

Latte alimentare

INDICE

EDITORIALE di Luigino Disegna	2
PRESENTAZIONE	4
INTERVISTA a Riccardo Pozzoli	6
LA PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE	8
LE QUANTITA' IN ITALIA	8
LE QUANTITA' IN VENETO	10
CONSUMI E VALORI DEL LATTE FRESCO IN ITALIA E NEL VENETO ..	11
IL COMMENTO di Angelo Rossi	14
I PRODUTTORI VENETI DI LATTE ALIMENTARE	15
LINK UTILI	16
IL GLOSSARIO DEL LATTE	17
REDAZIONE	18

Ancora latte, perché...

Il comparto lattiero caseario Veneto è una realtà importante, nel sistema agroalimentare regionale e nazionale.

Alla situazione complessiva e alla presenza strategica di questo settore è stato dedicato dall'Osservatorio Economico per il Sistema Agroalimentare e lo Sviluppo Rurale di Veneto Agricoltura uno studio importante* (link), coordinato dal dr. Censori e dal dr. Zampieri, in sinergia con ricercatori di diverse Università.

Il lavoro propone il quadro strutturale degli allevamenti della Regione, lo scenario di mercato, la dinamica della domanda e dell'offerta dei prodotti lattiero caseari, nonché la presentazione delle Aziende, di alcuni prodotti DOP e della loro specificità.

Tale ricerca ha inoltre avuto il grosso pregio di riposizionare il problema del **latte**, analizzato, da un lato come **prodotto di mercato** e visto, dall'altro come **materia prima**, da collegare in una rete di connessioni ai temi della compatibilità ambientale, della sostenibilità dell'allevamento, della sicurezza e della qualità.

Riprendere in una prospettiva regionale **il tema del latte** significa, pertanto, riproporne e sottolinearne la centralità.

Non è facile quantificare l'entità del patrimonio rappresentato dal latte in una regione come il Veneto: il forte ridimensionamento del numero delle imprese, la riduzione del numero delle stalle, il complessivo miglioramento delle rese produttive di ogni singola vacca rappresentano fattori dinamici, in costante evoluzione: non contribuiscono, pertanto, a fissare, in un dato unico e certo, l'ammontare di tale patrimonio.

Negli ultimi anni è comunque accreditata da più parti (AIMA- AGEA) la tendenza a fissare attorno a 1,2 milioni di tonnellate la produzione complessiva di latte.

Si tratta di un patrimonio consistente, rispetto al quale è necessario operare perché risulti un valore in sé e si produca un valore aggiunto.

Il latte è, infatti, la base da cui si parte sia per edificare la piramide dell'alimentazione, sia per ricavare prodotti, diversificati dalla pluralità dei bisogni alimentari, che per costruire preziose alleanze con altri cibi, nella tutela della salute e nella prevenzione.

E' asse portante, responsabile di una qualità che informa e influenza l'intera filiera e che diventa prioritaria nell'offerta di latte fresco.

Sempre più il latte esce da una indistinta genericità, per diventare un prodotto polifunzionale, risposta a bisogni differenziati.

Se al latte destinato alla caseificazione e alla trasformazione in altri prodotti si chiede la rispondenza a norme di sicurezza che partono dal benessere animale, passano per la tutela ambientale e culminano con la richiesta di un saper fare, sintesi di tradizione ed innovazione, ancora più forte e sentita è la domanda di sicurezza e di qualità insite nel consumo di latte fresco: una richiesta che si coniuga con l'attesa di risposte a necessità e bisogni alimentari sempre più complessi, che vanno dalla informazione circa la composizione organolettica alla digeribilità, dal diverso indice di grassi al colore e all'aroma.

Produrre e commercializzare, in particolare, latte fresco implica, dunque, una rinnovata attenzione al rapporto, da costruire e da coltivare, fra prodotto, territorio e consumatore.

Aldilà delle definizioni teoriche, il **latte fresco è il biglietto da visita del settore**: significa *latte di Centrale*, garanzia e sicurezza, promessa mantenuta di un latte di giornata; significa **latte di fiducia**, che parla al consumatore col linguaggio della vicinanza spaziale e della conoscenza dell'ambiente.

Ed è marca territoriale importante, di cui vanno messe in luce le peculiarità distintive, perché è un primo, significativo passo verso un'alfabetizzazione che introduce ai consumi alimentari ragionati e di valore.

PRESENTAZIONE

Cos'è il Latte Fresco?

Gli alimenti che si fregiano dell'attributo della *freschezza*, in particolare il latte, portano in dotazione due caratteristiche fondamentali: potenza vitale e vicinanza fra il momento della produzione e il momento del consumo.

Il prodotto fresco non solo è un prodotto *vivo*, ma è un bene materiale che conserva una traccia forte del suo territorio, segnale e invito ad una scelta nel nome di una *localizzazione* precisa, di una identità accertata.

Un prodotto fresco è automaticamente preferibile, perché **semplice e diretto**, esente da una serie di passaggi intermedi.

Fra i diversi alimenti freschi, il latte ha un preciso protocollo di identificazione.

“LATTE FRESCO” è sinonimo di latte che, una volta munto (**latte crudo**), è sottoposto a modesti processi termici, in grado

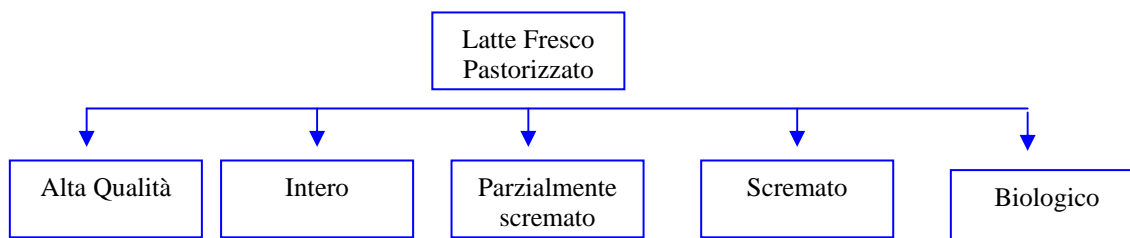
- di neutralizzare la presenza di una eventuale microflora patogena,
- di ridurre i microrganismi banali, naturalmente presenti, che lo possono alterare.

Il trattamento fondamentale è quello della **pastorizzazione**: un trattamento che comporta una contenuta esposizione termica per un breve periodo di tempo (di norma +71,7°C per 15 secondi, o qualsiasi altra combinazione equivalente) e che si conclude con una fase di raffreddamento a 4 °C.

Per la sua stessa natura, infatti, il latte, alimento liquido prodotto da un organismo vivente, è facile terreno di coltura per i germi: gli interventi di pastorizzazione, attivati **entro 48 ore** dalla mungitura, garantiscono la sua conservazione per alcuni giorni e nelle condizioni più ideali.

Il latte fresco è, dunque, un latte crudo pastorizzato in tempi brevissimi, la cui data di scadenza è determinata **nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico**.

Diverse sono le modalità tipologiche con cui si presenta sul mercato, riassumibili nella seguente visualizzazione:



Per questo tipo di latte (e per le sue tipologie) , è necessario (secondo le linee guida riportate nel D.M. del 14/01/05 del Ministero delle Politiche agricole e forestali e riguardanti la tracciabilità) indicare sull'etichetta la zona di mungitura (se si conosce, tutta la filiera del latte fino agli allevamenti) o la provenienza (se non si riesce a risalire fino alle stalle).

LATTE FRESCO ALTA QUALITA'

I requisiti necessari affinché il latte fresco pastorizzato sia definito di **Alta Qualità** sono molto rigorosi.

Il suo contenuto proteico, in primo luogo, **non deve essere inferiore al 3,2 %**, mentre **il tenore in grasso deve essere almeno del 3,6 %**.

Il latte crudo, dal quale deriva, deve essere prodotto in allevamenti autorizzati a questa produzione, sottoposti a severi controlli, caratterizzati da specifiche caratteristiche igienico-sanitarie e compositive, verificate dai veterinari ufficiali delle ASL di pertinenza.

Il latte fresco pastorizzato di **Alta Qualità** si differenzia dagli altri tipi di latte pastorizzato per aver subito una pastorizzazione **igienicamente sicura ma piuttosto blanda** (a temperatura di circa 2°C inferiore a quella utilizzata per il latte fresco pastorizzato); in questo modo **le frazioni sieroproteiche solubili costituiscono almeno il 15,5% delle proteine totali del latte**.

INTERVISTA a Riccardo Pozzoli

PRESIDENTE DELLA CENTRALE DEL LATTE DI VICENZA (CLV)

“Per noi la qualità del latte è centrale”. Questo slogan, che apre le porte del sito della Centrale del Latte di Vicenza, condensa più di un significato: la scelta della qualità del prodotto (latte) come mission, l’abbinamento dell’idea di qualità alla struttura della “Centrale”. Soffermiamoci, in primo luogo, sull’attenzione prestata alla qualità, intesa come valore guida.

- *Quali sono le caratteristiche alimentari di un latte di alta qualità?*
- *Come si giunge a ottenere alla stalla e a commercializzare un prodotto di tale levatura?*
- *Che consistenza ha il patrimonio di qualità contenuto nel latte made in Veneto?*

Oggi tutti parlano di qualità e di “alta qualità”, perché a tutti è ormai evidente che la qualità è l’unica difesa del “made in Italy” di fronte all’avanzata di prodotti indifferenziati, ma molto competitivi sul piano del prezzo. Occorre però distinguere tra l’abitudine/bisogno di prodotti alimentari di qualità, tipica del consumatore italiano, legato ad una tradizione che ricerca e privilegia il “gusto” nel cibo e la cura della preparazione, e la definizione precisa di Alta Qualità, riservata dalla legge alle produzioni di latte rispettose di parametri e regole ben precise, che richiedono, da una parte, un grosso impegno del produttore, e, dall’altra, una buona tecnica ad opera del trasformatore. Da anni lavoriamo per garantire al consumatore una sicurezza di filiera controllata ed i risultati sono decisamente buoni, dal momento che sono sempre più numerosi i produttori che imboccano questa strada.

Riprendiamo l’altro lato del doppio messaggio contenuto nello slogan.

*“Centrale del Latte” è, nell’immaginario collettivo, sinonimo di **latte fresco**, fresco di giornata. Per gli esperti del settore è anche sinonimo di **territorialità** e di **controllo** igienico sanitario.*

- *Cosa si intende esattamente per latte fresco?*
- *Quanto e come la territorialità (anche in termini di vicinanza) costituisce un valore aggiunto?*
- *Quali garanzie di sicurezza alimentare offre il latte di Centrale?*
- *Lei pensa che la vicinanza fisica fra luogo della produzione e consumatore del prodotto alimenti un rapporto di fiducia?*

C’è una definizione di “latte fresco” tecnica, contenuta nella legge, ed alla quale si deve far riferimento per la denominazione di vendita, e c’è una definizione data dal consumatore, per il quale il latte fresco è quello confezionato e distribuito dalle Centrali e raccolto “a poche ore di mucca”, per citare uno slogan di qualche anno fa di una cooperativa del settore. E’ questa seconda definizione quella indubbiamente più suggestiva, capace di legare indissolubilmente il latte fresco al territorio ed alle tradizioni, alimentando il rapporto di fiducia tra produttori e consumatori. Io penso, però, che le tradizioni debbano essere interpretate in modo dinamico, salvando il patrimonio che esse contengono, ma arricchendole con tutte le possibilità che il progresso tecnologico mette a disposizione delle aziende. Se si riflette sui dati organolettici ed igienico-sanitari di un tempo e li si raffronta con quelli di oggi ci si rende conto di quale enorme progresso sia stato fatto nel corso degli ultimi 30 anni: protagoniste assolute di questo progresso sono state le Centrali, che hanno investito moltissimo non solo in impianti e macchinari, ma anche nella qualità del latte alla stalla, introducendo sistemi di qualità incentivanti per il produttore.

Una Centrale non è solo un’impresa di produzione di beni di largo consumo. Rappresenta uno snodo importante nell’economia di un territorio e un punto di riferimento per tanti soggetti economici del settore.

- *Come è oggi e quale potrebbe essere in futuro il ruolo dei produttori in rapporto alla Centrale?*

- *In quali direzioni, cioè verso quali nuovi prodotti, può aprirsi l'attività della Centrale?*
- *Che ruolo ha la ricerca, in questa prospettiva? Può favorire/richiedere sinergie fra diversi soggetti?*

Io dico sempre che lavorare in una Centrale è uno dei mestieri più belli (e complessi) del mondo, perché si è coinvolti praticamente sempre (le vacche fanno latte tutto l'anno!) in un settore che parte dalla base della produzione agricola ed arriva a tecniche di vendita sofisticate, passando attraverso trattamenti realizzati con impianti complessi, affrontando problematiche di distribuzione non semplici, coinvolgendo un numero elevato di professionalità. Ma l'entusiasmo per questo mestiere non ci deve far perdere di vista quella che è la realtà dell'evoluzione in atto, con il mutare delle strutture sia dell'offerta sia della domanda, resa particolarmente drammatica dalle limitate dimensioni delle imprese italiane del settore, in rapporto alla concorrenza estera. Corriamo veramente il rischio di diventare terra di conquista, con il progressivo spostamento dell'offerta merceologica verso prodotti tecnologicamente molto sofisticati, ma che spesso rispondono in primis agli imperativi dell'omologazione del gusto e della profittabilità. A mio parere dobbiamo dare una risposta a questa sfida, concentrando gli sforzi sull'innovazione di prodotto, accompagnando l'evoluzione dei consumi con proposte nuove che, senza snaturare il retaggio delle tradizioni nazionali, siano pensate per i nuovi stili di vita. Molto è cambiato nella società italiana e molto cambierà ancora: non si può restare ancorati passivamente al passato. In questo senso è indispensabile concentrare la ricerca e l'innovazione, creando strutture che le singole aziende difficilmente possono permettersi, sulla falsariga di quello che si sta facendo in alcuni paesi, con dovizia di investimenti. Dire quali saranno i prodotti di successo di domani è molto difficile, come è logico che sia: ma una ricerca che veda riuniti gli sforzi sia dei produttori, comunque essi siano associati, sia dei trasformatori, costituisce l'indispensabile premessa per avere successo. Non sarà di per sé sufficiente, perché ad essa va unita un'efficace opera di penetrazione nei mercati, ma sicuramente costituirebbe un buon inizio.

Un prodotto crea spesso il suo consumatore ideale.

- *Qual è il profilo del consumatore tipo di latte fresco della Centrale?*
- *Con quale opera di formazione e di informazione potrà essere mantenuto il consumo di tale prodotto e dei suoi derivati?*

Tutte queste azioni vanno accompagnate da un continuo impegno nella diffusione di una corretta educazione alimentare, opera che le Centrali hanno sempre svolto, specie nei confronti dei bambini, perché un consumatore perso in età adolescenziale difficilmente sarà recuperato in età senile, quando i guasti di un'alimentazione errata non sono in genere più eliminabili.

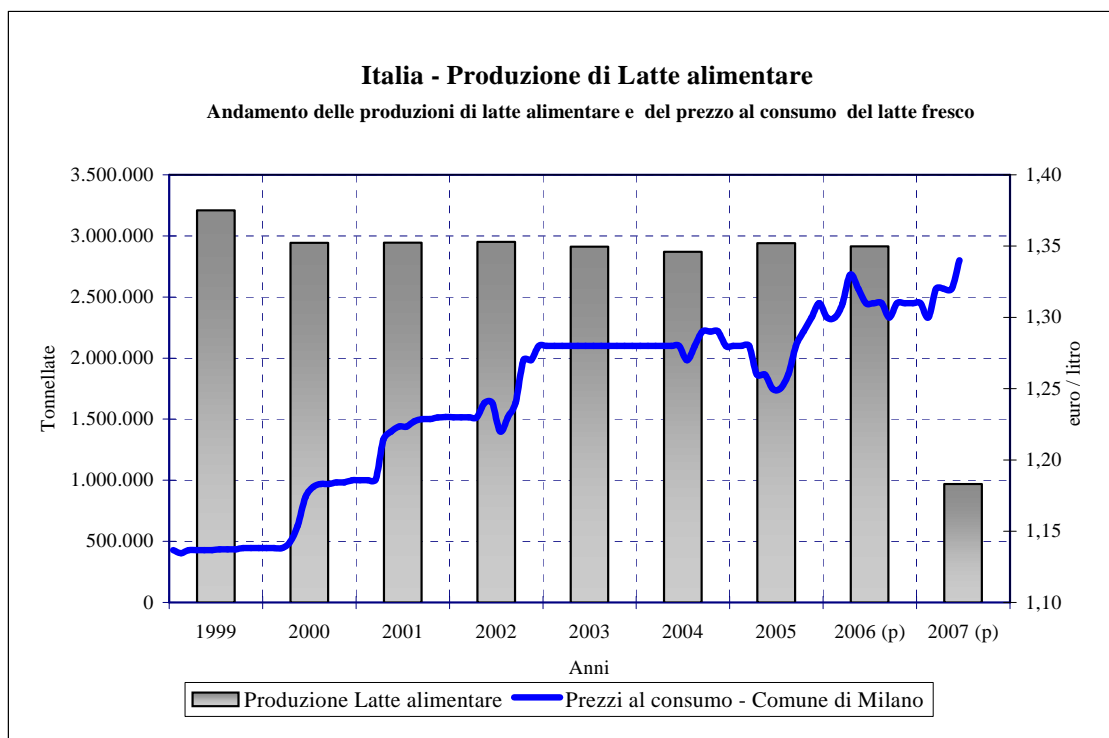
LA PRODUZIONE DI LATTE ALIMENTARE

LE QUANTITA' IN ITALIA

La seguente tabella mette a fuoco il quadro della produzione* italiana di Latte ad uso alimentare (UHT, latte pastorizzato fresco, in tutte le sue tipologie, alta qualità incluso), espresso in tonnellate. Di seguito, il grafico evidenzia l'andamento dei prezzi al consumo del latte fresco, in rapporto alle produzioni.

	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006 (p)	2007 (p)
Gen	280.815	245.033	253.729	240.508	245.331	243.788	255.830	248.880	251.770
Feb	254.328	249.110	241.325	236.443	229.948	240.055	247.080	243.490	235.550
Mar	281.690	261.175	254.611	249.073	240.939	243.788	256.640	246.320	250.350
Apr	276.292	230.981	242.945	248.299	250.528	250.105	239.300	243.210	233.420
Mag	260.286	253.704	241.230	256.218	260.949	242.639	258.850	259.950	
Giu	251.340	229.359	228.096	228.919	220.865	219.093	234.350	227.730	
Lug	261.947	243.252	233.981	240.121	240.541	236.035	243.250	238.820	
Ago	262.074	232.687	229.887	242.739	225.637	220.242	230.770	240.560	
Set	250.699	248.426	245.200	253.600	248.034	239.768	244.500	238.640	
Ott	272.130	250.104	263.220	250.216	251.803	256.135	245.310	247.460	
Nov	271.661	245.173	250.735	257.251	247.582	244.362	235.250	240.870	
Dic	285.211	254.857	259.387	248.677	249.073	235.461	249.430	237.710	
TOTALE	3.208.473	2.943.861	2.944.346	2.952.065	2.911.229	2.871.471	2.940.560	2.913.640	971.090

Fonte: Eurostat fino al 2001; ISTAT dal 2002; (p) provvisorio



* i dati relativi alle produzioni di latte ad uso alimentare coincidono approssimativamente con i dati dei consumi, considerata la brevità della 'vita' del prodotto.

Le osservazioni

La produzione di latte alimentare presenta una evoluzione equilibrata, pur con lievi oscillazioni volte alla riduzione: è possibile ipotizzare un consumo alternativo di latte alimentare, assunto attraverso prodotti derivati freschissimi, segnale di una variazione delle abitudini alimentari.

E' da rilevare, in parallelo, l'aumento dei prezzi al consumo del latte fresco pastorizzato, che rappresenta all'incirca il 45-47% del consumo nazionale di latte alimentare; si tratta di prezzi rilevati sulla piazza di Milano e considerati indicativi dell'andamento nazionale.

Questo dato di fatto dice come il consumatore italiano sia disposto a sostenere l'apprezzamento di un latte alimentare accreditato per freschezza e qualità.

LE QUANTITA' IN VENETO

La tabella pone direttamente a confronto il volume delle produzioni di latte alimentare veneto con i consumi di latte fresco.

	2003	2004	2005
Produzioni latte alimentare (UHT e fresco) in Veneto (t) <i>Fonte: ISTAT</i>	245.147	240.662	263.566
Consumi latte fresco nel Veneto (litri x '000) <i>Fonte: elaborazione CLV su dati IHA Italia</i>	62.200	62.000	61.500
Rapporto (%) tra i consumi di latte fresco e la produzione di latte alimentare - Veneto	25,4%	25,8%	23,3%

Osservazioni

L'elevato quantitativo di latte prodotto in rapporto ai consumi è dovuto alla presenza di un grosso stabilimento (Parmalat di Zevio - Verona), caratterizzato da una forte produzione di Latte UHT in bottiglia (PET).

CONSUMI E VALORI DEL LATTE FRESCO IN ITALIA E NEL VENETO

Il seguente prospetto imposta un confronto incentrato sui consumi di latte fresco in Italia e nel Veneto.

Tale confronto prende in considerazione:

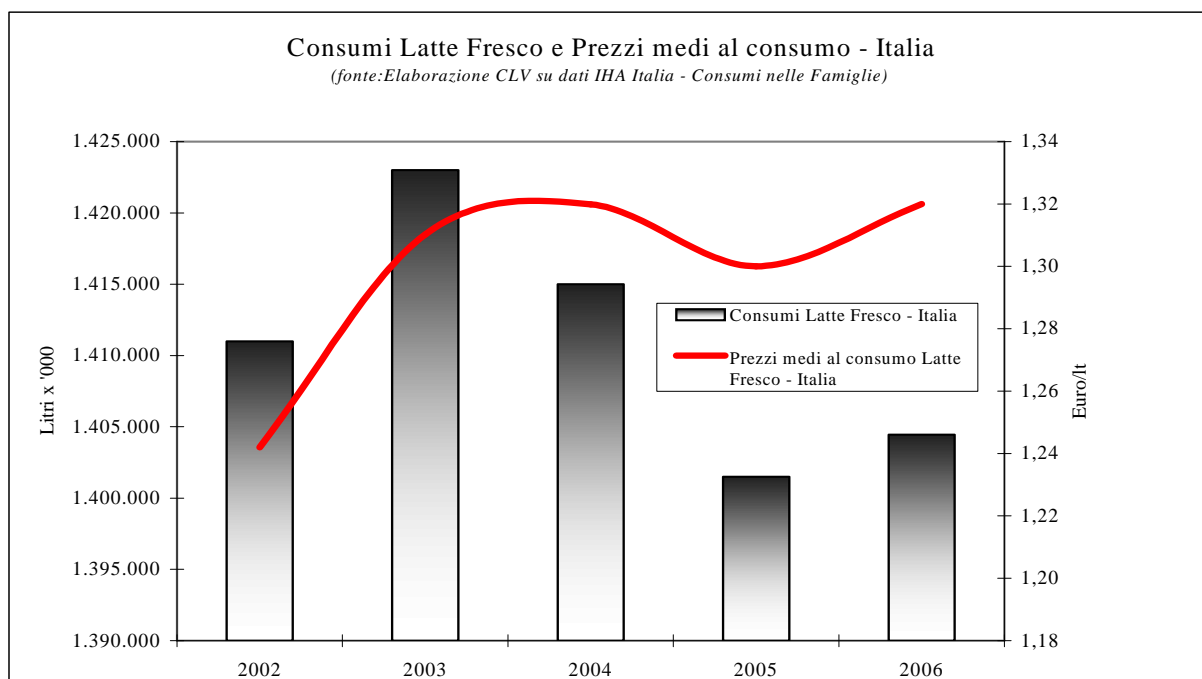
- il consumo di latte fresco espresso come volume complessivo della spesa;
- la quantità soggetta al consumo;
- il prezzo medio al consumo;
- l'entità degli acquisti familiari.

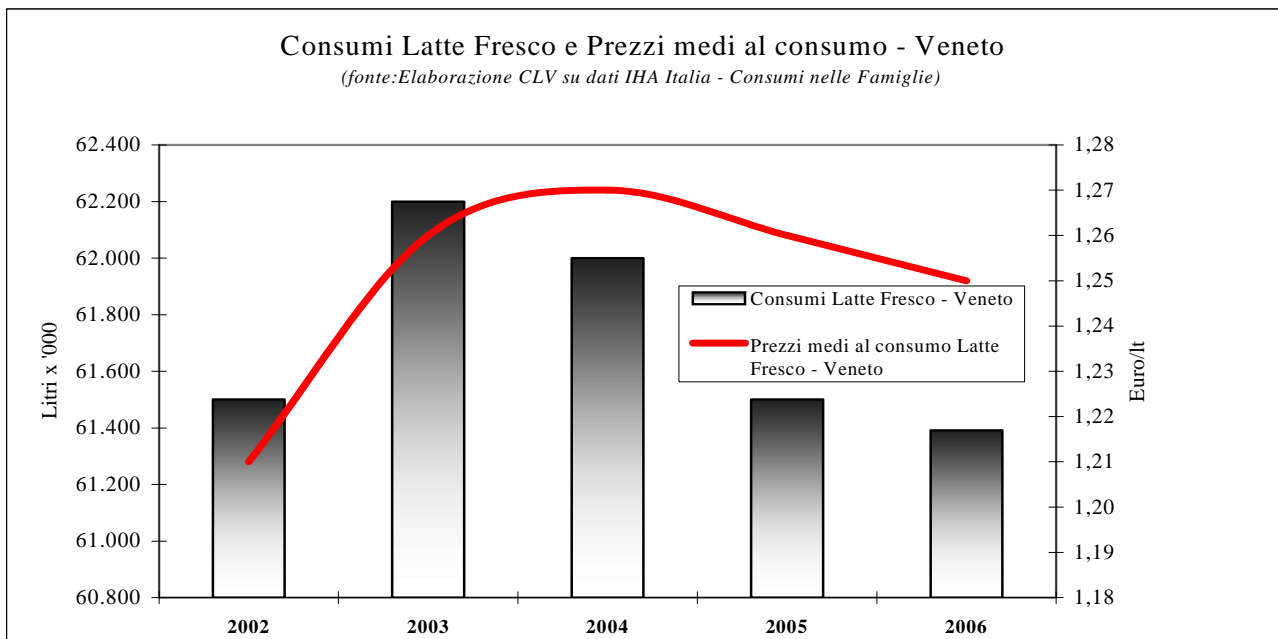
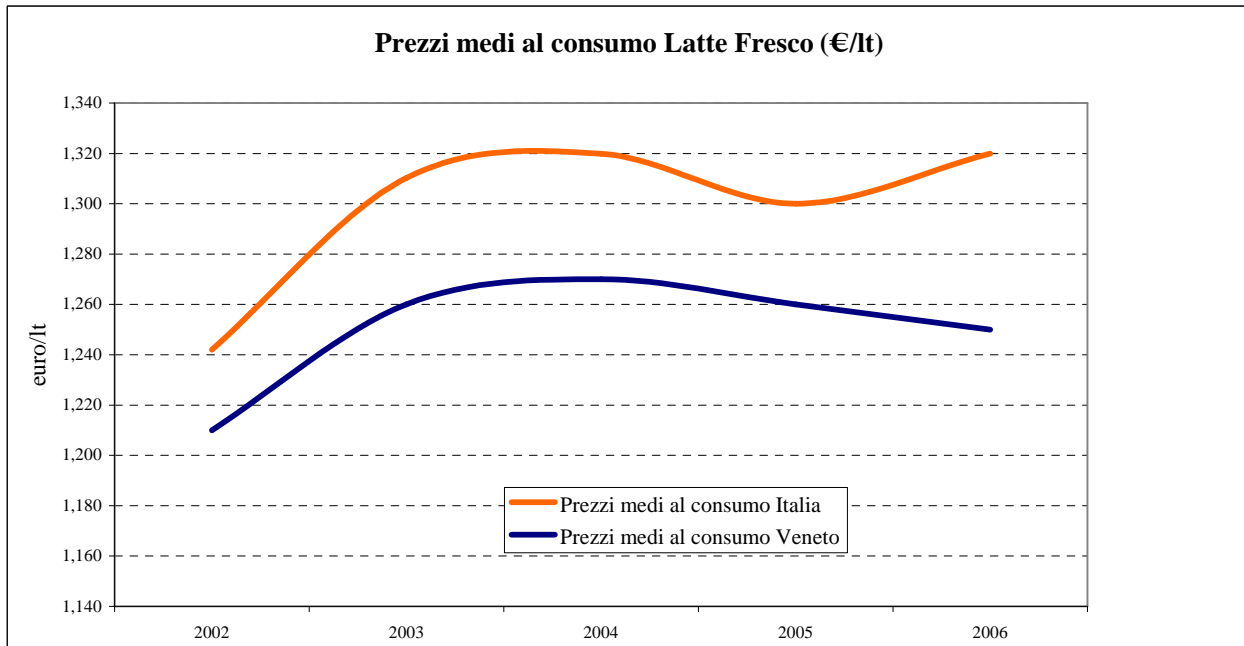
I grafici visualizzano l'insieme delle relazioni individuate.

LATTE FRESCO

Descrizione	Dove	2002	2003	2004	2005	2006
Consumo in valore (€ x '000)	Italia	1.752.000	1.864.500	1.867.600	1.822.000	1.853.881
	Veneto	74.700	78.400	78.500	77.500	76.739
Consumo in volume (lt x '000)	Italia	1.411.000	1.423.000	1.415.000	1.401.500	1.404.455
	Veneto	61.500	62.200	62.000	61.500	61.391
Prezzo medio al consumo (€/lt)	Italia	1,242	1,310	1,320	1,300	1,320
	Veneto	1,210	1,260	1,270	1,260	1,250
Acquisto medio per famiglia trattante (lt)	Italia	93,3	92,6	88,1	87,4	87,6
	Veneto	56,3	57,0	55,7	56,0	55,3

Fonte: Elaborazione CLV (Centrale del Latte di Vicenza) su dati IHA Italia





Le osservazioni

Confrontando i dati della produzione italiana di latte alimentare espressi nei precedenti paragrafi con quelli del consumo nazionale di latte fresco, qui sopra riportati, emerge un dato di fatto: una parte rilevante dei volumi prodotti è consumata in forma di latte fresco pastorizzato.

I dati italiani collocano questo rapporto al 45-47% , come abbiamo altrove già richiamato: da questo calcolo sono esclusi i quantitativi di latte importati.

Nella Regione Veneto (v. paragrafo precedente) il consumo del fresco interessa una minor percentuale di latte locale (23-25%) e attinge a quantitativi provenienti dalle regioni vicine: Trentino, Emilia Romagna, Austria e altre.

Per effetto della concorrenza del latte non locale e della presenza di diverse aziende venete operanti sul territorio, che ne frammentano la commercializzazione, il prezzo medio al consumo del latte fresco è inferiore alla media nazionale.

IL COMMENTO di Angelo Rossi

CONSULENTE, FORMATORE E OPINIONISTA SUI TEMI DEL SETTORE LATTIERO CASEARIO

Attorno al latte fresco

Mi capita spesso di ragionare attorno ai grandi concetti di persistenza e di mutamento che governano il mondo dell'economia, una dimensione in cui la capacità di restare dentro al gioco del mercato spesso è legata alla capacità di cambiare e di rinnovarsi.

Più conosco, però, il settore di pertinenza del mio lavoro e della mia ricerca, ovvero quello lattiero caseario, più mi rendo conto dell'importanza di saper conservare antiche tecniche e antiche fatture, vecchi saperi e vecchi sapori, legati al territorio.

In un orizzonte di globalizzazione al galoppo, di omologazione di gusti e consumi, io credo che una delle risorse maggiormente preziose, da valorizzare in termini economici ed anche culturali, sia **l'impronta di località** che un luogo sa esprimere. Più è radicata nel tempo e nello spazio, negli stili di vita e nelle conoscenze, più tale impronta diventa riconoscibile e capace di segnare la differenza, tanto da porsi come cardine di una precisa identità. Un'identità costituita dalla somma di tanti elementi, materiali e non, unificati dal collante *storico* dell'esperienza comune.

Ecco credo che, nella realtà del Veneto, l'eredità territoriale ed esperienziale sia racchiusa anche nel **valore del suo latte fresco**, sintesi di naturalità e di cura, di un insieme di peculiarità che vanno dal clima alla salubrità delle acque, dalle modalità di allevamento alla vegetazione.

Il latte fresco del Veneto è prodotto d'identità, che dà identità.

Dote di un territorio, ne è espressione di qualità ed insieme regalo d'eccellenza a tutti suoi derivati, a quei DOP, quali l'Asiago, il Piave, la Casatella.... di cui è materia prima.

Per questa sua versatile trasversalità, il latte fresco chiede attorno a sé una concentrazione di sforzi: dall'aggregazione dell'offerta ad un intento corale, orchestrato dalla Regione e dai soggetti economici che lo trasformano, nella direzione di una sua promozione.

E poiché non c'è miglior promozione della ricerca, perché non dare sempre più coraggio ad un modo di fare che sappia raccordare conoscenze, esperienze, risultati che provengono dai singoli percorsi di Enti ed Aziende: un Polo Tecnologico dove sviluppare idee, mettere in comune progetti, informazioni e dati su cui costruire/potenziare le sorti di un prodotto di qualità.

I PRODUTTORI VENETI DI LATTE ALIMENTARE

I principali produttori in Veneto di latte alimentare sono rappresentati dalle seguenti aziende.

	<p>CENTRALE del LATTE di VICENZA S.p.A. Sede Legale: Contrà Carpagnon, 11 - Vicenza Sede amministrativa e stabilimento: Via Medici 98 - Vicenza Tel. 0444/922066 – Fax. 0444/920822 www.centralelatte.vicenza.com</p>
	<p>LATTERIE VICENTINE Società Cooperativa Direzione e Amministrazione: Via Vicenza 20- Schio (VI) Tel. 0445 511168 - Fax 0445510480 Stabilimento: Viale Vicenza 145 – Bassano (VI) Tel. 0424/507777 - Fax 0424/507740 http://www.latterievicentine.it/</p>
	<p>LATTEBUSCHE LATTERIA DELLA VALLATA FELTRINA - Società Cooperativa Agricola Sede e stabilimento: Via Nazionale, 59 - Busche di Cesiomaggiore (BL) Tel. 0439/3191 - Fax 0439/319319 www.lattebusche.it</p>
	<p>LATTERIA DI SOLIGO Scarl Sede legale: via 1° settembre, 32 - Soligo (TV) Tel. 0438/985111 - Fax 0438/980322 Stabilimento: Centrale del Latte di Caposile, via Caposile, 7 – San Donà di Piave (VE) - Tel. 0421/230428 – 0421/230429 www.latteriasoligo.it</p>
	<p>COOPERLAT GRUPPO FATTORIE ITALIA - Deltalat Stabilimento: Via Cappuccini, 1491 – Badia Polesine (RO) Tel.0425/588225 www.deltalat.it</p>
	<p>PARMALAT S.p.A. Stabilimento: Via Ronchesana – S. Maria di Zevio (VR) Tel.045/6050111 www.parmalat.com</p>

LINK UTILI

www.latte.it	sito internet del latte italiano
www.clal.it/	sito di CLAL che approfondisce la conoscenza del mercato lattiero-caseario nazionale e internazionale
www.ismea.it	sito dell'ISMEA, istituto ministeriale, sulle produzioni e mercati agroalimentari
www.unicatt.it	sito dell'Università Cattolica di Piacenza – Osservatorio sul mercato dei prodotti lattiero-caseari
www.aia.it	sito dell'Associazione Italiana Allevatori
www.assolatte.it	sito dell'Associazione Italiana Lattiero Casearia dei Trasformatori
www.distam.unimi.it	sito del Dipartimento di scienze e tecnologie alimentari e microbiologiche dell'Università di Milano
www.venetoagricoltura.org	sito dell'Az. Regionale Veneto Agricoltura
www.federalimentare.it	sito della sezione alimentare della Confindustria
www.politicheagricole.it	sito del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
www.sicuralimentare.it	sito del Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare
www.csqa.it	sito dell'Ente di certificazione CSQA
www.inran.it/	sito internet dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
www.fedagri.confcooperative.it	sito della Federazione nazionale delle Cooperative Agricole ed Agroalimentari (Federagroalimentare)

IL GLOSSARIO DEL LATTE

LATTE CRUDO	latte che appena munto viene raffreddato e conservato a non più di 6 °C e non oltre 48 ore
LATTE PASTORIZZATO	latte trattato con il calore in modo blando, 72-75 °C, per 15-20 secondi, che riduce molto la quantità dei batteri e inattiva i patogeni, aumentando la sua conservabilità
LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE	latte che subisce il trattamento U.H.T., cioè l'applicazione di calore elevato, 141°C per 2 secondi, a cui segue il confezionamento sterile e dura 90 giorni
LATTE STERILIZZATO A LUNGA CONSERVAZIONE	trattato dopo il confezionamento con alte temperature e per un tempo conveniente, ha una lunga conservazione, con qualità nutrizionali inferiori al LATTE PASTORIZZATO o U.H.T.
LATTE INTERO	con grassi pari e non inferiori al 3,5%
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO	con grassi compresi fra 1,5% e 1,8%
LATTE SCREMATO	con grassi non superiori allo 0,5%
LATTE OMOGENEIZZATO	latte trattato meccanicamente in modo da evitare il fenomeno dell'affioramento del grasso
LATTE VITAMINIZZATO	latte addizionato di vitamine
LATTE DELATTOSATO	latte speciale trattato con enzimi che hanno il compito di scindere il lattosio in glucosio e galattosio (carboidrati semplici e facilmente digeribili)
LATTE EVAPORATO, CONCENTRATO, IN POLVERE, ecc	concentrati di latte, spesso con aggiunta di zucchero, ecc.
LATTE UMANIZZATO (per bambini)	latte trattato in modo da renderlo simile a quello umano
LATTE A INDICAZIONE DI FANTASIA	possono essere di diverso tipo: latte di montagna, ecc. e non hanno un preciso significato nutrizionale
LATTE DI ALTA QUALITÀ	latte che ha subito una blanda pastorizzazione, tale da mantenere le frazioni sieroproteiche al 15,5% delle proteine totali del latte, quindi deve essere ottenuto da latte crudo di elevata qualità microbiologica
LATTE BIOLOGICO	deve derivare da animali alimentati biologicamente, quindi senza ALIMENTI GENETICAMENTE MODIFICATI, senza MANGIMI addizionati con ALCALI, ANTIBIOTICI, COMPOSTI AZOTATI NON PROTEICI. È vietato somministrare sostanze conservanti, urea, aminoacidi e sostanze coloranti di origine sintetica
LATTE PROBIOTICO	latte speciale fresco addizionato di Lactobacillus Acidophilus, uno dei principali rappresentanti della microflora del piccolo intestino, che non è in grado di svilupparsi in condizioni di refrigerazione del latte e, quindi, non ne altera il gusto

:



REDAZIONE

Questo rapporto è edito da Veneto Agricoltura con il contributo della Regione Veneto - **Piano di sviluppo rurale del Veneto**.

Il progetto di ricerca è coordinato da Alessandro Censori di Veneto Agricoltura.

La redazione del testo è stata chiusa ad agosto 2007.

Il rapporto è stato realizzato da un **Gruppo di lavoro** costituito da:

	Luigino Disegna, Alessandro Censori, Gabriele Zampieri,
	Angelo Rossi, Zena Roncada, Alessandra Bignardi
 geko s.r.l.	Andrea Calvo, Elisa Squizzato

Rapporto edito da
VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i Settori
Agricolo Forestale e Agroalimentare
Settore Studi Economici
Viale dell'Università, 14 - Agripolis - 35020 Legnaro (Pd)
Tel. 049/8293711 – Fax 049/8293815
e-mail: studi.economici@venetoagricoltura.org
sito web: www.venetoagricoltura.org

Realizzazione editoriale
Gabriele Zampieri (Veneto Agricoltura)

Intestazione copertina
Isabella Lavezzo (Veneto Agricoltura)

E' consentita la riproduzione di testi, tabelle, grafici ecc. previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura, citando gli estremi della pubblicazione.

Il Rapporto è pubblicato sul sito Web di Veneto Agricoltura ed è reperibile seguendo il percorso: >> osservatorio economico >> servizi informativi



Mis 14B Piano di
Sviluppo Rurale della
Regione Veneto
Reg. (CE) n. 1257/99