



**LATTE** A quasi due anni dalla nuova normativa in arrivo i regolamenti. Punto centrale, la qualità

# Era ora: decreti alla firma La legge diventa realtà

Ci fu grande esultanza alla fine di aprile dell'89 quando, dopo ben 60 anni, venne approvata la nuova legge sul latte alimentare. Nessuno poteva però prevedere che i decreti relativi sarebbero arrivati alla firma - come sembra - soltanto ora. Con quest'atto diverrà finalmente operativa tutta la normativa e in particolare quell'articolo sul «latte di qualità» per il quale si è battuta per anni la Centrale di Milano



La centralina di controllo computerizzata. Nella foto a destra il reparto di inscatolamento del latte

Dopo quasi due anni di attesa la nuova legge sul latte sembrerebbe approdare finalmente alla fase attuativa: i decreti che devono regolamentare la materia, trattata dalla legge 169 del 3 maggio 1989, sono praticamente alla firma dei due ministri competenti, quello della Sanità e quello dell'Agricoltura.

È l'ultimo passo di una lunga gestazione che ha portato anche il nostro Paese, preceduto da tempo dagli altri della Comunità europea, a dotarsi di una nuova disciplina del trattamento e della commercializzazione del prezioso alimento. Nella legge, che sostituisce quella del 1929, muta radicalmente la logica di fondo: se allora l'obiettivo principale era quello di garantire, in presenza di condizioni igienico-sanitarie precarie e di tecnologie scadenti, un latte sano (fino a non molto tempo fa sui cartocci spiccava ancora la scritta «proveniente da allevamenti indenni da Tbc bovina», oggi l'obiettivo dichiarato è quello di ottenere un prodotto non solo sano (questo è ormai fuori discussione), ma dotato di determinate caratteristiche. Ed è

su questo che si attende la firma dei ministri. Si, perché contrariamente a quanto crede l'uomo della strada, ancora troppo poco ferrato in fatto di educazione alimentare, i vari tipi e le diverse marche di latte in commercio non si equivalgono affatto. Lo sa bene invece, ad esempio, la Centrale del Latte di Milano che sulla differenziazione produttiva e sulla ricerca al servizio di un latte cosiddetto di alta qualità ha investito ingenti sforzi fin dagli anni Sessanta. Un impegno che è stato qualche anno fa nell'ormai noto braccio di ferro con le autorità proprio sull'uso della dizione «latte di qualità».

I fatti in breve furono questi: la Centrale selezionò i propri allevamenti bovini fin dal 1960 e arriva a produrre un latte che per determinate caratteristiche organolettiche si differenzia nettamente in meglio rispetto ad altri prodotti. Non si tratta di uno slogan pubblicitario, la qualità è facilmente dimostrabile, dati alla mano, dalle prove di laboratorio; tuttavia, la legge (in quella data) non consente di differenziare il lat-

te dal punto di vista della qualità, così, nell'ottobre del 1987, la Centrale cerca di smuovere la situazione mettendo in commercio il proprio latte con la dicitura «latte fresco pastorizzato di alta qualità». È il sasso nello stagno: scoppia la polemica e si arriva all'intervento del pretore che condanna la Centrale e la diffida dal commercializzare ulteriormente prodotti contrassegnati dalla scritta dello scandalo. Eppure quel primo importante passo porterà due anni dopo alla legge 169 che, paradossalmente, accoglie le esigenze espresse dalla Centrale.

In particolare, la legge prevede espressamente che il lat-

te fresco pastorizzato possa essere definito «latte fresco pastorizzato di alta qualità» qualora «venga ottenuto da latte crudo proveniente dalle stalle, ovvero dai centri di raccolta cooperativi o consortili aventi le caratteristiche igieniche e di composizione stabili, con particolare riferimento al contenuto di proteine, di grasso, di carica batterica totale e di numero di cellule somatiche, con decreto del ministro della Sanità di concerto con il ministro dell'Agricoltura e delle Foreste, da emanarsi entro 180 giorni dall'entrata in vigore della presente legge, e presenti al consumo un contenuto di sieroproteine solubili non de-

naturate non inferiore al 15,50 per cento delle proteine totali». Su cosa si intenda dietro questa terminologia tecnica si rimanda il lettore all'articolo pubblicato qui a fianco; resta il fatto che i 180 giorni previsti sono passati ormai da tempo e del decreto non c'è traccia, anche se tutto sembra far supporre che si tratti, a questo punto, di una questione di settimane. Nel frattempo la Centrale ha continuato a produrre e commercializzare latte ad alta qualità senza poterlo però così chiamare e soprattutto senza poter informare il consumatore che, oggi più che mai, non tutto il latte è buono. **DINO DE MAIO**



## I parametri che danno la «qualità»

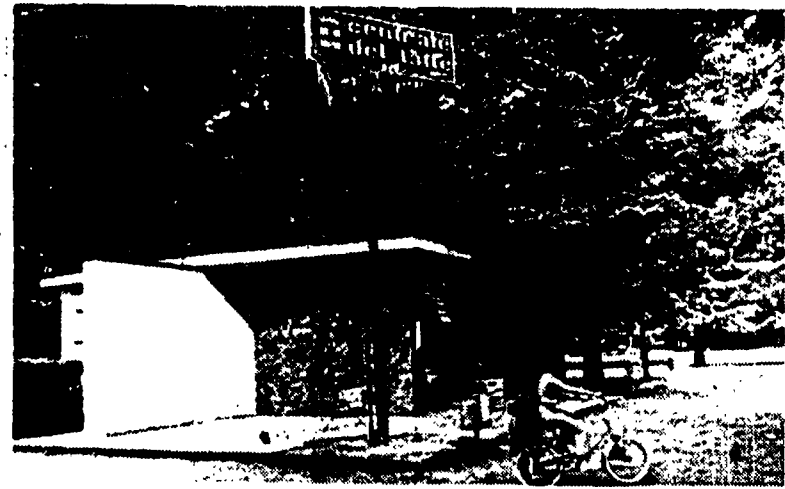
Il latte di alta qualità, fiore all'occhiello della vasta e differenziata gamma della Centrale di Milano, è il frutto di un controllo e di una gestione sistematica di tutto il ciclo di produzione, dalla stalla al consumatore finale. Solo così infatti si riesce a garantire il rispetto di quelle caratteristiche che secondo la nuova legge fanno di un latte un prodotto veramente speciale. Vediamole più da vicino. La legge parla innanzitutto di caratteristiche igieniche e di composizione con particolare riferimento a quattro elementi: il contenuto di grasso, di proteine, di carica batterica totale e di numero di cellule somati-

che. I valori di questi quattro indicatori non sono stati ancora stabiliti e si attende l'approvazione definitiva del relativo decreto, ma già fin d'ora la Centrale può vantare dei risultati elevati in sintonia con i parametri Cee. L'unica cifra che la legge fornisce è la percentuale di sieroproteine solubili non denaturate che non deve essere inferiore al 15,50 per cento del totale. Un risultato che il latte dei milanesi ha già conseguito da tempo grazie al processo di pastorizzazione a bassa temperatura (75°c per 15 secondi). Questo processo è a sua volta reso possibile dalla relativamente bassa carica batterica

che il latte di stalla presenta al suo arrivo a Milano; il tempo e la temperatura di pastorizzazione che influiscono sulla «integrità» proteica del latte, sono infatti proporzionali al numero di batteri da eliminare. È chiaro che un latte, proveniente da allevamenti e da impianti selezionati come quello della Centrale, con carica batterica media di 50 mila unità per millilitro richiede trattamenti molto più leggeri di un «collega» che si presenti agli impianti di trasformazione finale con carica batterica di 1 o 2 milioni per millilitro come succede in molte altre realtà italiane. Si tratta in questo caso dell'adozione di accorgimenti relativamente semplici, quali il mantenimento di condizioni igieniche ottimali della stalla e di chi vi opera, il lavaggio preventivo delle mammelle, la refrigerazione del latte appena munto e il suo stoccaggio in contenitori sottovuoto, che consentono però già l'adempimento di due delle caratteristiche previste dalla legge: il contenuto di carica batterica totale e la percentuale di sieroproteine solubili non denaturate. Per quanto riguarda gli altri parametri, dati interessanti so-

no stati ottenuti dal controllo delle cellule per millilitro (un indice importante per la valutazione dello stato di salute delle vacche da latte), tanto che la Centrale rivede di anno in anno le categorie di controllo rendendole sempre più severe: attualmente circa il 90 per cento del latte in arrivo alla Centrale appartiene alla prima categoria, presenta cioè un numero di cellule inferiore a 250 mila. Nel 1989 poi i grammi di proteine per litro sono oscillati tra i 3,11 e i 3,20 nel 36,80 per cento dei casi e hanno superato i 3,20 nel 31,86 per cento dei casi: un dato ritenuto particolarmente significativo. Questi risultati sono stati resi possibili da un programma di gestione totale che affonda le sue radici negli anni Sessanta attraverso una serie di premi e incentivi agli allevatori, uno sforzo economico non indifferente (basta pensare che dal 1962 al 1989 sono stati corrisposti premi per oltre 13 miliardi non rivalutati) che ha permesso alla Centrale di essere all'avanguardia e pronta ad affrontare un futuro sempre più all'insegna della qualità. **D. D. M.**

**Budini, yogurt, nuovi gusti e specialmente prodotti indirizzati al target dell'infanzia**



Il bar Bianco, punto di vendita dei prodotti della Centrale al parco Sempione di Milano

## Centrale, nel futuro spunta la dietetica

Parfrasando un noto adagio, il motto della Centrale del latte di Milano potrebbe essere: «non di solo latte». Sebbene infatti il latte rappresenti l'elemento trainante di tutta la produzione, l'azienda ha introdotto da tempo numerosi elementi di differenziazione per mantenere la competitività in un settore caratterizzato da consumi ancora, tutto sommato, contenuti: dopo il sorpasso operato negli anni Settanta dal latte a lunga conservazione, il latte fresco sta tornando in auge e negli ultimi quattro anni si è riportato in testa a livello nazionale.

A Milano città invece la diminuzione delle vendite di latte fresco viene collegata al decremento demografico e alla costante deurbanizzazione della popolazione. Eppure il 1989 (questi sono i dati più recenti disponibili) ha visto una vendita di 709 mila ettolitri di prodotti dei quali il 91,7% costituito dai vari tipi di latte. Accanto a quello fresco nelle versioni pastorizzato intero e pastorizzato parzialmente scremato troviamo infatti quello a lunga conservazione (sempre nelle due versioni) e il latte Accadi che ha conosciuto nel 1989 un grosso successo con un aumento del 20% delle vendite. Si tratta di un latte definito ad alta digeribilità perché, gra-

zie a un sofisticato procedimento di scissione molecolare, consente di essere consumato anche dalle persone intolleranti al lattosio in quanto prive o carenti dell'enzima necessario per digerire questo zucchero. L'alta digeribilità è stata ottenuta mantenendo intatte le caratteristiche del latte senza aggiunta di prodotti esterni, fatto questo che ha permesso alla Centrale di mantenere anche per questo prodotto la denominazione di latte a norma di legge.

Di recentissima introduzione è poi il latte Elleà (la sigla sta per Lactobacillus Acidophilus), un latte fresco intero pastorizzato di alta qualità (ma questo per ora non si può ancora dire) addizionato di cellule batteriche vitali appartenenti a Lactobacillus Acidophilus. Si tratta del volgarmente detto «fermenti lattici» che svolgono una funzione di regolazione della flora batterica intestinale e che sono presenti in quantità elevate nel latte Elleà.

Non di solo latte si diceva, e infatti la Centrale propone anche tutta una serie di prodotti «alternativi», dallo yogurt intero e magro alla vasta gamma di yogurt alla frutta (oltre 18 mila ettolitri nell'89); dalla panna pastorizzata (oltre 11.500 ettolitri) a quella a lunga conservazione da montare e da cucu-

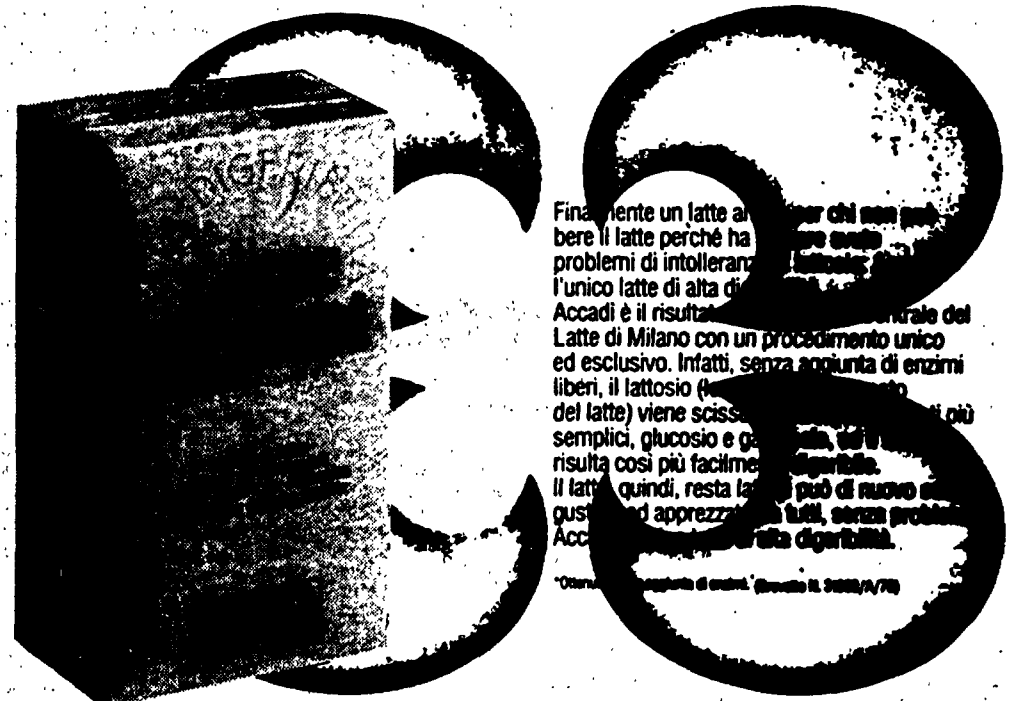
na. Un cenno a parte meritano poi le creme pronte al cacao e alla vaniglia (4750 ettolitri) e i budini glassé (5154 ettolitri). La composizione per valore è così mutata dal 78 per cento latte e 22 per cento altri prodotti del 1980 al 68 per cento latte e 32 per cento altri prodotti del 1989. Gli investimenti per mantenere efficienti e al passo coi tempi gli impianti di via Castelbarco sono stati sempre notevoli e il 1989 ha visto il potenziamento e la computerizzazione delle linee di prodotto più significative quali l'impianto di processo yogurt e quello del latte Accadi (circa 3 miliardi); è stata poi realizzata una nuova linea di confezionamento, imballo e pallettizzazione dedicata alla produzione del latte per le scuole nella pezzatura da 200 ml (600 milioni).

Tra le novità previste per il futuro prossimo, una linea di prodotti ipocalorici comprendenti budini e yogurt che dovrebbe consentire la diversificazione dell'attuale gamma con l'introduzione di nuovi gusti e la sostituzione di ingredienti; nuovi prodotti dietetici studiati per esigenze particolari e soprattutto per l'infanzia tra cui il latte per iperfenonurici.

D. D. M.

# CENTRALE DEL LATTE DI MILANO

## L'UNICA A PRODURRE L'UNICO LATTE DI ALTA DIGERIBILITA'



Finalmente un latte a cui non può mancare il latte perché ha tutti i problemi di intolleranza al lattosio. È l'unico latte di alta digeribilità. Accadi è il risultato di un procedimento unico ed esclusivo. Infatti, senza aggiunta di enzimi liberi, il lattosio (lo zucchero del latte) viene scisso in glucosio e galattosio, che risultano così più facilmente digeribili. Il latte, quindi, resta latte e può di nuovo essere gustato e apprezzato da tutti, senza problemi. Accadi è il latte di alta digeribilità.

L'EVOLUZIONE DEL LATTE AZIENDA MUNICIPALIZZATA