



Da dove giunge il latte che arriva sulla nostra tavola?

Deve essere scritto sull'etichetta. A tutela del prodotto, la legge stabilisce di indicare sulla confezione la **provenienza** o la **zona di mungitura** risalendo perciò anche agli allevamenti di produzione, per questo sulle confezioni troverete il riferimento territoriale cui fanno capo gli allevamenti di origine del latte impiegato, attraverso la dicitura "**Zona di mungitura/provenienza del latte Regione Lazio**" oppure **Provincia di (Roma, Latina, Frosinone, Viterbo, Rieti)**.

Ogni stabilimento di trasformazione ha perciò adottato ed applicato il "**Manuale Aziendale per la rintracciabilità del latte**" ai sensi del D.M. 27/05/2004 e del Regolamento CE 178/2002.

Distribuzione, vendita e spesa.

Dopo il processo di confezionamento, il latte viene immagazzinato nelle celle frigorifere o inviato direttamente sugli automezzi refrigerati pronti per la distribuzione. Ogni giorno, durante la notte, mentre tutti risposano, attraverso l'incessante ed impegnativo lavoro di centinaia di persone, inizia la puntuale **consegna del latte** e dei prodotti della filiera, in tutti i punti vendita della nostra Regione.

In questa fase è fondamentale rispettare la **catena del freddo**. Il latte è un alimento deperibile: se non è conservato in modo corretto non può mantenere le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche. Questa catena assicura la giusta temperatura di conservazione dei prodotti in tutte le fasi fino al consumo. Il trasporto dei cibi acquistati dal negozio a casa deve poi avvenire nel più breve tempo possibile e si deve evitare che i prodotti rimangano in macchina per lungo tempo