

Lisozima, enzima della discordia



Il provvedimento con il quale il **Ministero della salute** ha cambiato la classificazione del **lisozima**, l'enzima alimentare impiegato per impedire la fermentazione batterica all'interno delle forme di formaggio durante il periodo della stagionatura, passandolo da “**conservante**” a “**coadiuvante tecnologico**”, sta suscitando attriti tra il sistema di produzione del **Parmigiano Reggiano** e quello del **Grana Padano**.

La “trasformazione”, che consente di non riportare il lisozima come ingrediente nell’**etichetta di produzione** del formaggio, rischia di danneggiare i produttori e gli operatori della filiera del Parmigiano Reggiano che hanno annunciato azioni di **ricorso per via amministrativa**

avverso la decisione del Ministero della salute e del Consiglio superiore di sanità.

Come noto, il disciplinare di produzione del Parmigiano Reggiano non prevede l'utilizzo di lisozima in quanto, a differenza del disciplinare di produzione del Grana Padano, non è ammessa l'alimentazione del bestiame con insilati.