

Visto il DL 13.09.2012, n. 158, art. 8, che recita:

6. L'operatore del settore alimentare che immette sul mercato latte crudo o crema cruda destinati all'alimentazione umana diretta, deve riportare sulla confezione del prodotto o in etichetta le informazioni indicate con decreto del Ministro della salute.

7. Salvo quanto previsto dal comma 6, in caso di cessione diretta di latte crudo, l'operatore del settore alimentare provvede con l'esposizione di un cartello, nello stesso luogo in cui avviene la vendita del prodotto, ad informare il consumatore finale di consumare il prodotto previa bollitura.

8. L'operatore del settore alimentare che, per la produzione di gelati utilizza latte crudo, deve garantire che durante le fasi di lavorazione sia sottoposto a trattamento termico conformemente ai requisiti di cui al [regolamento \(CE\) n. 853/2004](#).

10. La somministrazione di latte crudo e crema cruda nell'ambito della ristorazione collettiva, comprese le mense scolastiche, è vietata.

Visto quanto stabilito dal regolamento europeo:

Il latte crudo, secondo la definizione fornita dal reg. (CE) 853/2004 sull'igiene degli alimenti di origine animale, è *“il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali di allevamento che non è stato riscaldato a più di 40 °C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente”*.

1. Tale latte, per poter essere utilizzato a fini alimentari, deve soddisfare tutti i **requisiti stabiliti dall'allegato III, sezione IX del medesimo regolamento (CE) 853/2004** e, in particolare: se **latte vaccino**, non può presentare una **carica batterica a 30 °C superiore a 100.000 germi per millilitro, mentre il limite massimo di cellule somatiche è 400.000 per millilitro (capitolo I, paragrafo III, punto 3, lettera A)**;
2. se **latte di altre specie animali**, è invece ammessa una **carica batterica** fino a 1.500.000 unità per millilitro; tale soglia si riduce però a 500.000 qualora il latte sia destinato alla fabbricazione di prodotti il cui processo non comporti alcun trattamento termico (capitolo I, paragrafo III, punto 3 lettere A e B);
3. il prodotto non può contenere **residui di antibiotici oltre i livelli massimi consentiti** (capitolo I, paragrafo III, punto 4);
4. Qualora siano rispettati tutti i requisiti normativi, **il latte crudo potrà essere impiegato tal quale anche per la produzione di formaggi, senza alcun obbligo di stagionatura minima**.
5. Il prodotto lattiero-caseario così ottenuto **dovrà però riportare nell'etichettatura la dicitura “fabbricato con latte crudo”**, nel caso in cui – come stabilito dal capitolo IV – il suo processo di fabbricazione non preveda **alcun trattamento termico, né altre forme di trattamento fisico o chimico**.

Per avere ulteriore certezza, si può poi verificare la stagionatura: i formaggi a latte crudo **devono per legge essere stagionati almeno 60 giorni**, quindi è raro trovare un formaggio fresco a latte crudo.

Secondo la Fondazione Veronesi e l'EFSA i formaggi a latte crudo possono essere rischiosi se consumati da bambini, e si invita a considerare il fatto che questi alimenti possano contenere batteri patogeni, come la *Listeria monocytogenes*, responsabile della listeriosi, e l'*Escherichia coli*. Queste infezioni possono causare gravi problemi di salute, in particolare nei più piccoli, le infezioni da batteri nei formaggi a latte crudo possono causare diarrea e vomito. Nei casi più gravi, possono causare la sindrome emolitico uremica (SEU). **Neonati, bambini, donne incinte, anziani e soggetti immunodepressi** corrono un rischio maggiore di ammalarsi se consumano latte crudo.

A far luce sui rischi per la salute pubblica associati al latte crudo nell'Unione Europea è arrivato il parere degli esperti del gruppo scientifico sui pericoli biologici (BIOHAZ) secondo cui "il latte crudo può essere una fonte di batteri nocivi, principalmente *Campylobacter*, *Salmonella*, ed *Escherichia coli* produttore della tossina Shiga (STEC)".

La normativa a doppia firma, presentata a Montecitorio da **Lorenzo Basso** (PD), **Vaccari** e **Matteo Rosso** (Fdi), punta a introdurre l'obbligo di una **etichettatura per i prodotti caseari a latte crudo**. La proposta vuole rendere obbligatoria l'indicazione in etichetta dei potenziali rischi di questi prodotti **per i bambini di età inferiore ai 10 anni, gli anziani e i soggetti immunodepressi, in maniera visibile e leggibile**. Il testo prevede una modifica al decreto 158 del 2012 in materia di sicurezza alimentare e ha l'obiettivo di avvisare i consumatori dei **potenziali rischi sanitari** legati al consumo di questi alimenti. Sarà poi un decreto specifico del ministro della Salute di concerto coi ministri delle Imprese e dell'Agricoltura a stabilire l'esatta dicitura, la misura, il colore e il font utilizzato, nonché il simbolo che renderà distinguibili questi prodotti, oltre alle modalità per l'esecuzione dei controlli sui prodotti in commercio, in aggiunta al regime delle sanzioni. I prodotti non conformi ai requisiti potranno essere venduti fino a esaurimento scorte, purché immessi nel mercato prima dell'entrata in vigore della legge.

La proposta nasce dalla **drammatica vicenda di Elia Damonte**, bambino di Arenzano di tre anni deceduto l'estate scorsa dopo aver sviluppato la sindrome emolitico-uremica (SEU) a causa di *Escherichia coli* produttore di tossina Shiga (STEC). La contaminazione è stata ricondotta al consumo di formaggio non pastorizzato acquistato durante una vacanza.

E' giusto rendere obbligatoria sulla confezione dei prodotti caseari a latte crudo l'indicazione del potenziale rischio per la salute, che il loro consumo può comportare per i bambini e i soggetti immunodepressi. Senza però demonizzare un'intera categoria di produttori, che non ha nulla da nascondere e che lavora con il massimo rispetto delle garanzie di sicurezza alimentare. In Francia, il bollino di 'prodotto a latte crudo' è considerato un vanto, perché riconosce il valore specifico di una produzione unica e altamente qualificata. Da noi, il 'bollino' deve avere una duplice valenza: da un lato richiamare l'attenzione sulle caratteristiche specifiche del prodotto, e anche sui potenziali pericoli per le categorie di consumatori più vulnerabili, dall'altro certificarne il valore aggiunto che lo distingue dagli altri».

Giusto quanto sopra detto, a mio avviso,

essendo il latte appena munto pressoché sterile con valori di CBT al di sotto di 1.000 ufc, normalmente le principali cause di un aumento della CBT sono da ricercare nella non corretta sanificazione (pulizia e disinfezione) delle attrezzature deputate all'estrazione, trasporto e stoccaggio del latte e/o in anomalie funzionali del sistema di refrigerazione.

Pertanto, ben venga la proposta contenuta nel DDL Vaccari, che vuole rendere obbligatoria l'indicazione in etichetta dei potenziali rischi di questi prodotti per i bambini di età inferiore ai 10

anni, gli anziani e i soggetti immunodepressi, e aggiungerei le donne incinte, in maniera visibile e leggibile, ma dovrebbero essere anche previsti dei controlli più diffusi e periodici negli stabilimenti lattiero caseari da parte degli OSA e irrogate opportune sanzioni, oggi non meglio specificate.

Inoltre, nel decreto di attuazione, chiediamo siano previste le medesime indicazioni sulle confezioni preimballate e sui prodotti venduti direttamente dal produttore al consumatore.

La legge prevede che la dicitura debba essere riportata sulla confezione del formaggio. Se, però, parliamo di una forma di formaggio esposta nel banco gastronomia di un supermercato o di un negozio di salumi e formaggi, la confezione esterna viene rimossa dal venditore e dunque dell'avvertenza non arriva traccia al consumatore finale. A meno che non si obblighi il venditore a riportare questa informazione in maniera visibile, ad esempio sulle confezioni delle fette di formaggio preimballate nel punto vendita o sull'etichetta stampata dalla bilancia che determina il peso del prodotto venduto. Queste indicazioni devono essere previste nel decreto attuativo.

Molti dei casi di SEU (anche mortali) sono stati causati da formaggi di malga. Pensiamo che anche nel caso di cessione del prodotto direttamente dal produttore al consumatore sia importante fornire l'avvertenza prevista dalla legge e prevedere controlli per verificare che questa informazione venga data.

Marino Melissano

