

Assoutenti – Dr. Alessandro Garofalo

Su: proposta di legge in materia di etichettatura dei prodotti caseari a base di latte crudo. Audizione Commissione XII 12 marzo 2025.

Il quadro attuale normativo comunitario non prevede, se non nei soli casi di latte sottoposto a vincoli sanitari, l'obbligo di trattamenti termici o pastorizzazione, in grado di abbattere la carica microbica potenzialmente patogena, (tra cui anche taluni ceppi di e-coli produttori della tossina che provoca la SEU, nel latte destinato alla trasformazione di prodotti lattiero caseari.

Il patrimonio lattiero caseario italiano dalle dop, igp e prodotti tradizionali vanta innumerevoli esempi di formaggi famosi la cui produzione viene avviata con latte crudo, definito come espressione del legame della biodiversità con il territorio.

La definizione di latte crudo ai sensi del reg. ce 853/2004 riporta: il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali da allevamento che non sia stato riscaldato a più di 40°C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento equivalente.

L'Allegato III dello stesso regolamento sezione IX, cap. IV ETICHETTATURA prevede che, per detti formaggi prodotti a partire da latte crudo e che durante il loro processo di produzione non prevedano alcun trattamento termico o altre forme di trattamento fisico o chimico, l'obbligo di riportare in etichetta, su di un cartello, su un fascetta la dicitura "fabbricato a latte crudo". Quest'obbligo è previsto fino al punto di vendita.

Spesso queste regole di etichettatura vengono disattese in realtà casearie piccole dislocate in zone rurali dove il rapporto di commercializzazione si finalizza nella vendita diretta al dettaglio al consumatore finale, nell'ambito di un rapporto fiduciario che in taluni casi potrebbe far abbassare il livello di sicurezza alimentare, soprattutto se i prodotti sono consumati da quei soggetti individuati nella proposta di legge.

Pertanto ASSOUTENTI plaude all'iniziativa di legge che prevede di integrare le norme già in vigore inserendo per quella particolare categoria di formaggi a latte crudo freschi o con stagionatura inferiore a 60 gg, una indicazione specifica per una spesa sempre più consapevole, sicura e trasparente per i consumatori. Ribadiamo comunque che tale indicazione debba essere: semplice, comprensibile a tutti, riportata nel campo visivo principale dell'etichetta e che comunque non produca inutili allarmismi che potrebbero produrre un effetto controproducente per le filiere produttive di nicchia e provochi una diffidenza, non giustificata, sui prodotti lattiero caseari fondamentali nella nostra dieta e ideali per l'accrescimento dei bambini.

Un'ultima attenzione ASSOUTENTI la pone anche sugli analoghi prodotti lattiero caseari di importazione comunitaria che hanno equivalenti caratteristiche e che potrebbero non riportare obbligatoriamente tali indicazioni, quali iniziative si vorranno intraprendere? Ricordo che il nostro quadro normativo prevede dei DM ad hoc che ad esempio, obbligano le aziende ubicate in Italia di produzione di pasta di dichiarare l'origine del grano duro o di quelle delle conserve di identificare provenienza del pomodoro ma, per quelle comunitarie che commercializzano i loro prodotti in Italia spesso queste norme sono disattese.