

Rapporto

numero	data	Dipartimento
5174 R	20 febbraio 2003	FINANZE E ECONOMIA
Concerne		

della Commissione speciale delle bonifiche fondiarie sul messaggio 13 novembre 2001 inerente la mozione del 26 marzo 2001 presentata da Giorgio Canonica e confirmatari "Formaggi a latte crudo"

1. INTRODUZIONE

L'agricoltura nel nostro Paese sta vivendo un periodo molto difficile ed è importante, per poter garantire un futuro, trovare delle vie di sviluppo nuove atte a valorizzare i suoi prodotti. Quello della lavorazione del latte per la produzione di formaggi nelle sue svariate forme ed in generale di prodotti latticini costituisce sicuramente un'opportunità importante per tutto il ceto agricolo, per migliorare il reddito che la sola produzione di latte non permette più di raggiungere in modo soddisfacente ed economicamente sostenibile.

In questo Parlamento si è discusso parecchio di agricoltura in questi ultimi anni, dapprima con l'approvazione del Decreto sull'agriturismo, di recente infine con l'approvazione della nuova Legge sull'agricoltura.

La Commissione ha quindi evidentemente analizzato con grande interesse e con grande impegno il tema sollevato dalla mozione inoltrata dal collega Giorgio Canonica, denominata "Formaggi a latte crudo".

In questa sede va quindi subito affermato che particolare interesse ha pure destato il rapporto del Consiglio di Stato, redatto in modo completo in tutte le sue informazioni più importanti per affrontare questo delicato tema ed oltretutto in modo molto competente

La Commissione condivide l'impostazione data dal Consiglio di Stato alla tematica, che da un lato ha cercato di tener conto della legislazione attualmente in vigore in materia, cercando nel contempo dall'altra di favorire e stimolare la ricerca di nuovi prodotti in agricoltura. Di seguito, prima di giungere alle conclusioni, si riprendono in forma succinta dal Rapporto del CdS gli aspetti più significativi ed importanti al fine di focalizzare la tematica. Per il resto si rimanda appunto ai contenuti del rapporto del CdS.

2. IL LATTE CON LA SUA FLORA BATTERICA

Nel latte, anche se ottenuto da bestiame sano, esiste una certa flora batterica composta sia da germi filocaseari utili alla lavorazione, sia da anticaseari, i quali possono arrecare danno al prodotto ma anche alla salute del consumatore. Fra questi spicca lo stafilococco aureus.

Esaminiamo ora l'origine, l'evoluzione e le conseguenze della contaminazione degli alimenti, in particolare del latte e dei latticini, con stafilococchi patogeni, capaci di produrre enterotossine nell'alimento che li ospita, ossia esternamente all'organismo umano.

Tali alimenti contaminati, se ingeriti, provocano nell'uomo uno stato di intossicazione che si manifesta con vomito, diarrea, prostrazione, dolori addominali, mal di testa, crampi

muscolari, eventualmente febbre. La manifestazione compare di regola 1-3 ore dopo il pasto e si risolve sempre, tranne rare eccezioni, in 48 - 72 ore.

La letteratura è concorde nel ritenere che almeno il 50% degli stafilococchi aurei è potenzialmente capace di produrre enterotossine, se essi vengono a trovarsi in condizioni favorevoli quali:

- substrato adatto alla loro moltiplicazione: latte, carne, creme, preparati di carne facilmente alterabili (prosciutto cotto, Bratwurst), prodotti della pesca, ecc.,
- una temperatura adatta, alla quale l'alimento viene preparato e conservato: superiore a 18° C ed inferiore a 45° C (è temperatura ideale quella della cucina),
- un periodo di tempo sufficiente per la moltiplicazione degli stafilococchi e la produzione di tossine (10-12 ore).

La situazione di pericolo è irrobustita dal fatto che gli stafilococchi vengono distrutti dal calore, mentre le tossine già elaborate sono termoresistenti. In un latte bollito per 30 minuti scompaiono i germi, ma restano le tossine con la loro completa capacità aggressiva.

Per evitare al minimo livello il rischio insito nella produzione lattiero-casearia, il mungitore ed il casaro devono:

- usare la massima pulizia ed igiene nella mungitura e nella eventuale successiva conservazione del latte,
- raffreddare rapidamente il latte sotto i 15° C,
- iniziare la produzione del formaggio il più presto possibile,
- eventualmente effettuare un trattamento termico del latte,
- ricorrere nella fabbricazione del formaggio ad una flora antagonista, vale a dire a germi acidificanti (sono le cosiddette colture o starter, ossia una sospensione di bacilli acidolattici).

Evidentemente questi accorgimenti, che frenano od impediscono lo sviluppo degli stafilococchi, hanno un senso solo se si usa latte con una carica iniziale bassissima di stafilococchi.

Poiché gli stafilococchi si trovano frequentemente nel latte già dalla mungitura, fatalmente essi possono trovarsi in maggior concentrazione nel formaggio. Di per sé il formaggio non è un substrato ideale per lo sviluppo degli stafilococchi, poiché nella sua fabbricazione subentrano fattori antagonisti: elevata acidità, salagione, trattamento termico, azione delle colture.

Durante la stagionatura gli stafilococchi decrescono o possono scomparire, mentre le tossine permangono. Almeno così recitano le attuali conoscenze scientifiche.

3. I TIPI DI TRATTAMENTO DEL LATTE

E' altresì importante e necessario che ogni produttore di formaggio o formaggini sia consapevole del rischio al quale va incontro se immette in commercio prodotti che possono ledere la salute del consumatore.

Per evitare spiacevoli conseguenze legali, vi sono delle possibilità tecniche di lavorazione del latte che permettono di ridurre al minimo i rischi per la vita dei consumatori.

Sia la pastorizzazione che la termizzazione nel caso del latte, mirano ad un doppio scopo:

- distruzione di tutti i microrganismi patogeni per l'uomo

- riduzione della microflora banale ad un livello più basso possibile, al fine di migliorare l'attitudine alla conservazione

La differenza tra la pastorizzazione e la termizzazione sta nelle temperature e nella durata del trattamento. La termizzazione non è che un semplice riscaldamento del latte.

Per una termizzazione effettuata in modo ottimale la temperatura deve essere compresa tra i 57 e i 68° C per 15 secondi al massimo e la fosfatasi deve rimanere positiva.

Il Servizio ispezione consulenza lattiera (SICL) e il Laboratorio cantonale (LC) consigliano invece un trattamento termico della durata di 15 minuti ad una temperatura di 65° C; in tal caso la fosfatasi diventa negativa. Con questo rapporto temperatura/tempo, si arriva a distruggere tutti i batteri patogeni (*S.aureus*).

4. I PRODOTTI

In Svizzera il 40% del latte crudo viene direttamente trasformato in formaggio senza nessun trattamento termico iniziale e fino ad ora non vi è stata nessuna decisione federale o cantonale di proibire il latte crudo per la produzione di formaggi.

In questa categoria rientrano pure i rinomati formaggi prodotti sugli alpi ticinesi.

Per quanto concerne invece i formaggini freschi ticinesi bisogna fare un altro discorso, vale a dire: lo stafilococco aureus è un battere patogeno ubiquitario e oggi giorno lo troviamo purtroppo nel 20-30% del latte delle bovine e delle capre in lattazione.

Il formaggio ticinese (robiola) contrariamente a tutti gli altri formaggi svizzeri ed esteri è un formaggio fresco e deve rimanere dolce senza nessuna acidificazione, in caso contrario non piace perché non tipico. Questa mancanza di acidificazione voluta, fa sì che sia un terreno ideale e fertile per lo sviluppo di flore indesiderate come ad esempio lo *Stafilococco aureus* responsabile di intossicazioni alimentari.

Il processo di fabbricazione della robiola, crea delle condizioni ottimali di temperatura ed è quindi molto favorevole allo sviluppo di questi microorganismi e di conseguenza anche se nel latte all'origine, abbiamo solo pochi batteri patogeni, arriviamo facilmente nel prodotto finito, ad avere dei valori molto elevati che superano il limite prescritto dall'ordinanza federale sulle derrate alimentari.

Nel corso di quattro campagne di prelievi di formaggini effettuati dal SICL presso una sessantina di produttori ticinesi nelle primavere ed estati 1999/2000 ed analizzati dal LC è emerso quanto segue:

- il 22% (11 su 51) dei formaggini non termizzati (fosfatasi positiva) superavano il valore limite per *S. aureus*, mentre nessun superamento di questo valore è stato riscontrato per quelli termizzati (0 su 145)
- Per il valore di tolleranza di questo parametro il superamento si è riscontrato per il 35% dei non termizzati contro il 4% dei termizzati
- La non conformità complessiva dei campioni secondo ORI - comprendente oltre al parametro *S. aureus* anche le enterobatteriacee - è stata del 70% per i primi contro il 23% per i secondi

Ciò sta a dimostrare come, al di là delle legittime esigenze dei buongustai, l'aspetto della sicurezza alimentare della protezione della salute dei consumatori debba essere l'obiettivo prioritario da perseguire.

5. CONCLUSIONI

Come abbiamo potuto vedere il problema che affligge le produzioni di formaggi freschi e a pasta molle ticinesi è quello della presenza di *S. aureus* nella materia prima latte (di mucca o di capra) utilizzata, dovuta all'elevata percentuale di mastiti sostenute da questo batterio patogeno, all'impossibilità per motivi di ordine pratico di procedere ad un'analisi batteriologica del latte utilizzato e, possibilmente, a lacune nel sistema di autocontrollo nel processo di produzione. Se il latte non viene termizzato, durante il processo caseario e per via della temperatura ottimale alla loro crescita, questi batteri si moltiplicano in maniera impressionante e, a seconda delle condizioni, possono diventare tossinogeni e pertanto causa di avvelenamenti.

Da prove effettuate risulta che l'aggiunta di una certa dose di fermenti lattici, se utilizzata in modo adeguato, contribuisce allo sviluppo del gusto e dell'aroma della robiola e se la tecnica di lavorazione del latte è adeguata i formaggini possono essere lasciati a maturare come si desidera.

Si può quindi affermare, che il trattamento termico del latte per distruggere i patogeni, sia oggi una necessità sociale ed economica.

Per coloro che affermano che i formaggini non sono più gli stessi, informiamo che durante una degustazione organizzata dal SICL sempre in collaborazione con il LC e alla quale hanno partecipato una ventina di persone in rappresentanza dei produttori e delle consumatrici, il miglior punteggio è stato attribuito ai formaggini prodotti a base di latte termizzato e nessuno è stato in grado di riconoscere i formaggini prodotti con latte crudo da quelli prodotti con latte trattato termicamente.



Sulla base di queste considerazioni, la Commissione delle bonifiche fondiari aderisce alle conclusioni del rapporto del Consiglio di Stato con particolare riferimento alle seguenti affermazioni:

1. i formaggi a pasta semidura sono, e lo potranno essere anche in futuro, prodotti a partire dal latte crudo. La qualità è garantita se si rispettano le misure di igiene necessarie e la tecnologia appropriata nella loro fabbricazione
2. Tutti i formaggi freschi o a pasta molle possono essere elaborati a partire dal latte crudo; per il formaggio ticinese (robiola) il LC e il SICL raccomandano comunque una termizzazione del latte al fine di avere la garanzia di un prodotto ineccepibile dal punto di vista qualitativo e igienico

Per la Commissione speciale bonifiche fondiari:

Roland David, relatore

Allidi-Cavalleri - Arn - Calastri - Celio - Croce -

Guidicelli - Lepori - Pelossi - Regazzi - Rusconi