

Latte crudo: non un pericolo ma una risorsa

AIDA con a 22 associazioni scrive ai Ministeri competenti una lettera aperta a tutela di produttori e consumatori e per smorzare gli allarmismi

L'Associazione Italiana di Agroecologia (AIDA), con il supporto di altre 22 associazioni firmatarie, nei giorni scorsi ha inviato una lettera aperta al Ministero della Salute e al Ministero dell'Agricoltura chiedendo di aprire un confronto sul tema dei formaggi a latte crudo. Una questione che in questi mesi è stata al centro della cronaca, spesso con annunci allarmistici che hanno spaventato i consumatori e spinto il Ministero della Salute ad emanare linee guida che possono mettere a rischio la sostenibilità economica delle attività e con essa l'azione di presidio su interi territori. Esse, inoltre, in quanto difficilmente applicabili, possono spingere molti produttori ad adottare la pastorizzazione modificando valori nutrizionali e organolettici di questi prodotti.

Con questa lettera AIDA e le altre associazioni hanno inteso dare un contributo di riflessione rispetto alla situazione che si sta creando attorno alla questione, nella prospettiva che la contraddistingue, ossia quella di guardare in modo integrato alla salute delle persone, degli animali e degli ecosistemi.

L'associazione ricorda che l'uso del latte crudo in Italia ha radici storiche e ragioni profonde, non riconducibili a un vezzo o ad arretratezza dei produttori. È una tecnologia consolidata, basata sulla grande diversità della flora microbica del latte, la quale rappresenta una vera e propria risorsa anche dal punto di vista sanitario, per gli effetti competitivi con la flora patogena ambientale. La pastorizzazione la distruggerebbe.

L'associazione fa notare che le linee guida penalizzerebbero in modo particolare le aziende medio-piccole, in gran parte dislocate in aree montane, che allevano in modo etico, tradizionale, con grande rispetto del benessere animale, che ricorrono al pascolo e utilizzano e mantengono prati stabili con grande beneficio ambientale. Questi aspetti sono stati evidenziati anche nel dibattito tenutosi la scorsa domenica a Cheese, manifestazione organizzata da Slowfood, proprio per la promozione delle produzioni a latte crudo.

Pur riconoscendo l'importanza dell'informazione per segnalare il potenziale rischio per le categorie fragili, ritiene che la stessa debba essere fatta in modo completo e con toni adeguati, senza allarmismi e evidenziando anche i benefici della lavorazione a crudo.

È bene al riguardo ricordare che le leggi in vigore prevedono già che tutti i produttori rispettino il cosiddetto "pacchetto igiene", in particolare il regolamento 852/2004, che stabilisce le

procedure

igienico-sanitarie da rispettare e fissa alcuni criteri di conformità per il latte crudo ai fini della commercializzazione. Questo fa sì che l'idoneità al consumo dei prodotti lattiero-caseari nei confronti del rischio rappresentato dalle contaminazioni da STEC sia già garantita dall'igiene dei

processi di raccolta e lavorazione del latte e dei suoi derivati, rispettivamente nel settore primario

e nell'ambito della trasformazione, lungo tutta la filiera di processo.

È inoltre da tenere presente che, data l'ubiquità del batterio, il problema Coli STEC riguarda anche prodotti carnei, prodotti vegetali e acque contaminate.

Per tutto questo AIDA, insieme alle altre sigle, chiede ai Ministeri di ripensare le linee guida per la gestione del rischio da STEC, e di intraprendere un confronto condiviso con il mondo produttivo, nonché una corretta campagna di informazione.

È possibile scaricare la lettera con tutte le associazioni sottoscrittrici dal sito di AIDA.