ASSOCIAZIONE ITALIANA DI AGROECOLOGIA

Alla C.A.

del *Ministro della Salute*
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 – Roma
del *Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica*
Via Cristoforo Colombo, n. 44 - 00147 – Roma
del *Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste*
Via Venti Settembre, 20, 00187 Roma

OGGETTO: lettera aperta in merito alla produzione di formaggi a latte crudo

L'Associazione Italiana di Agroecologia (AIDA), con il supporto delle associazioni firmatarie della presente lettera, intende dare un contributo di riflessione rispetto alla situazione che si sta creando attorno alla questione della produzione di formaggi a latte crudo, nella prospettiva che la contraddistingue, orientata a guardare in modo integrato alla salute delle persone, degli animali e degli ecosistemi. Le misure con cui il Ministero della Salute intende gestire il rischio da Escherichia coli STEC e il clamore mediatico sviluppatosi attorno alla questione potrebbero avere molteplici ripercussioni su questa modalità di produzione. Una tecnologia di cui di seguito si evidenziano i benefici per la salute umana e l'equilibrio dei sistemi produttivi e dei contesti ambientali in cui questi sono collocati, nonché la rilevanza per il tessuto socio-economico di tanti territori italiani.
Secondo quanto rilevato dal centro epidemiologico per la Sindrome Emolitico-Uremica (SEU), sebbene in Italia si rilevi un numero maggiore di Coli STEC nei prodotti a latte crudo rispetto agli altri Paesi europei, i casi di SEU restano in linea con quelli del passato (https://www.epicentro.iss.it/seu/epidemiologia-italia). STEC è di fatto ubiquitario, potendosi trovare in molti alimenti e nell'acqua. Nel caso di singoli casi sporadici di SEU la probabilità di confermare il legame tra la fonte d'infezione e la malattia attraverso indagini microbiologiche è q limitata. È difficile campionare gli alimenti consumati dal paziente, a volte non più disponibili o non facilmente identificabili, ed è difficile ripercorrere la storia anamnestica nel dettaglio. Per tale motivo i casi confermati di SEU da latte crudo e formaggi a latte crudo sono pochi rispetto a quelli sospetti. Ciò nonostante, assistiamo a processi mediatici in cui si accusano in modo netto il latte crudo e i relativi formaggi.
Le decisioni che si stanno prendendo e la comunicazione fuorviante e unilaterale stanno mettendo a forte rischio un grande patrimonio di biodiversità, da cui la nostra stessa salute trae vantaggio, come anche il futuro di aziende preziose, per i prodotti di qualità che realizzano e il ruolo sociale e ambientale che svolgono. Riteniamo dunque importante proporre un'ulteriore riflessione al riguardo.

L'uso del latte crudo in Italia ha radici storiche e ragioni profonde, non riconducibili a un vezzo o ad arretratezza dei produttori. La presenza di ceppi lattici autoctoni e specifici di ogni zona ha permesso di ottenere prodotti con aromaticità peculiari. La flora microbica del latte rappresenta inoltre una vera e propria risorsa anche dal punto di vista sanitario, per gli effetti competitivi con la flora patogena ambientale. Una nicchia di biodiversità che si è trasmessa di generazione in generazione

tra i casari, capace di garantire la caseificazione in epoche in cui i fermenti artificiali non esistevano. La pastorizzazione non solo distruggerebbe fisicamente queste colonie storiche, ma distruggerebbe tutta la biodiversità microbica presente nel latte. Questi prodotti, queste lavorazioni, questi innesti batterici rappresentano un'eredità sociale e storica del territorio e sono legati ad una pratica assennata. Sono state rilevate nel latte crudo oltre quattrocento specie di batteri lattici, batteri Gram- positivi e catalasi-positivi, batteri Gram-negativi, lieviti e muffe, con una diversità e una quantità di specie ben diversa da quella degli starter o innesti industriali usati nella produzione dei formaggi a latte pastorizzato, nei quali vi è un piccolo numero di specie di batteri lattici numericamente dominanti. La perdita di biodiversità microbica, riflesso del luogo in cui si sviluppa tutto il processo, sarebbe enorme.

A ciò si aggiungerebbe il danno procurato alla salute delle persone: rinunciare al ricchissimo pool di prebiotici, probiotici e postbiotici descritto - sottraendo all'ambiente intestinale batteri e composti che svolgono un'azione competitiva rispetto ad agenti patogeni e sostengono la fisiologia dell'organismo, in primis del sistema immunitario - renderebbe più fragili gli individui. La ricca bibliografia scientifica in merito attesta la veridicità di quanto affermiamo.

Oltre a danneggiare una tecnologia produttiva presente da decenni, che fornisce produzioni di grande qualità nutrizionale e organolettica, che anche il mercato ha premiato, le misure previste 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 piccoli produttori non hanno le risorse economiche per sostenere i costi per adeguarsi alle Linee Guida proposte. I trattamenti termici sono difficilmente attuabili nelle aree più interne, e in particolare in montagna, dove può essere difficile arrivare con mezzi di trasporto e dove la corrente elettrica non è sempre facilmente fruibile. Oltre che per queste difficoltà, un trattamento mediante pastorizzazione priverebbe il latte delle sue difese naturali, rendendo necessari ulteriori controlli di igiene di processo, a loro volta costosi se non inattuabili in molti contesti. La pastorizzazione del latte distrugge non solo i microrganismi patogeni ma anche ogni difesa che il latte possiede naturalmente nei confronti dei patogeni - lattobacilli, enzimi ed un microbiota specifico, naturali competitori dei patogeni - rendendolo facilmente contaminabile. Si rischia di fatto di perdere una igiene di processo che invece viene garantita dalla rapida lavorazione del latte crudo dopo la mungitura, la quale permette di contenere la contaminazione proprio grazie alla competizione che la flora lattica esercita verso gli altri microrganismi.

I piccoli produttori rischiano dunque la morte economica per un aggravio di costi e la difficoltà a far comprendere il valore di una tecnologia produttiva sapiente e benefica. E con questo tutti rischiamo di perdere biodiversità e un patrimonio di conoscenze e pratiche in grado di fornire prodotti di elevata qualità nutrizionale e organolettica oltre a garantire una gestione oculata di territori che sono già fragili e ad alto rischio di abbandono.

La comunicazione mediatica che sta accompagnando il lancio delle Linee Guida sta generando situazioni di difficile controllo: criminalizzazione dei piccoli produttori, rifiuto dei formaggi a latte crudo, richieste di analisi aggiuntive costose e non codificate dalla legge. Come conseguenza alcuni piccoli produttori stanno abbandonando la lavorazione a crudo, rinunciando a malghe e alpeggi, fino alla scelta drastica della cessazione dell'attività. Anche la scelta di inserire in

etichetta avvertimenti per il consumo rischia di minare irrimediabilmente la reputazione di questo comparto. Difficilmente saranno ripagati i danni di immagine dovuti all'allarmismo che si è generato, e non si pensa al disastro che potrebbe accadere se queste aziende smettessero di produrre.
Riteniamo che non si possa compromettere un comparto produttivo sulla base di rischi molto ridotti e senza una valutazione completa delle sue caratteristiche. Oltretutto appare incomprensibile l'evidente differenza rispetto al modo con cui vengono affrontate altre problematiche dell'allevamento zootecnico e della produzione di prodotti di origine animale, di maggiore diffusione e gravità, come l'antimicrobico resistenza (12000 morti l'anno in Italia, dati AIFA 2023) e altre fonti di contaminazione dei prodotti (come testimoniato dalla costante attività di segnalazione da parte dello stesso Ministero per prodotti non consumabili).

Pur riconoscendo l'importanza di informare le categorie fragili, riteniamo fondamentale che i consumatori siano informati in modo completo e con toni adeguati, spiegando sulla base dei dati scientifici l'entità del problema e diffondendo anche informazione sui benefici della lavorazione a crudo. Si possono evidenziare a tal fine i seguenti aspetti:

- il latte crudo è una materia prima completamente naturale, fresca e non processata; come tale contiene una varietà di nutrienti essenziali quali grasso, proteine e vitamine biodisponibili, enzimi digestivi, minerali e modulatori dell'infiammazione, probiotici, il tutto in una forma molto ben assorbibile dal corpo;
- vari studi epidemiologici sviluppati su migliaia di bambini hanno rilevato un'associazione tra il consumo di latte crudo e bassi tassi di asma, allergie, eczemi, otiti e malattie respiratorie; ciò perché il microbiota del latte crudo allena gradualmente il microbiota dei bambini, rendendoli capaci di sviluppare le proprie difese immunitarie;
- il consumo di prodotti a latte crudo favorisce i Lattobacilli probiotici dell'intestino, modulando l'espressione dell'enzima lattasi anche in individui intolleranti;
- c'è ormai ampio consenso dal mondo scientifico sul fatto che la salute della persona non passi dall'assunzione di alimenti sterili e privi di vita, in quanto altamente processati; un numero crescente di studi di medicina umana mostra quanto sia determinante l'assunzione di alimenti sani, dotati di un microbiota a sua volta in grado di allenare il sistema immunitario dell'uomo in modo equilibrato;
- partendo da un'ottima qualità della materia prima, le tecniche tradizionali della lavorazione casearia - acidificazione della cagliata, stagionatura, salatura e diminuzione dell'acqua libera - riescono a preservare il prodotto finale e ridurre eventuali patogeni alimentari senza nessun tipo di lavorazione o additivo.

E' inoltre importante evidenziare che la legge prevede 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.

Ci auguriamo che questo nostro contributo sia utile ad un ripensamento dei provvedimenti per la gestione del rischio da STEC.
A integrazione delle argomentazioni precedenti proponiamo inoltre di:

- prevedere che la dicitura “a latte crudo” sia valorizzata in etichetta come segno di qualità del prodotto;
- evitare l’utilizzo in etichetta di espressioni allarmistiche, non coerenti con una informazione corretta e completa ai consumatori e fonte di rischio per la reputazione e la sopravvivenza dei produttori;
- investire sulla formazione degli operatori relativamente alle pratiche da adottare per l’igiene della mungitura e l’igiene di processo;
- istituire un periodo di sperimentazione durante il quale i produttori singoli o associati possano proporre buone pratiche di allevamento e buone prassi igieniche che tengano conto delle specifiche condizioni di produzione e trasformazione, supportate da evidenze scientifiche (es. ecologia microbica); affidare la validazione di tali protocolli e la valutazione della loro efficacia per la mitigazione del rischio STEC alle autorità sanitarie locali;
- promuovere attività di ricerca e sperimentazione scientifica sulle modalità di controllo dei microrganismi patogeni alternative alla pastorizzazione e basate sui principi dell'ecologia microbica;
- impostare una vera e propria analisi multi-criterio per confrontare l'impatto di modalità alternative di regolamentazione sulla salute pubblica, sugli aspetti socio-economici e sull'abbandono del territorio con le relative conseguenze; analisi da svolgersi a livello sub-provinciale per tenere conto dei diversi contesti e fragilità territoriali.

Vi ringraziamo, auspicando attenzione alle nostre riflessioni e proposte.

AIDA - Associazione Italiana di Agroecologia

Le Associazioni firmatarie della lettera: WWF Italia, SoZooAlp, Associazione Biodistretto Etrusco Romano, Allevamenti al pascolo, Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola, APARC, Rete Semi Rurali, Germinale Cooperativa Agricola di Comunità, Legambiente, LIPU, Società Cooperativa Agricola Lou Porti, Deafal, A.R.A. Toscana, AAFVG, RETE ITALIANA ECONOMIA SOLIDALE, Biodistretto Alte Valli, ANAPRI, Associazione Cuore Caprino 100% Friuli Venezia Giulia, Consorzio di Tutela del Formaggio Roccaverano DOP, Associazione Rurale Italiana, WOOF Italia

Associazione Italiana di Agroecologia - AIDA
Sede legale: Via Tadino 52, 20100, Milano (MI)
Sede Operativa: Piazza F. Brunelleschi 8, 50018 Scandicci (FI) Registro Unico Terzo Settore n. 90162
Sezione Associazioni di Promozione Sociale d, e, f, h, s, w, z
C.F. 97834810158