

LATTE CRUDO

Distribuzione e problematiche di Sanità Pubblica

Paola Romagnoli, Rita Marcianò

¹ Servizi Veterinari, Dipartimento di Prevenzione, ASL RM A

² Area Sanità Veterinaria, Regione Lazio

Anche sul nostro territorio nazionale, analogamente a quanto avviene in molti Paesi europei, allevatori di bovini da latte decidono di investire sulla vendita diretta del latte crudo non pastorizzato prodotto nella propria azienda, direttamente al consumatore finale.

La commercializzazione del latte avviene attraverso macchine erogatrici (foto 1) poste in azienda o in punti frequentati dai consumatori e ritenuti commercialmente strategici.

Non v'è dubbio che la possibilità di “tagliare” passaggi commerciali quali cooperative di raccolta latte, trasportatori, centrali del latte, abbatta notevolmente il costo finale del prodotto con un beneficio diretto e istantaneo sia per il consumatore che per l'allevatore il quale, sempre più costretto da una marginalità e riduzione di reddito per la forte crisi del settore, guarda con attenzione a tale diversa occasione.

Sicuramente il prodotto è oggetto di forte interesse anche da parte del consumatore un po' per la novità e un po' perché il latte viene percepito come qualcosa di genuino e naturale, alla stessa stregua forse del miele.

Tutto ciò però non può essere confuso con il concetto di “garanzia” della sicurezza del prodotto: il latte crudo commercializzato per uso alimentare diretto, trattandosi di alimento *ready to eat* può rappresentare un rischio igienico-sanitario e pertanto è necessario un elevato livello di attenzione e vigilanza da parte degli organi deputati a tale compito.

L'apparato legislativo vigente e i principi su cui esso si fonda, rappresentano il presupposto per poter guardare al consumo diretto di latte crudo favorevolmente, partendo dall'assunto che l'assetto normativo comunitario, se rispettato, è capace di garantire il conseguimento di un elevato livello di protezione della vita e della salute umana.

È però doveroso in primo luogo e a titolo precauzionale, assumere un atteggiamento di trasparenza nei confronti del consumatore, affinché sia consapevole che la salubrità del



Foto 1. Esempi di macchine erogatrici di latte crudo antistanti a esercizi commerciali.



latte crudo è strettamente correlata allo stato sanitario dell'animale che lo produce, alle capacità gestionali di chi lo alleva e alla professionalità di chi lo accudisce. Ai sensi del Regolamento CE 852/2004 sono «Gli operatori del settore alimentare che devono assicurare, che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari», trasformazioni che, nel caso specifico del latte crudo, sono pressoché assenti, se si escludono filtrazione e refrigerazione.

È importante che il consumatore sappia anche che l'Autorità Competente non garantirà sul singolo litro di latte, ma che vigilerà sulla conduzione dell'allevamento, con una attenzione sicuramente maggiore in funzione del rischio associato al consumo di latte crudo, effettuando una valutazione globale dell'efficacia delle strategie adottate dall'allevatore affinché ogni pericolo identificato nel proprio processo produttivo possa essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili

Per i Servizi Veterinari del Servizio Sanitario Nazionale la vendita del latte crudo rappresenta un banco di prova particolarmente impegnativo nell'applicare quel concetto di garanzia di sicurezza alimentare sopra richiamato, perché siamo di fronte a un alimento che non subisce alcun trattamento o intervento di risanamento, quale può essere la pastorizzazione per eventuali microrganismi presenti, potenzialmente patogeni e trasmissibili all'uomo.

Ecco quindi che tutti quei passaggi preliminari all'arrivo del latte nel nostro bicchiere, quali le procedure di mungitura e di conservazione del latte, la sanità degli animali correlata alla spinta produttiva e a una corretta alimentazione, senza trascurare le condizioni di stabulazione e ambientali, debbono rivestire un ruolo di importanza ancora maggiore di quello che normalmente è.

Il latte appena munto fuoriesce dalla mammella a una temperatura favorevole allo sviluppo e moltiplicazione batterica; incanalato nelle cisterne frigorifere viene raffreddato e conservato alla temperatura di 4°C che rallenta la crescita microbica.

Il latte crudo rispetto a quello pastorizzato quindi conserva una maggiore presenza di enzimi e vitamine ma mantiene in sé il potenziale pericolo di un alimento in cui è presente una flora batterica derivante da tutte le operazioni e le condizioni sopra descritte.

Dovrà esserci come condizione imprescindibile la consapevolezza del produttore che la vendita del suo latte crudo direttamente al consumatore finale comporta una assunzione di maggiore responsabilità e inevitabilmente di maggiori oneri.

In primo luogo l'imprenditore deve saper instaurare con il consumatore un rapporto di fiducia che trova il suo punto di forza nella trasparenza e nella capacità di mostrare "i punti critici" del proprio processo produttivo, ma anche le strategie messe in campo per arginare qualsiasi deviazione dalla norma, proprio a tutela della salute pubblica.

La stessa fiducia e trasparenza deve alimentare il rapporto con l'Autorità Competente, alla quale l'allevatore deve dimostrare di saper far fronte alle emergenze con azioni correttive mirate, collaudate e manifeste: sospendere una attività che può arrecare danni alla salute umana non deve essere un'onta per l'allevatore, ma un atto responsabile verso il consumatore e la vera garanzia di qualità.

Non a caso la normativa comunitaria in tema di sicurezza alimentare e in particolare il Regolamento CE 853/2004 e le stesse linee guida del Ministero della Salute *Misure igienico sanitarie per la vendita di latte crudo destinato al consumo umano diretto* conferiscono al produttore obblighi e responsabilità ben precise. In ragione del proliferare spesso con modalità caotiche dei vari distributori automatici di latte crudo sul territorio nazionale e della "delicatezza" dell'alimento commercializzato, il Ministero ha, ad esempio, previsto per i piani di autocontrollo delle aziende zootecniche, controlli analitici volti ad escludere la positività per germi quali *Escherichia coli* O157, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Campylobacter* termotolleranti o il non superamento dei limiti previsti per lo *Staphylococcus aureus* e le Aflatossine.

Lo stesso consumatore dovrà essere ben formato ed educato circa la corretta conservazione e uso del prodotto facendo attenzione, ad esempio, agli sbalzi termici dopo l'acquisto, a consumarlo entro la giornata, a non destinarlo a categorie a rischio quali bambini o persone con deficit sanitari se non previa bollitura. Dovrà essere ben consapevole che la bollitura casalinga non potrà garantire e soddisfare i risultati che si ottengono con le tecnologie di pastorizzazione alta e rapida adottate dalle centrali del latte per la produzione di latte fresco pastorizzato. Dovrà essere educato anche ad apprezzare il gusto particolare conferito dai globuli di grasso che non vengono sottoposti a processi di omogeneizzazione e sono suscettibili a quantitativi variabili in funzione della stagione produttiva.

Infine non possono non essere considerati di minore importanza, quali punti critici nel processo di tutela della garanzia di sicurezza alimentare del latte crudo, il posizionamento e la gestione delle macchine erogatrici. Sebbene ciò venga normato dalle linee guida ministeriali sopra richiamate, il funzionamento di tali distributori avviene in luoghi aperti al pubblico e quindi sottoposti a varie forme di "aggressione" sulle quali risulta difficile vigilare costantemente.

La produzione e la commercializzazione del latte crudo non pastorizzato direttamente al consumatore finale è un settore che lancia sfide dal punto di vista sanitario e per il quale emerge la necessità di costruire quel processo di analisi del rischio, già cominciato in alcune Regioni, che possa rendere il latte crudo un alimento di elevato standard di sicurezza alimentare con un rischio accettabile che non comprometta lo stato di salute del consumatore, in particolare per quelle categorie considerate maggiormente esposte a rischi quali bambini, anziani e immunocompromessi.