

IL LATTE A 360°

# Da una importante iniziativa... alle riflessioni sul *feedback*!

**P**ubblichiamo con piacere la richiesta di chiarimenti (e i relativi chiarimenti forniti) che segue a una campagna nazionale di informazione e divulgazione sanitaria a 360° sul latte elaborata dal gruppo di lavoro della SIMeVeP - *Rapporti e strategie di comunicazione con i consumatori* - (insieme all'IZS Lazio e Toscana, alla Federazione Italiana Osteoporosi e Malattie dello Scheletro - Regione Lazio, e con il patrocinio della Regione Lazio - Assessorato alla Salute, Assessorato all'Agricoltura e Assessorato Tutela dei Consumatori).

Le richieste ricevute, ed esemplificate dalla lettura dei quesiti, solo apparentemente banali per noi addetti al settore, ci devono indurre a una riflessione sia sulla sensibilità ad alcune problematiche del consumatore finale o dei futuri scenari dei controlli istituzionali (contaminanti sotto-soglia, OGM, effetti dei trattamenti farmacologici, sommatoria delle azioni farmacologiche di diverse sostanze) sia sulla necessità di costruire un data base in cui inserire, prima dell'esplosione delle bolle mediatiche (il caso influenza aviaria ma soprattutto il caso diossina in questo sono emblematici); dati aggregati sui controlli svolti o in via di svolgimento e a cui attingere.

In tal senso la capacità predittiva della categoria andrebbe sicuramente rafforzata, per farci trovare pronti a rispondere

con immediatezza a situazioni anomale e fuori dagli schemi normali e routinari.

L'invito è rivolto pertanto a una riflessione, tra addetti al settore, sulle possibilità di mettere in atto una serie di azioni o almeno di proposte su quali possano essere gli scenari futuri di eventuali situazioni di rischio percepito, anche se non realistiche o ad oggi non monitorabili, per poter reagire con maggiore immediatezza a richieste di informazioni ed a volte di dati.

Ad esempio, dall'inquinamento ambientale alla ricaduta sui prodotti finali, sulla base delle realtà e delle sensibilità locali. Dato che il ruolo di una società scientifica è anche quello di esplorare nuove frontiere, invitiamo ad esporre proposte, ipotesi di lavoro, programmi o progetti sperimentali, per poterne valutare insieme fattibilità, sostenibilità, e soprattutto per tradurre le ipotesi più valide in campagne di comunicazione o di ricerca.

La credibilità di un sistema si basa anche su questo.

Auspichiamo pertanto dagli iscritti, anche per email ([segreteria@veterinariapreventiva.it](mailto:segreteria@veterinariapreventiva.it)), proposte o contributi. Allo stesso indirizzo email è possibile richiedere il materiale informativo della campagna di informazione (brochure e poster).

*Spett.le SIMeVeP,  
ho letto con molto interesse il vostro opuscolo con le informazioni utili per il consumatore, in merito al latte come alimento prezioso, e rispondo volentieri al vostro invito di trasmettere le proprie impressioni.*

*Nell'opuscolo non ho trovato molte informazioni per quanto riguarda eventuali trattamenti medici con medicinali somministrati alle mucche (tolleranze ammesse, nel caso una mucca si ammali).*

*Inoltre passando all'argomento dei mangimi (senza pensare alla peste generata con la somministrazione di farine animali), ho letto su una rivista di Greenpeace che il consorzio di un importante formaggio nazionale, ha introdotto la soia come alimento del bestiame.*

*Mi risulta che la soia provenga dal Sud America, sia*

*imbarcata su navi e trattata chimicamente per la sua conservazione nella stiva, la stessa soia è di origine OGM e proviene da una multinazionale, nota per la vendita massiccia di sostanze chimiche per preservare le coltivazioni. Volevo sapere se esiste un'analisi in grado di rilevare eventuali sostanze dannose nel latte, difatti, se molte aziende decidono di procurarsi il foraggio nella stessa azienda agricola, ci sarà un motivo, l'utilizzo di quel tipo di soia mi allarma e non è un discorso OGM, perchè mi allarma anche il grano per l'alimentazione umana importato dal Canada o da altri paesi lontani, che in anni passati è stato trovato contaminato da sostanze chimiche non molto buone.*

*Un cordiale saluto.*

*Roberto Falconi*



Gentile Signor Falconi, ringraziamo per l'attenzione e i suggerimenti sul nostro opuscolo *Il latte, alimento prezioso: quando, come e perché*. Le possiamo dire che l'argomento è tanto entusiasmante e ricco di notizie e informazioni sia sanitarie che scientifiche che non avremmo mai voluto finire di scrivere! Può comprendere come non sia facile scegliere le informazioni in così poco spazio, necessariamente arricchito da disegni per renderlo più "appetibile" ai ragazzi.

E quindi visto che lei lo consente ne approfittiamo ora, cercando di essere il più esaustivi possibili alle perplessità da lei sollevate.

Cominciamo a rispondere al suo primo quesito, relativo all'impiego di medicinali per il trattamento degli animali.

Certo, la bovina da latte, come qualsiasi altro animale può ammalare ed è necessario in tal caso somministrare i medicinali adatti alla cura.

La salute del consumatore in queste circostanze è tutelata da un insieme di leggi che stabiliscono:

- quali sono i residui di farmaco che, se presenti in un alimento, non causano problemi di salute per l'uomo;
- un regime di autorizzazione alla produzione ed immissione in commercio del medicinale;
- un regime di distribuzione e somministrazione controllata del medicinale;
- le condizioni che i produttori di latte devono rispettare ed il sistema di autocontrollo e controllo ufficiale sia per le produzioni zootecniche, sia per gli alimenti.

Tutti i trattamenti terapeutici devono essere fatti utilizzando farmaci il cui uso è stato approvato dal Ministero della Salute. Questo rappresenta un primo livello di tutela del consumatore perché non possono essere utilizzati medicinali che trovano impiego in campo umano e l'uso è autorizzato solo qualora siano disponibili sufficienti dati sperimentali sul livello di residuo presente nelle produzioni animali dopo il trattamento. Il sistema di controllo della distribuzione e dell'impiego del farmaco veterinario prevede poi che i medicinali siano consegnati all'acquirente solo dietro presentazione di ricetta in triplice copia non ripetibile, che il trattamento dell'animale malato sia effettuato sotto il controllo del medico veterinario curante e con registrazione di tutte le dosi impiegate per ogni animale in terapia. Le produzioni dell'animale, quindi anche il latte, durante il trattamento vengono destinate alla eliminazione e non possono entrare nella filiera di produzione degli alimenti per l'uomo. Il periodo di divieto di utilizzazione delle produzioni è prolungato per un periodo definito "tempo di sospensione" durante il quale all'animale non vengono somministrati farmaci: ogni casa produttrice di medicinali stabilisce per i propri prodotti i tempi di sospensione che il veterinario curante è tenuto ad indicare nella prescrizione del farmaco. Per gli allevatori di bovine lattifere la legge prevede l'obbligo di conferire alle centrali soltanto latte che non contiene residui di sostanze ad azione antibiotica in quantità tale da superare i limiti consentiti. Il rispetto di tale prescrizione viene controllato al momento dell'accettazione del latte nella

centrale dove avverrà il trattamento termico e il confezionamento solo di quelle partite che danno esito favorevole ai test di controllo.

I servizi veterinari delle ASL controllano l'impiego del farmaco veterinario attraverso riscontri incrociati fra prescrizioni, farmaci consegnati e impiegati nelle aziende zootecniche. L'azione di controllo arriva fino alle centrali, dopo viene verificata l'applicazione di corrette prassi di controllo delle caratteristiche di sicurezza dell'alimento e mediante campionamenti per le analisi di verifica.

Va precisato che i limiti massimi di residui di medicinali veterinari che possono essere rinvenuti negli alimenti di origine animale, normati attraverso regolamenti comunitari, vengono determinati attraverso valutazioni scientifiche dell'innocuità e sulla base del tipo e del quantitativo di residuo considerato esente da rischi tossicologici per la salute umana; gli elenchi di tali residui e i loro limiti sono continuamente aggiornati sulla base dei progressi scientifici e tecnici che permettono di rilevare la presenza di tenori sempre più bassi dei residui di medicinali veterinari negli alimenti.

Pertanto studi scientifici su cui si basa una fase dell'analisi del rischio, hanno fatto strada ad un nuovo concetto del rischio alimentare, in particolare per quello microbiologico, che abbandona il modello cosiddetto "rischio zero" enfatizzando

**IL LATTE COSA È**  
Il latte è un alimento prezioso che fornisce all'organismo umano nutrienti essenziali per la crescita e il benessere. È composto principalmente da acqua, proteine, grassi, zuccheri e vitamine.

**PERCHÉ È IMPORTANTE NELLA NOSTRA VITA**  
Il latte è una fonte naturale di calcio, che è fondamentale per la salute delle ossa. Inoltre, contiene proteine di alta qualità che aiutano a costruire e mantenere i tessuti muscolari.

**PER CHI È SPECIALMENTE INDICATO**  
Il latte è particolarmente indicato per i bambini, che hanno bisogno di calcio e proteine per crescere in modo sano. È anche una buona fonte di energia per gli atleti.

**PER CHI NON È INDICATO**  
Il latte non è adatto per chi è intollerante al lattosio o allergico alle proteine del latte. In questi casi, esistono alternative come il latte vegetale o il latte di soia.

**INTELLIGENTE ALLA SCELTA**  
Quando si sceglie il latte, è importante leggere attentamente l'etichetta e preferire prodotti freschi e di qualità. Evitare i prodotti con troppi additivi e zuccheri.

**IL LATTE E LA SALUTE**  
Il consumo regolare di latte può ridurre il rischio di osteoporosi e diabete di tipo 2. Inoltre, è associato a un minor rischio di malattie cardiovascolari.

**IL LATTE E IL SISTEMA IMMUNITARIO**  
Il latte contiene sostanze che possono aiutare a rafforzare il sistema immunitario, rendendo l'organismo più resistente alle infezioni.

**IL LATTE E IL SISTEMA DIGESTIVO**  
Il latte può aiutare a migliorare la salute del sistema digestivo, grazie alla presenza di probiotici naturali.

**IL LATTE E IL SISTEMA CIRCULATORIO**  
Il latte può contribuire a mantenere la pressione sanguigna sotto controllo, grazie al contenuto di calcio e potassio.

**IL LATTE E IL SISTEMA MUSCOLARE**  
Il latte è una fonte eccellente di proteine, che sono essenziali per la costruzione e il mantenimento dei muscoli.

**IL LATTE E IL SISTEMA NERVOSO**  
Il latte contiene vitamine del gruppo B, che sono importanti per il corretto funzionamento del sistema nervoso.

**IL LATTE E IL SISTEMA ENDOCRINO**  
Il latte può aiutare a regolare i livelli di glucosio nel sangue, grazie al contenuto di fibre e proteine.

**IL LATTE E IL SISTEMA OSTEOARTICOLARE**  
Il latte è una fonte di calcio e vitamina D, che sono essenziali per la salute delle ossa e delle articolazioni.

**IL LATTE E IL SISTEMA IMMUNITARIO (cont.)**  
Il latte contiene sostanze che possono aiutare a rafforzare il sistema immunitario, rendendo l'organismo più resistente alle infezioni.

**IL LATTE E IL SISTEMA DIGESTIVO (cont.)**  
Il latte può aiutare a migliorare la salute del sistema digestivo, grazie alla presenza di probiotici naturali.

**IL LATTE E IL SISTEMA CIRCULATORIO (cont.)**  
Il latte può contribuire a mantenere la pressione sanguigna sotto controllo, grazie al contenuto di calcio e potassio.

**IL LATTE E IL SISTEMA MUSCOLARE (cont.)**  
Il latte è una fonte eccellente di proteine, che sono essenziali per la costruzione e il mantenimento dei muscoli.

**IL LATTE E IL SISTEMA NERVOSO (cont.)**  
Il latte contiene vitamine del gruppo B, che sono importanti per il corretto funzionamento del sistema nervoso.

**IL LATTE E IL SISTEMA ENDOCRINO (cont.)**  
Il latte può aiutare a regolare i livelli di glucosio nel sangue, grazie al contenuto di fibre e proteine.

**IL LATTE E IL SISTEMA OSTEOARTICOLARE (cont.)**  
Il latte è una fonte di calcio e vitamina D, che sono essenziali per la salute delle ossa e delle articolazioni.

**IL LATTE, ALIMENTO PREZIOSO: QUANDO, COME E PERCHÉ.**

**INFORMAZIONI UTILI PER IL CONSUMATORE**

**PENSIERE IN CONTROLLO: IL LATTE BUIO È SANO**  
Il latte buio è un latte non pastorizzato, che conserva tutti i nutrienti e i probiotici naturali. È adatto per chi non è intollerante al lattosio e preferisce prodotti freschi.

**COME CONSUMARLO AL MEGLIO**  
Il latte può essere consumato fresco, pastorizzato o sterilizzato. È importante conservarlo a temperatura controllata e consumarlo entro il termine di validità.

**COME CONSERVARLO**  
Il latte deve essere conservato in frigorifero a temperatura inferiore a 4°C. Evitare di lasciarlo a temperatura ambiente per periodi prolungati.

**IL LATTE E IL SISTEMA IMMUNITARIO (cont.)**  
Il latte contiene sostanze che possono aiutare a rafforzare il sistema immunitario, rendendo l'organismo più resistente alle infezioni.

**IL LATTE E IL SISTEMA DIGESTIVO (cont.)**  
Il latte può aiutare a migliorare la salute del sistema digestivo, grazie alla presenza di probiotici naturali.

**IL LATTE E IL SISTEMA CIRCULATORIO (cont.)**  
Il latte può contribuire a mantenere la pressione sanguigna sotto controllo, grazie al contenuto di calcio e potassio.

**IL LATTE E IL SISTEMA MUSCOLARE (cont.)**  
Il latte è una fonte eccellente di proteine, che sono essenziali per la costruzione e il mantenimento dei muscoli.

**IL LATTE E IL SISTEMA NERVOSO (cont.)**  
Il latte contiene vitamine del gruppo B, che sono importanti per il corretto funzionamento del sistema nervoso.

**IL LATTE E IL SISTEMA ENDOCRINO (cont.)**  
Il latte può aiutare a regolare i livelli di glucosio nel sangue, grazie al contenuto di fibre e proteine.

**IL LATTE E IL SISTEMA OSTEOARTICOLARE (cont.)**  
Il latte è una fonte di calcio e vitamina D, che sono essenziali per la salute delle ossa e delle articolazioni.

invece la necessità di una “valutazione quantitativa del rischio” stesso, con la possibilità di decidere sull’accettabilità o meno di un certo risultato sfavorevole e informare in modo corretto i consumatori sui reali rischi sanitari alimentari e sulle necessarie misure di prevenzione degli stessi: in sostanza un pericolo non viene più soltanto visto in se stesso, ma grazie alla raccolta e all’elaborazione di dati scientifici si cerca di stabilire quanto effettivamente quel pericolo possa comportare un rischio per la salute umana. È il caso della presenza entro certi limiti (sopra richiamati) anche di sostanze come alcuni antibiotici o contaminanti ambientali che lei citava.

Poiché è praticamente impossibile eliminare qualunque potenziale pericolo dagli alimenti (il “rischio zero”), si dovrà puntare a stabilire piuttosto l’entità e se possibile ridurla ai minimi termini.

Analogamente però si è fatto strada anche il “Principio di precauzione”: quando la valutazione scientifica ed obiettiva non consente di determinare il rischio con sufficiente certezza, si tiene provvisoriamente una linea prudenziale; il concetto che si salvaguarda è quello di garantire un livello elevato di tutela della salute in attesa di ulteriori informazioni scientifiche. È il caso del percorso fatto dagli OGM negli ultimi anni (ad esempio la coltivazione in Italia non è permessa, solo a fini sperimentali e dietro rigida procedura), auspicando una maggiore chiarezza attraverso evidenze e valutazioni scientifiche ad esempio sugli effetti della metabolizzazione da parte degli organismi animali di tali alimenti. Diverso è invece il discorso “commerciale” cui lei faceva riferimento per il prodotto caseario e per il quale occorre vedere il disciplinare di produzione.

È importante soffermarsi su come sia cambiata la politica in materia di sicurezza alimentare negli ultimi anni e soprattutto armonizzata a livello europeo.

Si è passati dal controllo sul prodotto finito a quello sull’intera filiera nella convinzione che la vera prevenzione sta nella conoscenza e controllo di tale processo.

Inoltre l’adozione del cosiddetto “Pacchetto Igiene”, una serie di regolamenti comunitari direttamente applicabili nei singoli stati membri in materia di sicurezza alimentare, determina per il cittadino un livello di sicurezza alimentare uguale qualunque sia lo Stato membro cui appartiene e una circolazione di merci e prodotti ad uguale valenza sanitaria.

Tali regolamenti, alcuni entrati in vigore a partire dall’1.1.2006, hanno individuato e separato le responsabilità di tutti i soggetti che intervengono nella filiera alimenti: dal produttore primario (agricoltore, contadino), al trasformatore, trasportatore, commerciante (tutte queste figure vengono definite con il termine di operatori del settore alimentare), alle Autorità di controllo fino allo stesso consumatore che è divenuto parte attiva del processo.

Gli operatori del settore alimentare sono chiamati ad assumersi le “responsabilità” delle operazioni che sono sotto il loro controllo, anche quelle in ordine all’accettazione di materie prime, degli ingredienti o di qualsiasi altro materiale destinato ad entrare nel proprio processo produttivo.

Tutto ciò si effettua con l’adozione di un sistema di registrazione, documentazione e verifica delle attività per le quali è possibile o prevedibile che si venga chiamati a risponderne.

Rispetto al suo quesito sulla possibilità di rinvenire sostanze dannose, la informiamo che esiste una rete accreditata di laboratori sul territorio nazionale sia pubblici che privati.

I Servizi Veterinari delle ASL competenti sul controllo degli animali e dei prodotti di origine animale, si avvalgono dei laboratori pubblici degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali distribuiti a livello di tutte le Regioni. Le analisi vengono condotte sulla base di Piani Nazionali di controllo e sorveglianza, su matrici (carne, latte, uova, prodotti ittici, mangimi, escreti e secreti degli animali in vita etc) e molecole, elaborati anche sulla base di una valutazione scientifica del rischio.

Un cordiale saluto.

**Paola Romagnoli**

*Referente gruppo di lavoro “Rapporti e Strategie di Comunicazione con i Consumatori”*

