



FILIERE FRAGILI

Tutela dell'alpeggio nel mercato globale

ROBERTO TEZZELE

Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari, Trento

La pratica dell'alpeggio consiste nel condurre, nei mesi estivi, le vacche da latte, ma non solo, dalle stalle di fondovalle ai pascoli di montagna con la finalità di alimentare i soggetti in lattazione con erbe nutrienti e aromatiche in grado di conferire particolari caratteristiche al latte munto nelle malghe e quindi ai formaggi prodotti (riquadro 1).

Tale attività è antichissima ed è presente, seppure con caratteristiche differenti, in tutti i Paesi dell'Arco alpino (riquadro 2); anche per quanto riguarda il nostro Paese non mancano le peculiarità tra le diverse Regioni (tabella 1) e questo si può ripercuotere sia sulle modalità di conduzione sia sulle caratteristiche d'ordine sanitario dei prodotti.



©R. Tezzele

Riquadro 1. Alcuni tipici formaggi di malga italiani

Bettelmatt: prodotto nell'Alta Val Formazza con latte vaccino, stagionato fino a un anno, connotato dal sentore di mottolina erba tipica della valle.

Bitto: prodotto in provincia di Sondrio e Alta Val Brembana con latte vaccino e, a volte, caprino in ambienti particolari detti *calécc*; stagionatura da 70 giorni a un anno.

Bra d'alpeggio: è un formaggio DOP prodotto in provincia di Cuneo e Torino con latte vaccino e si presta a una lunga stagionatura.

Formaggio d'alpeggio di Triora: prodotto nel comune di Triora in provincia di Imperia con latte vaccino, stagionatura da tre mesi a un anno.

Format de Mut: prodotto in Alta Val Brembana con latte vaccino e stagionato fino a un anno, riconosciuto DOP.

Malga del Friuli: zona di produzione nelle provincie di Udine e Pordenone, latte vaccino, stagionatura di diversi mesi e comunque a discrezione del casaro.

Soera (o Sola): originario dell'Alta Val Tanaro è prodotto in provincia di Cuneo con latte ovino e a volte caprino o vaccino, stagionatura di uno-due mesi.

Valcasotto: prodotto in piccole quantità negli alpeggi al confine tra Cuneo e la Liguria con latte vaccino, ovino e caprino in piccola parte e a stagionatura facoltativa.

Vezzena: prodotto in provincia di Trento (Altopiano di Lavarone, Folgaria e Passo di Vezzena) è un formaggio vaccino che viene stagionato da sei mesi sino a un anno.

Riquadro 2. Alcuni dati sugli alpeggi nell'arco alpino europeo

Francia: alpeggi collocati nella regione delle Alpi (Savoia e Alta Savoia) e Pirenei (Pirenei Atlantici e Alti Pirenei). Nelle Alpi 220.000 ettari di pascolo, 150 casere, produzione di 1.200 t di formaggio; sui Pirenei 120.000 ettari di pascolo, 120 casere (anche piccoli caseifici montati in container trasportabili - foto 1), produzione di 500 t di formaggio.

Svizzera: 540.000 ettari di pascolo, 3.920 malghe di cui 1.650 con lavorazione del latte, produzione di 3.650 t di formaggi duri ed extra duri (Gruviera).

Baviera: 45 alpeggi (26 con permesso di esportare i formaggi con più di 60 gg di maturazione, 19 produzione per consumo locale).

Tirolo: circa 2.200 malghe di cui 1.000 con produzione di latte e 90 con lavorazione del latte (6 autorizzate ad esportare); prodotte in malga circa 36.000 t di latte



Foto 1. Cabina di produzione di formaggio trasportabile utilizzata sui Pirenei.

La stagione della monticazione può andare, a seconda della regione, da maggio a ottobre; in alcune regioni il raggiungimento della malga è preceduto da un periodo di acclimatamento (pre-alpeggio) in strutture che prendono il nome di "preidi d'alpe" (val d'Aosta) mentre in altre (es. Trentino e Lombardia) l'alpeggio di una singola mandria può interessare più malghe, poste ad altitudini differenti (malga bassa e malga alta), e ognuna di esse può essere dotata di una struttura per la trasformazione del latte comunemente chiamata "casera" (foto 2 e 3). Non tutte le malghe destinano il latte prodotto alla caseificazione in alpeggio, ma, se logisticamente possibile, alcune preferiscono inviarlo presso i caseifici situati a fondovalle. Tuttavia è bene ricordare che anche le casere, per quanto situate in zone marginali, rientrano appieno nell'applicazione dei Regolamenti del Pacchetto Igiene.

Alle problematiche connesse alle produzioni lattiero-casearie in alpeggio è stata dedicata una giornata di studio organizzata dalla SIMeVeP a Rovereto* in cui si sono confrontati i rappresentanti dell'Autorità sanitarie delle Regioni dell'Arco alpino italiano (Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Trentino, Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia) ed europeo (Francia, Germania, Svizzera, Tirolo e Carinzia). Dal confronto delle esperienze di alpeggio nei diversi Paesi sono emersi punti in comune e alcune differenze. I punti in comune stanno principalmente nella collocazione degli alpeggi in zone non agevolmente raggiungibili (1.200-2.000 m s.l.m.) e quasi sempre sprovviste di sistemi pubblici di approvvigionamento idrico. Ciò rende difficile rispettare le frequenze previste per i controlli sulla qualità del latte crudo, avere disponibilità di acqua potabile e, nel caso di

Tabella 1. Principali dati delle malghe nelle regioni dell'arco alpino.

Regione	Censite	Malghe Attive	Riconosciute	Registrate	Altitudine m s.l.m	Animali alpeggiati bovini	Animali alpeggiati ovi-caprini	equini
Valle d'Aosta	400	335	237	3	1.200-2.700	28.858	8.748	193
Piemonte	2716	1724	79	0	600-2.000	92.293	105.440	0
Lombardia	881	881	356	19	600-2.000	24.372	35.599	981
Trento	700	453	0	114	1.000-2.000	24.752	31.831	1.443
Bolzano	1.730	400	13	41	1.200-2.200	32.000	15.000	700
Veneto	828	406	91	4	600-1.900	5.500	900	150
Friuli V.G.	144	56	0	56	1.000-1.850	3.715	7.041	155



Foto 2. Casera.

interventi di ristrutturazione degli immobili, maggiori spese per il trasporto dei materiali e un breve periodo per effettuare i lavori di adeguamento, oltre all'inevitabile allungamento delle procedure amministrative se i pascoli sono inseriti in territori protetti. Un'altra analogia riguarda i prodotti che si ottengono dalla lavorazione del latte: un tempo si producevano quasi esclusivamente formaggi a lunga stagionatura mentre oggi sono sempre più richiesti anche formaggi freschi che, essendo comunque prodotti in ambienti che non hanno le caratteristiche dei caseifici di fondovalle, possono presentare requisiti assai diversi in termini di sicurezza alimentare.

Una differenza peculiare fra la situazione italiana e quelle d'Olttralpe, invece, riguarda il quadro legislativo: in Francia, Germania, Austria e Svizzera, anche se con sfumature diverse, è presente una normativa omogenea a livello nazionale, mentre in Italia il quadro regionale piuttosto variegato non lo consente. Inoltre, negli altri Stati le normative nazionali, che prevedono le deroghe per le produzioni in alpeggio, sono state notificate alla Com-



Foto 3. Ambiente di stagionatura situato all'interno della casera.



missione UE secondo le procedure previste dai Regolamenti e alcuni di essi hanno anche elaborato delle linee guida nazionali, rivolte ad allevatori e organi di controllo, per applicare il Pacchetto Igiene in alpeggio.

L'applicazione delle rigorose misure previste dal Pacchetto Igiene, in particolare per quanto riguarda i requisiti delle strutture e delle attrezzature per la mungitura e la caseificazione, trova molte difficoltà di applicazione in alpeggio, proprio per le sue caratteristiche intrinseche. Una criticità fortemente presente riguarda l'approvvigionamento idrico che, oltre a essere spesso aleatorio in assenza di reti pubbliche o private, non sempre è in grado di fornire adeguate caratteristiche di potabilità. Nel caso che ciò avvenga, per poter lavorare il latte, l'OSA dovrà provvedere all'installazione di un impianto di potabilizzazione. Le difficoltà riguardano anche i servizi veterinari che non sempre sono in grado di effettuare con la periodicità prevista i prelievi per i campionamenti ufficiali del latte e dell'acqua.

Considerate le loro caratteristiche fortemente legate alle peculiarità dei territori di produzione, i prodotti delle malghe possono rientrare a pieno titolo nella tipologia dei prodotti tradizionali e quindi usufruire delle deroghe ai requisiti strutturali delle attrezzature e delle superfici così come previsto dal Regolamento (CE) 2074/2005. Si definiscono "prodotti tradizionali" quelli che sono storicamente riconosciuti tali, che sono fabbricati secondo riferimenti tecnici codificati o registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali o protetti dalla legislazione (comunitaria, nazionale, regionale, locale) come prodotti alimentari tradizionali. Questi prodotti devono comunque ottenere un riconoscimento in tal senso ed essere inseriti in un elenco aggiornato dal Ministero delle politiche agricole. In particolare è consentito agli Stati membri di concedere agli stabilimenti, che producono alimenti riconosciuti con caratteristiche tradizionali, deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti di cui all'allegato II, capitolo II, del Regolamento (CE) 852/2004 e pertanto i locali di stazionatura potranno avere pareti, soffitti e porte così come attrezzature e superfici nelle zone di manipolazione degli alimenti non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti

o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali. Della concessione di tali deroghe lo Stato membro deve, entro dodici mesi, dare comunicazione alla Commissione europea e agli altri Paesi membri mediante una procedura di notifica semplificata.

Anche se molte Regioni italiane hanno già legiferato in materia stabilendo quali deroghe possono essere concesse ai locali e ai processi di trasformazione del latte, emerge l'esigenza di realizzare una maggior armonizzazione delle norme su questo particolare comparto produttivo e di proseguire il confronto per arrivare a formalizzare un documento condiviso che sia il punto di partenza per giungere all'emanazione di un'unica normativa applicabile in tutti i contesti produttivi marginali, quali le casere degli alpeggi o altre piccole attività di trasformazione di alimenti poste in contesti rurali come, ad esempio, le masserie pugliesi. Per focalizzare l'attenzione sui reali pericoli connessi alle lavorazioni in contesto rurale, si dovrà affrontare la problematica partendo dalla nostra conoscenza dei processi produttivi: si dovrà avere la capacità di evidenziare quali sono i punti cruciali sui cui non è possibile derogare per garantire la sicurezza dei prodotti ottenuti (es. qualità microbiologica del prodotto di partenza, caratteristiche di potabilità dell'acqua) e quali invece gli aspetti meno critici destinatari di criteri meno restrittivi di quelli attualmente previsti, come ad esempio l'utilizzo di servizi igienici comuni all'abitazione dell'operatore e una minore richiesta di registrazioni cartacee.

In particolare, i veterinari italiani si sono prefissati un cammino operativo di approfondimento delle problematiche emerse con la finalità di arrivare alla formulazione di una proposta da presentare alla Conferenza Stato-Regioni. Nell'ottica di una armonizzata flessibilità nell'applicazione del Pacchetto Igiene si dovrebbe arrivare all'elaborazione di un manuale di corretta prassi operativa per il controllo semplificato dei processi, che costituirebbe un importante strumento per coadiuvare le micro-imprese che operano spesso in situazioni di grande difficoltà e che favorendo anche l'operatività dei servizi vada allo stesso tempo a tutelare il consumatore.

*La tutela delle filiere agro-alimentari fragili nel mercato globale.