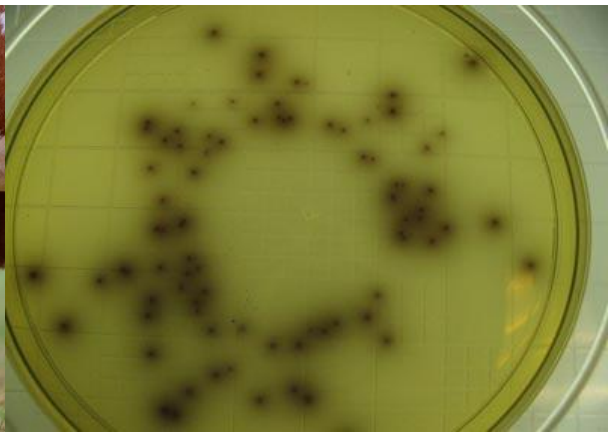
European Consumers
L'ASSOCIAZIONE DELLE ASSOCIAZIONI

Inchiesta sulla filiera del latte in Italia e Unione Europea



A cura di Pietro Massimiliano Bianco (Responsabile Comitato Scienifico di European Consuemrs)

Cittaducale, 18/12/2019

Premessa

Il comparto bovino è riconosciuto avere un pesante impatto ecologico ed è soggetto, per la natura stessa del prodotto di base, a facili adulterazioni e, per la natura stessa dei derivati, a forti potenzialità per contaminazione da microrganismi patogeni. Rischio che, naturalmente, aumenta con l'aumento dei tempi di stockaggio e trasporto.

I dati RASFF ci hanno come al solito fornito dati interessanti per un adeguata coscienza dei consumatori. Per quanto riguarda i dati RASFF va ricordato che le singole allerte spesso interessano interi lotti di quintali di prodotti spesso già immessi nel mercato quando scatta la notifica.

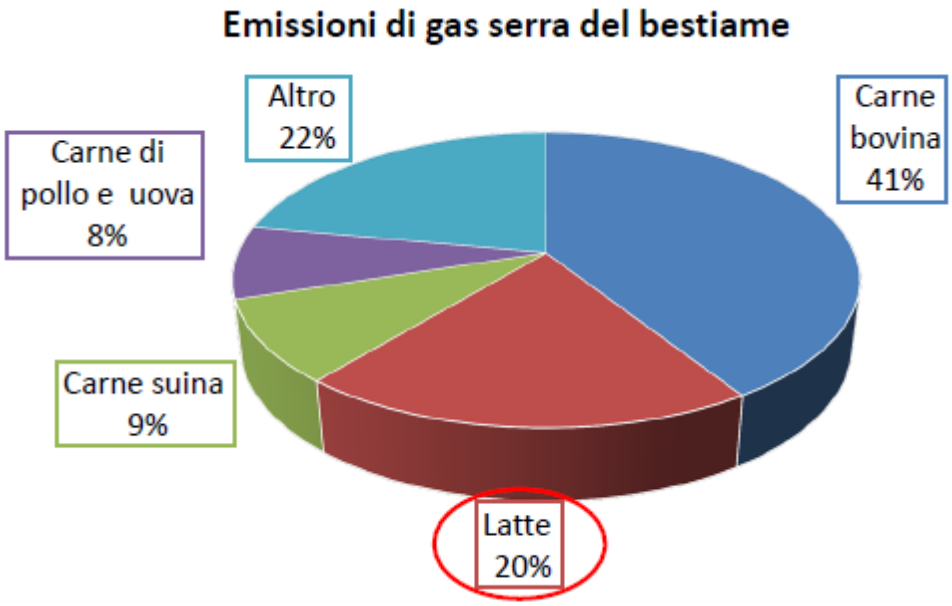
Per questi motivi, sperando di suscitare l'interesse dei consumatori, abbiamo deciso di analizzare questa filiera.

Impatto ambientale della filiera del latte e derivati

Le emissioni di gas ad effetto serra prodotte dall'allevamento del bestiame sono stimate in 7,1 Gt CO 2 eq /anno = 14,5 % delle emissioni globali di gas serra[1].

Il metano (CH_4) è il principale gas serra emesso dall'allevamento del bovino da latte ed è prodotto dalle fermentazioni ruminali e da quelle a carico delle deiezioni, in particolare dai liquami. Il protossido di azoto (N_2O), potente gas serra, è emesso dal letame anche seguito della concimazione organica e minerale dei campi. A queste si aggiunge l'anidride carbonica (CO_2) emessa dal consumo di energia (elettricità e carburanti) utilizzata per la gestione della stalla e per le operazioni colturali. Questi gas hanno un diverso potenziale nell'esercitare l'effetto serra. Il metano e il protossido di azoto hanno un potenziale rispettivamente di circa 25 e 300 volte superiore a quello della CO_2.

[1] FAO, 2013. Tackling climate change through livestock. http://www.fao.org/3/a-i3437e.pdf



I produttori a impatto alto arrivano a emettere 105 chilogrammi equivalenti di anidride carbonica e a utilizzare 370 metri quadrati di terreno per 100 grammi di proteine, 12 e 50 volte di più dei produttori a basso impatto. Questi utilizzano comunque 36 volte più terreno e producono 6 volte più emissioni di un'azienda che coltiva legumi. Per produrre un litro di latte vaccino a basso impatto si utilizza comunque quasi il doppio del terreno e si produce due volte più anidride carbonica che per un litro di latte di soia[2].

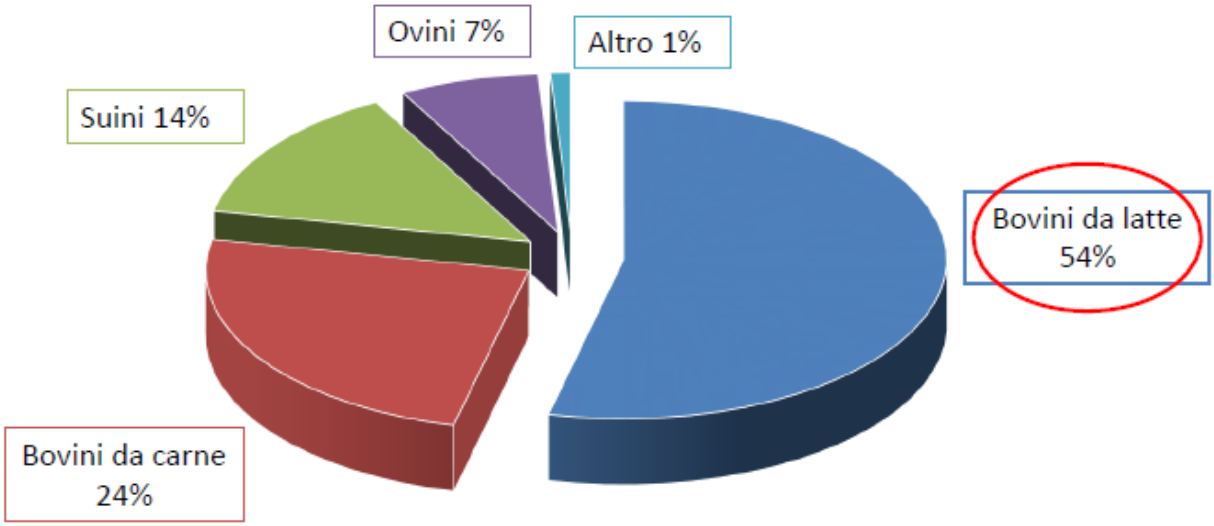
È stato calcolato che l'89,8% delle emissioni di gas a effetto serra delle aziende agricole potrebbe essere attribuito alla produzione di latte, ma solo il 10,2% alla produzione di carne[3]. La stalla rappresenta dall'80 al 90% del totale delle emissioni, a eccezione del depauperamento dello strato di ozono, che deriva per il 90% dall'utilizzo di gas refrigeranti in caseificio[4].

[2] New estimates of the environmental cost of food http://www.ox.ac.uk/news/2018-06-01-new-estimates-environmental-cost-food

[3] The Carbon Footprint Of Dairy Cows. https://faunalytics.org/the-carbon-footprint-of-dairy-cows/

[4] Sostenibilità ambientale nel caseario: il caso Asiago dop. https://www.researchgate.net/publication/305650248_Sostenibilita_ambientale_nel_caseario_il_caso_Asiago_dop

Emissioni di GHG del settore delle produzioni animali in Italia

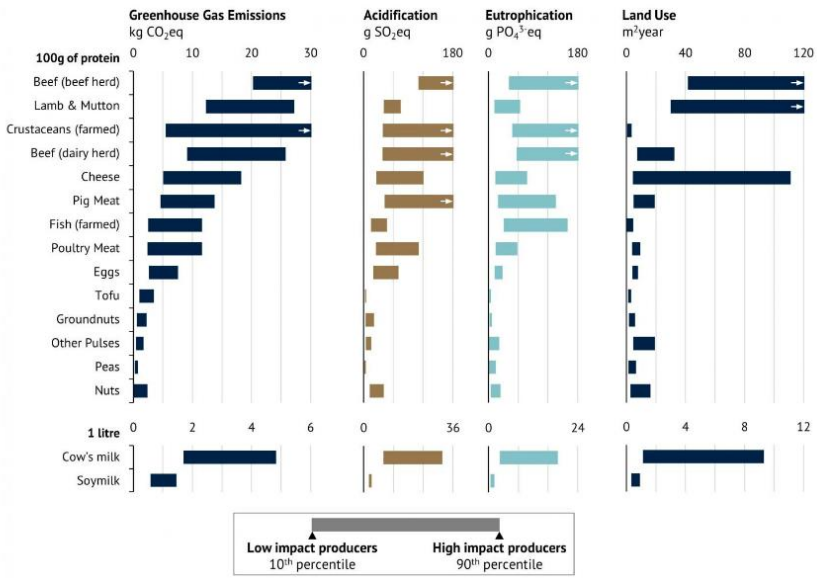


Un altro gas rilasciato in atmosfera è l'ammoniaca (NH3), inquinante diffuso dalle deiezioni e a seguito della concimazione azotata dei campi che contribuisce ai fenomeni di acidificazione dei suoli e delle acque. L'utilizzo dei fertilizzanti azotati (ad esempio urea)per la produzione di foraggio è la prima causa di acidificazione ed eutrofizzazione di suolo e acqua[5].

La maggior parte degli impatti in stalla deriva dalla produzione di mangimi extra-aziendali e colture aziendali. L'utilizzo dei fertilizzanti azotati (ad esempio urea) è la prima causa di acidificazione ed eutrofizzazione di suolo e acqua. Per quanto riguarda l'utilizzo di energia, circa 10 MJ vengono utilizzati per kg di latte prodotto,

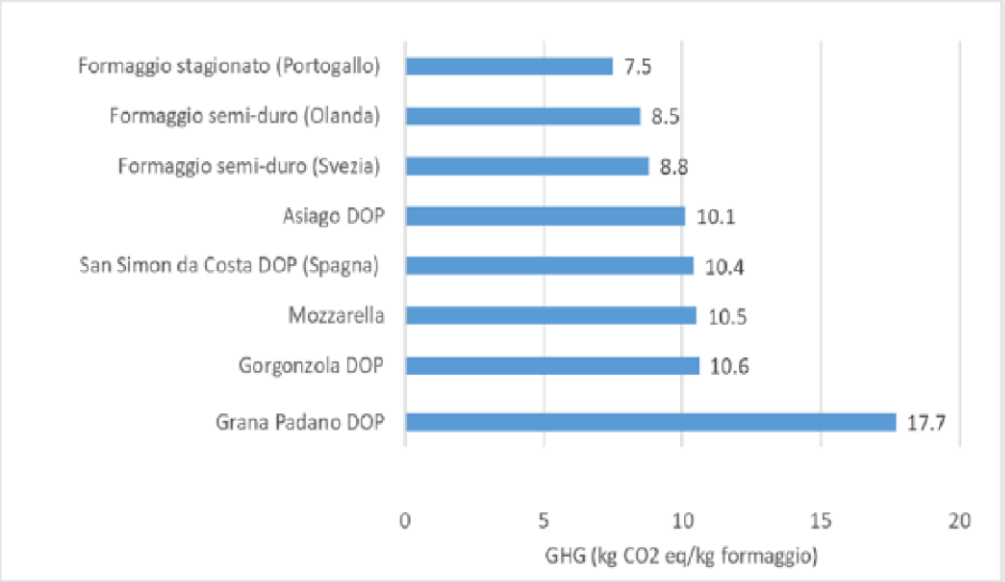
[5] A. Dalla Riva, G. Thoma, B. Jasmina, K. Daesoo, M. Cassandro, M. De Marchi. Sostenibilità ambientale nel caseario: il caso Asiago dop.
https://www.researchgate.net/publication/305650248_Sostenibilita_ambientale_nel_caseario_il_caso_Asiago_dop

Impatto ecologico dei prodotti alimentari (Dati da: University of Oxford).



Per quanto riguarda l'allevamento ovino e caprino a livello globale impatta per il 6,5% delle emissioni di gas a effetto serra (CO2, CH4 e N2O) imputate alla zootecnia, stimate nel 14,5% delle emissioni antropiche (FAO, 2013). Le differenze nell'impatto dei diversi formaggi è principalmente conseguente alle diverse filiere di produzione, più o meno sostenibili anche a livello di trasporto e alimentazione degli animali. L'elevato valore di Gorgonzola e Grana Padano mostra la necessità di interventi strutturali sulle relative filiere per renderle più sostenibili.

Stime di Carbon Footprint su formaggi[6]



È ritenuto possibile ridurre del 30% le emissioni del comparto zootecnico se i produttori più impattanti utilizzassero le tecnologie e le strategie produttive del 10% di produttori meno impattanti» (FAO 2013).

Il contesto Europeo

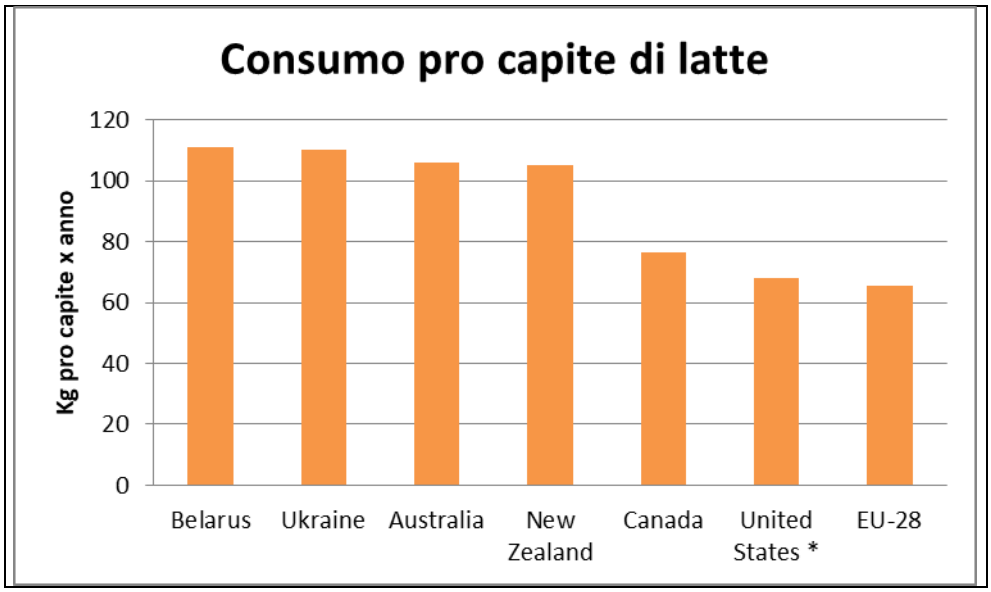
L'Unione Europea è la principale area mondiale di produzione di latte seguita da India, Cina, Pakistan, Russia, Brasile e Nuova Zelanda ed è complessivamente eccedentaria di tale prodotto: con riferimento all'intero settore lattiero-caseario.

Nell'ambito degli scambi internazionali, l'UE rappresenta il primo esportatore mondiale di formaggi, di cui i principali Paesi importatori sono Russia, Giappone e Stati Uniti; il primo esportatore di latte

[6] Giulia Ferronato, Federico Froldi La raccolta dei dati e la valutazione degli impatti ambientali con il metodo Life Cycle Assessment - La Filiera Lattiero Casearia. https://www.comune.re.it/retecivica/urp/retecivi.nsf/PESIdDoc/69DD7B036B286FAEC12582A6002BED19/$file/Caseificio%20Stallone_LCA_PDF.pdf

scremato in polvere, seguito da Stati Uniti e Nuova Zelanda; il secondo esportatore di latte in polvere intero e di burro, dopo la Nuova Zelanda. Il latte in polvere e il burro sono importati soprattutto da Russia, Cina, Messico e Venezuela[7].

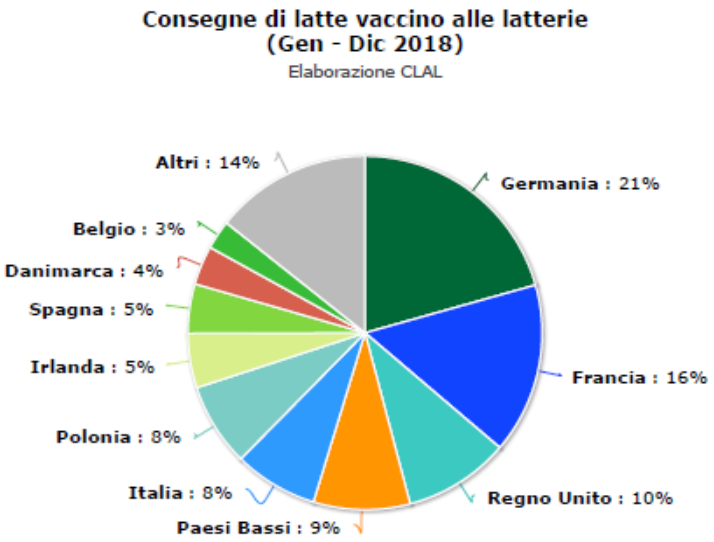
L'UE risalta a livello globale anche a livelli di consumi[8] ed ha un tasso di autoapprovvigionamento pari al 113% e a circa il 200% con riferimento alle polveri di latte (188% per il latte in polvere scremato e 232% per il latte in polvere intero). Visto il peso ecologico dell'intera filiera bovina ne risulta un enorme spreco di risorse e un altissimo impatto su tutte le matrici del vivente, per altro in ambiti assai sovrapopolati (116,6 ab./km² la media UE).



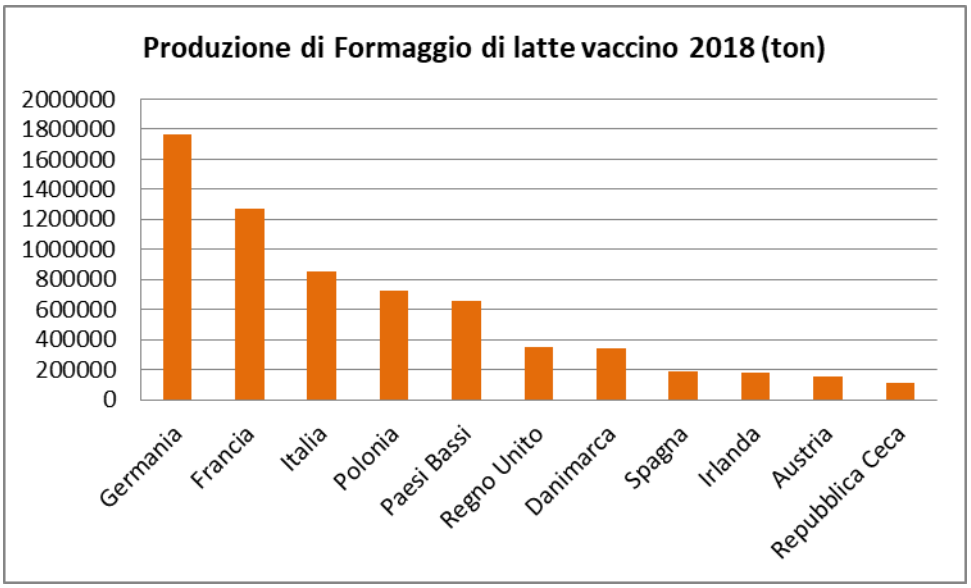
Nel 2018 le consegne annuali di latte vaccino alle latterie hanno raggiunto 157 milioni di Tonnellate. Le maggiori consegne di latte alle latterie si hanno in Francia, Germania e Regno Unito.

[7] IC51-INDAGINE CONOSCITIVA SUL SETTORE LATTIERO-CASEARIO https://www.agcm.it/dotcmsDOC/bollettini/7-16_all.pdf

[8] Consumi pro-capite. https://www.clal.it/?section=tabs_consumi_procapite



I principali produttori di formaggi sono Germania, Francia e Italia.

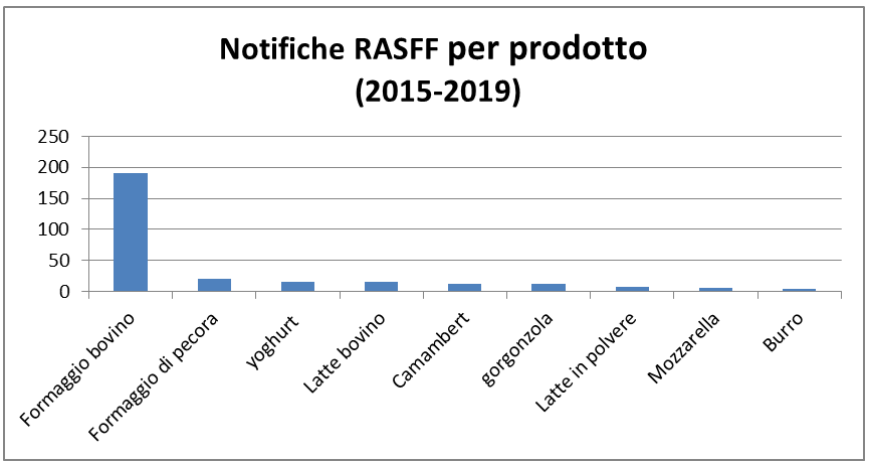


Principali produttori di Latte vaccino nell'Unione Europea

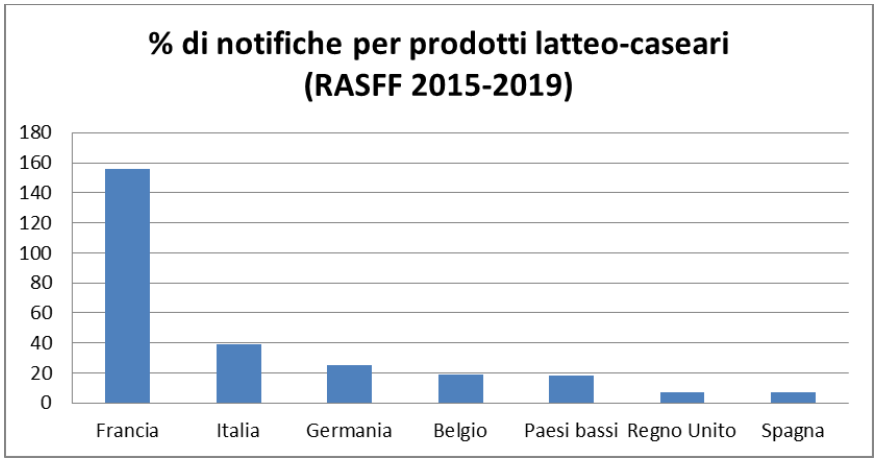
Tra Ottobre 2018 e Settembre 2019 sono state esportate 22 milioni di tonnellate in equivalente latte[9].

Notifiche RASFF a livello Europeo

Per quanto riguarda le notifiche RASFF a livello europeo sono state 327. Il prodotto più a rischio appare il formaggio bovino.

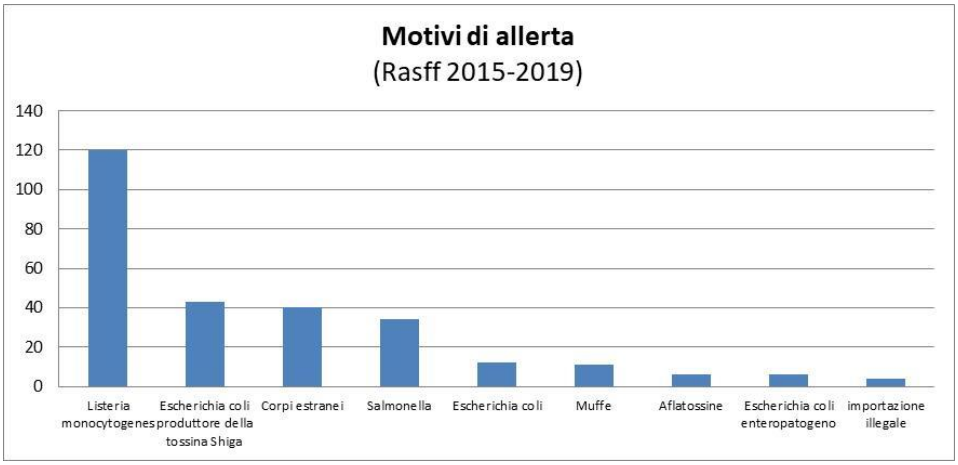


Tra gli stati emerge la Francia che rappresenta il 48 % delle segnalazioni totali (156), ma l'Italia è purtroppo seconda con 39 notifiche di prodotti nazionali, di cui 17 autocontrolli e 22 allerte da altri paesi. Seguono Germania e Belgio.



[9] UE-28: Settore lattiero caseario. https://www.clal.it/?section=stat_ue15

Il motivo più frequente di ritiro di prodotti latteo-caseari a livello europeo è *Listeria monocytogenes con* 121 segnalazioni di cui 65 dalla Francia e 20 dall'Italia. Si tratta di una tossinfezione alimentare subdola perché l'eventuale forma invasiva, fino a encefaliti, meningiti e sepsi acuta, può manifestarsi anche a settimane dall'evento alimentare. Nelle donne in gravidanza l'infezione può causare aborto spontaneo, parto prematuro, morte in utero o infezione del feto.

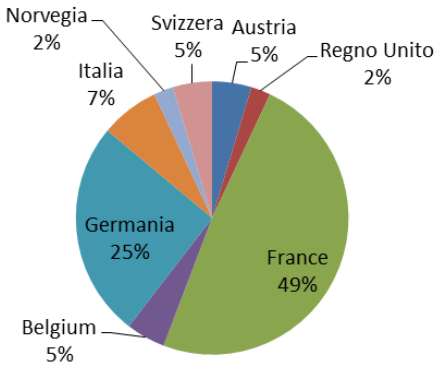


Il 66 % delle segnalazioni di Listeria nel formaggio riguarda prodotti francesi con 52 segnalazioni per Listeria in formaggio di mucca, 10 nel formaggio di pecora, 2 nel camambert e una per il latte vaccino.

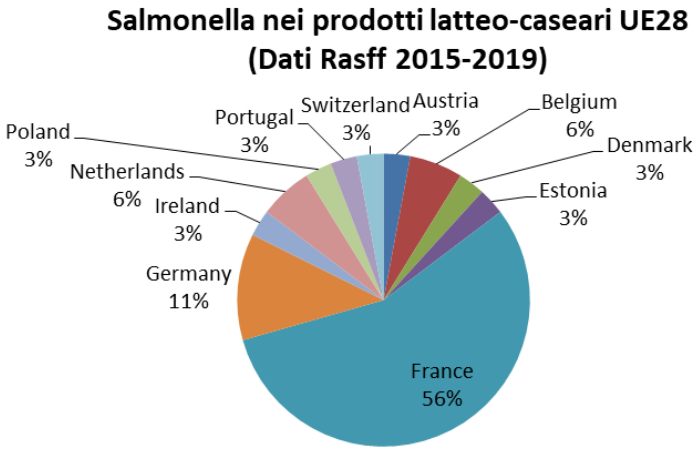
Delle 20 segnalazioni italiane 11 riguardano il gorgonzola e 3 gorgonzola-mascapone. Solo 3 i casi per le mozzarelle commerciate in Italia, due bovine (1 dai Paesi Bassi) e 1 di bufala.

La seconda causa di respingimento è la presenza di Escherichia coli con 64 notifiche, in particolare dei ceppi che producono la tossina shiga o veterotossina (denominati STEC/VTEC) con 46 notifiche. Queste tossine possono provocare nei soggetti predisposti diarrea emorragica e sindrome emolitico-uremica (SEU), una complicazione che può condurre a insufficienza renale acuta ed essere mortale. La SEU è considerata come la causa più comune di insufficienza renale acuta nei bambini europei. Emergono i formaggi di mucca francesi con 36 notifiche per Escherichia STEC/VTEC, compresi due casi per il camembert.

Escherichia coli nei prodotti latteo-caseari UE 28 (RASFF 2015-2019)



34 notifiche riguardano la Salmonella. Più della metà sono prodotti francesi seguiti da quelli tedeschi.



Recenti allerte europee

Il 4 maggio 2019 è stato predisposto il richiamo dal mercato da parte del ministero della Salute per sospetta contaminazione dal batterio Escherichia Coli del formaggio Bisù, a latte crudo. Il ministero ha disposto il ritiro su segnalazione delle autorità francesi[10]. In Italia ad essere coinvolto nel richiamo e nel ritiro è il formaggio morbido Bisù nella confezione da 180 grammi venduto dall'azienda PE.RA Formaggi S.a.S. di Saliceto Cuneo[11]. Il formaggio infettato ha provocato in Francia vari casi di sindrome emolitica uremica.

Nel novembre 2019 molti lotti e marchi di formaggi bio sono stati ritirati in tutta Europa dai supermercati per contaminazione da Listeria Monocytogenes[12]. In Svizzera l'Ufficio federale per la sicurezza alimentare ha diffuso una nota in cui si avvertivano i consumatori di non mangiare i cibi contaminati, e di riportarli ai bio shop Bio-Bergkäserei Goms, principale rivenditore in Svizzera. I

[10] Rischio contaminazione da Escherichia Coli, ritirati formaggi francesi. http://www.rainews.it/dl/rainews/articoli/Rischio-contaminazione-da-Escherichia-Coli-ritirati-formaggi-francesi-461f29d0-a91f-4ea4-aab4-5800684468ec.html

[11] Marchio dello stabilimento FR 26.281.001I lotti coinvolti sono: 19066, 19087, 19102.

[12] Listeria nei formaggi: è allarme. Marche e lotti ritirati. https://www.money.it/Listeria-formaggi-allarme-marche-lotti-ritirati

prodotti incriminati sono diversi formaggi prodotti da un caseificio di montagna biologico con sede a Gluringen, nell'alto Vallese[13].

Il 6 dicembre viene ritirata dal commercio una partita di mozzarella di bufala campana per sospetto listeria Listeria monocytogenes, dopo controlli in Canada con conseguente allerta sanitaria. Prodotta in Italia dalla ditta Cilento spa, a Cellole in provincia di Caserta, confezionata con il nome Cilento ed esportata in Quebec, Ontario e Canada è risultata potenzialmente molto pericolosa[14].

All'inizio del dicembre 2019 sempre dalla Svizzera una nuova allerta per *Listeria monocytogenes* in formaggio grattugiato in busta da 1 kg prodotto di Schwyzer Milchhuus in vendita a partire dal 13 novembre 2019[15].

La filiera del latte in Italia

A giugno 2018 negli allevamenti italiani secondo l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale erano presenti 2.249.722 mucche. Quasi nessuna ha accesso al pascolo, condizione non vincolante nemmeno per la produzione biologica. La produzione totale di latte proveniente dalle aziende italiane è di 12.916.400 tonnellate, corrispondenti a circa 213 chili per abitante. Molto meno di quello usato con un grande surplus di romaggio e un deficit per i prodotti di latte fermentato e per il burro.

---

[13] La lista dei formaggi bio contaminati da Listeria è la seguente: Bio Gomser 11 Bio Knospe, forme da 4,5 kg/in porzioni, vendita sfusa nel periodo 26.09.2019-28.10.2019; Baschi Chääs Bio Knospe da 700 g, vendita nel periodo 26.09.2019-28.10.2019; Bascheli Bio Knospe da 300 g, periodo 26.09.2019-28.10.2019; Gommer Fee Bio Knospe, 250 g, data di scadenza fino al: 09.12.2019; Rote Fee Bio Knospe, 250 g, con scadenza 27.11.2019.

[14] Ritirata mozzarella prodotta in Italia, grave rischio per la salute. https://www.notizieora.it/allarme-mozzarella-prodotta-in-italia-possibile-presenza-di-listeria/

[15] Listeria nel formaggio grattugiato. Allerta anche in Italia: "Rischio grave. Non consumatelo" continua su: https://www.fanpage.it/esteri/listeria-nel-formaggio-grattugiato-allerta-anche-in-italia-rischio-grave-non-consumatelo/. Nello specifico si tratta dei. lotti 46.2 e 46.3.

L'Italia risalta nell'ambito del settore lattiero caseario europeo essendo il maggior Paese produttore di ben 50 formaggi DOP ed è uno dei principali Paesi esportatori di formaggi e latticini nell'ambito dell'Unione (dopo Germania, Francia e Paesi Bassi). Le maggiori aree di esportazione sono Francia, Germania, Regno Unito e Stati Uniti.

La filiera lattiero-casearia italiana ha un valore di 15 miliardi di euro, di cui 2,7 si riferiscono all'export. L'Italia vanta e si colloca tra primi posti in quanto a qualità del prodotto. Il 2018 ha fatto registrare un aumento delle esportazioni, in valore (+3,7%) e quantità (+0,7%), riguardanti in particolare i registrano performance molto positive, in valore, per i formaggi freschi, in particolar modo per la mozzarella (+5,4%), per il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano (+5,3%), il Gorgonzola (+4,3%)[16].

I nostri prodotti ricercati all'estero, sono i più contraffatti. Nell'ultimo decennio il valore del falso made in Italy agroalimentare è salito ad oltre 100 miliardi. All'estero più di due prodotti di tipo italiano su tre sono falsi e si sono diffuse brutte copie di tutti i principali formaggi italiani, dal parmesao brasiliano al reggianito argentino fino al parmesan canadese, australiano e statunitense. Realtà favorita dai recenti accordi di libero scambio siglati dall'Unione Europea e che va arginata facendo sentire la propria opinione di consumatori attraverso scelte coscienti e adeguate.

I consumi di latte degli italiani sono calati del 20% tra il 2010 e il 2018. Tra il 2012 e il 2017 il mercato italiano del latte è passato da 2,1 a 1,8 milioni di tonnellate, con una contrazione del 3,1, in parallelo all'aumento del mercato delle alternative vegetali a questo prodotto, che include latte di soia, riso, mandorla, cocco, canapa e avena, è in piena espansione. Si prevede che questo mercato supererà a livello globale il valore di 34 miliardi di dollari entro il 2024.

Secondo i dati dell'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare (Ismea), nell'ambito degli acquisti domestici di latte e derivati, i formaggi e latticini costituiscono il 60% della spesa delle

[16] Latte, una filiera in crescita https://www.campagnamica.it/2019/06/01/latte-filiera-crescita/

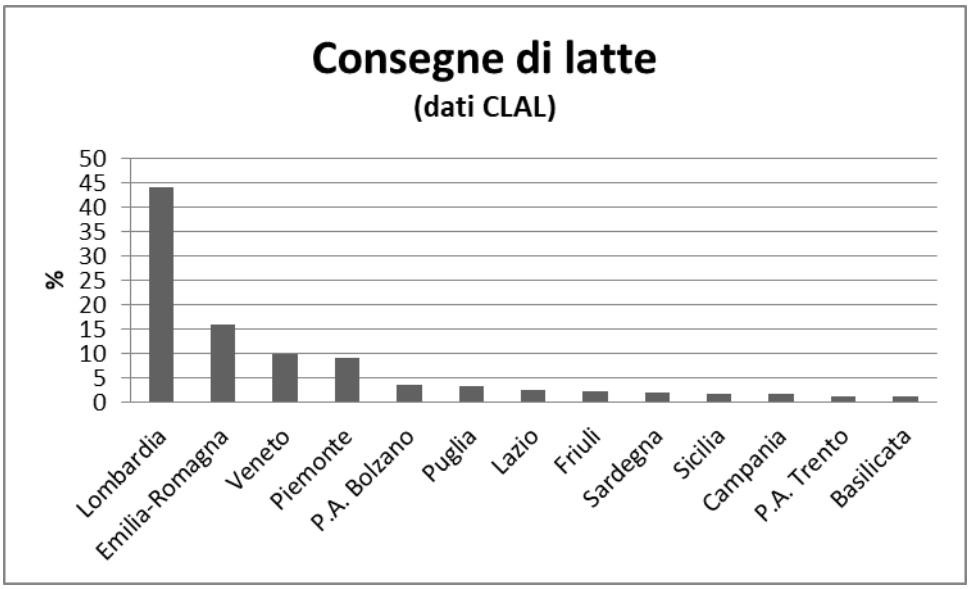
famiglie italiane, cui si aggiungono l'8% del latte fresco, il 13% del latte UHT, il 13% dello yogurt, il 2% della panna, e il 3% del burro.

I dati ISMEA relativi ai consumi domestici delle famiglie italiane nel 2018 registrano un calo nella spesa per il latte, sia fresco (-1,9%) che UHT (-1,9%) e per i formaggi (-0,8%), con una stabilità per i freschi. Risultano in crescita il biologico e i prodotti delattosati. Elaborazioni Nomisma-Assobio riferite al 2018, hanno riscontrato, rispetto all'anno precedente, una crescita delle vendite di latte UHT biologico (+32,8%), di yogurt intero biologico (+12%) e di latte fresco biologico (+9,5%). Anche il latte ad alta digeribilità registra un aumento sia nei volumi di vendita (+9,4%).

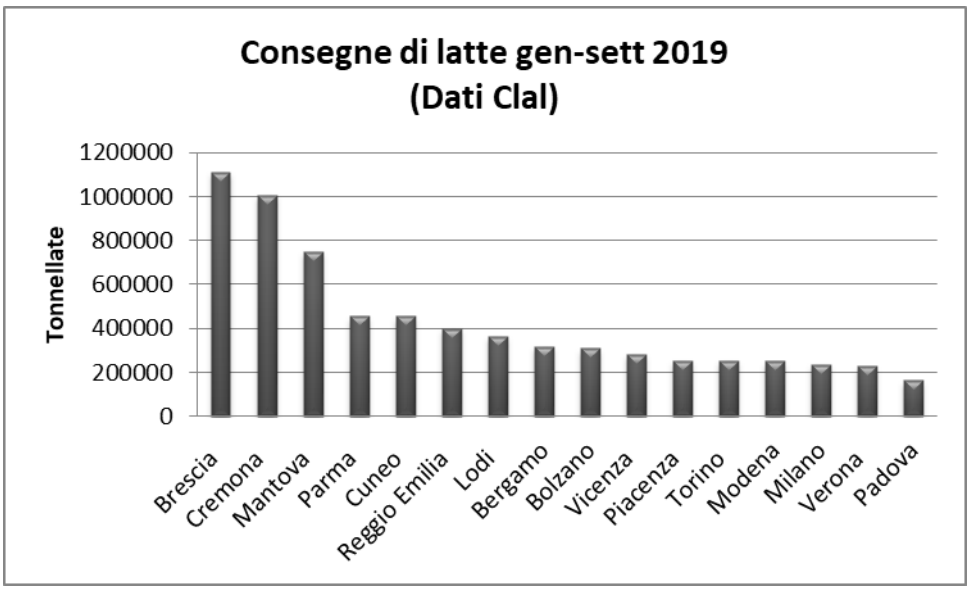
Tipo di prodotto lattiero caseario	**Produzione per ab. (Kg.)**	**Consumo annuo per ab (Kg)**
Latte alimentare	42.7	32. 8
Latte fermentato	4.9	7.2
Formaggio di latte di vacca	20.3	2.6
Burro migliaia di tonnellate	1.7	0.5

Dati ISTAT 2019 rielaborati da European Consumers

La produzione nazionale di latte vaccino è concentrata in 8 regioni: Lombardia, Emilia Romagna, Veneto, Piemonte, Trentino Alto Adige, Lazio, Puglia e Friuli Venezia Giulia. In particolare, il 44% della produzione complessiva proviene dalla regione Lombardia con 4.021.205 tonnellate complessive di consegne di latte nei primi 9 mesi del 2019. In Lombardia, Emilia Romagna e Veneto si concentra il 69 % della produzione complessiva di latte.

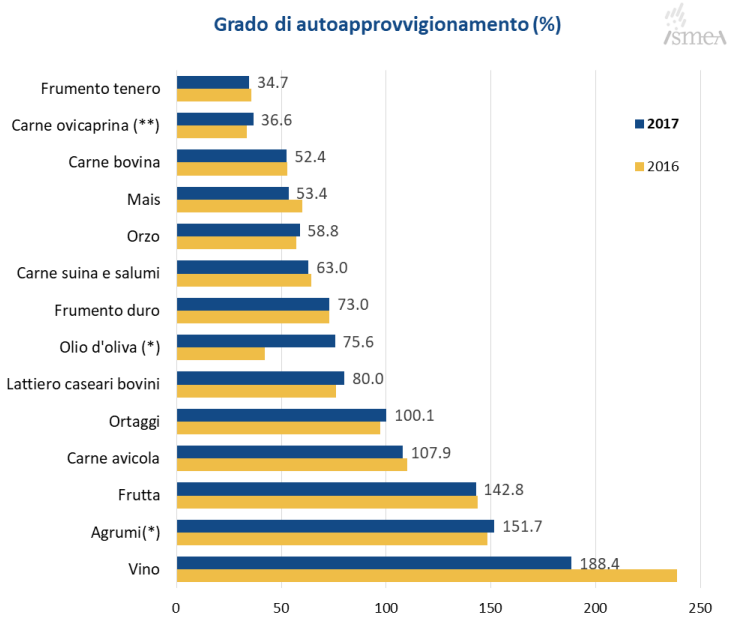


La maggiore produzione si ha nella provincia di Brescia che rappresenta il 12 % della produzione totale, Cremona il 10 % e Mantova l'8 %. Distanziate le altre provincia



Al 2017 l'auto-approviggionamento (cioè la possibilità di destinare teoricamente le proprie risorse

solo alla richiesta interna) è all'80 %, più elevato, comunque, dell'olio d'oliva (75 %)[17]..



Il 48% dei circa 33.000 allevamenti esistenti in Italia è di piccola dimensione, meno di 15 capi e meno di 100 tonnellate di produzione complessiva, e realizza il 5,5% del totale prodotto, mentre il 9% degli allevamenti è di grande dimensione, oltre 115 capi e più di mille tonnellate e realizza il 52% della produzione.

Il 55% degli allevamenti è ubicato in aree di montagna o svantaggiate, per la maggior parte di piccola dimensione, mentre su tre province si concentra quasi il 30% della produzione totale, con tre regioni arrivano al 68% e qui sono ubicati la maggior parte degli allevamenti di maggiori

[17] ISMEA. Il grado di autoapprovvigionamento nazionale per i principali settori dell'agroalimentare http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4537

dimensioni. Questi ultimi sono gli unici a crescere numericamente mentre si riducono ad un ritmo superiore al 5% annuo quelli più piccoli[18].

Il 50% circa del latte prodotto a livello nazionale viene assorbito dalle cooperative di trasformazione e circa il 45% viene utilizzato per la produzione di formaggi tipici DOP (prevalentemente prodotti da cooperative)[19]. Secondo i dati dell'Osservatorio della cooperazione lattiero-caseario italiana, le cooperative che operano nel comparto sono 744, per l'81% localizzate al Nord Italia, con una dimensione media di impresa di 8,6 milioni di euro che generano un fatturato complessivo di 6,4 miliardi di euro.

Di tutto il latte disponibile il 7% circa viene destinato all'autoconsumo e ai rimpieghi aziendali, il 16% all'alimentazione umana e il 77% circa ad altri impieghi industriali, di cui oltre il 95% rappresentato da formaggi. A sua volta, il latte destinato alla produzione di formaggio si ripartisce in modo pressoché equivalente tra formaggi DOP e altri formaggi.

La filiera del latte, come in molti altri paesi, è spesso caratterizzata da episodi di violenza che poco hanno a che fare con le Direttive Europee e relativi Decreti italiani sul Benessere Animale[20]. Per la maggior parte della loro vita le mucche sono gravide e vengono munte con mungitrici meccaniche due volte al giorno per 300 giorni l'anno. Si tratta di razze selezionate geneticamente per la

[18] Analisi economica della filiera del latte italiano. Executive Summary di Roberto Della Casa. Docente di marketing e gestione dei prodotti agroalimentari - Università di Bologna https://informatorezootecnico.edagricole.it/wp-content/uploads/sites/15/2016/03/D-Convegno-latte-Adm-Della-Casa-executive-summary.pdf

[19] IC51-Indagine conoscitiva sul settore lattiero-caseario https://www.agcm.it/dotcmsDOC/bollettini/7-16_all.pdf

[20] Si veda ad es. Decreto legislativo 26 marzo 2001 n. 146 attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali in allevamento"; Decreto legislativo 29 luglio 2003, n. 267 attuazione della direttiva 1999/74/CE e della direttiva 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento; Decreto legislativo 7 luglio 2011, n 126 "attuazione della direttiva 2008/119/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli". Infine, il regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che gli Stati membri eseguano programmi di controllo e redigano relazioni annuali indicanti i risultati delle ispezioni condotte in diversi settori connessi con la sicurezza alimentare, compreso il benessere degli animali.

produzione di latte. Oggi una mucca frisona ne produce in media 28 litri al giorno, contro i 17 del 1985. Aumenta la produzione, ma anche i problemi al benessere degli animali

In alcuni video e articoli diffusi in rete[21] si parla di mucche prese a calci e picchiate con tubi di ferro, vitelli appena nati scaraventati a terra e sottoposti alla bruciature delle corna senza anestesia e non dal veterinario, ma da operatori improvvisati. Un'indagine di Essere Animali documenta le fasi di allevamento delle mucche da latte in un'azienda del nord Italia filmata con telecamere nascoste da attivisti assunti nelle aziende come lavoratori. Gli operatori, oltre a colpire le mucche con calci e tubi di ferro, sollevano con la gru mucche agonizzanti (vietato dal Regolamento CE n.1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto)[22].

Negli allevamenti intensivi sono costrette a partorire un vitello ogni anno, poiché come tutti i mammiferi producono latte solo dopo il parto. Spesso i calori sono indotti con sostanze chimiche, perché sarebbe economicamente sconveniente mantenere mucche improduttive.

Importazioni in Italia

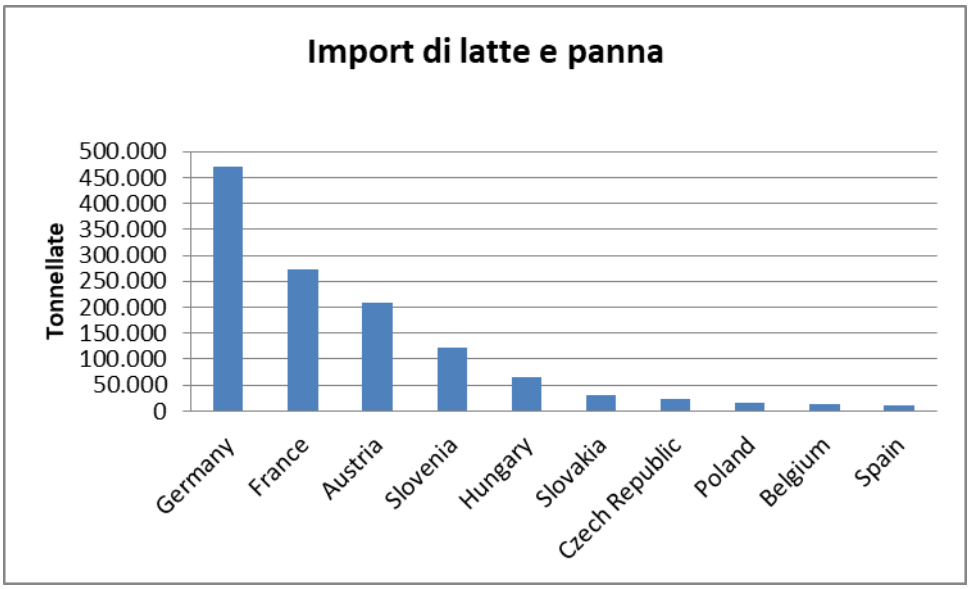
L'Italia importa una quantità maggiore di prodotti lattiero caseari, inclusi i formaggi, di minor valore aggiunto rispetto ai prodotti esportati. Il saldo della bilancia commerciale del settore evidenzia un deficit a livello nazionale, pari a circa 1,5 miliardi di euro nel 2014. Va ricordato che di fatto la produzione di formaggio è circa 10 volte il consumo pro-capite evidentemente in buona parte destinata all'esportazione. Quindi il deficit è indotto evidentemente da storture nella gestione dell'import-export.

---

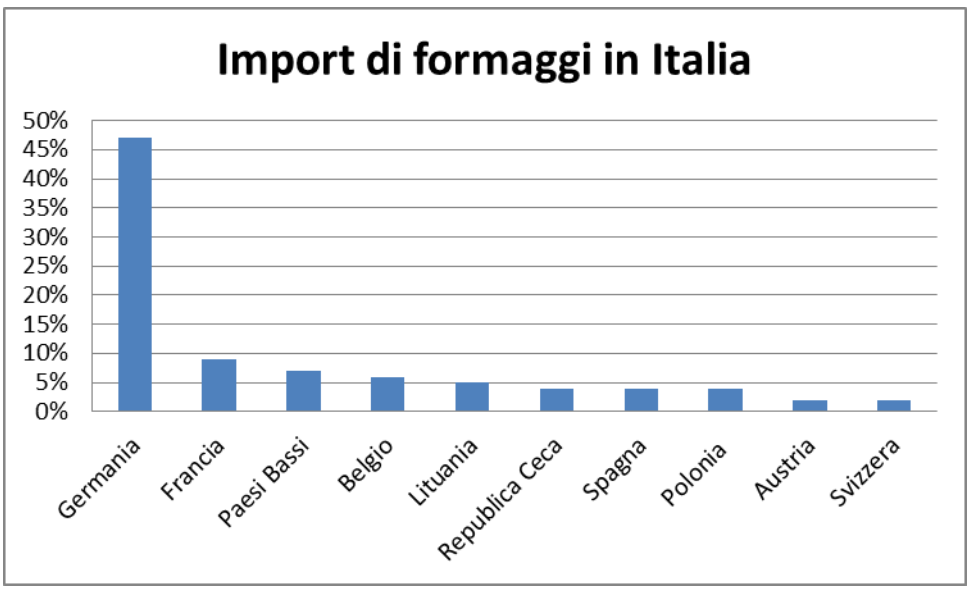
[21] Si veda ad es.: L'orrore dietro la produzione di latte italiano: mucche ferite e sofferenti e vitelli scaraventati a terra https://www.greenme.it/informarsi/animali/mucche-allevamenti-intensivi-italia/?fbclid=IwAR0EAAwUUo_2GsGSjFqhc3QbhdQbrTTXny-RWklTkQ1cqv7dmehPaSh7In8

[22] Video: Macchine da Latte: maltrattamenti e violenze su vitelli e mucche - Essere Animali. https://www.youtube.com/watch?v=srhcQiDgR1Y&feature=youtu.be

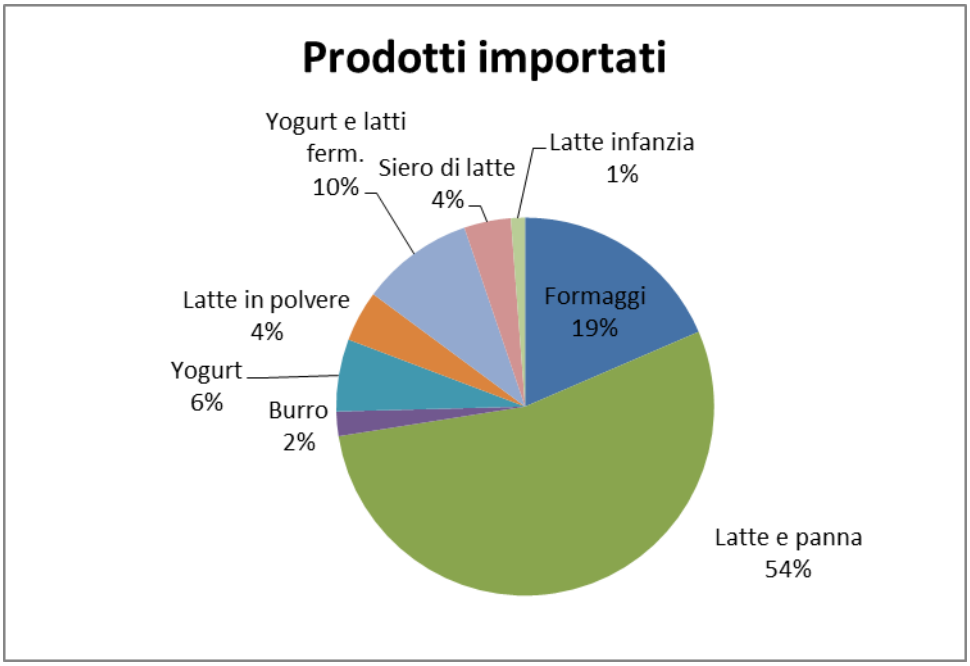
Le importazioni italiane di latte provengono quasi esclusivamente da Germania, Francia, Austria, Slovenia e Ungheria. Si stanno incrementando i flussi di importazione da altri fornitori quali Slovacchia, Repubblica Ceca e Polonia. Parte delle importazioni di latte liquido è composta da latte confezionato, proveniente da Austria, Germania e Francia.



Le importazioni di formaggio prevalentemente dalla Germania (47 %, pari a circa 540.000 tonnellate all'anno).



Più della metà delle importazioni riguarda latte e panna e il 19 % formaggi.



Da un inchiesta di Report[23] del novembre 2019, entrata in possesso in esclusiva della lista secretata per anni dal ministero della Salute.[24], nell'import-export sono coinvolte molte grandi marche. Galbani acquista tonnellate di cagliate lituane, creme di latte dalla Spagna, mozzarelle dalla Francia. Le cagliate sono l'1% delle loro produzioni e le utilizzano per formaggini e mozzarelle per la ristorazione, riportando l'origine in etichetta (che solitamente vede il cuoco, ma non il cliente).

Prealpi importa tonnellate di formaggi e cagliate dalla Germania, formaggi a pasta dura dalla Finlandia, mozzarelle dalla Danimarca. Mette l'origine in etichetta. Granarolo compra latte dalla Francia, dalla Repubblica Slovacca, dalla Slovenia e dall'Ungheria. Il gruppo Newlat che significa

---

23

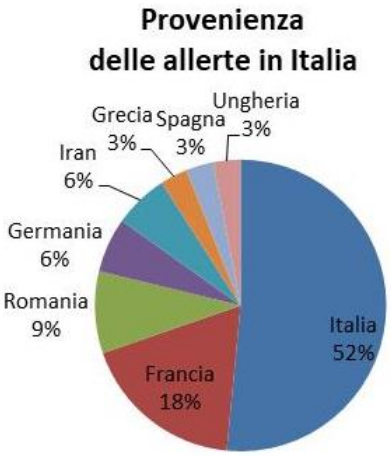
24 Report svela la "lista segreta" di chi importa in Italia il latte straniero https://www.huffingtonpost.it/entry/latte-versato-report-svela-la-lista-segreta-di-chi-usa-il-latte-straniero_it_5ddbd822e4b0d50f3293779b?ref=fbpr&fbclid=IwAR23uAVrMPc-NqLbzXxuM7VkNO3RGQKPN5cmyCBpauZHgQhGLEEJpWCk_UU

Giglio, Polenghi, Torreinpietra, tonnellate di latte crudo dall'Ungheria. Parmalat di Collecchio compra tonnellate di latte crudo dalla Slovenia, Belgio, Croazia, Ungheria, Repubblica Slovacca e grattugiati dalla Polonia equivalenti a circa il 30 % di tutta la sua produzione, e lo indica in etichetta.

I produttori di mozzarelle Francia e Cuomo dalla Germania comprano le mozzarelle. Francia dice che commercializza prodotti a marchio tedesco in Italia e che le mozzarelle tedesche sono destinate alla ristorazione. I caseifici del Grana Padano oltre la produzione DOP fanno grattugiati misti acquistando latte e formaggi da Germania, Polonia, Ungheria. Quelli del Parmigiano acquistano da Lituania e Lettonia[25].

Notifiche RASFF Italiane

In totale le notifiche dall'Italia nel quinquennio considerato sono 33, di cui 17 autonotifiche per il mercato interno. 22 sono le segnalazioni da altri paesi.



Delle notifiche in Italia 21 riguardano i formaggi a pasta dura e 4 il latte.

[25] Vedi anche: http://www.rai.it/programmi/report/inchieste/Latte-versato-e6869092-659f-4786-8e37-b0db6fc9a11c.html

Notifiche totali in Italia	
Prodotto	**N° di notifiche**
Formaggio di mucca	13
Formaggio di pecora	3
Gorgonzola	3
Latte bovino	3
Salsa iraniana	2
Yoghurt	2
Formaggio di capra	1
Grana Padano	1
Latte di capra	1
Mascarpone	1
Mozzarella	1
Salsa allo yogurt	1
Siero di latte	1

La motivazione più frequente è la presenza di *Escherichia coli* produttrice della tossina Shiga seguita da *Listeria monocytogenes* e aflatossine. Queste ultime sembrano legate prevalentemente alle produzioni nazionali italiane.

Escherichia coli produttore della tossina Shiga	**7**
Francia	**4**
Formaggio bovino	3
Formaggio di pecora	1
Romania	**2**
Formaggio bovino	2
Germania	**1**
Latte di mucca	1
Aflatossine	**6**
Italia	**6**
Latte bovino	2
Formaggio	1
Gorgonzola	1
Grana Padano	1
Siero di latte	1
Listeria monocytogenes	**6**
Italia	**4**

Formaggio bovino	2
Gorgonzola	2
Francia	**1**
Formaggio di pecora	1
Ungheria	**1**
Formaggio bovino	1
Corpi estranei	**3**
Francia	**1**
Formaggio bovino	1
Germania	**1**
Mozzarella	1
Italia	**1**
Yoghurt	1
Importazione illegale	**2**
Iran	**2**
Salsa iraniana	2
Presenza di inibitore batterico	**1**
Italia	**1**
Latte di capra	1
Contenuto troppo alto di E 235 - natamicina	**1**
Italia	**1**
Formaggio bovino	1
Ingredienti non dichiarati	**1**
Grecia	**1**
Salsa allo yogurt	1
Data di scadenza scorretta	**1**
Italia	**1**
Mascarpone	1
Piombo	**1**
Italia	**1**
Formaggio di pecora	1
Diossina	**1**
Romania	**1**
Formaggio bovino	1
Cloxacillina	**1**
Italia	**1**
Formaggio di capra	1
Sostanza non autorizzata E 265 - acido deidroacetico	**1**
Spagna	**1**
Formaggio bovino	1
Glutine non dichiarato	**1**
Italia	**1**

Yoghurt	1

Le allerte per prodotti italiani provenienti da altri paesi riguardano principalmente il Gorgonzola (anche in associazione con il Mascarpone) e la Burrata.

Recenti allerte italiane

Ad aprile 2019 la Germania segnala un lotto di Formaggio al Pepe Nero prodotto in Italia contaminato da Escherichia coli[26].

Il 9 aprile 2019 i carabinieri hanno sequestrano 196 forme di formaggio a pasta dura recanti nello scalzo i segni distintivi della DOP Parmigiano Reggiano per accertato utilizzo di di latte non conforme. Secondo il Disciplinare di produzione le bovine da latte provenienti da altre filiere possono essere introdotte nel circuito tutelato e il latte può essere utilizzato per produrre il Parmigiano Reggiano DOP solo dopo quattro mesi dall'arrivo in azienda. Per i 7.600 kg di

[26] Formaggio al Pepe Nero contaminato da Escherichia: ritirato dal mercato https://laprovinciadibiella.it/attualita/formaggio-al-pepe-nero-contaminato-da-escherichia-ritirato-dal-mercato

formaggio sono contestati illeciti amministrativi per 4.000 euro. Il sequestro è stato eseguito nelle province di Parma e Reggio Emilia.

Nell'ottobre 2019 Migros ha informato il Laboratorio cantonale di Zurigo e l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) che nel prodotto italiano "Gorgonzola e mascarpone" durante un controllo interno, è stata rilevata la presenza di batteri patogeni del genere listeria[27].

Nel novembre 2019 Carrefour ha diffuso il richiamo di un lotto di formaggio caprino fresco a marchio Ciresa, prodotto nello stabilimento di via Vittorio Emanuele 62, a Introbio[28], in provincia di Lecco per la possibile presenza, comunicata dal fornitore, di sostanze inibenti nel latte di capra usato per la produzione del lotto in questione[29]. L'indicatore permette di stimare residui di farmaci ad azione antibatterica nel latte (antibiotici e sulfamidici); rilevante anche per le interferenze che può determinare in fase di caseificazione sulla vitalità dei microrganismi componenti la flora lattica filocasearia.

L'11 dicembre 2019 il Ministero della Salute ha pubblicato una nota con il provvedimento di richiamo di un lotto di Stracchino all'Antica a marchio Società Agricola Locatelli Guglielmo & C. S.S., non conforme per presenza di Escherichia Coli[30].

---

[27] Il numero dell'articolo ritirato dagli scaffali, è 2125.830.240, il codice ID è IT 03 48 CE che ha permesso di verificare che l'alimento è stato prodotto o confezionato in Italia con data di scadenza il 21.10.2019. Per approfondire http://www.meteoweb.eu/2019/10/allerta-listeria-formaggio-italiano-gorgonzola-mascarpone/1324688/#yoY6x0yyBVxkUF1d.99

[28] Marchio di identificazione: CE IT 03 165

[29] Il prodotto interessato è venduto in vaschette da 2×7 e 6×2 caprini da 70 grammi l'uno, con il numero di lotto 9485 e le date di scadenza dallo 02/12/2019 al 13/12/2019

[30] Presenza di Escherichia Coli, il Ministero richiama lotto di Stracchino all'Antica. Il lotto di stracchino all'antica della Società Agricola Locatelli Guglielmo & C. richiamato dal Ministero della Salute è stato prodotto il 12 ottobre 2019 nello stabilimento di Frazione Reggetto, nella provincia di Bergamo.
https://ilsalvagente.it/2019/12/11/e-coli-richiamato-lo-stracchino-dellazienda-agricola-locatelli/;
https://www.fanpage.it/attualita/presenza-di-escherichia-coli-il-ministero-richiama-lotto-di-stracchino-allantica/

Conclusioni

A livello di rischio per la salute emerge la carenza della filiera francese che risalta per numero di allerte sia a livello nazionale che europeo. A livello europeo i prodotti lavorati e i formaggi a pasta molle sono tra i prodotti più a rischio rispetto a latte e yoghurt.

Dal punto di vista ambientale poichè, per far fronte di fatto a un eccedenza di produzione, si usano mangimi OGM e spesso di dubbia provenienza, non si comprende perché la UE continui a finanziare la filiera del latte senza porsi seri problemi sull'impatto ecologico e ambientale della stessa. In tal senso appare necessario valutare anche l'impronta ecologica, oltre che i rischi della salute di un settore che appare governato principalmente dalle regole del mercato.

La soluzione per ridurre l'impatto ambientale e il rischio per la salute della nostra industria alimentare è nelle mani del consumatore, che può cambiare dieta e scegliere opportunamente i prodotti. Se tutti adottassimo una dieta a base di vegetali ridurremmo le emissioni fino al 73% a seconda dell'area geografica. Il terreno ad uso agricolo sul pianeta si ridurrebbe di circa 3,1 miliardi di ettari (76%), diminuendo la pressione sulle foreste e gli altri ecosistemi naturali. Pur non arrivando a questi estremi possiamo ridurre notevolmente gli impatti mangiando biologico e per quanto possibile a chilometro zero, favorendo così anche le economie locali.

Al livello di dettaglio maggiore attenzione deve essere data alla filiera del latte bovino, del gorgonzola e del mascarpone, soprattutto in uscita. Rispetto all'enorme produzione ed esportazione sembra, invece, modesto, almeno nel mercato ufficiale, il rischio rappresentato da mozzarelle sia vaccine che di bufala rispetto all'enorme volume del mercato.

Riteniamo indifferibili i seguenti punti:

1. Conservazione della biodiversità e del patrimonio genetico del bestiame per favorire uno stretto legame tra animali e territorio.

2. Miglioramento dell'allevamento a ciclo chiuso e della produzione di mangimi conformemente al REG. Principi UE 848/2018 sull'allevamento biologico per garantire l'assenza o la riduzione drastica dell'uso di prodotti chimici.

3. Propensione a forme di allevamento estensivo, all'aperto o, se intensivo, con una notevole riduzione della densità del carico rispetto ai limiti legali minimi.

4. Recupero e valorizzazione del letame animale e di tutta la produzione per la produzione di fertilizzanti e di energia rinnovabile (biogas).

5. Rispetto dei principi del benessere degli animali al fine di garantire agli animali condizioni ottimali di alloggio, alimentazione e manipolazione, indispensabili per la salute degli animali e per la qualità del prodotto.

6. Responsabilità sociale per garantire i diritti minimi a tutti gli operatori[31].

Come consigli per i consumatori ricordiamo che, ai sensi del Regolamento CE 834/2007[32] nonchè le disposizioni attuative contenute nel Regolamento CE n. 889/2008[33], fissano (per le aziende biologiche di produzione di latte) degli standard per la produzione di latte biologico, gli animali che producono latte biologico:

- devono essere alimentati al pascolo, o in alternativa con foraggi e mangimi biologici e provenienti preferibilmente dalla stessa azienda;

[31] https://www.friendoftheearth.org/live-sustainably/sustainable-farming/

[32] Regolamento (CE) n. 834/2007 DEL CONSIGLIO del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:IT:PDF

[33] Regolamento (CE) n. 889/2008 della Commissione, del 5 settembre 2008 , recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=celex%3A32008R0889

- devono mangiare alimenti sani, selezionati, che non contengono additivi così da non incidere sul latte prodotto;
- non devono essere alimentati in maniera forzata, ma secondo i loro ritmi;
- devono vivere in ambiente salutare e con un'alimetazione naturale e non artificiale;
- devono essere di razze autoctone e selezionate anche sulla base della vitalità e delle resistenza naturale alle malattie;
- devono avere disposizione uno spazio sufficiente per muoversi liberamente, per sdraiarsi, per dormire, ed un'areazione abbondante;
- devono essere trattate secondo le esigenze specifiche della specie, della razza, del comportamento e dell'età dell'animale;
- (quando sono giovani) questi animali devono essere nutriti col latte materno e non artificiale;
- non devono ricevere dei trattamenti preventivi con medicinali veterinari allopatici o antibiotici;
- non devono ricevere dei trattamenti che prevedano l'uso di ormoni o di sostanze chimiche finalizzate ad aumentare la loro produttività in modo artificiale.

Dal 19 aprile 2017 nel nostro Paese è obbligatoria in etichetta l'indicazione di origine della materia prima dei prodotti lattiero caseari per cui consigliamo i consumatori di dare la dovuta importanza a questi dati e segnalare la loro eventuale assenza.

Ai fini del miglioramento della prestazione ambientale del formaggio, il confronto tra le diverse realtà produttive ha fatto emergere che il conferimento dei reflui zootecnici a un digestore anaerobico permette di ridurre le emissioni di metano e protossido di azoto associate a un litro di latte[34].

Riteniamo che i consumatori facendo opportune scelte possano influenzare, anche attraverso un opportuno passa-parola, il mercato bypassando la "morbidezza" di molte norme UE relativamente al controllo delle filiere e del loro impatto ambientale e sulla salute pubblica.

[34] Trevisan M., Corrado S., Impatto ambientale. LCA Formaggi DOP