

OBBIETTIVO LATTE: RIDISCUTERE LA QUALITÀ

GIUSEPPE PALLANTE

*Specialista Clinica Bovina; Diritto e Legislazione Veterinaria; Responsabile settore agrozootecnico e produzioni alimentari
Comunità di "Camparta Alta"; Trento - I.p. conv. AUSL Trento - II vic. Bristol, n.7 - 38015 Lavis (Trento)*

Sommario

Il latte è materia viva e non è pensabile ad una qualità predefinita sempre uguale a se stessa con il risultato di banalizzare la qualità e deprimere l'alimento.

I parametri qualità vanno ricercati oltre i vincoli sanitari e i valori nutrizionali attuali, non emarginandoli, ma catalogandoli come prerequisiti.

Nuovi parametri qualitativi possono essere individuati solo attraverso un ampio dibattito che coinvolga attivamente risorse umane capaci di relazionarsi oltre gli interessi di parte.

Autocontrollo aziendale e trattamenti sanitari, miglioramento degli standard di benessere animale e tipizzazione delle razze sono solo alcuni spunti per favorire il dibattito nella ricerca di una nuova definizione di Qualità per il latte.

Summary

Milk quality could be diminished if we think of milk, which is a living substance, as a predetermined uniform and always unchanging quality.

The quality parameters must be thought beyond health constraints and current nutritional values, not in order to cut them off, but in order to label them as prerequisites.

Actually new quality parameters should be identified only through wide debate and actively involving human resources which are able to have interconnections beyond self interests.

In the research of a new milk definition we should consider autonomous business, medical treatments, improvements of animal's standard welfare, breed typification, as some starting points to promote the debate in which it would be useful to talk about the bio-ethical factor as an up-to-date input for product development.

PREMESSA

Il concetto di qualità ancora oggi risulta ben lungi dall'essere definito e come tale codificato uniformemente, anzi si può dire che il mancato riconoscimento uniforme si presta ad un ventaglio di definizioni che permette all'industria comunque e sempre di utilizzare e definire una "propria" qualità, e al consumatore una scelta in sintonia con il proprio sentire più che con una valutazione oggettiva.

Infatti da parte dell'industria, e di riflesso del consumatore, vanno sempre più definendosi due atteggiamenti diversi di affrontare il prodotto di qualità: alcuni elaborano un prodotto di qualità partendo da una visione antica, tradizionale, che immagina alimenti che scandiscano le occasioni e la quotidianità, o comunque seguono una retorica d'altri tempi; mentre una frangia più ristretta di industrie adotta una scansione più moderna che attualizza la qualità con tutta una serie di garanzie tecnologiche ad essa correlate.

La qualità del latte, almeno in termini di varietà di proposta e di diversificazione del prodotto, sembra sempre più prendere piede in termini di mercato e quindi di attenzione del consumatore. Resta pertanto necessario comprendere se le aspettative dell'acquirente, il produttore, l'industria, la legislazione in materia e i protocolli dei consorzi al fine parlano lo stesso linguaggio.

LA LEGGE

Innanzitutto per mettere ordine nella materia è necessario richiamare il disciplinare che prevede i requisiti essenziali al fine della commercializzazione ad uso umano del prodotto latte.

Il **DPR n.54 del 14.01.97** recante l'attuazione delle direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e di immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte

Principali riferimenti legislativi

R.D. 9.5.29 n. 994	G.U. 146, 24.6.29
D.P.R. 11.8.63 n. 1504	G.U. 302, 20.11.63
Regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto	
Reg. CEE 804/68 Cons. 27.6.68	G.U.C.E. L 148, 28.6.68
e successive modifiche	
Organizzazione comune dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari	
Decr. MINISAN 23.8.82	S.O.67 a G.U. 293, 23.10.82
· Metodi ufficiali d'analisi	
Approvazione dei metodi ufficiali di analisi per il controllo dei tipi di latte destinato all'alimentazione	
L. 3.5.89 n. 169	G.U. 108, 11.5.89
Circ. MINISAN 3.12.91 n. 24	G.U. 291, 12.12.91
Circ. MINISAN 9.3.92 n. 6	
Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino	
Decr. MINISAN 9.5.91 n. 185	G.U. 142, 19.6.91
Regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualità"	
Decr. MINISAN 26.3.92	S.O. 67 a G.U. 90, 16.4.92
· Metodi d'analisi	
Attuazione della decisione n. 91/180/CEE concernente la fissazione di metodi di analisi e prova relativi al latte crudo e al latte trattato termicamente	
Dir. CEE 92/46 Cons. 16.6.92	G.U.C.E. L. 268, 14.9.92
Dir. CE 94/71 Cons. 13.12.94	G.U.C.E. L 368, 31.12.94
Norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte	
D.P.R. 14.1.97 n. 54	S.O. 54L a G.U. 59, 12.3.97
Circ. MINISAN 1.12.97 n. 16	G.U. 292, 16.12.97
Circ. MINISAN 31.7.00	
Regolamento recante attuazione delle Dir. 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte	
Reg. CE 2597/97 Cons. 18.12.97(*)	G.U.C.E. L 351, 23.12.97
Disposizioni complementari dell'organizzazione comune dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari per il latte destinato al consumo umano	
Abroga Reg. 1411/97	

Tabella 1
Latte crudo di vacca destinato alla produzione di latte alimentare ed alla fabbricazione di prodotti a base di latte, trattato termicamente

Tenore di germi a 30°C (per ml)	≤ 100.000
Media geometrica calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese	
Titolo di cellule somatiche (per ml)	≤ 400.000
Media geometrica calcolata con almeno un prelievo al mese, su un periodo di tre mesi	

resta il riferimento d'obbligo per la produzione (*soggetto azienda agricola*) e la commercializzazione (*soggetto industria*) di latte (crudo, trattato termicamente, destinato alla fabbricazione o per prodotti a base) destinato al consumo umano (*soggetto consumatore*).

Da evidenziare come il presente decreto non si applica alla vendita diretta e pertanto l'azienda di produzione risponde alle sole norme dell'allegato A cap. IV (Tab. 1) per i tenori di germi a 30° ed il titolo di cellule somatiche, entrambi espressi per valori in ml; inoltre per il latte crudo di vacca destinato alla fabbricazione di prodotti e il cui processo non comprenda alcun trattamento termico vanno ricercati i limiti dei valori per lo *S. aureus*.

L'osservanza delle norme deve essere verificata con prelievi effettuati per sondaggio al momento della raccolta presso l'azienda di produzione, o al momento dell'ammissione del latte crudo nello stabilimento di trattamento o di trasformazione; ad essi vanno aggiunti i controlli sia per l'eventuale sospetto di aggiunta di acqua sia del rispetto dei tempi di sospensione per i residui di sostanze farmacologiche.

Prerequisito per le aziende di produzione resta sempre la loro identificazione e registrazione a cura delle Aziende Sanitarie Locali, nonché l'appartenenza ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi e indenni o ufficialmente indenni da brucellosi.

IL RUOLO DELLE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE: PREVENIRE E DIMOSTRARE

La sicurezza igienico-sanitaria si estende a tutte le fasi della fabbricazione e del confezionamento attraverso l'adozione delle procedure di autocontrollo, ciò ha portato allo sviluppo di norme e criteri per un "Sistema di Qualità" (ad es. la serie UNI EN ISO 9000) dove a livello operativo attraverso un "Controllo della Qualità" sono messe in atto una serie di attività e utilizzate tecniche per il raggiungimento degli obiettivi preposti.

In tal senso il DPR n.54 all'art 13 punto 2 (Tab. 2) stabilisce i principi su cui si deve basare l'autocontrollo da parte dello stabilimento e che si possono raggruppare in due grandi direttrici: prevenire e dimostrare.

Alla prima voce viene richiesta l'adesione volontaria dell'industria ad un obiettivo di qualità aziendale del prodotto, la seconda voce invece impegna l'industria dentro l'obbligo della legge ad una gestione dei rischi igienici alimentari.

Tabella 2
Principi di predisposizione per un sistema di autocontrollo

- identificazione dei punti critici
- sorveglianza e controllo dei p.c.
- prelievo di campioni per le analisi di pulizia ed eventuale disinfezione
- conservazione della documentazione
- gestione della bollatura sanitaria
- informazione al servizio veterinario in merito all'esito delle analisi
- ritiro dal mercato in caso di rischio immediato per la salute

Ricerca

- di sostanze ad azione farmacologica
- di sostanze ad azione ormonica
- di sostanze ad azione antibiotica e chemioterapica
- di sostanze ad azione antiparassitaria

L'autocontrollo aziendale quindi si pone un duplice obiettivo:

- 1) Soddisfare i requisiti normativo-legali
- 2) Soddisfare le esigenze tecnico-merceologiche

Il primo punto recepisce le direttive igienico-sanitarie e si estrinseca nel soddisfare:

- a) la **Sicurezza** (requisiti igienico-sanitari)
- b) la **Salubrità** (requisiti nutrizionali, valori proteici, vitamine, ecc.)

Il secondo punto si può dire che rappresenta lo sforzo aziendale per offrire un "di più" che valorizzi e caratterizzi il proprio prodotto attraverso:

- c) la **Soddisfazione** (in termini di formato, funzionalità, praticità, ecc.)
- d) il **Servizio** (in termini di tempo, rapporti con la clientela, ecc.)

Le quattro S (Sicurezza, Salubrità, Soddisfazione, Servizio) garantiscono all'impresa l'implementazione di un "Sistema di Assicurazione della Qualità" preventivo, ottimizzato, coerente, documentato ed eventualmente certificato per dimostrare la conformità costante di prodotti e l'affidabilità della gestione dei processi di lavorazione.

Quanto finora esposto per grandi linee come impegno dell'industria alimentare nei piani di programma di autocontrollo si ritrova a sua volta esplicitato nei parametri richiesti all'azienda agricola per il conferimento del latte a consumo umano.

SISTEMA LATTE QUALITÀ

I parametri che definiscono attualmente il Sistema Latte Qualità si possono raggruppare in due grandi filoni: l'**igienico-sanitario** per ciò che riguarda il contenuto in germi ed il titolo in cellule somatiche, e **merceologico** per ciò che riguarda il contenuto in percentuale dei valori del grasso e delle proteine.

Attualmente il prezzo di mercato del latte è composto da un prezzo base fisso, più una voce "**Qualità**" variabile al variare dei valori, e più precisamente **in stretto rapporto allo stato di salute animale e sanità della mammella (titolo**

di cellule somatiche), alle caratteristiche batteriologiche (presenza di germi), alla componente nutrizionale (% di grasso e proteine).

A tutt'oggi il valore in germi (carica microbica totale) ed il titolo di cellule somatiche rappresentano le due voci essenziali per la retribuzione differenziata del latte al produttore da parte delle industrie: infatti questi valori fuori dalla norma annullano qualunque beneficio che si sarebbe potuto ottenere sugli altri valori (ad es. % in grasso e proteine) ammessi al pagamento, per giungere -nel caso di mancato adeguamento per oltre tre mesi- al divieto assoluto di consegna di latte fatto per uso umano.

Questi si possono definire gli intendimenti comuni, ovvero il punto di partenza o lo stato attuale delle cose: una legge, l'adesione da parte degli attori (di per sé cogente), la sua interpretazione applicativa in campo, ed infine la risultante come fattore di Qualità.

Nell'insieme si può dire che la volontà del legislatore è quella di aumentare il livello igienico-sanitario attraverso una serie di requisiti richiesti alle aziende produttrici e all'industria di lavorazione e trasformazione, con l'obbiettivo di accrescere la fiducia del consumatore: **le norme igienico-sanitarie rappresentano il punto di partenza, ma allo stato attuale anche il solo punto di arrivo** considerando la genericità o piattezza con cui ci si limita ad interpretare la parola Qualità.

RIDISCUETERE LA QUALITÀ

Ridiscutere la Qualità vorrà dire necessariamente partire dai parametri che attualmente la compongono, comprenderne le ragioni e i limiti, proporre quindi eventuali alternative e poi capire se queste si dimostrano compatibili o contraddittorie.

Di fatto la conformità del prodotto e l'affidabilità della gestione dei processi così come finora illustrate pur rappresentando una sicurezza per il consumatore risultano ancora lontane dal garantire il successo del prodotto e comunque solo in parte riescono a soddisfare i desideri e le aspettative del consumatore.

Non è parte del presente lavoro una ricerca sociologica dei comportamenti del consumatore ma quello di riflettere su quanto in possesso e già applicato, quanto ancora applicabile e quanto magari da ritenersi superato da ciò che è presente nei parametri, il tutto per uniformare per quanto possibile il rispetto delle norme, le esigenze aziendali, le opportunità del mercato e le aspettative del consumatore in tema di qualità.

Punto imprescindibile di partenza della filiera alimentare del latte è **la stalla** perché:

- 1) è il punto d'origine della materia prima
- 2) è dove nasce la vera qualità del latte

Considerato che come tale il latte non può più essere migliorato a valle, non si comprende come così **poca attenzione sia stata posta dal legislatore in termini di autocontrollo** (e quindi diretta e partecipe responsabilizzazione) **in stalla**, risultando l'azienda di produzione valutata solo in base a verifiche normative, ispettive ed analitiche da parte dell'Autorità Veterinaria -e di fatto solo soggetto controllato- per il riconoscimento e per il controllo dei requisiti mi-

nimi per il latte prodotto e per il risultato economico: il pagamento appunto del latte a qualità.

È quindi necessario partire dai parametri del pagamento latte qualità: igienico-sanitario (carica microbica totale e titolo di cellule somatiche) e merceologico-nutrizionale (% in grasso e proteine) per comprenderne limiti e opportunità.

a) grasso e proteine

Il latte da tempo ha smesso la sua funzione nutrizionale per eccellenza, fatto salvo forse il suo unico utilizzo come alimento base per la prima infanzia, espandendo nel contempo la sua azione sempre più in termini di alimenti derivati e trasformati.

Le stesse percentuali espresse in titoli di grasso e proteine che non oltre 30 anni fa potevano rappresentare e legittimare il riconoscimento e la qualità di un prodotto, oggi sono spesso rifiutati da parte del consumatore occidentale, figlio di una cultura che fa dell'abbondanza un valore allo stesso tempo soggettivo e collettivo.

Comunque all'interno dell'offerta della materia prima, il latte scremato e parzialmente scremato, il biologico, l'LH e l'Alta Qualità stanno a rappresentare un'esigenza di mercato da parte del consumatore **sempre meno legata alla esclusiva necessità nutrizionale in termini assoluti di proteine e grasso.**

In altri termini non basta più possedere e fornire dei valori, se non rappresentando gli stessi correttamente contestualizzati all'interno di un preciso regime alimentare fatto di numeri e funzioni in un'ottica salutista, con obiettivi precisi, per cui gli stessi risultano essere giustificati; poco o nulla importa poi se gli stessi rappresentino la natura stessa della materia prima.

Per il consumatore il valore di grasso e proteine di per sé hanno smesso di rappresentare un valore che giustifichi la definizione stessa della materia latte.

Necessario semmai è che il latte si configuri con le aspettative richieste al momento dell'acquisto, per poi - nel massimo del *non sense*- convincersi che lo stesso rappresenti un alimento "naturale".

Il parametro grasso anche in termini remunerativi possiede un'oscillazione di punteggio qualità e conseguente conversione in denaro che rende poco interessante la sua valorizzazione e i conseguenti investimenti che si potrebbero effettuare in termini di genetica e nutrizione animale da parte dell'allevatore, con il solo risultato di mantenere un valore "di qualità" rifiutato o quanto meno poco apprezzato da tutti.

Non da meno alcune considerazioni possono essere effettuate anche sul parametro proteine: alle stesse aziende deputate ai prodotti trasformati del latte non necessita un valore proteico in termini assoluti -parametro di sostanziale peso economico, ma troppo generico- ma essenzialmente alcune proteine per ottimizzare le rese, ovvero le K Caseine e più precisamente le Caseine K AB.

Infine, gli ultimi avvenimenti legati all'uso di farine animali in bovine da latte per il raggiungimento di un alto valore proteico nella razione alimentare e conseguentemente per il mantenimento di un elevato titolo di proteine nel latte, evidenziano come **non è più pensabile parametrare valori qualitativi in termini assoluti semmai necessario diventa discutere sui mezzi che si attivano per raggiungere l'obiettivo.**

Comprensibile quindi il disagio totale per il responsabile dell'azienda zootecnica, dove spesso risulta difficile conciliare il raggiungimento di parametri di qualità quali grasso e proteine quando quotidianamente gli stessi risultano non sufficientemente valorizzati se non di ostacolo allo stesso mercato.

b) carica microbica totale e titolo delle cellule somatiche

Come si è potuto comprendere in precedenza punto focale e norma di legge di per sé cogente è adempiere prima di ogni altra cosa a **soddisfare le norme igienico sanitarie**, pena il mancato conferimento del prodotto per uso umano.

Il titolo delle cellule somatiche e la carica totale dei germi rappresentano lo spartiacque o lo scoglio (dipende dai punti di vista) su cui si infrangono spesso le aspettative dell'allevatore e le frustrazioni dell'azienda trasformatrice.

Di fatto, in passato, il muro contro muro tra aziende produttrici e azienda trasformatrice ha contribuito non poco -ed in alcune realtà tuttora contribuisce- ad una rinuncia e conseguente abbandono dell'attività agricola, proprio per impossibilità di comprensione e condivisione degli obiettivi.

La Carica Microbica Totale è la sintesi di tutta una serie di attività strutturali (componente tecnologica -> investimenti), e tecnico professionali (volontà e capacità di apprendimento) della mungitura: si parte dalla pulizia della mammella e si finisce alla cella di refrigerazione.

L'esame delle corrette operazioni ad esse connesse ed una loro analisi non fanno parte del presente lavoro ma sono facilmente rintracciabili in qualunque manualistica del settore.

Il mantenimento di questo parametro in futuro potrebbe rappresentare in assoluto un "prerequisito" per il conferimento del latte in quanto capace, da solo, di condizionare il successivo percorso del prodotto nella filiera alimentare.

Il titolo delle Cellule Somatiche si presenta sicuramente come il più ostico e sfuggente nella gestione dei parametri qualità pur presentando numerosi punti in comune con il precedente valore.

Anche in questo caso evitando di addentrarsi nelle caratteristiche fisiologiche e nel ruolo che esse esplicano, essenziale risulta comprendere come il titolo delle cellule somatiche rappresenti un indice del **"buono stato di salute animale e sanità della mammella"**, affermazione sempre valida ma che vede percorsi diversi col variare del tempo nella storia della clinica buiatrica.

Infatti se una volta il valore elevato di cellule somatiche era da accostare ad uno stato di certa malattia della ghiandola mammaria e più in generale allo stato di salute della bovina, oggi rappresenta qualcosa di molto meno definito e classificabile, non permettendo in assoluto di affermare alcun giudizio definitivo, in quanto negli ultimi quarant'anni si è assistito ad una evoluzione (Tab. 3) dei processi infiammatori ghiandolari della mammella non più imputabili solo a malattie (sempre potenzialmente pericolose per l'uomo) ma al menagement nel suo insieme e allo stress dell'animale in particolare.

Va inoltre aggiunto che il titolo delle cellule somatiche sta venendo sempre più messo in discussione dalla letteratura scientifica, in particolare quella anglosassone, quale

Tabella 3

MASTITI INFETTIVE (anni '50)TURBE DELLA QUALITÀ SANITARIA*Primitive*

- Mastite Catarrale Contagiosa

Secondarie

- Tubercolosi, Brucellosi

MASTITI ALIMENTARI (anni '70)TURBE DELLA QUALITÀ NUTRIZIONALETURBE DELLA QUALITÀ TECNOLOGICA*Mastiti Infettive Condizionate*

- Mastite Parenchimatosa acuta Colibacillare

Turbe secretorie metabolico alimentari

- squilibri alimentari
- acidosi ruminale
- alcalosi ruminale
- carenza di fibra grezza

MASTITI AMBIENTALI (anni '90)TURBE DELLA QUALITÀ ORGANOLETTICA*Turbe correlate alla mungitura*

- Mastiti Infettive Condizionate (es. *S. aureus*)
- Turbe Secretorie (Leucocitosi Asettica)

Turbe correlate alla lettiera, igiene della stalla, ecc.

- Mastiti Infettive Condizionate (enterobatteri, miceti, ecc.)
- Alterazioni Organolettiche (odori, sapori, ecc.)

(da G. Ballarini, 1996)

parametro per un giudizio di idoneità per il latte fresco e per i trasformati da adibirsi ad uso umano.

Quindi, se al momento si considera ancora necessario mantenere il valore delle cellule somatiche nel giudizio del latte di qualità, è anche giusto che si cominci nel comparto a prepararsi ad una nuova lettura, basata sulla prevenzione a tutto campo e non della sola ghiandola mammaria, incidendo quindi a monte del problema (in quanto non è pensabile un miglioramento ulteriore da un punto di vista sanitario) e definendo in ultima analisi nuovi parametri che se migliorati miglioreranno di riflesso i valori richiesti.

UN NUOVO APPROCCIO

Il lavoro di destrutturizzazione appena compiuto dei tradizionali parametri cui di norma viene applicato il pagamento a qualità del latte dovrebbe servire a comprendere essenzialmente come **il latte rappresenti materia viva e quindi soggetto sensibile e non un oggetto** dove la metodica si può facilmente standardizzare.

Ridiscutere la qualità per tutte le produzioni zootecniche e non solo per il latte, significa innanzitutto superare

la soglia meccanicistica che negli ultimi anni ha equiparato -per comodità di immagine e necessità applicativa- l'allevatore all'operaio e la stalla all'officina.

Gli anni '80 e '90 hanno introdotto nuovi termini clinici e approcci metodologici nel settore veterinario quali le tecnopatie, e numerosi sono stati i testi in materia che sempre più si sono impegnati a fornire un'immagine e descrivere l'animale alla stregua di una macchina, fino ad essere esplicitato già nel titolo del volume "L'Animale Tecnologico" (G. Ballarini, Edagricole '86), con una personale vena di surrealismo postmoderno in piena sintonia con i tempi.

Pensare al latte come elemento vivo, autonomo e interagente vuol dire comprendere quanto poco è modificabile -per nostra volontà- e quanto invece sensibile a naturali variazioni e "naturalmente" accettabile.

Un nuovo approccio nel ridiscutere la Qualità richiede coinvolgimento, ampia partecipazione e dialogo tra le parti, senza supponenza e prevenzioni di sorta, valutando quanto già in legislazione e ancora disatteso e quanto di potenziale sommerso può essere giustamente valorizzato.

Così è ancora il DPR n.54 all'interno dell'allegato A cap. II punto 1 commi a e b che fornisce precise direttive mettendo l'accento su come i locali utilizzati devono garantire **"buone condizioni di stabulazione, di igiene, di pulizia e di salute degli animali e le soddisfacenti condizioni d'igiene per quanto riguarda la mungitura, la manipolazione, la refrigerazione ed il magazzinaggio del latte"**.

"Buone condizioni di stabulazione" una condizione che a cascata garantisce igiene, pulizia e quindi "la salute degli animali": si può dire soddisfatto nella sua interezza questo comma legislativo?

Oggi il raggiungimento dei valori nella norma se avviene è portando in attenzione un solo organo del bovino: la mammella.

Prediping, postdiping, salviette monouso, antibiotici per l'asciutta per prevenire le mastiti, trattamenti in lattazione per abbassare il valore delle cellule somatiche e quanto altro ancora; **si è applicato il concetto di pulizia e igiene -nel migliore dei casi- ad una ghiandola, quando il legislatore si riferisce all'insieme: locali e salute**, due facce della stessa medaglia.

Proprio il mancato soddisfacimento dei due commi ora citati ed in pratica la loro mancata attuazione "in campo" rappresentano attualmente il vero ostacolo al raggiungimento dei valori qualità richiesti (carica microbica totale e titolo di cellule somatiche).

Le strutture e l'ambiente che circondano gli animali, in altre parole la **interazione esistente tra territorio e stato di salute animale, rappresentano un unicum per il raggiungimento dei requisiti igienici e sanitari in quanto non si può esprimere una salute degli animali in condizioni avverse senza che essa non si rifletta sulle produzioni.**

La conoscenza e il rispetto del territorio lega necessariamente al modello animale e più realisticamente alla razza che quel territorio può esprimere.

Tutte le Direttive CE in campo agricolo degli ultimi dieci anni legano la concessione e l'erogazione di eventuali contributi non alle produzioni agricole *tout court* ma alla gestione (difesa) e valorizzazione del territorio.

Così partendo non dalla mammella e neanche in senso assoluto dall'animale, ma dal management è possibile proporre alcune alternative.

Tabella 4

Fattori di management che possono avere influenza sul welfare

- strutture-pavimentazioni
- spazio disponibile
- formulazione dei gruppi e loro modificazioni
- numero dei gruppi
- microclima
- fotoperiodo e intensità luminosa
- rumori
- alimentazione
- igiene ambientale
- stockman

(da Large Animal Review 4 / 98, AAVV)

Tabella 5
Le cinque libertà

- 1) dalla sete, dalla fame e dalla cattiva nutrizione
- 2) di avere adeguati comfort e ripari
- 3) dalle malattie e dalle ferite
- 4) di manifestare le caratteristiche dell'etogramma
- 5) dal timore

1) Le razze

Non è più possibile oggi proporre in termini assoluti le stesse razze indifferentemente a tutte le latitudini, prova ne è la vasta letteratura degli ultimi anni ad es. sullo stress da caldo nella stagione estiva di bovine tradizionalmente di provenienza dal nord europa.

In particolare in Italia proprio per le sue caratteristiche geoclimatiche e podologiche si è verificata una diffusissima variabilità zoomorfologica di razze-popolazioni (es. la Podolica e le sue varianti regionali) e di razze minori (es. Reggiana, Modenese, Ragusana, Modicana, ma anche Rendena, Grigio alpina, ecc.) una volta presenti su tutto il territorio nazionale e capaci di caratterizzare il paesaggio prima ancora che tipicizzare le produzioni.

Nello spirito di fattibilità va ricordata la **Direttiva UE 98/85** dove si esplicita “**la salvaguardia del patrimonio tradizionale locale di specie, popolazioni e varietà di interesse agricolo**” per la conservazione della diversità biologica, del suo valore ambientale, del suo patrimonio di storia, diritti, pratiche e saperi a essa collegati.

I conseguenti allarmi della FAO sul pericolo di estinzione stanno gettando le basi di una loro rivalutazione e recupero legando il loro successo proprio a prodotti tipici e marchi di qualità.

Se oggi più che ieri in mancanza di riferimenti alimentari per alcuni il fenomeno globalizzazione può rappresentare una contrapposizione culturale, prima ancora che economica, una possibile risposta può essere fornita già in queste piccole, modeste, scelte quotidiane.

Poter avere una linea esclusiva di latte prodotto solo da precise razze, oltre a qualificare il prodotto creerebbe una maggiore conoscenza e sensibilizzazione da parte del consumatore di una realtà che parte dal territorio e finisce alla filiera alimentare, così che con l'acquisto del prodotto potrebbe raggiungere consapevolmente il duplice obiettivo di ottenere non solo “un” latte ma “quel” latte.

2) Miglioramento degli standard di benessere animale (animal welfare)

“**Mucche felici per un latte migliore**”, questo *slogan* può ben interpretare la sintesi di un complesso lavoro a monte (vedi Tabb. 4 e 5) che coinvolge la stabulazione libera (per un numero non inferiore alle sei ore quotidiane), i ricoveri (igiene e cuccette), le cure quotidiane (es. spazzole antistress), l'approvvigionamento del cibo in termini quantitativi (rapporto capi/accessi) qualitativi (rispetto delle tabelle alimentari evitando forzature) e di alimenti avariati (muffe).

Il pascolo estivo non inferiore ai cento giorni e una buona interazione con il personale addetto potrebbero rappresentare dei punti di forza visibili e spendibili in termini di qualità.

Infine la politica delle “stalle aperte” con possibilità di accesso per corsi didattici, divulgazione (così come oggi già si realizza con visite guidate presso le industrie) e itinerari a tema, potrebbe recuperare un'immagine che nel tempo si è incrinata relegandola dal rotocalco patinato (modello oasi ecologica) alla cronaca nera (BSE), senza nostalgia per l'una e futuro per l'altra.

3) Trattamenti sanitari

I trattamenti sanitari risultano sempre più un grosso ostacolo per ottenere produzioni a norma.

Pur se l'industria farmaceutica sta riducendo i tempi di sospensione a valori di “ore”, resta sempre in sospenso il giudizio in termini di efficacia ed efficienza.

Escludendo dalle ipotesi i trattamenti illeciti (che richiederebbero giudizio a parte) restano da considerare i farmaci in nero, spesso usati da personale non qualificato; i cocktail di farmaci senza prevedere i conseguenti effetti sinergici anche nei tempi di sospensione; l'assenza di antibiogrammi aziendali e quindi una farmacoresistenza diffusa, e gli accanimenti terapeutici spesso con il solo intento di far lievitare parcelle dell'occasionale professionista.

La terapia rappresenta sempre una sconfitta del management e quindi la corretta gestione del quotidiano dovrebbe preservare da brusche insorgenze sanitarie.

Comunque nel campo veterinario risulta sempre più diffusa l'opportunità di sostituire ai tradizionali trattamenti allopatrici tutta una varietà di conoscenze sanitarie (omeopatiche, fitoterapiche, ecc.) che a se correttamente (e professionalmente) usati, potrebbero rappresentare uno spartiacque non da poco in previsione di un prodotto di qualità.

Da ultimo non vanno dimenticate le ipotesi di ricerca sulla presenza di metalli pesanti e fitosanitari quali elementi ed alimenti se pur occasionali ma prevedibili cui potersi confrontare.

4) Autocontrollo aziendale

Oggi la qualità e le garanzie igienico-sanitarie sono richieste all'industria di trasformazione attraverso una serie di modelli UNI ISO all'interno di un Sistema di Assicurazione Qualità che definisce gli standard dei prodotti, istruzioni operative (come fare) e procedure (competenze e azioni per raggiungere uno scopo).

Attualmente il Legislatore "non ha ancora imputato al produttore agricolo l'onere della garanzia preventiva"⁴, delegando ad esso l'esclusivo ruolo di controllato da parte dei Servizi Sanitari Veterinari.

La figura del veterinario in questo caso acquista una duplice connotazione: ispettiva e formativa.

Ispettiva perché responsabile e garante della sicurezza e salubrità degli alimenti e come tale con potere disciplinare (sanzionatorio e di revoca), formativa in quanto interlocutore privilegiato sganciato da interessi contingenti.

La figura del tutto nuova in termini legislativi del **veterinario aziendale** potrebbe rappresentare un ulteriore elemento di dialogo e di assunzione delle responsabilità in vista di un'inevitabile applicazione di un sistema di autocontrollo che parte dall'azienda produttrice.

CONCLUSIONI

Non è più pensabile una Qualità del latte chiusa all'interno di una griglia rigida e sempre uguale a sé stessa, ma sviluppata attraverso una coscienza collettiva che avanza per gradi, tra studi sulla realtà, ipotesi e verifiche, errori e correzioni, e con le necessarie indagini statistiche, dove la faticosa ricerca della Qualità -sempre perfettibile- non si costruisce solo asetticamente dietro una scrivania o dentro un laboratorio ma nel confronto e nel dialogo sempre aperto tra tutti i protagonisti.

Se risulta più comoda la vita di chi pensa che il mondo finisca laddove finiscono i dati numerici che permettono di descriverlo, altrettanto vero che è più appassionante -e difficile- cercare di spiegare come "la produttività e l'innovatività di un determinato processo produttivo dipendono anche dal modo in cui si incastrano le sue peculiarità tecnico-organizzative con i dati socio-culturali dei luoghi in cui si realizza"¹.

Se si accetta l'assunto che **la Qualità del prodotto è tanto maggiore quanto più traduce correttamente le aspettative del cliente** sicuramente le proposte appena accennate possono rappresentare una base di confronto ad ampio raggio.

I Parametri Qualità vanno ricercati "oltre" i vincoli sanitari e i valori nutrizionali attuali, non emarginandoli, ma catalogandoli più semplicemente come prerequisiti, poiché la qualità rappresenta quella particolare dimensione del giudizio -sia del singolo che della collettività- essenziale nel costruire una analisi critica della realtà del quotidiano e pertanto lontana dai valori fin ora proposti che ne rappresentano al massimo una sintesi piatta.

A tutt'oggi nel dialogo fra le parti, le dinamiche tecnologico-industriali e le tematiche sociali del consumatore difatti sono rimaste sullo sfondo più demonizzate che elaborate, più considerate come pericolose che come opportu-

nità da cogliere, in un dialogo costruttivo per uno sviluppo armonico delle produzioni alimentari di qualità, sollevando di volta in volta da una parte il dominio dell'omologazione e dall'altra l'estremismo salutista e il velleitarismo ideologico.

Il nodo di fondo che emerge con chiarezza, -anche se in maniera ovviamente problematica- è se alla radice della Qualità, nella più ampia accezione del termine, vi sia un'evoluzione naturale del cammino umano, oppure se alla base vi sia una scelta indotta dalle grandi industrie del settore.

Non si tratta di una domanda da poco: nel primo caso la Qualità diventa un fenomeno "fisiologico" di per sé inarrestabile ma governabile, nel secondo caso potrebbe essere sufficiente un cambiamento di rotta negli indirizzi della politica industriale per provocare danni facilmente immaginabili nel comparto agricolo (anello debole), nelle aspettative del consumatore e nella legislazione.

Non da meno proprio la mancanza di un dialogo tra produttore agricolo e imprenditore industriale rappresenta attualmente il vero limite che affossa sul nascere le aspettative del consumatore, e frustra l'attività professionale di entrambi: i meriti del lavoro sono diversi ma comuni restano gli obbiettivi.

Ricucire rapporti logorati recuperando nuovi consensi è possibile perseguendo una implementazione della cultura generale d'impresa per proporre un nuovo **concetto di Qualità, mediante il coinvolgimento attivo delle risorse umane capaci di relazionarsi, oltre la formazione professionale individuale ed introducendo la componente E T I C A** quale fattore collettivo e motore di sviluppo futuro.

Gli avvenimenti recenti hanno spesso fornito un'immagine del veterinario eccessivamente supina e subalterna alle scelte industriali ed alle esigenze aziendali.

In questa contrapposizione il veterinario può recuperare una sua precisa centralità dialettica e professionale portando con sé non solo le competenze istituzionali ma le proprie conoscenze, diventando così l'interlocutore cardine tra soggetti e categorie che spesso mal si parlano e ancor meno si conoscono.

In tal senso una rilettura della qualità del latte nei suoi parametri, delle esigenze industriali, delle necessità aziendali e delle aspettative del consumatore, possono essere definite un buon banco di prova ed un test significativo del potenziale di penetrazione della categoria a più livelli.

Note sull'Autore

Laureato in Medicina Veterinaria, è specializzato in Clinica Bovina e successivamente in Diritto e Legislazione Veterinaria.

Dal 2000 è referente veterinario del Centro Studi Interdisciplinari di Zooantropologia, con attività di didattica presso enti privati e scuole pubbliche.

Da dieci anni è responsabile del settore agrozootecnico e produzioni alimentari della Comunità Terapeutica di Campagna Alta di Trento (Centro Antidroga).

È consulente veterinario della sezione provinciale della Confederazione Italiana Agricoltori dove svolge corsi

CIPA di formazione per addetti al settore e consulenze tecniche.

Pubblicazioni e approfondimenti tecnici sono apparsi su riviste nazionali del settore professionale (Progresso Veterinario, Settimana Veterinaria), quotidiani (L'Adige) e organi provinciali (Terra Trentina).

Ininterrottamente dal 1985 svolge attività di libera professione e dal 1988 ha un contratto in convenzione per l'assistenza buiatica con l'Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari della Provincia Autonoma di Trento.

Parole chiave

Latte qualità; legislazione; etica.

Key words

Milk quality parameters; legislation; ethics.

Bibliografia

1. AAVV; Il caleidoscopio dello sviluppo locale. Trasformazioni economiche nell'Italia contemporanea; Rosenberg & Sellier, Torino 2001.
2. AAVV; Bioetica e professione medico veterinaria: Quaderni di Bioetica; Macroedizioni, 1999.
3. Ballarini G.; L'animale tecnologico, Edagricole, 1986.
4. Bonaiuti M.: La teoria Bioeconomica. La nuova economia di Nicholas Georgescu Roegen, Carocci, 2001.
5. Canali E., Ferrante V., Carezzi C., Verga M., Stabulazione e management del vitello: criteri per la valutazione del benessere; Large Animal Review.n. 4, pag. 29-35, 1998.
6. Direttiva CE 92/46; Regolamento per l'attuazione in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte.
7. DPR 14.01.1997, n. 54; Regolamento recante l'attuazione delle direttive 92/46 e 92/47 CE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte .
8. Pinelli C., Igiene e Qualità nell'industria italiana di trasformazione del latte ; Latte n.21, pag. 88-93, 1996.
9. Pinelli C., Il latte alimentare un po' di storia e di progresso: le tappe fondamentali; Scienza e Tecnica Lattiero Casearia n. 45, pag. 29-50, 1994.
10. Verga M., Il benessere animale, Rivista di Avicoltura, n. 7/8 pag. 17-23; 1994.
11. Verga M.; L'etologia applicata, oggi; Obiettivi & Documenti Veterinari, n.7/8, pag.24-28;1993.