Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 130 del 24/01/2025

Approvato dall'esecutivo l'accordo fra Provincia autonoma di Trento e Federazione trentina della Cooperazione

Un Protocollo per la sicurezza alimentare dei prodotti lattiero-caseari "a latte crudo"

Garantire elevati standard di sicurezza alimentare e promuovere un consumo consapevole dei prodotti lattiero-caseari “a latte crudo”: sono questi gli obiettivi principali del Protocollo d’Intesa fra la Provincia autonoma di Trento e la Federazione Trentina della Cooperazione, che è stato approvato oggi dalla Giunta.
"Il Protocollo si inserisce come un nuovo tassello di un percorso già avviato nelle politiche di sicurezza alimentare, rafforzando un impegno costante che mira a tutelare la salute dei consumatori e a valorizzare le eccellenze casearie locali. È un passo ulteriore, che rappresenta anche un modello di collaborazione virtuosa fra istituzioni e settore privato e che ha come obiettivo prioritario quello di garantire la sicurezza alimentare", questo il commento dell'assessore alla salute, politiche sociali e cooperazione, Mario Tonina.
"Si tratta di un approccio condiviso per la sicurezza alimentare, ponendo attenzione, al contempo, alla tutela delle produzioni lattiero-casearie che rappresentano un’eredità di tradizioni e valore economico importanti per il territorio trentino. L'accordo dimostra l’impegno comune per salvaguardare la salute pubblica senza penalizzare le produzioni locali", ha aggiunto a sua volta l'assessore all’agricoltura, promozione dei prodotti trentini, ambiente, difesa idrogeologica e enti locali, Giulia Zanotelli.

Latte crudo
Le produzioni lattiero-casearie “a latte crudo”, ottenute senza pastorizzazione, costituiscono un patrimonio culturale ed economico per il territorio trentino. Tuttavia, per questi prodotti non si può escludere, soprattutto in relazione ad alcune categorie vulnerabili come bambini sotto i 10 anni, donne in gravidanza, anziani e persone immunodepresse, il rischio che la presenza di microrganismi patogeni, tra cui l’Escherichia coli produttore di Shigatossine, possa causare patologie anche gravi.
Il Protocollo risponde a questa esigenza con un approccio collaborativo tra istituzioni e operatori del settore, ponendo particolare attenzione alla prevenzione e all’informazione.

Obiettivi
Il Protocollo prevede misure per:

- **Rafforzare la sicurezza alimentare**: attraverso linee guida specifiche e corsi di formazione per i produttori sulle migliori pratiche igienico-sanitarie e sulla gestione degli aspetti microbiologici.
- **Promuovere una corretta etichettatura**: i prodotti “a latte crudo” dovranno riportare chiare indicazioni rivolte ai consumatori, avvisando delle possibili controindicazioni per le categorie più vulnerabili.
- **Sensibilizzare i consumatori**: con campagne informative e programmi educativi mirati a far conoscere i potenziali rischi legati al consumo di prodotti non pastorizzati.

Gli impegni delle parti

La Provincia, tramite l'Azienda provinciale per i servizi sanitari e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, si occuperà di:

- Potenziare la sorveglianza sanitaria sui prodotti a latte crudo.
- Promuovere la formazione per gli operatori del settore.
- Avviare campagne di sensibilizzazione.

La Federazione Trentina della Cooperazione, dal canto suo, si impegna a:

- Favorire l'adozione di protocolli di sicurezza alimentare da parte delle cooperative.
- Supportare una corretta etichettatura dei prodotti.
- Organizzare iniziative informative rivolte ai consumatori e ai soci delle cooperative.

Tempi di Applicazione
Il Protocollo entrerà in vigore immediatamente e rimarrà valido fino alla conclusione dell'attuale legislatura, con possibilità di rinnovo e revisione in base a nuove evidenze scientifiche.
Sarà cura della Provincia estendere i contenuti del Protocollo anche ad altri soggetti rappresentativi degli operatori economici che si occupano a qualche titolo della produzione, distribuzione e commercializzazione di questi prodotti.

https://www.youtube.com/watch?v=XfrwUYaR-ZI

(at)