

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. 1206 del 04/05/2026

Supporto agli operatori, in particolare ai piccoli caseifici trentini

Rischio microbiologico nella trasformazione del latte: giornata formativa

La tutela delle tradizioni produttive e la garanzia della massima sicurezza alimentare sono state al centro della giornata formativa «Gestione del rischio microbiologico nella trasformazione del latte nei caseifici aziendali e nelle casere» che si è tenuta oggi alla Fondazione Edmund Mach, organizzata da Asuit. Ad introdurre l'incontro formativo erano presenti l'assessore provinciale alla salute, politiche sociali e cooperazione Mario Tonina, la direttrice del Dipartimento di prevenzione di Asuit Maria Grazia Zuccali, il direttore dell'Unità operativa di igiene e sanità pubblica veterinaria Roberto Tezzele e Maurizio Bottura sostituto direttore generale della Fem.

La mattinata formativa ha rappresentato un momento importante per supportare gli operatori del settore lattiero-caseario, in particolare i piccoli caseifici e le malghe del territorio. L'iniziativa si inserisce nel quadro della strategia di sistema per la zootecnia di montagna avviata dalla Provincia autonoma di Trento con l'obiettivo di rafforzare la qualità e la sicurezza nel settore lattiero-caseario. Il percorso avviato nel 2025 ha individuato – attraverso tavoli di lavoro tematici – criticità e priorità tra cui il ricambio generazionale, la sostenibilità economica, l'innovazione e la valorizzazione del territorio. All'interno dei tavoli di lavoro, la formazione e lo sviluppo delle competenze sono individuati come elementi chiave per la sostenibilità futura e la tutela delle tradizioni produttive montane.

Durante la giornata sono state illustrate le **Linee guida di buone pratiche di igiene e di lavorazione in alpeggio**, uno strumento operativo essenziale per guidare i produttori in ogni fase. Le linee guida sono state elaborate da un tavolo tecnico congiunto che coinvolge Azienda sanitaria, Fondazione Mach, Concast (Consorzio dei caseifici sociali trentini) e Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie (IzsVe) – sede di Trento. Il manuale affronta in modo capillare tutti gli aspetti della lavorazione, tra cui: l'igiene della mungitura e le caratteristiche sanitarie del latte; i requisiti strutturali e la corretta gestione dei locali, uniti a procedure rigorose di pulizia, sanificazione, biosicurezza e disinfestazione; la tracciabilità, la conservazione, il trasporto e l'etichettatura dei prodotti finiti, fino alla corretta tenuta delle registrazioni e all'approvvigionamento idrico.

Nel corso dell'incontro è stato ribadito come la gestione del rischio microbiologico rientri pienamente nella tutela della salute pubblica: l'adozione di efficaci strumenti di autocontrollo rappresenta non solo un obbligo nei confronti del consumatore, ma anche una garanzia per i produttori stessi. Allo stesso tempo, è stato evidenziato come la produzione a latte crudo costituisca un'opportunità in termini di valorizzazione della qualità percepita e del legame con il territorio, ma richieda elevati livelli di attenzione, competenza e consapevolezza nella gestione dei rischi. Concast è intervenuto sull'efficacia della stagionatura nel controllo del rischio microbiologico, mentre la Fem si è concentrata sul tema dell'igiene dei processi produttivi.

Accanto agli aspetti legati alla produzione, un tema centrale è la corretta comunicazione al consumatore. È stato quindi fatto il punto sulla campagna informativa promossa in collaborazione con Trentino Marketing dal 2024, con la prospettiva di estendere la campagna alla distribuzione al dettaglio e alla ristorazione.

«Oggi – ha evidenziato l'assessore alla salute, alle politiche sociali e alla cooperazione Mario Tonina – ribadiamo l'importanza strategica di mantenere altissima l'attenzione sul rischio microbiologico, in particolare per quanto riguarda la produzione di formaggi a latte crudo e non pastorizzato nelle nostre casere e caseifici aziendali, le produzioni casearie di malga e delle piccole realtà locali rappresentano un'eccellenza e un patrimonio irrinunciabile dell'agroalimentare trentino. Tuttavia, la qualità deve andare sempre di pari passo con la sicurezza alimentare. Pur non avendo registrato di recente casi di Sindrome Emolitico-Uremica nella nostra provincia, non possiamo abbassare la guardia. Il nostro obiettivo è proseguire nel percorso virtuoso già intrapreso negli anni scorsi – ha continuato Tonina – applicando rigorosamente le linee guida del Servizio veterinario provinciale. Questo significa valorizzare l'autocontrollo, analizzare i prodotti per validare i processi e, soprattutto, favorire una corretta informazione del consumatore. Il Protocollo di intesa siglato nel gennaio 2025 con la Federazione Trentina delle Cooperative dimostra la nostra volontà di fare rete lungo tutta la filiera, dal produttore al consumatore finale. Il consumo di formaggi a latte crudo non va demonizzato, ma deve essere consapevole: per questo è fondamentale tutelare le categorie più vulnerabili, come i bambini, le donne in gravidanza, gli anziani e le persone con un sistema immunitario fragile, sconsigliando loro l'assunzione di questi prodotti. Abbiamo di fronte un lavoro impegnativo – ha concluso l'assessore – ma sappiamo di poter contare sulla professionalità e sulla motivazione degli operatori e su una realtà zootecnica ancora profondamente radicata nel nostro territorio. L'impegno della Provincia Autonoma di Trento è garantire che le nostre eccellenze continuino a essere sinonimo sia di tradizione che di assoluta sicurezza».

(vt)