



MOZ 415

Al Presidente del Consiglio regionale della Lombardia

Oggetto: Salvaguardia di pascoli, malghe e alpeggi. Sostegno alla produzione di formaggio a latte crudo

Il Consiglio regionale

PREMESSO CHE:

- Il latte crudo e i formaggi da esso derivati costituiscono un patrimonio culturale, economico, ambientale e identitario fondamentale delle aree montane lombarde, frutto di tecniche tradizionali, microclimi specifici, allevamenti estensivi, biodiversità microbica e pratiche d'alpeggio tramandate nei secoli;
- In Lombardia operano circa **1.300 operatori** che producono formaggi a latte non pastorizzato, tra cui numerose malghe e alpeggi, presidio essenziale contro lo spopolamento e per la tutela del paesaggio montano;
- Secondo i dati SIAN-AGEA 2024, nei **territori montani lombardi** sono stati conferiti ai primi acquirenti **165.691.828 kg di latte vaccino** da 555 produttori e **1.527.978 kg di latte ovi-caprino** da 24 produttori, mentre i piccoli produttori hanno venduto direttamente **35.470.016 kg equivalenti di latte vaccino** (702 operatori) e **2.993.095 kg equivalenti di latte ovi-caprino** (188 operatori);
- La Lombardia ospita un numero significativo di DOP che prevedono l'uso di latte crudo (Bitto, Formai de Mut, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Silter, Strachitunt, Nostrano Valtrompia, ecc.), nonché numerosi Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), per i quali la pastorizzazione altererebbe in modo sostanziale la tipicità del prodotto;
- La stagionatura lunga (oltre **200 giorni**) può essere un fattore che concorre alla riduzione dei E.Coli STEC nei prodotti a base di latte crudo;

CONSIDERATO CHE:

- Le nuove **Linee Guida del Ministero della Salute** per il controllo dello STEC nel latte non pastorizzato, pubblicate il **3 luglio 2025**, impongono misure di prevenzione complesse e costose che possono risultare difficilmente applicabili nelle aree montane e negli alpeggi;
- I batteri appartenenti alla specie *Escherichia coli* che producono le Shiga tossine (STEC) sono patogeni a trasmissione alimentare che causano un'ampia gamma di manifestazioni gastrointestinali, da asintomatiche a forme di diarrea non complicata o emorragica, che occasionalmente progrediscono verso forme sistemiche più severe come la sindrome emolitico uremica (SEU), che rappresenta la principale causa di insufficienza renale nell'età pediatrica. Nei casi più gravi, la SEU può presentare manifestazioni di carattere neurologico, coma, esitare in insufficienza renale di grado variabile e in alcuni casi può avere esito fatale.
- Il costo delle analisi per STEC può diventare una cifra impattante per la maggior parte dei piccoli produttori, con il rischio concreto di abbandono della produzione e chiusura delle attività;
- I dati epidemiologici italiani mostrano che il rischio STEC, pur esistente e da non sottovalutare, presenta **incidenze molto basse**:
 - Italia 2023: **96 casi, nessun decesso**;
 - Europa 2023: **10.217 casi, 31 decessi**;
- L'eventuale passaggio obbligato alla pastorizzazione ridurrebbe il valore dei prodotti di montagna fino al **30%**, annullando la distintività organolettica e compromettendo la sostenibilità economica delle aziende;
- Le nuove disposizioni introducono l'obbligo di riportare in etichetta avvertenze per le categorie fragili (bambini <10 anni, donne in gravidanza, anziani, immunodepressi), anche nei casi in cui l'azienda attui misure di controllo efficaci, senza che gli enti locali abbiano un chiaro margine di valutazione dei livelli di rischio;

RILEVATO CHE:

- Le malghe e gli alpeggi non sono solo realtà economiche: essi garantiscono gestione del territorio, tutela dei pascoli, conservazione della biodiversità e presidio delle aree interne;
- Il comparto dei formaggi a latte crudo rappresenta un'eccellenza e un patrimonio identitario nazionale: 28 delle 56 DOP/IGP italiane prevedono obbligatoriamente il latte crudo;
- La Regione Lombardia ha già avviato una ricognizione degli operatori interessati e momenti di confronto con i Consorzi DOP e le associazioni degli allevatori;

- Gli stessi produttori hanno avanzato proposte concrete e ragionevoli, tra cui formazione continua, maggiore integrazione tra ricerca scientifica e pratiche d'allevamento, modelli produttivi sostenibili, etichettatura chiara e informativa, ma non penalizzante, valorizzazione organolettica del latte crudo e dei formaggi tradizionali;
- La filiera del latte crudo applica già misure importanti di prevenzione (igiene di stalla, disinfezione mammelle, refrigerazione, acidificazione naturale, stagionatura), riconosciute dalla comunità scientifica come efficaci nel ridurre i rischi microbiologici;

EVIDENZIATO CHE:

- La mancanza di linee applicative territoriali delle Linee Guida ministeriali sta generando forte incertezza amministrativa e rischi gravi per la sopravvivenza delle piccole aziende montane;
- In assenza di procedure di classificazione differenziata del rischio, le aziende risultano automaticamente soggette all'obbligo di etichettatura con avvertenze fortemente penalizzanti, indipendentemente dall'efficacia delle misure di autocontrollo implementate;
- Tale impostazione rischia di produrre un danno economico e reputazionale significativo alla filiera del latte crudo, pur in presenza di evidenze epidemiologiche che dimostrano la rarità dei casi STEC in Italia;
- È fondamentale individuare soluzioni che coniughino sicurezza alimentare e tutela della biodiversità casearia, senza imporre costi o procedure che porterebbero all'abbandono delle produzioni tradizionali;

RITENUTO CHE:

- È necessario che il Ministero della Salute chiarisca, anche mediante apposita **circolare**, la possibilità per gli enti preposti di attribuire **differenziati livelli di rischio** in base alle misure di mitigazione effettivamente adottate dalle aziende, evitando applicazioni generalizzate e penalizzanti;
- Si ritiene fondamentale il sostegno, anche economico di Regione Lombardia, al fine di garantire la continuità produttiva del settore, prevenendo la chiusura delle malghe e salvaguardando un patrimonio culturale e gastronomico unico;

IMPEGNA IL PRESIDENTE E LA GIUNTA REGIONALE:

1. **A chiedere formalmente al Ministero della Salute** l'emanazione di una circolare interpretativa che consenta agli enti territoriali di attribuire livelli differenziati di rischio alle aziende, sulla base delle reali misure di autocontrollo e delle condizioni produttive, evitando obblighi generalizzati e penalizzanti come quelli di etichettatura.
2. **A sostenere economicamente** l'attività di produzione dei formaggi a latte crudo, in particolare montane e d'alpeggio, attraverso contributi per:

- esami microbiologici (oggi 50–120 euro a campione);
 - adeguamenti strutturali e igienico-sanitari;
 - eventuale installazione di impianti di pastorizzazione per chi fosse volontariamente interessato, senza obblighi generalizzati.
3. **A promuovere programmi di formazione e aggiornamento continui** per allevatori e casari, rafforzando il collegamento con la ricerca scientifica, le università, gli istituti zooprofilattici e i centri di eccellenza regionali.
 4. **A sostenere la realizzazione di progetti sperimentali** in collaborazione con enti scientifici qualificati, per valutare l'effetto barriera della microflora del latte crudo e contribuire alla definizione di protocolli di sicurezza fondati sull'evidenza scientifica.
 5. **A valorizzare, anche sul piano comunicativo, il ruolo dei produttori di montagna**, promuovendo campagne istituzionali che illustrino al pubblico:
 - le buone pratiche igienico-sanitarie già oggi applicate;
 - le caratteristiche organolettiche e identitarie dei formaggi a latte crudo;
 - l'importanza delle malghe, dei pascoli e degli alpeggi per la tutela del territorio ed il contrasto allo spopolamento delle "terre alte".
 6. **A difendere in tutte le sedi opportune** il valore delle DOP e dei PAT a latte crudo lombardi, opponendosi a qualsiasi misura che ne comprometta tipicità, disciplinari, distintività produttiva e sostenibilità economica.
 7. **A promuovere un tavolo regionale permanente sui formaggi a latte crudo** tra istituzioni, consorzi DOP, associazioni allevatori, esperti scientifici e rappresentanze dei produttori, con l'obiettivo di monitorare l'evoluzione normativa, coordinare le applicazioni territoriali e individuare soluzioni condivise per la gestione del rischio microbiologico.

Firmatari

ZAMPERINI Giacomo (FDI), 08/01/2026
 DELL'ERBA Romana (FDI), 08/01/2026
 MAZZOLENI Alberto (FDI), 08/01/2026
 VALCEPINA Chiara (FDI), 08/01/2026
 BAFFI Patrizia (FDI), 08/01/2026
 MAZZALI Barbara (FDI), 08/01/2026
 INVERNICI Diego (FDI), 08/01/2026
 BRAVO Carlo (FDI), 08/01/2026
 MACCONI Pietro (FDI), 08/01/2026
 SCHIAVI Michele (FDI), 12/01/2026

Atto presentato il 08/01/2026 12:23:32