Sicurezza Fanno discutere le precauzioni imposte dal Ministero

Conviene bere il latte crudo? La questione è «bollente»

Ci si può "fidare" del latte crudo? A sollevare dubbi, ma anche vivaci polemiche, è stata un'ordinanza del Ministero della salute: dal 14 gennaio i distributori automatici o le bottiglie di latte crudo devono riportare ben visibile e con inchiostro rosso che il prodotto va consumato «solo dopo bollitura» e che la sua scadenza è di 3 giorni.

Ordinanza

Per il Ministero il latte crudo va consumato «solo dopo bollitura» e la scadenza è di 3 giorni

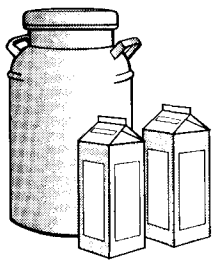
Per «latte crudo» si intende quello vaccino che non ha subìto trattamenti termici (per es. la pastorizzazione a 72°C per 15 secondi, o il trattamento Uht a 135°C). La sua storia si può dire sia iniziata nel 2004 in Lombardia, con una decina di punti vendita che in poco tempo sono diventati centinaia. Due anni fa l'Istituto Superiore di Sanità segnalò al Ministero la possibilità di trovare occasionalmente nel prodotto non pastorizzato batteri patogeni come Salmonella, Listeria, Campylobacter e soprattutto Escherichia coli O 157, in grado di procurare infezioni intestinali complicate da problemi renali anche molto gravi, la Sindrome emolitica uremica (Seu), soprattutto nei bambini e negli anziani. «Le persone colpite dalla sindrome l'anno scorso in Italia sono state 35 e 47 nel 2007 — spiega Alfredo Caprioli, responsabile del Laboratorio comunitario e nazionale di referenza per l'Escherichia coli, presso l'Istituto Superiore di Sanità —. Alcune di queste persone avevano consumato latte crudo nei giorni precedenti la malattia, ma la correlazione diretta non è stata accertata, perché il latte consumato non era più disponibile per le analisi. La letteratura scientifica però concorda nell'indicare il latte crudo come fattore di rischio per queste infezioni e anche i dati preliminari di un nostro studio epidemiologico lo stanno confermando. Per contaminare il latte basta uno schizzo di sporcizia durante la mungitura». «Il latte crudo dei distributori passa direttamente dalla mammella della mucca al contenitore refrigerato; le possibilità d'infezione sono quasi inesistenti» obiettano i produttori. E perché - si chiedono alcuni esperti - il consumatore deve "bollire" il latte crudo, quando per eliminare i rischi basta riscaldarlo a 72°C per almeno 15 secondi, come si fa per la pastorizzazione?

Perplessa dall'ordinanza ministeriale è anche Roberta Lodi, del Cnr-Istituto di scienze delle produzioni alimentari, di Milano: «Da quattro anni studiamo il latte crudo e controlliamo se i severissimi parametri igienici stabiliti dalla Regione Lombardia (che oggi ha circa 600 distributori) sono rispettati: assenza di batteri patogeni e una carica microbica quattro volte inferiore rispetto a quella del latte destinato al consumo umano prima del trattamento industriale. I distributori, poi, hanno già una scritta che invita ad usare bottiglie monouso pulite e consiglia di riscaldare il latte a 70°C per i bimbi in età prescolare e per le persone più deboli, per evitare ogni problema. Il collegamento tra il consumo di latte crudo e i casi di Sindrome emolitica uremica è ancora un'ipotesi, visto che il numero di casi di malattia nell'ultimo decennio è stabile». «In questi anni abbiamo esaminato con metodi analitici molto sofisticati 6.000 campioni di latte crudo, valutando ben 9 indici per ogni prelievo — precisa Mario Astuti, direttore dell'Unità organizzativa veterinaria della Regione Lombardia —. Nei pochissimi casi in cui abbiamo riscontrato valori oltre i limiti imposti dalla Regione, abbiamo sospeso la vendita. Le stalle da cui proviene il latte crudo sono controllate ogni mese e sono un'eccellenza igienica». Le garanzie della Lombardia non valgono per tutti i produttori italiani — ribatte, appunto, l'Istituto superiore di sanità — e , comunque, anche adottando le migliori precauzioni il rischio non può essere escluso. In conclusione, la vicenda non sembra affatto conclusa.

Roberto La Pira

TIPI A CONFRONTO

Le caratteristiche del latte crudo variano in funzione di stagione, zona, tipo di allevamento e alimentazione. I dati sono quelli rilevati dal CNR-ISPA di Milano su un campione di 149 mucche nel 2007



Principali nutrienti e caratteristiche		
Proteine	da 2,4 a 3,9 g	3,3 g
Grassi	da 2,2 a 5,1 g	3,6 g
Zuccheri	da 4,0 a 5,2 g	4,9 g
Vitamina A	Valori variabili	37 microgrammi
Vitamine compl. B	Valori variabili	0,32 mg
Vitamina C	Valori variabili	1 mg
Vitamina E	Valori variabili	0,07 mg
Sapore	Può cambiare in relazione a dieta, stagione e zona	Gusto uniforme perché il latte viene deodorato e la composizione nutrizionale è standardizzata. Lievissimo sapore di cotto
Scadenza	3 giorni	6 giorni
Prezzo	1 euro/litro	0,9-1,6 euro/litro

HASSLER