



## Comunicato stampa

# **Il formaggio a base di latte trattato termicamente è risultato migliore dal punto di vista igienico di quello a base di latte crudo.**

**Il Controllo svizzero delle derrate alimentari ha verificato nel corso del 2014 il rispetto dei requisiti di igiene di 560 formaggi, di diversa consistenza (molle, semiduro e duro) e prodotto con tipi diversi di latte (mucca, capra o pecora). In totale, ca. il 91% è risultato conforme ai requisiti di legge. Il formaggio a base di latte crudo è risultato –come prevedibile- peggiore di quello a base di latte trattato termicamente.**

In media ogni Svizzero consuma più di 20kg di formaggio all'anno: il piacere di gustare del formaggio è quindi molto grande. I chimici cantonali della Svizzera hanno pertanto svolto durante l'anno 2014 una campagna coordinata volta a verificare la qualità di questa derrata alimentare, focalizzando l'attenzione principalmente sugli aspetti igienici di prodotti nazionali. I chimici cantonali hanno analizzato in totale 560 formaggi molli, semiduri e duri, venduti al dettaglio sia "al taglio" sia imballati. Del variegato assortimento disponibile sul mercato sono stati controllati sia formaggi "nazionali" tradizionali sia varietà tipicamente regionali.

In totale sono stati analizzati 457 formaggi a base di latte di mucca, 42 a base di latte di pecora e 61 fatti con latte di capra. In solo poco più del 9%, corrispondente a 50 campioni, si è potuto constatare che non erano stati rispettati i requisiti minimi di legge. La qualità igienica del formaggio a base di latte di mucca e di capra (8% di non conformità, corrispondente a 42 campioni in totale) è risultata pressoché identica, mentre per il formaggio a base di latte di pecora la percentuale di non conformità è risultata maggiore (19%, corrispondente a 8 campioni).

### La criticità del formaggio a base di latte crudo

Sul mercato sono particolarmente apprezzate le varietà di formaggio a base di latte crudo, quindi non trattato termicamente: sulle etichette di prodotti preimballati è obbligatorio indicare il tipo di trattamento termico subito dal latte durante la sua trasformazione in formaggio ("crudo", "termizzato", "pastorizzato"). Ricordiamo qui che con un trattamento termico si riducono di numero o addirittura si eliminano tutti i batteri indesiderati. In questo caso, il processo produttivo è meno critico e permette di ottenere un prodotto più sicuro dal punto di vista igienico. Ben 40 dei 50 campioni contestati per il non rispetto dei requisiti igienici, quindi l'80%, erano prodotti a base di latte crudo: la campagna ha messo in evidenza in particolare la criticità dei formaggi molli a base di latte crudo, settore dove vi è un ampio margine di miglioramento.

La campagna non ha mostrato differenze fra la qualità igienica dei prodotti nazionali (489 campioni) ed esteri (71 campioni)

### Il paradigma dell'autocontrollo

Le aziende alimentari, in presenza di propri prodotti non conformi ai requisiti igienici, devono in termini generali migliorare la percezione che hanno della tematica "igiene" e in particolare adottare appropriate misure di risanamento e miglioria per eliminare le non conformità e ottemperare alla legislazione nel minor tempo possibile. L'adozione di queste puntuali misure nell'ambito del proprio autocontrollo è verificata da parte dei chimici cantonali. Con questo procedimento essi supportano un costante miglioramento dei processi aziendali interni, con l'obiettivo finale di rendere il tutto indipendente e sostenibile.

#### **Per ulteriori informazioni:**

Dr. Susanne Pfenninger  
Kantonschemikerin Zug  
Tel. 041 723 74 50

Dr. Patrick Edder  
Chimiste cantonal Genève  
Tél 022 546 56 00

Dr. Marco Jermini  
Chimico Cantonale Ticino  
Tel. 091 814 61 11

#### **Orari:**

Lunedì, 8 giugno 2015, dalle ore 9.00 alle ore 15.00