

**INTERROGAZIONE A RISPOSTA IMMEDIATA n. 542**  
ai sensi dell'articolo 100 del Regolamento interno

**OGGETTO:** *Tutela dei formaggi a latte crudo del Piemonte a seguito delle Linee guida ministeriali per il controllo di STEC.*

*Premesso che*

- il Ministero della Salute ha recentemente pubblicato le “Linee guida per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati”, con l’obiettivo dichiarato di rafforzare la sicurezza alimentare e tutelare la salute pubblica;
- le suddette linee guida, pur contenendo elementi di flessibilità, rischiano di mettere in grave difficoltà economica e organizzativa le piccole realtà produttive casearie, in particolare quelle artigianali che utilizzano latte crudo, vero presidio di biodiversità e qualità sul territorio piemontese;
- tra queste, spicca l’esperienza del Consorzio di tutela del formaggio Roccaverano DOP, che ha evidenziato criticità applicative e ha proposto soluzioni concrete e di buon senso – come l’indicazione in etichetta per le categorie fragili – capaci di coniugare tutela della salute pubblica e sopravvivenza della filiera locale;
- secondo autorevoli riviste di settore (es. Slow Food, Resistenza Casearia), i formaggi a latte crudo, se prodotti nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e dei protocolli HACCP, sono sicuri, ricchi di nutrienti e rappresentano una fondamentale espressione della cultura alimentare locale e della biodiversità microbica;
- la filiera del latte crudo costituisce un valore aggiunto per l’economia agricola piemontese, soprattutto nelle aree interne e montane, dove l’abbandono della produzione comprometterebbe non solo l’occupazione, ma anche il presidio ambientale e paesaggistico.

*Osservato che*

- i formaggi a latte crudo, tra cui eccellenze come il Parmigiano Reggiano, il Puzzone di Moena (prodotti rispettivamente in Emilia Romagna e Trentino Alto Adige, i piemontesi Montébore e la Robiola di Roccaverano, sono prodotti che non subiscono trattamenti termici, e per questo preservano integre le proprietà organolettiche del territorio di origine, oltre a essere ricchi di vitamine, sali minerali, enzimi e batteri utili per il sistema immunitario;
- la lavorazione a latte crudo, pur comportando una gestione più rigorosa del rischio microbiologico, è oggi garantita da protocolli di autocontrollo HACCP, controlli ufficiali, assistenza veterinaria e pratiche igieniche consolidate lungo tutta la filiera;
- la biodiversità dei formaggi a latte crudo non è solo visibile nei sapori e nelle razze autoctone coinvolte, ma anche nei miliardi di microrganismi vivi che vengono eliminati dalla pastorizzazione e che invece sopravvivono in questo tipo di produzione, contribuendo alla complessità e identità sensoriale del prodotto;

*Gruppo Consiliare Lega Piemonte*

- vietare o ostacolare eccessivamente tali produzioni significherebbe non solo impoverire l'offerta agroalimentare regionale, ma soprattutto colpire duramente decine di piccole realtà artigianali,
- spesso ubicate in aree interne e montane del Piemonte, che svolgono anche un fondamentale ruolo ambientale, paesaggistico e di presidio umano del territorio.

*Rilevato che*

- in data 16.07.2025 l'Unione Montana Langa Astigiana Val Bormida con nota protocollata ha sollevato perplessità circa tali linee guida ministeriali temendo che dalla loro applicazione possa derivare nocimento ai piccoli produttori di formaggio del territorio;
- analogamente anche il Consorzio per la Tutela del Formaggio Roccaverano DOP ha sollevato forte preoccupazione dall'applicazione delle predette linee guida ministeriali, evidenziando che, fermo restando la necessità di tutelare la salute pubblica è altresì necessaria l'adozione di misure che non vadano ad impattare pesantemente dal punto di vista economico sulle piccole realtà casearie artigianali che costituiscono da sempre l'ossatura e la natura propria oltre che dei singoli Consorzi anche del territorio e della filiera agroalimentare piemontese e nazionale.

*Rilevato ulteriormente che*

- il comparto caseario piemontese ha sempre rispettato standard igienico-sanitari elevati e spesso anche superiori a quelli richiesti alle grandi industrie;
- i nostri casari, così come i casari distribuiti sul territorio nazionale, sono custodi di una tradizione millenaria, riconosciuta e apprezzata a livello internazionale;
- le nuove prescrizioni imporrebbero pratiche analitiche e controlli costosissimi, spesso insostenibili per le piccole realtà che hanno già di per se' il principio della genuinità, qualità e tutela della tradizione dei loro prodotti, tutto questo con l'obbligo implicito della pastorizzazione del latte, tradendo così la natura stessa delle produzioni a latte crudo, che hanno fatto la storia del formaggio italiano.

Tutto quanto sopra premesso, osservato e rilevato

### **INTERROGA**

#### **la Giunta e gli assessori competenti**

- per sapere quali azioni o interlocuzioni intendano intraprendere o abbiano già intrapreso con il Governo nazionale al fine di tutelare la filiera casearia piemontese.

Torino, 16.07.2025

Il Consigliere Regionale

*Marco Protopapa*