

Prodotti tipici Qualità e igiene la doppia sfida del Lazio

La sicurezza alimentare e la tradizione culinaria nella regione

di Selene Marozzi, Roberto Condoleo, Morena Valeria,
Stefano Saccares, Serena Saccares

IZS delle Regioni Lazio e Toscana- Centro Studi per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare

**Un'attenta analisi
sulle corrette pratiche
di lavorazione dei prodotti
tipici nel Lazio
con uno sguardo
alla normativa
igenico sanitaria
a tutela della
biodiversità**

39

I prodotti alimentari tradizionali sono per definizione alimenti "le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo le regole tradizionali, comunque per un periodo non inferiore a 25 anni" (D.Lgs. 173/98 e D.M. 350/99 e Regolamento CE 509/2006).

Se necessario al mantenimento delle caratteristiche di tradizionalità e fatto salvo l'assenza di eventuali rischi per i consumatori, per tali produzioni è possibile accedere a delle deroghe alla normativa igienico sanitaria (art. 4 del D.M. 350/99, Regolamento CE 2074/2005 e Intesa tra

il Governo e le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano del 25 gennaio 2007).

Presso il Ministero delle Politiche Agricole è stato istituito l'Elenco Nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, che viene aggiornato annualmente.

Si tratta ad oggi di oltre 4.000 prodotti, che ben rappresentano la straordinaria biodiversità della produzione alimentare italiane e comprendono alimenti quali bevande analcoliche e liquori, carni e loro preparazioni, formaggi, condimenti, prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati, paste fresche, prodotti da forno e da pasticceria, preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e altri prodotti di origine animale. Secondo la Normativa vigente gli alimenti inclusi in questo elenco possono beneficiare della possibilità di utilizzare in etichetta la dicitura "PAT", acronimo dell'espressione "Prodotto Agroalimentare Tradizionale" (art. 8 D.Lgs 173/98), la quale in un'ottica di mercato, è espressione di un modello di civiltà alternativo a quello della globalizzazione.

Alle produzioni alimentari tradizionali si affiancano quelle a "marchio registrato".

La Comunità Europea ha emanato diversi regolamenti volti alla tutela delle produzioni tipiche, al

I prodotti alimentari tradizionali sono per definizione alimenti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo le regole tradizionali

fine di tutelare da un lato il consumatore sull'origine e la specificità di un determinato prodotto e dall'altro valorizzare gli alimenti e salvaguardare gli operatori impegnati nelle lavorazioni artigianali. Con i Regolamenti 509 e 510 del 2006 vengono istituite categorie che riconoscono la qualità dei marchi nazionali a livello europeo: il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) ed IGP (Indicazione Geografica Tipica).

Il Lazio vanta una grande eterogeneità di alimentari tipici e tradizionali confermandosi un territorio a spicata vocazione agroalimentare. Dei 368 prodotti tradizionali registrati nel database ministeriale, 43 sono ottenuti dalla lavorazione del latte, mentre per i prodotti "a marchio registrato" che sono in totale 14, 4 formaggi e derivati del latte hanno ottenuto il marchio DOP.

La ricotta romana ed il cacio magno si collocano tra i più antichi e consolidati alimenti derivati del latte, della tradizione laziale.

Le origini della ricotta prodotta nel Lazio, si perdono nel passato remoto regionale. Riferimenti storici si rinvengono a partire dai testi di Marco Porzio Catone che raccolse le norme di regolamentazione della pastorizia romana. Nell'età repubblicana secondo tale Autore, il latte di pecora aveva tre destinazioni:

- 1) religiosa-sacrificale;
- 2) alimentare cioè come bevanda;
- 3) gastronomica ovvero per la trasformazione in formaggio con l'uso residuo del siero per ottenere la ricotta. Mario Vizzardi, nell'opera "Formaggi italiani", sostiene che la diffusione della ricotta nell'agro romano si deve a S.

Francesco d'Assisi, il quale trovandosi nel 1223 in una località laziale per la realizzazione di un presepio, insegnò ai pastori l'arte di produrre ricotta.

L'importanza di questo alimento nel Lazio è riconducibile alla spicata vocazione regionale per le attività di pastorizia. Come sottolineato da Ercole Metalli nel libro "Usi e costumi della campagna romana" (1903), la ricotta all'inizio del secolo scorso, insieme a poco pane, rappresentava l'esclusivo alimento dei pastori e la loro paga giornaliera consisteva in poco più di una lira, pane, sale, polenta e ricotta.

La denominazione di origine protetta è stata riconosciuta alla ricotta romana, il 13 maggio 2005. Secondo il disciplinare di produzione la ricotta romana è un prodotto caseario fresco ottenuto esclusivamente da siero di latte intero di pecora, ricavato dal processo di lavorazione dei formaggi pecorini. La ricotta romana è prodotta principalmente nell'Agro Romano nel periodo compreso tra novembre e giugno. Il disciplinare di produzione prevede che le operazioni di lavorazione, trasformazione e condizionamento del siero in ricotta romana debbano avvenire nel solo territorio della regione Lazio. Ciò che caratterizza inoltre il prodotto, è il suo tipico sapore dolciastro con un evidente sentore di latte.

Anche il cacio magno, altro alimento della tradizione culinaria laziale, viene prodotto da latte ovino. Questo formaggio non vanta il riconoscimento Dop ma è incluso nell'elenco ministeriale dei prodotti tradizionali in quanto il latte utilizzato per la sua lavorazione proviene esclusivamente dai paescoli della bassa Sabina e viene stagionato utilizzando fecola di patate, caratteristiche che vincolano la produzione del cacio magno ad un'area ben definita del Lazio. Le sue origini appaiono, anche in questo caso, estremamente antiche.

Il nome del formaggio, infatti, deriva da una leggenda, secondo la quale Carlo Magno, re dei Franchi, scendendo verso Roma per essere incoronato imperatore del Sacro Romano Impero, si fermò all'Abbazia di Farfa dove gustò il particolare formaggio, inusuale per il tempo. La straordinaria bontà di questo rimase impressa in Carlo Magno che volle portarne con sé per il resto del viaggio.

Possibili problematiche sanitarie

La ricotta viene definita dall'UNI, (Ente Nazionale Italiano di Unificazione, 1997), come un "prodotto lattiero caseario semisolido, non stagionato, ottenuto per coagulazione acidotermica del siero di latte, eventualmente addizionato di latte e/o crema di latte e/o crema di siero di latte". Secondo tale criterio di classificazione la ricotta quindi, non è un formaggio ma un latticino, non stagionato a pasta molle e crosta assente, ottenuto per denaturazione termica delle sieroproteine contenute nel siero che residua dalla lavorazione dei formaggi pecorini. Il prodotto fresco, caratterizzato da elevati valori di pH e da una significativa quantità di lattosio, unita alla presenza di basse concentrazioni di sale ed all'assenza di una microflora protettiva, si rivela un substrato molto facilmente aggredibile da parte di varie microflore contaminanti. Ne consegue che risulta fondamentale il controllo delle contaminazioni microbiche, le quali possono residuare in parte dallo stesso trattamento termico del siero che caratterizza il processo di produzione (ad esempio alcuni batteri lattici), oppure raggiungere il prodotto principalmente per fenomeni di contaminazione successivi a questa fase di riscaldamento.

Alcuni batteri responsabili di tossinfezioni alimentari, quali *Brucella*, *Salmonella enterica*, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli O157:H7*, *Yersinia enterocolitica*, *Clostridium perfringens* e *Bacillus cereus*, potrebbero rappresentare un problema sanitario per la ricotta romana.

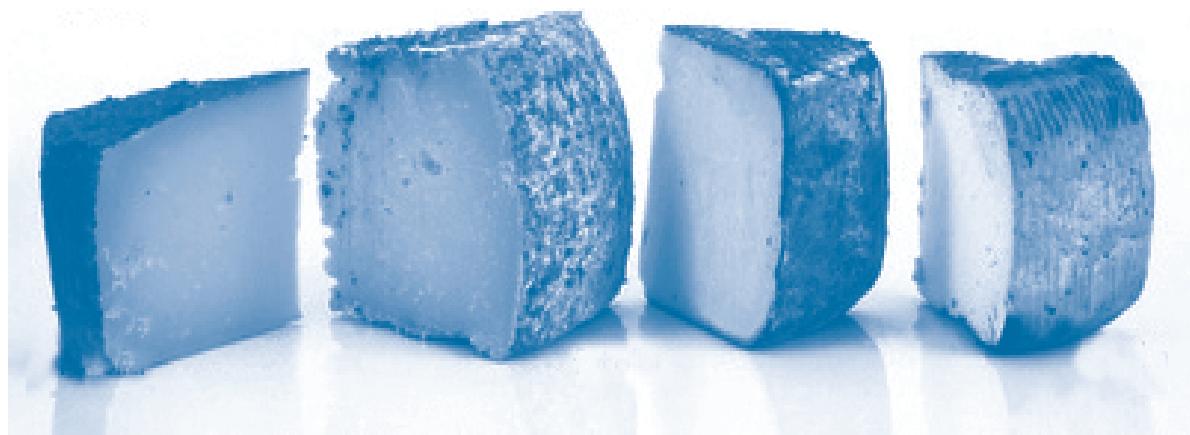
Tutte le specie del genere *Brucella* (ad eccezione di *Brucella neotomae* e di *Brucella ovis*) ed in particolare *Brucella melitensis* e *Brucella suis*, risultano patogene per l'uomo e per gli animali domestici (bovini, suini, ovicaprini e cani). In particolare risulta importante nella trasmissione all'uomo della malattia, il ruolo degli ovicaprini in quanto animali serbatoio di *Brucella melitensis*.

Si comprende quindi, essendo la ricotta romana prodotta a partire da latte ovino, che questo patogeno può eventualmente essere presente nel prodotto se l'animale è infetto. Tuttavia nel Lazio ed in tutto il territorio nazionale, sono presenti dei sistemi di controllo ed eradicazione della patologia negli animali per evitare che latte e carne siano pericolosi per l'uomo.

La Comunità Europea e l'Italia effettuano a tale scopo dei piani di controllo nella popolazione animale a rischio mettendo in atto, nei confronti dei capi infetti e dei prodotti alimentari derivati, tutte le misure necessarie a tutelare la salute dell'uomo.

Per quanto concerne, invece, gli altri batteri che potrebbero eventualmente rappresentare un problema sanitario per la ricotta romana, i controlli eseguiti sugli animali dai servizi veterinari regionali volti ad assicurare lo stato di salute degli animali, le corrette pratiche di lavorazione del prodotto (GMP) ed un adeguato sistema HACCP possono ridurre considerevolmente i possibili rischi.

Va ricordato inoltre che il corretto mantenimento della catena del freddo durante il trasporto e la conservazione nei punti vendita sono elementi cruciali nel limitare i problemi legati al consumo di questo alimento.



Un ruolo essenziale è infine, quello giocato dal consumatore che deve conservare correttamente l'alimento a casa e verificare la data di scadenza del prodotto.

Per quanto concerne invece il cacio magno è un prodotto classificato come formaggio a pasta molle e pertanto contenente un numero variabile di microrganismi la cui fonte primaria è da attribuire alla materia prima ovvero il latte. Un successivo apporto microbico è dovuto all'aggiunta del presame che nel caso del cacio magno, è ottenuto da caglio di agnello o vitello. Qualitativamente nel presame è possibile evidenziare fermenti acetici e propionicici ma anche microrganismi del gruppo coli-aerogenes e lieviti. Altre fonti di contaminazione del formaggio sono rappresentate dall'acqua, dall'aria, dagli utensili, dai recipienti di raccolta e dall'uomo.

Dei microrganismi presenti nel cacio magno alcuni risultano essenziali per la maturazione del prodotto, mentre altri possono determinare alterazioni più o meno evidenti.

Fra i germi la cui presenza è sempre indesiderabile vi sono i coli-aerogenes, alcuni lieviti e gli sporigeni anaerobi in quanto potrebbero portare alla formazione di una cagliata spugnosa e/o occhiature nel prodotto finito. Queste alterazioni, sebbene compromettano la commerciabilità del formaggio, non hanno rilevanza igienico-sanitaria. Diversamente la presenza di alcuni batteri e loro tossine, potrebbe ingenerare problemi anche gravi nel consumatore.

Più in dettaglio, il cacio magno, come altri prodotti a pasta molle, è suscettibile di contaminazione da batteri patogeni o tossine fra le quali le più importanti sono quelle da Stafilococchi coagulasi positivi produttori di enterotossine, *Brucelle*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonelle*, *Escherichia coli* patogeni e micotossine (per lo più aflatoxina M1).

Solitamente la pastorizzazione del latte ovino, prevista nel processo di lavorazione del cacio magno ma non obbligatoria, è in grado di agire efficacemente sui patogeni sopra elencati determinandone l'inattivazione.

Diversamente questo trattamento termico non è in grado di distruggere le enterotossine stafilococciche neoformate mentre per quanto concerne l' aflatoxina M1, ne provoca una parziale inattivazione. Inoltre possibili rischi per il consu-

matore potrebbero derivare da contaminazioni batteriche seguenti al trattamento termico, in fase di maturazione e conservazione del prodotto. Alcuni lavori basati sull'analisi del rischio, effettuati partendo da dati relativi alla contaminazione di *L. monocytogenes* nel latte crudo, suggeriscono che esiste una significativa probabilità (65,3%) di incorrere nel consumo di formaggi molli prodotti a partire da latte crudo contaminato da *L. monocytogenes*.

Da un'indagine svolta in Portogallo su 63 campioni di formaggio a pasta molle prodotto da latte crudo ovino, secondo metodi tradizionali prelevati da tre diverse aziende agricole, sono stati isolati ceppi di *L. monocytogenes* nel 46% dei casi.

Una caratteristica degna di nota del cacio magno è l'abitudine della popolazione a considerarne edibile la crosta. La crosta dei formaggi secondo alcuni studi può contenere quantità anche significative di *L. monocytogenes* e pertanto potrebbe essere veicolo di tossinfezione alimentare.

Anche in questo caso, quindi, i controlli eseguiti dalle Autorità competenti lungo l'intera filiera produttiva, le corrette pratiche di lavorazione del prodotto (GMP) ed un adeguato sistema HACCP possono ridurre considerevolmente i possibili rischi.

Bibliografia

- Salvatori Franco, Di Renzo Ernesto (2007). Roma e la sua campagna. Itinerari del XX secolo. Società geografica italiana
- Pintado C.M.B.S, Oliveira A., Pampulha M.E., Ferreira M.A.S.S. (2005). Prevalence and characterization of *Listeria monocytogenes* isolated from soft cheese. *Food Microbiology* 22(1), 79-85.
- Behmrah n, Sanaa M, Cassin M H, Griffiths M W, Cerf O. (1998) Quantitative risk assessment of human listeriosis from consumption of soft cheese made from raw milk. *Preventive Veterinary Medicine* 37 (1-4), 129-145.
- Gianfranco Tiecco. Igiene e tecnologie alimentari. Edizione ed agricole 1997
- <http://www.arsialweb.it/cms/>
- http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_i_1150_allegato.pdf