



COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE IGIENE E SANITÀ, PREVIDENZA E  
SICUREZZA SOCIALE, POLITICHE SOCIALI, SPORT; TERRITORIO, AMBIENTE E  
AGRICOLTURA

**Riferimento, ai sensi dell'articolo 7, secondo comma della Legge 24 maggio 1995 n.72, sui provvedimenti adottati a seguito dell'approvazione dell'Istanza d'Arengo per promuovere l'installazione in territorio di distributori automatici di latte crudo prodotto dagli allevamenti nazionali (Istanza n.13 del 8 aprile 2012)**

Estratto del processo verbale della seduta del 6 novembre 2020  
della IV Commissione Consiliare Permanente

RIFERISCE IN MERITO IL SEGRETARIO DI STATO PER IL TERRITORIO E L'AMBIENTE  
STEFANO CANTI

*"In merito all'istanza in oggetto, si riferisce che i distributori automatici collocati nelle stesse aziende agricole o in aree pubbliche di facile accesso costituiscono un'ottima opportunità dal momento che rendono semplice reperire un prodotto di fondamentale importanza per l'alimentazione, commercializzato senza subire processi di trasformazione il tutto attenendosi a rigorose norme di igiene sanitaria e di sicurezza alimentare che le stesse aziende devono scrupolosamente osservare.*

*Il latte crudo, nella sua definizione originaria, è il latte appena munto, il suo processo produttivo avvicina direttamente il produttore al consumatore senza intermediazione nella fase di distribuzione, si profila quindi un processo di filiera corta.*

*Il quadro normativo sul latte e sui suoi derivati assume una connotazione legislativa comunitaria con l'applicazione dei regolamenti del c.d. "pacchetto igiene" che San Marino ha recepito nel suo ordinamento: nello specifico il Regolamento n.853/2004 inquadra il settore lattiero-caseario dettando delle norme relative all'igiene della produzione del latte in stalla, nella trasformazione e nella commercializzazione, l'articolo 10 comma 8, lettera a) autorizza gli Stati membri, compresa la Repubblica di San Marino, alla commercializzazione di latte crudo per il consumo umano diretto dopo la mungitura a condizione che non subisca alcun trattamento termico e sia mantenuta costante la catena del freddo ovvero la refrigerazione a 0,4 °C.*

*L'Allegato A del Regolamento prevede la vendita diretta di latte crudo nell'azienda nell'origine, in tal caso sia la vendita sia la compravendita e la cessione diretta di piccole quantitativi, derivanti dalla produzione primaria del produttore al consumatore finale, o cessione della compravendita al dettaglio del locale.*



COMMISSIONE CONSILIARE PERMANENTE IGIENE E SANITÀ, PREVIDENZA E  
SICUREZZA SOCIALE, POLITICHE SOCIALI, SPORT; TERRITORIO, AMBIENTE E  
AGRICOLTURA

*Da premettere che il suddetto regolamento esula dal campo di applicazione e quindi dai campi di applicazione del pacchetto di igiene che dettano le norme per OSA.*

*L'azienda produttrice di latte crudo deve valutare in autocontrollo i criteri di indagine igienico-sanitari riferibili all'allevamento e all'igiene delle attrezzature per la mungitura, oltre ai vantaggi economici sia per il consumatore che per l'allevatore, si ridurrebbe la produzione di rifiuti in quanto si potrebbero utilizzare contenitori in vetro lavabili e riciclabili senza sprechi di prodotto poiché il latte non erogato dai distributori dopo 24 ore verrebbe utilizzato per fare ricotta e altri formaggi.*

*Se i miei predecessori non hanno mai sottoposto all'attenzione della Commissione la reale attuazione di questa istanza è perché sicuramente sono state riscontrate e rilevate criticità, non per ultime le condizioni igienico-sanitarie, che sono uno dei principali fattori: va riconosciuto che il tipo di prodotto, ovvero il latte crudo che viene subito prodotto dall'animale, è messo subito in commercio per cui può produrre delle problematiche, anche per questa motivazione è di difficile attuazione, quindi credo che delle verifiche vadano fatte, mi farò parte attiva per effettuare delle verifiche, però mi sento anche di dire che oggi tutto il latte prodotto dagli allevatori della Repubblica di San Marino viene conferito alla nostra centrale del latte, che lo lavora per tutti i tipi di prodotti realizzati, quindi ci sarebbe da ragionare anche nell'intercettare una parte di questo latte e non conferirlo più alla centrale, ma se consideriamo di fatto che la quantità di latte prodotto è molto ridotta nella Repubblica di San Marino, questo rappresenta un'altra di quelle criticità per cui credo che al di là della bontà di quello che potrebbe essere l'attuazione di questa istanza d'arengo, le criticità citate rappresentino un ostacolo forte".*