



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

Igiene e valorizzazione delle produzioni alimentari tipiche e tradizionali
del Lazio Meridionale

LA SICUREZZA ALIMENTARE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

Dott.ssa Tiziana Galli
Dirigente Veterinario
U.O.C. Lazio Sud - Latina
Fondi, 18 Aprile 2026





PRODOTTO TRADIZIONALE

Prodotto agro-alimentare le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore a 25 anni, limitati in termini quantitativi e relativi ad aree territoriali molto ristrette.

I prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lazio sono il risultato di un'antica cultura contadina e di una forte connessione con il territorio.





CONSUMATORE

Negli ultimi tempi osserviamo una sempre crescente attenzione del consumatore verso i prodotti tradizionali, in particolare attraverso un avvicinamento al mondo rurale e alle sue eccellenze tradizionali.

La percezione del consumatore è legata:

- caratteristiche organolettiche di questi prodotti.
- sensazione di sicurezza legata ai sistemi di produzione tradizionali.
- soddisfazione emotiva, concetto di tutela dell'ambiente.





PRODUTTORE

Vantaggi:

- Valorizzazione delle produzioni (connessione tra qualità e tipicità)
- Opportunità di nuovi sbocchi di mercato.
- Prospettive di sviluppo per le aziende della filiera.
- ...





Per il nostro territorio?

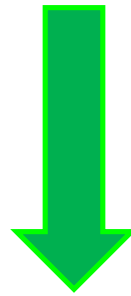
I prodotti agricoli tradizionali, oltre a rappresentare un'eccellenza gastronomica, rivestono un'importanza centrale nella conservazione della biodiversità.

Questi prodotti sono spesso legati a varietà locali di piante e a razze autoctone di animali che, adattate nel tempo alle specifiche condizioni ambientali, rappresentano un patrimonio genetico unico. Rappresentano, inoltre, una importante risorsa per il turismo in quanto, attraverso la loro promozione, le comunità locali possono attirare turisti valorizzando così il patrimonio culturale ed enogastronomico del territorio.



E' importante la valorizzazione della tradizionalit  del prodotto e nel
contempo garantire la

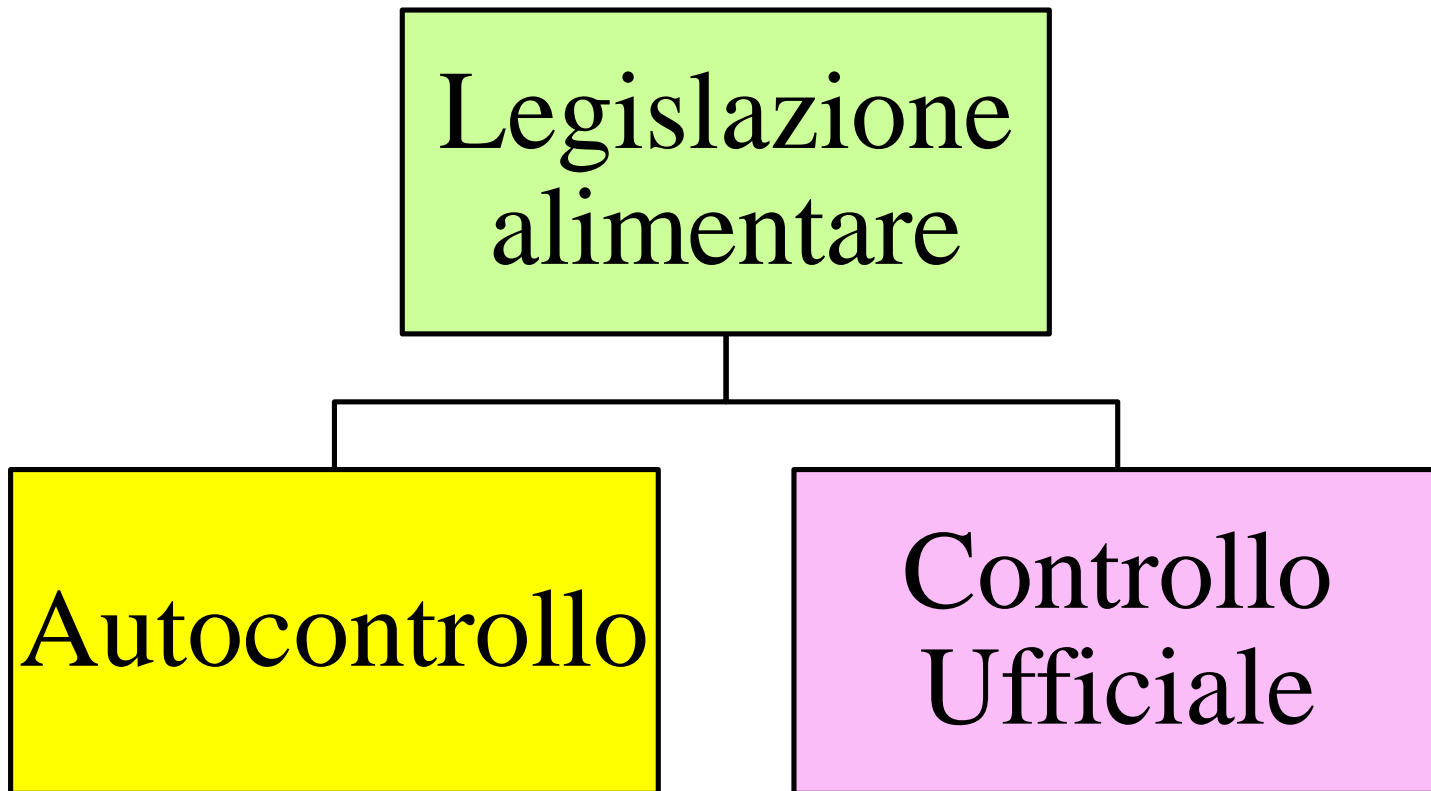
SICUREZZA ALIMENTARE
per tutelare la salute del consumatore



La tradizione non pu  rinunciare alla sicurezza alimentare
(eccezione per le deroghe sanitarie riconosciute)



La Sicurezza Alimentare è il risultato di diversi fattori





Deroghe igienico sanitarie per i prodotti tradizionali

Decreto Legislativo n. 173/98

Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449. (GU Serie Generale n.129 del 05-06-1998).

Art. 8 comma 2... sono definite deroghe relative ai prodotti tradizionali riguardanti l'igiene degli alimenti, consentite dalla regolamentazione comunitaria”.

Ulteriore passo per la tutela e valorizzazione dei prodotti tradizionali attraverso:

Regolamento (CE) n. 178/2002

Regolamento (CE) n. 852/04: art. 13 (paragrafi 3 e 4)

Regolamento (CE) n. 2074/2005: considerando 18 e art. 7





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI

Il controllo ufficiale degli alimenti è l'insieme delle attività finalizzate a garantire la conformità e la salubrità dei prodotti alimentari in relazione alla normativa di riferimento, al fine di tutelare i consumatori e prevenire possibili rischi di natura biologica e chimica per la salute pubblica. Coinvolge tutta la filiera di produzione degli alimenti. Le attività di controllo avvengono in sinergia con le diverse autorità sanitarie competenti.





REGOLAMENTO (CE) N. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Definizione di **criterio microbiologico**: un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita.

Microrganismi: i batteri, i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metaboliti.





Criterio di sicurezza alimentare: definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, **applicabile ai prodotti immessi sul mercato.**

Criterio di igiene di processo: definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione. Questo criterio, che non si applica ai prodotti immessi sul mercato, fissa un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie delle misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari.





Tra i **criteri di sicurezza alimentare**, i microrganismi che vengono principalmente richiesti sono:

- *Salmonella spp* (assente)
- *Listeria monocytogenes* (assente/ >100 ufc/g)
- Enterotossine stafilococciche (non rilevabili)

Tra i **criteri di igiene di processo**, i microrganismi che vengono principalmente richiesti sono:

- *Staphilococchi coagulasi positivi*
- *Escherichia coli beta glicoronidasi positivi*



Campioni ufficiali NON CONFORMI prelevati dal S.V. ASL Latina e ASL Frosinone ANNI 2020 - al 31/12/2025

ANN O	N. CAMPIONI NON CONFORMI	TIPOLOGIA PRODOTTI TRADIZIONALI NON CONFORMI	MICROORGANISMO
2020	33	Caciottina di bufala (FR)	Listeria monocytogenes
		Formaggio primo sale caprino (FR)	Stafilococchi coagulasi positivi. Enterotossina presente (ceppo B e C)
2021	22	Salsiccia fresca (FR)	Salmonella spp
2022	28	Mozzarella di bufala (DOP) (LT)	Listeria monocytogenes
		Salsiccia fresca (FR)	Listeria monocytogenes
		Salsiccia stagionata (FR)	Listeria monocytogenes
2023	22	Salsiccia stagionata (LT)	Salmonella spp
2024	35	Salsiccia stagionata (FR)	Listeria monocytogenes
		Salsiccia stagionata (FR)	Listeria monocytogenes
2025	26	Salsiccia stagionata (FR)	Listeria monocytogenes





AUTOCONTROLLO

Sistema preventivo di controllo degli alimenti finalizzato a garantirne la sicurezza. Deve essere un approccio sistematico, documentato e verificabile per l'identificazione dei rischi, per le misure preventive da intraprendere e per la messa a punto di un sistema di monitoraggio e controllo lungo tutto il processo produttivo.

In particolare, in queste tipologie di produzioni, non è possibile identificare punti critici di controllo e che, in alcuni casi, le prassi in materia di igiene possono sostituire la sorveglianza dei punti critici di controllo.





I manuali di corretta prassi sono un ausilio per gli operatori del settore alimentare, nella predisposizione dei piani di autocontrollo, strumento necessario per la produzione, lavorazione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti.



Le condizioni fondamentali che permettono di garantire la sicurezza degli alimenti sono legate:

- ✓ alla gestione delle lavorazioni,
- ✓ al corretto comportamento degli operatori,
- ✓ alle procedure predisposte (riportate nel manuale di corretta prassi igienica e/o piano di autocontrollo).



Performance produttive di capre di razze autoctone allevate nel Sud del Lazio

T GALLI¹, C BOSELLI¹, G BRUNI¹, E CERELLI¹, V D'ONOFRIO¹, E CIARLA¹, E CROSATO¹, E PARISE¹, P PARISELLA¹, M CATTÀ², A MACCIOCCHI², G SARALLI¹

¹Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana M. Aleandri (IZSLT)

²Agenzia Regionale per lo sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL)

Email: tiziana.galli@izslt.it

Progetto di Ricerca Corrente IZS LT 10/19

finanziato dal Ministero della Salute

“CAPRE DI RAZZE AUTOCTONE ALLEVATE NEL SUD DEL LAZIO: BIODIVERSITÀ, STATO SANITARIO, PERFORMANCE PRODUTTIVE ED ECONOMICHE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI TIPICHE LOCALI»

Responsabile scientifico Remo Rosati

XXIV CONGRESSO NAZIONALE S.I.P.A.O.C.





ALLEVAMENTI CAPRINI – Dati BDN, 2020

LAZIO		LATINA			FROSINONE		
Allev.	N. Capi	Allev.	N. capi	% capi (Lazio)	Allev.	N. capi	% capi (Lazio)
2.664	41.158	508	9,923	24	534	12.499	30

Risorsa genetica	Numero Allevamenti		Tot.
	Latina	Frosinone	
Capra Capestrina	24	20	44
Capra Grigia Ciociara	11	29	40
Capra Bianca Monticellana	28	18	46
			130





Finalità

Valutazione delle performance produttive del latte delle razze Bianca Monticellana, Capestrina e Grigia Ciociara, inserite in un contesto di aree territoriali tipicamente marginali, al fine di valorizzare le risorse produttive tipiche locali, quali la Marzolina (PAT), Formaggio di Capra e Ricotta Secca.

Obiettivi

- Valutare il **livello di specializzazione delle razze** e l'adeguatezza dei sistemi di allevamento tradizionalmente praticati compresi i sistemi di produzione primaria del latte ed eventuale trasformazione di prodotti derivati.
- **Focus sui requisiti qualitativi e tecnologici** delle produzioni mediante il controllo di parametri chimico-fisici e igienico-sanitari del latte.
- Individuare eventuali **punti critici** dei sistemi di allevamento per definire modelli correttivi di gestione degli allevamenti e dei sistemi produttivi.





Materiali e metodi

1. Indagine demografica e caratterizzazione degli allevamenti:

Individuati 8 allevamenti: 7 in provincia di LT e 1 in provincia di FR

2. Caratterizzazione fenotipica:

Si è proceduto alla caratterizzazione quali-quantitativa delle produzioni di latte

187 capre di razza Monticellana

25 capre di razza Capestrina

22 capre di razza Grigia Ciociara

Durante l'intero periodo di lattazione (210 gg.) sono stati eseguiti 3 controlli per un totale di:

25 campioni di latte massa per la determinazione di CBT, ph e °SH

96 campioni di latte di massa per i parametri attitudine alla caseificazione

1129 campioni individuali per la determinazione dei tenori in GRA, PRO, LAT, CAS, RSM, IC, URE, SFA, MUFA, PUFA e CCS

Misurazione della quantità di latte di due mungiture.



Risultati

Tabella 1 – parametri quali-quantitativi del latte di capre

	Cumulativi razze BMB, CPT e GC		
CBT (ufo/ml x 1000)	649±0,420		
pH (unità)	6,64±0,22		
°SH (unità)	5,72±0,18		
SFA (%)*	65,51±1,29		
MUFA (%)*	26,14±1,20		
PUFA (%)*	4,23±0,21		
Γ (minuti)	11,05±0,72		
K₂₀ (minuti)	5,09±0,11		
α₉₀ (mm)	35,29±2,98		
	BMN	CPT	GC
CCS (n/ml x 1000)	2034±980	2044±1481	2096±326
GRA (%)	4,02±0,98	4,27±1,21	3,83±1,24
PRO (%)	3,39±0,38	3,49±0,48	3,82±0,40
CAS (%)	2,5±0,33	2,60±0,42	2,87±0,34
LAT (%)	4,27±0,25	4,37±0,21	4,28±0,23
RSM (%)	8,33±0,47	7,49±1,81	8,72±0,5
IC (m°C)	-556,88±10,6	-562,13±17,8	-569,45±21,8
URE (%)	46,89±8,84	49,41±12,11	57,91±9,75
QUA (ml/die)	499,73±134,3	481,5±119,27	540±114,89

* percentuale di acidi grassi sul contenuto totale del grasso

I risultati sono in linea con i parametri qualitativi riferibili ad altre razze caprine riportate in letteratura (escludendo le razze ad alta specializzazione per la produzione di latte)

Punto critico rilevato:
valori alti di CCS
legate alla presenza di
animali con processi
infiammatori a carico
della mammella



CONCLUSIONI

Allevamenti sostenibili

Auspicabili piani di conservazione per :

- salvaguardia della biodiversità delle singole razze
- valorizzazione del territorio
- valorizzazione delle produzioni tipiche locali





Conclusioni

Garantire la sicurezza alimentare nella Regione Lazio, come in qualsiasi altra area, richiede un approccio completo che coinvolga diverse Istituzioni presenti sul territorio.

Adempimenti normativi: permettono di avere un sistema di monitoraggio e ispezione solido e ben organizzato per garantire la conformità alle normative igienico-sanitarie, alla sicurezza dei prodotti alimentari in ogni fase della catena di produzione e distribuzione.

Educazione e consapevolezza: educare gli operatori del settore alimentare sulle migliori pratiche di igiene e sicurezza alimentare e attraverso l'etichettatura corretta dei prodotti; promuovere la consapevolezza tra i consumatori riguardo alle pratiche alimentari che devono rispettare.

Collaborazione tra le Istituzioni: collaborare con le autorità sanitarie locali, nazionali e internazionali, per scambiare informazioni e migliori pratiche nel campo della sicurezza alimentare.

Implementare queste misure richiede un impegno costante da parte delle autorità regionali, delle aziende alimentari e dei consumatori stessi, ma è essenziale per garantire che gli alimenti consumati siano sicuri e salutari.





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*



Grazie

