

Circolare 4 gennaio 1972, n. 2.

Produzione e commercio dello yoghurt ⁽¹⁾

MINISTERO DELLA SANITÀ

Con telegramma n. 703/24.66/9/8070 in data 17 settembre 1971 questo Ministero, nel richiamare la particolare attenzione delle SS.LL. sul disposto dell'art. 46 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994, precisava che, a seguito dell'entrata in vigore della L. 30 aprile 1962, n. 283, l'autorizzazione alla produzione ed al commercio dello yoghurt doveva essere rilasciata non più dalla autorità comunale ma dall'autorità sanitaria, identificata dallo scrivente nel medico provinciale.

Con il telegramma medesimo venivano anche impartite alle SS.LL. precise istruzioni circa il rilascio di nuove autorizzazioni, nonché l'invito a procedere, mediante un'accurata azione di controllo integrata da prelievo di campioni, ad una sistematica revisione di tutte le autorizzazioni precedentemente rilasciate apportando, ove necessario, le integrazioni del caso alle norme igieniche di cui al 2° comma del citato art. 46 del R.D. del 1929.

Poiché dall'esito delle indagini svolte è emerso che non sempre vengono pienamente rispettati i criteri generalmente accettati circa la preparazione, la conservazione e la distribuzione dello yoghurt, si ritiene utile, ad evitare difformità di applicazione, precisare alcuni concetti cui le SS.LL. dovranno attenersi nel rilascio delle autorizzazioni di che trattasi.

Com'è noto, con il nome tradizionale di yoghurt si intende il latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti: *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*.

Tale latte fermentato viene ottenuto impiegando come materia prima latte fresco intero o parzialmente o totalmente scremato sottoposto ad un procedimento di bonifica termica (sterilizzazione o pastorizzazione) prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione.

Lo yoghurt, così ottenuto, deve essere raffreddato a + 4°C circa e mantenuto a questa temperatura fino al momento della distribuzione al consumatore.

La nota precipua e qualificante dello yoghurt è costituita dalla presenza, in quantità elevata, dei fermenti specifici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) vivi e vitali nel prodotto finito, fino al momento del consumo.

Pertanto, il rispetto della catena del freddo nell'intero arco che va dalla produzione alla distribuzione al consumatore dello yoghurt è indispensabile per mantenere la vitalità dei microrganismi specifici di fermentazione.

Normalmente lo yoghurt può reperirsi in commercio, oltre che nel tipo intero, per il quale il contenuto di materia grassa non deve essere inferiore al 3,0% anche nel tipo magro o scremato; in quest'ultimo caso il prodotto finito non deve possedere un contenuto in peso di materia grassa superiore all'1,0%.

Lo yoghurt, inoltre, nei due tipi intero e magro o scremato può essere preparato anche nella varietà «alla frutta». In questo caso il prodotto può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazioni a base di frutta, conserve, marmellata, succhi e polpa di frutta nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito. In dette preparazioni di frutta, possono, altresì, essere impiegate sostanze colo-

¹ Si vedano le modifiche ed integrazioni portate dalla circolare del Ministero della sanità 3 febbraio 1986, n. 9.

ranti consentite ed acido sorbico e suoi sali, questi ultimi nella quantità di 2 g/Kg purché il contenuto nel prodotto finito non superi 0,2 g/Kg (D.M. 30 luglio 1971). Le percentuali di materia grassa sopra menzionate devono essere riferite al totale del prodotto finito.

Qualora la ditta produttrice avesse necessità di sottoporre, in sede di lavorazione, ad una stabilizzazione col calore il prodotto già fermentato, sia che si tratti di yoghurt normale che di yoghurt alla frutta, questo non può essere messo in commercio con la denominazione merceologica tipica (yoghurt), mancando nella fattispecie il requisito essenziale (fermenti specifici vivi) che caratterizza il prodotto medesimo.

Gli stabilimenti che intendono produrre e mettere in commercio l'alimento in questione potranno essere autorizzati dalle SS.LL. solo se, fatte salve le condizioni igieniche dei locali, sono idoneamente attrezzati in modo che siano assicurati il trattamento termico preliminare della materia prima, la preparazione in condizioni igieniche del prodotto fermentato nonché la sua conservazione ed il trasporto a lunga distanza in regime di refrigerazione.

Per quanto attiene alla commercializzazione del prodotto dovranno essere rispettati i requisiti igienici necessari ad assicurarne la buona conservazione durante l'intero ciclo che abbraccia i luoghi di deposito ed i negozi di vendita al dettaglio: gli uni e gli altri dovranno essere dotati di idonei impianti di refrigerazione in considerazione della sosta anche prolungata che il prodotto può subirvi.

Infine, è appena il caso di far rilevare l'opportunità che la materia, sempre per quanto attiene alla fase della commercializzazione dello yoghurt, venga dettagliatamente disciplinata dai regolamenti comunali d'igiene, e fermo restando i principi basilari inerenti alla tutela igienica del prodotto, che trova sempre crescente favore tra i consumatori.

Si pregano, pertanto, le SS.LL. di volersi attenere, nel rilascio di nuove autorizzazioni o nella revisione di precedenti autorizzazioni alla produzione ed al commercio dello yoghurt alle prescrizioni soprarichiamate.

Inoltre, considerato che l'osservanza delle prescrizioni impartite dalle SS.LL. alle ditte interessate, ai sensi del 2° comma dell'art. 46 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994, si pone come condizione per il rilascio della relativa autorizzazione, si fa presente che eventuali gravi inadempienze alle prescrizioni medesime potrebbero comportare la revoca della stessa autorizzazione.

Ciò premesso, si invitano le SS.LL. ad espletare una assidua azione di vigilanza nel settore di che trattasi al fine di accertare, a mezzo di opportuni controlli integrati da prelievo di campioni da sottoporre ad analisi chimica e microbiologica, che la produzione dello yoghurt avvenga nel pieno rispetto dell'igiene e delle norme soprarichiamate.

Le analisi chimica e microbiologica dovranno accertare, oltre alla rispondenza del prodotto ai requisiti di igienicità e salubrità, anche l'entità della materia grassa, la presenza in forma viva e vitale nonché la quantità dei germi specifici di fermentazione, l'entità dei microrganismi di contaminazione (schizomiceti mesofili saprofiti, miceti, coliformi), nonché l'assenza di antifermentativi ad eccezione di quelli la cui presenza è consentita nello yoghurt «alla frutta».

Le ricerche microbiologiche specifiche sopracitate, nonché i criteri di valutazione dei risultati di analisi ottenuti, potranno essere effettuate secondo la metodica riportata nella monografia «R. Negri, L. Von Lorch, G. De Felip - *Igiene e microbiologia degli alimenti "Yoghurt"*», fatta pervenire a suo tempo ai Laboratori Provinciali di Igiene e Profilassi. Per la determinazione della materia grassa, poi, valgono i metodi adottati per i formaggi dal Ministero dell'agricoltura e delle foreste.

I campioni, da prelevarsi sia nella fase della produzione che in quelle della distribuzione al consumo, dovranno essere subito inoltrati al locale Laboratorio Provinciale di Igiene e Profilassi, che dovrà provvedere a sottoporli immediatamente ad analisi chimica e microbiologica. Durante il trasporto dal luogo ove è stato effettuato il prelievo al citato laboratorio i campioni dovranno essere conservati in contenitori isotermitici capaci di assicurare al prodotto una temperatura non superiore ai 4°C.

I campioni non sottoposti ad analisi dovranno pure essere conservati a tale temperatura in idonei impianti frigoriferi in attesa della eventuale analisi di revisione, nel qual caso i campioni medesimi dovranno pervenire all'Istituto Superiore di Sanità il più celermente possibile ed in contenitori che assicurino il rispetto rigoroso della catena del freddo soprarichiamata.