

## INTERPELLANZA

### Visti

- la comunicazione del Ministero della Salute, dell'8 maggio 2018 concernente la classificazione del **lisozima**, inviata al Consorzio per la Tutela del Grana Padano e con cui si comunicava gli Assessorati regionali alla Sanità, al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e al Ministero per lo Sviluppo Economico, che nella produzione del Grana Padano DOP tale sostanza è da considerarsi "adiuvante/coadiuvante tecnologico" e non più un "conservante";
- la conseguente Circolare n. 49 del 2018, inviata dal Consorzio per la Tutela del Grana Padano alle imprese ad esso associate, che specifica come, relativamente al formaggio Grana Padano DOP ed all'utilizzo del lisozima, non debba più essere indicata la dicitura "*conservante*", permanendo comunque l'obbligo di segnalare la presenza del "*lisozima da uovo*", in quanto potenziale allergene perché appunto estratto dall'uovo;

### premessato che

- le differenze, nell'areale di produzione, tra Parmigiano Reggiano DOP e Grana Padano DOP vedono quest'ultimo prodotto in una zona più ampia, che comprende 32 province in cinque regioni Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna, Trentino Alto Adige, Piemonte, mentre il Parmigiano Reggiano è prodotto per lo più in Emilia-Romagna e nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna, Modena oltre che una parte anche nella provincia lombarda di Mantova, inoltre, ci sono differenze rilevanti per quanto riguarda l'alimentazione delle produttrici del latte, per il Grana Padano, oltre a foraggi freschi o affienati, è possibile l'impiego di foraggi insilati (principalmente **insilato di mais**), per cui l'utilizzo di insilati rende necessario l'impiego in lavorazione del **lisozima**, proteina che viene estratta dall'albumina dell'uovo di gallina e che veniva indicato in etichetta come "*conservante*" ed era ammesso per un massimo di 2,5 grammi per 100 chili di latte, con la funzione di prevenire fermentazioni anomale nella maturazione del formaggio che avrebbero potuto verificarsi proprio a causa dell'utilizzo di insilati;
- l'utilizzo di insilati nell'alimentazione degli animali che forniscono il latte è espressamente vietato dal disciplinare del Parmigiano Reggiano DOP ed è dunque escluso anche l'utilizzo del **lisozima** nella lavorazione e ciò vale anche per una particolare tipologia Grana Padano, il Trentingrana (sempre, appunto, appartenente al Consorzio per la Tutela del Grana Padano);
- il lisozima è un enzima che distrugge la parete dei batteri utilizzato come agente battericida ed è inserito nell'elenco comunitario degli enzimi alimentari con l'indicazione delle condizioni d'uso specificate nell'allegato I e nell'allegato III, parte C della direttiva 95/2/CE (cfr. articolo 18 del regolamento CE n.1332/2008), con tale direttiva relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti **il lisozima, E1105, era stato inserito tra i "conservanti"** (cfr. allegato III, Parte C della direttiva 95/2/CE ora regolamento CE n.1333/2008 o norma quadro), nel 2011 gli additivi alimentari fino ad allora autorizzati, ivi compreso il lisozima, i coloranti di cui alla direttiva 94/36/CE e gli edulcoranti di cui alla direttiva 94/35/CE, sono stati trasferiti nel nuovo provvedimento con il quale è stata istituita la lista unica degli additivi consentiti negli alimenti (cfr. regolamento UE n.1129/2011), lista che è stata redatta in base ai prodotti alimentari (categorie da 0 a 18) ove gli additivi possono

essere impiegati senza l'indicazione delle categorie funzionali ovvero dell'attività svolta dagli stessi negli alimenti: ad esempio colorante, conservante, emulsionante etc., quindi il lisozima era legalmente impiegato nel Grana Padano alla dose "quantum satis" ovvero senza una quantità numerica massima stabilita, ma quest'ultima è viceversa indicata con precisione nello specifico disciplinare di produzione cioè fino ad un massimo di 2,5 grammi per 100 chilogrammi di latte (cfr. Provvedimento 23 giugno 2011 G.U. n.153 del 4 luglio 2011);

#### considerato che

- allo stato attuale è possibile dichiarare il formaggio Grana Padano un prodotto "senza conservanti", esattamente come poteva e può fare il Consorzio per la Tutela del Parmigiano Reggiano per il proprio prodotto, ma ciò era ed è possibile in virtù della diversa alimentazione delle vacche che consentiva e consente, da sempre, di non utilizzare il **lisozima** nella produzione, anziché per una modifica avvenuta sostanzialmente solo sulla carta;
- l'istanza del Consorzio tutela Grana Padano era stata sottoposta alla valutazione del Consiglio Superiore di Sanità che aveva espresso parere favorevole "alla richiesta di modifica della classificazione del **lisozima da "additivo conservante" a "adiuvante/coadiuvante tecnologico"** nel Formaggio Grana Padano D.O.P. con un periodo di stagionatura maggiore o uguale a nove mesi", anche se lo stesso Consiglio Superiore di Sanità aveva precisato che, in conformità al regolamento UE n.1169/2011, permaneva l'obbligo di indicare in etichetta la presenza del lisozima in quanto appunto estratto dall'albume dell'uovo;
- il Consiglio Superiore di Sanità, il 3 dicembre 2018, è stato sostanzialmente esautorato con un decreto del Ministro della Salute, attualmente in carica, che revocava le nomine dei componenti non di diritto dell'organo tecnico-consultivo del Ministero, il Consiglio Superiore di Sanità era stato nominato nel dicembre 2017 dal ministro della Salute del precedente governo e sarebbe dovuto restare in carica ancora per altri due anni;
- era opinione comunemente riconosciuta come, dal punto di vista delle condizioni minime da rispettare, il Parmigiano Reggiano avesse, oggettivamente, un disciplinare migliore e più esigente rispetto a quello del Grana Padano, sia per quanto riguarda l'utilizzo della lisozima e quindi degli insilati, sia per quanto riguarda le munte, anche se queste circostanze, ovviamente, non impediscono ad un consorzio del Grana Padano di lavorare al meglio andando oltre le condizioni minime del proprio disciplinare ed ottenendo così un prodotto di alto livello, cioè in altre parole chi vuole seguire regole ancora più ferree è libero di farlo ottenendo così prodotti pregiatissimi, anche se non può essere obbligato;
- nella pagina del portale della Regione Emilia-Romagna intitolata "Parmigiano Reggiano e ambiente, un legame indissolubile" è presente il seguente passaggio: "Per ottenere un buon latte è fondamentale passare prima di tutto da una corretta alimentazione degli animali, che sia naturale ed escluda l'utilizzo di omg. I foraggi prodotti localmente e somministrati alle bovine rappresentano infatti il legame principale fra territorio e tipicità del prodotto finale. Le razioni sono basate sull'uso di fieni che influenzano positivamente la dotazione microbiologica del latte e le sue caratteristiche casearie. Ed è solo per evitare di minare uno degli elementi fondanti dello standard di produzione, - il divieto all'uso di additivi e conservanti antimicrobici che renderebbe "pericoloso" il legame con il territorio che sostiene la Dop - che si dà grande attenzione alla limitazione delle contaminazioni ambientali. Vale a

*dire che si impedisce che il latte venga contaminato da flora sporigena per continuare ad escludere l'uso di additivi antimicrobici come il lisozima (sostanza che eserciterebbe la propria azione inibente anche sulla flora lattica presente nel latte)";*

#### evidenziato che

- 
- il provvedimento, assunto su istanza del Consorzio tutela Grana Padano, dal Ministero della Salute di un Governo dimissionario ed assunto due settimane prima dell'entrata in carica del Governo attuale e su parere di un Consiglio Superiore di Sanità oggi azzerato, con due anni di anticipato rispetto alla scadenza del suo mandato, è oggettivamente un provvedimento che costituisce un regalo immotivato al Consorzio di tutela del Grana Padano a spese di quello di tutela del Parmigiano Reggiano e comunque favorisce una concorrenza al ribasso e demotiva i produttori migliori;
- il 2019 si prospetta come un anno straordinario per il Parmigiano Reggiano, infatti, è stato un bilancio preventivo da record, quello del 2019, approvato dall'assemblea del Consorzio del Parmigiano -Reggiano: se nel 2018 la produzione del formaggio era data in crescita del 2% con oltre 3,7 milioni di forme previste - il livello più elevato raggiunto nella storia del Parmigiano-Reggiano - nel 2019 si prevede un ulteriore incremento della produzione che porterà il numero delle forme a quota 3,75 milioni, ma il regalo fatto dalla politica a questo antico formaggio è stato pessimo, con una standardizzazione al ribasso tra Grana Padano e Parmigiano Reggiano.

#### Interpella la Giunta regionale e l'assessore competente per sapere

1. se condivida la scelta del maggio 2018 del Ministero della Salute che ha portato a classificare il **lisozima**, nella produzione del Grana Padano DOP da "*conservante*" a "*adiuvante/coadiuvante tecnologico*";
2. se tale scelta non abbia prodotto un danno rilevante, a partire da quello d'immagine al Consorzio per la Tutela del Parmigiano Reggiano e a tutti i produttori ad esso associati;
3. se condivida l'assunto precedente come intenda agire a tutela del Parmigiano Reggiano e con quali concrete azioni specifiche;
4. se risulti che sia stato proposto ricorso al Tar del Lazio, presentato dal Consorzio di Tutela del Parmigiano Reggiano, su un accesso agli atti negato, proposto al ministero competente, per conoscere su quali basi scientifiche il **lisozima** non fosse più da considerarsi un "*conservante*" con la conseguente nuova classificazione decisa a livello governativo del **lisozima**.

Il Consigliere  
(Giulia Gibertoni)