

LE INFORMAZIONI AI CONSUMATORI COME MISURA DI CONTROLLO DEL PERICOLO STEC

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TORINO

Il consumo di latte crudo e dei suoi derivati

2 dicembre 2025

Avv. Stefano Senatore

INFORMAZIONI AI CONSUMATORI

[art. 3(1) reg. (UE) 1169/2011]



La fornitura di **INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI** tende a un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori, fornendo ai consumatori finali le basi per effettuare delle scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro, nel rispetto in particolare di considerazioni sanitarie, economiche...

[art. 4(1) reg. (UE) 1169/2011]

Le eventuali **INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUGLI ALIMENTI** rientrano in una delle seguenti categorie:

- a) informazioni sull'IDENTITÀ e la COMPOSIZIONE, le PROPRIETÀ o ALTRE CARATTERISTICHE dell'alimento
- b) informazioni sulla PROTEZIONE DELLA SALUTE DEI CONSUMATORI e sull'USO SICURO DELL'ALIMENTO, riguardanti:
 - i. gli attributi collegati alla composizione del prodotto che possono avere un effetto nocivo sulla salute di alcune categorie di consumatori
 - ii. la durata di conservazione, le condizioni di conservazione e uso sicuro
 - iii. l'impatto sulla salute, compresi rischi e conseguenze collegati a un consumo nocivo e pericoloso dell'alimento
- c) informazioni sulle CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI che consentano ai consumatori di effettuare scelte consapevoli

ALIMENTI A RISCHIO

[art. 14(1)(2)(3) reg. (CE) 178/2002]

Gli **ALIMENTI A RISCHIO** [«UNSAFE»] non possono essere immessi sul mercato

- Gli alimenti sono considerati A RISCHIO nei casi seguenti:
 - a) se sono **DANNOSI PER LA SALUTE**
 - b) se sono **INADATTI AL CONSUMO UMANO**
- Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione:
 - a) le **CONDIZIONI D'USO NORMALI** dell'alimento da parte del consumatore
 - b) le **INFORMAZIONI** messe a disposizione del consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi

[art. 3, n. 8) reg. (CE) 178/2002]

IMMISSIONE SUL MERCATO:

- la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché
- la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta

STEC: ORIENTAMENTI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

[LG dd. 03.07.2025 per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e prodotti derivati]



1.	INTRODUZIONE	
2.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	
3.	PRINCIPI DI SICUREZZA ALIMENTARE PER IL CONTROLLO DEGLI STEC	
4.	MISURE DI CONTROLLO DI STEC NELLA PRODUZIONE PRIMARIA	
5.	MISURE DI CONTROLLO DI STEC NELLA TRASFORMAZIONE	ETICHETTATURA
6.	MISURE DI CONTROLLO DI STEC NELLA DISTRIBUZIONE	ETICHETTATURA
7.	VALIDAZIONE, IMPLEMENTAZIONE E VERIFICA DELLE MISURE DI CONTROLLO	
8.	ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE LUNGO LA FILIERA ALIMENTARE	

➤ In aggiunta alle altre misure di controllo previste per le fasi produttive, viene fortemente consigliata l'introduzione di un'**ETICHETTATURA INFORMATIVA** nei casi in cui non sia possibile garantire una totale mitigazione del rischio ... ulteriore strumento di precauzione a tutela del consumatore [**premessa**]

STEC: ORIENTAMENTI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

[LG dd. 03.07.2025 per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e prodotti derivati]



5.4) MISURE DI CONTROLLO NELLA TRASFORMAZIONE — ANALISI DI FASI SPECIFICHE DEL PROCESSO DI CASEIFICAZIONE

Nel caso di prodotti ottenuti da latte non pastorizzato non si riscontra la possibilità pratica che un solo criterio possa garantire la sicurezza microbiologica di qualsiasi formaggio

La **COMBINAZIONE DI PIÙ FATTORI**, ad es. calore (cottura e/o filatura della cagliata) con acidificazione rapida e conseguente diminuzione della disponibilità di nutrienti per i patogeni, salagione e stagionatura, può ridurre fino a eliminare la carica di batteri patogeni non sporigeni eventualmente presenti nel latte e quindi garantire al formaggio fatto con latte non pastorizzato requisiti di sicurezza analoghi a quelli del latte pastorizzato

- L'efficacia della combinazione di effetti subletali che garantiscono un effetto letale complessivo deve essere dimostrata (cioè **VALIDATA**) per potere essere considerata efficace

HACCP

Dove non sia prevista la pastorizzazione del latte, risulta difficile individuare dei veri e propri CCP

STEC: ORIENTAMENTI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

[LG dd. 03.07.2025 per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e prodotti derivati]



5.4.5 ETICHETTATURA DEI PRODOTTI OTTENUTI DA LATTE NON PASTORIZZATO

A meno che il **PRODOTTO NON SIA STABILE A TEMPERATURA AMBIENTE**, sull'etichetta del prodotto deve essere inclusa una DICHIARAZIONE RELATIVA ALLA NECESSITÀ E ALLE CONDIZIONI DI REFRIGERAZIONE



[art. 9(1) reg. (UE) 1169/2011]

Sono obbligatorie: g) le **CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE** e/o le **CONDIZIONI D'IMPIEGO**

[art. 8, commi 6 e 9 decreto-legge 158/2012 (decreto «Balduzzi»)]

L'OSA che immette sul mercato LATTE CRUDO O CREMA CRUDA destinati all'alimentazione umana diretta, deve riportare sulla confezione del prodotto o in etichetta le informazioni indicate con decreto del MinSal

L'OSA che utilizza distributori automatici per la vendita diretta di LATTE CRUDO deve provvedere secondo le indicazioni stabilite con decreto del MinSal

➤ dicitura: «**PRODOTTO DA CONSUMARSI PREVIA BOLLITURA**» [decreto del Ministero della salute 12.12.2012]

STEC: ORIENTAMENTI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

[LG dd. 03.07.2025 per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e prodotti derivati]



5.4.5 ETICHETTATURA DEI PRODOTTI OTTENUTI DA LATTE NON PASTORIZZATO

I **PRODOTTI A BASE DI LATTE CRUDO** devono essere etichettati per INDICARE CHE SONO OTTENUTI DA LATTE CRUDO in conformità all'allegato III, sez. IX, cap. IV, punto 1 reg. (CE) 853/2004

L'**ETICHETTA** [*LABELLING*] dei prodotti destinati al commercio al dettaglio deve recare chiaramente:

- Per il LATTE CRUDO destinato al consumo umano, la dicitura «**LATTE CRUDO**»
- Per i PRODOTTI FABBRICATI CON LATTE CRUDO, il cui procedimento di fabbricazione non richieda alcun trattamento termico o altre forme di trattamento fisico o chimico, «**FABBRICATO CON LATTE CRUDO**»

➤ Con "forme di trattamento fisico o chimico" s'intendono i trattamenti per ridurre i possibili rischi microbiologici legati al latte crudo (es. la microfiltrazione) [*SWD Comm. – LG reg. (CE) 853/2004*]

➤ Il termine «etichettatura» [*LABELLING*] comprende qualsiasi imballaggio, documento, foglietto, etichetta, anello o fascetta che accompagni tali prodotti o che ad essi si riferisca

STEC: ORIENTAMENTI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

[LG dd. 03.07.2025 per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e prodotti derivati]



5.4.5 ETICHETTATURA DEI PRODOTTI OTTENUTI DA LATTE NON PASTORIZZATO

Per **ALTRI PRODOTTI OTTENUTI DA LATTE NON PASTORIZZATO** e per i quali **non** vi sia evidenza **[validazione]** della **capacità del processo produttivo di eliminare i ceppi STEC** eventualmente presenti nel latte crudo

- si ritiene debbano essere riportate le **INFORMAZIONI** che riportano questa caratteristica

es. **CON LATTE NON PASTORIZZATO**

- tramite **etichetta** o, in caso di somministrazione o vendita di prodotto sfusi, con **opportune modalità**

I PRODOTTI PER I QUALI NON CI SONO GARANZIE DI ELIMINAZIONE DEL PERICOLO

- si ritiene debbano riportare una **INFORMAZIONE**, destinata principalmente alle **categorie più sensibili**, del tipo:

“IL CONSUMO DI QUESTO PRODOTTO NON È CONSIGLIATO PER LE CATEGORIE FRAGILI (BAMBINI, ANZIANI, DONNE IN GRAVIDANZA, PERSONE IMMUNODEPRESSE)”

- deve essere riportata direttamente in **etichetta** o, in caso di vendita al dettaglio di prodotti sfusi o di somministrazione, comunicata tramite **cartellonistica o altro supporto** disponibile (ad esempio nei menù)

STEC: ORIENTAMENTI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

[LG dd. 03.07.2025 per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e prodotti derivati]



5.4.5 ETICHETTATURA DEI PRODOTTI OTTENUTI DA LATTE NON PASTORIZZATO

Tale indicazione configura l'INFORMAZIONE AL CONSUMATORE come vera e propria **MISURA DI CONTROLLO DEL PERICOLO STEC**, come previsto dall'art. 14 reg. (CE) 178/2002:

- “... per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione le informazioni messe a disposizione del consumatore ... sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categoria di alimenti”
- tenendo conto anche delle categorie di consumatori con una “particolare sensibilità, sotto il profilo della salute, nel caso in cui l'alimento sia destinato ad essa”

[art. 1 reg. (UE) 1169/2011]

La fornitura di informazioni sugli alimenti tende a un livello elevato di protezione della salute e degli interessi dei consumatori, fornendo ai consumatori finali le basi per effettuare delle scelte consapevoli e per utilizzare gli alimenti in modo sicuro...

STEC: ORIENTAMENTI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

[LG dd. 03.07.2025 per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e prodotti derivati]



[Code of Practice “General principles of food hygiene” CXC 1-1969 rev. 2022]

- Food should be protected from UNINTENDED ALLERGEN CROSS-CONTACT. Where **cross-contact cannot be prevented** despite well-implemented controls, consumers should be **informed** [punto 13.2.7]
- Labelling of pre-packaged foods should also include information that **identifies food allergens** in the product as ingredients or **where cross-contact cannot be excluded** [punto 14.3]

[comunicazione della Commissione sull'attuazione dei sistemi di gestione per la sicurezza alimentare (2022/C 355/01)]

- L'ETICHETTATURA PRECAUZIONALE DEGLI ALLERGENI deve essere utilizzata solo quando **non è possibile attuare efficacemente una strategia preventiva** e il prodotto **può presentare un rischio per i consumatori allergici**. Si tratta di una dicitura ... che dovrebbe basarsi sui risultati di un'**adeguata valutazione dei rischi**, condotta dal produttore di alimenti, per valutare la presenza eventuale e non intenzionale di allergeni ... Tale etichettatura non andrebbe **mai utilizzata come alternativa** all'adozione di MISURE PREVENTIVE [punto 3.7]
- Sfida particolare per le **misure di controllo per le quali la gravità e la probabilità di anomalie sono elevate**, mentre la **capacità di rilevarle e correggerle** [tramite CCP] **è bassa** [appendice 2]

STEC: ORIENTAMENTI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

[LG dd. 03.07.2025 per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e prodotti derivati]



[premessa]

Punto di arrivo per il controllo degli STEC da parte dell'OSA, come previsto dalle indicazioni delle presenti LG:

- Ove possibile, **VALIDAZIONE** del processo di produzione con dimostrazione della capacità di inattivare eventuali STEC presenti nel latte crudo. In tal caso **non è richiesto** l'obbligo di **informare il consumatore** sui rischi del prodotto, né quello di eseguire la **verifica analitica delle cagliate**
 - Ove **non possibile**, a causa delle caratteristiche del prodotto e/o del processo che non consentono tale validazione, è necessario procedere con:
 - o **VERIFICA ANALITICA DELLE CAGLIATE** secondo quanto indicato al punto 7.3.3 [**tutte le cagliate**]
 - o **INFORMAZIONE AL CONSUMATORE** circa i potenziali rischi associati al consumo del prodotto
- Questa azione deve risultare complementare alla **CAMPAGNA INFORMATIVA** che dovrà essere realizzata con altri mezzi e canali (Ministero della Salute, Regioni, Aziende Sanitarie, Consorzi di Produttori ...)



STEC: ORIENTAMENTI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

POSSIBILI CONSEGUENZE GIURIDICHE

INFORMAZIONI AI CONSUMATORI
sui potenziali rischi associati al consumo del prodotto



ALIMENTO A RISCHIO

- assenza delle informazioni?
- presenza di informazioni ma superamento dei valori-guida?

AZIONI ESECUTIVE

art. 138 reg. 2017/625

RITIRO-RICHIAMO

art. 50 reg. 178/2002

ILLECITI AMMINISTRATIVI

- prescrizioni per inadeguatezze ex art. 6, co. 7 d.lgs. 193/2007?

CONTRAVVENZIONI

art. 5 legge
283/1962

DELITTI

codice penale

elemento soggettivo?



STEC: ORIENTAMENTI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

POSSIBILI CONSEGUENZE GIURIDICHE



[Cass.Pen., sez. III, 04.04.2017, dep. 27.07.2017, n. 37436]

Il titolare di una ditta di produzione e commercio di prodotti alimentari ha l'obbligo di rispettare non solo le disposizioni di legge che presiedono alla disciplina di quel settore di produzione ma anche le **generali norme che impongono la massima prudenza, attenzione e diligenza** nella produzione. Ogni qual volta un evento dannoso rientri nella prevedibilità ed evitabilità secondo regole di ordinaria diligenza il responsabile del ciclo produttivo ne risponde

- Ma in specie, dal provvedimento impugnato non risulta emersa alcuna circostanza dalla quale era possibile desumere l'evento dannoso [superamento dei limiti massimi di *L. monocytogenes*] secondo i canoni della prevedibilità, nonché della evitabilità seguendo regole di ordinaria diligenza ... non vi è questione in ordine al rispetto, da parte del ricorrente, del sistema di controlli convenuto con le autorità sanitarie secondo il piano di campionamento concordato, come è stato espressamente osservato dal Tribunale
- Annulla la condanna per il reato di cui all'art. 5, lettera c) legge 283/1962

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUI RISCHI

[art. 8, commi 6-12 D.L. 158/2012]



co. 6 L'OSA che IMMETTE SUL MERCATO **LATTE CRUDO O CREMA CRUDA DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE UMANA DIRETTA**, deve riportare sulla confezione o in etichetta le informazioni indicate con decreto del Ministro della salute

➤ «**PRODOTTO DA CONSUMARSI PREVIA BOLLITURA**» [art. 1 d.m. 12.12.2012]

co. 7 Salvo quanto previsto dal comma 6, in caso di CESSIONE DIRETTA di latte crudo, l'OSA provvede con l'esposizione di un cartello, nello stesso luogo in cui avviene la vendita del prodotto, ad informare il consumatore finale di **CONSUMARE IL PRODOTTO PREVIA BOLLITURA**

co. 9 L'OSA che utilizza DISTRIBUTORI AUTOMATICI per la vendita diretta di latte crudo deve provvedere secondo le indicazioni stabilite con decreto del Ministro della salute

➤ «**PRODOTTO DA CONSUMARSI PREVIA BOLLITURA**» [art. 1 d.m. 12.12.2012]

Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori che non rispettano le disposizioni di cui ai commi da 6 a 10 sono soggetti all'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria da 2.000 a 20.000 € [co. 11]

➤ Le Regioni e Province autonome provvedono all'accertamento e all'irrogazione delle sanzioni [co. 12]

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUI RISCHI

[Proposte di legge pendenti alla Camera dei Deputati]



PDL Rosso e altri C.2132 del 07.11.2024

PDL Vaccari e altri C.2165 del 05.12.2024

Modifica all'art. 8 del D.L. 158/2012, in materia di etichettatura dei prodotti caseari a base di latte crudo

- **PRODOTTI CASEARI A BASE DI LATTE CRUDO** freschi o di media stagionatura / freschi o con stagionatura inferiore a 60 giorni
- **INFORMAZIONE RELATIVA AL RISCHIO PER LA SALUTE** per bambini di età inferiore a 10 anni / bambini, anziani ed immunodepressi
- **DECRETO MINISTERIALE** per stabilire diciture specifiche, dimensioni e posizione, simbolo distintivo dei prodotti, modalità per l'esecuzione dei controlli sui prodotti in commercio

COMMISSIONE AFFARI SOCIALI

Seduta del 15.10.2025: avviata la predisposizione di un testo unificato delle due proposte di legge

INFORMAZIONI OBBLIGATORIE SUI RISCHI

[Proposte di legge pendenti al Senato della Repubblica]



DDL Basso S.1205 del 30.07.2024

DDL Bevilacqua e altri S.1454 del 07.04.2025

Disposizioni sull'etichettatura di alimenti e prodotti contenenti latte crudo (modifiche all'art. 8 D.L. 158/2012)

- **PRODOTTI CASEARI A LATTE CRUDO** freschi o di media stagionatura / non pastorizzato e a pasta cruda
- **INFORMAZIONE RELATIVA AL RISCHIO PER LA SALUTE** per bambini di età inferiore a 10 anni / bambini sotto i 10 anni, immunodepressi, donne in gravidanza ed anziani
- **DECRETO MINISTERIALE** per stabilire diciture specifiche, dimensioni e posizione, simbolo distintivo dei prodotti, modalità per l'esecuzione dei controlli sui prodotti in commercio
- DDL S.1454:
 - **DIVIETI DI SOMMINISTRAZIONE** nelle mense di asili nido, scuole dell'infanzia, scuole primarie ed RSA
 - **SANZIONI AMMINISTRATIVE PECUNIARIE** specifiche a carico del fabbricante o importatore (5.000-40.000 €) e dei gestori dei servizi di somministrazione (4.000-30.000 €)
 - **CAMPAGNE INFORMATIVE SUI RISCHI** e **PROGRAMMI DI FORMAZIONE PER OSA** promossi da MinSal, Regioni e ISS

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



AVV. STEFANO SENATORE

Via Filippo Serafini 9

38122 Trento – IT

Contatti:

+39 0461.230084

senatore@cibuslex.it

www.linkedin.com/in/stefanosenatore

www.cibuslex.it