

# Latte crudo

## Il commercio e la gestione del rischio

La produzione locale nel contesto del diritto comunitario

di Maria Felicita Marcone , Silvio Borrello (Ministero Salute)

Antonio Menditto, Alfredo Caprioli (Istituto Superiore di Sanità)

34

***Il latte alla spina, considerato naturale perchè non trattato, è sempre più di moda, ma spesso il consumatore non sa che proprio perchè non trattato industrialmente nasconde più rischi per la salute***

**C**on l'istituzione del mercato unico europeo, la produzione locale è il solo ambito in cui ogni Stato Membro può contare su una certa discrezionalità in materia di sicurezza alimentare.

In tale contesto le Linee guida nazionali per l'applicazione dei Regolamenti CE 852-853/2004<sup>(1)(2)</sup> definiscono "l'ambito locale", il "commercio al dettaglio" e la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari.

Per le regole tecniche obbligatorie de iure o de facto, concernenti settori in cui lo Stato Membro può adottare regole più dettagliate rispetto a quelle previste dai regolamenti comunitari, sussiste tuttavia l'obbligo di notifica alla Commissione Europea nel quadro della Direttiva

1994/38/CE<sup>(3)</sup> il cui obiettivo è infatti il buon funzionamento del mercato interno, la trasparenza e la certezza del diritto. Compito della Commissione Europea è, pertanto, evitare che siano adottate norme e regolamentazioni tecniche nazionali che creino nuovi ostacoli alla libera circolazione delle merci ma, soprattutto, spingere al miglioramento della qualità delle normative europee e nazionali.

Nel corso degli ultimi 20 anni, il campo di applicazione della Direttiva 1994/34/CE è stato gradualmente ampliato sino a coprire tutti i prodotti industriali, agricoli ed ittici<sup>(4)(5)</sup>.

L'Intesa, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana<sup>(6)</sup>, ricade nell'ambito di applicazione della suddetta direttiva.

### **La fornitura diretta di piccoli quantitativi di latte crudo**

La fornitura di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore direttamente al consumatore non è soggetta ai requisiti dei Regolamenti CE

852-853/2004<sup>(7)(8)</sup>. Tuttavia il legislatore comunitario ha chiarito che “anche nel caso di fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari ... è opportuno tutelare la salute pubblica mediante la normativa nazionale, in particolare a causa della stretta relazione tra il produttore e il consumatore”<sup>(9)</sup>.

A tal riguardo in ambito della Comunità Europea differenze sotto il profilo tecnico possono essere apprezzate per il settore del latte crudo confrontando i provvedimenti di alcuni Stati Membri che hanno disciplinato in materia: la Repubblica Ceca, ad esempio, ha definito il piccolo quantitativo di latte crudo quale “il consumo giornaliero di latte di un intero nucleo familiare”<sup>(10)</sup>, la Repubblica Slovacca ha fissato “un tetto max di 1000 KG di latte crudo/giorno”<sup>(11)</sup>, con la prescrizione in ambo i provvedimenti dell’indicazione al consumatore finale della bollitura prima del consumo; per l’Estonia il piccolo quantitativo di latte crudo corrisponde a 100 KG latte/giorno mentre per la Danimarca circa 70 litri / settimana<sup>(12)</sup>.

## La vendita al dettaglio di latte crudo

La fornitura di latte crudo attraverso distributori automatici cade nella fattispecie della vendita diretta dal produttore di alimenti di origine animale al consumatore finale. In quanto tale, la fornitura di latte crudo attraverso distributori automatici costituisce un’attività al dettaglio, che non rientra nel campo di applicazione del Regolamento CE 853/2004, fatte salvi gli aspetti attinenti all’igiene della produzione del latte in allevamento, alla salute animale e ai criteri di carica batterica e cellule somatiche del latte crudo, ma è soggetta soltanto ai requisiti del Regolamento CE 852/2004.

La Commissione Europea, a seguito della notifica del provvedimento italiano sulla commercializzazione di latte crudo ai sensi della Direttiva 94/38/CE, si è pronunciata in termini favorevoli nei confronti di tali iniziative, a patto che ciò avvenga nel rispetto della normativa comunitaria. Pertanto la stessa Commissione ha chiesto maggiori garanzie sull’applicazione delle procedure basate sui principi del sistema Haccp da parte dei produttori che commercializzano latte crudo tra-

**La Commissione Europea ha sottolineato che “le tendenze alla moda di consumare latte crudo dovrebbero essere controbilanciate dalla diffusione di informazioni complete ai consumatori su come consumare in modo sicuro tale prodotto”**

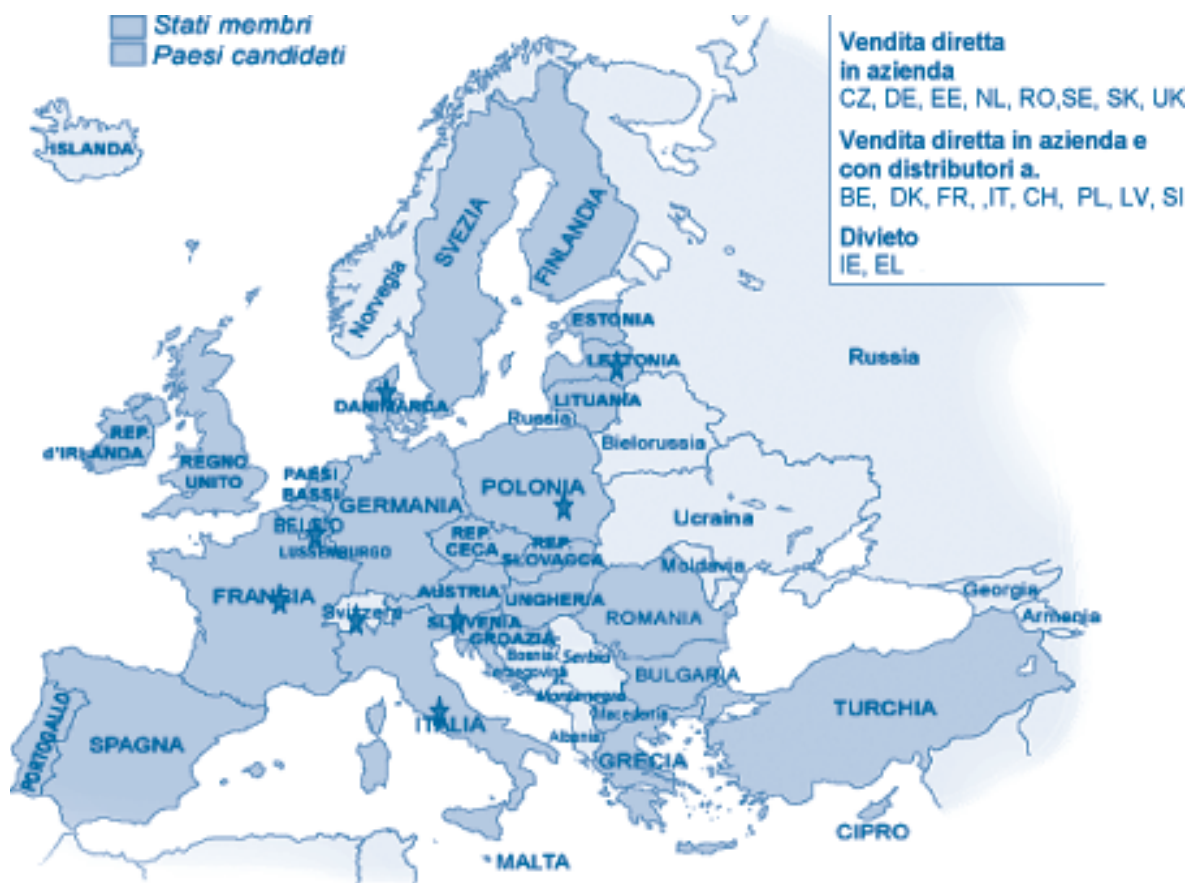
mite distributori automatici.

La Commissione ha sottolineato inoltre che “le tendenze alla moda di consumare latte crudo dovrebbero essere controbilanciate dalla diffusione di informazioni complete ai consumatori su come consumare in modo sicuro tale prodotto, perché eventi critici per la salute pubblica non possono essere prevenuti al 100% dalle guide delle buone pratiche o dai sistemi Haccp a livello di azienda agricola”. Pertanto ha evidenziato alle autorità italiane la necessità di una raccomandazione sulla pastorizzazione domestica, con l’avviso “bollire prima di bere”<sup>(13)</sup>. La posizione della Commissione Europea rafforza quanto già predisposto sul territorio nazionale, sulla base del parere del Consiglio Superiore di Sanità del 9 dicembre 2008, in materia di vendita diretta di latte crudo dall’allora Ministero del Lavoro, Salute e Politiche Sociali<sup>(14)(15)</sup>.

## Commercializzazione del latte crudo: regolamentazione in altri Stati Membri dell’UE<sup>(12)</sup>

In ambito comunitario le posizioni degli Stati membri a proposito della commercializzazione sul latte crudo sono discordanti. In Belgio la vendita di latte crudo, in azienda agricola ed attraverso distributori automatici, è stata autorizzata con un Regio decreto a partire dall’anno 2006 il quale, tra l’altro, stabilisce l’obbligo di apporre sulle etichette delle bottiglie di latte crudo l’avviso “bollire prima del consumo”. Nell’anno 2009 le autorità belghe hanno emanato un nuovo Regio decreto concernente i criteri microbiologici

Figura 1  
Distributori automatici di latte crudo in UE



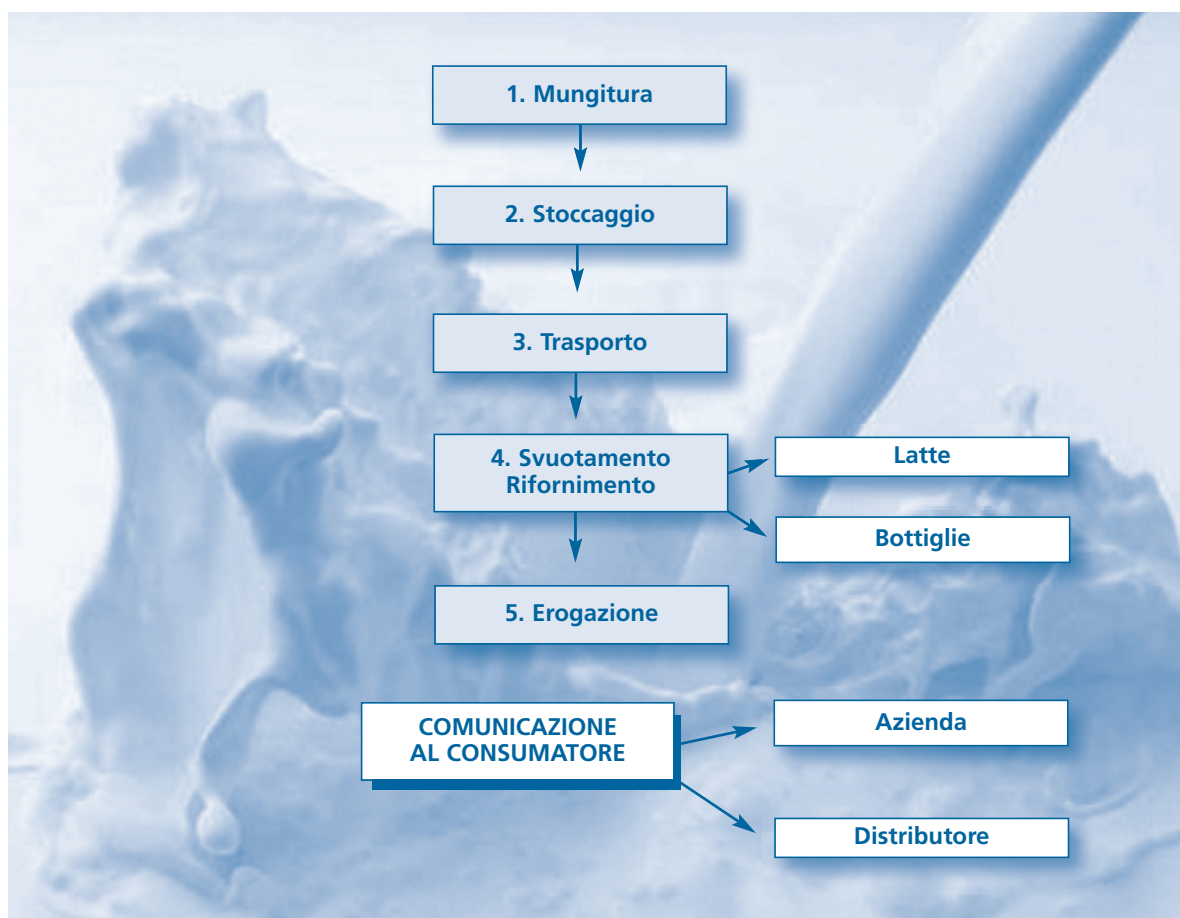
con il quale viene prescritto il criterio di igiene di processo per E. Coli ( $n=5$ ,  $m=M=100$  CFU/ml,  $c=0$ ). I distributori automatici in Belgio rispettano inoltre, i requisiti delle buone prassi igieniche nonché dei principi basati sul sistema Haccp dettati dal Regolamento CE 852/2004 nonché in particolare i requisiti dell'allegato II, capitolo III del medesimo regolamento. Tra gli obiettivi futuri delle autorità belghe c'è inoltre, l'intenzione di svolgere un programma di informazione, attraverso un comunicato stampa rivolto al consumatore, per evidenziare i rischi legati al consumo di latte crudo.

La vendita al dettaglio di latte crudo nei Paesi Bassi e in Germania è stata scoraggiata da parte

delle autorità competenti a seguito dell'insorgenza di focolai legati all'assunzione dell'alimento crudo (soprattutto casi di Campilobacteriosi). Secondo quanto affermato dalle stesse autorità in tali casi, c'è stata soprattutto da parte del consumatore la disapplicazione delle avvertenze in merito al trattamento domestico del latte crudo, nonostante l'attivo impegno dei produttori sul tema della comunicazione del rischio.

In Francia è possibile la commercializzazione del latte crudo con distributori e per il futuro le autorità francesi intendono estendere tale tipologia di commercializzazione anche al latte di altre specie. In Spagna non è consentita la commercializzazione di latte crudo tramite distributori

Tabella 1  
Distributori automatici



automatici mentre è autorizzata ai sensi del Regolamento CE 853/2004 la vendita di latte crudo imbottigliato in stabilimento.

Recentemente (2009) anche la Danimarca e la Lettonia hanno autorizzato la vendita di latte crudo attraverso i distributori automatici. In Danimarca non è consentita ai produttori la vendita di latte crudo agli esercizi al dettaglio né ai mercati<sup>(12)</sup>. La Lettonia, invece, ha notificato una bozza di provvedimento nazionale per l'autorizzazione alla vendita di latte crudo tramite distributori automatici nonché negli esercizi di vendita al dettaglio prevedendo in entrambi i casi l'obbligo dell'indicazione della bollitura domestica del latte prima del consumo. Detto provvedimento prevede inoltre che il latte crudo destinato agli esercizi di vendita al dettaglio debba essere scortato da un documento di accompagnamento il quale deve

essere conservato per almeno 1 anno dall'esercente al dettaglio<sup>(16)</sup>. Anche in Svizzera sono stati autorizzati i distributori automatici di latte, ma le Autorità hanno dichiarato che il latte crudo non è idoneo al consumo umano pertanto è obbligatorio per i produttori l'indicazione al consumatore della bollitura a 70 °C<sup>(12)</sup>. (Figura 1).

### I manuali di corretta prassi operativa e applicazione di principi del sistema Haccp

La necessità di sviluppare e promuovere l'adozione di manuali basati sulle procedure di corretta prassi igienica e sui principi del sistema Haccp, per la vendita di latte crudo attraverso i distributori automatici, è auspicabile anche in considerazione

dell'ampia diffusione sul territorio nazionale dei distributori automatici. L'identificazione dei pericoli e l'adozione di idonee procedure di autocontrollo è fondamentale al fine di una corretta gestione dei pericoli stessi. In *Tabella 1*, alla pagina precedente, è riportato un generico flusso di processo relativo alla filiera corta del latte. Diagramma di flusso relativo all'attività di distribuzione

### Produzione del latte crudo in allevamento

In allevamento è importante il rispetto delle corrette prassi igieniche (o requisiti) di cui all'allegato I del Regolamento CE 852/2004 nonché delle prescrizioni di cui all'Intesa, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana.

Una fase critica durante la produzione di latte è la mungitura. È importante il controllo dei pericoli derivanti dalla contaminazione con materiale fecale (in particolare batteri patogeni) attraverso corrette procedure di pulizia degli animali in particolare delle mammelle nonché della sala di mungitura. Anche la fase di raccolta o stoccaggio risulta determinante per la sicurezza del latte da destinare alla vendita diretta. I serbatoi destinati alla raccolta del latte crudo appena munto devono essere dotati di sistemi refrigeranti, con

strumenti di rilevamento della temperatura e possibilmente di dispositivi di agitazione per favorire l'omogeneizzazione delle temperature per conseguire un rapida refrigerazione del latte<sup>(17)</sup>. La norma EN 13732:2009 specifica i requisiti di progettazione, costruzione, prestazione, idoneità all'utilizzo, sicurezza e igiene dei refrigeranti di latte bovino allo stato sfuso refrigerato.

### Trasporto

Il trasporto del latte crudo dall'allevamento deve avvenire con mezzi autorizzati e in regime di temperatura controllata. Idonee procedure di pulizia e sanificazioni dei vani dei mezzi di trasporto sono necessarie anche nel caso in cui essi siano privi di cisterna ovvero nel caso in cui il trasporto del latte avvenga per mezzo di singoli contenitori da trasporto termici nonché con il serbatoio del distributore automatico nel caso sia asportabile.

### Caratteristiche dei distributori per alimenti e identificazione dei pericoli

La maggioranza dei distributori automatici di alimenti sono stati, nel passato, costruiti per alimenti già confezionati per i quali la sicurezza igienica del prodotto era garantita dallo stabili-

Tabella 2  
Distributori automatici

Pericolo	Descrizione	Possibile fonte/causa
Fisico	Corpi estranei di varia natura, deiezioni di insetti o infestanti	Pulizia e sanificazione assenti, non correttamente applicate, inadeguate
Chimico	Contaminanti, detergenti e sanitizzanti	Ambiente attrezzature di lavoro
Biologico	Presenza di microrganismi inclusi patogeni	Interruzione della catena del freddo, pulizia e sanificazione non correttamente applicate o assenti



mento che produce, trasforma e confeziona l'alimento, dall'utilizzo di alimenti disidratati quando particolarmente deperibili.

I distributori di latte crudo, erogando un alimento altamente deperibile non protetto nella maggioranza dei casi dalla confezione al momento dell'erogazione presentano un fattore di rischio aggiuntivo. Inoltre, detti distributori richiedono particolare attenzione nelle fasi di pulizia dei serbatoi per il caratteristico bio-film che il latte tende a formare sulle superfici a diretto contatto (Tabella 2).

## Svuotamento e Rifornimento

Ai sensi dell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana, il rifornimento di latte deve essere giornaliero ed il residuo di latte non venduto destinato alla trasformazione. La fase di caricamento/rifornimento del serbatoio del distributore è particolarmente importante e deve essere gestita con corrette procedure al fine di evitare contaminazioni. Occorre predisporre idonee procedure per la corretta gestione dello svuotamen-

to del latte, della pulizia e sanificazione del serbatoio nonché dell'erogatore del latte sia che questa fase avvenga direttamente in azienda di produzione o nel sito dove è collocato il distributore. Nel caso in cui il distributore sia dotato di sistema di imbottigliamento, occorre provvedere alla idonea conservazione di tali bottiglie in un apposito locale, ponendo particolare attenzione al mantenimento delle loro condizioni di sterilità.

## Erogazione

Durante la fase di distribuzione è necessario il mantenimento della catena del freddo per tutta la durata commerciale del latte nonché in tutto il dispositivo di distribuzione. Pertanto è un requisito indispensabile che i distributori automatici di latte crudo siano dotati di un dispositivo per il blocco automatico dell'erogazione del latte quando la temperatura risulti al di fuori dei limiti stabili.

È necessario inoltre controllare il rispetto della temperatura di conservazione del latte in tutto il dispositivo di distribuzione, così come è indispensabile inoltre stabilire procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funziona-



mento dello strumento utilizzato per il controllo della temperatura (articolo 5, paragrafo 2 lettera f) del Regolamento CE 852/2004).

### Comunicazione

La sicurezza di un alimento è responsabilità dell'operatore del settore alimentare. Compito dell'Autorità Competente è il controllo ufficiale attraverso idonei strumenti (monitoraggio, campionamento per analisi, ispezione ed audit). Diritto/dovere del consumatore è conoscere le corrette modalità di conservazione ed assunzione dell'alimento.

Le fasi della filiera del latte crudo che sono sotto la responsabilità dell'operatore terminano con l'erogazione. Dopo l'erogazione risultano critiche le modalità di trasporto, conservazione e trattamento del latte da parte del consumatore. Per quanto riguarda il trasporto e la conservazione le criticità riguardano i tempi e le temperature. In merito al trattamento l'indicazione sulla bollitura si configura come l'applicazione di un "punto critico di controllo" da parte del consumatore volto a controllare il pericolo di "microrganismi patogeni" eventualmente presenti. In questa ottica, la comunicazione sulla modalità di gestione del rischio è uno dei compiti più importanti a carico dell'operatore. Al produttore spetta infatti l'obbligo di segnalare le corrette modalità di gestione del rischio al consumatore, tra cui le idonee modalità di trasporto e conservazione nonché la bollitura del latte crudo. A sua volta il consumatore tenendo conto delle informazioni a disposizione in merito alle condizioni particolari di conservazione (mantenimento della catena del freddo) e di utilizzazione (bollitura) parteciperà alla gestione del rischio nella piena consapevolezza delle attività da porre in essere per garantire la salubrità del latte crudo.

### Aggiornamenti

Il Tribunale Amministrativo Regionale per la Lombardia, sezione Brescia adito da alcune aziende agricole ricorrenti contro l'ordinanza ministeriale del 10 dicembre 2008, il 29 Aprile 2009 ha respinto l'istanza cautelare di sospensione degli ef-

**L'ordinanza "non limita la vendita di latte crudo, ma la subordina alla chiara apposizione dell'avvertenza secondo cui il latte crudo va consumato previa bollitura"**

fetti del provvedimento con le seguenti motivazioni : " l'ordinanza ... non limita la vendita di latte crudo , ma la subordina alla chiara apposizione dell'avvertenza secondo cui il latte crudo va consumato previa bollitura ...ovvero.. che il danno (calo delle vendite) paventato dai produttori non pare possa essere ricondotto e fatto discendere dalla necessità dell'adozione delle cautele prescritte dall'ordinanza impugnata, bensì conseguenza principalmente dell'ampio risalto dato al provvedimento da mass-media"<sup>(19)</sup>. Attualmente gli atti del procedimento a seguito dell'esperimento del regolamento di competenza, sono stati trasmessi al Tribunale Regionale del Lazio.

### Considerazioni

Il concetto di qualità alimentare non può prescindere dal concetto di sicurezza che ne costituisce la base essenziale, nondimeno le prescrizioni in materia di sicurezza alimentare rappresentano un'opportunità per il produttore perché volte al rispetto della "tutela della salute/diritto di scelta sull'alimento da consumare. Alla luce delle ripercussioni economiche provocate da alcune crisi del settore alimentare anche il legislatore comunitario ha riformulato i principi base della legislazione sulla sicurezza alimentare tra i quali emerge il concetto del massimo livello di trasparenza e informazione al consumatore.

### Conclusioni

L'applicazione dei principi del sistema Haccp alla filiera del latte crudo ha tra i suoi obiettivi fondamentali il rispetto della catena del freddo, il cui controllo prevede l'utilizzo di appropriati stru-

menti di misurazione, dei quali sia opportunamente verificato il funzionamento.

Tutte le attività a monte della fase di erogazione, necessitano dell'applicazione dei requisiti in materia di igiene di cui all'allegato I del Regolamento CE 852/2004, tra cui nello specifico il controllo analitico volto a garantire che i "prodotti primari siano protetti da contaminazioni tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti".

## Bibliografia

- 1) Accordo ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997 n 281 tra il Ministero della salute le Regioni e le Province autonome relativo a " Linee guida applicative del Regolamento n 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull' igiene dei prodotti alimentari".Rec. Atti n. 2470 - GURI 7/11/06 n.259
- 2) Accordo ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997 n 281 tra il Ministero della salute le Regioni e le Province autonome relativo a " Linee guida applicative del Regolamento n 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull' igiene dei prodotti alimentari". Re.c Atti n 253/CSR - GURI 19/1/10 n.14
- 3) Direttiva 98/34/CE del parlamento europeo e del consiglio del 22 giugno 1998 che prevede una procedura d'informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche;
- 4) Commissione Europea – Imprese ed Industria, Guida alla procedura d'informazione nel settore delle norme e delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione, 2005
- 5) Notification of Drafts of National measures relating to the Hygiene Package – SANCO/E2/ACR/ca D(2008)520889, 27 novembre 2008;
- 6) Intesa , ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana. S.GU n 36 del 13 febbraio 2007;
- 7) Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- 8) Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- 9) (11) considerando del Regolamento (CE) n. 853 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;
- 10) Notifica 2006 0293 CZ - [http://ec.europa.eu/enterprise/tris/index\\_it.htm](http://ec.europa.eu/enterprise/tris/index_it.htm);
- 11) Notifica 2009 0042 SK - [http://ec.europa.eu/enterprise/tris/index\\_it.htm](http://ec.europa.eu/enterprise/tris/index_it.htm);
- 12) Commissione Europea - DG SANCO E2 - Scambio di informazioni nel corso del Working Group on Implementing Measures on Hygiene Regulations del 18 gennaio 2010
- 13) Commissione Europea, Notifica 2009/187/I Pare-re Commissione e commenti Intermedi- Dipartimento per l'Impresa e l'Internalizzazione, DG per il Mercato, la Concorrenza, il Consumatore, la Vigilanza e la Normativa tecnica del Ministero dello Sviluppo Economico, nota prot. 45687 del 19 maggio 2009 ;
- 14) Ordinanza 10 dicembre 2008 del Ministero del Lavoro, della Salute e delle politiche Sociali concernente: "Misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana" GU n. 10 del 14-1-2009)
- 15) Borrello S, Di Sandro A, Marcone MF, Distributori automatici di latte crudo. Obblighi e istruzioni per la vendita diretta. Alimenti e Bevande Anno IX ½ Gennaio febbraio 2009
- 16) Notifica 2009 0602 LV [http://ec.europa.eu/enterprise/tris/index\\_it.htm](http://ec.europa.eu/enterprise/tris/index_it.htm);
- 17) INRAN, ISS,SIGE,SItI, SIMI, SIP - Libro Bianco sul latte e i prodotti lattiero caseari- Assolatte, edizione 2006
- 18) D.P.R. 26-3-1980 n. 327 Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. GU 16 luglio 1980, n. 193.
- 19) Ricorso numero di registro generale 346/2009-N00346/2009 REG.RIC. Sentenza depositata in segreteria del TAR Brescia in data il 30 aprile 2009 - N 275/2009 REG. ORD. SOSP.