



# Modifica all'articolo 8 del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, in materia di etichettatura dei prodotti caseari a base di latte crudo

## A.C. 2132

Dossier n° 409 - Schede di lettura  
20 febbraio 2025

### Informazioni sugli atti di riferimento

A.C.	2132
Titolo:	Modifica all'articolo 8 del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, in materia di etichettatura dei prodotti caseari a base di latte crudo
Iniziativa:	Parlamentare
Primo firmatario:	Rosso
Iter al Senato:	No
Numero di articoli:	1
Date:	
presentazione:	7 novembre 2024
assegnazione:	3 febbraio 2025
Commissione competente :	XII Affari sociali
Sede:	referente
Pareri previsti:	I Affari Costituzionali, II Giustizia, V Bilancio e Tesoro, X Attività produttive, XIV Politiche UE e della Commissione parlamentare per le questioni regionali

### Contenuto

La proposta di legge in esame (**A.C. 2132**), composta da **un solo articolo**, introduce e disciplina un **obbligo informativo riguardante i prodotti caseari a base di latte crudo, freschi o di media stagionatura**, vale a dire **l'obbligo di riportare sulla confezione o nell'etichetta l'informazione sul rischio che tali prodotti possono comportare per la salute dei bambini di età inferiore a 10 anni**.

A tale scopo il provvedimento in esame inserisce due nuovi commi (**6-bis e 6-ter**) dopo il comma 6 dell'articolo 8 ( del [D.L. n. 158/20112](#) (conv. con mod. dalla [L. n. 189/2012](#)), recante *Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute*.

In linea generale va ricordato che per latte crudo si intende un latte che non abbia subito alcun [trattamento termico](#), neppure di lieve intensità, e che sia distribuito sfuso e commercializzato appena munto (cfr. [www.issalute.it](#)). Come riportato anche dall'Istituto Superiore di Sanità, da un lato il latte crudo contiene maggior batteri "buoni", come i lattobacilli, che hanno un effetto benefico per il sistema digestivo dell'uomo, e quantità di enzimi e di alcune vitamine, in quanto non ancora trattato termicamente. Tuttavia, dall'altro, presenta potenziali pericoli provenienti da:

- stato di salute delle mucche produttrici;
- possibili contaminazioni legate alla mungitura;
- possibili contaminazioni legate alle modalità con le quali si conserva e trasporta il latte.

Studi scientifici hanno dimostrato come il latte crudo può essere una fonte di batteri nocivi, principalmente *Campylobacter*, *Salmonella* ed *Escherichia coli*, quest'ultimo produttore della tossina *Shiga* (che nelle persone vulnerabili o nei bambini può provocare sintomi gravi e potenzialmente letali, con ripercussioni sulla salute anche a lungo termine).

In generale, questi batteri patogeni possono causare infezioni con sintomi lievi (febbre e disturbi gastrointestinali), oppure evolvere appunto in forme più gravi. In proposito la relazione illustrativa ricorda i casi di bambini colpiti dalla sindrome emolitico-uremica (SEU), dopo aver consumato prodotti caseari a base di latte crudo. Si tratta di una malattia acuta rara che sul piano clinico è caratterizzata dalla comparsa di tre sintomi: anemia emolitica, trombocitopenia e insufficienza renale (a causa della quale molto spesso i pazienti colpiti devono ricorrere alla dialisi). Può avere un decorso grave, in alcuni casi con esito fatale, e può essere causa di sequele (conseguenze) a lungo termine. Tra le più frequenti, ipertensione, insufficienza renale cronica, conseguenze neurologiche. La SEU ha un notevole impatto sanitario poiché è causa di morbidità e mortalità prematura.

Infatti, oltre ai rischi derivanti dal consumo diretto di latte crudo, bisogna prestare attenzione anche ai derivati, quali in particolare i formaggi a base di latte crudo, il cui consumo è sconsigliato in particolare ai bambini in età prescolare, alle donne in gravidanza, agli anziani e alle persone immunodepresse.

Sul piano normativo va ricordato che, a livello comunitario, a seguito dell'entrata in vigore del c.d. "Pacchetto igiene", vale a dei [Reg.\(CE\) n. 852/2004](#) sull'igiene dei prodotti alimentari, [Reg.\(CE\) n. 853/2004](#) sull'igiene degli alimenti di origine animale, e [Reg.\(CE\) n. 854/2004](#) sull'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano viene consentita la vendita diretta di latte crudo. Le norme comunitarie, infatti, prevedono che dal 1° gennaio 2006 tutti gli Stati membri abbiano gli stessi criteri riguardo l'igiene della produzione degli alimenti e i controlli di natura sanitaria.

Sostanzialmente la normativa comunitaria prevede una serie di controlli ufficiali sulla produzione di latte crudo che riguardano in particolare:

- le aziende di produzione di latte;
- il latte crudo al momento della raccolta;
- le modalità di distribuzione e vendita di latte crudo direttamente al consumatore finale.

Si tratta, quindi, come avviene per la filiera del latte destinato alla pastorizzazione, di una produzione soggetta a controlli che prevedono: gestione di stalla (controlli sulle malattie infettive trasmissibili con il latte, controlli sulle pratiche di mungitura, ecc.), esecuzione di esami di laboratorio sul latte e sulle feci degli animali, verifiche sulla qualità del prodotto tramite prelievi eseguiti direttamente dai distributori. Ovviamente deve essere garantita l'assenza di microrganismi in grado di causare malattie (patogeni). Il latte crudo per essere ritenuto adatto alla vendita diretta al consumatore finale, non deve aver subito in alcun modo operazioni di sottrazione o addizione di un qualsiasi suo componente naturale e alcun tipo di trattamento, se non la filtrazione e la refrigerazione a 4°C.

Pur essendosi diffusa in Italia a l'abitudine di consumare direttamente il latte crudo, anche grazie alla crescente disponibilità sul territorio di macchine *self-service* erogatrici di latte alla spina, è necessario avere idonee accortezze quali: *scelta del tipo di recipiente da utilizzare* (meglio il vetro della plastica), *mantenimento della catena del freddo* durante il trasporto e la conservazione casalinga, *consumo del latte dopo averlo bollito*. Come sopra ricordato infatti, il latte crudo oltre a batteri "buoni", presenta potenziali pericoli (cfr. *supra*).

Pertanto lo Stato italiano (al quale è consentito di intervenire con norme più "stringenti" a fini di tutela della salute) è intervenuto a disciplinare la materia. Già nel dicembre 2008 il Ministero del lavoro e delle politiche sociali interveniva con un'ordinanza ([Ordinanza 10 dicembre 2008](#), recante *Misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana*, a seguito anche dell'[Intesa Stato-Regioni del 25 gennaio 2007](#) in materia) per garantire la sicurezza dei cittadini in merito all'erogazione di latte crudo nei distributori automatici, prescrivendo l'obbligo di riportare sulle macchinette erogatrici e sulle bottiglie, in modo chiaro ed esplicito, l'indicazione che il latte deve essere consumato previa bollitura, oltre a quanto già stabilito dalla citata [Intesa Stato-Regioni del 25 gennaio 2007](#). L'ordinanza dispone inoltre la sospensione della commercializzazione di latte crudo da macchine erogatrici che non dispongono dei requisiti di legge e ne vieta la somministrazione nella ristorazione collettiva.

Successivamente i commi da 6 ad 12 dell'articolo 8 (*Norme in materia di sicurezza alimentare e di bevande*) citato [D.L. n. 158/2012](#) (*Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute*, conv. con mod. dalla [L. n. 189/2012](#)) hanno introdotto (con norma di legge) alcune prescrizioni in tema di vendita o somministrazione di latte crudo o crema cruda, nonché per la produzione di gelati con latte crudo, prevedendo anche l'irrogazione di sanzioni amministrative pecuniarie in caso di mancato rispetto delle relative indicazioni.

Nello specifico, il **comma 6** obbliga il **commerciante di latte crudo** o crema cruda che vende direttamente il prodotto già confezionato, ad indicare sulla confezione stessa o in etichetta le informazioni previste con decreto del Ministro della salute (in proposito si vede l'articolo 2 del [D.M. 12 dicembre 2012](#), recante *Informazioni obbligatorie e misure a tutela del consumatore di latte crudo o crema cruda, in attuazione dell'art. 8, commi 6 e 9, del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158*, che elenca e specifica una serie di prescrizioni da rispettare), il **comma 7**, in caso di somministrazione diretta di latte crudo, obbliga chi vende ad esporre in un cartello l'avvertenza di consumare il prodotto previa bollitura, dal citato **comma 8** obbliga chi produce gelati con latte crudo a sottoporlo a trattamento termico conformemente ai requisiti previsti dal citato [Reg.\(CE\) n. 853/2004](#) sull'igiene degli alimenti di origine animale, il **comma 9** obbliga il commerciante che utilizza distributori automatici per la vendita diretta di latte crudo a provvedere secondo le indicazioni stabilite con decreto del Ministro della salute (cfr. cit. art. 2 del citato [D.M. 12 dicembre 2012](#) .), il **comma 10** vieta la somministrazione di latte crudo e crema cruda nell'ambito della ristorazione collettiva, comprese le mense scolastiche, il **comma 11** applica, in caso di violazione delle suddette norme, una **sanzione** da euro 2000 a euro 20.000. Infine il **comma 12** attribuisce alle **regioni** e alle **province** autonome la competenza all'accertamento e all'irrogazione delle sanzioni previste ai commi 5 e 11.

Allo stato attuale, pertanto, la normativa italiana ed europea **non prevede alcuna restrizione per la produzione di formaggi e latticini a latte crudo**, ovvero senza trattamenti termici e con lavorazioni che non vanno oltre i 45° centigradi, né prevede obblighi di specifica in etichetta o l'indicazione della potenziale pericolosità del prodotto se destinato al consumo da parte dei bambini piccoli.

In tale ambito pertanto, a fini di tutela della salute, interviene la proposta di legge in esame.

Passando ad esaminare il contenuto del provvedimento, l'**articolo 1**, come sopra già ricordato, introduce due nuovi commi (6-*bis* e 6-*ter*) dopo il comma 6 dell'articolo 8 del [D.L. n. 158/2012](#).

Il **comma 6-bis** prevede che, *salvo quanto previsto dal comma 6 (cfr. supra)*, **i prodotti caseari a base di latte crudo freschi o di media stagionatura devono riportare sulla confezione o nell'etichetta l'informazione relativa al rischio per la salute per i bambini di età inferiore a dieci anni. L'etichetta deve essere apposta sulla confezione dei prodotti in modo inamovibile e indelebile e deve essere facilmente**

visibile e chiaramente leggibile. Viene poi rimesso ad un decreto del Ministro della salute, di concerto con il Ministro delle imprese e del made in Italy e con il Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, da adottare entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della legge in esame, l'individuazione della dicitura specifica da riportare nell'etichetta, della grandezza e della tipologia del carattere della dicitura, del simbolo distintivo dei prodotti caseari a base di latte crudo freschi o di media stagionatura nonché la definizione delle modalità per l'esecuzione dei controlli sui prodotti in commercio.

**Il comma 6-ter** detta infine una **disposizione transitoria**, disponendo che i prodotti caseari a base di latte crudo freschi o di media stagionatura con confezione o etichetta non conforme ai requisiti di cui al comma 6-bis possono essere venduti fino all'esaurimento delle relative scorte, a condizione che gli stessi siano stati immessi sul mercato prima della data di entrata in vigore della presente disposizione.

## Relazioni allegata o richieste

Si tratta di una proposta di legge di iniziativa parlamentare, corredata della sola relazione illustrativa.

## Necessità dell'intervento con legge

Il provvedimento inserisce due nuovi commi all'articolo 6 del [D.L. n. 158/2012](#) ([L. n. 189/2012](#)), per disciplinare gli **obblighi informativi riguardanti i prodotti caseari a base di latte crudo, freschi o di media stagionatura**, intervenendo quindi ad integrare una disposizione **con forza di legge**: l'intervento normativo, dunque, si pone l'obiettivo di dettare i predetti obblighi con disposizione di rango primario.

## Rispetto delle competenze legislative costituzionalmente definite

La proposta di legge disciplina un obbligo informativo per i **prodotti caseari a base di latte crudo, freschi o di media stagionatura**, vale a dire l'obbligo di riportare sulla confezione o nell'etichetta l'informazione sul rischio che tali prodotti possono comportare per la salute dei bambini di età inferiore a 10 anni. La materia trattata riguarda quindi l'ambito della tutela della salute, oggetto di potestà legislativa concorrente ai sensi dell'articolo 117, comma 3 della Costituzione.

## Compatibilità con la normativa dell'Unione europea

Come sopra ricordato la normativa comunitaria prevede una serie di controlli ufficiali sulla produzione di latte crudo, e a seguito dell'entrata in vigore del c.d. "Pacchetto igiene", vale a dire dei [Reg.\(CE\) n. 852/2004](#) sull'igiene dei prodotti alimentari, [Reg.\(CE\) n. 853/2004](#) sull'igiene degli alimenti di origine animale, e [Reg.\(CE\) n. 854/2004](#) sull'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano essa consente la vendita diretta di latte crudo, prevedendo che dal 1° gennaio 2006 tutti gli Stati membri abbiano gli stessi criteri riguardo l'igiene della produzione degli alimenti e i controlli di natura sanitaria.

La normativa europea non prevede invece alcuna restrizione per la produzione di formaggi e latticini a latte crudo, ovvero senza trattamenti termici e con lavorazioni che non vanno oltre i 45° centigradi, né prevede obblighi di specifica in etichetta o l'indicazione della potenziale pericolosità del prodotto se destinato al consumo da parte dei bambini piccoli.