



**SEMINARIO
28 MARZO 2025
SALA DEL PELLEGRINO - PRATO**

L'IMPRESA E IL CONTROLLO UFFICIALE UN RAPPORTO CHE DEVE CRESCERE

L'esperienza nelle imprese

SALA DEL PELLEGRINO - PRATO

Emiliano Feller



178 : RAPPRESENTA IL QUADRO GENERALE
852 – 853 : SONO GLI OBBLIGHI DEGLI OPERATORI
625 : IL CONTROLLO UFFICIALE



178 – 852 : OSA E' RESPONSABILE DEL PRODOTTO

**AC : VERIFICA ADEGUATEZZA DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO
VERIFICA IL RISPETTO DELLA NORMATIVA
VERIFICA I REQUISITI STRUTTURALI
ISPEZIONE – VERIFICA – AUDIT**

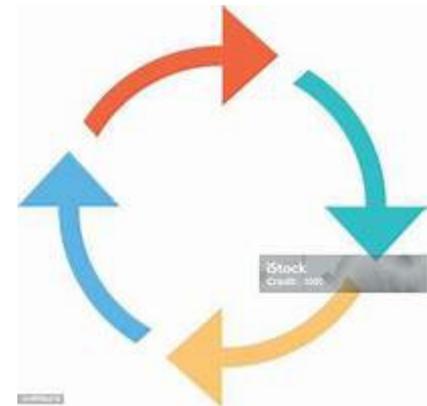
ABBIAMO UN SISTEMA ORGANIZZATO

PRODUTTORE

IMPRESA ALIMENTARE AUTOCONTROLLO

CONTROLLO UFFICIALE

CONSUMATORE



POSSIAMO FARE UNA DOMANDA

IL SISTEMA:

HA FUNZIONATO ????

Qualche esempio: 2005 – 2006

ITX NELLE CONFEZIONI DI TETA PAK Isopropyl thioxanthone (foto iniziatore)

Latte per l'infanzia (NIDINA)

7 ottobre 2005 – prima segnalazione dalla Regione Marche

Latte, pomodoro, succhi, vino, ecc..

30 milioni di confezioni





8 giugno 2011
L'eurodeputato spagnolo Francisco Sosa Wagner ha chiesto di rimborsare le produzioni agricole che hanno subito danni, per la crisi del cetriolo intervenendo nell'Aula di Strasburgo con un cetriolo in mano.

**NEL 2011
E-COLI STEC O104:H4**

Qualche esempio: 2011

E-COLI STEC O104:H4
Germania e Francia

Prima ipotesi: cetrioli dalla Spagna
Il responsabile: germogli di cereali importati dall'Egitto
ISTITUTO ROBERT KOCH

3.842 persone intossicate
53 morti
42 anni, età media
A Merano due casi !!!



Qualche esempio: 2017

LACTALIS Francia

**Latte in polvere per l'infanzia
Contaminazione da Salmonella
Paesi interessati: 13 (UE) e 54 (extra UE)
12 milioni di confezioni ritirate**

**Scarsa collaborazione con i distributori
Poca chiarezza nel comunicare i lotti interessati**

FIBRONIL NELLE UOVA .. !!



Qualche esempio: 2022

FERRERO
Belgio - Arlon

Dicembre 2021
Aprile 2022

Contaminazione da Salmonella Typhimurium (burro di cacao)
3 mila tonnellate di prodotti ritirati
300 bambini interessati

Austria, Belgio, Danimarca, Francia, Germania, Irlanda, Lussemburgo, Paesi Bassi,
Regno Unito, Spagna e Svezia.

Dopo 5 mesi l'AC ha chiuso lo stabilimento
Alto Adige





FA PIU' RUMORE
UN ALBERO CHE
CADE DI UN
INTERA FORESTA
CHE CRESCE.
(Lao Tzu)

veritarelativo.it

CAPITOLO FORMAGGI



CAPITOLO FORMAGGI: 2017 - 2025

05.06.2017

Formaggio «DUE LAGHI» Caseificio di Coredo (formaggio a latte crudo)

E.COLI STEC - SEU

Bambino di 4 anni

17.12.2023

Condanna per lesioni al Presidente e Casaro del Caseificio

20.07.2024

In Corte di Appello, si confermano le condanne.

Prima trance di risarcimento: un milione di euro

05.03.2025

Sentenza confermata in Cassazione

2025

Il bambino ha 12 anni.



CAPITOLO FORMAGGI: 2017 - 2025

26.11.2024

Formaggio «SAPORITO» Caseificio di Predazzo e Moena

E.COLI STEC

Bambina di 1 anno

ACQUISTATO IN UN NEGOZIO A CORTINA D'AMPEZZO

(formaggio a latte crudo)

ASL DI BELLUNO

- **Intervento tempestivo**
- **Intervento efficace ... !!!**



CAPITOLO FORMAGGI

CASEIFICIO DI PREDAZZO E MOENA

I CONTROLLI DALLA AC



CAPITOLO FORMAGGI: 2017 - 2025

26.11.2024 RICHIAMO per 50 lotti
Formaggio **SAPORITO Caseificio di Predazzo e Moena**
E.COLI STEC (positivi da RdP interni)

27.11.2024 RICHIAMO per 44 lotti
Formaggio **PUZZONE DI MOENA**
Caseificio di Predazzo e Moena
E.COLI STEC (positivi da RdP interni)

(formaggio a latte crudo)



MINSAL: richiamo di 44 lotti

27.11.2024 - PUZZONE DI MOENA

RICHIAMO

Data: 27/11/2024 Marchio del prodotto: PUZZONE DI MOENA DI PREDAZZO E MOENA DOP

Denominazione di vendita: PUZZONE DI MOENA DI PREDAZZO E MOENA DOP

Nome e ragione sociale dell'OSA
a nome del quale il prodotto è
commercializzato: CASEIFICIO SOCIALE DI PREDAZZO E MOENA S.C.A

Lotti di produzione: 24043,24044,24045,24046,24047,24048,24049,24050,24051,24052,24053,
24054,24055,24056,24057,24058,24059,24060,24061,24062,24063,24064,
24065,24066,24067,24068,24069,24070,24071.

Marchio di identificazione dello stabilimento/del produttore: CE 42/013

Nome del produttore: CASEIFICIO SOCIALE DI PREDAZZO E MOENA S.C.A

Sede dello stabilimento: VIA FIAMME GIALLE 48 PREDAZZO (TN)

Data di scadenza e termine minima di conservazione: 90 GG

Descrizione peso/volume unità di vendita: FORMA INTERA

Motivo del richiamo:

POSSIBILE PRESENZA DI ESCHERSCHIACOLI -STEC

Avvertenza:

SI RACCOMANDA AI CLIENTI CHE HANNO ACQUISTATO IL PRODOTTO/LOTTO (INDICATI) DI NON
CONSUMARLO E REPORTARLO AL FORNITORE.



**CAPITOLO FORMAGGI:
44 LOTTI
DI FORMAGGIO PUZZONE
FERMI IN CASEIFICIO**

**SI RIPETONO I CONTROLLI
Esito negativo
Il prodotto viene immesso nel
mercato
Dicembre 2024**





CAPITOLO FORMAGGI: Lunedì 13 gennaio 2025

Bimbo di 9 anni in ospedale

**Viene ritirato un lotto di
PUZZONE DI MOENA
che era nella lista dei
RICHIAMI del 27.11.2024**

CAPITOLO FORMAGGI: 14 gennaio 2025

**AC: IL LOTTO POSITIVO E' STATO LIBERALIZZATO DOPO
AVER CONTROLLATO 5 FORME SU 50.
PUZZONE DI MOENA**

**Nota: il PUZZONE E' UN
FORMAGGIO DOP
Produzione annua: 43mila forme
Il Caseificio di Predazzo Moena:
34mila forme**



IL CASO

Il veterinario Tezzele (Azienda sanitaria): «Per il momento la correlazione tra il ricovero del bambino e il Puzzone rimane possibile ma non è certa»

«Fragili, anziani e bambini non devono consumare prodotti a latte crudo». Ora è indicato anche nei supermercati e sulle etichette del prodotto venduto a peso

Il formaggio sospettato era stato bloccato

L'esperto: «Rimesse in commercio 50 forme dopo averne controllate 5»

PATREZIA TODESCO

Ancora il formaggio la causa di un problema di salute ad un bambino? Ancora il Puzzone di Moena? Alla notizia del ricovero del piccolo di 9 anni per un'infezione intestinale da impattare, secondo l'Azienda sanitaria, ad una "probabile correlazione con il consumo di un formaggio prodotto a partire da latte crudo" ed in particolare al Puzzone, in molti si sono fatti questi domandi. Dalle prime verifiche effettuate dal servizio veterinario dell'Asps intervenuto al caseificio sarebbe emerso che non si tratta di nuove forme "infette", ma delle vecchie che erano state bloccate e che sono state poi rimesse sul mercato dopo una serie di controlli che avevano dato esito negativo.

«Va immanitato detto che non c'è la certezza che la causa dell'infezione sia imputabile al 100% al formaggio anche se la correlazione è possibile», puntualizza Roberto Tezzele, veterinario e direttore presso il Coordinamento unità operative Igiene e sanità pubblica veterinaria dell'Azienda sanitaria. In ogni caso il sospetto forte è caduto su un lotto che era già stato bloccato e poi, a inizio gennaio, rimosso sul mercato.

«Da stato abbocato cioè una metodologia non corretta al 100%. Su un lotto di una cinquantina di forme sono stati fatti accertamenti su una parte delle forme. Queste verifiche avevano dato esito negativo e in seguito a questo sono state utilizzate. La legge prevede che le forme possano essere bloccate», spiega, ma non si dice che le forme sono sottoposte ad un'alta percentuale di controlli. Controllare 5 forme su 50, come è avvenuto, forse è stato un po' poco».

Dal Ministero non è previsto che arrivino altri avvisi per bloccare le forme di formaggio in commercio. «Questo perché le 50 forme tutte già state controllate localmente».

Il caseificio al veterinari ha mostrato gli esiti delle analisi sulle 5 forme che erano negative. «La procedura prevede di cercare il batterio in 5 grammi di formaggio. Quindi solitamente si prelevano un paio d'etti di formaggio e si mandano in laboratorio. Su questo materiale il laboratorio effettua le analisi».

Tezzele spiega che la contaminazione del latte non dipende solo dalla pulizia delle stalle. «Purtroppo è inevitabile che una minima contaminazione del latte ci sia. Purtroppo se in questo minimo di contaminazione è presente l'Escherichia coli, di cui bastano pochissimi batteri perché si produca la tossina, allora sorgono i problemi. Per altri batteri, tipo la salmonella,



Per gli esperti i controlli non possono dare la garanzia al 100% sulla sicurezza del prodotto

PUZZONE DI MOENA D.O.P. MALGA
Caseificio Produttore n.1
Caseificio Sociale di Predazzo e Moena S.C.A.
Via Fiamme Gialle 48 38037 Predazzo (TN)

Formaggio prodotto con latte vaccino crudo a malga. Ingredienti: LATTE, sale, crosta NON LUPOLI.

VALORI MEDI PER 100g

| | |
|-------------------|--------------------|
| Energia | kJ 1601 / kcal 386 |
| Grassi | 31g |
| - di cui saturi | 21g |
| Carboidrati | 1,3g |
| - di cui zuccheri | 0g |
| Proteine | 27g |
| Sale | 1,4g |

Non adatto a bambini <13 anni, donne in gravidanza e persone immunodepresse.

Origine latte: ITALIA

Data confezionamento: 07/01/25

Da riconfermare confezionamento entro: 13/01/25

La raccomandazione sulla confezione di formaggio (Foto Giola Petrosi)

la, perché ci sia la malattia serve una alta infestazione e le normali misure igieniche sono sufficienti. Nel caso dell'Escherichia coli, in particolari soggetti bastano pochi batteri per dare la malattia. Anche una contaminazione minima che può avvenire dove le condizioni igieniche sono buone, può dare il problema».

Tezzele fa poi presente che anche quando si fanno i controlli su una forma di formaggio e gli esiti sono negativi non c'è certezza che quella forma sia al 100% sicura. «Se la contaminazione fosse alta sarebbe distribuita uniformemente, ma bastano pochi batteri per dare la patologia, questi possono essere distribuiti non uniformemente e trovarsi nella parte del formaggio non controllata. Per questo, nonostante tutti i controlli, la vera regola è non somministrare questo prodotto ai bambini perché c'è sempre un margine di errore. Sempre il servizio veterinario presente che dalle verifiche effettuate l'informazione al consumatore anche dal Caseificio sociale di Predazzo e Moena, su questo punto, è stata capillare. Tutti i punti vendita controllati avevano esposto il cartello che avvisava di non dar da mangiare prodotti a latte crudo a bambini, anziani e soggetti fragili e lo stesso è scritto sull'etichetta peso-preszo. Da una nostra verifica nei supermercati della zona, etichettate su gran parte delle etichette, anche se scritto in piccolo, l'indicazione c'è».

LA POLITICA Tonina: «Al vaglio la possibilità di una norma provinciale»

«Verifiche su nuove iniziative»



L'assessore alla salute Tonina si è recato al Caseificio sociale di Predazzo e Moena, su questo punto, è stata capillare. Tutti i punti vendita controllati avevano esposto il cartello che avvisava di non dar da mangiare prodotti a latte crudo a bambini, anziani e soggetti fragili e lo stesso è scritto sull'etichetta peso-preszo. Da una nostra verifica nei supermercati della zona, etichettate su gran parte delle etichette, anche se scritto in piccolo, l'indicazione c'è».

La situazione, lo sa bene l'assessore Mario Tonina, è delicata. Da una parte c'è la credibilità di tutta la filiera casearia trentina, dagli allevatori ai venditori. Dall'altra c'è la sicurezza del prodotto che va garantita. Di fronte all'esistente caso di intossicazione legata al formaggio, l'assessore garantisce che si sta muovendo. Dopo il caso della bambina di 9 anni di Cortina aveva tassato che così come questi non si sarebbero

dovuti più verificare. A distanza di poche settimane, invece, è emerso un altro caso.

«Tutta una serie di azioni sono state fatte e altre saranno messe in campo a breve. Purtroppo ci sono anche inadempimenti da parte di qualcuno e su questo si interverrà», garantisce.

Sul caso specifico l'assessore è in attesa di ricevere dal direttore dell'Azienda sanitaria Antonio Ferro la relazione dei veterinari intervenuti sabato dopo il caso sospetto e già oggi in consiglio è intenzionato a parlare con la collega e assessora all'agricoltura Giulia Zanotelli (che ieri non ha risposto alle nostre telefonate) per capire come intervenire per «non mettere a repentaglio l'intero sistema lattiero caseario per colpa di pochi».

Tonina sottolinea comunque in materia di informazioni e sicurezza il Trentino non è secondo a nessuno. «Vengono

latte attraverso il Concast tutto una serie di analisi sulle cagliate e solo dopo che l'arrivo dei risultati è possibile mettere in vendita il prodotto ottenuto con quella cagliata. Se poi qualcuno disattende si prenderà le sue responsabilità».

«ipotizzabile una norma provinciale? Nonostante i rischi la normativa italiana, al pari di quella europea, non prevede restrizioni esplicite alla produzione e commercializzazione di formaggi a latte crudo. L'obbligo informativo, attualmente in vigore, si limita a indicazioni generiche sull'etichetta. Per colmare questa lacuna normativa è stato presentato un disegno di legge che introduce l'obbligo più stringente di etichettatura per i prodotti caseari a base di latte crudo».

Il Trentino potrebbe giocare d'anticipo? «Sto verificando cosa è possibile fare», sono le parole dell'assessore Tonina.

P.T.

CAPITOLO FORMAGGI: Martedì 14 gennaio 2025

ZOOTECNIA

leri l'annuncio dell'assessore: un'intesa sia per controlli stringenti, sia per informazioni più nette alla clientela, anche con i pediatri, perché i bambini non mangino questi prodotti

L'ex dirigente generale accompagnerà la cooperativa Fassana in un percorso di uscita da un periodo difficile: «Ha l'esperienza per guidare nelle azioni necessarie»

Protocollo per i formaggi a latte crudo

Tonina: «E Fezzi affiancherà il caseificio di Predazzo»

Un protocollo per rafforzare la sicurezza dei consumatori di formaggi a latte crudo e un formale affiancamento per il caseificio di Predazzo. Passa da questi due provvedimenti, la strategia di piazza Dante, per allargare il comparto lattiero caseario ad uscire dalle secche in cui è entrato con i recenti scandali legati ad alcuni prodotti in particolare. Lo ha annunciato ieri al termine della giunta provinciale l'assessore alla sanità e alla Cooperazione Mario Tonina, tracciando una road map.

Sul fronte della sicurezza, due le strategie in campo, una a monte (i caseifici e i controlli) l'altro a valle (negozi, supermercati, ma anche pediatri e consumatori). «Ho condiviso con la giunta un protocollo, tra la Provincia e la Federazione della Cooperazione», ha spiegato Tonina - che vuole garantire un rapporto tra produttori e consumatori, a seguito di quelli che sono stati gli ultimi casi di consumo a latte crudo, che ha visto coinvolti alcuni bambini. «Vogliamo essere vigili e garantire piena sicurezza». Il tema è noto: si sono verificati casi di contaminazione da escherichia coli con conseguenze gravi su alcuni bambini, gravissimi in due casi nello spazio di pochi anni. Ripetuti sequestri, un'indagine penale aperta. Ce n'era abbastanza per far tremare la tenuta di un sistema che garantisce l'identità stessa del territorio, soprattutto in montagna. Da

qui la scelta della giunta provinciale di intervenire. Il protocollo dovrà garantire procedure e verifiche adeguate, attraverso linee guida specifiche e corsi di formazione per i produttori sulle migliori pratiche igienico-sanitarie e sulla gestione degli aspetti microbiologici. «Noi vogliamo confermare quelle che sono le analisi fatte in passato e la trasparenza della procedura, ma soprattutto vogliamo lavorare sull'informazione», ha spiegato Tonina. Ed ecco la seconda gamba della strategia, che coinvolge negozi, ma anche pediatri: «Noi non vogliamo escludere dal mercato queste produzioni a latte crudo, che fanno parte della nostra cultura e dell'identità del territorio. Ma vogliamo però che le persone più fragili, i bambini, gli anziani, sappiano che non possono usare quei prodotti, e che venga loro garantita l'informazione al riguardo», ha continuato Tonina - per questo lavoreremo con la rete commerciale, con il Sait ma anche con i privati, per una corretta etichettatura. Qualcuno ha già iniziato in questa direzione. E chiederemo un aiuto ai pediatri di libera scelta, perché chiariscano alle famiglie che i bambini meglio non mangino questi formaggi. Lavoreremo in questa direzione per tutelare i consumatori, ma anche il settore lattiero caseario, e i tanti lavoratori del settore, a cui va anche la nostra vicinanza».



Se questa è la exit strategy per superare la crisi in generale, uno sforzo maggiore viene messo in campo per il caseificio sociale di Predazzo e Moena. «Abbiamo deciso l'affiancamento del dottor Mauro Fezzi, che in questa fase garantirà un aiuto al caseificio dopo quel che è successo». L'affiancamento non è un commissariamento, ma garantisce a Fezzi poteri concreti: «Supportare il caseificio sociale in questo periodo è fondamentale per garantire elevati standard di sicurezza alimentare», ha chiarito Tonina.

Il provvedimento non è un fulmine a ciel sereno per il caseificio: l'assessore Tonina ha concordato sia con Federcoop sia con il Cda del caseificio, che ha comunque già avviato un percorso: i controlli sui prodotti a latte crudo non vengono più fatti in house, come accadeva fino a qualche settimana fa, ma vengono centralizzati in Concast. Sono inoltre state intraprese attività come la formazione sulla prevenzione in stalla, i challenge test, la sanificazione degli impianti di produzione, l'analisi dell'acqua, che avevano già



Mauro Fezzi, già presidente degli Allevatori

ricevuto un parere preventivo dai vertici del settore veterinario dell'Azienda sanitaria. Mauro Fezzi quindi - persona che conosce il settore come pochi altri, già dirigente generale del dipartimento Agricoltura e già presidente della Federazione allevatori - sarà chiamato, chiarisce la Provincia, a guidare «l'attuazione delle misure necessarie, con particolare attenzione al miglioramento delle pratiche igienico-sanitarie e al monitoraggio degli obblighi di sicurezza alimentare».

C.Z.

CAPITOLO FORMAGGI: Sabato 25 gennaio 2025

**Il Caseificio viene
«commissariato»
ASSESSORE ALLA SALUTE**

**NUOVA NOMINA
MAURO FEZZI**

- ❖ **Formazione ai produttori**
- ❖ **Formazione in caseificio**
- ❖ **Controlli**
- ❖ **Informazioni ai consumatori**

**IL PUZZONE DI MOENA è
prodotto in altri 3 caseifici e
presso 3 privati!!!**

QUANDO LE AUTORITA' NON PARLANO: Giornale ADIGE, domenica 9 febbraio 2025

SCUOLA

La raccomandazione della Federazione provinciale delle materne ai cuochi

«Vietati i formaggi a latte crudo»

«Non è consentito l'acquisto di formaggi freschi fabbricati a base di latte crudo». È quanto viene ribadito nella comunicazione, dai toni molto garbati, che Lorenza Ferrai, responsabile del Settore ricerca, formazione e servizi pedagogici della Federazione provinciale delle scuole materne, ha inviato nei giorni scorsi ai cuochi ed agli operatori d'appoggio. La raccomandazione del divieto di introdurre formaggi a latte crudo nella dieta dei bambini è evidenziato anche nel Manuale aziendale per la sicurezza alimentare, nella parte relativa alla procedura operativa relativa all'approvvigionamento delle materie prime. Lo stesso concetto è stato ribadito in un confronto formativo recente ed è contenuto e in una comunicazione dell'agosto 2019. La e-mail è stata inviata

alcuni giorni dopo il caso del bambino di 9 anni ricoverato al Santa Chiara per un'infezione intestinale di origine animale, che ha avuto origine dal consumo del "Puzzone", formaggio a latte crudo. Il lotto interessato era stato ritirato dal mercato. Il bambino aveva avuto una grave forma gastroenterica, ma non si era trattato fortunatamente della Seu, la sindrome emolitico-uremica riscontrata invece lo scorso autunno ad una bimba di appena un anno che aveva mangiato il "Saporito della val di Fassa". Di qui il richiamo della Federazione provinciale scuole materne ai cuochi affinché l'attenzione sia massima: «Vi invitiamo a chiedere sempre ai fornitori che garantiscano che i formaggi, eccetto il grana o il parmigiano, siano sempre a latte pastorizzato».



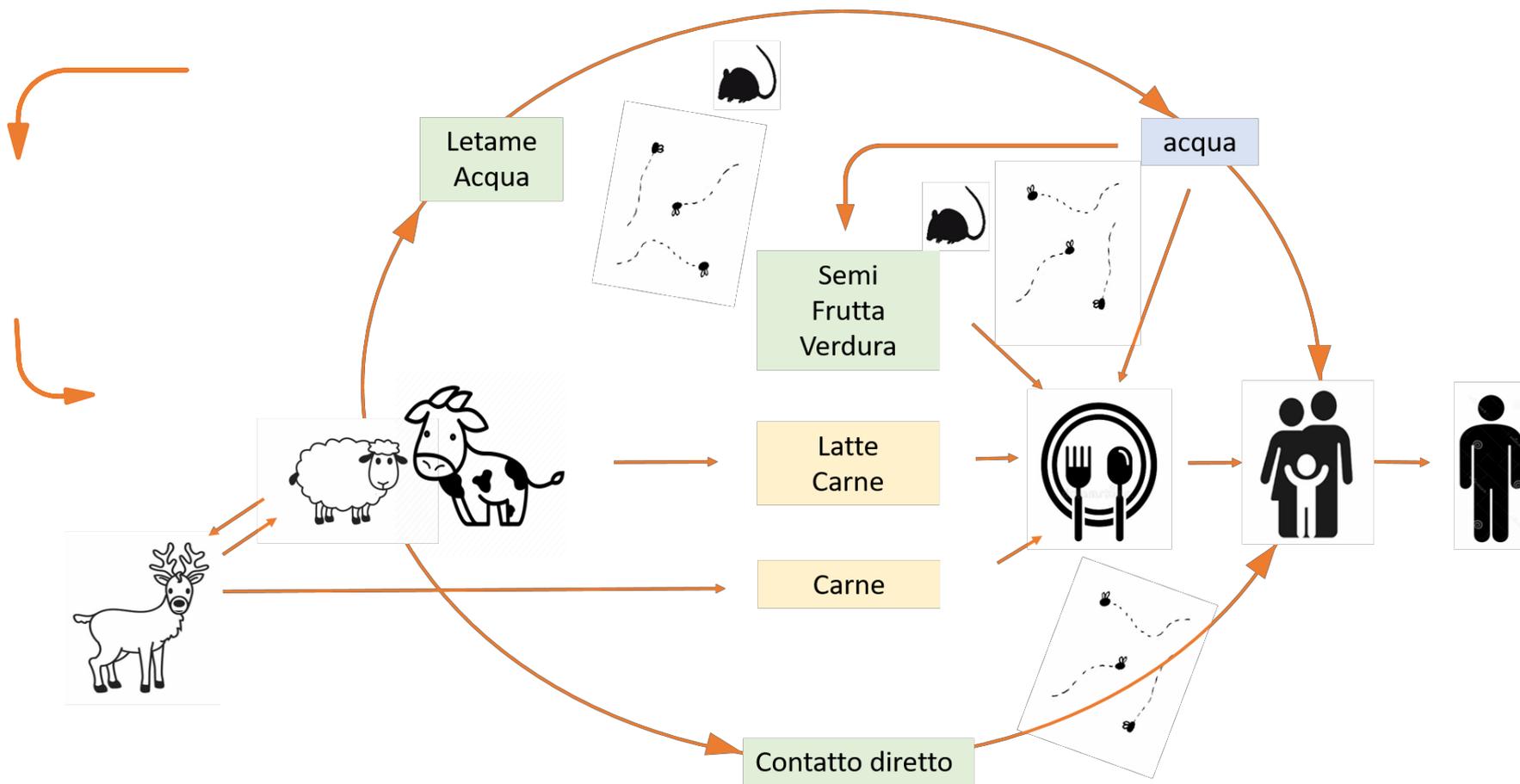
Bambini nella mensa della scuola materna

SCUOLE MATERNE

..... La responsabile, ha scritto ai cuochi e agli operatori d'appoggio, nella comunicazione viene ribadito, dai toni molto garbati, la raccomandazione del divieto di introdurre formaggi a latte crudo nella dieta dei bambini, !!!



E-COLI STEC: 1987 ...0157 .. !!!



ABBIAMO UN SISTEMA ORGANIZZATO MA QUALCOSA NON HA FUNZIONATO PER IL VERSO GIUSTO



LA RISPOSTA CASEIFICIO DI CAVALESE 2023 - 2025

Dal 01.01.2023

- 80 conferitori
- 200 q al giorno
- 50% del latte a grana

PER OGNI CAGLIATA

Dopo la semicottura a 46 – 47°C

La cagliata prima di essere messa in fascera:

UN PRELIEVO PER COLI STEC



CASEIFICIO 2023 - 2025

2023

- **474 forme + per 24 lotti**

2024

- **513 forme + per 30 lotti**

2025

- **44 forme + per 5 lotti**



COME SI GESTISCE IL PROBLEMA ?



COME SI GESTISCE IL PROBLEMA ?

aziendale, conferimento a CONCAST).

Un campionamento che punta a stabilire la conformità del lotto di formaggio (STEC non rilevabile) risultato già positivo per presenza di STEC nelle cagliate, con un livello di confidenza del 95% e un errore stimato inferiore al 5%, prevede di campionare il seguente numero di forme (Tavolo Tecnico IZSVeTN-CONCAST 13/03/2023):

| n° forme lotto | N° forme da campionare |
|----------------|------------------------|
| ≤ 10 | 100% delle forme |
| 20 | 19 |
| 30 | 26 |
| 70 | 40 |
| 80 | 42 |
| 90 | 43 |
| 100 | 45 |
| 200 | 51 |
| 500 | 56 |

Dati IZSVeTN 27/03/2023

Nel caso specifico del caseificio, i lotti, le cui cagliate sono risultate positive conclamate saranno così campionate in base al numero di forme costituenti il lotto:

- P da 11 a 13 forme campionate il 100%
- PM da 11 a 26 forme campionate dal 100% al 90%
- VF da 13 forme campionate il 100%
- VFP e VFM da 36 a 40 forme campionate l'80%
- M e SF da 10 o 40 forme campionate il 100% o l'80%
- MVF da 80 a 98 forme campionate dal 45% al 52%

COME SI GESTISCE IL PROBLEMA ?

| ELENCO PRODOTTI CASEIFICIO SOCIALE VAL DI FEMME | | | | |
|---|--|----------------------------------|------------------------------|---------------------------|
| CODICE | DESCRIZIONE ARTICOLO | Produzioni fino al 02/12/2024 | Produzioni dal 27/11/2024 | PEZZATURE (indicative) |
| 1003 | Formaggio Trentingrana oltre 14 mesi f. intera | | Latte crudo | 37-38 kg |
| 1004 | Formaggio Trentingrana oltre 14 mesi 1/2 forma | | Latte crudo | 18,5 kg |
| 1005 | Formaggio Trentingrana oltre 14 mesi 1/4 forma | | Latte crudo | 9-10 kg |
| 1006 | Formaggio Trentingrana oltre 14 mesi 1/8 f. | | Latte crudo | 4-5 kg |
| 1007 | Formaggio Giovane di Fiemme f. intera | | Latte crudo | 37-38 kg |
| 1008 | Formaggio Giovane di Fiemme 1/2 forma | | Latte crudo | 18,5 kg |
| 1009 | Formaggio Giovane di Fiemme 1/4 forma | | Latte crudo | 9-10 kg |
| 1030 | Formaggio Trentingrana oltre 24 mesi mesi f. intera | | Latte crudo | 37-38 kg |
| 1031 | Formaggio Trentingrana oltre 24 mesi mesi 1/2 forma | | Latte crudo | 18,5 kg |
| 1032 | Formaggio Trentingrana oltre 24 mesi mesi 1/4 forma | | Latte crudo | 9-10 kg |
| 1036 | Formaggio Trentingrana oltre 30 mesi mesi f. intera | | Latte crudo | 37-38 kg |
| 1037 | Formaggio Trentingrana oltre 30 mesi mesi 1/2 forma | | Latte crudo | 18,5 kg |
| 1038 | Formaggio Trentingrana oltre 30 mesi mesi 1/4 forma | | Latte crudo | 9-10 kg |
| 1040 | Formaggio Trentingrana grattugiato | | Latte crudo | |
| 1210 | Formae Val di Fiemme Stagionato | | Latte crudo | 10 kg |
| 1215 | Formae Val di Fiemme con latte di Malga | | Latte crudo | 10 kg |
| 1216 | Formaggio Mini Val Fiemme | | Latte crudo | 700 g |
| 1219 | Formae Val Fiemme Riserva | | Latte crudo | 10 kg |
| 1223 | Formaggio Nostrano Mezzano | | Latte crudo | 8-9 kg |
| 1224 | Formaggio Nostrano Occhiato* | | Latte pastorizzato | 7-8 kg |
| 1225 | Formaggio Mini Formae Val di Fiemme al Teroldego* | | Latte crudo | 700 g |
| 1226 | Formaggio Stravecchio di Fiemme | | Latte crudo | 9 kg |
| 1228 | Formaggio El Bisò della Val di Fiemme* | | Latte pastorizzato | 3 kg |
| 1230 | Formaggio Puzzone di Moena D.O.P. | | Latte crudo | 10 kg |
| 1231 | Formaggio Puzzone di Moena di malga D.O.P. | | Latte crudo | 10 kg |
| 1232 | Formaggio Puzzone di Moena di malga D.O.P. Presidio S.F. | | Latte crudo | 10 kg |
| 1241 | Formaggio Minifiemme di grotta "Brio" (olio) * | Latte crudo | Latte pastorizzato | 700 g |
| 1242 | Formaggio Minifiemme di grotta "Talento" (olio e aceto) * | Latte crudo | Latte pastorizzato | 700 g |
| 1243 | Formaggio Minifiemme di grotta alle erbe arom. * | Latte crudo | Latte pastorizzato | 700 g |
| 1310 | Formaggio Caprino Cavalese Stagionato | | Latte pastorizzato | 3 kg |
| 1311 | Formaggio Caprino Cavalese Dolce | | Latte pastorizzato | 2,5 kg |
| 1312 | Formaggio Minicaprino | | Latte pastorizzato | 300 g |
| 1313 | Formaggio Caciotta di capra | | Latte pastorizzato | 600 g |
| 1314 | Formaggio Ricotta di capra | | Siero pastorizzato | 350 g |
| 1315 | Formaggio Fior di Capra spalmabile | | Latte pastorizzato | 600 g |
| 1316 | Ricotta di capra affumicata | | Siero pastorizzato | 300g |
| 1320 | Formaggio Mistò Capra | Latte crudo | Latte pastorizzato** | 5 kg |
| 1323 | Formaggio Fiemmazze de foss solo latte caprino * | Latte crudo | Latte pastorizzato | 700 g |
| 1324 | Formaggio Lingotto di fiemme | | Latte pastorizzato | 4 kg |
| 1325 | Formaggio Sftizioso di capra alle erbe aromatiche * | | Latte pastorizzato | 300 g |
| 1326 | Formaggio Caprino Erborinato * | | Latte pastorizzato | 4 kg |
| 1330 | Formaggio Caprino Erborinato Tovazzi * | | Latte pastorizzato | 1,8 kg |
| 1328 | Formaggio Cuor di Capra | | Latte pastorizzato | 150 g |
| 1341 | Formaggio Minicaprino di grotta affinato al peperoncino* | | Latte pastorizzato | 300 g |
| 1342 | Formaggio Minicaprino di grotta affinato al pepe nero * | | Latte pastorizzato | 300 g |
| 1343 | Formaggio Minicaprino di grotta affinato alle erbe arom. * | | Latte pastorizzato | 300 g |
| 1410 | Formaggio Fontal di Cavalese | | Latte pastorizzato | 10 kg |
| 1413 | Formaggio Lavazè | | Latte pastorizzato | 3 kg |
| 1414 | Formaggio Caciotta | | Latte pastorizzato | 800 g |
| 1415 | Formaggio Dolce Alpina | | Latte pastorizzato | 600 g |
| 1416 | Formaggio Fior di Cavalese Erba cipollina "Terre Altre" | | Latte pastorizzato | 3 kg |
| 1417 | Formaggio Fior di Cavalese Peperoncino Trentino | | Latte pastorizzato | 3 kg |
| 1418 | Formaggio Fior di Cavalese Noci | | Latte pastorizzato | 3 kg |

COME SI GESTISCE IL PROBLEMA ?

| ELENCO PRODOTTI CASEIFICIO SOCIALE VAL DI FEMME | | | | |
|---|--|----------------------------------|------------------------------|---------------------------|
| CODICE | DESCRIZIONE ARTICOLO | Produzioni fino al 02/12/2024 | Produzioni dal 27/11/2024 | PEZZATURE (indicative) |
| 1003 | Formaggio Trentingrana oltre 14 mesi f. intera | | Latte crudo | 37-38 kg |
| 1004 | Formaggio Trentingrana oltre 14 mesi 1/2 forma | | Latte crudo | 18,5 kg |
| 1005 | Formaggio Trentingrana oltre 14 mesi 1/4 forma | | Latte crudo | 9-10 kg |
| 1006 | Formaggio Trentingrana oltre 14 mesi 1/8 f. | | Latte crudo | 4-5 kg |
| 1007 | Formaggio Giovane di Fiemme f. intera | | Latte crudo | 37-38 kg |
| 1008 | Formaggio Giovane di Fiemme 1/2 forma | | Latte crudo | 18,5 kg |
| 1009 | Formaggio Giovane di Fiemme 1/4 forma | | Latte crudo | 9-10 kg |
| 1030 | Formaggio Trentingrana oltre 24 mesi mesi f. intera | | Latte crudo | 37-38 kg |
| 1031 | Formaggio Trentingrana oltre 24 mesi mesi 1/2 forma | | Latte crudo | 18,5 kg |
| 1032 | Formaggio Trentingrana oltre 24 mesi mesi 1/4 forma | | Latte crudo | 9-10 kg |
| 1036 | Formaggio Trentingrana oltre 30 mesi mesi f. intera | | Latte crudo | 37-38 kg |
| 1037 | Formaggio Trentingrana oltre 30 mesi mesi 1/2 forma | | Latte crudo | 18,5 kg |
| 1038 | Formaggio Trentingrana oltre 30 mesi mesi 1/4 forma | | Latte crudo | 9-10 kg |
| 1040 | Formaggio Trentingrana grattugiato | | Latte crudo | |
| 1210 | Formae Val di Fiemme Stagionato | | Latte crudo | 10 kg |
| 1215 | Formae Val di Fiemme con latte di Malga | | Latte crudo | 10 kg |
| 1216 | Formaggio Mini Val Fiemme | | Latte crudo | 700 g |
| 1219 | Formae Val Fiemme Riserva | | Latte crudo | 10 kg |
| 1223 | Formaggio Nostrano Mezzano | | Latte crudo | 8-9 kg |
| 1224 | Formaggio Nostrano Occhiato* | | Latte pastorizzato | 7-8 kg |
| 1225 | Formaggio Mini Formae Val di Fiemme al Teroldego* | | Latte crudo | 700 g |
| 1226 | Formaggio Stravecchio di Fiemme | | Latte crudo | 9 kg |
| 1228 | Formaggio El Bisò della Val di Fiemme* | | Latte pastorizzato | 3 kg |
| 1230 | Formaggio Puzzone di Moena D.O.P. | | Latte crudo | 10 kg |
| 1231 | Formaggio Puzzone di Moena di malga D.O.P. | | Latte crudo | 10 kg |
| 1232 | Formaggio Puzzone di Moena di malga D.O.P. Presidio S.F. | | Latte crudo | 10 kg |
| 1241 | Formaggio Minifiemme di grotta "Brio" (olio) * | Latte crudo | Latte pastorizzato | 700 g |
| 1242 | Formaggio Minifiemme di grotta "Talento" (olio e aceto) * | Latte crudo | Latte pastorizzato | 700 g |
| 1243 | Formaggio Minifiemme di grotta alle erbe arom. * | Latte crudo | Latte pastorizzato | 700 g |
| 1310 | Formaggio Caprino Cavalese Stagionato | | Latte pastorizzato | 3 kg |
| 1311 | Formaggio Caprino Cavalese Dolce | | Latte pastorizzato | 2,5 kg |
| 1312 | Formaggio Minicaprino | | Latte pastorizzato | 300 g |
| 1313 | Formaggio Caciotta di capra | | Latte pastorizzato | 600 g |
| 1314 | Formaggio Ricotta di capra | | Siero pastorizzato | 350 g |
| 1315 | Formaggio Fior di Capra spalmabile | | Latte pastorizzato | 600 g |
| 1316 | Ricotta di capra affumicata | | Siero pastorizzato | 300g |
| 1320 | Formaggio Mistò Capra | Latte crudo | Latte pastorizzato** | 5 kg |
| 1323 | Formaggio Fiemmazze de foss solo latte caprino * | Latte crudo | Latte pastorizzato | 700 g |
| 1324 | Formaggio Lingotto di Fiemme | | Latte pastorizzato | 4 kg |
| 1325 | Formaggio Sftizioso di capra alle erbe aromatiche * | | Latte pastorizzato | 300 g |
| 1326 | Formaggio Caprino Erborinato * | | Latte pastorizzato | 4 kg |
| 1330 | Formaggio Caprino Erborinato Tovazzi * | | Latte pastorizzato | 1,8 kg |
| 1328 | Formaggio Cuor di Capra | | Latte pastorizzato | 150 g |
| 1341 | Formaggio Minicaprino di grotta affinato al peperoncino* | | Latte pastorizzato | 300 g |
| 1342 | Formaggio Minicaprino di grotta affinato al pepe nero * | | Latte pastorizzato | 300 g |
| 1343 | Formaggio Minicaprino di grotta affinato alle erbe arom. * | | Latte pastorizzato | 300 g |
| 1410 | Formaggio Fontal di Cavalese | | Latte pastorizzato | 10 kg |
| 1413 | Formaggio Lavazè | | Latte pastorizzato | 3 kg |
| 1414 | Formaggio Caciotta | | Latte pastorizzato | 800 g |
| 1415 | Formaggio Dolce Alpina | | Latte pastorizzato | 600 g |
| 1416 | Formaggio Fior di Cavalese Erba cipollina "Terre Altre" | | Latte pastorizzato | 3 kg |
| 1417 | Formaggio Fior di Cavalese Peperoncino Trentino | | Latte pastorizzato | 3 kg |
| 1418 | Formaggio Fior di Cavalese Noci | | Latte pastorizzato | 3 kg |

COME SI GESTISCE IL PROBLEMA ?

| | | | | |
|------|---|--|--------------------|-------------|
| 1419 | Formaggio Lagorai | | Latte pastorizzato | 2,5 kg |
| 1420 | Formaggio Fior di Cavalese al Pepe nero | | Latte pastorizzato | 3 kg |
| 1422 | Formaggio Delicato Cavalese | | Latte pastorizzato | 4 kg |
| 1424 | Formaggio Rettangolare Cavalese | | Latte pastorizzato | 4 kg |
| 1425 | Formaggio Buon per te (senza lattosio) | | Latte pastorizzato | 600 g |
| 1427 | Formaggio Fior di cavalese allo zafferano di Fiemme | | Latte pastorizzato | 2,5 kg |
| 1429 | Formaggio "Il Cremoso" (solo in stagione) | | Latte pastorizzato | 150 g |
| 1440 | Formaggio Tosella | | Latte pastorizzato | 2 kg |
| 1441 | Formaggio Ricotta vaccina | | Siero pastorizzato | 1 kg (300g) |
| 1442 | Ricotta vaccina affumicata | | Siero pastorizzato | 1 kg |
| 1443 | Mozzarella nostrana (prodotta solo il venerdì) | | Latte pastorizzato | 150-200 g |
| 1444 | Formaggio Crescenzina | | Latte pastorizzato | 200 g |
| 3114 | Formaggio Gorgonzola DOP | | Latte pastorizzato | |
| 2210 | Burro Nostrano Trentino | | Panna pastorizzata | 250 g |
| 2110 | Burro Nostrano Trentino | | Panna pastorizzata | 500 g |
| 2220 | Burro Fresca Fiemme | | Panna pastorizzata | 250 g |
| 2120 | Burro Fresca Fiemme | | Panna pastorizzata | 500 g |

* Prodotti non sempre disponibili

LA RISPOSTA CASEIFICIO DEL PRIMIERO



CASEIFICIO DEL PRIMIERO

Dal 1981 (anno costruzione)

- **13 malghe – conferiscono al Caseificio – (NO PRODUZ. FORMAGGI IN MALGA)**
- **150 q al giorno**
- **80 q al giorno dalle malghe**
- **70% del latte a grana, puzzone e primiero**
- **43 conferitori + 13 malghe nel periodo estivo**

IN BASE AL PROTOCOLLO

PER OGNI CAGLIATA dal 1 gennaio 2023 (per i formaggi a latte crudo)

Dopo la semicottura

Dalla cagliata prima di essere messa in fascera:

UN PRELIEVO PER COLI STEC



CASEIFICIO DEL PRIMIERO

PARAMETRI CONTROLLO LATTE (ogni 15 giorni)

- CBT
- CELLULE
- COLIFORMI (inf. a 100 ufc/mL) .. dal 2018 ... *

LOTTI IN OSSERVAZIONE PER COLI STEC

- 2023: 6% dei lotti
- 2024: 5% dei lotti

LIBERALIZZAZIONE COME DA TABELLA DI CAVALESE

*Su consiglio dott. Roberto Gerola

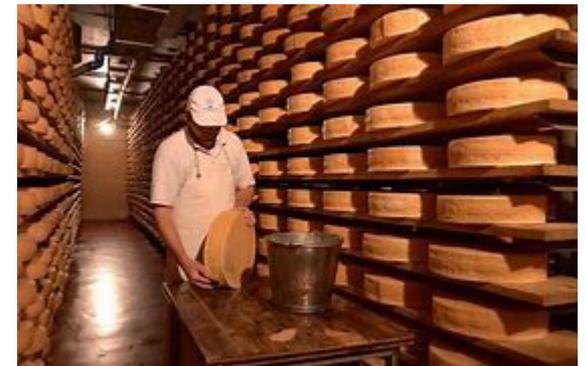
*Separare il latte, per il parametro COLIFORMI



CASEIFICIO DEL PRIMIERO

ALCUNI ASPETTI INTERESSANTI

- **IL LATTE DEI PRIMI 15 GIORNI DALLE MALGHE VIENE SEMPRE PASTORIZZATO**
- **TRENTINGRANA DA ALPEGGIO**
- **PUZZONE DI MOENA DA LATTE DI MALGA DOP**
- **PRIMIERO NOSTRANO – A CROSTA LAVATA – SEMICOTTO STAGIONATO 5 MESI**
- **AI BAMBINI IN VISITA: TRENTINGRANA O FORMAGGI A LATTE PASTORIZZATO**



IL LEGISLATORE CERCA DI METTERE RIMEDIO A QUESTA SITUAZIONE

**IMPORTANTE
COMPLESSA
DIFFICILE**
Uso del latte crudo

**Un bambino
di 3 anni, in Liguria
21 maggio 2024**



Senato della Repubblica

XIX LEGISLATURA

N. 1205

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore BASSO

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 30 LUGLIO 2024

Disposizioni concernenti l'etichettatura di alimenti e prodotti contenenti latte crudo

COSA CI DICEVA LA NORMATIVA NEL 1997

POSSIAMO DIRE CHE ... QUALCOSA NON HA FUNZIONATO ??

**L'AUTOCONTROLLO DELL'IMPRESA ALIMENTARE
IL RUOLO DELLA AC**

**DPR n. 54 del 1997
CAPITOLO II**

**FORMAGGI A LATTE CRUDO O TERMIZZATO
ESCHERICHIA COLI**

**5 uc
m = 10.000 ufc/g
M = 100.000 ufc/g**

**Se si supera M .. ricerca di
CEPPI DI ESCHERICHIA COLI PATOGENI**

COSA CI DICEVA LA NORMATIVA NEL 2004

POSSIAMO DIRE CHE ... QUALCOSA NON HA FUNZIONATO ??

L'AUTOCONTROLLO DELL'IMPRESA ALIMENTARE IL RUOLO DELLA AC

Latte crudo – Reg. (CE) n. 853/2004

LATTE: Sezione IX

Indicare «fabbricato con latte crudo»: Capitolo IV, art. 1, comma (b

Si autorizzava l'uso del «latte non conforme» fino al 2013

Produrre formaggi con stagionatura sup. 60 gg

Non conforme per CBT e Cellule somatiche

CBT = 100.00

Cellule somatiche = 400.000

Media geometrica

COSA CI DICEVA LA NORMATIVA NEL 2004

POSSIAMO DIRE CHE ... QUALCOSA NON HA FUNZIONATO ??

Il Reg. (CE) n. 2073/2004

Nel considerando 14

«Per il Comitato scientifico CSMVSP – il COLI STEC rappresenta un pericolo per la salute pubblica: la carne di manzo cruda o poco cotta, i prodotti a base di latte crudo, i semi germogliati, i succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati».

Per i criteri di sicurezza

Capitolo 1, Punto 1.29

Per i Germogli è prevista la ricerca del COLI STEC

COSA CI DICEVA LA NORMATIVA NEL 2016

POSSIAMO DIRE CHE ... QUALCOSA NON HA FUNZIONATO ??

Le Linee Guida per i Controlli Ufficiali Intesa Stato Regioni del 11 novembre 2016

IL COLI STEC

Tabella 11 (pag. 82) per il LATTE CRUDO (assente il 25 ml)
Tabella 16 (pag. 95) per i FORMAGGI A BASE DI LATTE CRUDO
(assente in 25 gr. per 5 uc)

DOVE ANDIAMO: IMPRESA E CONTROLLO UFFICIALE ????
C'è ancora molto da fare ... !!!





European Commission

REG. (CE) n. 178/2002
PRINCIPIO DI PRECAUZIONE (Art. 7)
TRACCIABILITA' (Art. 18)

GLI ALIMENTI NON POSSONO ESSERE IMMESSI SUL MERCATO:

- **Se sono dannosi per la salute**
- **Se sono inadatti al consumo umano**
(Art. 14)



European Commission

CON IL REG. (UE) 852/2004
I CCP DOVEVANO RISOLVERE TUTTI I PROBLEMI



European Commission

LE LINEE GUIDA 7 MAGGIO 2015
PER IL FUNZIONAMENTO DEI LABORATORI PER L'AUTOCONTROLLO INTERNO



European Commission

REG. (UE) n. 2021/382
LA CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE



European Commission

COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE (UE) – C355 del 2022
PREREQUISITI
CULTURA DELLA SICUREZZA ALIMENTARE



European Commission

REG. (UE) n. 2017/625
RELATIVO AI CONTROLLI UFFICIALI PER
GARANTIRE L'APPLICAZIONE
DELLA LEGILAZIONE SUGLI ALIMENTI



European Commission

REG. (UE) n. 2017/625

Considerando 31 = AC e interesse prevalente

Considerando 39 = rating

Articolo 11 = rating

GARANTIRE LA FIDUCIA AL CONSUMATORE

Considerando, 2, 3, 12, 74

Articoli, 1, 9, 16, 44, 138



European Commission

A SEGUIRE PER IL REG. (UE) n. 2017/625

LINEE GUIDA REG. (UE) 2017/625

8 dicembre 2022

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2025/179

COMMISSIONE 31 gennaio 2025

relativo alla raccolta e alla **trasmissione di dati analitici molecolari**
nel quadro delle indagini epidemiologiche sui focolai di tossinfezione alimentare
in conformità alla direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio

INDAGINI PER LE TOSSINFEZIONI

WGS = tecnica sequenziamento del genoma



European Commission

Trasmissione dei risultati del WGS (tecnica sequenziamento del genoma)

Articolo 2

L'autorità competente di cui all'articolo 1 trasmette senza indebito ritardo all'Autorità i risultati del WGS effettuato sugli isolati di ***Salmonella enterica***, ***Listeria monocytogenes***, ***Escherichia coli***, ***Campylobacter jejuni*** e ***Campylobacter coli*** di cui all'articolo 1, paragrafo 1.

- (a) un numero di riferimento unico della sequenza genomica dell'isolato da cui è stata generata la sequenza;
- (b) un numero di riferimento unico del campione dal quale è stato isolato l'agente patogeno;
- (c) la specie patogena;
- (d) la descrizione dell'alimento, della specie animale, del mangime o dell'ambiente da cui è stato ottenuto l'isolato;
- (e) la data del campionamento;
- (f) lo Stato membro di campionamento;
- (g) se oggetto di notifica nel sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi (RASFF), il riferimento alla notifica associata all'isolato;
- (h) un numero di riferimento unico del focolaio di tossinfezione alimentare oggetto di indagine a livello nazionale.

Articolo 3

Entrata in vigore e data di applicazione

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 23 agosto 2026.

QUANDO LE IMPRESE E LE AUTORITA' SI CONFRONTANO PER UNA SITUAZIONE NON CONFORME

DECRETO LEGISLATIVO 27/2021

Art. 5: Non conformità minori e Non conformità maggiori

Art. 7: CONTROPERIZIA

(per le analisi microbiologiche si esclude l'opportunità, la pertinenza o la fattibilità tecnica della ripetizione dell'analisi)

Art 8: CONTROVERSIA

(ripetizione dell'analisi di prova)

«L'AC comunica alle parti interessate l'esito favorevole o sfavorevole delle analisi, prove, diagnosi»

LA COMUNICAZIONE TRA LE PARTI AVVIENE A MEZZO PEC

IN FUTURO SARA' SEMPRE PIU' DIFFICILE COMUNICARE ???



GRAZIE.
EF

