CAMERA DEI DEPUTATI N. **2132**

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

ROSSO, ALMICI, CANNATA, CAVO, CERRETO, CIOCCHETTI, COLOMBO, DEIDDA, FRIJIA, LANCELLOTTA, LONGI, MAIORANO, MALAGUTI, MARCHETTO ALIPRANDI, GAETANA RUSSO, URZÌ

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

Presentata il 7 novembre 2024

ONOREVOLI COLLEGHI ! – Dopo il caso verificatosi nel comune di Coredo in Trentino, è recente la notizia di un altro bambino colpito dalla sindrome emoliticouremica (SEU), a pochi giorni dal suo terzo compleanno, dopo aver consumato prodotti caseari a base di latte crudo.

Se è vero che i prodotti caseari a base di latte crudo costituiscono un'eccellenza della nostra cultura alimentare e rispecchiano in maniera assoluta le biodiversità e le tipologie di allevamento delle nostre valli e delle nostre regioni, è altrettanto vero che il latte crudo è un alimento ad alto rischio di proliferazione batterica: nonostante i controlli veterinari imposti dalla legislazione vigente è, di fatto, impossibile garantire l'assenza dei germi, che possono contaminare il prodotto al momento della mungitura o in seguito.

In particolare, tra i batteri più pericolosi che possono trovarsi nel latte crudo (o appunto, nel formaggio prodotto con quest'ultimo) c'è l'*escherichia coli*, un batterio in grado di colonizzare la mucosa intestinale e di produrre anche ceppi molto pericolosi, come quelli che generano una tossina in grado di scatenare la SEU, ossia una grave infezione che colpisce soprattutto i bambini e i soggetti deboli (gli anziani e le persone immunodepresse).

La SEU è la causa più importante di insufficienza renale acuta in età pediatrica, in particolare nei primi anni di vita. Il 25-30 per cento dei pazienti rischia anche complicazioni neurologiche, le quali pos-

sono essere fatali nel 5 per cento circa dei casi. 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). In Italia tra il 1° luglio 2023 e il 30 giugno 2024 sono stati registrati sessantotto casi di SEU. La maggioranza dei casi di SEU è stata registrata nei pazienti in età pediatrica, con settanta casi pari al 95,9 per cento del totale.

L'infezione si trasmette principalmente per via alimentare, in particolare, con il consumo di prodotti caseari a base di latte crudo freschi o a media stagionatura, ma può essere contratta anche a seguito di un contatto stretto con ruminanti infetti o con un ambiente contaminato ovvero per trasmissione interumana attraverso la via orofecale.

Ma se è noto che i bambini al di sotto dei dieci anni di età dovrebbero evitare il consumo di carne poco cotta, non altrettanto nota è la pericolosità dei prodotti caseari a base di latte crudo freschi o di media stagionatura, ossia non pastorizzati o che non abbiano subìto trattamenti termici adeguati ad abbattere la carica batterica (UTH). E se negli adulti l'intossicazione non ha conseguenze gravi, nei bambini l'organismo non ha difese sufficienti, con il rischio di danni letali a livello renale.

A riguardo, la legislazione italiana ed europea non prevede alcuna restrizione per la produzione di formaggi e latticini a base di latte crudo, ossia senza trattamenti termici e con lavorazioni che non vanno oltre i 45 gradi centigradi, né prevede obblighi di specificare in etichetta o di indicare la potenziale pericolosità del prodotto se destinato al consumo da parte dei bambini piccoli. Soltanto il decreto del Ministro della salute 12 dicembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 24 del 29 gennaio 2013, adottato in attuazione dell'articolo 8, comma 6, del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, prevede l'obbligo di esporre sui distributori automatici la dicitura « prodotto da consumarsi previa bollitura », una misura indispensabile per eliminare l'eventuale presenza di agenti patogeni.

Alla luce di tali brevi considerazioni, la presente proposta di legge introduce un ulteriore obbligo informativo, attraverso l'integrazione delle informazioni da apporre nell'etichetta dei formaggi e dei latticini a base di latte crudo, che rappresentano un rischio per la salute, in particolare, dei bambini. In Francia, ad esempio, le informazioni relative al latte crudo e ai formaggi a base di latte crudo sono generalmente riportati nelle etichette.

La presente proposta di legge si compone di un unico articolo. In particolare, viene novellato l'articolo 8 del citato decreto-legge n. 158 del 2012 con l'aggiunta dei commi 6-*bis* e 6-*ter*, i quali, rispettivamente, prevedono: l'obbligo di indicare nell'etichetta o sulla confezione dei prodotti caseari a base di latte crudo freschi o di media stagionatura il rischio per la salute in caso di consumo di tali prodotti da parte di bambini di età inferiore a dieci anni, con modalità che rendano tale informazione facilmente visibile e chiaramente leggibile. È previsto inoltre che i prodotti caseari a base di latte crudo freschi o di media stagionatura immessi nel mercato prima della data di entrata in vigore della legge che non soddisfano i requisiti di cui al nuovo comma 6-*bis* possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle relative scorte.

PROPOSTA DI LEGGE

—

Art. 1.

1. Dopo il comma 6 dell'articolo 8 del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, sono inseriti i seguenti:

« *6-bis*. Salvo quanto previsto dal comma 6, 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. Con 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 presente disposizione, sono stabiliti la dicitura specifica da riportare nell'etichetta, la grandezza e la tipologia del carattere della dicitura, il simbolo distintivo dei prodotti caseari a base di latte crudo freschi o di media stagionatura nonché le modalità per l'esecuzione dei controlli sui prodotti in commercio.

6-ter. 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 ».

19PDL0115050