



## PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 61

Prot. n.

### VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

**OGGETTO:**

Approvazione di un Protocollo d'intesa tra la Provincia autonoma di Trento e la Federazione Trentina della Cooperazione società cooperativa in materia di sicurezza alimentare e consumo consapevole dei prodotti lattiero caseari 'a latte crudo'.

Il giorno **24 Gennaio 2025** ad ore **12:30** nella sala delle Sedute  
in seguito a convocazione disposta con avviso agli assessori, si è riunita

#### LA GIUNTA PROVINCIALE

sotto la presidenza del

**PRESIDENTE**

**MAURIZIO FUGATTI**

Presenti:

**ASSESSORE**

**ROBERTO FAILONI  
MATTIA GOTTARDI  
SIMONE MARCHIORI  
ACHILLE SPINELLI  
MARIO TONINA  
GIULIA ZANOTELLI**

Assenti:

**VICEPRESIDENTE**

**FRANCESCA GEROSA**

Assiste:

**IL DIRIGENTE**

**NICOLA FORADORI**

Il Presidente, constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta

Il Relatore comunica che:

nel territorio trentino è riconosciuto il valore culturale, economico e sociale delle produzioni lattiero casearie “a latte crudo”. Tali produzioni contribuiscono allo sviluppo economico locale; alla valorizzazione delle risorse naturali, al rafforzamento della filiera corta e al mantenimento delle pratiche tradizionali locali, in linea con i principi di sostenibilità e tutela dell’ambiente, determinando un impatto positivo sulla diversificazione delle produzioni locali, contribuendo a preservare i sapori tradizionali, la qualità artigianale dei prodotti e le peculiarità che ne derivano, tra cui la produzione di formaggi, burro e yogurt, la cui identità è legata alla specificità del territorio.

Le politiche provinciali promuovono e sostengono le produzioni tipiche locali in quanto facenti parte della storia e della tradizione produttiva e gastronomica del nostro territorio, rappresentando importanti “attivatori” di sviluppo socio-economico per le stesse aree di origine.

L’Amministrazione provinciale ritiene centrale dare ai consumatori gli strumenti necessari per compiere scelte alimentari consapevoli, sane e sostenibili, che rispettino standard elevati in materia di sicurezza e qualità.

A tal fine, sono stati attivati interventi nei diversi territori di natura informativa nei confronti dei consumatori finali e sono state implementate forme di valorizzazione e di tutela dei prodotti autoctoni che hanno interessato anche le produzioni locali lattiero caseario “a latte crudo”, anch’esse inserite nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ai sensi dell’articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238. Attraverso il marchio “Qualità Trentino” gli standard di qualità e di garanzia verso il consumatore sono stati ulteriormente rafforzati attraverso l’approvazione di specifici disciplinari e procedure obbligatorie del processo di produzione, controllate da società di certificazione indipendenti e riconosciute a livello nazionale.

In riferimento alla situazione dei prodotti a latte crudo, per i possibili effetti del loro consumo da parte di soggetti cosiddetti vulnerabili, quali ad esempio i bambini di età inferiore ai 10 anni, persone immunodepresse, donne in gravidanza, la normativa italiana ed europea non prevede attualmente obblighi di specifiche prescrizioni per il consumo umano.

Si ritiene pertanto opportuno rafforzare le misure di sicurezza alimentare atte a migliorare le caratteristiche igienico-sanitarie dei prodotti lattiero caseari trentini “a latte crudo” e fornire indicazioni agli operatori del settore alimentare, nelle diverse fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, volte a favorire un uso consapevole da parte dei consumatori di tali prodotti.

Ora, per il pieno conseguimento delle misure sopra indicate, è innanzitutto necessario avviare nell’immediato una collaborazione strutturata tra la Provincia autonoma di Trento e la Federazione Trentina della Cooperazione società cooperativa, principale soggetto che aggrega la maggior parte dei soggetti coinvolti nella filiera lattiero-casearia, finalizzata a supportare le cooperative e i consorzi ad essa aderenti per rafforzare le misure atte a garantire elevati standard di sicurezza alimentare dei prodotti lattiero caseari “a latte crudo” in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, nonché a favorire un uso consapevole da parte dei consumatori di tali prodotti.

In considerazione di quanto sopra si propone pertanto di approvare il Protocollo d’intesa tra la Provincia autonoma di Trento e la Federazione Trentina della Cooperazione società cooperativa, allegato alla presente proposta di deliberazione, in materia di sicurezza alimentare e consumo consapevole dei prodotti lattiero caseari “a latte crudo”, promuovendone il rispetto dei contenuti e degli impegni in esso previsti anche presso altri soggetti della filiera agroalimentare trentina.

Tutto ciò premesso,

## LA GIUNTA PROVINCIALE

- udita la relazione;
- viste le norme citate in premessa;
- visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;
- visto il 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;
- vista la legge regionale 9 luglio 2008, n. 5 e s.m.;
- vista la legge provinciale 23 luglio 2010, n. 16 "Tutela della salute in provincia di Trento";

a voti unanimi, espressi nelle forme di legge,

### d e l i b e r a

1. di approvare, per i motivi esposti in premessa, quale parte integrante e sostanziale della presente deliberazione, l'allegato Protocollo d'intesa tra la Provincia autonoma di Trento e la Federazione Trentina della Cooperazione società cooperativa in materia di sicurezza alimentare e consumo consapevole dei prodotti lattiero caseari "a latte crudo";
2. di promuovere il rispetto dei contenuti e degli impegni previsti nel Protocollo di cui al punto 1. anche presso altri soggetti della filiera agroalimentare trentina;
3. di autorizzare l'Assessore alla salute, politiche sociali e cooperazione e l'Assessore all'agricoltura, promozione dei prodotti trentini, ambiente, difesa idrogeologica e enti locali alla sottoscrizione del Protocollo di cui al punto 1.;
4. di dare atto che l'approvazione del Protocollo di cui al punto 1. non comporta oneri a carico del bilancio provinciale;
5. di disporre infine la pubblicazione del presente provvedimento sul sito internet istituzionale della Provincia.

Adunanza chiusa ad ore 13:00

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

**Elenco degli allegati parte integrante**

001 Protocollo d'intesa

**IL PRESIDENTE**

**Maurizio Fugatti**

Questo atto, se trasmesso in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle Linee guida AgID (artt. 3 bis, c. 4 bis, e 71 D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).

**IL DIRIGENTE**

**Nicola Foradori**

Questo atto, se trasmesso in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle Linee guida AgID (artt. 3 bis, c. 4 bis, e 71 D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).

## **PROTOCOLLO D'INTESA**

### **IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E CONSUMO CONSAPEVOLE DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI "A LATTE CRUDO"**

#### **TRA**

la PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO (di seguito denominata Provincia), con sede in Trento, Piazza Dante, 15, codice fiscale 0337460224, in persona dell'Assessore alla salute, politiche sociali e cooperazione \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_ e dell'Assessore all'agricoltura, promozione dei prodotti trentini, ambiente, difesa idrogeologica e enti locali \_\_\_\_\_, nata a \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_

#### **E**

la FEDERAZIONE TRENTINA DELLA COOPERAZIONE SOCIETÀ COOPERATIVA (di seguito denominata Federazione), con sede in Trento, Via Giovanni Segantini, 10, codice fiscale 00110640224, in persona del suo legale rappresentante \_\_\_\_\_, nato a \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_

#### **PREMESSO CHE**

nel territorio trentino è riconosciuto il valore culturale, economico e sociale delle produzioni lattiero casearie "a latte crudo", dove, ai fini del presente protocollo, si intendono le produzioni ottenute con latte non pastorizzato;

tali produzioni contribuiscono allo sviluppo economico locale, alla valorizzazione delle risorse naturali, al rafforzamento della filiera corta e al mantenimento delle pratiche tradizionali locali, in linea con i principi di sostenibilità e tutela dell'ambiente, determinando un impatto positivo sulla diversificazione delle produzioni locali, contribuendo a preservare i sapori tradizionali, la qualità artigianale dei prodotti e le peculiarità che ne derivano, tra cui la produzione di formaggi, burro e yogurt, la cui identità è legata alla specificità del territorio;

le politiche provinciali promuovono e sostengono le produzioni tipiche locali in quanto facenti parte della storia e della tradizione produttiva e gastronomica del nostro territorio, rappresentando importanti "attivatori" di sviluppo socio-economico per le stesse aree di origine;

si ritiene centrale dare ai consumatori gli strumenti necessari per compiere scelte alimentari consapevoli, sane e sostenibili, che rispettino standard elevati in materia di sicurezza e qualità. A tal fine, sono stati attivati interventi nei diversi territori di natura informativa nei confronti dei consumatori finali e sono state implementate forme di valorizzazione e di tutela dei prodotti autoctoni che hanno interessato anche le produzioni locali lattiero caseario "a latte crudo", anch'esse inserite nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ai sensi dell'articolo 12, comma 1,

della legge 12 dicembre 2016, n. 238. Attraverso il marchio "Qualità Trentino" gli standard di qualità e di garanzia verso il consumatore sono stati ulteriormente rafforzati attraverso l'approvazione di specifici disciplinari e procedure obbligatorie del processo di produzione, controllate da società di certificazione indipendenti e riconosciute a livello nazionale;

la legislazione dell'Unione europea in materia di sicurezza alimentare persegue l'obiettivo di garantire un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, nonché di tutela dei consumatori. Prevede pertanto una serie di norme armonizzate per garantire che gli alimenti siano sicuri e sani e che le attività che potrebbero avere un impatto sulla filiera agroalimentare o sulla tutela degli interessi dei consumatori, in relazione agli alimenti e alle informazioni sugli alimenti, siano eseguite nel rispetto di prescrizioni specifiche;

per determinare se un alimento sia a rischio ai fini della sicurezza alimentare, ai sensi dell'articolo 14 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, occorre considerare le condizioni d'uso normali dell'alimento, da parte del consumatore, in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione, nonché le informazioni messe a disposizione del consumatore, comprese le informazioni riportate sull'etichetta o altre informazioni comunque accessibili al consumatore sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute provocati da un alimento o categorie di alimenti;

ai sensi del punto 16), articolo 3 del regolamento (CE) n. 178/2002, per "fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" si intende "qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzino, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale... *omissis...*";

in riferimento alla situazione dei prodotti "a latte crudo", per i possibili effetti del loro consumo da parte di soggetti cosiddetti vulnerabili, quali ad esempio i bambini di età inferiore ai 10 anni, persone immunodepresse, donne in gravidanza, la normativa italiana ed europea non prevede attualmente obblighi di specifiche prescrizioni per il consumo umano;

si ritiene necessario promuovere nell'immediato una collaborazione strutturata tra la Provincia e la Federazione, finalizzata a supportare le cooperative e i consorzi ad essa aderenti per rafforzare le misure atte a garantire elevati standard di sicurezza alimentare dei prodotti lattiero caseari "a latte crudo" in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, nonché a favorire un uso consapevole da parte dei consumatori di tali prodotti;

si ritiene in particolare opportuno che le produzioni lattiero casearie "a latte crudo" riportino in etichetta o sulla confezione, in modo chiaro, la precisazione che si tratta di prodotto a latte crudo il cui consumo non è indicato per i bambini al di sotto dei 10 anni, donne in gravidanza, anziani e persone immunodepresse o un'indicazione similare;

dalle azioni previste dal presente protocollo sono esclusi i formaggi "a latte crudo" stagionati almeno 12 mesi o a pasta cotta stagionati almeno 9 mesi, il cui processo produttivo prevede la cottura della cagliata a temperature superiori a 50°C;

inoltre si ritiene necessario che campagne informative e programmi educativi siano promossi per sensibilizzare i consumatori sui rischi potenziali legati al consumo di prodotti a base di latte crudo per i soggetti più vulnerabili (bambini al di sotto dei 10 anni, anziani, donne in gravidanza e persone immunodepresse);

si è constatata infine la necessità per la Provincia di promuovere il rispetto dei contenuti e degli impegni previsti nel presente protocollo anche presso altri soggetti della filiera agroalimentare trentina.

### **PRESO ATTO**

del lavoro svolto da Provincia e Azienda provinciale per i servizi sanitari per la definizione della campagna di informazione e di sensibilizzazione per un consumo consapevole dei prodotti "a latte crudo", condotta in collaborazione con Trentino Marketing nell'anno 2024;

delle attività già svolte dagli operatori della filiera lattiero casearia aderenti alla Federazione, con particolare riferimento all'adozione di protocolli sanitari legati agli aspetti microbiologici e alle informazioni al consumatore rispettivamente in fase produttiva e in fase di commercializzazione;

### **CONVENGONO E STIPULANO QUANTO SEGUE:**

#### **Articolo 1**

*(Oggetto del Protocollo)*

Il presente Protocollo stabilisce gli impegni reciproci tra la Provincia e la Federazione per rafforzare le misure di sicurezza alimentare atte a migliorare le caratteristiche igienico-sanitarie dei prodotti lattiero caseari trentini "a latte crudo" e per fornire indicazioni agli operatori del settore alimentare, nelle diverse fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, volte a favorire un uso consapevole da parte dei consumatori di tali prodotti.

Detto Protocollo non si applica ai formaggi "a latte crudo" stagionati almeno 12 mesi e ai formaggi "a latte crudo" a pasta cotta stagionati almeno 9 mesi, il cui processo produttivo prevede la cottura della cagliata a temperature superiori a 50°C.

#### **Articolo 2**

*(Impegni della Provincia)*

La Provincia, direttamente o per il tramite dell'Azienda provinciale per i servizi sanitari e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, si impegna a:

**1. Supporto tecnico-formativo:**

- 1.1. promuovere linee guida indirizzate agli operatori della filiera del settore lattiero caseario per la gestione degli aspetti microbiologici legati in particolare all'eventuale presenza di *Escherichia coli* produttori di Shigatossine nelle produzioni "a latte crudo";
- 1.2. promuovere, oltre a quanto già previsto per legge, anche in collaborazione con la Federazione, corsi di formazione e aggiornamento per i soci e i dipendenti delle cooperative in materia di sicurezza alimentare, in particolare per la gestione degli aspetti microbiologici legati all'eventuale presenza di *Escherichia coli* produttori di Shigatossine nelle produzioni lattiero casearie "a latte crudo".

**2. Sorveglianza sanitaria:**

potenziare le attività di sorveglianza e controllo sulle misure implementate dagli operatori del settore alimentare per la gestione degli aspetti microbiologici legati in particolare all'eventuale presenza di *Escherichia coli* produttori di Shigatossine nelle produzioni "a latte crudo".

**3. Promozione e valorizzazione:**

- 3.1. promuovere campagne informative e programmi educativi per sensibilizzare i consumatori sui rischi potenziali legati al consumo di prodotti "a base di latte crudo", specialmente per i soggetti più vulnerabili (bambini al di sotto dei 10 anni, anziani, donne in gravidanza e persone immunodepresse);
- 3.2. sostenere la certificazione di qualità per i prodotti locali e fornire indicazioni per una corretta etichettatura per le categorie di consumatori vulnerabili;
- 3.3. promuovere il rispetto dei contenuti e degli impegni previsti nel presente protocollo anche presso altri soggetti della filiera agroalimentare trentina in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, ivi inclusa la somministrazione.

**Articolo 3**

*(Impegni della Federazione)*

La Federazione, con riferimento alle cooperative e ai consorzi ad essa aderenti, si impegna a:

**1. Protocolli di sicurezza:**

promuovere l'adozione e il monitoraggio di procedure specifiche per la gestione degli aspetti microbiologici legati in particolare all'eventuale presenza di *Escherichia coli* produttori di Shigatossine.

**2. Etichettatura prodotti lattiero caseari "a latte crudo":**

sensibilizzare le cooperative e i loro consorzi ad apporre sull'etichetta o sulla confezione dei prodotti la seguente indicazione "prodotto a latte crudo il cui

consumo non è indicato per i bambini al di sotto dei 10 anni, donne in gravidanza, anziani e persone immunodepresse” o un’indicazione simile.

- 3. Campagne informative:**  
promuovere campagne informative e programmi educativi per sensibilizzare i consumatori sui rischi potenziali legati al consumo di prodotti “a base di latte crudo”, specialmente per i soggetti più vulnerabili (bambini al di sotto dei 10 anni, donne in gravidanza, anziani e persone immunodepresse).
- 4. Cultura della sicurezza alimentare:**  
sensibilizzare le cooperative e i loro soci sull’importanza della cultura della sicurezza alimentare, promuovendo una responsabilità condivisa lungo tutta la filiera lattiero casearia.
- 5. Formazione interna:**  
implementare, anche in collaborazione con la Provincia e i suoi enti strumentali, corsi di formazione e aggiornamento con focus specifici per la gestione degli aspetti microbiologici legati in particolare all’eventuale presenza di *Escherichia coli* produttori di Shigatossine, promuovendone la partecipazione attiva da parte delle cooperative e i loro consorzi.
- 6. Raccolta dati e reportistica:**  
fornire alla Provincia una relazione annuale sugli interventi e sulle misure di miglioramento effettuati in fase di produzione e trasformazione dalle cooperative e dai loro consorzi.
- 7. Governance e gestione dei protocolli:**  
verificare, nell’ambito dell’attività di vigilanza prevista dalla legge regionale 9 luglio 2008, n. 5 e s.m., che le cooperative e i loro consorzi rispettino i protocolli stabiliti per le fasi di produzione e trasformazione, sollecitando l’eventuale adozione delle misure sanzionatorie previste dall’art. 34 della predetta legge.

#### **Articolo 4**

*(Strumenti di collaborazione)*

Per garantire l’efficacia del presente Protocollo, le Parti convengono di:

- 1. Istituire un Comitato Tecnico Congiunto** composto da rappresentanti della Provincia, dell’Azienda provinciale per i servizi sanitari, dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie e della Federazione, nel numero e secondo le modalità individuate dalla Provincia. Il Comitato pianifica, monitora e valuta le attività previste dal Protocollo, con un focus sulla gestione degli aspetti

microbiologici legati in particolare all'eventuale presenza di *Escherichia coli* produttori di Shigatossine lungo tutta la filiera agroalimentare.

2. **Condividere risorse e conoscenze** facilitando lo scambio di informazioni, documentazione tecnica e buone pratiche tra le Parti.
3. **Organizzare incontri periodici** per valutare i progressi raggiunti, individuare eventuali criticità e proporre soluzioni condivise, nonché per discutere eventuali modifiche ai protocolli di produzione e controllo sulla base delle evidenze raccolte.

#### **Articolo 5**

*(Durata e rinnovo)*

Il presente Protocollo decorre dalla data di sottoscrizione fino al termine della corrente legislatura; è redatto sulla base delle attuali conoscenze e sarà oggetto di revisione alla luce di nuove evidenze scientifiche o disposizioni normative.

Le Parti potranno concordare il rinnovo del Protocollo attraverso la stipula di un apposito accordo e la sua modifica attraverso scambio di corrispondenza fra le parti.

#### **Articolo 6**

*(Disposizioni finali)*

Eventuali controversie derivanti dall'interpretazione o dall'esecuzione del presente Protocollo saranno risolte in via pattizia tra le Parti.

Il Protocollo non comporta oneri finanziari diretti tra le Parti, salvo diversa esplicita previsione concordata.

**Sottoscritto in data \_\_\_\_\_ a Trento.**

Per la Provincia Autonoma di Trento:

Per la Federazione Trentina della  
Cooperazione società cooperativa:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_