



AVVOCATI PER L'IMPRESA

STEC: possibili conseguenze per gli Osa. Quali precauzioni?

Avv. Teodora Uva

teodora.uva@avvocatiperimpresa.it

14 maggio 2025

Reg CE 2073/2005

Art. 3 par 2

Se necessario, gli operatori del settore alimentare responsabili della fabbricazione del prodotto effettuano studi, in conformità all'allegato II, per verificare se i criteri sono rispettati per l'intera durata del periodo di conservabilità. In particolare ciò si applica agli alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes* e che possono costituire un rischio per la salute pubblica in quanto mezzo di diffusione di tale batterio.



▼M1

Capitolo 1. Criteri di sicurezza alimentare

| Categoria alimentare | Microrganismi/loro tossine, metaboliti | Piano di campionamento (¹) | | Limiti (²) | | Metodo d'analisi di riferimento (³) | Fase a cui si applica il criterio |
|---|--|----------------------------|---|----------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| | | n | c | m | M | | |
| 1.1. Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali (⁴) | <i>Listeria monocytogenes</i> | 10 | 0 | ►M9 Non rilevabile ◀ in 25 g | | EN/ISO 11290-1 | Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità |
| 1.2. Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali | <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 100 ufc/g (⁵) | | EN/ISO 11290-2 (⁶) | Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità |
| | | 5 | 0 | ►M9 Non rilevabile ◀ in 25 g (⁷) | | EN/ISO 11290-1. | Prima che gli alimenti non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce |
| 1.3. Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali (⁴) (⁸) | <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 100 ufc/g | | EN/ISO 11290-2 (⁶) | Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità |

E per i prodotti già distribuiti sul mercato per i quali l'osa non è in grado di dimostrare che L. non supererà il limite di 100 per il periodo di conservabilità?

Con sentenza dell'11 marzo 2016 il Tribunale di Genova ha condannato P.L., in qualità di legale rappresentante della s.r.l. Laboratorio Gastronomico _____ e concesse le attenuanti generiche, alla pena di Euro 1400 di ammenda per il reato di cui alla L. 30 aprile 1962, n. 283, art. 5 lett. c), stante la messa in commercio di tramezzini contenenti germi patogeni listeria monoctyogenes.



Il contestato art. 5, lett. c), della L. n. 283 del 1962, stabilisce che "E' vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:... c) con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali".

In particolare, le analisi erano state condotte su tramezzini prodotti ed immessi in commercio dalla società di cui l'odierno ricorrente era legale rappresentante, ed avevano fatto registrare in data 17 aprile 2013, laddove il prodotto scadeva il 12 maggio 2013, valori rispettivamente di 50 unità formanti colonia (ufc), 60 ufc, maggio 40 ufc e minore 10 ufc.. In specie, si trattava di sostanze alimentari (tramezzini) deteriorabili a norma del D.M. 16 dicembre 1993 in considerazione della composizione; in particolare, di alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di listeria monocytogenes, come previsto dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005, "Sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari".

Non è stata fornita alcuna dimostrazione circa la possibilità di rispettare il suddetto limite nel corso di validità del prodotto. Sì che erano state adottate le misure di salvaguardia e di allerta previste dalla normazione.

Vero è quindi che, per quanto possa interessare, non sussiste dubbio circa il fatto che si sarà proceduto al doveroso ritiro ovvero comunque al richiamo del prodotto..

Ma, in ogni caso ...

Va da sè che il ragionamento non appare condivisibile, laddove è stato assunto come parametro di riferimento il valore inferiore a 10 ufc/g che, in realtà, non è fissato da alcuno e che, se risponde ad evidenti ragioni di precauzione e di stima sanitaria, comunque non esclude la sussistenza di cariche microbiche ed è diverso dalla pura e semplice "assenza" di carica microbica.

In altre parole, se 100 ufc/g si pone come limite invalicabile nel caso in cui sia assicurato il suo mancato superamento nel periodo di validità commerciale del prodotto, l'eventuale parametro minimo non è altrimenti ricavabile dal sistema se non operando esegesi, ragionevoli sì, ma estranee alle previsioni, atteso che il regolamento comunitario fissa altri riferimenti (ad es. "Assente in 25 g") per le altre ipotesi colà richiamate.

P.Q.M.

Annula senza rinvio la sentenza impugnata perché il fatto non costituisce reato.

CGUE 30/06/2022, n. 51/21



*Ne consegue che il combinato disposto dell'articolo 3, paragrafo 1, e dell'allegato I, capitolo 1, punto 1.2, del regolamento n. 2073/2005 deve essere interpretato nel senso che, qualora il produttore non sia in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che, durante tutto il loro periodo di conservabilità, i prodotti alimentari non supereranno il limite di 100 ufc/g, il limite di tolleranza zero relativamente alla presenza di *Listeria monocytogenes* non si applica ai prodotti alimentari che sono stati immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità. In un caso siffatto, tale produttore deve astenersi dall'immettere sul mercato i prodotti stessi.*



REGOLAMENTO (UE) 2024/2895 DELLA COMMISSIONE
del 20 novembre 2024
che modifica il regolamento (CE) n. 2073/2005 per quanto riguarda *Listeria monocytogenes*
(Testo rilevante ai fini del SEE)

- (4) Conformemente al regolamento (CE) n. 2073/2005 la presenza di *Listeria monocytogenes* non deve essere rilevabile in 25 g di alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes* diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali prima che non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce, se tale operatore del settore alimentare non è in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il livello di *Listeria monocytogenes* non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità degli alimenti in questione. Il regolamento (CE) n. 2073/2005 non prevede tuttavia un criterio che si applichi a tali alimenti quando non sono più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce mentre non è ancora possibile garantire che il limite di 100 ufc/g non sarà superato durante il loro periodo di conservabilità.
- (5) Al fine di garantire lo stesso livello di tutela della salute pubblica dalla produzione alla distribuzione per gli alimenti pronti diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*, il criterio di sicurezza alimentare «*Listeria monocytogenes* non rilevabile in 25 g» dovrebbe applicarsi a tutte le situazioni in cui tali alimenti sono immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità e per i quali l'operatore del settore alimentare che li produce non è stato in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il livello di *Listeria monocytogenes* non supererà il limite di 100 ufc/g durante il loro periodo di conservabilità.

- (6) Per far sì che gli operatori del settore alimentare dispongano del tempo sufficiente per adattare le loro pratiche e procedure alla nuova prescrizione, il presente regolamento non dovrebbe applicarsi anteriormente al 1° luglio 2026.
- (7) È pertanto opportuno modificare di conseguenza il regolamento (CE) n. 2073/2005.
- (8) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,



HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 è modificato conformemente all'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

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

Esso si applica a decorrere dal 1° luglio 2026.

ALLEGATO

L'allegato I, capitolo 1 (Criteri di sicurezza alimentare), del regolamento (CE) n. 2073/2005 è così modificato:

- 1) la voce 1.2 è sostituita dalla seguente:

| Categoria alimentare | Microrganismi/ loro tossine, metaboliti | Piano di campiona- mento | | Limiti | | Metodo d'analisi di riferimento | Fase a cui si applica il criterio |
|---|---|--------------------------------|---|--------------------------------------|---|------------------------------------|--|
| | | n | c | m | M | | |
| «1.2 Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali | <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 100ufc/g (*) | | EN/ISO 11290-2 (**) | Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità |
| | | 5 | 0 | Non rileva- bile in 25 g (***) | | EN/ISO 11290-1 | Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità |

(*) Questo criterio si applica se l'operatore del settore alimentare che produce gli alimenti è stato in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il livello di *L. monocytogenes* non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità degli alimenti. L'operatore può fissare durante il processo limiti intermedi sufficientemente bassi da garantire che il limite di 100 ufc/g non sia superato al termine del periodo di conservabilità degli alimenti.

(**) 1 ml di inocolo viene posto su una piastra di Petri di 140 mm di diametro o su tre piastre di Petri di 90 mm di diametro.

(***) Questo criterio si applica quando l'operatore del settore alimentare che produce gli alimenti non è stato in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il livello di *L. monocytogenes* non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità degli alimenti.»

- 2) nelle osservazioni sull'interpretazione dei risultati delle prove, la voce «*L. monocytogenes* in alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes* prima che gli alimenti non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce se questi non è in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati indicano l'assenza del batterio,
- insoddisfacente, se si rileva la presenza del batterio in una delle unità campionarie.»

è sostituita dalla seguente:

«*L. monocytogenes* in alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L. monocytogenes* se l'operatore del settore alimentare che li produce non è stato in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il livello di *L. monocytogenes* non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità degli alimenti:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati indicano che il batterio non è rilevabile in nessuna delle unità campionarie,
- insoddisfacente, se si rileva la presenza del batterio in una delle unità campionarie.»



Capitolo 1. Criteri di sicurezza alimentare

| Categoria alimentare | Microrganismi/loro tossine, metaboliti | Piano di campionamento ⁽¹⁾ | | Limiti ⁽²⁾ | | Metodo d'analisi di riferimento ⁽³⁾ | Fase a cui si applica il criterio |
|--|--|---------------------------------------|---|--------------------------------|---------------------|--|--|
| | | n | c | m | M | | |
| 1.1. Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali ⁽⁴⁾ | <i>Listeria monocytogenes</i> | 10 | 0 | ► M9 Non rilevabile in 25 g | | EN/ISO 11290-1 | Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità |
| 1.2. *1.2 Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali | <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 100 ufc/g (*) | EN/ISO 11290-2 (**) | Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità | durante il |
| | | 5 | 0 | Non rilevabile in 25 g (***) | EN/ISO 11290-1 | Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità | siano più l'operatore produce |
| 1.3. Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> , diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali ^{(4) (8)} | <i>Listeria monocytogenes</i> | 5 | 0 | 100 ufc/g | EN/ISO 11290-2 (6) | Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità | |

E PER STEC?

▼M4

| | | | | | ia sierotipizzazione) ◀ | |
|---------------------|--|---|---|--------------------------------------|----------------------------|---|
| 1.29. Germogli (23) | <i>E. coli</i> produttori di tossina Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4 | 5 | 0 | ►M9 Non rilevabile ◀ in 25 grammi | CEN/ISO TS 13136 (22) | Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità |

NORME DI RIFERIMENTO

ART. 444 c.p.

Chiunque detiene per il commercio, pone in commercio ovvero distribuisce per il consumo(1) sostanze destinate all'alimentazione, non contraffatte né adulterate(2), ma pericolose alla salute pubblica, è punito con la reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa non inferiore a euro 51.

Fattispecie colposa: 452 c.p.

ART. 590 c.p.

Chiunque cagiona ad altri per colpa una lesione personale è punito con la reclusione fino a tre mesi o con la multa fino a euro 309.

Se la lesione è grave la pena è della reclusione da uno a sei mesi o della multa da euro 123 a euro 619, se è gravissima, della reclusione da tre mesi a due anni o della multa da euro 309 a euro 1.239.

Art. 5 L. 283/62

E' vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari:

- a) private anche in parte dei propri elementi nutritivi o mescolate a sostanze di qualita' inferiore o comunque trattate in modo da variarne la composizione naturale, salvo quanto disposto da leggi e regolamenti speciali;
- b) in cattivo stato di conservazione;
- c) con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali;
- d) insudicate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;
- g) con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanità o, nel caso che siano stati autorizzati senza la osservanza delle norme prescritte per il loro impiego. I decreti di autorizzazione sono soggetti a revisioni annuali;
- h) che contengano residui di prodotti, usati in agricoltura per la protezione delle piante e a difesa delle sostanze alimentari immagazzinate, tossici per l'uomo.

QUALI PRECAUZIONI PER L'OSA? RAGIONIAMO IN TERMINI DI CONSEGUENZE

DILIGENZA COME TUTELA

Trib. sent. 10.04.24

Tanto chiarito, sotto il profilo dell'elemento soggettivo, deve osservarsi che il legale rappresentante della ditta risponde a titolo di colpa della contravvenzione in contestazione per non aver fatto eseguire i controlli o preso le precauzioni idonee ad evitare l'immissione in commercio di un prodotto in stato di alterazione; pertanto, per escludere il rimprovero *"è necessario che sia offerta la prova della buona fede, ossia la prova di aver posto in essere ogni attività necessaria a garantire che il prodotto commerciato o da immettere in commercio sia conforme alle prescrizioni normative, avendo eseguito o fatto eseguire tutti i controlli, ovvero per aver posto in essere tutte le precauzioni possibili per evitare che il prodotto contaminato fosse avviato alla vendita"* (cfr. Cass., Sez. III, sent. n. 51591 del 28.9.2017).

Nel caso in disamina, è pacificamente emerso dalle dichiarazioni del teste [REDACTED] dalla relazione del consulente tecnico [REDACTED] come la produzione dei preparati di carne nello stabilimento [REDACTED] sse stata improntata a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti per legge, applicandosi quotidianamente le buone prassi igieniche di macellazione; la sussistenza dei suddetti requisiti era inoltre accertata da parte di veterinari dell'Asl, sotto il profilo dell'idoneità degli animali da destinare alla macellazione, dell'ambiente, degli impianti e della formazione del personale; era inoltre stato predisposto un efficiente piano di autocontrollo aziendale interno, anch'esso valutato e validato da personale dell'Asl, che veniva applicato con scrupolosa regolarità.

Importanza dei controlli in azienda e di un buon piano analitico



Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza
degli Alimenti e la Nutrizione
Ufficio 2 Igiene degli alimenti ed esportazione



Ministero della Salute

DGISAN

0030360-P-21/07/2017



Assessorati alla Sanità delle Regioni
e Province Autonome
Servizi veterinari

Ministero della Salute
Direzione Generale della Sanità Animale e
del Farmaco Veterinario

ISS
Dipartimento di Sanità Pubblica
Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Oggetto: E. Coli STEC: applicazione dell'art. 14 del regolamento (CE) 178/2002

La scrivente Direzione Generale, al fine di una corretta gestione del pericolo rappresentato dalla presenza generica di E. coli verocitotossico (STEC) e dei suoi particolari sierotipi negli alimenti e di dare indicazioni immediate alle Autorità competenti per valutare correttamente i referti analitici dei campionamenti ufficiali per E. coli STEC, ha richiesto all'Istituto Superiore di Sanità, già laboratorio di riferimento europeo per E. coli, compresi i STEC, di effettuare la valutazione del rischio e di valutare la bozza delle linee guida *"Draft guidance document on the application of article 14 of regulation (ec) n°178/2002 as regards food contaminated with shiga toxin-producing escherichia coli (stec)"* discusse da tempo in sede di Commissione Europea ma non ancora approvate.

Avendo preso visione della risposta dell'ISS, la scrivente Direzione Generale, in attesa di future indicazioni comunitarie, ritiene che quelle fornite dalla versione della bozza di linee guida comunitarie e dal parere dell'ISS che ad ogni buon fine si allegano, possano fornire una guida valida, da utilizzare nella gestione della problematica.



regolamento considera anche il sierotipo O104:H4) siano comunque patogeni per l'uomo e che possano causare forme morbose, rappresentando pertanto un pericolo per la salute (considerazione 12 nel Reg. EC 209/2013).

Infine, il panel BIOHAZ dell'EFSA, nella menzionata opinione del 2013 conclude che non è possibile allo stato attuale delle conoscenze definire a priori quali STEC siano patogeni per l'uomo e quali invece non rappresentino un pericolo. A fronte della complessità analitica e della conseguente incertezza nell'intraprendere azioni correttive in caso di positività per STEC negli alimenti, la Commissione Europea ha sviluppato la bozza di linee guida sull'applicazione dell'articolo 14 del regolamento 178/2002 alla gestione del rischio per STEC, allegata alla richiesta di questo parere, al fine di armonizzare il ricorso al principio di precauzione nei diversi Stati Membri. Questo documento definisce chiaramente che non dovrebbero essere prese in considerazione positività presunte o presuntive per STEC ai fini dell'applicazione di misure restrittive. Infatti, si fa esplicita menzione alla presenza di un isolato positivo per i fattori di virulenza. Inoltre il documento distingue le azioni da intraprendere sulla base del profilo di rischio dell'alimento identificato come contaminato da STEC. Si identificano in particolare due profili di rischio:

1. Profilo di rischio alto (profilo 1) che include gli alimenti pronti al consumo o alimenti frequentemente o usualmente consumati senza un trattamento in grado di eliminare o ridurre il rischio di infezione da STEC;
2. Profilo di rischio basso (profilo 2) che invece include gli alimenti destinati a cottura o ad altro trattamento in grado di eliminare o ridurre il rischio di infezione da STEC e per i quali sia data al consumatore una chiara informazione in questo senso.

Per gli alimenti che cadono all'interno del profilo di rischio 1 azioni correttive dovrebbero essere attuate in presenza di un'evidenza di contaminazione da STEC indipendentemente dal sierogruppo o dalla presenza del gene eae (isolato di *E. coli* con i geni *stx*), mentre per quelli che sono ascrivibili al profilo 2 solo la presenza di un ceppo STEC isolato e appartenente ai principali sierogruppi STEC dovrebbe innescare l'adozione di azioni correttive.

Conclusioni

In considerazione di quanto sopra esposto si ritiene che l'approccio proposto nelle bozze di linee guida prodotto dalla Commissione Europea, ancorché non ancora approvato, sia condivisibile e si ritiene che possa effettivamente contribuire a mitigare l'esposizione dell'uomo alla possibilità di contrarre infezioni da STEC attraverso gli alimenti.

Inoltre si reputa che lo stesso approccio possa contribuire a ridurre la possibilità di contenzioso legale dovuta a positività presunte di STEC negli alimenti non considerando tale risultato sufficiente per l'adozione di misure correttive



Art. 6 L. 283/62

Salvo che il fatto costituisca più grave reato, i contravventori alle disposizioni del presente articolo e dell'articolo 5 sono puniti con l'arresto fino ad un anno o con l'ammenda da euro 309 a euro 30.987.

Per la violazione delle disposizioni di cui alle lettere d) e h) dell'articolo 5 si applica la pena dell'arresto da tre mesi ad un anno o dell'ammenda da euro 2.582 a euro 46.481

PROCEDURA INTRODOTTA

ORGANO ACCERTATORE IMPARTISCE PRESCRIZIONE AL CONTRAVVENTORE
AL FINE DI ELIMINARE CONSEGUENZE DANNOSE/PERICOLOSE

ULTERIORI MISURE ATTE A FAR CESSARE SITUAZIONI DI PERICOLO

FISSA TERMINE PER OTTEMPERARE NON SUPERIORE A 6 MESI
(PROROGABILE 1 SOLA VOLTA)

COMUNICAZIONE ALLA PROCURA: NOTIZIA DI REATO + PRESCRIZIONI

VAGLIO DELLA PROCURA CHE PUO' MODIFICARLE

ULTERIORI MISURE ATTE A FAR CESSARE SITUAZIONI DI PERICOLO

ART. 70 comma 4

Con la prescrizione l'organo accertatore può imporre, anche con riferimento al contesto produttivo, organizzativo, commerciale o comunque di lavoro, specifiche misure atte a far cessare situazioni di pericolo ovvero la prosecuzione di attività potenzialmente pericolose per la sicurezza, l'igiene alimentare e la salute pubblica

Art 138 Reg. CE 625/17

Azioni in caso di accertata non conformità

Se il caso di non conformità è accertato, le autorità competenti:

- a) intraprendono ogni azione necessaria al fine di determinare l'origine e l'entità della non conformità e per stabilire le responsabilità dell'operatore; e
 - b) adottano le misure opportune per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio ai casi di non conformità e ne impedisca il ripetersi. Nel decidere le misure da adottare, le autorità competenti tengono conto della natura di tale non conformità e dei precedenti dell'operatore per quanto riguarda la conformità.
2. Quando agiscono conformemente al paragrafo 1 del presente articolo le autorità competenti adottano ogni provvedimento che ritengono opportuno per garantire la conformità alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, tra cui i seguenti: a) dispongono o eseguono trattamenti su animali; b) dispongono lo scarico, il trasbordo su un altro mezzo di trasporto, la detenzione e cura, i periodi di quarantena, il rinvio dell'abbattimento degli animali, e se necessario, dispongono il ricorso ad assistenza veterinaria; c) dispongono i trattamenti sulle merci, la modifica delle etichette o le informazioni correttive da fornire ai consumatori ...



La valenza nei rapporti contrattuali ?

Il fornitore dichiara di rispettare quanto previsto dal capitolato tecnico, oltre alla normativa vigente





2025/179

3.2.2025

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2025/179 DELLA COMMISSIONE
del 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**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

vista la direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della decisione 90/424/CEE del Consiglio e che abroga la direttiva 92/117/CEE del Consiglio (1), in particolare l'articolo 8, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) L'articolo 8, paragrafo 2, della direttiva 2003/99/CE impone all'autorità competente del rispettivo Stato membro di procedere ad un'indagine sui focolai di tossinfezione alimentare in cooperazione con le autorità competenti che hanno la responsabilità di affrontare le gravi minacce per la salute umana a carattere transfrontaliero e le relative conseguenze a norma della decisione n. 2119/98/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (2). Tale decisione è stata abrogata dalla decisione n. 1082/2013/UE del Parlamento europeo e del Consiglio (3), successivamente abrogata a sua volta e sostituita dal regolamento (UE) 2022/2371 del Parlamento europeo e del Consiglio (4). Le indagini in questione devono acquisire dati sul profilo epidemiologico, sui prodotti alimentari eventualmente coinvolti e sulle cause potenziali dei focolai come pure comportare l'esecuzione di idonei studi epidemiologici e microbiologici.

GRAZIE

Corso Re Umberto 44 - 10128 Torino
T 011.50.96.424 - F 011.56.82.354
E teodora.uva@avvocatiperimpresa.it
W avvocatiperimpresa.it