

REGOLAMENTO
UE 2024/2895

COSA DEVONO SAPERE I
PRODUTTORI ALIMENTARI SULLE
**NUOVE NORME IN MATERIA
DI LISTERIA**

Dal 1° luglio 2026 cambiano le regole – e con esse il livello di controllo richiesto.

Il Regolamento UE 2024/2895 introduce requisiti significativamente più stringenti per la *Listeria monocytogenes* negli alimenti pronti al consumo (RTE), spostando l'attenzione dai test sul prodotto finito al controllo dell'intero ambiente produttivo. Anche un singolo risultato positivo può mettere a rischio l'accesso al mercato, la reputazione del marchio e la continuità operativa. Il vostro stabilimento è pronto a garantire il nuovo standard di "assenza in 25 g" per tutta la durata di conservazione del prodotto?

In questa brochure scoprite cosa cambia e come adottare un approccio proattivo per prevenire i rischi.

Regolamento UE 2024/2895: cosa cambia per i produttori alimentari

A partire dal 1° luglio 2026, il Regolamento UE 2024/2895 introdurrà controlli più rigorosi sulla *Listeria monocytogenes* negli alimenti pronti al consumo.

Per i produttori che operano nel mercato UE, questo rappresenta un cambiamento sostanziale nelle aspettative in materia di sicurezza alimentare: non è più sufficiente affidarsi ai test di laboratorio sul prodotto finito, ma diventa invece essenziale porre al centro il monitoraggio continuo e il controllo dell'ambiente di produzione.



Cosa sta cambiando?

Nel quadro normativo attuale, gli alimenti pronti al consumo (RTE) che favoriscono la crescita della *Listeria monocytogenes* non devono superare il limite di 100 ufc/g durante la loro durata di conservazione. In alcuni casi, è già richiesto che il microrganismo sia assente in 25 g prima che il prodotto lasci il controllo del produttore.

A PARTIRE DA LUGLIO 2026, I REQUISITI DIVENTANO PIÙ RIGOROSI:

La *Listeria monocytogenes* dovrà essere assente in 25 g per l'intera durata di conservazione, salvo che il produttore sia in grado di dimostrare scientificamente che i livelli resteranno inferiori a 100 ufc/g per tutto il periodo.

Il regolamento amplia inoltre la responsabilità lungo l'intera catena di approvvigionamento: la conformità non riguarda più esclusivamente il produttore, ma coinvolge tutti gli operatori della filiera.

Per le aziende che esportano o operano nel mercato UE, la mancata conformità può comportare conseguenze rilevanti, tra cui il ritiro dei prodotti, sanzioni economiche e la perdita dell'accesso al mercato.

La sicurezza alimentare è una priorità assoluta.

Perché concentrarsi sulla Listeria?

La listeriosi rappresenta un rischio particolarmente elevato per le persone più vulnerabili, tra cui anziani, donne in gravidanza, neonati e individui con sistema immunitario compromesso. Con l'invecchiamento della popolazione europea, le autorità stanno rafforzando i controlli per garantire una maggiore tutela della salute pubblica.

LE NUOVE NORME INTERESSERANNO IN PARTICOLARE I PRODUTTORI IN SETTORI QUALI:

- Panini e insalate pronti al consumo (RTE)
- Prodotti lattiero-caseari
- Pesce affumicato
- Carni cotte e paté
- Piatti pronti surgelati
- Prodotti freschi

Queste categorie risultano particolarmente esposte al rischio di contaminazione ambientale nella fase post-lavorazione.



Il rischio nascosto: l'ambiente di produzione

Sebbene i test microbiologici restino uno strumento essenziale, non sono sufficienti da soli a garantire la sicurezza. Molti episodi ricorrenti di contaminazione da *Listeria monocytogenes* hanno infatti origine all'interno dell'ambiente produttivo:

WIKTOR DZIوبا, SPECIALISTA NEL SETTORE FOOD & BEVERAGE PRESSO STONHARD, SPIEGA:

„In molti stabilimenti, i risultati positivi ricorrenti alla *Listeria* sono spesso legati alla struttura dell'edificio – in particolare a pavimenti danneggiati, sistemi di drenaggio inefficienti e aree in cui l'acqua può accumularsi. Quando l'umidità ristagna sopra, dietro o sotto le superfici, i batteri possono persistere.”

Pavimentazioni a superficie continua, non assorbenti, insieme a sistemi di drenaggio progettati correttamente, svolgono un ruolo cruciale nella riduzione del rischio, soprattutto negli ambienti ad alta cura e nei reparti RTE. In qualità di leader globale nei sistemi di pavimentazione igienica, Stonhard supporta i produttori alimentari in tutta Europa, grazie a un'esperienza consolidata e a collaborazioni di lungo periodo con aziende leader del settore Food & Beverage. L'azienda è inoltre attivamente coinvolta con EHEDG per promuovere le migliori pratiche di progettazione igienica.



Un'opportunità strategica – Non solo un esercizio di conformità

Il Regolamento UE 2024/2895 non va interpretato unicamente come un obbligo normativo, ma come un'opportunità concreta per rafforzare il proprio sistema di sicurezza alimentare. Per molti produttori, questo significa:

- Rivalutare i fattori di rischio ambientale
- Rafforzare le infrastrutture nelle aree RTE
- Ridurre la probabilità di contaminazioni ricorrenti
- Tutelare la reputazione del marchio
- Garantire un accesso duraturo al mercato UE

Le aziende che integrano la gestione di pavimenti, drenaggi e pareti nella propria strategia di sicurezza alimentare – anziché trattarli come semplici elementi di manutenzione – risultano meglio posizionate per gestire il rischio nel lungo periodo.



Prepararsi per luglio 2026

Con l'avvicinarsi della scadenza, è fondamentale che i responsabili della sicurezza alimentare, i team operativi e i responsabili tecnici valutino attentamente i propri impianti per individuare eventuali vulnerabilità.

COME CONCLUDE WIKTOR DZIOBA:

„Questo regolamento rappresenta un vero campanello d'allarme. Le aziende più resilienti saranno quelle che agiranno per tempo – analizzando fin da ora i propri ambienti produttivi per proteggere sia i consumatori sia la continuità operativa.”

Per ulteriori informazioni su come preparare la vostra struttura al Regolamento UE 2024/2895, contattate il team Food & Beverage di Stonhard per una consulenza mirata.



STONHARD®



Stonhard ritiene che le informazioni qui contenute siano accurate e aggiornate, ma non fornisce alcuna garanzia, espressa o implicita. L'azienda declina ogni responsabilità per eventuali danni diretti o indiretti derivanti dall'utilizzo dei prodotti o sistemi descritti, inclusa qualsiasi garanzia di commerciabilità o idoneità a uno scopo specifico. Le informazioni sono fornite esclusivamente a scopo valutativo. ©2026.