

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
DI FROSINONE**

**“IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E
DELLE PRODUZIONI ANIMALI”**

AREA “C”

Direttore S.C. Dott. Luigi CONTI

**PROCEDURE ATTIVITA DI VIGILANZA
NEGLI ALLEVAMENTI DA LATTE**

L'estensore Dott. Fausto PAVIA

INDICE

1) SCOPO	pag. 3
2) CAMPO DI APPLICAZIONE.....	pag. 3
3) RESPONSABILITA'	pag. 3
4) DEFINIZIONI.....	pag. 3
5) DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	pag. 5
6) MODALITA' OPERATIVE.....	pag. 7
7) REQUISITI E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI.....	pag. 7
8) REGISTRAZIONE AZIENDE	pag. 8
9) OBBLIGHI DEGLI ALLEVATORI	pag. 9
10) CONTROLLO DEL LATTE CRUDO.....	pag.10
11) NON CONFORMITA'.....	pag.14
12) PROCEDURE DI NOTIFICA NON CONFORMITA'	pag.15
13) ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE.....	pag.17
14) CRITERI PER LA VALUTAZIONE DI RISCHIO.....	pag.19
15) PROCEDURE PER LA COMUNICAZIONE DELLA QUALIFICA SANITARIA	pag.20
16) PROCEDURE PER LA VERIFICA DEI REQUISITI STRUTTURALI.....	pag.22
17) PROCEDURE PER LA VERIFICA DELLE BUONE PRATICHE.....	pag.23
18) DECRETO N.185/91.....	pag.25
19) AFLATOSSINE LATTE.....	pag.28
20) INTESA GOVERNO REGIONI LATTE OVICAPRINO.....	pag.32
21) INTESA GOVERNO REGIONI VENDITA LATTE CRUDO.....	pag.36
22) LINEE GUIDA VENDITA DIRETTA DI LATTE CRUDO.....	pag.41
23) CHECK LIST PRODUZIONE LATTE.....	pag.64

1.0 SCOPO

La presente procedura ha lo scopo di fornire istruzioni operative ai Dirigenti Veterinari e al personale tecnico per lo svolgimento dell'attività di vigilanza negli allevamenti di produzione latte soggette a registrazione ai sensi del regolamento CE 852/2004 e si propone di sintetizzare i requisiti e gli obblighi che i Regolamenti impongono.

2.0 CAMPO DI APPLICAZIONE

Si applica all'attività di vigilanza degli allevamenti registrati ai sensi del regolamento 852/2004 e relativi controlli ufficiali.

3.0 RESPONSABILITÀ

Responsabile della Struttura Complessa “ Igiene Degli Allevamenti e Delle Produzioni Animali”, istituita presso il Dipartimento di Frosinone

- Programma e organizza l'attività di vigilanza così come previsti dai Regolamenti Comunitari per gli allevamenti da latte e coordina i controlli ufficiali nell'intera Provincia di Frosinone in base al rischio e alle realtà del territorio.
- Trasmette il Programma ai 4 Distretti della ASL di FROSINONE;
- Garantisce la corretta esecuzione del piano di vigilanza, verificando l'attività di quanto programmato sul programma DIVET AREA C della ASL di Frosinone;
- Elabora una relazione annuale delle attività svolte nell'anno, comprensiva delle criticità riscontrate ed eventuali proposte di miglioramento ai fini dell'analisi del documento del riesame;
- Se necessario in collaborazione con gli S.S.O organizza riunioni di servizio al fine di approfondire o chiarire gli aspetti connessi alle attività di vigilanza.

4.0 DEFINIZIONI

Controllo ufficiale : qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e sul benessere degli animali.

Ispezione : l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti e al benessere degli animali.

Verifica : il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici.

Alimento[Reg. 178/2002] qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

Latte crudo

Il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali di allevamento che non è stato riscaldato a più di 40°C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente

Consumatore finale

Il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.

Igiene degli alimenti (Reg CE 852/2004)

Le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.

Rintracciabilità (Reg. 178/2002)

La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Pericolo o elemento di pericolo (Reg. 178/2002)

Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione, in cui un alimento o mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.

Rischio (Reg. 178/2002)

Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

Analisi del Rischio (Reg.178/2002)

Processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio

Valutazione del Rischio (Reg.178/2002)

Processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.

Gestione del Rischio (Reg. 178/2002)

Processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, e se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.

Comunicazione del Rischio (Reg.178/2002)

Lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio.

Punto critico di controllo (CCP)

Punto critico in corrispondenza del quale è possibile eliminare un rischio o ridurlo entro limiti accettabili

Non Conformità (NC) (Reg. 882/2004)

La mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti, e alle norme per la tutela e la salute e del benessere degli animali;

Medicinale Veterinario

Ogni sostanza o associazione di sostanze che può essere usata sull'animale o somministrata all'animale allo scopo di ripristinare, correggere o modificare funzioni fisiologiche mediante un'azione farmacologica, immunologica o metabolica, oppure di stabilire una diagnosi medica.

Tempo di attesa

Intervallo di tempo che deve intercorrere tra l'ultima somministrazione del medicinale veterinario agli animali nelle normali condizioni d'uso e secondo le disposizioni vigenti e l'ottenimento di

prodotti alimentari da tali animali per tutelare la salute pubblica garantendo che detti prodotti non contengono residui in quantità superiore ai limiti massimi di residui di sostanze attive, come stabilito ai sensi del regolamento CEE 2377/90 e successive modifiche.

Mangime Reg. 178/2002

Qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali.

Alimento medicamentoso (D.lgs 193/2006)

Qualsiasi miscela di medicinale o medicinali veterinari e alimento, preparata prima della sua immissione in commercio e destinata ad essere somministrata senza trasformazione per le sue proprietà curative o preventive.

5.0 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Reg. CE 178/2000 del 28/01/2002- che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

Il Reg. (CE) n. 852/2004 riconosce ai produttori primari di latte la responsabilità del rispetto dei requisiti igienici richiedendo l'attuazione di adeguate misure che possano far individuare, prevenire e controllare i pericoli connessi alla stessa produzione e che tali misure siano codificate, registrate e messe a disposizione dell'autorità di controllo.

Il Reg. (CE) n. 853/2004 fa obbligo ai produttori primari di latte crudo di assicurare i requisiti relativi allo stato sanitario degli animali lattiferi, i requisiti strutturali delle aziende (locali, attrezzature, igiene della mungitura, della raccolta, del trasporto di latte e igiene del personale), i requisiti microbiologici relativi al latte crudo e l'assenza di residui di contaminanti, fitofarmaci e sostanze farmacologicamente attive.

Il Reg. (CE) n. 854/2004 disciplina il controllo ufficiale per valutare il rispetto dei criteri e degli obblighi inerenti la produzione primaria.

Reg.CE n 2073/2005 della commissione del 15 novembre 2005 relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Intesa, ai sensi dell'articolo 8 comma 6 della legge 5 giugno 2003 n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di **vendita diretta di latte crudo** per l'alimentazione umana.

Decreto Ministeriale 9 maggio 1991, n. 185 Regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualità"

D.Lgs n.193/06 "Attuazione della direttiva 2004/78/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari e successive modifiche;

D.lvo n.158 del 16/03/2006 “Attuazione della Dir. 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica, e delle sostanze s-agoniste nelle produzioni animali

D.lgs 3 marzo 1993 n.90, attuazione della direttiva 90/167/CE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità e successiva normativa di attuazione;

DM 18/9/93 “Approvazione del modello di ricetta medico-veterinaria.

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE 22 novembre 2007, n. 4300. REGIONE LAZIO Linee guida per l’esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell’ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione ai sensi della normativa comunitaria.

MINISTERO DELLA SALUTE 16/01/2013 DGSF 885-P “Procedure operative per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da Aflatossine nella filiera Lattiero-Casearia

Legge 30 del 15/01/1991 “Disciplina della riproduzione animale” e successive modificazioni ed integrazioni

DM 403 del 19/07/2000 “Nuovo regolamento di esecuzione della L.n.30 del 15/01/1991 G.U.08-01-200, n.5”;

DPR n.317 del 30/04/1996 recante norme per l’attuazione della Direttiva 92/102/CEE relativa all’identificazione e alla registrazione degli animali;

Decreto Legislativo 26 marzo 2001, n. 146 “Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti

DPR n. 320 del 08/02/1954 Regolamento di Polizia Veterinaria;

Decreto legislativo 14 settembre 2009, n.142 – “disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento CE n.183/2005 che stabilisce i requisiti per l’igiene dei mangimi.

Reg. CE n.183/2005 del Parlamento europeo e del consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l’igiene dei mangimi;

Reg. CE n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante “Norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n.1774/2002;

Reg. CE n. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011 recante “Disposizioni di applicazione del Regolamento CE n.1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano,

e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera.”

Decreto 27/5/2004 Ministero delle Attività Produttive- Rintracciabilità e scadenze del latte fresco.

Decreto 14/1/2005 Ministero Delle Politiche Agricole e Forestali- Linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte.

I controlli per la verifica della conformità del latte crudo, tenore in cellule somatiche e germi, compresa la ricerca dei residui di farmaci (sostanze inibenti) restano tra gli obblighi degli operatori di questo settore alimentare e devono essere formalmente riportati nel programma di autocontrollo aziendale; resta peraltro invariato il controllo da parte dell'autorità competente che, oltre alla verifica ufficiale del rispetto dei limiti microbiologici e delle conseguenti disposizioni sul destino del latte, interviene in misura ancor più diretta sul management aziendale con la valutazione del rischio specifico che determinerà il tipo e la frequenza del controllo ufficiale.

Spetta infine all'operatore del settore alimentare il compito di informare l'autorità competente in caso di superamento dei limiti previsti e di mettere in essere tutte le misure atte alla risoluzione del problema evidenziatosi.

6.0 MODALITÀ OPERATIVE

Al fine di uniformare le modalità di conduzione della vigilanza presso un allevamento, le attività da svolgere saranno le seguenti:

- verifica delle informazioni storiche per eventuali non conformità rilevate nel corso di precedenti sopralluoghi, collegandosi sul programma Divet dell'ASL.
- valutazione del tipo e ambito della vigilanza
- preparazione della vigilanza
- svolgimento della vigilanza
- esito della vigilanza ed eventuali azioni adottate
- inserimento dell'attività di vigilanza nel programma Divet
- archiviazione della documentazione nella apposita cartellina dell'azienda.

7) REQUISITI ED OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DELLA PRODUZIONE PRIMARIA DI LATTE CRUDO

Il latte crudo, da destinare a stabilimenti di trasformazione o trattamento, deve possedere i seguenti requisiti:

- provenire esclusivamente da Aziende registrate ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004;

- rispettare i limiti dei tenori di germi e cellule somatiche indicati alla sezione IX dell'allegato III del Regolamento (CE) n. 853/2004;
- essere esente da agenti patogeni trasmissibili all'uomo;
- non contenere sostanze vietate e contaminanti ambientali pericolosi per la sicurezza alimentare, e residui di trattamenti farmacologici in quantità superiore ai limiti di tolleranza ammessi.

REGISTRAZIONE AZIENDE

Tutte le Aziende che producono latte crudo destinato agli stabilimenti di trasformazione o trattamento devono essere **registrate** ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004 presso le ASL, secondo le modalità fissate con DGR n. 275/06 e determinazione n. D 2145 del 21.07.06 e successive modifiche ed integrazioni.

I titolari delle Aziende zootecniche che intendono produrre latte **devono presentare all' ASL** competente per territorio la notifica di inizio attività ai fini della registrazione; ad essa devono allegare una relazione tecnica con indicato:

- la denominazione dell'Azienda e il codice aziendale assegnato ai sensi del D.P.R. 317/96 e D.Lgs. 158/06;
- indicazioni circa il possesso di procedure di autocontrollo o di buone prassi igieniche secondo un manuale approvato;
- fruizione di servizi di assistenza tecnica e/o veterinaria
- le modalità di gestione separata degli animali affetti da una malattia trasmissibile all'uomo attraverso il latte o da una malattia che può determinare la contaminazione del latte;
- il tipo di allevamento praticato;
- il numero dei capi presenti divisi per categoria;
- il tipo di conduzione aziendale e il numero degli eventuali addetti;
- il tipo di approvvigionamento idrico;
- le modalità di smaltimento dei reflui;
- la destinazione dei sottoprodotti ottenuti qualora l'allevamento sia annesso a caseificio.
- il tipo di mungitura praticata;
- la descrizione dei locali destinati al deposito latte;
- il numero e la capacità dei refrigeratori di stoccaggio del latte;
- lo stabilimento di conferimento e l'indicazione dei prodotti ottenuti dal latte, in particolare se viene trasformato in "prodotti a latte crudo".
- quantità annua di latte prodotto.

Il Servizio veterinario dell'ASL, nel prendere atto della notifica:

- registra l'Azienda nel database regionale SIEV e nel DIVET AREA C nell' intranet aziendale
- effettua successivamente un sopralluogo per le opportune verifiche.

Le variazioni della ragione sociale o le modifiche relative alle informazioni contenute nella relazione tecnica, devono essere comunicate all' Azienda USL entro 30 giorni dall'avvenuto cambiamento.

Esclusione dal campo di applicazione (Reg 852/2004 art 1)

- La registrazione non è necessaria per la produzione primaria di latte per uso domestico privato da parte dell'azienda stessa.
- Inoltre, qualora l'azienda sia già registrata per produzione di latte, l'attività di vendita occasionale di piccoli quantitativi di latte al consumatore finale non è soggetta a ulteriore registrazione, a condizione che tale attività sia marginale rispetto alla principale. Tale esclusione non esime l'operatore dall'applicazione, durante la sua attività, delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole, al fine di ottenere un prodotto sicuro.

Considerato che il latte crudo può essere conferito direttamente dall'azienda allo stabilimento di trattamento/trasformazione ma anche essere raccolto e commercializzato da un intermediario privo di sede di stoccaggio o lavorazione (ad es. una cooperativa di raccolta), si ricorda che anche tale figura rientra nella definizione di "operatore del settore alimentare" e, come tale, è soggetto a **obbligo** di notifica ai fini della registrazione, ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Gli intermediari pertanto sono tenuti a notificare la propria attività, indicando :

- il luogo dove sono conservati i documenti relativi all'attività di controllo e commercializzazione del latte crudo, da tenere a disposizione dell'Autorità sanitaria;
- l'elenco delle aziende di produzione di latte crudo che conferiscono il latte tramite l'intermediario stesso
- l'elenco degli eventuali automezzi utilizzati per il trasporto del latte (marca, tipo e targa)

OBBLIGHI DEGLI ALLEVATORI

Gli allevatori devono **garantire** che il latte soddisfi le disposizioni della legislazione alimentare in tutte le fasi della produzione primaria.

In particolare gli allevatori devono assicurare:

1. il rispetto dei requisiti igienico sanitari della produzione del latte:

2.

- a. stato sanitario, tracciabilità e benessere degli animali (Reg 853/2004, allegato III, sezione IX,
- b. cap I e Reg 852/2004, allegato I, parte A, cap II, par 4, lettera h);
- c. gestione dei medicinali veterinari e fitofarmaci (Reg 853/2004, allegato III, sezione IX, cap I);
- d. igiene aziendale (Reg. 852/04 e 853/04);

2. l'igiene della mungitura e lo stoccaggio del latte (Reg 853/04, all. III, sez IX, cap I, par II, lett b);

3. l'igiene del personale e la relativa formazione (Reg 853/04, allegato III, sez IX, cap I, par. II, lett. c) e Reg 852/04, Allegato I, parte A, cap. II, punto 4, lett. e) E' opportuno che gli addetti al prelievo di campioni di latte crudo per la successiva analisi siano in possesso di un adeguata formazione per l'esecuzione di tale attività e che sia disponibile la relativa documentazione. Tale formazione può essere svolta e promossa dalle associazioni dei produttori e di categoria in collaborazione con Istituti Zooprofilattici Sperimentali e/o dalle Asl;

4. il rispetto dei requisiti di igiene e rintracciabilità dei mangimi (Reg. CE 183/05, Allegato III)

5. **il rispetto dei requisiti microbiologici del latte** di cui al Regolamento CE n. 853/2004, effettuando controlli analitici;

6. **la rintracciabilità del latte**;

7. **la corretta tenuta delle registrazioni previste** (Reg 852/04 Allegato I, parte A, Cap III).

In generale tutti gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli, in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato alla natura ed alle dimensioni dell'impresa, e devono mettere a disposizione delle Autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti, le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni.

Nello specifico gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari di origine animale, devono poter dimostrare:

- la natura e l'origine degli alimenti acquistati, prodotti e somministrati agli animali (conservazione della documentazione fiscale per almeno un anno dall'acquisto e documentazione relativa ai mangimi prodotti in azienda);
- l'impiego corretto dei prodotti medicinali veterinari, compilando, nei tempi e nei modi prescritti, tutte le voci indicate nel registro dei trattamenti. Tale registro dovrà essere conservato, con le relative ricette, per almeno cinque anni dall'ultima registrazione (D. lgs 158/06 e D. lgs 193/06);
- la documentazione relativa all'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale (mod 2/33, mod. 1, Ordinanze sindacali);
- i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali, latte, prodotti a base di latte ed eventualmente dell'acqua utilizzata per la pulizia delle attrezzature;
- registrazioni sui controlli funzionali delle lattifere, se del caso;
- documentazione sugli interventi di manutenzione degli impianti di mungitura e di refrigerazione;
- le registrazioni della data, quantità e destinazione del latte prodotto giornalmente, da conservare per almeno un anno dall'ultima registrazione. Per i produttori di latte bovino, ai sensi dell'art.12 del D.M. Politiche agricole e Forestali, 31 luglio 2003, è previsto un registro vidimato delle consegne del latte.

CONTROLLO DEL LATTE CRUDO

I controlli necessari per la verifica della conformità del latte crudo ai criteri riportati nella tabella riassuntiva, compresi quelli per la verifica del rispetto dei requisiti previsti dal D.M. 9 maggio 1991 n. 185 per la produzione di latte ad alta qualità, rientrano tra i compiti demandati agli **operatori del settore alimentare**.

Questi controlli riguardano un numero rappresentativo di campioni di latte crudo prelevati random e possono essere effettuati direttamente o per conto di:

- operatori del settore alimentare che producono il latte (cioè le aziende zootecniche di produzione),
- operatori del settore alimentare che raccolgono o trasformano il latte (cioè i responsabili dei centri di raccolta e degli stabilimenti di trattamento e trasformazione),
- gruppi di operatori del settore alimentare (cioè Cooperative, Associazioni e Organizzazioni di categoria);

Si ritiene quindi, che tutte le modalità di attuazione dei controlli sulla conformità del latte crudo ai parametri indicati dal Regolamento debbano essere formalmente indicate nell'ambito delle procedure di autocontrollo previste dal Regolamento (CE) n. 852/2004 sia a livello di produzione primaria (aziende di produzione) che a livello di intermediazione e/o di trasformazione (centri e stabilimenti).

Tali procedure devono, in particolare, garantire l'individuazione di:

- della responsabilità nell'esecuzione del controllo;
- delle modalità di prelievo del latte crudo;
- delle modalità di conservazione ed invio dei campioni al laboratorio;
- del laboratorio che effettua le analisi. Tali laboratori devono essere iscritti nell'apposito registro regionale previsto dalle disposizioni contenute nell'accordo sancito in data 17 giugno 2004 - in sede di Conferenza Stato-Regioni concernente "Requisiti minimi e criteri per il riconoscimento dei laboratori di analisi non annessi alle industrie alimentari ai fini dell'autocontrollo".

Come espressamente indicato dalla normativa i controlli possono svolgersi nell'ambito degli interventi di miglioramento qualitativo del latte, nonché del pagamento differenziato secondo qualità previsto dagli accordi interprofessionali già effettuati a livello territoriale. In questo caso, ferme restando le responsabilità del produttore della produzione primaria, le procedure di controllo di cui sopra possono far riferimento a quanto formalmente indicato nel contratto stipulato tra le parti, nel quale deve essere espressamente indicato l'operatore del settore alimentare (OSA) che riceve la delega dell'effettuazione dei controlli. Il contratto diventa parte integrante del manuale di autocontrollo.

Si ribadisce che i regolamenti (CE) n. 852/2004 e (CE) n. 853/2004 prevedono che l'attribuzione della responsabilità nella comunicazione del superamento dei criteri indicati dal regolamento (CE) n. 853/2004 spetta agli OSA, i quali devono informare il Servizio veterinario competente del superamento dei limiti stabiliti e adottare le misure necessarie per correggere la situazione.

Pertanto, qualora il latte crudo non venga conferito direttamente dall'azienda di produzione ad uno stabilimento, ma sia commercializzato da un intermediario privo di sede di stoccaggio o lavorazione (ad es. una cooperativa di raccolta), è possibile che lo stesso intermediario riceva la delega per la parte relativa ai controlli.

Come già detto in precedenza ed in linea con le precisazioni contenute nel "Documento di orientamento sull'applicazione di talune disposizioni del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari" pubblicato dalla Commissione Europea in data 21 dicembre 2005, l'intermediario rientra nella definizione di "operatore del settore alimentare" e, come tale, è soggetto a registrazione ai sensi dell'art.6 del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Gli intermediari nel notificare all'ASL competente la propria attività devono specificare il luogo dove sono conservati i documenti relativi all'attività di controllo e commercializzazione del latte crudo da tenere a disposizione dell'Autorità sanitaria e l'elenco delle aziende di produzione di latte crudo che conferiscono il latte tramite l'intermediario stesso. Le modalità di esecuzione dei controlli devono essere formalmente concordate tra l'azienda di produzione e l'intermediario a cui, per altro, fa capo la responsabilità della segnalazione ai Servizi Veterinari competenti degli eventuali superamenti dei limiti.

Le aziende di produzione devono tenere a disposizione del Servizio Veterinario dell'Azienda Usl competente, copia delle procedure concordate con l'intermediario da cui risulti:

- l'esatta denominazione dell'intermediario, la sua sede legale e la sede dove viene conservata la documentazione relativa ai controlli sul latte;
- le procedure di esecuzione dei campionamenti (le modalità di prelievo del latte crudo, le modalità di conservazione ed invio dei campioni al laboratorio, ecc.) ;
- la denominazione e la sede del laboratorio che effettua le analisi le procedure da adottare in caso di superamento dei limiti.

Tale documentazione può essere sostituita da un eventuale protocollo tecnico di esecuzione dei prelievi e delle analisi sottoscritto dai responsabili dell'azienda e del conferente.

Nel caso in cui i controlli vengano effettuati da un intermediario, i responsabili degli stabilimenti di destinazione finale del latte crudo hanno comunque la responsabilità di garantire che il latte sia stato regolarmente sottoposto a controllo e risponda ai criteri previsti dal Regolamento; in questo senso, nell'ambito della documentazione relativa alle procedure di autocontrollo, devono essere in grado di dimostrare il pieno rispetto delle procedure indicate dal Regolamento.

Da parte loro gli intermediari devono comunque rendere disponibili allo stabilimento di conferimento i risultati dei controlli effettuati.

Nel caso in cui il latte dell'azienda di produzione venga sempre fisicamente conferito al medesimo centro o stabilimento, i controlli possono essere effettuati con procedure direttamente concordate tra azienda e centro o stabilimento.

Il latte deve soddisfare i seguenti criteri:

latte crudo di vacca:

tenore di germi a 30 °C (per ml) < 100.000 (*)

tenore di cellule somatiche (per ml) < 400.000 (**)

latte crudo di altre specie:

tenore di germi a 30 °C (per ml) < 1.500.000 (*)

latte crudo di altre specie diverse dalle vacche destinato alla fabbricazione di prodotti fatti con latte crudo mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico:

tenore di germi a 30 °C (per ml) < 500.000 (*)

(*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

(**) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese.

La "media mobile" è la media calcolata su un numero fisso di osservazioni, il cui valore cambia perché in ogni periodo entra nel range di calcolo la rilevazione più recente ed esce quella più vecchia.

Il Regolamento (CE) n. 853/2004 stabilisce che in tutti i casi in cui dai controlli di cui sopra venga evidenziato che il latte crudo non soddisfa i criteri stabiliti (tenore di germi, tenore di cellule somatiche e presenza di residui di antibiotici) l'operatore del settore alimentare ha l'obbligo di comunicare il superamento dei limiti all'Autorità Sanitaria (adempimento che spetta al responsabile dello stabilimento o all'intermediario nel caso che effettui direttamente i controlli) e di adottare le misure necessarie a riportare i valori del latte nella conformità.

Qualora il latte crudo non venga conferito direttamente dall'azienda di produzione ad uno stabilimento, ma sia commercializzato da un intermediario privo di sede di stoccaggio o lavorazione, è possibile che lo stesso intermediario riceva la delega per la parte relativa ai controlli. Le modalità di esecuzione dei controlli devono essere formalmente concordate tra l'azienda di produzione e l'intermediario.

Le aziende di produzione devono tenere comunque a disposizione del Servizio Veterinario dell'ASL competente, copia delle procedure concordate con l'intermediario e copia dei documenti relativi all'attività di controllo.

Il Ministero della Salute con DGISAN 0030204 - P - 04/09/2012 nel merito, rappresenta che le disposizioni di cui al Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, concernenti il prelievo di campioni per la verifica della conformità per carica batterica a 30°C e per conta delle cellule somatiche, nonché per i residui di antibiotici, vanno lette in combinazione con le disposizioni del Regolamento CE 852/2004, allegato I, parte A, parte III, che prevedono l'obbligo di tenere e conservare presso l'azienda di produzione primaria, tra le altre, le registrazioni relative a:

- misure adottate per il controllo dei pericoli;
- risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopo diagnostico, che abbiano rilevanza per la salute umana;
- tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati.

Pertanto, nei casi in cui, come previsto dal Regolamento CE 853/2004, i controlli in oggetto vengano effettuati per conto del produttore primario, da o per conto dell'operatore che raccoglie o trasforma il latte, o da parte di associazioni di categoria/consorzi, la relativa documentazione deve essere comunque sempre acquisita da parte dell'operatore primario e resa disponibile, presso lo stesso, ai fini dei controlli ufficiali.

pertanto non si può prescindere dalla necessità che l'allevatore sia messo a conoscenza degli esiti di tali controlli, con l'acquisizione dei relativi referti analitici e della media geometrica mobile, al fine di poter intervenire per garantire che il latte soddisfi i criteri cogenti.

Detti indicatori sono utilizzabili per tenere sotto controllo e di migliorare il proprio management aziendale.

Ad esempio, il tenore in cellule somatiche rappresenta un indicatore di gestione igienico sanitaria dell'allevamento in quanto risulta correlabile fondamentalmente alle seguenti cause/fattori: processi infiammatori- mastiti (cliniche/sub-cliniche), metodo di mungitura/manutenzione della mungitrice, alimentazione, età dell'animale e stadio di lattazione, malattie intercorrenti, clima e stagionalità, stress (ambientali, traumatici ecc.).

Si rammenta che, ai sensi dell'*Intesa 23 settembre 2010 - in materia di impiego transitorio di latte crudo bovino non rispondente ai criteri di cui all'allegato III, sezione IX, del Regolamento CE 853/2004 per quanto riguarda il tenore in germi e cellule somatiche, per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni* – fino al 30 giugno 2013 (III fase) può essere utilizzato, alle condizioni previste, il latte bovino con valori di conta delle cellule somatiche ≤ 500.000 ; dal 1° luglio 2013 il latte crudo bovino deve rispondere pienamente ai criteri previsti dal Regolamento CE 853/2004 per carica batterica e conta (≤ 100.000) delle cellule somatiche (≤ 400.000).

Pertanto una corretta valutazione ed utilizzo dei summenzionati indicatori è indispensabile al fine di poter adottare gli opportuni provvedimenti gestionali per garantire il rientro ai criteri di conformità previsti.

Infatti, si ritiene utile rappresentare che è dimostrato che in allevamenti bovini con un management aziendale soddisfacente si riesce agevolmente a mantenere un tenore in cellule somatiche inferiore a 300.000/ml.

In relazione a quanto sopra esposto si rammenta inoltre che il 10/06/2008 è stata emanata da parte della scrivente Direzione Generale la nota prot.17187, concernente il divieto di utilizzo di filtri o di altri mezzi fisici e/o meccanici che vadano a modificare la carica batterica ed il tenore in cellule somatiche presso le aziende di produzione di latte crudo.

Nell'ipotesi in cui presso l'azienda di produzione non siano disponibili gli esiti analitici e la media geometrica mobile relativi ai summenzionati controlli, o qualora siano in uso mezzi per modificare la carica batterica o il tenore in cellule somatiche, risulterà applicabile la sanzione di cui all'articolo 6, comma 4, del D.Lgs. 6 novembre 2007 n.193: *“salvo che il fatto non costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante a livello di produzione primaria e operazioni connesse che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato I al Regolamento (CE) n. 853/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500”.*

NON CONFORMITA'

La “non conformità” del latte crudo si realizza solo quando la media geometrica mobile, calcolata su un periodo di **due mesi** con almeno **4** controlli per il tenore di germi e su un periodo di **tre mesi** con almeno **3** controlli per tenore di cellule somatiche, ha superato i limiti previsti dall'Allegato III – Sezione IX – Capitolo I – Punto III del Regolamento (CE) n. 853/2004; in tal senso si raccomanda di verificare periodicamente che vengano rispettati rigorosamente il numero e la frequenza delle analisi e che i risultati vengano calcolati secondo le modalità previste dal Regolamento (**media geometrica** e non media aritmetica); quando la media geometrica mobile supera i limiti l'operatore del settore alimentare deve notificare tale superamento all'Autorità competente ed inizia il **periodo di osservazione di tre mesi** entro i quali l'azienda di produzione deve rientrare nei limiti previsti dal Regolamento; nel periodo di osservazione il superamento dei limiti **NON** comporta alcuna limitazione nell'utilizzo del latte crudo; dopo la notifica al responsabile dell'azienda di produzione dell'inizio del periodo di osservazione di tre mesi i controlli sul latte crudo proseguono secondo le modalità e le frequenze suddette.

Qualora, al termine del periodo di osservazione, la media geometrica mobile non rientrata nei limiti, il latte dell'azienda può essere utilizzato, di norma, solo per la produzione di formaggi con maturazione e/o stagionatura superiore a 60 giorni e la liberalizzazione all'utilizzo del latte crudo potrà avvenire solo al rientro della media geometrica mobile nei limiti prescritti.

Tabella riassuntiva

Tenore di germi a 30 °C (per ml) _ 100.000 Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi* almeno due prelievi al mese latte crudo di vacca

Tenore di cellule somatiche (per ml) _ 400.000 Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi* almeno un prelievo al mese latte crudo di vacca

Tenore di germi a 30 °C (per ml) _ 1.500.000 Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi* almeno due prelievi al mese latte crudo proveniente da altre specie destinato alla fabbricazione di prodotti ottenuti mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico

Tenore di germi a 30 °C (per ml) _ 500.000 Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi* almeno due prelievi al mese latte crudo di qualsiasi specie Residui di antibiotici < LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui agli allegati I e III del Reg CE 2377/90

* La “media mobile” : media calcolata su un numero fisso di osservazioni, il cui valore cambia perché in ogni periodo entra nel range di calcolo la rilevazione più recente ed esce quella più vecchia.

Procedura di notifica delle non conformità per tenore di germi e per tenore di cellule somatiche

L'operatore del settore alimentare, identificato nell'accordo tra le parti come responsabile dell'effettuazione dei controlli, entro 48 ore dall'acquisizione del rapporto di prova e del conseguente calcolo della media geometrica mobile, comunica via Fax o e-mail seguita da comunicazione formale scritta, il superamento dei limiti stabiliti dal Reg. (CE) n. 853/2004 agli altri Operatori del settore interessati (azienda di produzione, centri di raccolta, stabilimento di trattamento e trasformazione), e al Servizio Veterinario della ASL competente per la sede dell'azienda di produzione segnalando che, dalla data della comunicazione stessa , ha inizio il periodo di **osservazione di tre mesi** per il rientro nei limiti previsti;

Il **Servizio Veterinario** a seguito di tale comunicazione:

- verifica che il responsabile dell'azienda di produzione si attivi immediatamente per riportare i criteri nei limiti stabiliti. A tal fine può prescrivere di far pervenire presso i propri uffici tutti i referti analitici relativi al parametro non conforme dei campioni eseguiti in autocontrollo.
- verifica, al termine del periodo di osservazione, sulla base dei risultati delle analisi effettuate in autocontrollo da parte dell'operatore, se la media geometrica mobile è rientrata nei limiti previsti.

In caso contrario:

- notifica formalmente all'azienda di produzione il divieto alla consegna del latte crudo come latte alimentare;

- in alternativa, prescrive che il latte potrà essere utilizzato per la produzione di formaggi con maturazione superiore a 60gg per i quali è prevista la deroga ai sensi delle intese tra Governo, Regioni e Province autonome in materia di adattamenti e/o deroghe per la produzione di formaggi con periodo di maturazione superiore ai 60 giorni e richiede di comunicare formalmente tale vincolo all'intermediario/stabilimento di destinazione o di ricevere comunicazione di altra destinazione per uso non alimentare del latte non conforme.
- in alternativa al punto precedente, l'azienda di produzione può inoltrare un'istanza al Servizio Veterinario territorialmente competente, per una specifica autorizzazione, temporanea e transitoria, di consegna del latte crudo. Tale autorizzazione, conformemente all'Allegato IV, Capo II, punto 2 del Regolamento CE/854/2004, dovrà essere subordinata:
 - a specifici requisiti di trattamento (pastorizzazione o altro trattamento equivalente),
 - all'indicazione della destinazione di utilizzo e di tracciabilità,
 - alla predisposizione di un piano di rientro che indichi le misure adottate per il ripristino dei valori entro e non oltre 6 mesi,
 - all'eventuale ricerca analitica dei principali germi patogeni,
 - alla sottoscrizione da parte del caseificio/centro di raccolta di riferimento.
- verifica che l'azienda di produzione abbia adempiuto a quanto sopra e in caso contrario applica i provvedimenti ritenuti necessari di cui all'art. 54 del Reg.882/2004.
- La liberalizzazione all'utilizzo del latte crudo avviene conseguentemente al rientro nei limiti prescritti della media geometrica mobile calcolata sulla base dell'attività in autocontrollo.

Procedura di notifica delle non conformità per presenza di residui in sostanze inibenti

Il responsabile del laboratorio deve segnalare immediatamente (entro 24 ore mediante comunicazione telefonica o via fax) il riscontro di positività per sostanze inibenti **al responsabile dell'esecuzione del controllo** (allevatore, intermediario o responsabile dello stabilimento) **ed al Servizio Veterinario dell'ASL** dove ha sede l'azienda di produzione.

Il Servizio Veterinario effettua un sopralluogo presso l'azienda di produzione per la ricerca della possibile causa della positività, per la verifica del corretto utilizzo del farmaco veterinario (vigilanza e controllo ai sensi del D.L.vo 193/06 con particolare riguardo agli artt. 79 e 80) e per l'esecuzione di un campionamento ufficiale sul latte crudo (**PNR campione su sospetto**) da inviare all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale per l'esecuzione dell'analisi ufficiale. Il Servizio Veterinario, nell'inviare il campione al laboratorio per l'esecuzione dell'analisi ufficiale, deve indicare, per quanto possibile, in relazione alle verifiche effettuate in azienda, la o le sostanze farmacologiche che si sospetta possano aver dato origine alla positività.

In attesa degli esiti dei controlli, il responsabile dell'azienda di produzione deve dimostrare di aver individuato e rimosso la causa della presenza dei residui di sostanze inibenti ed effettuare un controllo analitico (in regime di autocontrollo) con esito favorevole; in questo caso, comunque, dovrà essere garantita una rintracciabilità accurata del latte eventualmente conferito.

In deroga al punto precedente, alla segnalazione di non conformità, il responsabile dello stabilimento di trasformazione, sotto la supervisione o a seguito di specifica autorizzazione del Servizio Veterinario, può ricevere sotto vincolo sanitario il latte dall'azienda riscontrata non conforme verificando direttamente la presenza di inibenti ad ogni conferimento successivo; qualora la positività venga confermata il latte viene avviato alla distruzione, se il test da esito negativo destina il latte alla trasformazione garantendone comunque la tracciabilità.

ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE DEL SERVIZIO VETERINARIO DELLE ASL PRESSO LE AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE

Il Regolamento (CE) n. 854/2004 prevede che l'Autorità competente :

- verifichi che i controlli previsti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 vengano svolti correttamente;
- adotti i provvedimenti di vincolo nell'utilizzo del latte non conforme ai criteri stabiliti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 se l'operatore dell'azienda di produzione non ha rettificato la situazione entro 3 mesi dalla notifica del superamento dei limiti.

Inoltre il Regolamento (CE) n. 882/2004 stabilisce che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, per raggiungere gli obiettivi del regolamento, tenendo conto:

- possibili rischi per la salute pubblica e, se del caso, animale (microbiologici: zoonosi trasmissibili con il latte; chimici: trattamenti illeciti con medicinali, contaminanti ambientali pericolosi);
- tipo e produttività dei processi effettuati (vendita diretta latte crudo, latte destinato alla produzione di latte “fresco” o di “prodotti a latte crudo”, produzione di latte “alta qualità”)
- dati storici aziendali per quanto riguarda la conformità alla legislazione alimentare (aziende dove sono state rilevate delle non conformità e sono stati prescritti gli opportuni adeguamenti)
- garanzie del produttore ed affidabilità dell'autocontrollo e relativi risultati;

Le verifiche svolte dal personale delle Asl, hanno l'obiettivo di accertare, attraverso controlli documentali e materiali, che tutte le fasi della produzione primaria soddisfino i requisiti di igiene fissati dalla specifica legislazione alimentare.

L'esecuzione dei controlli ufficiali lascia impregiudicata la responsabilità legale, in via principale, degli operatori del settore alimentare per la sicurezza dei prodotti alimentari, come previsto dal regolamento (CE) n. 178/2002 e la responsabilità civile o penale risultante dalla violazione dei loro obblighi.

Si sottolinea l'importanza di mantenere una documentazione scritta dell'attività di controllo svolta, attraverso l'uso di specifiche **check list**, proprio in funzione della programmazione degli interventi.

Si rammenta infatti che le presenti linee guida hanno come finalità:

- l'adozione di un sistema di programmazione dell'attività di controllo ufficiale che consenta il mantenimento di un livello minimo di controllo, uniforme su tutto il territorio provinciale;
- l'uniformità degli interventi di controllo negli allevamenti mediante l'attuazione di procedure comuni;
- la realizzazione di un sistema di documentazione che consenta di formalizzare l'attività del Servizio Veterinario territoriale e di dimostrare l'entità ed i risultati del controllo; la documentazione fornisce inoltre indicazioni agli operatori del settore alimentare per il

miglioramento delle condizioni igieniche di produzione e consente al sistema di controllo di raccogliere dati ed informazioni utili per l'eventuale riprogrammazione delle attività;

- la messa in atto di un sistema di valutazione dei risultati delle attività che consenta una impostazione dei controlli ufficiali basata sulla definizione del livello di rischio dei singoli impianti o tipologie di impianto.

–

I controlli vengono programmati annualmente dalla S.C. e vertono:

- a. verifica requisiti generali di igiene.
- b. controlli specifici per latte crudo.

1. criteri del latte crudo

2. presenza sostanze inibenti

3. presenza di aflatossine

1. Criteri del latte crudo

Le Aziende produttrici di latte non conforme vengono individuate a seguito di:

- segnalazione di non conformità inviata direttamente dall'allevatore o da gruppi di operatori che effettuano campioni per suo conto;
- segnalazione di non conformità inviata dal Responsabile dello stabilimento di conferimento;
- **controlli analitici eseguiti dal personale del Servizio Veterinario della Azienda USL nel corso dell'attività di vigilanza programmata annualmente sulla base del livello di rischio delle Aziende.**

Al titolare dell'Azienda non conforme viene concesso un **"tempo di osservazione" non superiore a 3 mesi**, durante il quale dovranno essere adottate **misure correttive** in grado di ripristinare la conformità dei criteri previsti per il latte crudo.

Nel corso del periodo di osservazione è consentito il regolare conferimento del latte per la successiva lavorazione o trattamento.

Il Servizio Veterinario **durante** il periodo di osservazione verifica l'attività svolta in autocontrollo all'allevatore, provvedendo se del caso anche al prelevamento di **campioni di latte crudo** al fine di valutare il rispetto dei parametri indicati nell'Allegato III sezione IX del Regolamento CE 853/2005 e, se del caso, prescrive misure di igienizzazione per garantire la sicurezza alimentare del latte.

Il rientro nei limiti medi durante il trimestre è determinato dal risultato favorevole della **media geometrica calcolata su base mobile**, dove il valore analitico più recente annulla e sostituisce il valore corrispondente al riscontro più vecchio.

Il mancato rientro nei limiti medi al termine del trimestre di osservazione, **confermato dall'ultima analisi**, comporta invece la dichiarazione di latte **"NON CONFORME"** e con provvedimento motivato il Servizio Veterinario dell'Azienda USL sospende il conferimento del latte crudo o in alternativa, limita il **conferimento del latte esclusivamente per la trasformazione in formaggi con stagionatura superiore a 60 gg.**

Il provvedimento dovrà essere comunicato sia al Titolare che al Veterinario Ufficiale dello stabilimento dove viene conferito il latte o al primo acquirente.

2. Presenza sostanze inibenti nel latte

Nel latte crudo non devono essere presenti residui farmacologici in quantità superiore ai limiti di tolleranza fissati dal Regolamento CEE n. 2377/90 e successive modifiche.

Lo strumento a disposizione del servizio veterinario per la verifica analitica dell'eventuale presenza di sostanze inibenti è rappresentato dal piano regionale per i residui (PRR), ricorrendo a campionamenti mirati o su sospetto, a seconda della situazione, ed intraprendendo tutte le azioni previste dal piano.

3. Presenza aflatossine

Si rimanda al Piano regionale di prevenzione e controllo delle micotossine nel latte, nei prodotti lattierocaseari e nei mangimi prot. 11454/4V/15 del 30 gennaio 2007.

CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEL "LIVELLO DI RISCHIO" DELLE AZIENDE DA LATTE

Per ciascuna azienda di produzione di latte crudo potranno essere prese in considerazione le seguenti caratteristiche:

1. caratteristiche legate all'azienda:

- numero di animali allevati;
- numero di animali in produzione;
- rimonta interna/esterna - frequenza delle rimonte;
- presenza di diverse specie in azienda;
- quantitativi di latte prodotti.

2. Stato sanitario degli animali:

- assenza di sintomi riferibili a malattie infettive trasmissibili;
- buono stato sanitario generale;
- qualifica sanitaria nei confronti della brucellosi e tubercolosi per la specie bovina e della brucellosi per le specie ovina e caprina;
- possibilità di un corretto isolamento degli animali infetti.

3. Requisiti strutturali:

- caratteristiche delle attrezzature per la mungitura;
- caratteristiche del deposito latte;
- caratteristiche del sistema di refrigerazione del latte;
- caratteristiche delle attrezzature in rapporto alla facilità di pulizia e sanificazione;
- caratteristiche del sistema di raccolta, allontanamento e deposito dei reflui.

4. Caratteristiche legate alla produzione:

- destinazione del latte crudo (caseificio aziendale, intermediari, stabilimenti per trattamento, trasformazione);
- vendita diretta latte crudo;
- produzione di latte crudo destinato alla produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità;
- utilizzo del latte (latte alimentare/prodotti freschi/formaggi a lunga stagionatura);
- frequenza del ritiro del latte;
- modalità di conservazione del latte (rispetto delle temperature);
- modalità di smaltimento dei sottoprodotti della lavorazione del latte (Reg. 1774/02; Reg. 79/05)

5 Procedure per la gestione delle buone pratiche di produzione:

- procedura di identificazione degli animali;
- procedura di registrazione carico scarico animali;
- procedura di registrazione dei trattamenti con farmaci veterinari e dell'utilizzo di additivi nei mangimi;
- procedura di registrazione della natura e origine degli alimenti somministrati;
- procedura per la pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate attrezzature destinate alla mungitura e allo stoccaggio del latte crudo;
- procedura per la manutenzione delle attrezzature utilizzate per la mungitura e lo stoccaggio del latte crudo;
- procedura per la formazione sui rischi sanitari per il personale;
- procedura per la documentazione comprovante il destino del latte prodotto e la relativa rintracciabilità;
- procedura relativa all' esecuzione dei controlli sul latte crudo ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004;
- procedura relativa alla destinazione in vincolo vincolata del latte non conforme per carica batterica e cellule somatiche.

Per garantire la conduzione uniforme e trasparente delle verifiche presso le aziende di produzione e la raccolta razionale di informazioni utili all' aggiornamento della valutazione del livello di rischio delle aziende stesse, si dispone di utilizzare il modello di check list regionale allegata.

Si ricorda che nel corso dei sopralluoghi presso l'Azienda di produzione il personale del Servizio veterinario deve in prima battuta verificare che le procedure di autocontrollo prevedano:

- le modalità di prelievo del latte crudo;
- le modalità di conservazione dei campioni;
- le modalità di invio dei campioni al laboratorio;
- il laboratorio che effettua le analisi;

Inoltre è sempre necessario verificare che i controlli analitici vengano costantemente e correttamente eseguiti e che sia disponibile la relativa documentazione.

PROCEDURA PER LA COMUNICAZIONE DELLA QUALIFICA SANITARIA PER L'INDENNITA' DI STALLA

1. STALLA CON QUALIFICA SANITARIA UFFICIALMENTE INDENNE PER TBC E BRUCELLOSI

La pianificazione annuale dei prelievi da eseguire in Azienda ai fini della determinazione della qualifica

sanitaria spetta al Direttore di **Area A**. Per tutte le stalle dove il referto è negativo e che mantengono quindi la qualifica sanitaria di "ufficialmente indenne" rilascia all'**allevatore** interessato il:

a) **modello 2/33**: la certificazione di Indennità di stalla che l'allevatore ha l'obbligo di conservare fra la documentazione dell' autocontrollo.

b) **Modello 4**: che permette la libera movimentazione degli animali senza vincoli di sorta.

Inoltre, il Direttore di **Area A** invia ogni anno al Direttore di **Area C** l'**elenco** ufficiale delle stalle conformi.

Nel Caso in cui, nel corso di macellazione regolare di animali provenienti da allevamento ufficialmente

indenne per TBC, durante la visita Ispettiva post mortem, vengono riscontrate lesioni anatomo-patologiche riferibili a tubercolosi, il Veterinario Responsabile del mattatoio invia il **MODELLO 10/33** al Responsabile di area A territorialmente competente per la stalla interessata.

2. STALLA CHE HA PERSO LA QUALIFICA SANITARIA UFFICIALMENTE INDENNE PER TBC E BRUCELLOSI :

Il Direttore di Area A predispone l'**ORDINANZA SINDACALE** per la stalla che ha perso la qualifica, dandone immediata comunicazione anche al Direttore dell'Area C.

Inoltre, regola la movimentazione degli animali verso il mattatoio con la compilazione del **Modello 4** sia per gli animali positivi che per quelli negativi ai test, e ne dà comunicazione al **Veterinario di Area B** responsabile del mattatoio.

Il Veterinario Responsabile del mattatoio, ad avvenuta macellazione dei capi infetti, rilascia l'attestato di abbattimento **MODELLO 9/33**.

Il Direttore di Area C, venuto a conoscenza della perdita di qualifica sanitaria dell'allevamento, ha l'obbligo di verificare la destinazione d'uso sia del latte conforme (latte di animali sani di stalla infetta), che quello del latte non conforme: (latte di animali con referto positivo) ed in particolare :

- il latte di **animali infetti** deve essere inviato alla distruzione
- il latte di **animali sani** può essere inviato alla trasformazione in stabilimento autorizzato dal Servizio veterinario competente per territorio **previo Trattamento Termico di Pastorizzazione** o qualsiasi altro trattamento equivalente (con prova della fosfatasi alcalina negativa)

Il Direttore di Area C deve inoltre comunicare la perdita della qualifica sanitaria al **1° acquirente** e allo **stabilimento** che effettua la trasformazione o il trattamento del latte in questione ed ai rispettivi **Servizi veterinari** competenti per territorio.

Il latte di animali sani di stalla che ha **perso la qualifica sanitaria** dovrà "sempre" avere un percorso obbligato e tracciato in accordo fra l'Area C competente per la stalla, e l'area B competente per il 1°

acquirente (sia che esso sia un centro di raccolta, che una cooperativa o uno stabilimento di trasformazione).

In ogni caso potrà essere inviato **solo alla trasformazione previo trattamento** e sotto stretto controllo del servizio Veterinario competente per territorio che dovrà verificare le modalità di **trasporto**, che dovrà avvenire **separatamente** dal latte di stalle che non hanno perso la qualifica, e con documentazione inequivocabile. Lo stabilimento ricevente deve possedere un registro di carico e scarico, vidimato dal Servizio veterinario, per il latte in questione e opportuna archiviazione delle strisciate del pastorizzatore.

3. RIACQUISIZIONE DELLA QUALIFICA SANITARIA UFFICIALMENTE INDENNE PER TBC E BRUCELLOSI :

Il **Direttore dell'Area A** territorialmente competente sulla stalla, dopo aver verificato gli attestati di avvenuta macellazione (**modello 9/33**) del Veterinario del mattatoio dove sono stati macellati i

capi infetti, predispone i prelievi e/o test in allevamento per poter saggiare di nuovo lo stato sanitario della stalla. Dopo aver effettuato tutti i prelievi/test necessari per la riacquisizione dello stato sanitario di ufficialmente indenne, se i referti sono tutti negativi, viene rilasciato all'allevatore il **modello 2/33** e viene liberalizzata la movimentazione degli animali.

La comunicazione della riacquisizione della qualifica sanitaria dell'allevamento deve essere data anche al Direttore di Area C che potrà così consentire la liberalizzazione del latte, e comunicare la riacquisizione della qualifica sanitaria al **1° acquirente** e allo **stabilimento** che effettua la trasformazione o il trattamento del latte in questione ed ai rispettivi Servizi veterinari competenti per territorio.

PROCEDURA PER LA VERIFICA DEI REQUISITI STRUTTURALI

VERIFICA DEI REQUISITI STRUTTURALI DELLE AZIENDE ZOOTECHNICHE REGistrate PER LA PRODUZIONE DI LATTE

Scopo della Procedura

Verifica dei requisiti strutturali e funzionali ai fini della registrazione.

Verifica del mantenimento dei requisiti relativi alle infrastrutture ed attrezzature nel tempo.

Obbiettivi:

- Verificare se le caratteristiche strutturali e funzionali dell'impianto garantiscono l'igienicità del processo produttivo.
- Verificare se gli operatori del settore garantiscono il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impianto.

Campo di applicazione

La procedura di verifica dei requisiti strutturali e funzionali si applica presso:

- le aziende da latte che intendono essere registrate per la produzione di latte;
- le aziende da latte registrate per la produzione di latte;

Responsabilità

Il responsabile della procedura è S.S.O o un suo delegato

Descrizione delle attività

La verifica dei requisiti strutturali deve essere svolta con compilazione della **check-list**.

La verifica dei requisiti strutturali e funzionali presso le aziende da latte si effettua principalmente come diseguito specificato:

- Verifica della completezza e regolarità della documentazione agli atti dell'Azienda (DIA, planimetria, relazione tecnica, autorizzazione allo scarico acque reflue ecc...)
- Valutazione delle dimensioni, caratteristiche produttive, specie allevate, tipo di rimonta e frequenza, tipologia ed entità delle lavorazioni, orari e turni di lavoro ecc...
- Valutazione della presenza di procedure documentate di manutenzione ordinaria e straordinaria di locali, impianti ed attrezzature
- Verifica del mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali mediante sopralluogo presso l'impianto. La verifica riguarderà in particolare: strutture (esterne ed interne), servizi ausiliari (es. servizi igienici, sistema idrico), impianti (es. mungitrici, frigoriferi ecc.), attrezzature fisse e mobili, mezzi di trasporto degli alimenti.

- Giudizio finale. Qualora dalle verifiche effettuate emergano contestazioni, quest'ultime devono essere chiaramente espresse e circoscritte. Le conseguenti prescrizioni, sempre annotate, dovranno contenere il periodo di tempo concesso per l'adempimento ed essere inoltre sottoposte a successiva verifica. L'inadempienza alle prescrizioni impartite può dare origine all'applicazione di sanzioni o di atti che limitano, sospendono o cessano l'attività.

Aggiornamento

La procedura dovrà essere revisionata entro 2 anni dalla data di validazione e comunque ogni volta che vengono variati i requisiti legislativi e/o gli aspetti organizzativi che ne hanno determinato la definizione.

PROCEDURE PER LA VERIFICA DELLE BUONE PRATICHE DI PRODUZIONE ED IGIENE

VERIFICA DELLE BUONE PRATICHE DI PRODUZIONE ED IGIENE DELLE AZIENDE ZOOTECNICHE REGISTRATE PER LA PRODUZIONE DI LATTE

Scopo della Procedura

Verificare che gli operatori del settore alimentare assicurino, mediante il costante rispetto delle proprie procedure di buone pratiche di produzione ed igiene, un livello elevato di tutela dei consumatori per quanto attiene alla sicurezza dei prodotti di origine animale.

Obbiettivi

- Verificare la predisposizione delle procedure di buone pratiche di produzione ed igiene
Valutare l'efficacia e la costante e corretta adozione delle procedure predisposte
- Verificare la sussistenza dei requisiti previsti e garantiti dalle procedure

Campo di applicazione

Nell'ambito di controlli ufficiali su aziende da latte registrate per la produzione di latte.

Responsabilità

Il responsabile della procedura è il veterinario che fa il sopralluogo

Descrizione delle attività e diagrammi di flusso

Gli audit di buone prassi igieniche e di produzione devono essere svolti con compilazione della check-list.

Il controllo delle buone pratiche di produzione ed igiene si articola in:

- Valutazione delle procedure (esistenza e correttezza) elaborate dall'allevatore. Ciascuna procedura deve contenere almeno: Oggetto, scopo e campo di applicazione
- riferimenti normativi
- compiti e responsabilità
- risorse strumentali utilizzate
- modalità operative
- documenti di registrazione ed eventuali altri documenti di riferimento

- Valutazione della completezza e regolarità della documentazione tenuta agli atti dall'allevatore ai fini di fornire garanzie riguardo alla sicurezza alimentare, come ad esempio:
- documentazione relativa alle qualifiche tecnico-professionali dei responsabili delle procedure e degli addetti; documentazione relativa agli eventi formativi e di addestramento;
- planimetria/e dell'impianto aggiornata/e con individuazione, ove necessario:
- dei punti di controllo infestanti
- della rete di distribuzione interna dell'acqua, numerazione dei punti di erogazione
- degli impianti a temperatura controllata;
- schede tecniche e tossicologiche degli eventuali prodotti utilizzati nella lotta attiva agli infestanti e degli eventuali prodotti utilizzati per la pulizia e disinfezione;
- procedura per la pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate per le attrezzature destinate alla mungitura e allo stoccaggio del latte crudo;
- Relazione tecnica con descrizione degli impianti a temperatura controllata e destinazione d'uso degli stessi.
- procedura per la manutenzione delle attrezzature utilizzate per la mungitura e lo stoccaggio del latte crudo;
- eventuali contratti di appalto con ditta specializzata per lotta agli infestanti e/o per le pulizie;
- descrizione dell'impianto di approvvigionamento idrico: modalità di approvvigionamento acqua, evidenziazione di eventuali depositi intermedi, sistemi di addolcimento acqua, sistemi di disinfezione, pozzi privati, ecc.; idonea documentazione attestante l'allacciamento all'acquedotto, se del caso; in caso di presenza di impianto di potabilizzazione documentazione tecnica relativa all'impianto e procedura scritta per il controllo del suo funzionamento;
- procedura di identificazione degli animali;
- procedura di registrazione carico scarico animali;
- procedura di registrazione dei trattamenti con farmaci veterinari e dell'utilizzo di additivi nei mangimi;
- procedura di registrazione della natura e origine degli alimenti somministrati;
- procedura per la documentazione comprovante il destino del latte prodotto e la relativa rintracciabilità;
- procedura relativa all'esecuzione dei controlli sul latte crudo ai sensi dell'Allegato III - Sezione IX - Capitolo I - del Regolamento (CE) n. 853/2004;
- procedura relativa alla destinazione vincolata del latte in caso di superamento dei criteri per tenore di germi e di cellule somatiche.
- Valutazione della costante e corretta applicazione delle procedure elaborate attraverso il controllo dei pertinenti dati dell'operatore del settore alimentare:
- Registrazioni relative alle attività svolte, ai controlli effettuati, alle eventuali non conformità riscontrare ed alle conseguenti azioni correttive intraprese;
- Documentazione relativa alle attività svolte ed ai controlli effettuati, come ad esempio:
- Tracciati (dischetti, stampate, ecc.) riportanti data ed indicazione dell'impianto
- Esiti analisi chimiche e microbiologiche eseguite in autocontrollo e medie;
- Registrazioni periodiche della manutenzione e di taratura strumenti di rilevazione;
- Registrazioni periodiche di valutazione dei risultati delle attività di controllo (es. medie geometriche del latte, inibenti, dati di sanità animale ecc.).
- Valutazione della congruità ed efficacia delle procedure in campo.

Tale verifica si attua mediante:

- o **controllo visivo** sulla corretta adozione delle procedure e sulla sussistenza e corretta gestione delle strutture, degli strumenti e delle attrezzature contemplati nella procedura,
- o **interviste** effettuate al responsabile della procedura e/o agli addetti alla produzione per accertare la conoscenza delle procedure di loro competenza, nonché l'acquisizione dei concetti essenziali per svolgere gli specifici ruoli;
- o **prove di rendimento/simulazioni** per accertare che gli operatori soddisfino i requisiti igienici minimi ai fini della sicurezza alimentare, nonché la loro capacità di gestione della/e procedura/e di competenza;
- o **rilevazione strumentale** della temperatura;
- o **campionamenti** qualora ritenuti necessari;

Giudizio finale: è basato sulla completezza e congruità della documentazione prodotta e delle procedure adottate, sulla valutazione della correttezza e permanenza dell'applicazione delle procedure, sulla valutazione della reale situazione dell'allevamento e sulle eventuali non conformità rilevate in passato (esiti non conformi di analisi per carica batterica e cellule somatiche, presenza in inibenti o aflatossine, comunicazioni di non conformità notificate in ritardo o non notificate ecc.);

Qualora dalla valutazione effettuata, emergano contestazioni, quest'ultime devono essere chiaramente espresse e circoscritte. Le conseguenti prescrizioni dovranno contenere il periodo di tempo concesso per l'adempimento ed dovranno essere sottoposte a verifica. L'inadempienza alle prescrizioni impartite può dare origine all'applicazione di sanzioni o di atti che limitano, sospendono o cessano l'attività.

Aggiornamento

La procedura dovrà essere revisionata entro 2 anni dalla data di validazione e comunque ogni volta che vengono variati i requisiti legislativi e/o gli aspetti organizzativi che ne hanno determinato la definizione.

Decreto Ministeriale 9 maggio 1991, n. 185

Regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualità"

G.U. n. 142 del 19 giugno 1991

Art. 1

Requisiti generali

Il latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualità" deve rispondere ai seguenti requisiti:

- a) provenire da vacche che soddisfino le condizioni generali prescritte per la produzione del latte utilizzato come latte alimentare e che appartengano ad allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e da brucellosi;

- b) provenire da aziende di produzione debitamente autorizzate che soddisfino le condizioni generali di igiene riportate nell'all. 1 del presente regolamento;
- c) provenire da vacche e da aziende di produzione controllate periodicamente dal servizio veterinario della competente unità sanitaria locale;
- d) oltre ad ottemperare alle prescrizioni relative all'igiene della mungitura della raccolta, della manipolazione e del trasporto del latte crudo destinato alla produzione di latte alimentare trattato termicamente nonché all'igiene del personale preposto a tali operazioni, essere, appena munto, immediatamente filtrato e refrigerato nell'apposito locale alla temperatura massima di +6°C ed essere ivi conservato a tale temperatura o inferiore in attesa del trasferimento direttamente allo stabilimento di trattamento termico;
- e) non aver subito alcuna addizione né alcuna sottrazione nei componenti naturali;
- f) soddisfare ai requisiti di composizione ed igienico-sanitari riportati nell'all. 2 del presente regolamento;
- g) essere conservato e trattato separatamente o in un momento diverso dal normale latte alimentare presso lo stabilimento di trattamento termico destinatario e annotato in un registro di carico e scarico, vidimato dalla autorità locale competente, dal quale risulti il quantitativo giornaliero di latte in arrivo, l'azienda di produzione di provenienza ed il quantitativo lavorato.

Art. 2

Controlli

Le aziende di produzione che forniscono latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualità" sono assoggettate a controlli periodici, con frequenza quadrimestrale o inferiore a seconda delle necessità, da parte del servizio veterinario della competente autorità sanitaria locale.

I controlli di cui al paragrafo 1 sono diretti ad accertare la conformità a quanto prescritto dal precedente art. 1, lett. a), b), c), d), e).

Qualora a seguito del controllo siano emersi elementi tali da far ritenere che non siano soddisfatti i requisiti di sanità animale previsti nell'art. 1, lett. a) del presente regolamento, l'autorità sanitaria locale dispone specifici accertamenti e adotta le misure di profilassi ritenute necessarie.

Il rispetto dei requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo riportati nell'allegato deve essere controllato mediante prelievi effettuati presso l'azienda di produzione e presso lo stabilimento di trattamento termico destinatario al momento dell'introduzione del latte nello stabilimento medesimo secondo la frequenza prescritta nell'all. 2.

Il controllo del latte crudo presso l'azienda di produzione è effettuato dal servizio veterinario della unità sanitaria locale competente per territorio che si avvale dei laboratori pubblici o di altri ufficialmente riconosciuti dal Ministero della sanità.

I risultati dei controlli analitici effettuati sono comunicati alle parti interessate.

Nel caso in cui si verifichi che il latte crudo superi il valore limite di cellule somatiche, il servizio veterinario della competente unità sanitaria locale effettua al più presto, gli accertamenti clinici sulle vacche lattifere interessate e adotta le necessarie misure di profilassi.

Il Ministro della sanità, in qualsiasi momento, può procedere ad accertamenti per verificare il rispetto delle condizioni previste dal presente regolamento.

Art. 3

Latte non conforme

Nel caso in cui si constati, a seguito dei controlli analitici effettuati secondo la frequenza riportata nell'all. 2 del presente regolamento dai laboratori di cui al comma 4 del precedente art. 2, la non conformità in tutto o in parte ai requisiti prescritti, il latte crudo deve essere escluso, con provvedimento motivato del competente servizio dell'autorità sanitaria locale, dalla utilizzazione per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualità", salvo nel caso dei requisiti igienico-sanitari per il ripristino della cui conformità è concesso alla azienda di produzione un periodo massimo di un mese.

Se alla scadenza di tale periodo persistesse la non conformità del latte ai requisiti igienico-sanitari prescritti, il competente servizio della unità sanitaria locale adotta nei confronti della azienda di produzione il provvedimento di sospensione temporanea della utilizzazione del latte per la produzione di "latte fresco di alta qualità" fino a quando non risultino, a seguito di controlli analitici, ripristinate le condizioni di conformità.

Il latte crudo di cui al precedente comma 1, tuttavia, ove compatibile, può essere destinato alla produzione di latte alimentare trattato termicamente.

Art. 4

Norme transitorie

In deroga a quanto previsto al precedente art. 1, lett. a) e f), è consentito fino al 31 dicembre 1992:

- a) la provenienza del latte crudo da vacche appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi ed indenni da brucellosi;
- b) la produzione di latte crudo con tenore di materia grassa non inferiore al 3,40% e con tenore di materia proteica non inferiore a 31,0 g/l;
- c) la produzione di latte crudo avente un tenore in germi a +30°C per ml non superiore a 100.000 presso l'azienda di produzione e non superiore a 300.000 al momento dell'introduzione nello stabilimento di trattamento termico.

Art. 5

Allegati

Gli allegati 1 e 2 costituiscono parte integrante del presente regolamento.

ALLEGATO 1

PRESCRIZIONI RELATIVE ALLE AZIENDE DI PRODUZIONE

Il latte crudo destinato alla produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualità" deve provenire da aziende produttrici che, oltre a soddisfare le condizioni previste per la produzione di latte alimentare trattato termicamente, rispondano ai seguenti requisiti:

- a) possedere un locale separato e distinto dalla stalla per la filtrazione, refrigerazione e conservazione del latte e per il deposito dei recipienti e dei bidoni;
- b) possedere un locale adibito alla conservazione dei detergenti e dei disinfettanti;
- c) possedere un registro di carico e scarico, vidimato dall'autorità locale competente, dal quale risulti il quantitativo giornaliero di latte prodotto e l'impresa destinataria.

ALLEGATO 2

REQUISITI DI COMPOSIZIONE ED IGIENICO-SANITARI DEL LATTE CRUDO DESTINATO ALLA PRODUZIONE DI "LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ"

Il latte crudo, per poter essere utilizzato per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualità", deve rispondere almeno ai seguenti requisiti oltre a quelli prescritti per il latte crudo destinato alla produzione di latte alimentare trattato termicamente:

a) requisiti di composizione

tenore di materia grassa: non inferiore al 3,50%;

tenore di materia proteica: non inferiore a 32,0 g/litro;

b) requisiti igienico-sanitari:

tenore in germi a +30°C (per ml): non superiore a 100.000 (1);

tenore in cellule somatiche (per ml): non superiore a 300.000 (2);

contenuto in acido lattico: non superiore a 30 p.p.m.

(1) Inteso come valore medio (media geometrica) rilevato in un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese

(2) Inteso come valore medio (media geometrica) rilevato in un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese.

AFLATOSSINE

PROCEDURE OPERATIVE STRAORDINARIE PER LA PREVENZIONE E LA GESTIONE DEL RISCHIO CONTAMINAZIONE DA "AFLATOSSINE " E LA FILIERA LATTIERO-CASEARIA

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

È necessario implementare controlli nel settore lattiero-caseario attraverso misure di prevenzione, basate sull'individuazione della soglia di attenzione, al fine di consentire una risposta rapida ed interventi efficaci per la gestione del rischio aflatossine a tutela del consumatore e delle produzioni.

Il limite massimo per Aflatossina M1 nel latte, fissato dalla normativa europea, è pari a 0,050 µg/kg superato il quale non è consentita l'ammissibilità al consumo umano né la commerciabilità del latte.

Pertanto, in considerazione della alta tossicità dell' Aflatossina. M 1 viene definito, per' il latte, un livello di attenzione di 0,040 µg/kg al fine di consentire interventi efficaci prima che il latte rappresenti un rischio per la salute del consumatore.

I Piani regionali di prevenzione, ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004, art. 3, elaborati tenendo conto delle seguenti indicazioni, consentiranno interventi armonizzati sull'intero territorio nazionale, nei diversi punti della filiera lattiero-casearia: aziende zootecniche da latte, centri di raccolta, stabilimenti di trattamento termico, stabilimenti di produzione e trasformazione lattiero-caseari. In considerazione del fatto che la vigente normativa in materia di sicurezza alimentare attribuisce all'operatore un ruolo fondamentale di garanzia della sicurezza dei mangimi e degli alimenti che egli stesso immette in commercio, i Piani dovranno essere basati sulla programmazione delle attività di controllo ufficiale volte principalmente alla verifica dell'applicazione e dei risultati dell'autocontrollo.

Nell'ambito dell'autocontrollo, ai fini della ricerca delle aflatossine M1 nel latte, per i controlli aggiuntivi previsti dalle presenti linee-guida è consentito l'utilizzo di test rapidi immunoenzimatici

Per migliorare l'efficacia dei Piani di prevenzione è opportuno prevedere delle attività di assistenza agli Operatori e/o Associazioni dei produttori per sensibilizzarli alla problematica e fornire un'adeguata formazione, in particolare riguardo l'approvvigionamento, lo stoccaggio e l'uso degli alimenti per gli animali e delle relative materie prime nella filiera lattiero-casearia.

Di seguito si segnalano i principali punti d'attenzione per i diversi livelli della filiera.

1. AZIENDE DI PRODUZIONE DI LATTE

Le seguenti procedure si applicano alle aziende che producono e commercializzano latte destinato alla trasformazione nonché alle aziende che producono latte crudo per la vendita diretta in azienda e con distributori automatici.

1.1 Compiti dell'OSA

a. Autocontrollo

Il piano di autocontrollo deve prevedere anche analisi di campioni di latte per la verifica della conformità delle produzioni ai livelli massimi di aflatossina M1 stabiliti dalla normativa vigente. Tali analisi, in presenza di specifico accordo tra l'allevatore ed il primo raccoglitore, possono essere svolte direttamente a cura di quest'ultimo.

In tal caso, le analisi dovranno essere effettuate su campioni relativi alla singola azienda conferente e i risultati dovranno essere comunicati anche all'allevatore, che dovrà custodire copia dei referti di laboratorio,

Sì reputa efficace un monitoraggio che preveda almeno un prelievo del latte di massa a frequenza settimanale, salvo diversa valutazione in considerazione della realtà territoriale, del volume e dei risultati dei precedenti controlli previo parere favorevole da parte della AC. Particolare attenzione va posta, inoltre, in tutti i casi in cui subentrino fattori di rischio aflatossina, quali ad esempio modifica della razione alimentare giornaliera che preveda l'utilizzo di nuovi alimenti a rischio o l'apertura di nuova trincea di silomais/pastone di mais.

b. Gestione del superamento dei limiti

In caso di superamento del **livello di** aflatossina (0,040 .tg/kg), l'OSA deve comunicare il risultato alla AC entro le 12 ore dall'acquisizione dell'esito; secondo modalità da concordare con l'AC stessa e adottare azioni correttive sulle buone prassi agricole (se necessario modifica della razione alimentare giornaliera con l'eliminazione o la riduzione degli alimenti a maggior rischio di contaminazione,

Nei casi in cui invece i valori di aflatossina M1 in campioni eseguiti in autocontrollo superino i tenori massimi previsti dal reg. (CE) n. 1881/2006; tenuto conto dell'incertezza di misura qualora si utilizzi un metodo chimico, l'OSA provvede a:

- I. comunicare, ai sensi del Reg. (CE) n. 178/2002 - art 19, il risultato alla AC e a tutte le aziende a cui il latte è stato fornito: entro le 12 ore dall'acquisizione dell'esito;
- II. sospendere il conferimento del latte presente in azienda e/o la vendita diretta;
- III. adottare azioni correttive sull'alimentazione degli animali;
- IV. avviare procedure di ritiro (se il latte è stato già avviato alla trasformazione e/o è stato conferito ai distributori automatici);
- V. avviare alla distruzione, ai sensi del Regolamento (CE) n. J 069/2009, il latte contaminato e i prodotti da esso derivati. In alternativa, è possibile applicare i metodi di trasformazione previsti al punto 2.2, lettera b).

1.2 Compiti dell'AC

a. Controlli ufficiali

L'Autorità competente provvede a:

- I. individuare, per tutta la durata del Piano, sulla base dei criteri descritti, il numero delle aziende in cui intensificare i controlli per il rischio aflatossina M1 con un campionamento sul latte di massa ai sensi del regolamento (CE) n. 401/2006 e successive modifiche. e del DPR 327/80, in assenza di sospetto e senza vincolo del prodotto;
- II. verificare che il piano di autocontrollo sia adeguato alla gestione del rischio aflatossine: verificare il rispetto delle frequenze di controllo, la corretta tenuta delle registrazioni e delle copie dei rapporti analitici ottenuti e le azioni correttive (esempio gestione delle buone prassi agricole) in caso di superamento del livello di attenzione;
- III. sensibilizzare gli allevatori sulle problematiche connesse alla contaminazione del latte con aflatossina M1 e fornire loro assistenza sulle attività necessarie a ridurre/eliminare tale rischio.

b. Gestione del superamento dei limiti

In caso di superamento del tenore massimo stabilito dal reg. (CE) n. 1881/2006 per aflatossina M1:

- I. in campioni prelevati in autocontrollo la AC verifica le azioni correttive messe in atto dall'OSA sul latte non conforme. In alternativa, il latte delle successive mungiture può essere avviato, in vincolo, alla trasformazione. Il latte e ed i prodotti possono essere svincolati solo dopo l'invio della dichiarazione di rientro da parte dell'OSA a seguito dell'esito anche del primo test rapido e il successivo esito favorevole di conferma di un campione ufficiale prelevato dalla AC e suo parere favorevole;

Il . in campioni prelevati a seguito di controllo ufficiale, il latte e i prodotti da essi derivati dovranno essere destinati alla. distruzione (qualora possibile, il latte potrà essere eliminato con i reflui aziendali). La ripresa. del conferimento del latte da parte dell'OSA può avvenire soltanto al primo riscontro analitico favorevole di un campionamento ufficiale e dopo parere favorevole da parte della AC.



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni prodotti con latte ovicaprino e di deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna.

Rep. n. 2673.....del 15 novembre 2006

**LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E
LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO**

Nell'odierna seduta del 16 novembre 2006:

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 d'igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO l'articolo 10, paragrafo 8, lettera b) del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 con il quale si prevede che gli Stati Membri, senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del Regolamento, possono autorizzare l'impiego di latte crudo bovino, bufalino ed ovicaprino non rispondente ai criteri di cui all'Allegato III, Sezione IX, per quanto riguarda il tenore di germi e cellule somatiche per la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 gg e di prodotti lattiero caseari ottenuti dalla produzione di detti formaggi.

VISTO l'articolo 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n.131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato-Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

CONSIDERATA l'opportunità di consentire l'utilizzazione ininterrotta dei metodi tradizionali e per tenere conto, in particolare, delle esigenze delle imprese alimentari situate in Regioni soggette a particolari vincoli geografici;

REPUBBLICA ITALIANA - MINISTERO DELL'INTERNO

[Handwritten signature]
14 8



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

CONSIDERATA l'opportunità di mantenere l'utilizzo, durante la stagione estiva, degli alpeggi montani, pascoli, fabbricati e strutture rurali, per la produzione di alcuni formaggi tipici, tenendo conto della pratica impossibilità di garantire, nei tempi e con le modalità di recapito idonei, l'analisi dei campioni di latte prelevati in zone di montagna difficilmente raggiungibili durante le fasi di alpeggio;

CONSIDERATA l'opportunità di permettere il continuo impiego di tecniche tradizionali di allevamento finalizzate alla produzione stagionale di capretti e agnelli da carne e all'utilizzo, durante la stagione estiva, degli alpeggi montani, pascoli, fabbricati e strutture rurali, per la produzione di alcuni formaggi tipici a base di latte caprino, ovino o misti, tenendo conto del periodo spesso molto breve che trascorre tra l'inizio della lattazione e la monticazione degli animali, periodo che non permette il calcolo della media geometrica mobile del tenore in germi a 30°C;

CONSIDERATO che i Regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004 e n. 854/2004 non sono applicabili alla produzione primaria per uso domestico privato, garantendo al contempo l'effettuazione dei controlli previsti nel momento in cui la produzione fosse destinata all'immissione sul mercato;

CONSIDERATO che le misure oggetto della presente intesa rappresentano un adattamento dei requisiti di cui all'allegato III del Regolamento n. 853/2004 e che le stesse non compromettono il raggiungimento degli obiettivi dello stesso regolamento;

VISTA la nota in data 20 ottobre 2006, con la quale il Ministero della salute ha inviato a questa Conferenza una proposta di intesa in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni prodotti con latte ovicaprino e di deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna;

ACQUISITO l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

SANCISCE INTESA

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di seguito riportati:

Art. 1

1. Ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 8., lettera b) del Regolamento (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio n. 853/2004, è consentito l'impiego di latte crudo ovicaprino non corrispondente ai criteri per il tenore in germi a 30°C, previsti dall'Allegato III, sezione IX dello stesso Regolamento per la produzione di formaggi che richiedono un periodo di stagionatura superiore ai 60 gg e di prodotti lattiero-caseari ottenuti dalla lavorazione di detti formaggi.



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

2. Sono fatti salvi gli obblighi dei controlli igienico-sanitari previsti dall'allegato III, sezione IX, capo I, parte III del Regolamento CE n. 853/2004 e dall'allegato IV del Regolamento CE n. 854/2004.
3. Le creme, il siero e gli altri prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte non conforme devono essere sottoposti, prima o durante il processo di trasformazione, ad un trattamento termico avente un effetto almeno equivalente alla pastorizzazione.

Art. 2

1. Al fine di consentire l'utilizzazione estiva dei pascoli di alta montagna per l'allevamento di animali da latte e le strutture tradizionalmente dedicate alla raccolta e alla trasformazione per la produzione di formaggi (alpeggi), i controlli sul latte di massa di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I del Reg. 853, riguardano:

- a) il periodo di produzione a fondo valle;
- b) gli animali il cui latte nel periodo di allevamento a valle risulta conforme ai criteri stabiliti dall'allegato III, Sezione IX del Regolamento CE n. 853/2004 potranno essere destinati a qualsiasi alpeggio, indipendentemente dalle caratteristiche dei prodotti che vi vengono ottenuti;
- c) gli animali di allevamenti il cui latte di massa non rispetta i criteri fissati dall'allegato III del Reg. 853 per quanto riguarda il tenore in cellule somatiche e germi a 30°C, come pure gli animali di allevamenti nei quali non si procede al periodico controllo della qualità del latte, possono venire trasferiti esclusivamente in alpeggi dove si producono formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 gg.

2. Al fine di continuare a consentire l'utilizzo tradizionale dei prodotti dell'allevamento ovi-caprino, caratterizzato dalla stagionalità del ciclo riproduttivo degli animali, i controlli sul latte crudo delle aziende agricole che, prima dell'invio degli animali in alpeggio, conferiscono il latte a stabilimenti di trasformazione riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004 sono effettuati secondo i seguenti criteri minimi:

- a) esecuzione e analisi di un campione di latte entro la prima settimana di conferimento;
- b) esecuzione di almeno due ulteriori controlli a distanza di non meno di quindici giorni l'uno dall'altro entro la data di monticazione degli animali in lattazione. I valori in carica batterica ottenuti, sono valutati secondo i criteri seguenti:
 - 1) il latte il cui tenore in germi a 30°C per ml del singolo campione sia uguale o inferiore al valore massimo previsto per la media geometrica calcolata secondo quanto previsto dal reg. 853 è considerato conforme e può pertanto essere utilizzato senza alcun vincolo;
 - 2) il latte il cui tenore in germi a 30°C per ml sia superiore al valore massimo previsto per la media geometrica calcolata secondo quanto previsto dal reg. 853 è considerato non conforme può essere destinato, sino al conseguimento di un successivo risultato conforme, alla fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 gg.



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

c) la destinazione del latte ottenuto in alpeggio è deciso sulla base dell'esito dell'ultimo campionamento utile prima della monticazione:

- 1) Se tale risultato è conforme, i capi potranno essere trasferiti presso qualsiasi alpeggio
- 2) Se risultato non conforme, i capi potranno monticare esclusivamente in un alpeggio nel quale vengano prodotti formaggi aventi periodo di maturazione superiore a 60gg.

3. Al fine di continuare a consentire la produzione tradizionale dei formaggi d'alpeggio ottenuti dal latte di animali provenienti da allevamenti diversi, compresi gli animali normalmente destinati alla produzione di latte utilizzato per il consumo domestico privato, il latte degli animali appartenenti ad allevamenti non sottoposti a controllo ai sensi dell'allegato III, sezione IX, capitolo I del Reg. 853 deve essere sottoposto ad almeno un controllo prima della monticazione.

4. La valutazione del tenore in cellule somatiche e in germi a 30°C sul singolo campione, consente l'invio in alpeggio dei capi secondo i seguenti criteri:

- a) gli animali per i quali il tenore in cellule somatiche e germi del latte crudo rispetta i criteri fissati dall'allegato III del Reg 853 possono venire trasferiti presso qualsiasi alpeggio
- b) gli animali per i quali il tenore in cellule somatiche e germi del latte rispetta i criteri fissati dall'allegato III del Reg 853 possono venire trasferiti esclusivamente in alpeggi dove si producono formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 gg.

5. La destinazione del latte ottenuto in alpeggio è deciso sulla base dell'esito del campionamento condotto prima della monticazione.

IL SEGRETARIO
Avv. Giuseppe Busia

IL PRESIDENTE
On.le Prof. Linda Lanzillotta



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana.

Rep. n. 5/CSR del 25 gennaio 2007

**LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E
LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO**

Nell'odierna seduta del 25 gennaio 2007:

VISTO l'articolo 14 del Regolamento (CE) n. 178/2002 il quale stabilisce i principi generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

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 d'igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO il Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

VISTO l'articolo 10, comma 8, lettera a) del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 con il quale è stato previsto che gli Stati Membri possono vietare o limitare la commercializzazione sul loro territorio di latte crudo o crema cruda per l'alimentazione umana diretta;

VISTO l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato-Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

CONSIDERATO che l'articolo 1, comma 3, lettera c) del Regolamento (CE) n. 853/2004 e l'articolo 1, comma 2, lettera c) del Regolamento (CE) n. 852/2004, escludono dal campo di



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

applicazione degli stessi la cessione diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali;

CONSIDERATO che il Reg. (CE) n. 852/5004 sull'igiene dei prodotti alimentari, all'allegato II, Capitolo III, detta i "Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici";

VISTA la proposta di intesa in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana pervenuta a questa Conferenza dal Ministero della salute con nota in data 15 novembre 2006;

CONSIDERATO che, nel corso della riunione tecnica del 20 dicembre 2006, i rappresentanti delle Regioni e del Ministero della salute hanno congiuntamente elaborato modifiche alla proposta di intesa di cui trattasi;

VISTA la definitiva stesura della più volte menzionata proposta di intesa, che tiene conto delle modifiche condivise nella citata riunione tecnica, trasmessa dal Ministero della salute con nota in data 28 dicembre 2006;

ACQUISITO, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

SANCISCE INTESA

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di seguito riportati:

PREMESSA

In considerazione delle numerose richieste giunte al Ministero della salute ed alle Regioni volte ad ottenere l'autorizzazione alla vendita di latte crudo direttamente al consumatore finale attraverso distributori automatici, si è ritenuto necessario stabilire idonee procedure igienico - sanitarie al fine di tale commercializzazione, mantenendo inalterati gli obiettivi fissati dalla normativa sulla sicurezza alimentare.

Si è ritenuto opportuno, inoltre, stabilire le procedure di registrazione, le procedure tecniche e quelle di controllo per tale modalità di commercializzazione al fine dell'armonizzazione sul territorio nazionale.



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Art. 1

1. E' consentita la commercializzazione di latte crudo destinato all'alimentazione umana secondo le seguenti modalità:
 - a) direttamente nell'Azienda di produzione dal produttore al consumatore finale,
 - b) attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.
2. I distributori di cui al comma 1, lettera b), dovranno essere registrati ai sensi del Regolamento n. 852/2004 secondo le modalità previste dall'Accordo della Conferenza Stato-Regioni relativo alle Linee-guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 9 febbraio 2006.

Art. 2

1. L'azienda agricola che intende intraprendere la vendita diretta di latte crudo attraverso macchine erogatrici deve presentare un'istanza di registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 accompagnata da una relazione tecnica dettagliata che specifichi le modalità di vendita della matrice alimentare oggetto di richiesta.
2. L'operatore del settore alimentare potrà iniziare l'attività solo dopo che, trascorso un periodo di 45 giorni non ha ricevuto un diniego da parte del Servizio Veterinario della ASL competente per territorio.
3. Il posizionamento delle macchine erogatrici è limitato al territorio della Provincia dove risiede l'Azienda di produzione o delle Province contermini.

Art. 3

1. Le Aziende che intendono intraprendere tale modalità di vendita, devono dimostrare di essere conformi a quanto previsto dall'Allegato III- Sezione IX- Capitolo I del Regolamento (CE) n. 853/2004, rispettare le disposizioni previsti all'Allegato I relativo alla "Produzione primaria" del Regolamento (CE) n. 852/2004, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni, come riportato al punto III) dello stesso allegato.
2. Il latte crudo prodotto in stalla deve soddisfare i criteri previsti all'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, punto III. del Regolamento (CE) n. 853/2004; tali criteri devono essere calcolati, in autocontrollo, sulla media mobile con almeno due prelievi al mese. Le Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, possono, a tale riguardo, stabilire criteri più restrittivi.
3. Le aziende agricole che intendano commercializzare latte crudo attraverso macchine erogatrici, fermo restando gli obblighi e responsabilità del produttore, nonché le procedure previste dal proprio piano di autocontrollo stabilite dalla normativa vigente, devono essere sottoposte a controlli effettuati da parte dei servizi veterinari competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di sanità animale, benessere animale, igiene e sicurezza alimentare, secondo linee programmatiche indicate dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano.
4. Il latte crudo, al momento dell'erogazione, deve risultare conforme ai requisiti generali di sicurezza alimentare come previsto dall'art. 14 del Regolamento (CE) del Parlamento e del



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Consiglio n. 178/2002 ed ai criteri microbiologici volti a verificare l'assenza di microrganismi patogeni e delle loro tossine come previsto nell'Allegato alla presente Intesa. Tali criteri devono essere verificati in autocontrollo.

5. In caso di superamento dei limiti di carica batterica e/o di cellule somatiche e/o di presenza di microrganismi patogeni e loro tossine, la vendita di latte crudo deve essere sospesa fino alla rimozione della non conformità. In tale caso, durante il periodo di sospensione, l'azienda non può ricorrere alla sostituzione con latte proveniente da altre aziende di produzione diverse da quella registrata a tale scopo ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Art. 4

1. Il trasporto del latte crudo negli appositi contenitori dall'azienda agricola al luogo ove è posizionato l'erogatore, qualora non sia in azienda, deve avvenire con un mezzo di trasporto conforme al Regolamento (CE) n. 852/2004.

2. Le macchine erogatrici devono essere rifornite giornalmente di latte crudo.

3. Il latte crudo non erogato dalla macchina, nella stessa giornata di riempimento, qualora non smaltito a norma di legge, deve essere riportato nell'azienda di provenienza, rispettando le condizioni igieniche e di temperatura e collocato in un serbatoio appositamente dedicato.

4. Il latte di cui al comma precedente, deve essere sottoposto a pastorizzazione prima di una sua successiva commercializzazione, oppure:

a) destinato alla caseificazione per la produzione di formaggi a lunga stagionatura, oppure

b) all'alimentazione animale ai sensi del Regolamento n. 79/2005.

5. Nel caso in cui il latte venga pastorizzato, tale trattamento deve avvenire in impianti autorizzati con il rispetto di tutte le specifiche disposizioni in materia di latte alimentare.

6. I contenitori in questione devono rispondere ai requisiti normativi previsti per i materiali a contatto con gli alimenti.

Art. 5

1. Nel caso in cui il latte crudo venga erogato tal quale da macchine erogatrici, sulle stesse devono essere riportate le indicazioni specifiche, di cui all'Allegato alla presente Intesa.

2. Le stesse indicazioni devono essere riportate sull'etichetta delle bottiglie, qualora la macchina erogatrice disponga di un sistema automatico d'imbottigliamento.

3. In entrambi i casi è fatto obbligo di riportare, tra le informazioni rivolte al consumatore, la dicitura: "Latte crudo non pastorizzato".

Art. 6

1. Ai sensi della presente Intesa, l'utilizzo di latte crudo nell'ambito della ristorazione collettiva (mense scolastiche ed ospedaliere, case di riposo, case di cura ecc.) è subordinato all'emanazione di specifici provvedimenti da parte delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano.



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Art. 7

1. Le indicazioni tecniche sono riportate nell'Allegato A che costituisce parte integrante della presente Intesa.

IL SEGRETARIO
Avv. Giuseppe Busia

IL PRESIDENTE
On.le Prof. Linda Lanzillotta



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E SOLOZANO

ALLEGATO A

**MISURE IGIENICO-SANITARIE PER LA VENDITA DI LATTE
CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO**

Il Regolamento CE n. 853/2004, all'art. 10, comma 8, lettera a), prevede la commercializzazione di latte crudo per il consumo umano diretto, salvo espresso divieto da parte dello Stato Membro, immediatamente dopo la mungitura e senza aver subito alcun trattamento termico, salvo la refrigerazione ad una temperatura compresa tra 0 e + 4°C.

Tale modalità si riconduce ai concetti di "genuinità" e "qualità" presupponendo il rispetto della *sicurezza alimentare*.

Pertanto la commercializzazione del latte crudo, come previsto nell'Intesa, può avvenire:

- direttamente nell'Azienda di produzione al consumatore finale, configurandosi in tale caso la fattispecie di "*cessione diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali*", esclusa dal campo di applicazione del Regolamento CE n. 852 e 853/2004;
- attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.

Il latte crudo commercializzato per uso alimentare diretto, trattandosi di alimento "ready-to-eat" (alimento pronto al consumo) può rappresentare un rischio igienico-sanitario e, pertanto, è necessario un elevato livello di attenzione e vigilanza da parte degli organi deputati a tale compito.

A tal fine si forniscono, di seguito le seguenti indicazioni.

Le aziende che intendono intraprendere la commercializzazione di latte crudo, dovranno essere conformi a quanto previsto dall'Allegato III- Sezione IX- Capitolo I del Regolamento CE n. 853/2004, rispettare le disposizioni previsti all'Allegato I relativo alla "Produzione primaria" del Regolamento CE n. 852/2004, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni, come riportato al punto III) dello stesso allegato.

Nel piano di autocontrollo deve essere data particolare importanza a:

- a) controllo dei parametri igienico sanitari del latte crudo previsti dalla normativa vigente (carica batterica, cellule somatiche, ecc.);



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

- b) procedure di pulizia e sanificazione dei locali;
- c) procedure di pulizia e sanificazione degli strumenti, delle attrezzature utilizzate per lo stoccaggio del latte refrigerato;
- d) qualsiasi altra procedura relativa a controlli che, di volta in volta, per ragioni igienico-sanitarie, si rendano opportune (ad es. ricerca di aflatossine M1 e/o contaminanti ambientali);
- e) procedure dei tempi e delle temperature di conservazione e trasporto del latte;
- f) procedure di pulizia e sanificazione dei contenitori adibiti al trasporto del latte crudo;
- g) procedure di pulizia e sanificazione del mezzo di trasporto;
- h) procedure di pulizia e sanificazione dell'erogatore.

Il latte crudo prodotto in stalla deve soddisfare i criteri previsti all'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, punto III. del Regolamento CE n. 853/2004; tali criteri devono essere calcolati, in autocontrollo, sulla media mobile con almeno due prelievi al mese, in base a quanto previsto dalla circolare 31 luglio 2000.

In caso di superamento dei limiti di carica batterica e/o di cellule somatiche del latte crudo prodotto presso un'azienda di produzione, la vendita, con qualsiasi modalità, di latte crudo deve cessare fino alla rimozione della non conformità. In tale caso, durante il periodo di sospensione, il latte da vendere non può essere sostituito con il latte proveniente da altre aziende di produzione diverse da quella registrata a tale scopo ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

Ai fini della prevenzione delle infezioni da *Escherichia Coli* verocitotossici, l'Azienda di produzione che intende commercializzare latte crudo, dovrà effettuare, in autocontrollo, controlli analitici in allevamento, sulle feci e sul latte, volti ad escludere la positività da *Escherichia Coli* 0157; i controlli analitici dovranno essere effettuati secondo una programmazione predisposta dall'azienda la cui valutazione deve consentire l'individuazione di soggetti portatori al fine di escluderli dalla produzione per la vendita del latte crudo, informando il servizio veterinario della ASL.

Il Servizio veterinario competente effettuerà l'opportuna vigilanza; a tale riguardo deve avere la possibilità dell'accesso in qualsiasi momento a tutta la documentazione di autocontrollo predisposta dall'Azienda.

COMMERCIALIZZAZIONE MEDIANTE MACCHINE EROGATRICI

Il latte oggetto della vendita deve originare da un'unica azienda di produzione. Non si configura nella fattispecie della vendita diretta dal produttore al consumatore la possibilità di vendita di latte di raccolta, da parte di una cooperativa o di qualsiasi



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

altra società, di latte di più conferenti anche se associati o membri della cooperativa medesima.

Le aziende agricole che intendono commercializzare latte crudo attraverso macchine erogatrici, fermo restando gli obblighi del produttore e le responsabilità previste dal proprio piano di autocontrollo derivanti dalla normativa sulla sicurezza alimentare devono essere sottoposte a vigilanza e a controlli effettuati da parte dei servizi veterinari competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di sanità animale, benessere animale ed in materia di igiene e sicurezza alimentare, in base alla programmazione regionale, secondo quanto previsto dal Regolamento n. 854/2004 tenendo conto dell'analisi del rischio. In generale, nell'Azienda di produzione, dovranno essere valutati in autocontrollo e, successivamente verificati dal Servizio Veterinario, i criteri igienici di processo elencati riconducibili alla condizione sanitaria degli animali ed all'igiene della mungitura, in particolare:

- *Staphylococcus aureus* (per ml) n.=5 m=500 M=2000 c=2
- *Listeria monocytogenes* Assenza in 25 ml, n=5 e c=0
- *Salmonella* spp Assenza in 25 ml, n=5 e c=0
- *Escherichia coli* O157 Assenza in 25 ml, n=5 e c=0
- *Campylobacter* termotolleranti assenza in 25 ml, n=5 e c=0 (Raccomandazione CE 2005/175)
- Aflatossine < = 50 ppt

Il superamento dei limiti previsti per i germi patogeni e aflatossine deve essere immediatamente comunicato al Servizio Veterinario; in tal caso il latte deve essere escluso dalla commercializzazione e ritirato dal mercato qualora sia stato posto in vendita.

Il superamento dei valori di germi indicatori di carenze igieniche, comporta una revisione dei punti critici di controllo applicati dall'operatore

I Servizi veterinari competenti dovranno effettuare una vigilanza e periodici controlli con una frequenza basata sulla valutazione del rischio con metodiche e tecniche di controllo appropriati ai sensi del Regolamento CE n. 882/2004.

Per quanto concerne i controlli analitici sul prodotto al momento dell'erogazione devono essere rispettati i parametri microbiologici sopra indicati.

Il Ministero della Salute, in accordo con le Regioni e Province autonome, stabilisce eventuali ulteriori obiettivi di sicurezza (criteri di sicurezza alimentare) sulla base dei risultati dei controlli effettuati che dovranno pervenire annualmente al Ministero della salute per il tramite delle Regioni con le relative eventuali osservazioni.



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

Gli erogatori devono essere posizionati in locali chiusi o comunque in aree delimitate e dotati di corrente elettrica e, ove necessario, di fornitura di acqua potabile calda e/o fredda; devono essere collocati lontani da fonti di insalubrità o insudiciamento.

Deve essere garantito il rispetto delle temperature di conservazione del latte crudo anche nel tratto di tubazioni compreso tra il serbatoio ed il rubinetto di erogazione.

Le macchine erogatrici devono essere rifornite giornalmente di latte crudo.

Tutte le operazioni di cui sopra dovranno essere documentate, assicurando una completa tracciabilità.

Le macchine erogatrici devono presentare i seguenti requisiti:

1-essere di facile ed agevole pulizia nonché disinfettabili, sia internamente che esternamente;
2-le superfici destinate a venire in contatto con il latte devono essere in materiali idonei al contatto con gli alimenti;

3-garantire una temperatura del latte non superiore ai +4°C e non inferiore a 0°C;

4-avere il rubinetto di erogazione costruito in modo tale da non essere esposto a insudiciamenti e contaminazioni; inoltre deve essere facilmente smontabile per consentirne la pulizia e la sanificazione, così come tutte le tratte di erogazione a valle dei contenitori di conservazione;

6- avere un termometro-registratore a lettura esterna da sottoporre a taratura periodica attestata da un Ente riconosciuto. Le registrazioni della temperatura devono essere conservate dal detentore dell'allevamento per almeno un anno;

7-avere un dispositivo che impedisca l'erogazione in caso di interruzione dell'elettricità con il conseguente superamento della temperatura di +4°C.

Le macchine erogatrici devono riportare le seguenti indicazioni, chiaramente visibili, leggibili e costantemente aggiornate:

8-denominazione di vendita (latte crudo di ...specie...);

9-ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa;

10-data di mungitura;

11-data di fornitura all'erogatore;

12-data di scadenza;

13-istruzioni per la conservazione domestica: in frigorifero a temperatura compresa fra 0°C e +4°C.

Nel caso in cui l'erogatore del latte crudo disponga di un sistema di imbottigliamento, detti contenitori dovranno riportare in etichetta le seguenti diciture:

a) denominazione di vendita (latte crudo di ...specie...);

b) quantità netta in litri;

c) data di confezionamento (giorno/mese/anno);



*Presidenza
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

- d) data di scadenza (da consumarsi entro giorno/mese/anno);
- e) ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa e numero di registrazione;
- f) istruzioni per la conservazione domestica: in frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e + 4 °C".

Informazioni per il consumatore: "Latte crudo non pastorizzato".

Allegato A LINEE GUIDA

Disposizioni regionali per la disciplina della vendita diretta di latte crudo dal produttore al consumatore finale

L'operatore del settore alimentare che intende vendere latte crudo direttamente al consumatore finale deve essere "produttore agricolo" ai sensi del D. Lgs. 18 maggio 2001, n. 228.

Non è ammessa la vendita di latte crudo da parte di produttori agricoli associati, cooperative e centri di raccolta latte.

È consentita la vendita diretta di latte crudo destinato all'alimentazione umana dal produttore agricolo al consumatore finale esclusivamente secondo le seguenti modalità:

- direttamente nell'azienda di produzione attraverso la mescita in contenitori di proprietà dell'acquirente al seguito di quest'ultimo;
- attraverso l'utilizzo di macchine erogatrici collocate nella stessa azienda di produzione o al di fuori di questa;
- in apposito locale di vendita aziendale previo confezionamento del latte crudo e relativa etichettatura prima della vendita.

E' inoltre possibile effettuare la vendita di latte crudo al consumatore finale da parte dell'azienda agricola produttrice non esclusivamente presso la sede dell'azienda medesima, ma in strutture a questa collegate funzionalmente, e cioè:

- chioschi o comunque postazioni fisse allestite presso fiere o mercati agricoli e zootecnici;
- posteggi presso mercati in sede propria o mercati su strada mediante automezzi di tipo negozio mobile o banchi temporanei;
- punti vendita esterni all'azienda di produzione purchè gli spazi risultino in uso al produttore (proprietà, affitto, comodato d'uso, ecc) compresi quelli presso le cooperative lattiero casearie di cui il produttore è eventualmente socio.

Nei primi due casi summenzionati dovranno comunque essere rispettati i requisiti igienico sanitari previsti dall'Allegato II, capitolo III, del Reg. (CE) n. 852/2004 e le disposizioni previste dalle altre normative vigenti che disciplinano il settore.

Le macchine erogatrici utilizzate per la vendita diretta di latte crudo al consumatore finale devono essere registrate ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004, secondo le modalità previste dal paragrafo "Inizio dell'attività".

L'operatore, prima di iniziare l'attività di vendita diretta al consumatore di latte crudo, deve verificare in regime di autocontrollo il possesso dei requisiti igienico sanitari stabiliti dal presente documento, con particolare riguardo ai parametri indicati nelle Tabelle 1 e 2, e predisporre adeguate procedure o sistemi finalizzati ad assicurare il rispetto nel tempo dei requisiti di cui sopra, se del caso, tenendo conto del posizionamento degli erogatori.

Restano comunque impregiudicati tutti gli obblighi posti in capo al produttore dalla normativa in materia di quote latte sia in termini di contabilizzazione aziendale che in termini di dichiarazione di fine periodo (nel caso di specie con riferimento al regime delle vendite dirette, nel cui ambito il latte crudo venduto direttamente rientra) nonché gli adempimenti di natura fiscale.

INIZIO DELL'ATTIVITÀ

L'operatore che intende intraprendere la vendita diretta di latte crudo al consumatore finale deve darne comunicazione ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 al fine di essere registrato, allegando tutta la documentazione prevista, sintetizzata nell'allegato B.

Contestualmente alla comunicazione di inizio attività infatti, il titolare dell'azienda agricola deve presentare una dettagliata relazione tecnica, specificando le modalità con cui intende effettuare la vendita del latte crudo.

La comunicazione di inizio attività deve pervenire, con le modalità previste dalla normativa vigente, al Servizio Veterinario dell'Ausl in cui ha sede l'allevamento e a ogni Ausl nel cui territorio si intende installare erogatori.

La vendita diretta di latte crudo al consumatore finale può comunque avere inizio solo a seguito della verifica con esito positivo da parte del Servizio Veterinario dell'Ausl, entro 30 giorni, dei risultati ottenuti in regime di autocontrollo, del possesso dei requisiti igienico sanitari stabiliti dal presente documento, con particolare riguardo ai parametri indicati nelle Tabelle 1 e 2.

In caso di modifiche di titolarità, strutturali, impiantistiche o produttive, di installazione, dismissione o spostamento di una macchina erogatrice e in caso di chiusura dell'attività, l'operatore deve darne comunicazione al Servizio Veterinario dell'Ausl competente per territorio.

Anche l'interruzione temporanea dell'attività, dell'azienda o di un distributore, deve essere comunicata al Servizio Veterinario competente.

Il Servizio Veterinario competente per territorio in cui ha sede la macchina erogatrice ma non l'allevamento di produzione deve verificare la registrazione dell'azienda di produzione prima di procedere all'inserimento dell'utente nel sistema informativo regionale (SIEV).

PRESCRIZIONI SANITARIE RELATIVE ALLE AZIENDE E AL BESTIAME DA LATTE

Le aziende di produzione che intendono intraprendere la vendita di latte crudo direttamente al consumatore finale devono:

- essere registrate ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004;
- essere conformi a quanto previsto dall'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, del Reg. (CE) n. 853/2004 e s.m.i. (Latte crudo e colostro - produzione primaria);
- rispettare le disposizioni previste dall'Allegato I relativo alla "Produzione primaria" del Reg. (CE) n. 852/2004, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni;
- essere controllate, ai sensi della Direttiva n. 64/432/CEE e della Direttiva n. 91/68/CEE, con frequenza almeno annuale per quanto riguarda la tubercolosi (bovidi) e la brucellosi (tutte le specie sensibili).

Inoltre i capi delle aziende medesime devono:

- essere in buono stato di salute e di nutrizione,
- essere alimentati in modo corretto,
- essere sottoposti a controllo sistematico della mammella,
- essere tenuti separati da capi non idonei temporaneamente alla produzione del latte.

Qualora l'operatore scelga di destinare esclusivamente un gruppo di animali alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale, tale opzione deve essere sottoposta al parere preventivo del Servizio Veterinario che valuterà se le caratteristiche strutturali e gestionali dell'allevamento sono idonee a consentire la gestione separata del gruppo e verificherà la presenza di eventuali fattori di rischio.

L'operatore deve, quindi, attenersi alle seguenti procedure:

- il gruppo deve essere tenuto sempre separato dagli altri componenti della mandria, evitando contatti diretti e indiretti con altri animali e loro deiezioni;
- il gruppo di animali deve essere munto prima di tutti gli altri animali;
- lo stoccaggio del latte deve avvenire separatamente in un serbatoio adibito esclusivamente alla vendita del latte crudo direttamente al consumatore finale;
- l'elenco dei capi scelti deve essere inserito nel piano di autocontrollo e deve essere sempre aggiornato.

Inoltre, ai fini della prevenzione delle tossinfezioni da *Escherichia coli* O157 verocitotossico, l'azienda di produzione che intende vendere latte crudo direttamente al consumatore finale deve

effettuare, in autocontrollo, controlli analitici in allevamento, sulle feci oltre che sul latte, secondo la programmazione minima e con le modalità descritte di seguito:

- le feci devono essere prelevate singolarmente da tutti gli animali destinati alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale;
- l'analisi può essere effettuata su pool di non più di 5 capi, in almeno 25 grammi di feci per pool;
- qualora il pool risulti positivo, l'analisi sulle feci di quei capi deve essere effettuata singolarmente;
- il campionamento delle feci deve essere eseguito ogni sei mesi almeno nel primo anno, preferibilmente nel periodo aprile-ottobre, e in funzione del livello di rischio dell'allevamento; tale campionamento deve essere contestuale al campionamento del latte per la ricerca di *E. coli* O157 verocitotossico.

L'inserimento di nuovi capi nel gruppo di animali destinati alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale, o di capi che per vari motivi erano stati allontanati dal gruppo (come ad esempio animali in asciutta), deve essere sempre preceduto da campionamento per la ricerca di *E. coli* O157 verocitotossico nelle feci con esito favorevole.

Tabella 1. Parametri da verificare nelle feci

Requisito	Valore	Frequenza	Matrice
<i>Escherichia coli</i> O157 verocitotossico	assenza in 25 g	Semestrale primo anno.	Feci (tutte le specie considerate)
<i>Escherichia coli</i> O157 verocitotossico	assenza in 25 g	Se conforme il primo anno, annuale dal secondo anno	Feci (tutte le specie considerate)

La mancanza di controlli o la non conformità a quanto stabilito per *Escherichia coli* O157 verocitotossico, compreso il mancato aggiornamento dell'elenco del gruppo, comporta l'immediata sospensione della vendita diretta del latte crudo al consumatore finale.

In caso di positività a *E. coli* O157 verocitotossico nelle feci o nel latte, oltre a quanto previsto nel paragrafo "Azioni in caso di non conformità del latte", si deve procedere alla immediata esclusione del/dei capo/i positivo/i dalla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale. Il capo escluso può essere riammesso alla produzione a seguito di 3 controlli sulle feci favorevoli a intervallo di 7-15 giorni e di una valutazione favorevole del Servizio Veterinario che tenga conto della situazione dell'allevamento (dati di prevalenza, possibilità di costituire una coorte negativa che possa essere gestita separatamente, ecc.).

REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI DELLE AZIENDE ZOOTECNICHE E DEI DISTRIBUTORI

Le aziende produttrici di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale devono disporre di locali di stabulazione costruiti e gestiti in modo tale da garantire per tutti i capi allevati condizioni igieniche di benessere e salute tali da non influire negativamente sulle operazioni di mungitura e manipolazione del latte; pertanto le stalle devono essere sgombre da rifiuti di qualsiasi tipo, con lettieri e ricoveri correttamente gestiti e devono disporre di sistemi atti a combattere e impedire la presenza di animali indesiderati e infestanti.

Le aziende devono disporre di locali che garantiscano l'isolamento degli animali affetti, o per i quali esiste il sospetto che siano affetti, da una malattia infettiva trasmissibile all'uomo attraverso il latte.

Le aziende devono, inoltre, rispettare le seguenti disposizioni:

- **nel caso si provveda a imbottigliare il latte crudo in contenitori (di proprietà dell'acquirente o messi a disposizione dal produttore), esclusivamente al momento della vendita:**
 1. la cisterna di conservazione deve essere dotata di termometro, di agitatore e di idoneo rubinetto posto ad almeno 50 cm dal suolo. Qualora la vasca refrigerante sia utilizzata anche per la consegna al raccoglitore, il rubinetto non deve consentire il collegamento con l'autobotte di ritiro del latte, per il quale deve essere utilizzata l'apposita valvola;
 2. nel locale di stoccaggio deve essere presente un lavabo con dotazione di prodotti per la pulizia e disinfezione e mezzi igienici per asciugarsi le mani;
 3. il rifornimento di acqua potabile ai sensi della legislazione vigente per le operazioni di mungitura, pulizia e raffreddamento.
- **nel caso si provveda alla vendita del latte crudo tramite distributori questi devono :**
 1. essere di facile e agevole pulizia nonché disinfettabili, sia internamente che esternamente;
 2. le superfici destinate a venire in contatto con il latte devono essere in materiali idonei al contatto con gli alimenti;
 3. il rubinetto di erogazione deve essere costruito in modo tale da non essere esposto a insudiciamenti e/o contaminazioni, inoltre deve essere facilmente smontabile per consentirne la pulizia e la sanificazione, così come tutte le tratte di erogazione a valle dei contenitori di conservazione;
 4. essere dotati di un dispositivo che garantisca l'omogeneità del latte erogato per tutto il periodo di conservazione presso la macchina erogatrice (agitatore);
 5. essere collocati in ambienti protetti (ad esempio locali chiusi o aree delimitate come tettoie o recinti ecc.), anche dai raggi solari e lontano da fonti di insalubrità o insudiciamento. Non devono comunque essere posizionati nei locali di mungitura e di stoccaggio del latte crudo;
 6. essere mantenuti in idonee condizioni di pulizia e manutenzione;
 7. essere riforniti giornalmente (ogni 24 ore) di latte crudo già refrigerato a temperatura non superiore ai +4°C e non inferiore a 0° C
 8. garantire una temperatura del latte non superiore ai +4° C e non inferiore a 0° C;
 9. essere dotati di allacciamento alla corrente elettrica;
 10. essere dotati di termometro-registratore per il rilievo e la registrazione della temperatura del latte, la cui lettura sia possibile anche da parte dell'utenza;
 11. essere dotati di un dispositivo che impedisca l'erogazione del latte in caso di superamento della temperatura di +4° C.

I termometri e i termostati devono essere soggetti a periodica taratura o calibrazione secondo una frequenza stabilita nel piano di autocontrollo, almeno annuale.

Sugli erogatori devono essere riportate, chiaramente visibili e leggibili e costantemente aggiornate, le indicazioni elencate nel paragrafo "Informazioni per il consumatore".

Sia le cisterne che i serbatoi dei distributori, utilizzati per lo stoccaggio del latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale, devono essere svuotati e accuratamente lavati e disinfettati in tempi non superiori alle 24 ore.

Dopo la pulizia delle macchine erogatrici è necessario eliminare il primo litro di latte per evitare di destinare al commercio il prodotto contaminato dai detergenti impiegati.

Le aziende che mettono a disposizione del consumatore finale dei contenitori (es. bottiglie) per il confezionamento del latte crudo al momento dell'acquisto devono adottare procedure per assicurarne l'igiene e la protezione da contaminazioni.

Autocontrollo aziendale

Presso gli allevamenti che effettuano la vendita diretta di latte crudo al consumatore finale deve essere presente una sezione specifica nel sistema di autocontrollo predisposto ai sensi dell'art. 5 del Reg. (CE) n. 853/2004, periodicamente revisionato e, se necessario, aggiornato.

Nel piano di autocontrollo devono essere presi in considerazione:

- a) controllo dei parametri igienico sanitari del latte crudo previsti dalla successiva Tabella 2;
- b) controlli sulle feci per *Escherichia coli* O157 verocitotossico;
- c) misure di biosicurezza e procedure relative all'igiene di allevamento e mungitura;
- d) procedure di pulizia e sanificazione di locali, strumenti e attrezzature utilizzate per lo stoccaggio del latte refrigerato, contenitori adibiti al trasporto del latte crudo, mezzi di trasporto, erogatori;
- e) procedure di conservazione e trasporto del latte (tempi e temperature);
- f) procedure di separazione dei capi adibiti alla produzione di latte crudo e puntuale aggiornamento dell'elenco dei capi, in caso di scelta relativa alla formazione di un gruppo di animali destinato alla produzione di latte crudo destinato al consumatore finale.

PRESCRIZIONI RELATIVE ALL'IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita del latte crudo, destinato a venire in contatto diretto o indiretto con tale matrice alimentare deve:

- indossare abiti da lavoro puliti sia nei locali di produzione che in quelli di vendita;
- lavarsi le mani e le braccia immediatamente prima della mungitura e curare la pulizia delle stesse durante tutte le operazioni;
- non essere affetto da malattia trasmissibile o portatore di malattie trasmissibili attraverso gli alimenti e non presentare ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffrire di diarree;
- venire formato, istruito e addestrato in materia di igiene degli alimenti destinati all'uomo con particolare riguardo alla produzione del latte.

PRESCRIZIONI RELATIVE ALL'IGIENE DELLA MUNGITURA, DELLA RACCOLTA, DELLA MANIPOLAZIONE E DEL TRASPORTO DEL LATTE CRUDO

Gli animali devono venire munti igienicamente in apposita sala di mungitura o con sistema di mungitura mobile o fisso alla posta.

Nel caso l'azienda allevi il bestiame in lattazione in stabulazione fissa e impieghi un sistema di mungitura mobile, deve essere possibile situare tali attrezzature su un pavimento sgombro da rifiuti di qualsiasi genere o da accumulo di escrementi.

Il latte, immediatamente dopo la mungitura, deve essere filtrato da impurità grossolane, refrigerato a temperatura non superiore a +4°C e non inferiore a 0°C, e conservato in apposito contenitore che garantisca le necessarie condizioni igieniche, il mantenimento della prevista temperatura e il rimescolamento.

Durante le fasi di mungitura, raccolta e manipolazione del latte devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- durante e immediatamente prima della mungitura non deve essere effettuata in azienda alcuna attività che influisca sfavorevolmente sulla qualità igienica del latte prodotto;
- prima di sottoporre un animale alla mungitura si deve curare che i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti siano pulite e asciutte;
- prima di mungere un animale è necessario controllare l'aspetto dei primi getti del latte; qualora si rilevi una qualsiasi anomalia fisica, il latte del soggetto in causa deve essere escluso dalla vendita;
- i trattamenti per immersione e per vaporizzazione dei capezzoli dei capi in lattazione devono essere effettuati con prodotti appositamente approvati dal Ministero della Salute;
- le attrezzature e gli strumenti destinati a venire in contatto con il latte devono essere di materiali di agevole lavaggio, pulizia e disinfezione, resistenti alla corrosione e tali da non

- cedere sostanze in quantitativi che possano risultare dannosi per la salute umana, alterare la composizione del latte o avere un'incidenza negativa sulle sue caratteristiche organolettiche;
- dopo l'uso gli utensili utilizzati per la mungitura, gli impianti per la mungitura meccanica e i recipienti e le attrezzature che in qualsiasi modo entrano in contatto con il latte devono essere lavati, puliti e disinfettati;
- per allontanare ed eliminare le impurità del latte devono essere utilizzati esclusivamente materiali filtranti idonei a venire a contatto con alimenti.

Il trasporto del latte crudo negli appositi contenitori dall'azienda agricola al luogo in cui è posizionato l'erogatore deve avvenire con un mezzo di trasporto conforme al Reg. (CE) n. 852/2004. Durante tutto il periodo di trasporto e di vendita deve essere garantito il mantenimento in regime di refrigerazione controllata con temperature non superiori a +4°C e non inferiori a 0°C.

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE

A seconda delle modalità di vendita del latte crudo, sulle confezioni, sulle macchine erogatrici o presso il punto di mescita devono essere fornite al consumatore le seguenti informazioni:

- la denominazione di vendita: latte crudo non pastorizzato di ... (indicare la specie);
- la ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa (si ricorda che a ogni erogatore deve corrispondere una sola azienda);
- data di mungitura;
- data di carico dell'erogatore, se diversa da quella di mungitura;
- data di scadenza, esprimibile anche in termini di giorni dalla data di mungitura, non superiore ai 3 giorni dalla messa a disposizione del consumatore;
- condizioni d'uso, comprese le istruzioni per l'erogazione del latte dal distributore e per la conservazione domestica (in frigorifero a temperatura compresa fra 0°C e +4°C);
- precauzioni d'uso: "prodotto da consumarsi dopo bollitura" in rosso chiaramente visibile sul frontale della macchina erogatrice e con caratteri di almeno 4 centimetri (tali indicazioni devono essere riportate sul contenitore, in caso di latte crudo confezionato);
- qualsiasi altra informazione e/o indicazione prevista dalla normativa vigente.

PRESCRIZIONI RELATIVE AL LATTE CRUDO

Al momento della consegna al consumatore il latte crudo posto in vendita come tale deve risultare conforme ai requisiti generali di sicurezza alimentare come previsto dall'art. 14 del Regolamento (CE) n. 178/2002 e, per il latte delle diverse specie, ai valori riportati nella seguente tabella 2, verificati in regime di autocontrollo secondo le frequenze minime e le matrici definite.

Tabella 2. Parametri previsti per la produzione di latte crudo da verificare in autocontrollo

Requisito	Valore	Frequenza	Matrice
Carica batterica a 30 °C (ufc/ml)	inferiore o uguale a 50.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese) e comunque non superiore a 100.000 sul singolo prelievo	almeno 2 prelievi al mese	latte vaccino di massa
	inferiore o uguale a 50.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con	almeno 2 prelievi al mese	latte di asina di massa

	almeno due prelievi al mese)		
	inferiore o uguale a 100.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese)	almeno 2 prelievi al mese	latte di massa di tutte le altre specie considerate
	inferiore o uguale a 50.000	trimestrale	latte vaccino e latte di asina prelevato all'erogatore
	inferiore o uguale a 100.000	trimestrale	latte di tutte le altre specie prelevato all'erogatore
Cellule somatiche (n/ml)	inferiore o uguale a 300.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese) e comunque non superiore a 400.000 sul singolo prelievo	almeno 1 prelievo al mese	latte vaccino di massa
	inferiore o uguale a 45.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese)	almeno 1 prelievo al mese	latte di asina di massa
Stafilococchi coagulasi positivi	≤500 ufc/ml	almeno 1 prelievo ogni 2 mesi per il primo anno	latte della cisterna per la vendita diretta di latte crudo al consumatore (tutte le specie considerate)
Listeria monocytogenes	assenza in 25 ml		
Salmonella spp	assenza in 25 ml		
Campylobacter termotolleranti	assenza in 25 ml		
E. coli O157 verocitotossico	assenza in 25 ml		
Streptococcus agalactiae	Assente	semestralmente	latte di massa vaccino, bufalino e ovicaprino
Aflatossine	≤ 50 ppt	almeno 1 prelievo ogni 3 mesi (si suggerisce di concentrare i prelievi nel periodo fine estate-autunno e ad ogni nuovo lotto di mangimi)	latte di massa di tutte le specie considerate
Residui di sostanze antibatteriche	< LMR previsti dalla normativa vigente	semestrale	latte di massa vaccino, bufalino e ovicaprino

Non devono comunque essere presenti germi patogeni e loro tossine in quantità tale da risultare dannosi alla salute dei consumatori.

Inoltre, il latte crudo posto in vendita come tale e destinato al consumatore finale deve avere punto crioscopico uguale o inferiore a - 0,520°C.

Anche qualora l'operatore abbia scelto di destinare esclusivamente un gruppo di animali alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale, i campionamenti del latte ai fini della valutazione di carica batterica, cellule somatiche, aflatossine e residui di antibiotici devono essere rappresentativi del latte dell'azienda (latte di massa) in quanto devono rappresentare lo stato sanitario e le procedure igienico sanitarie complessive dell'azienda. Per la ricerca dei germi patogeni i campionamenti possono, invece, essere effettuati sul latte destinato alla vendita diretta al consumatore finale.

Considerato lo stato fisico del prodotto e la continua miscelazione dello stesso, il campionamento per la ricerca dei patogeni in autocontrollo può essere effettuato su una singola unità campionaria.

Il campionamento per la ricerca di *Escherichia coli* O157 verocitotossico deve tenere conto di quanto previsto nel paragrafo “Prescrizioni sanitarie relative alle aziende e al bestiame da latte”.

Le medie geometriche relative a carica batterica e cellule somatiche possono essere calcolate utilizzando i risultati dei campioni prelevati nell’ambito del piano per il pagamento del latte secondo la qualità. Qualora in tale piano sia previsto il controllo dei residui di antibiotici, anche questi risultati possono essere considerati validi. Per la validazione del sistema di autocontrollo sono previsti **almeno 6 campioni favorevoli per la ricerca di patogeni**. Al raggiungimento di 6 esiti consecutivi favorevoli l’azienda, sentito nel merito il Servizio Veterinario competente, può effettuare le analisi per la ricerca di *Stafilococchi* coagulasi positivi, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, *Escherichia coli* O157 verocitotossico e *Campylobacter* con **frequenza trimestrale**, in funzione del livello di rischio valutato dal Servizio Veterinario dell’Ausl.

Nel caso in cui la vendita di latte crudo avvenga a mezzo di macchine erogatrici, l’operatore, nell’ambito del proprio piano di autocontrollo, deve procedere alla verifica periodica della carica mesofila totale (CBT) a livello del latte erogato ai punti di distribuzione, sottoponendo a controllo tutti gli erogatori con frequenza trimestrale. Per valutare la conformità del parametro si deve fare riferimento al singolo esito analitico. Il latte crudo non erogato dalla macchina nella stessa giornata di riempimento seguirà le destinazioni consentite, nel rispetto di tutte le specifiche disposizioni in materia.

AZIONI IN CASO DI NON CONFORMITÀ DEL LATTE

Le non conformità relative ai parametri sopra considerati devono essere obbligatoriamente segnalate al Servizio Veterinario competente, a opera del produttore stesso, entro 24 ore dal ricevimento dell’esito per tenore in germi (CBT) e cellule somatiche ed entro 12 ore per *Stafilococchi* coagulasi positivi o altri germi patogeni (*L. monocytogenes*, *Salmonella* spp, *Campylobacter*, *E. coli* verocitotossico).

In caso di superamento dei valori indicati per carica batterica e/o cellule somatiche, il Servizio Veterinario comunica ufficialmente all’azienda agricola di produzione l’inizio del periodo di osservazione di 30 giorni entro il quale i valori devono rientrare nei parametri conformi; trascorso tale periodo e in caso di mancato rientro si procede a sospendere la vendita di latte crudo al consumatore finale fino a quando non si ristabilisce il rientro in tali parametri.

Se la non conformità riguarda la CBT non è necessario procedere al ricalcolo della media geometrica partendo da zero (considerare il singolo campione), se la non conformità è relativa al titolo di cellule somatiche si procederà al ricalcolo della media geometrica partendo da zero.

Il latte crudo prodotto nei periodi di sospensione per non conformità può essere utilizzato nell’ambito e con le limitazioni previste dalla normativa vigente.

Al superamento dei limiti previsti per *Stafilococchi* coagulasi positivi, germi patogeni, aflatossine e sostanze antibatteriche, il responsabile dell’azienda agricola provvede direttamente, non appena a conoscenza del superamento del valore stabilito, all’immediata sospensione della vendita del latte crudo al consumatore finale, nonché al suo ritiro dal mercato, qualora già posto in vendita, comunicando la non conformità al Servizio Veterinario territorialmente competente entro 12 ore dal ricevimento dell’esito.

La risoluzione della non conformità necessita di una attenta rivalutazione delle procedure, in particolare quelle relative alla mungitura e sanificazione degli ambienti e degli impianti di mungitura, nonché dello stato sanitario degli animali.

Per il ripristino delle non conformità relative ai criteri microbiologici è necessario definire un percorso differenziato per ogni specifico patogeno, prelevando campioni dai singoli animali adibiti alla produzione per la vendita diretta di latte crudo al consumatore finale.

In particolare:

- Escherichia coli O157 verocitotossico: prelievo di campioni di feci così come previsto al paragrafo “Prescrizioni relative alle aziende e al bestiame da latte”.
- Salmonella spp.: ricerca del patogeno in oggetto dal latte individuale dei singoli animali, ricerca del patogeno in oggetto dalle feci, con modalità analoghe a quelle definite per E. coli O157 nel paragrafo “Prescrizioni relative alle aziende e al bestiame da latte”.
- Campylobacter termotolleranti: ricerca del patogeno in oggetto dal latte individuale dei singoli animali. È da prevedere inoltre, la ricerca del patogeno in oggetto dalle feci, con modalità analoghe a quelle definite per E. coli O157 nel paragrafo “Prescrizioni relative alle aziende e al bestiame da latte”.
- Listeria monocytogenes: ricerca del patogeno in oggetto dal latte individuale dei singoli animali e controllo ambientale, soprattutto della sala mungitura e delle macchine erogatrici.
- Stafilococchi coagulasi positivi: ricerca del patogeno in oggetto dal latte individuale dei singoli animali.

Il/i capo/i positivo/i vengono esclusi dalla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale. Il/i capo/i può/possono essere riammesso/i alla produzione a seguito di 3 controlli favorevoli (feci e/o latte) a cadenza quindicinale.

La vendita può riprendere a seguito delle valutazioni dei controlli sopra riportati e di un campione ufficiale di latte destinato alla vendita diretta al consumatore finale, con esito favorevole, effettuato a distanza di almeno una settimana da un campione in autocontrollo. Il Servizio Veterinario delle Ausl può eventualmente prelevare campioni di feci e latte individuale, in funzione del livello di rischio valutato.

Il latte crudo prodotto nei periodi di sospensione per non conformità a Stafilococchi coagulasi positivi o germi patogeni può essere utilizzato nell'ambito e con le limitazioni previste dalla normativa vigente.

In caso di non conformità ai criteri microbiologici rilevata su latte prelevato da un erogatore, seppure con presenza contestuale di latte di massa conforme, deve essere immediatamente verificata la conformità del latte erogato presso tutti i punti di distribuzione dell'azienda in questione, in eventuale coordinamento con gli altri Servizi Veterinari competenti per territorio:

- in caso di riscontro di non conformità su più di una macchina erogatrice l'attività di vendita diretta del latte crudo viene sospesa in tutti gli erogatori riforniti dall'azienda,
- se la non conformità riguarda un unico punto di distribuzione la sospensione interessa solo l'erogatore in causa.

L'utilizzo per l'attività di vendita può riprendere dopo adozione di interventi documentati di pulizia e sanificazione e valutazione delle modalità di trasporto del latte.

In caso di sospensione della vendita di latte crudo a seguito di superamento dei limiti previsti per aflatossine o sostanze antibatteriche si applicheranno le disposizioni legislative specifiche.

In caso di sospensione della vendita di latte crudo a seguito di mancato rispetto dei parametri previsti il latte da vendere non può essere sostituito, durante il periodo di sospensione, con il latte proveniente da altre aziende diverse da quella registrata a tale scopo ai sensi del Reg. 852/2004.

PRESCRIZIONI RELATIVE AI CONTROLLI UFFICIALI

Le aziende agricole che producono latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale devono essere sottoposte a controlli ufficiali effettuati da parte dei Servizi Veterinari competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di anagrafe degli allevamenti e degli animali, sanità animale, benessere animale, igiene e sicurezza alimentare.

In particolare, il Servizio Veterinario deve verificare almeno una volta all'anno:

1. il mantenimento dei requisiti igienici e strutturali della stalla e dei locali di mungitura, stoccaggio e vendita del latte;

2. lo stato di salute degli animali presenti, con particolare riguardo agli animali in lattazione e al loro apparato mammario;
3. il rispetto dei parametri igienico sanitari del latte, valutando gli esiti ottenuti in autocontrollo dall'azienda;
4. che le procedure di autocontrollo siano costantemente e correttamente eseguite, con particolare riferimento ai parametri igienico-sanitari e in particolare per:
 - l'igiene della produzione e stoccaggio del latte
 - le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali, delle strutture e delle attrezzature
 - i controlli funzionali, se disponibili
 - l'eventuale precisa identificazione e separazione del gruppo.

Qualora, a seguito dei controlli effettuati, dovessero emergere elementi tali da fare ritenere che non vengano soddisfatti i requisiti previsti o non vengano rispettate le procedure definite, l'autorità sanitaria competente disporrà specifici accertamenti, compreso un eventuale campionamento ufficiale sul latte crudo dalla cisterna di stoccaggio e/o al punto di distribuzione e adotterà le misure sanitarie ritenute necessarie.

Il Servizio Veterinario effettua, inoltre, il campionamento del latte destinato alla vendita diretta al consumatore presso tutte le Aziende e tutti gli erogatori situati nel territorio di propria competenza con frequenza almeno semestrale e con almeno un campione nel periodo estivo per l'accertamento di carica batterica totale, cellule somatiche, Stafilococchi coagulasi positivi, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, *E. coli* O157 verocitotossico, *Campylobacter* termotolleranti. Qualora un'azienda di produzione gestisca più di una macchina erogatrice, è opportuno dilazionare i campionamenti nei differenti erogatori in mesi diversi, garantendo comunque almeno un controllo per erogatore nel periodo estivo.

Si riporta di seguito la tabella riepilogativa relativa all'attività di campionamento ufficiale.

Requisiti	frequenza	Matrice	Verbali da utilizzare
<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp <i>Escherichia coli</i> O157 <i>Campilobacter</i>	Semestrale su ogni distributore; semestrale in sala latte	Aliquota unica da 5 uc da almeno 150ml l'una (barrare la casella campione altamente deperibile)	PRIC
<i>Aflatossina M1</i>	1 volta l'anno sala latte	2 aliquote(da una unità campionaria) da almeno 200ml	Piano Nazionale Residui extra piano
<i>Sostanze antibatteriche, compresi sulfamidici e chinolonici</i>	1 volta l'anno sala latte	4 aliquote(da una unità campionaria) da almeno 200ml	Piano Nazionale Residui extra piano
Carica batterica a 30°C	1 volta l'anno sala latte 1 volta l'anno per ogni distributore	1 aliquota (da una unità campionaria) da almeno 70 ml	PRIC (barrare altro)
Cellule somatiche	1 volta l'anno sala latte	1 aliquota (da una unità campionaria) da almeno 70 ml	PRIC (barrare altro)

Il campionamento ufficiale per la determinazione di sostanze antibatteriche, compresi sulfamidici e chinolonici e aflatossine verrà eseguito secondo le buone pratiche di campionamento indicate nel piano residui.

Il campionamento ufficiale per la verifica della conformità del latte crudo ai requisiti stabiliti deve essere effettuato adottando le procedure e le modalità di prelievo dei campioni previste dalla normativa vigente.

Deve, inoltre, essere prestata la dovuta attenzione alle modalità di confezionamento e trasporto dei campioni.

Il verbale di campionamento deve essere redatto, in modo chiaro e accurato, utilizzando il modello allegato al Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC) in corso di validità o al Piano regionale residui.

Si ricorda che in caso di campionamento presso la macchina erogatrice, oltre al numero di registrazione, sul verbale di prelevamento deve essere chiaramente indicata l'ubicazione del distributore da cui è stato effettuato il prelievo. Sul verbale deve, inoltre, essere indicata la temperatura rilevata al momento del campionamento.

In caso di superamento dei limiti di carica batterica e cellule somatiche, deve essere effettuata una valutazione dei dati di autocontrollo e delle procedure in atto, comprese quelle del trasporto del latte e della gestione delle macchine erogatrici, ai fini del ripristino della conformità.

Qualora il Servizio Veterinario lo ritenga opportuno, può ripetere il campionamento ai fini del calcolo della media geometrica anche relativamente al parametro "cellule somatiche".

In caso di superamento dei limiti previsti per Stafilococchi coagulasi positivi o germi patogeni si applicherà quanto previsto al paragrafo "Azioni in caso di non conformità del latte".

In caso di superamento dei limiti previsti per aflatossine o antibiotici si applicheranno le disposizioni legislative specifiche.

Nell'ambito dei controlli effettuati presso gli erogatori, il Servizio Veterinario procede anche alla verifica della presenza e della conformità delle informazioni per il consumatore e alla verifica periodica della corrispondenza della temperatura del latte con quanto prescritto.

In particolare, considerate le diverse possibili combinazioni di tempo, mezzi e contenitori di trasporto, i Servizi Veterinari di ciascuna Asl devono, inoltre, valutare l'efficacia di quanto disposto dagli operatori del settore alimentare per l'approvvigionamento degli erogatori di latte crudo ai fini del rispetto delle soglie di temperatura del prodotto durante il trasporto e la conservazione.

Si ricorda che, nel caso in cui i Servizi Veterinari delle Asl verifichino il mancato rispetto della temperatura di trasporto e conservazione del latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale, si deve procedere come di seguito indicato:

- immediata sospensione dell'attività di vendita del latte crudo al consumatore finale per il singolo distributore;
- misurazione della temperatura sugli altri distributori dello stesso allevamento, in eventuale coordinamento con gli altri Servizi Veterinari competenti per territorio;
- in caso di riscontro di non conformità su più di un distributore l'attività di vendita diretta del latte crudo viene sospesa in tutti i distributori dello stesso allevamento;
- apertura da parte dell'operatore del settore alimentare di una procedura di non conformità con registrazione delle azioni correttive intraprese ai fini della risoluzione delle cause determinanti la non conformità;
- esecuzione di un sopralluogo da parte dei Servizi Veterinari competenti per accertare il ripristino dei requisiti previsti, a seguito della comunicazione da parte dell'operatore di avvenuta risoluzione della non conformità;

- in caso di esito favorevole del sopralluogo, revoca della sospensione.

In caso di riscontro di non conformità a seguito dei controlli effettuati presso l'azienda di produzione, se la vendita di latte crudo viene effettuata tramite erogatori ubicati nel territorio di competenza di un'altra Ausl, deve esserne data comunicazione ai Servizi Veterinari competenti sugli erogatori perché possano eventualmente procedere alle verifiche del caso.

Nel caso di campionamenti ufficiali operati presso l'erogatore, qualora questo non ricada nella competenza della stessa Ausl dell'allevamento di produzione, deve essere data comunicazione degli esiti dei campionamenti effettuati ai Servizi Veterinari della Ausl competente territorialmente sull'allevamento e, contestualmente, all'allevatore.

L'esito dei controlli effettuati deve essere riportato in apposito verbale di cui una copia deve restare presso l'azienda di produzione.

Flusso dati ufficiali :

Ottemperare al flusso n. 24 della determinazione regionale n. B01642 del 22.03.2012 entro il 30 gennaio di ogni anno, utilizzando il file excell allegato C.

DISPOSIZIONI SPECIFICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE E ALLA VENDITA DI LATTE CRUDO DI ASINA

Preso atto che la realtà produttiva delle aziende in cui si effettua l'allevamento asinino finalizzato alla produzione di latte crudo per il consumo umano diretto è caratterizzata da quantitativi limitati, pertanto è consentita la vendita diretta di tutto il quantitativo giornaliero di latte prodotto, fatte salve eventuali valutazioni in merito del Servizio Veterinario territorialmente competente.

In aggiunta a quanto fin qui riportato, gli operatori del settore alimentare che intendono effettuare la vendita diretta al consumatore finale di latte di asina devono attenersi alle disposizioni del presente paragrafo.

L'operatore del settore alimentare che effettua la vendita di latte di asina direttamente al consumatore finale deve mettere in atto tutti gli accorgimenti necessari a evitare la contaminazione del latte di asina prodotto con latte o proteine del latte di altre specie a rischio di allergicità.

A tal fine, nell'azienda di produzione non devono essere presenti animali di allevamento destinati alla produzione di latte di specie diversa, in particolare bovini od ovicapri.

Inoltre, il personale addetto alla mungitura e alla manipolazione del latte, o comunque destinato a venire in contatto diretto o indiretto con l'alimento, non deve avere avuto contatti recenti con latte di animali di altre specie.

Su tutti i capi adibiti alla produzione di latte deve essere effettuata annualmente sierodiagnosi per brucellosi mediante test di screening con sieroagglutinazione rapida con antigene al Rosa Bengala (SAR). In caso di positività alla SAR, anche di un singolo animale, deve essere effettuata la prova di fissazione del complemento (FdC) su tutti i capi sensibili presenti in allevamento.

In attesa dei risultati della prova di FdC il Servizio Veterinario competente per territorio dispone la sospensione della vendita del latte crudo al consumatore finale. La riammissione alla vendita del latte crudo sarà stabilita dal Servizio Veterinario in base alla valutazione delle misure intraprese e dei risultati degli eventuali ulteriori controlli effettuati.

Ai fini della prevenzione delle tossinfezioni da *Escherichia coli* O157 verocitotossico, gli animali dell'azienda di produzione non devono pascolare su prati o altri luoghi frequentati e potenzialmente contaminati da ruminanti.

Inoltre, gli animali destinati alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale devono essere sottoposti a controllo delle feci così come descritto al paragrafo "Prescrizioni relative alle aziende e al bestiame da latte".

I requisiti previsti per la produzione di latte crudo di asina sono indicati nella Tabella 2. Come già indicato, la frequenza di campionamento (feci e latte) può essere modulata in funzione del livello di rischio valutato dal Servizio Veterinario competente.

Il latte proveniente da asine sottoposte a trattamento farmacologico non deve essere destinato al consumo umano.

Poiché non è possibile verificare la presenza di sostanze antibatteriche esogene nel latte di asina utilizzando i test di screening basati su metodo microbiologico impiegati per il latte di altre specie (es. Delvotest) a causa dell'elevata concentrazione dell'enzima lisozima, le cui proprietà antibatteriche potrebbero essere responsabili di false positività, è necessario ricorrere ad altre metodiche, quali ad esempio HPLC.

La vendita del latte crudo di asina può essere effettuata secondo le modalità indicate nel paragrafo "Condizioni generali", alle lettere a) e b).

L'operatore del settore alimentare deve fornire a tutti gli acquirenti di latte crudo un'apposita scheda informativa con indicazioni in merito alle corrette modalità di conservazione e utilizzo del latte e le avvertenze di consumo, come riportato nel paragrafo "Informazioni per il consumatore".

PRODUZIONE DI GELATI A PARTIRE DA LATTE CRUDO, PRESSO LABORATORI ANNESSI A ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO (GELATERIE ARTIGIANALI)

La produzione di gelati in cui il latte crudo, acquistato direttamente dal produttore locale (nell'ambito della stessa Provincia e delle Province contermini), venga utilizzato come ingrediente è consentita anche alle imprese che effettuano commercio al dettaglio (vendendo il loro prodotto direttamente al consumatore finale). Le gelaterie artigianali devono essere registrate ai sensi del Reg. 852/2004 secondo le procedure vigenti e, qualora nella loro attività effettuino la produzione di gelati a partire dal latte crudo, devono darne comunicazione all'autorità competente, che ne terrà conto nella programmazione delle attività di controllo.

Tali gelaterie, nel rispettare le norme previste dal Reg. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, devono attuare specifici piani di controllo a garanzia della sicurezza alimentare in cui sia previsto di mantenere il latte crudo a temperature di refrigerazione uguali o inferiori a +4°C anche durante il trasporto, che sarà effettuato con mezzi/attrezzature all'uopo registrate, e sottoporre il latte crudo a un trattamento termico di **pastorizzazione** (ad alta o bassa temperatura), prima di iniziare la lavorazione e comunque **entro 24 ore dalla mungitura**.

Si ricorda che ai sensi dell'articolo 8, comma 8 della legge di conversione 8 novembre 2012, n. 189 del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, recante: "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute", l'operatore del settore alimentare che, per la produzione di gelati utilizza latte crudo, deve garantire che durante le fasi di lavorazione sia sottoposto a trattamento termico conformemente ai requisiti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004.

Sebbene la produzione del gelato venga preceduta dal trattamento termico che dovrebbe garantire l'inattivazione dei microrganismi patogeni eventualmente presenti negli ingredienti utilizzati, bisogna comunque considerare che tale alimento viene somministrato anche a soggetti appartenenti a categorie di consumatori, quali i bambini, maggiormente sensibili al rischio di malattie alimentari, e quindi è necessario prevedere particolari precauzioni che consentano di minimizzare i rischi per tali consumatori.

A tal fine, poiché gli allevatori che producono latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale ai sensi della presente disposizione sono sottoposti a controlli ufficiali più stringenti rispetto agli altri produttori e, a loro volta, si impegnano a effettuare in regime di autocontrollo campionamenti e procedure al fine di aumentare le garanzie sanitarie delle loro produzioni, è necessario prevedere, a tutela del consumatore, che il latte crudo utilizzato come materia prima per la produzione artigianale di gelati presso laboratori registrati provenga esclusivamente dai suddetti allevamenti.

SANZIONI

Ai sensi dell'articolo 8 comma 11 della legge di conversione 8 novembre 2012, n. 189 del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, recante: "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute" (*GU n. 263 del 10-11-2012 - Suppl. Ordinario n.201*) "Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori che non rispettano le disposizioni di cui ai commi da 6 a 10 del medesimo articolo sono soggetti all'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.000 a euro 20.000."

Allegato B

Documentazione ed autodichiarazione da produrre ai fini della registrazione

Documentazione

1. Numero delle macchine erogatrici di latte crudo e relativi indirizzi e ubicazione su planimetria.
2. Relazione tecnico descrittiva, firmata dal titolare o legale rappresentante, che contempli una descrizione dei locali, impianti e attrezzature e includa una descrizione dell'erogatore con relative caratteristiche tecniche. Nella relazione tecnica andranno, inoltre, riportate indicazioni relative ai contenitori utilizzati per il trasporto del latte crudo e ai tempi di innalzamento della temperatura del latte in relazione alle condizioni ambientali durante il trasporto.
3. Ricevuta del versamento per spese relative alla registrazione a favore dell'Ausl.
4. Fotocopia di valido documento di identità.

Fac-simile autodichiarazione

Il/La sottoscritto/a

- dichiara, ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47- dichiara, ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del citato D.P.R. n. 445/2000 anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera:

- che l'azienda di produzione e gli erogatori di latte crudo rispettano i requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) 852/2004 e in particolare le disposizioni previste dall'Allegato I relativo alla "Produzione primaria" dello stesso Regolamento (CE) n. 852/2004 e sono conformi a quanto previsto dall'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, del Regolamento (CE) n. 853/2004 (Latte crudo e colostro - produzione primaria);
- che sono rispettati, altresì, i requisiti igienico sanitari stabiliti dall'Allegato A alla determinazione regionale del ____/____/____, n. _____, con particolare riguardo ai parametri indicati per il latte crudo;
- che locali, impianti, attrezzature, veicoli e macchine erogatrici sono conformi alla descrizione fornita nella relazione tecnica;
- che quanto riportato nella presente e negli allegati documenti presentati a corredo è conforme alla documentazione originale;

- si impegna a comunicare tempestivamente qualsiasi variazione a quanto sopra dichiarato;

- autorizza per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio preposto alla conservazione delle notifiche e all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Data Firma

Allegato C

Tabelle di rendicontazione annuale



Foglio di lavoro di
Microsoft Office Exce

ALLEGATO C - GENERALE

ASL	N. AZIENDE AUTORIZZATE ALLA VENDITA LATTE CRUDO	N. DISTRIBUTORI AUTOMATICI AUTORIZZATI	N. SOPRALLUOGHI AZIENDE	N. SOPRALLUOGHI DISTRIBUTORI	N. CAMPIONI UFFICIALI	N. CAMPIONI SFAVOREVOLI	SOSPENSIONI	REVOCHE
RMA								
RMB								
RMC								
RMD								
RME								
RMF								
RMG								
RMH								
FR								
LT								
RI								
VT								

ALLEGATO C - MICROBIOLOGICO

TIPOLOGIA CONTROLLO	n. campioini eseguiti	n. campioni non conformi
CAMPYLOBACTER		
LISTERIA monocytogenes		
SALMONELLA spp		
E.coli verocitotossico		
STAFILOCOCCI coagulasi positivi		
Totali		

ALLEGATO C - CHIMICO

TIPOLOGIA CONTROLLO	n. campioni eseguiti	n. campioni non conformi
AFLATOSSINA M1		
SOST. ANTIBATTERICHE		

ALLEGATO A/3

REGIONE LAZIO ASL _____ Servizio Veterinario	CHECK LIST PRODUZIONE LATTE	Rev. 0 del _____
AREA "C"		Personale presente : _____
Data verifica _____		
	Ora inizio..... Ora fine.....	

DATI ANAGRAFICI DELL'IMPIANTO

Ragione sociale
Sede legale
Legale rappresentante
Indirizzo
CAP - Località
Telefono _____ Fax _____ Cellulare _____
e-mail _____
Codice fiscale/partita I.V.A.
Sede produttiva
Responsabile tecnico
Indirizzo
CAP - Località
Telefono _____ Fax _____ Cellulare _____
e-mail _____
Codice aziendale
Aut. D.M. 185/91 ☐ registrazione 852 ☐
Consulente aziendale
Laboratorio autocontrollo
RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA DURANTE IL SOPRALLUOGO (nome e qualifica) :

DATI PRODUTTIVI

Numero operai addetti al governo e alla mungitura degli animali
Produzione latte giornaliera _____ Produzione latte annuale _____
Intermediario denominazione _____ Sede _____
Primo acquirente denominazione _____ Sede _____
Frequenza ed orario ritiro latte
Stabilimento di conferimento (denominazione e sede)
☐ c. raccolta/standardizzazione ☐ trattamento ☐ trasformazione
☐ alta qualità ☐ pastorizzato ☐ uso industriale/caseificazione ☐ crudo in Azienda ☐ trasformato in Azienda
Consistenza allevamento da verifica registro _____ dichiarato dall'allevatore _____
Specie presenti
Frequenza rimonta _____ Tipo di rimonta _____

CONSISTENZA ALLEVAMENTO

specie	n. totale	n. lattazione	Inizio lat. 0-2 mesi	Fine lat. > 6 mesi	asciutta	gravide	An. Età < 6 mesi	An. Età > 6 mesi	riproduttori
BOVINA									
OVINA									
CAPRINA									
BUFALINA									

DOCUMENTAZIONE VISIONATA O FORNITA DALL'ALLEVATORE

- ☐ **Registro anagrafe zootecnica**
- ☐ **Documentazione qualifica sanitaria dell'allevamento**
- ☐ **Registro dei trattamenti terapeutici con le ricette allegate**
- ☐ **Registro dei trattamenti ormonali con le ricette allegate**
- ☐ Referti analitici di latte prelevato da singole bovine
- ☐ Referti analitici di latte di massa
- ☐ Contratto con laboratorio analisi per autocontrollo
- ☐ Modelli 4 di scorta agli animali introdotti
- ☐ Eventuali referti analitici dell'acqua utilizzata per il lavaggio delle attrezzature e contenitori
- ☐ Documentazione commerciale relativa alla manutenzione delle attrezzature per la mungitura e per la conservazione del latte
- ☐ Documentazione dei trattamenti agrochimici, in caso di pascolo su coltivi
- ☐ Documentazione commerciale dei mangimi acquistati (art 18 Reg 178/2002)
- ☐ Registro numerato e vidimato per le consegne del latte BOVINO (art. 12 del Decreto Politiche agricole del 31/07/2003)
- ☐ Evidenza dell'avvenuta registrazione ai sensi del Reg. (CE) n. 852/04
- ☐ Autorizzazione alla produzione di latte crudo destinato alla produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità
- ☐ Evidenza dell'avvenuta registrazione ai sensi del Reg. (CE) n. 852/04 specificamente per la produzione di latte crudo destinato al consumo umano diretto
- ☐ Procedura relativa ai controlli sulla conformità analitica del latte crudo (modalità di prelievo del latte crudo, modalità di conservazione ed invio dei campioni al laboratorio e laboratorio analisi)

DATA E VALORI ULTIMO CONTROLLO SUL LATTE CRUDO

CARICA BATTERICA	data _____	valore _____
CELLULE SOMATICHE	data _____	valore _____
INIBENTI	data _____	esito _____

ULTIMO VALORE MEDIA GEOMETRICA MOBILE

CARICA BATTERICA	data _____	valore _____
CELLULE SOMATICHE	data _____	valore _____

INDICAZIONI GENERALI STABILIZZAZIONE E BENESSERE

☐ posta fissa ☐ semilibera ☐ libera ☐ pavimenti antiscivolo ☐ docce sul tetto ☐ ventilatori

descrizione lettiera _____

frequenza ricambio _____

I. STATO SANITARIO DEGLI ANIMALI
(paragrafo I, cap I, sez IX, Allegato III, Reg 853/2004)

REQUISITI	si	no	na
Allevamento Ufficialmente Indenne da TBC			
Allevamento Ufficialmente Indenne da Brucellosi			
Se non Ufficialmente Indenne è stata data comunicazione allo stabilimento di trattamento o di trasformazione del latte?			
Sono presenti caprini?			
Se sì in quale numero			
Se presenti, sono stati controllati per TBC?			
Se sì in quale data			
E' sottoposto a provvedimenti sanitari restrittivi a seguito di malattie trasmissibili all'uomo attraverso il latte?			
Sono presenti animali con sintomi di malattie che possono determinare la contaminazione del latte? (enteriti con diarrea e febbre, infezioni del tratto genitale con scolo, mastiti cliniche)			
Dal registro dei trattamenti è possibile verificare se sono stati effettuati trattamenti in animali in lattazione per patologie che determinano sintomi che possono provocare contaminazione del latte?			
Esistono strutture per assicurare l'isolamento degli animali infetti/malati dai sani?			
Sono presenti medicinali non autorizzati o privi di etichetta o registrati per altre specie?			
I medicinali presenti sono accompagnati, ove previsto, da ricetta medico veterinaria e annotati sul registro dei trattamenti aziendale?			
L'allevatore è a conoscenza e sa indicare i tempi di sospensione degli eventuali trattamenti in corso? (Possibile fare una verifica)			
Medicinale Tempo di sospensione riferito			

II. PRECAUZIONI ALL'INTRODUZIONE DI NUOVI ANIMALI
STATO DI SALUTE E GESTIONE DEL FARMACO
(lett h), par 4, cap II, lett A, Allegato I, Reg 852/2004)

REQUISITI	si	no	na
Dal registro anagrafico risultano presenti animali introdotti da altre aziende nell'ultimo anno?			
Gli animali introdotti erano scortati da regolare certificazione veterinaria, ora agli atti, che attestino le prove diagnostiche per TBC, Brucellosi e Leucosi, ove previste?			
Gli animali introdotti sono stati ricoverati separatamente dagli animali già presenti?			
Gli animali introdotti sono stati testati nei confronti delle mastiti contagiose al momento dell'introduzione, oppure, nel caso di manze o vacche in asciutta, al momento dell'inizio della lattazione?			
Esistono referti analitici?			
esiste il Veterinario aziendale			
MAMMELLA			
patologie apprezzabili clinicamente			
mastiti sub-cliniche (C.S > valori fisiologici)			
mastiti apprezzabili clinicamente			
traumi			
infiammazione della mammella			
ulcerazioni tali da poter alterare il latte			
patologie apprezzabili clinicamente			
mastiti sub-cliniche (C.S > valori fisiologici)			
mastiti apprezzabili clinicamente			
LESIONI PODALI			

lesioni traumatiche			
lesioni infiammatorie			
lesioni d'origine alimentare			
vengono effettuati interventi di routine (pareggio in asciutta)			
esiste una registrazione			
quale.....			
GENTALE			
problemi di ipofertilità			
% di riforma per ipofertilità			
periodo medio di interparto			
ritenzioni placentari			
metriti			
prolasso uterino			
cisti ovariche..			
manifestazioni estrali anomali			
Altro			
gli eventi suddetti vengono registrati			
come.....			
provvedimenti adottati per la gestione degli animali con tali patologie			
FATTORI STRESSANTI			
Esempi di eventi stressanti : alte T°, basse T°, umidità elevata, vento, sovraffollamento, spostamenti frequenti, parto, locali di ricovero inadeguati, maltrattamenti da operatore, alimentazione inadeguata acqua non disponibile, insufficienti accessi alle fonti di cibo e di acqua, presenza animali di altra specie, altri			
Gli animali presentano sintomi da stress			
Se si specificare			
L'allevatore ha evidenziato la causa			
Si è avvalso della consulenza di personale qualificato			
Quali provvedimenti ha adottato			
FECONDAZIONE			
Naturale ☐ artificiale ☐			
Fecondatore veterinario ☐ laico ☐ dipendente ☐			
Provenienza seme			
stoccaggio in locale apposito sito in azienda			
misurazione periodica del livello di azoto			
registrazione degli atti fecondativi su: schede ☐ registro ☐ apposito software ☐			
UTILIZZO DEL FARMACO			
l'azienda è autorizzata alla scorta			
se si nominativo del responsabile			
i registri, le prescrizioni e le fatture sono a disposizione			
presenti confezioni residue			
Tempi di sospensione indicati e rispettati			
Gli animali trattati sono separati dagli altri			
identificazione dei capi trattati fascette podali ☐ coloranti ☐ pedometro ☐			
diversa modalità di mungitura fine mungitura ☐ manuale ☐ altro impianto ☐ altro ☐			
raccolta differenziata del latte			
il quantitativo di latte prodotto nel periodo di trattamento viene registrato			
Come viene eliminato somministrazione ai vitelli ☐ in concimaia ☐ sparso sui terreni ☐ conferito ai sensi del Reg. 1774/02 ☐ altro ☐			
esiste apposita registrazione			
ASCIUTTA			
vengono utilizzati trattamenti			
trattamenti via intramammaria			
trattamenti per via generale.....			

Utilizzo di farmaci avviene sull'esito delle analisi di quarto			
--	--	--	--

III. EROGAZIONE ACQUA
(lett d), par 4, cap II, lett A, allegato I, Reg 852/2004)

REQUISITI	si	no	na
L'acqua utilizzata è potabile ?			
L'acqua utilizzata è pulita ?			
Approvvigionamento da acquedotto ?			
Presenza visione dell'ultimo pagamento utenza ?			
Approvvigionamento da pozzi, sorgenti, depositi ?			
Specificare			
E' presente un cloratore?			
E' presente un kit per la clorazione manuale?			
E' stato effettuato un prelievo di acqua dal rubinetto presente nel locale di deposito ?			
Se non si approvvigiona da acquedotto indicare la data e l'esito degli accertamenti per verificare l'assenza di microrganismi e sostanze nocive nell'acqua utilizzata			
Se non si approvvigiona da acquedotto indicare eventuali modalità di trattamento dell'acqua			
In caso di non conformità esiste la procedura per un approvvigionamento alternativo dell'acqua ?			

IV. REQUISITI STRUTTURALI SPECIFICI
(lett A, paragrafo II, cap I, sez IX, Allegato III, Reg 853/2004)

REQUISITI	si	no	na
E' presente un locale per immagazzinare il latte?			
Le pareti e il pavimento sono di agevole pulizia?			
Sono presenti aree con rivestimento sconnesso?			
E' separato dai locali di stabulazione?			
E' protetto da animali infestanti e parassiti? (porte, zanzariere, altro)			
Sono presenti escrementi o tracce di animali infestanti?			
Il latte viene ritirato dopo oltre due ore dalla fine delle operazioni di mungitura?			
In caso affermativo sono presenti tank refrigerati?			
Utensili e contenitori sono lisci, di facile pulizia, costruiti con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti?			
Sono presenti rubinetti di erogazione di acqua corrente da utilizzare per il lavaggio delle attrezzature?			

V. IGIENE DELLA MUNGITURA
(lett B, paragrafo II, cap I, sez IX, Allegato III, Reg 853/2004)

REQUISITI	si	no	na
E' presente un contenitore utilizzato per raccogliere i primi getti di latte in modo da poter valutare le caratteristiche organolettiche del latte?			
Vengono eseguite le operazioni di pulizia dei capezzoli, ed eventualmente anche delle mammelle, prima dell'attacco delle tette?			
Se sì con cosa?			
Sono presenti strumenti per il dipping dei capezzoli?			
☐ Per immersione ☐ Per vaporizzazione			
Gli animali trattati con medicinali che trasferiscono residui nel latte come vengono identificati?			
Indicare le modalità			

VI. IGIENE DEL PERSONALE E FORMAZIONE
(lett C, paragrafo II, cap I, sez IX, Allegato III, Reg 853/2004)
(punto 4, cap II, parte A, Allegato I, Reg 852/2004)

REQUISITI	si	no	na
Numero addetti..... sono sufficienti ?			
Ci sono neoassunti ? se si quanti			
Esiste personale esclusivamente dedicato alla mungitura ?			
Esiste un programma di formazione sui rischi sanitari per il personale addetto alle operazioni di mungitura?			
Gli addetti posseggono conoscenze specifiche relative alle mansioni che svolgono?			
Dimostrano un comportamento adeguato nel movimentare gli animali?			
Dimostrano un comportamento adeguato nel mungere gli animali?			
Sono sottoposti ad aggiornamenti sui rischi professionali?			
Sono al corrente dei rischi di zoonosi?			
Esiste documentazione dell'avvenuta formazione?			
Le installazioni per il lavaggio delle mani indicate dal titolare sono facilmente utilizzabili dai mungitori?			
Dispongono di spogliatoio e armadietto?			
Il personale addetto alla mungitura indossa abiti puliti ?			
Il personale addetto alla mungitura cura l'igiene personale ?			

VII. CRITERI DEL LATTE CRUDO
(paragrafo III, cap I, sez IX, Allegato III, Reg 853/2004)

REQUISITI	si	no	na
E' presente la procedura relativa ai controlli sulla conformità analitica del latte crudo (modalità di prelievo del latte crudo, modalità di conservazione ed invio dei campioni al laboratorio e laboratorio analisi) ?			
Sono presenti referti analitici del latte di massa per il controllo del tenore di germi e cellule somatiche?			
Sono presenti referti analitici del latte di massa per il controllo delle sostanze inibenti e contaminanti ambientali?			
Sono presenti le medie geometriche mobili dei tenori di germi e cellule somatiche, regolari ed aggiornate?			
Risultano periodi con le medie geometriche mobili dei tenori di germi e cellule somatiche superiori ai limiti?			
In caso affermativo è stata data informazione al Servizio Veterinario?			
In caso di mancanza dei requisiti di sicurezza del latte è stato informato lo stabilimento e il Servizio Veterinario?			
Esiste la procedura relativa alla destinazione vincolata del latte in caso di superamento dei limiti del tenore di germi e cellule somatiche?			

VIII: CONDIZIONI IGIENICHE DELLE ATTREZZATURE E DELLE STRUTTURE NECESSARIE PER IL RISPETTO DEI REQUISITI PREVISTI PER IL LATTE CRUDO
(punto 3, paragrafo III, cap I, sez IX, Allegato III, Reg 853/2004)

REQUISITI	si	no	na
Sono presenti incrostazioni nei secchi, nei contenitori, nel tank o sulle attrezzature?			
Le parti in gomma delle tettarelle sono integre?			
Passandovi un dito internamente alle tettarelle si riscontra dello sporco?			
Sono disponibili filtri adatti per la macchina mungitrice?			
L'acqua di lavaggio è utilizzata alle temperature indicate per i detergenti?			
Vengono rispettati i dosaggi ed i tempi di contatto indicati per i detergenti?			

Come si presenta lo stato generale di pulizia del locale di deposito del latte?			
Giudizio sul grado di pulizia delle mammelle			
L'impianto di mungitura e i tank di refrigerazione vengono revisionati regolarmente?			
Indicare la data documentata dell'ultima revisione dell'impianto di mungitura			
Indicare la data documentata dell'ultima revisione del tank di refrigerazione			
Temperatura del latte stoccato riscontrata al momento del controllo			
Vengono effettuati piani terapeutici nelle vacche-messe in asciutta?			
In caso affermativo, verificare che le vacche in asciutta al momento del sopralluogo siano indicate nel registro dei trattamenti			

IX. ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI
(Reg. 183/2005)

REQUISITI	si	no	na
L'Azienda è registrata ai sensi del Reg. 183/05			
L'Azienda è riconosciuta ai sensi del Reg. 183/05			
Acquisire l'elenco materie prime utilizzate per l'alimentazione			
Individuare le materie prime prodotte in azienda			
Individuare le materie prime acquistate			
Esistono registrazioni delle materie prime acquistate/prodotte/utilizzate			
Viene effettuato pascolo su coltivi e residui di raccolto			
In caso affermativo indicare l'ultimo trattamento documentato con prodotti agrochimici			
terreno a disposizione: ha n°..... tipo di concimazione: reflui aziendali ☐ prodotti chimici ☐			
l'allevatore dimostra conoscenze delle buone pratiche agricole			
responsabile formulazione della razione: veterinario ☐ mangimista ☐ allevatore ☐			
Presenza del carro miscelatore			
Se si ☐ orizzontale ☐ verticale ☐ capacità			
carri preparati al giorno n°..... prima ☐ durante ☐ dopo ☐ la mungitura			
viene praticato un controllo periodico delle parti meccaniche del carro miscelatore			
per la manutenzione ordinaria è previsto un piano d'intervento			
La formulazione è differenziata per stato fisiologico			
Al momento dello scarico di mangimi acquistati alla rinfusa viene effettuato il campione in contraddittorio?			
Nel deposito dei mangimi sono presenti prodotti chimici e/o sementi?			
Indicare le misure protettive, eventualmente attuate, per impedire la contaminazione dei mangimi da parte di volatili e roditori			
presenza di molino aziendale			
presenza di essiccatoio aziendale			
Stoccaggio delle materie prime:			
rotoballe sotto tettoia			
insilato in trincea in muratura ☐ in trincea interrata ☐ sotto copertura telonata ☐			
granelle a terra ☐ in silos ☐ in sacco ☐ in big bag ☐			
buone condizioni attrezzature usate per movimentare delle materie prime			
analisi per individuare i pericoli di contaminazione chimica dei mangimi			
" " " biologica			
" " " fisica			
Esistono misure codificate per prevenire i pericoli individuati			
Es. Dopo la somministrazione di una nuova partita di mangime viene controllata la presenza di aflatoossina M1 nel latte?			
In caso affermativo indicare date ed esiti			
Sono previste azioni correttive			
Es. Bonifica			
Es. Distruzione			

Es. Smaltimento in azienda			
Es. utilizzo in specie non a rischio			
Sono presenti mangimi medicati			
dal registro dei trattamenti risultano annotati trattamenti con mangimi medicati			
le attrezzature utilizzate per la somministrazione dei mangimi medicati sono diverse da quelle utilizzate per i mangimi non medicati			
Se no esiste una procedura di pulizia delle attrezzature idonea ad evitare contaminazioni crociate			
I sistemi di erogazione dell'acqua di abbeverata sono puliti?			

X BENESSERE ANIMALE
(compilare la check list specifica)

REQUISITI	si	no	na
stabilizzazione libera su lettiera permanente: (> 10mq/capo)			
stabilizzazione libera con cuccette: (1,25 X 1,30 X 2,5mq/capo)			
stabilizzazione fissa			
il n° delle cuccette e/o posti di alimentazione è = o > ai capi presenti			
nell'area di riposo la lettiera è confortevole			
il decubito avviene in posizione confortevole			
gli animali hanno libero e agevole accesso all'acqua di abbeveraggio			
dislivelli, gradini, ostacoli possono creare difficoltà di movimento			
spigoli, angoli taglienti o sporgenze tali da provocare lesioni			
pavimenti scivolosi			
condizioni microclimatiche idonei (T° e U.R.)			
buone condizioni igieniche			
frequenza dei controllo sugli animali n. /die			
Illuminazione artificiale ☐ naturale ☐			
Ventilazione forzata ☐ naturale ☐			
Frequenza rimozione letame			

XI TENUTA DEI REGISTRI
(punti 7, 8 10, cap III, parte A, Allegato I, Reg 852/2004)

REQUISITI	si	no	na
natura e origine alimenti per gli animali			
medicinali veterinari e cure somministrate			
insorgenza malattie			
risultati analisi			
Igiene mangimi			
segnalazioni pertinenti l'allevamento o i prodotti di OA			
interventi di manutenzione			
misure adottate per il controllo dei pericoli			
assistenza nella tenuta dei registri qualifica e nominativo.....			

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

per portare in visione la seguente documentazione.....

Firma dell'allevatore

Firma rilevatore/rilevatori

Data