



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*



Ottobre 15-19 2018

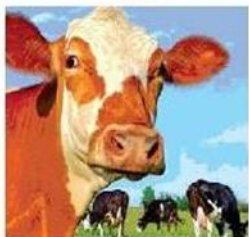
FROSINONE

SETTIMANA

DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

ONE HEALTH:

AMBIENTE ALIMENTAZIONE & SALUTE



I prodotti alimentari tipici locali : igiene delle produzioni e sicurezza alimentare

T. Zottola - M.C. Campagna

Frosinone 15 ottobre 2018 - Palazzo Jacobucci





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

% famiglie, 2017

LATTICINI

	oggi consumiamo DI PIÙ rispetto a 2 anni fa	oggi consumiamo COME 2 anni fa	oggi consumiamo DI MENO rispetto a 2 anni fa	TOTALE FAMIGLIE
FORMAGGI	12,2	68,7	19,1	100,0
LATTE	4,5	70,7	24,8	100,0
YOGURT	17,2	67,4	15,4	100,0



Fonte: REM-Lab Università Cattolica, indagine sulle famiglie



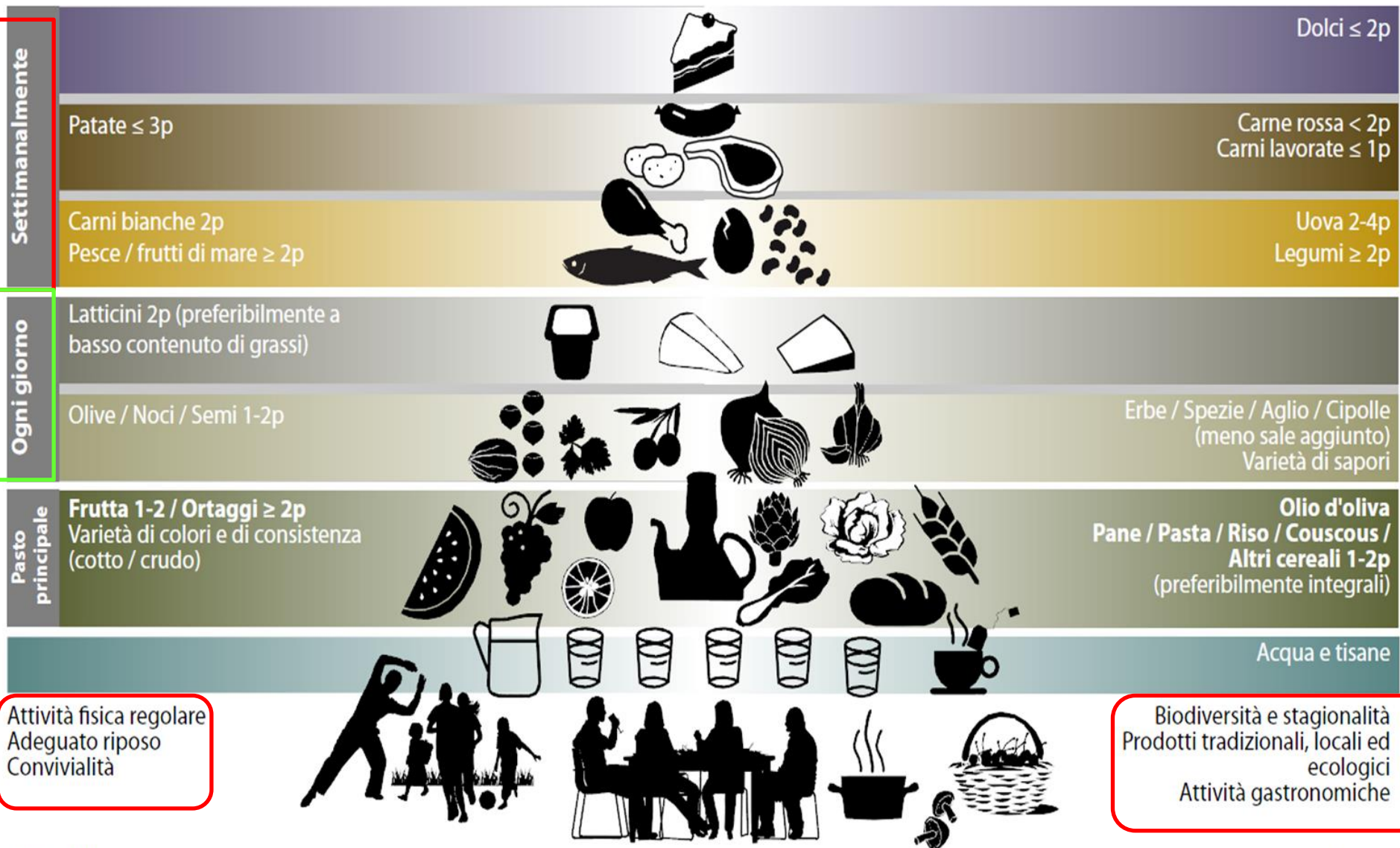
Piramide Alimentare Mediterranea: uno stile di vita quotidiano

Linee Guida per la popolazione adulta

Porzioni frugali e secondo le
abitudini locali



Vino con moderazione e secondo
le abitudini sociali



LATTICINI Consumi italiani 2017

	MAI	OGNI TANTO	REGOLARMENTE	TOTALE FAMIGLIE
GRANA PADANO/PARMIGIANO REGGIANO	3,4	22,9	73,7	100,0
ALTRI FORMAGGI "DURI"	27,9	56,7	15,3	100,0
MOZZARELLA	9,5	51,1	39,5	100,0
MOZZARELLA DI BUFALA	28,0	56,4	15,6	100,0
RICOTTA	23,9	63,7	12,4	100,0
CRESCENZA/STRACCHINO	27,9	52,9	19,1	100,0
FORMAGGI INDUSTRIALI	38,4	46,4	15,1	100,0
FORMAGGI FUSI IN FETTE	31,9	51,5	16,6	100,0
FORMAGGI A PASTA FILATA	32,1	55,3	12,6	100,0
EMMENTHAL E SIMILI	42,0	50,8	7,1	100,0
ROBIOLA	49,2	45,2	5,7	100,0
GORGONZOLA	41,1	48,6	10,3	100,0
TOMINO	58,0	36,3	5,7	100,0
CAPRINO	58,6	37,2	4,2	100,0
ASIAGO	52,1	40,3	7,6	100,0
FONTINA	48,4	43,3	8,2	100,0
PECORINO	28,6	55,9	15,5	100,0
ALTRI FORMAGGI ⁽¹⁾	43,4	50,1	6,5	100,0
DESSERT FRESCHI ⁽²⁾	54,4	39,9	5,7	100,0
MASCARPONE	46,8	49,4	3,8	100,0
FORMAGGI DOLCI (ALLA FRUTTA, NATURALI)	74,9	20,9	4,2	100,0
LATTE (FRESCO E A LUNGA CONSERVAZIONE)	14,3	36,2	49,5	100,0
PANNA (FRESCA E A LUNGA CONSERVAZIONE)	29,0	61,3	9,7	100,0
BURRO E MARGARINA	16,0	62,6	21,4	100,0
YOGURT "CLASSICO"	24,8	48,1	27,1	100,0
YOGURT "SALUTISTICO"	45,5	35,4	19,2	100,0
YOGURT "GRECO"	55,1	33,8	11,1	100,0

FORMAGGI

TRADIZIONE GASTRONOMICA	91,4
GUSTOSI E SAPORITI	89,7
COMODI E PRATICI IN CUCINA	87,1
NUTRIENTI	82,9
OTTIMI ANTIPASTI	74,1
ALTERNATIVA AI SECONDI PIATTI	71,4
COMPLETAMENTO DI PRANZO/CENA	66,5
SANI E GENUINI	59,8

YOGURT

FAVORISCE LA REGOLARITÀ INTESTINALE	78,0
MOLTO CONTROLLATO E SICURO	59,5
MOLTO NUTRIENTE	56,0
COMODO E PRATICO IN CUCINA	49,6
ALIMENTO COMPLETO	44,2
NATURALE, POCO LAVORATO	43,4
FONDAMENTALE PER I BAMBINI	35,7
PUÒ SOSTITUIRE UN PASTO	24,8

LATTE

MOLTO NUTRIENTE	84,4
FONDAMENTALE PER I BAMBINI	84,1
ALIMENTO DELLA NOSTRA TRADIZIONE	82,7
È UN ALIMENTO COMPLETO	70,6
COMODO E PRATICO IN CUCINA	67,7
MOLTO CONTROLLATO E SICURO	63,6
NATURALE, POCO LAVORATO	52,3
RIFRESCANTE E DISSETANTE	43,8

Definizione

Criterio microbiologico

Reg. CE 2073/2005

Criterio che permette di definire

l'accettabilità di un prodotto, di una partita di prodotti o di un PROCESSO

in base all'ASSENZA, alla PRESENZA, o al
NUMERO di microrganismi* e/o in base alla
QUANTITA' delle relative tossine/metaboliti,
per unità di massa, volume, area o partita

**i batteri, i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti, parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metaboliti*

Tipi di criterio microbiologico

Criterio di sicurezza alimentare

- definisce l'acceptabilità di un prodotto o di una partita di prodotti

Si applica ai prodotti immessi sul mercato per l'intera durata della loro shelf life

Criterio di igiene del processo

definisce il funzionamento accettabile di un processo

Non si applica ai prodotti immessi sul mercato ma durante la produzione dell'alimento. Fissa un valore di contaminazione superato il quale, sono necessarie misure correttive di igiene

formaggi

CRITERI MICROBIOLOGICI DI SICUREZZA commercializzazione



- **Salmonella**
- **Listeria monocytogenes**
- **Enterotossine stafilococciche**

CRITERI MICROBIOLOGICI DI IGIENE produzione



Stafilococchi coagulasi positivi

**Escherichia coli
beta glucuronidasi
positivi**

Reg. CE 2073/2005

Batteri responsabili di
che possono essere
veicolati attraverso i

TOSSINFEZIONI ALIMENTARI
INFEZIONI ALIMENTARI
INTOSSICAZIONI ALIMENTARI

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

- **Brucella spp;**
- **E. coli VTEC 0:157; 0:26; 0:103; 0:111;0:145**
- **Campylobacter jejuni, C. lari, C. coli**
- **Cronobacter sakazakii**
- **Listeria monocytogenes**
- **Salmonella spp. ;**
- **Shigella spp.**
- **Staphylococcus aureus**

Criteri di SICUREZZA dei formaggi

Categoria alimentare	Microrganismi/ loro tossine, metaboliti	Piano di campionamento		Limiti		Metodo analitico di riferimento	Fase a cui si applica il criterio
		n	c	m	M		
Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2	Commercializzazione
		5	0	ASSENTE in 25 g		EN/ISO 11290-1	Produzione
Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pasteurizzazione	<i>Salmonella</i>	5	0	ASSENTE in 25 g		EN/ISO 6579	Commercializzazione
Formaggi vedi categoria degli Staf coag pos	<i>Enterotossine stafilococchi che</i>	5	0	NON RILEVABILI		Metodo europeo do screening del LNR	Commercializzazione

Criteri di IGIENE dei formaggi		campionamento		Limiti		analitico di riferi mento	Fase a cui si applica il criterio
		n	c	m	M		
Formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico	E. coli beta gluc pos	5	2	100 ufc/g	1000 ufc/g	ISO 16649 1-2	Fase del processo in cui si prevede che il numero dei germi sia più alto
Formaggio a base di latte crudo	Stafilococchi coagolasi positivi	5	2	1x10 ⁴ ufc/g	1x10 ⁵ ufc/g	EN/ISO 6888-2	
Formaggio a base di latte sottoposto a bassa pasteurizzazione e formaggi stagionati	Stafilococchi coagolasi positivi	5	2	1x10 ² ufc/g	1x10 ³ ufc/g	EN/ISO 6888-2	
Formaggi freschi a base di latte sottoposto a pasteurizzazione a temperatura	Stafilococchi coagolasi positivi	5	2	1x10 ¹ ufc/g	1x10 ² ufc/g	EN/ISO 6888-2	



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*



DOP



IGT



STG



Prodotto tipico **DOP** Reg. UE n. 1151/2012

Denominazione Origine Protetta



Prodotto alimentare con caratteristiche **QUALITATIVE** che **dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono stati prodotti.**

L'ambiente geografico comprende sia **FATTORI NATURALI** (clima, caratteristiche ambientali), **SIA FATTORI UMANI** (tecniche di produzione tramandate nel tempo, artigianalità, savoir-faire) che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori della determinata zona produttiva.

L'intero ciclo produttivo **PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE e CONFEZIONAMENTO** avviene nell'area geografica delimitata.



Prodotto tipico IGP

Reg. UE n. 1151/2012
Indicazione Geografica Protetta

Identifica un prodotto agroalimentare originario di un'area geografica, le cui qualità o reputazione o altre caratteristiche sono collegate all'origine geografica.

La produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.

Prodotto tipico

STG

Reg. UE n. 1151/2012

Specialità Tradizionale Garantita

Riconoscimento comunitario attribuito ad un prodotto agroalimentare che non fa riferimento ad un'origine ma ha per l'obiettivo di **valorizzare una composizione o un metodo di produzione tradizionali**

MOZZARELLA E PIZZA NAPOLETANA

Prodotto tradizionale

D.M. 08/09/1999 n. 350
in attuazione
del D.Lgs 173/98

Prodotto agroalimentare le cui tecniche di lavorazione, conservazione, stagionatura, risultano consolidate da almeno 25 anni.

Tale accezione non permette la certificazione di qualità ma, esclusivamente, la possibilità di accedere a deroghe igienico-sanitarie per salvaguardare la microflora specifica ed il prodotto stesso.





Le realtà produttive del territorio della provincia di Frosinone sono piccoli caseifici aziendali che trasformano, con manodopera familiare, il latte proveniente dal proprio allevamento

FORMAGGI tradizionali

in provincia di FROSINONE

Pecorino ciociaro

Pecorino di Ferentino

Pecorino ai bronzi

Conciato di S. Vittore

Caciotta mista ai bronzi

Marzolino e/o marzolina

Caciotta e Formaggio di pecora
sott'olio

Ricotta secca





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

Deroghe igienico sanitarie per i prodotti tradizionali

- **Regolamento CE 178/2002**
- **Regolamento CE 852/2004**
- **Regolamento CE 2074/2005**
- **Intesa Conferenza Stato Regioni del 25 gennaio 2007**
- **Determinazione Dirigenziale Regione Lazio n. D 0147 del 21.01.2008**





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Deroghe igienico sanitarie per i prodotti tradizionali

Reg. CE 852/2004 art. 13 paragrafi 3 e 4

3. Gli Stati membri possono, senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento, adottare, a norma dei paragrafi da 4 a 7, misure nazionali per adattare i requisiti di cui all'allegato II.

4. a) Le misure nazionali di cui al paragrafo 3 perseguono l'obiettivo di:

- i) **consentire l'utilizzazione ininterrotta di metodi tradizionali in una qualsiasi delle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti;** o
- ii) **tener conto delle esigenze delle imprese alimentari situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici.**

b) In altri casi, esse si applicano soltanto alla costruzione, allo schema e all'attrezzatura degli stabilimenti.

Deroghe igienico sanitarie per i prodotti tradizionali

Reg. CE 2074/2005

considerando 18

- E' necessaria una flessibilità che permetta di continuare a produrre alimenti con caratteristiche tradizionali.
- E' quindi opportuno **definire gli alimenti con caratteristiche tradizionali** e **fissare condizioni generali** applicabili a tali alimenti, in deroga alle prescrizioni strutturali del Regolamento (CE) n. 852/2004, tenendo nel debito conto gli obiettivi di igiene alimentare





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Intesa Stato Regioni n. 4 del 25 gennaio 2007



*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 deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti CE nn. 852 e 853 del 2004.

Rep. n. *4/CSR* del *25 gennaio 2007*

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



Intesa Stato Regioni n. 4 del 25 gennaio 2007

1. Gli operatori del settore alimentare che producono alimenti che presentano **caratteristiche tradizionali**, considerati tali per:

a) Regioni storiche;

b) Tecniche di produzione codificate o registrate al processo di produzione tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali;

c) Protetti come prodotti tradizionali dalla **legislazione comunitaria, nazionale o locale**

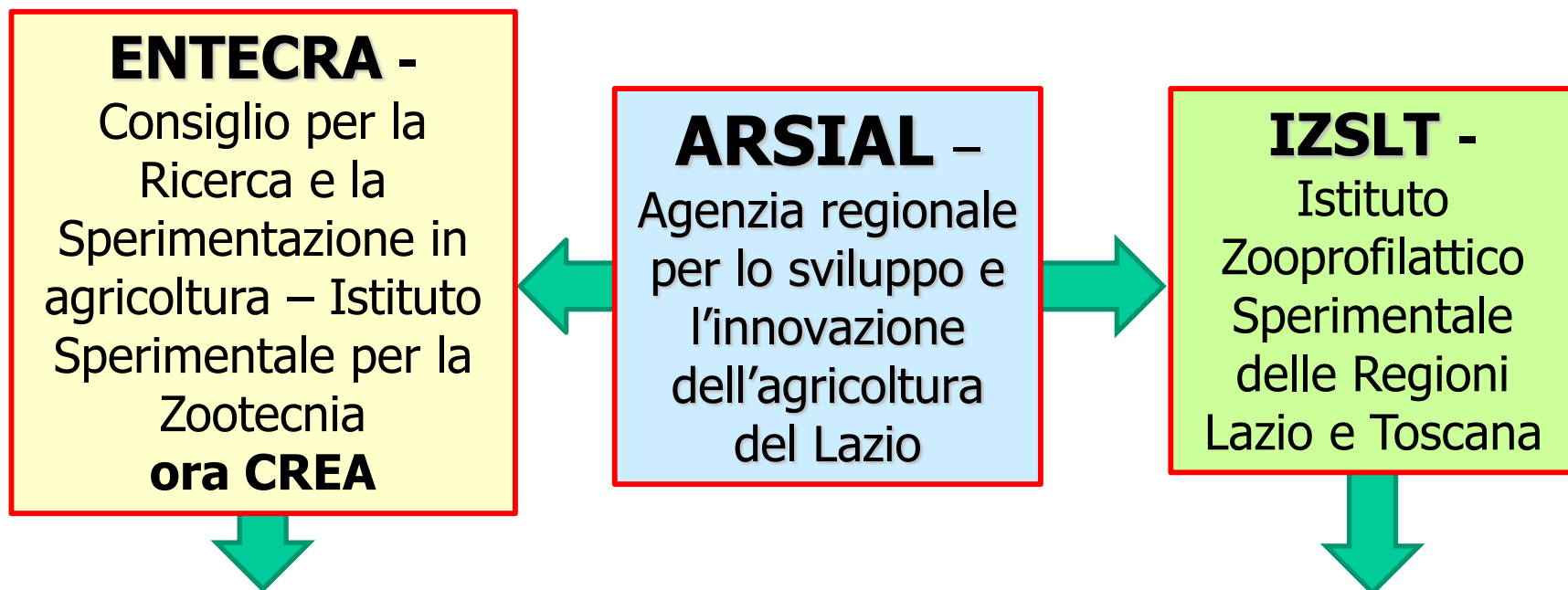
Possono continuare, in deroga a quanto previsto all'Allegato II, capitolo II del Regolamento CE 852/2004 ad utilizzare, per la maturazione o stagionatura, **locali aventi caratteristiche ambientali tali a conferire ai prodotti sopra indicati, particolari caratteristiche organolettiche**

Determinazione del Direttore Regionale 21 gennaio 2008, n. 147

Concessione di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/04 e n. 853/04 e successive modifiche ed integrazioni



Convenzioni



Indagine chimico-fisica, organolettica e microbiologica ed individuazione dei punti critici del processo produttivo, sui prodotti ottenuti con metodiche tradizionali, finalizzata al supporto tecnico per richiesta di deroghe igienico-sanitarie all'Autorità Sanitaria





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

ARSIAL

Agenzia Regionale
per lo Sviluppo
e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio



**REGIONE
LAZIO**

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

N. 446 DEL 28/11/2013

Pratica n. 20495

STRUTTURA PROPONENTE: Servizio Sistemi Rurali, SIT Qualità

CODICE:

OGGETTO: Affidamento incarico e Approvazione schema di convenzione tra Arsial e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Regione Lazio e Toscana per indagine scientifica a supporto della richiesta concessione deroghe igienico-sanitarie per il formaggio tradizionale Pecorino di Ferentino e riconoscimento UE DOP/IGP. Salsiccia di Monte San Biagio.

ATTO CON SCRITTURE CONTABILI ☒

ATTO SOGGETTO A CONTROLLO ☐

Si dichiara la conformità della presente proposta di determinazione alle vigenti norme di legge e la regolarità della documentazione.



Coinvolgimento dei Servizi Veterinari locali

- ✓ **Condivisione obiettivi attività**
- ✓ **Organizzazione sopralluoghi**
- ✓ **Raccolta processi produttivi**
- ✓ **Prelievo campioni alimenti ed ambientali**
- ✓ **Discussione risultati**
- ✓ **Individuazione interventi correttivi**







Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

Scheda di deroga alle norme igienico – sanitarie

PECORINO DI PICINISCO

Richiesta di deroga per

- ☐ **CAGLIO AZIENDALE** in pasta di capretto o agnello
- ☐ **ATTREZZATURA:** spini rompicagliata in legno; assi di legno per la stagionatura, fuscelle di legno per la formatura, caldaia di rame per la coagulazione del latte
- ☐ **LOCALI:** locali storici/naturali (cantine, grotte) per l'asciugatura e la stagionatura del formaggio

Determinazione Direttore Regione Lazio 19 giugno 2009, n. 1768





19.11.2013

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 309/9

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 1161/2013 DELLA COMMISSIONE

del 7 novembre 2013

recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Pecorino di Picinisco (DOP)]





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

N. matricola	Denominazione	CF	PIVA	Sede legale	Allevatore	Produttore latte	Caseificatore	Stagionatore	Porzionatore	N. Capi	Sede stabilimento
1	San Maurizio società agricola s.r.l.	2619170604	02619170604	Picinisco, via Valle Porcina n. 39	si	si	si	si	//	500	Settefrati, via Colle Pizzuto 21
2	Pacitti Loreto Antonio	PCTLTN71E18A486G	02015450600	Picinisco, via Serre n. 43	si	si	//	//	//	200	
3	Pacitti Cinzia	PCTCNZ80S61A486F	02592800607	Picinisco, via Borgata Serre n. 62	//	//	si	si	//	//	Picinisco, via Borgata Serre n. 62

http://www.fr.camcom.gov.it/sites/default/files/agricoltura/modulistica/soggetti_aderenti_al_pecorino_di_picinisco.pdf 15/10/2018





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana M. Aleandri

Campioni ufficiali di formaggi ovicaprini prelevati dal S.V. ASL Frosinone dal 01/01/2015 al 30/09/2018

dati sistema Rcubo IZSLT

Anno	N. campioni	Tipologia
2015	3	n. 1 Caciotta pecora
		n. 1 Formaggio a pasta semidura
		n. 1 Pecorino o cacio di fossa
2016	2	n. 1 Formaggio a pasta semidura
		n. 1 Pecorino o cacio di fossa
2017	15	n. 5 Formaggio a pasta semidura
		n. 4 Formaggio a pasta molle
		n. 3 Marzolina
		n. 3 Pecorino romano
2018	2	n. 1 Pecorino o cacio di fossa
		n. 1 Pecorino romano
Totale	22	

FORMAGGI tradizionali

in provincia di FROSINONE

Pecorino ciociaro

Pecorino di Ferentino

Pecorino ai bronzi

Conciato di S. Vittore

Caciotta mista ai bronzi

Marzolino e/o marzolina

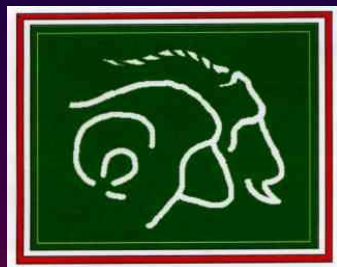
Caciotta e Formaggio di pecora
sott'olio

Ricotta secca





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*



Criteri di sicurezza e di igiene delle produzioni lattiero casearie ovi-caprine prodotte nel Sud del Lazio

M.C. Campagna, A. Bragagnolo, P. Briganti, L. D'Amici, L. Guzzon, C. Di Russo, T. Zottola

IZSLT Sezione di Latina - mariaconcetta.campagna@izslt.it

Lo studio è stato condotto su **200 campioni di formaggio ovino e caprino** conferiti dai Servizi veterinari delle ASL (164) e dall'OSA (36) negli anni 2009-2015. Sono stati sottoposti agli esami microbiologici dettati dal Reg. CE 2073/2005 relativamente ai controlli per la valutazione dell'igiene della produzione e della sicurezza alimentare





RISULTATI

Criteri di Sicurezza:

- ✓ *Salmonella* spp.,
- ✓ *Listeria monocytogenes*

ASSENTI in tutti i campioni analizzati
(200)

In un campione di formaggio ovino conferito dall'OSA nel 2012 è stata isolata *Listeria innocua*.

RISULTATI

Criteri di Igiene di Processo

Abbiamo scelto come criterio di accettabilità il
range $\geq 10^2 < 10^3$ ufc/g
per E. coli e Staf. coag pos.

L'analisi dei dati rileva che l'81% dei formaggi
ovini e il 75% di quelli caprini rientrano in
questo criterio di accettabilità.

RISULTATI

ENTEROTOSSINE

Con risultati di Staf coag pos $\geq 10^5$ ufc/g si è effettuata la ricerca delle enterotossine di tipo A, B, C, D ed, E nei formaggi e nel brodo di coltura microbico.

Nei formaggi le enterotossine sono risultate costantemente ASSENTI,

mentre Enterotossina C è stata identificata in due colture di *S. aureus* isolati da 2 formaggi di capra

Nei campioni conferiti da 2 produttori di formaggio caprino ed 1 di formaggio ovino al tempo stesso allevatori e trasformatori, si è proceduto all'identificazione degli stafilococchi coag positivi isolati, tipizzando **S. aureus** mediante test biochimici miniaturizzati (API STAPH bioMerièux).





Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*

ONE HEALTH



In applicazione del concetto di **ONE HEALTH** è stata condotta indagine epidemiologica nell'allevamento, evidenziando la presenza di animali con processi infiammatori a carico della mammella.

Con i ceppi isolati sono stati allestiti presso la Sezione di Siena IZSLT i vaccini stabulogeni.

