

REGIONE EMILIA ROMAGNA - GIUNTA REGIONALE
DIREZIONE GENERALE SANITA' E POLITICHE SOCIALI

DETERMINAZIONE N.004418

BOLOGNA 21/04/2008

OGGETTO: VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE DI LATTE CRUDO VACCINO, OVI-C
APRINO, BUFALINO E ASININO DELL'AZIENDA DI PRODUZIONE.

Prot. n. (VET/08/96913)

Prot. n. (VET/08/96913)

Il Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli
Alimenti

Richiamata la deliberazione della Giunta Regionale n.842/2007 concernente il recepimento dell'Intesa - sancita in data 25 gennaio 2007 in sede di Conferenza Stato-Regioni - tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana, in particolare laddove demanda ad un successivo atto del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti dell'Assessorato alle Politiche per la Salute l'adeguamento delle procedure e modalità applicate sul territorio regionale a quanto previsto nella suddetta intesa;

Tenuto conto della necessità di apportare delle modificazioni e integrazioni di carattere tecnico-operativo maggiormente aderenti alle specifiche realtà locali nel rispetto di quanto previsto dalla legislazione comunitaria, nazionale e regionale in materia di sicurezza alimentare;

Ritenuto pertanto di dover provvedere al riguardo, fornendo apposite e specifiche indicazioni tecniche relative alle modalità di autocontrollo e controllo ufficiale del latte crudo prodotto per la vendita diretta al consumatore, consentendo altresì uniformità e omogeneità di applicazione su tutto il territorio della regionale;

Attestata la regolarità amministrativa ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. 43/2001 e successive modificazioni e della propria deliberazione n. 450/2007

D E T E R M I N A

1. di approvare, per le motivazioni espresse in premessa, le indicazioni tecniche contenute nell'allegato, parte integrante e sostanziale del presente atto, avente ad oggetto "Vendita diretta al consumatore finale di latte crudo vaccino, ovicaprino, bufalino e asinino dall'azienda agricola di produzione";

2. di stabilire che tali indicazioni sono immediatamente applicabili, sostituendo integralmente quelle definite nella circolare 17 del 2005 sulla medesima materia ;
3. di pubblicare il presente provvedimento ed i relativi allegati nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna.

Gabriele Squintani

ALLEGATO

VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE FINALE DI LATTE CRUDO VACCINO, OVI-CAPRINO, BUFALINO E ASININO DALL'AZIENDA AGRICOLA DI PRODUZIONE

Ai sensi dell'Intesa tra Stato e Regioni in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana, nonché dell'accordo tra Stato e Regioni relativo alle linee guida applicative del Regolamento CE 852/2004, nel territorio della Regione **è consentita la vendita diretta del latte crudo al consumatore finale** :

1. direttamente nell'azienda di produzione attraverso la mescita in contenitori di proprietà dell'acquirente al seguito di quest'ultimo ed esclusivamente al momento della vendita configurandosi in tale caso la fattispecie di "cessione diretta di piccoli quantitativi di prodotto primari dal produttore al consumatore" e come tale attività non soggetta a registrazione;
2. attraverso l'utilizzo di macchine erogatrici collocate nella stessa azienda di produzione o al di fuori di questo;
3. in apposito locale di vendita aziendale previo confezionamento del latte crudo e relativa etichettatura prima della vendita.

E' definito "**latte crudo**" il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di vacche, pecore, capre, bufale e asine, sottoposto esclusivamente ai seguenti trattamenti fisici:

- filtrazione ottenuta con dispositivi idonei per la separazione fisica del latte dalle impurità;
- refrigerazione immediata dopo la mungitura fino al raggiungimento di una temperatura compresa tra 0 e +4°C;
- conservazione alla temperatura di cui al punto precedente, ed agitazione meccanica fino al momento della vendita;

E' definita "**azienda di produzione**" azienda in cui si trovano una o più vacche, pecore, capre, bufale e asine destinate alla produzione di latte crudo;

E' definito "**confezionamento**" l'operazione volta a proteggere il latte crudo mediante un contenitore per alimenti posto a diretto contatto con il prodotto;

E' vietata la commercializzazione del latte crudo alle mense scolastiche ed ospedaliere, case di riposo e case di cura e altre collettività analoghe e qualunque impresa o società che effettui attività di ristorazione collettiva pubblica e privata.

REGISTRAZIONE ATTIVITÀ

L'azienda di produzione che intende effettuare la vendita del proprio latte crudo attraverso macchine erogatrici o già imbottigliato presso apposito locale di vendita aziendale, prima di iniziare la suddetta attività deve presentare istanza di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004, utilizzando la prevista procedura regionale e allegando apposita relazione tecnica.

In tale relazione oltre a specificare:

- le modalità e la sede/i di vendita,
- le modalità e tempi di acquisizione degli esiti delle analisi sul latte crudo da parte del responsabile dell'azienda ,

dovrà essere allegata la documentazione del rispetto dei requisiti previsti dal suddetto provvedimento (esiti delle analisi effettuate da un laboratorio iscritto nell'elenco regionale dei laboratori di analisi ai fini dell'autocontrollo)

Qualora tale vendita sia attuata tramite distributore/i automatici e gli stessi siano posizionati al di fuori dell'azienda di produzione , nella relazione dovranno essere specificate le sedi dove tali distributori sono posizionati al fine di un loro controllo . Nel caso gli stessi siano posizionati nel territorio di altre Aziende USL l'operatore del settore alimentare dovrà farsi carico di comunicarlo al Servizio Veterinario delle Aziende USL interessate.

L'operatore del settore alimentare che presenta tale Dichiarazione inizio attività deve essere "produttore agricolo" ai sensi dell'articolo 2 della Legge 9 febbraio 1963, n. 59 e ai sensi del Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 228.

PRESCRIZIONI IGIENICO - SANITARIE RELATIVE ALLE AZIENDE E AL BESTIAME DA LATTE

Tutte le aziende destinate alla produzione di latte, escluse quelle che producono latte per esclusivo uso domestico privato da parte dell'azienda stessa, devono essere registrate presso il Servizio Veterinario della AUSL competente per territorio ai sensi del Reg CE 852/2004.

A tal fine sono considerate registrate d'ufficio le aziende già registrate ai sensi del D.P.R. 54/97 ovvero, nel caso produttrici di latte ad alta qualità, autorizzate ai sensi del D.M. 185/91 ovvero registrate ai sensi del D.L.gs 4 agosto 1999, n. 336 ovvero ai sensi del D.lgs. 16 marzo 2006, n. 158.

Tali aziende devono inoltre essere conformi a quanto previsto dall'allegato III, sezione IX, capitolo I del Regolamento 853/2004 e rispettare le disposizioni previste dall'allegato I relativo alla "Produzione primaria" del Regolamento CE 852/2004.

In particolare l'allevatore in qualità di operatore del settore alimentare deve assicurare che:

- lo stato sanitario generale e di nutrizione degli animali sia buono con assenza di sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte e di sintomi di malattie che possano determinare una contaminazione del latte quali enteriti con diarrea accompagnate da febbre, infezioni del tratto genitale con scolo, mastiti cliniche o ulcerazioni delle mammelle;
- le vacche e le bufale appartengano ad allevamenti sottoposti da parte dei Servizi Veterinari delle Aziende USL competenti per territorio al controllo della tubercolosi, brucellosi bovina e leucosi bovina enzootica secondo quanto previsto dal piano regionale approvato con delibera di Giunta n. 235/2007 e qualificati ufficialmente indenni da brucellosi e da tubercolosi;
- le pecore e le capre appartengano ad allevamenti sottoposti al controllo sierologico per la brucellosi con cadenza almeno annuale da parte del Servizio Veterinario dell'azienda USL competente e siano qualificati ufficialmente indenni da brucellosi;
- in caso di presenza contestuale di caprini e bovini, i caprini siano soggetti ad un controllo per la tubercolosi con la stessa frequenza e modalità prevista per i bovini;
- gli equidi appartengano ad un allevamento regolarmente controllato per la brucellosi in base ad un piano di controllo disposto dall'allevatore ed approvato dal Servizio Veterinario dell'azienda USL competente per territorio.
- sia possibile assicurare in modo efficace l'isolamento degli animali affetti o che si sospetti siano affetti da una malattia infettiva trasmissibile all'uomo attraverso il latte o da una malattia che può determinare la contaminazione del latte;
- al momento dell'introduzione di nuovi animali siano adottate misure precauzionali per prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti. A tal fine devono essere comunicati tempestivamente, all'Azienda sanitaria locale territorialmente competente, l'insorgenza di sintomi sospetti di tali malattie;
- la somministrazione di medicinali veterinari sia effettuata ai sensi della normativa rispettando, in modo particolare, i tempi di sospensione e che gli animali sottoposti a trattamento farmacologico siano adeguatamente identificati oppure separati da quelli in mungitura;
- siano rispettate le pertinenti disposizioni legislative, comunitarie e nazionali, relative al benessere e all'alimentazione degli animali.

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

La mungitura deve essere effettuata nel rispetto delle norme igieniche previste dai Reg. CE 852 /2004 e Reg. CE 853/2004. In particolare:

- Gli animali lattiferi devono venire munti igienicamente in apposita sala di mungitura o con sistema di mungitura mobile o fisso alla posta, comunque con lattodotto o vaso di raccolta;
- Utensili, contenitori, cisterne, destinati a venire a contatto con il latte, devono essere lisci, lavabili, atossici, facili da pulire e da disinfettare nonché mantenuti puliti e in buone condizioni;
- Prima dell'inizio della mungitura i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti, devono essere puliti;
- Il latte di ciascun animale deve essere controllato dal mungitore per rilevare anomalie organolettiche; non deve essere utilizzato per il consumo umano il latte di animali con segni clinici di mastite o che presenta anomalie;
- Il colostro deve essere munto separatamente e non va mescolato con il latte crudo;
- Gli animali sottoposti a trattamento farmacologico devono essere identificati e il latte ottenuto non deve essere utilizzato per il consumo umano, fino alla fine del periodo di sospensione previsto per quel farmaco;
- Se effettuato il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli deve essere effettuato utilizzando prodotti autorizzati o registrati dal Ministero della Salute e seguendo le istruzioni per l'uso previste;
- Immediatamente dopo la mungitura, il latte deve essere posto in apposito locale per lo stoccaggio, filtrato, raffreddato e conservato nell'apposito tank o contenitore che garantisca il mantenimento a una temperatura compresa tra 0 e 4°C fino alla vendita;
- Per eliminare ed allontanare le impurità del latte devono essere utilizzati esclusivamente materiali filtranti idonei a venire a contatto con gli alimenti . Non sono ammessi, presso le aziende di produzione, trattamenti (quali ad esempio la centrifugazione), che modifichino i parametri igienico-sanitari del latte rilevabili alla mungitura;
- Dopo ogni impiego gli utensili utilizzati per la mungitura, gli impianti per la mungitura meccanica ed i recipienti che in qualsiasi modo entrano in contatto con il latte devono essere lavati, puliti e disinfettati con prodotti specifici e idonei.

PRESCRIZIONI STRUTTURALI E GESTIONALI RELATIVE ALLE AZIENDE

Le aziende di produzione devono disporre di locali di stabulazione costruiti e gestiti in modo tale da garantire per tutti gli animali:

- Idonee condizioni di allevamento e salute;
- condizioni igieniche e di pulizia soddisfacenti e tali da non influire negativamente sulle operazioni di mungitura e manipolazione del latte;
- il rispetto delle condizioni di benessere.

Inoltre le stalle e i locali attinenti devono essere:

- puliti e in buono stato di manutenzione;
- sgombri da rifiuti di qualsiasi genere e con lettiere correttamente gestite;
- disporre di sistemi atti a combattere ed impedire la presenza di animali indesiderati e infestanti.

Le aziende devono poter disporre di locali che garantiscano in maniera efficace l'isolamento degli animali affetti, o per i quali esiste il sospetto che siano affetti, da una malattia infettiva trasmissibile all'uomo con il latte, ovvero la separazione dal resto della mandria degli animali affetti da infezioni dell'apparato genitale con scolo, da enterite con diarrea accompagnata da febbre o da infiammazione riconoscibile della mammella o della cute della mammella.

Le aziende devono inoltre rispettare le seguenti disposizioni:

A. Nel caso si provveda ad imbottigliare il latte crudo in contenitori di proprietà dell'acquirente al seguito di quest'ultimo ed esclusivamente al momento della vendita:

1. presenza di un idoneo locale nel quale si svolgono le operazioni di mungitura;
2. nel caso l'azienda non disponga di un vero e proprio locale di mungitura, presenza di un'area o un ambiente destinato esclusivamente alle operazioni di mungitura, comunque sotto tettoia, debitamente separato dalle superfici destinate alla stabulazione medesima;
3. nel caso l'azienda allevi il bestiame in lattazione in stabulazione fissa ed 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;
4. in tutti i tre casi considerati, presenza di un locale per la filtrazione, la refrigerazione, la conservazione e la miscita del latte, al quale deve avere accesso esclusivamente il personale addetto alla manipolazione e vendita del latte crudo e non dovrà pertanto essere ammesso l'accesso agli acquirenti. Tale locale deve essere separato dai locali di stabulazione degli animali, dotato di superfici lavabili e disinfettabili, munito di porte e finestre in grado di garantire una sufficiente aerazione ed illuminazione e protetto contro animali infestanti o parassiti; in tale locale devono essere presenti rubinetti per l'erogazione di acqua corrente potabile, calda e fredda, nonché detergente ed asciugamani monouso;
5. nel locale di cui al punto precedente, presenza di un frigorifero di conservazione del latte crudo chiuso, dotato di termometro, di agitatore e di idoneo rubinetto, posto ad almeno 50 cm dal pavimento, destinato esclusivamente alla vendita diretta al consumatore finale. Tale rubinetto non deve consentire il collegamento con la cisterna di ritiro del latte per la quale deve essere utilizzata l'apposita valvola;

6. rifornimento di acqua potabile ai sensi della legislazione vigente per le operazioni di mungitura, pulizia e raffreddamento. Nei casi in cui l'acqua utilizzata per le operazioni di mungitura e di pulizia delle attrezzature non sia fornita dalla rete di distribuzione pubblica, ma prelevata da pozzi, sorgenti o altre fonti, l'allevatore, in caso di insorgenza di problematiche che facciano sospettare la sua implicazione, deve controllarne la conformità e adottare, se del caso, idonei metodi di trattamento per garantire un contenuto di microrganismi o di sostanze nocive in quantità tali da non incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria del latte.

Le stesse precauzioni e verifiche devono essere adottate anche dagli allevatori che utilizzano cisterne per il deposito temporaneo di acqua potabile. Tali cisterne, inoltre, devono rifornire di acqua corrente il locale di stoccaggio del latte tramite idonei punti di erogazione. La periodicità e la tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici dovrà essere congruente con la valutazione del rischio, anche in relazione alle condizioni ambientali e climatiche.

B. Nel caso si provveda a confezionare il latte crudo in appositi contenitori per alimenti in momenti precedenti la vendita stessa

Oltre a quanto previsto al precedente punto A. si dovrà obbligatoriamente disporre di:

1. un locale adibito al confezionamento;
2. un locale adibito alla vendita; qualora le operazioni di confezionamento e vendita vengano effettuate in tempi distinti i due locali possono coincidere a condizione che il locale sia sufficientemente ampio da poter contenere tutte le attrezzature necessarie e a consentire che le attività siano condotte igienicamente;
3. un locale o idonei armadi chiudibili per lo stoccaggio igienico dei contenitori (da utilizzarsi una sola volta) e dei dispositivi di chiusura;
4. un apposito frigorifero impiegato per conservare le confezioni di latte pronte alla vendita dotato di termometro per il controllo della temperatura.

I locali di deposito e/o gli armadi per contenere i materiali di confezionamento devono essere sufficientemente ampi, allestiti e disposti in modo tale da assicurare l'igiene dei materiali stessi.

I contenitori e i dispositivi di chiusura devono giungere nell'azienda agricola pronti per l'uso, imballati o comunque protetti da un involucro, nel quale siano stati posti immediatamente dopo la fabbricazione che li protegga da eventuali danni durante il trasporto ed essere immagazzinati in condizioni igieniche.

Le confezioni di contenitori ed i contenitori stessi non possono essere depositati per terra, ma si deve prevedere un apposito rialzo e devono venire introdotti nel locale in cui si effettua il confezionamento immediatamente prima dell'impiego.

I locali nei quali il latte viene conservato e confezionato devono essere ubicati e costruiti in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione del latte, devono essere facilmente lavabili e disinfettabili e disporre almeno di:

- superfici e volumi sufficientemente ampi;
- condizioni soddisfacenti di ventilazione e di illuminazione e comunque devono essere costruiti in modo tale da evitare condensa e sviluppo di muffe;
- pavimento e pareti facili da pulire in relazione all'uso cui sono destinati;
- avere un soffitto di agevole pulizia;

- idoneo sistema di allontanamento e di scarico delle acque di lavaggio;
- lavelli con rubinetti dell'acqua potabile, calda e fredda, non azionabili a mano, provvisti di dispositivi di erogazione del sapone, asciugamani monouso e cestini portarifiuti chiusi e con coperchio azionabile a pedale;
- dispositivi idonei e sistemi di protezione contro l'ingresso di animali infestanti ed indesiderati;
- adeguata separazione da qualsiasi fonte di contaminazione come latrine o letamaie;

Inoltre gli spogliatoi devono essere provvisti di idonei armadietti individuali, lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a doppio scomparto, previsti in tutte le tipologie delle industrie alimentari; i servizi igienici devono rispondere alle normali esigenze igienico sanitarie, pertanto dovranno:

- non essere direttamente comunicanti con i locali adibiti a confezionamento, deposito e vendita del latte crudo;
- presentare un locale antistante provvisto di porta a chiusura automatica;
- disporre di lavelli con rubinetti dell'acqua potabile, calda e fredda, non azionabili a mano, provvisti di dispositivi di erogazione del sapone, asciugamani monouso e cestini portarifiuti chiusi e con coperchio azionabile a pedale.

Deve essere presente, collocato in posizione idonea, un armadio in cui riporre detersivi, disinfettanti e tutto il materiale impiegato per la pulizia. Tali sostanze devono essere impiegate in modo da non avere effetti negativi sulle attrezzature, gli utensili e sul latte stesso. I recipienti che le contengono devono essere chiaramente identificabili ed essere muniti di una etichetta che precisi le istruzioni per l'uso. Dopo l'impiego le apparecchiature e gli utensili devono essere lavati e sciacquati accuratamente con acqua potabile.

C. Nel caso si provveda alla vendita di latte crudo tramite macchine erogatrici

Le macchine erogatrici con vasi refrigerati di stoccaggio provvisti di agitatore e rubinetto per l'erogazione devono presentare i seguenti requisiti:

- essere di facile ed agevole pulizia nonché disinfettabili, sia internamente che esternamente;
- essere posizionati in locali chiusi, collocati lontani da finestre o porte con vetri in modo tale da garantire la protezione dai raggi solari o comunque in aree delimitate al riparo dalle intemperie e dal sole, dotate di corrente elettrica e, ove necessario, di fornitura di acqua potabile calda e/o fredda per la loro pulizia e sanificazione;
- essere collocati comunque lontano da fonti di insalubrità o insudiciamento e comunque in nessun caso all'interno dei locali di mungitura stessi e di stoccaggio del latte crudo;
- le superfici destinate a venire in contatto con il latte devono essere in materiali idonei al contatto con gli alimenti;
- garantire una temperatura del latte non superiore ai +4 °C e non inferiore a 0°C;
- 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 vasi di conservazione;
- Avere un termometro registratore a lettura esterna da sottoporre a taratura periodica. Le registrazioni della temperatura devono essere conservate per almeno un anno;
- Avere un dispositivo che impedisca l'erogazione in caso di interruzione dell'elettricità con il conseguente superamento della temperatura di +4°C.

I vasi refrigerati delle macchine erogatrici dovranno essere caricati giornalmente con latte già refrigerato.

Le macchine erogatrici dovranno riportare, chiaramente visibili e leggibili all'acquirente e costantemente aggiornate le seguenti diciture:

- la denominazione di vendita: latte crudo non pastorizzato di(specie);
- la ragione sociale, sede e codice aziendale dell'azienda di produzione che effettua tale vendita;
- data di mungitura;
- data di fornitura della macchina erogatrice;
- da consumarsi entro (indicazione stabilita dal produttore) giorni dall'acquisto;
- le modalità di conservazione domestica dopo l'acquisto : conservare il frigorifero tra 0° e 4°C;
- precauzioni d'uso: si raccomanda di utilizzare contenitori, preferibilmente monouso, perfettamente puliti.

Come per tutti gli alimenti crudi, nel caso di utilizzo da parte di soggetti a rischio, in quanto debilitati o affetti da malattie immunodepressive o gastrointestinali, nonché di bambini di età inferiore ai 3 anni, si consiglia di riscaldare il latte ad almeno 70 °C prima del consumo.

D. Nel caso in la macchina erogatrice disponga di un sistema di imbottigliamento automatico e nel caso di confezionamento in apposito locale:

I contenitori dovranno riportate in etichetta le seguenti indicazioni :

- Denominazione di vendita "latte crudo non pastorizzato di(specie)";
- la ragione sociale, sede e codice aziendale dell'azienda di produzione che effettua tale vendita;
- Quantità netta in litri;
- Data di confezionamento: giorno, mese e anno;
- Data di scadenza : da consumarsi entro giorno, mese e anno;
- le modalità di conservazione domestica dopo l'acquisto : conservare il frigorifero tra 0° e 4°C;
- precauzioni d'uso: si raccomanda di utilizzare contenitori, preferibilmente monouso, perfettamente puliti.

Come per tutti gli alimenti crudi, nel caso di utilizzo da parte di soggetti a rischi, in quanto debilitati o affetti da malattie immunodepressive o gastrointestinali, nonché di bambini di età inferiore ai 3 anni, si consiglia di riscaldare il latte ad almeno 70 °C prima del consumo.

VENDITA SU AREE PUBBLICHE O IN SEDI DIFFERENTI DA QUELLA DELL'AZIENDA DI PRODUZIONE

E' necessario considerare inoltre la possibilità di effettuare la vendita di latte crudo al consumatore finale da parte di aziende agricole produttrici non esclusivamente presso la sede dell'azienda medesima, ma in strutture a questa collegate funzionalmente, e cioè:

1. chioschi o comunque postazioni fisse allestite presso fiere o mercati agricoli e zootecnici;
2. posteggi presso mercati in sede propria o mercati su strada mediante automezzi di tipo negozio mobile o banchi temporanei;
3. 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 casi di cui ai precedenti punti 1 e 2 dovranno essere rispettati i requisiti igienici sanitari previsti dall'ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002 e le relative linee d'indirizzo previste dalla delibera di Giunta Regionale n.1489/04 del 30 luglio 2004.

In tutti i casi di cui ai precedenti punti 1,2 e 3 è possibile effettuare la vendita di latte crudo confezionato in contenitori sigillati e correttamente etichettati presso l'azienda agricola appositamente registrata per l'esercizio di tale attività oppure attraverso l'impiego di macchine erogatrici con i requisiti già illustrati precedentemente.

In tutti i casi è indispensabile che venga garantito il mantenimento dell'idonea temperatura di conservazione del latte crudo durante il trasporto dalla azienda di produzione alla sede di vendita utilizzando appositi contenitori o mezzi di trasporto conformi al Reg. CE/852/2204.

La vendita diretta del latte crudo in sedi diverse dall'azienda di produzione è limitato al territorio della Provincia dove risiede l'azienda stessa o delle Province condetermini.

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 e idonei copricapi;
- lavarsi le mani immediatamente prima della mungitura e curare la pulizia delle stesse durante tutte le operazioni;
- essere esente da malattie infettive;
- lavorare in modo igienicamente corretto;
- non essere affetto o portatore di malattie trasmissibili attraverso gli alimenti o presentare ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffrire di diarree;
- deve risultare adeguatamente informato sulle modalità, adottate nella azienda di produzione, per l'identificazione degli animali trattati con medicinali veterinari;
- ai sensi della Legge Regionale n. 11 del 24 giugno 2003 venire adeguatamente formato, istruito ed addestrato in materia di igiene degli alimenti destinati all'uomo con particolare riguardo all'alimento "latte".

PRESCRIZIONI RELATIVE AL LATTE CRUDO

Il latte crudo per poter ritenersi idoneo alla vendita diretta al consumatore finale non deve avere subito in alcun modo operazioni di sottrazione o addizione di un qualsiasi suo componente naturale.

Il latte crudo deve possedere un punto crioscopico uguale o inferiore a - 0,520 °C.

Nell'azienda di produzione dovranno essere valutati in autocontrollo i criteri specificati nella seguente tabella :

Tipologia prodotto	Criterio	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo
latte crudo vaccino	Tenore di germi a 30 °C	≤ 50.000/ml	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi*	Almeno due prelievi al mese
	Tenore di cellule somatiche	≤ 300.000/ml	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi*	Almeno un prelievo al mese
latte crudo proveniente da altre specie	Tenore di germi a 30 °C	≤ 500.000/ml	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi*	Almeno due prelievi al mese
latte crudo di qualsiasi specie	Staphylococcus aureus	<500 ufc/ ml *		Mensile
latte crudo di qualsiasi specie	Listeria monocytogenes	Assenza/ 25 ml		Mensile
latte crudo di qualsiasi specie	Salmonella spp	Assenza/25 ml		Mensile
latte crudo di qualsiasi specie	Escherichia coli O157	Assenza/ 25 ml		Mensile
latte crudo di qualsiasi specie	Campylobacter termotolleranti	Assenza/25 ml		Mensile
Latte crudo vaccino	Aflatossina M1	≤ 50 ppt		Mensile
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		COMMISURATA ALL'ANALISI DEI PERICOLI

- 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.
- * in caso di superamento del limite eseguire un campionamento in 5 u.c. m=500 e M=2000 c=2

Nel caso di 3 esiti consecutivi favorevoli per ricerca patogeni, l'Azienda di produzione, sentito nel merito il Servizio Veterinario competente, può effettuare le analisi in autocontrollo con frequenza trimestrale per quanto riguarda *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*; *Salmonella* spp, *E. Coli* O157 e *Campylobacter* termotolleranti.

In caso di esito positivo per la presenza di *Escherichia coli* O157 nel latte, l'azienda di produzione dovrà effettuare in autocontrollo controlli analitici in allevamento, anche sulle feci degli animali volti all'individuazione di soggetti eventualmente portatori da eliminare dalla produzione per la vendita del latte crudo.

Il responsabile dell'azienda di produzione, non appena a conoscenza dell'esito della analisi che evidenziano delle non conformità relative a uno o più parametri sopra considerati, senza attendere ulteriori comunicazioni, deve immediatamente sospendere la vendita diretta del latte crudo ed eliminare dalla vendita quello prodotto e già posto in vendita. Provvede altresì a segnalare con sollecitudine l'evento al Servizio Veterinario competente.

Comunque in caso di esito non soddisfacente degli esami sopra considerati il Servizio Veterinario comunicherà formalmente all'azienda agricola di produzione l'immediata sospensione alla vendita diretta del latte crudo al consumatore finale fino all'accertamento del ripristino dei parametri non conformi. Durante tale periodo di sospensione il latte da vendere non può essere in alcun modo sostituito con latte proveniente da altre aziende.

AUTOCONTROLLO AZIENDALE

Le aziende di produzione che effettuano la vendita diretta di latte crudo al consumatore finale devono predisporre un sistema di autocontrollo relativo a:

- controllo dei parametri igienico sanitari del latte crudo come già specificato nell'apposito capitolo;
- procedure relative all'igiene della mungitura;
- procedure di pulizia e sanificazione dei locali;
- procedure di pulizia e sanificazione degli strumenti e delle attrezzature utilizzate per il confezionamento e lo stoccaggio del latte refrigerato;
- procedure dei tempi e delle temperature di conservazione e di trasporto del latte crudo;
- procedure di pulizia e sanificazione dei contenitori e/o del mezzo di trasporto del latte crudo;
- procedure di pulizia e sanificazione della macchina erogatrice.

Nel caso le aziende di produzione conferiscano latte crudo a stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 che effettuano regolarmente le ricerche relative a tenore in cellule somatiche, carica batterica, aflatossina M1, ecc. queste possono essere ritenute idonee agli effetti della possibilità, per le aziende agricole di cui trattasi, di vendere latte crudo direttamente al consumatore finale ed essere integrate con gli altri accertamenti previsti.

PRESCRIZIONI RELATIVE AI CONTROLLI UFFICIALI

Fermo restando gli obblighi e le responsabilità dell'operatore del settore alimentare previste dal proprio piano di autocontrollo, il competente Servizio Veterinario con cadenza almeno semestrale deve:

- verificare i requisiti igienici e strutturali della stalla e dei locali di mungitura, stoccaggio e vendita del latte;
- verificare lo stato di salute degli animali presenti con particolare riguardo agli animali in lattazione ed al loro apparato mammario;
- effettuare le operazioni di risanamento e bonifica per la TBC e per la BRC come previsto dal piano regionale vigente per gli allevamenti bovini e con cadenza almeno annuale per la profilassi della brucellosi negli altri tipi di allevamento;
- verificare il rispetto dei parametri igienico sanitari del latte valutando gli esiti ottenuti in autocontrollo dall'azienda medesima;
- verificare il rispetto della temperatura di erogazione del latte dai distributori;
- campionare con frequenza almeno semestrale, con un campionamento nel periodo estivo, il latte crudo, per l'accertamento dei requisiti indicati dal capitolo precedente e ogni altra valutazione ritenuta opportuna; tale campionamento viene eseguito in modo conoscitivo al distributore; Il campione deve essere suddiviso in almeno 3 contenitori sterili di cui uno con conservante (sodio azide) e conferito in condizioni di refrigerazione al laboratorio entro 24 ore dal prelievo;
- in caso di superamento dei limiti, effettuare un campione ufficiale legale relativo al/ai parametro/i non conformi adottando le modalità per i campioni deperibili (vedi "istruzione operativa campionamento allegata al piano campionamenti alimenti 2008);
- verificare che le procedure aziendali di autocontrollo siano costantemente e correttamente eseguite con particolare riferimento ai parametri igienico sanitari ed eventuali controlli funzionali;
- verificare il rispetto dei requisiti previsti dal presente provvedimento in merito alle macchine erogatrici di latte crudo.

Nota: qualora un'azienda di produzione gestisca più di un distributore è opportuno dilazionare i campionamenti del latte dei diversi distributori in mesi diversi, garantendo comunque almeno un controllo per distributore nel periodo estivo.

Ai sensi dell'art. 54 del Reg. CE 882/2004, qualora a seguito dei controlli ufficiali dovessero emergere elementi tali da fare ritenere che non vengano soddisfatti i requisiti sopraesposti, Il Servizio Veterinario disporrà specifici accertamenti e adotterà le necessarie misure sanitarie. Nel caso il Servizio Veterinario competente constati che vengono disattese le prescrizioni impartite, lo stesso adotta i necessari provvedimenti circa l'utilizzazione delle attrezzature e dei locali, ivi compresa la sospensione immediata e temporanea della vendita diretta del latte crudo fino all'adozione del definitivo divieto dell'attività di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana.

Quadro Normativo di riferimento

- **Legge 9 febbraio 1963, n. 59** - Norme per la vendita al pubblico in sede stabile dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti
- **Legge Regionale 4 maggio 1982, n. 19** Norme per l'esercizio delle funzioni in materia di sanità pubblica, veterinaria e farmaceutica
- **Regolamento CE n. 2377 del 26 Giugno 1990** che definisce una procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale”
- **Legge 241/90 e successive modifiche**
- **Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni** - Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- **Regolamento CE n. 2597 del 18 dicembre 1997** - Disposizioni complementari dell'organizzazione dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari per quanto riguarda il latte alimentare.
- **Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 228** - Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'art. 7 della Legge 5 marzo 2001, n. 57.
- **Regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002** che stabilisce i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- **Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002** - Requisiti igienico-sanitari per il commercio di prodotti alimentari su aree pubbliche.
- **Decreto legge 28 marzo 2003 n. 49 convertito con la legge di conversione 30 maggio 2003 n. 119** recante "Riforma della normativa interna di applicazione del prelievo supplementare nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari"
- **Legge Regionale 24 giugno 2003, n. 11** – Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti . abolizione del libretto di idoneità sanitaria
- **Regolamento CE n. 852 del 29 aprile 2004** “sull’igiene dei prodotti alimentari”
- **Regolamento CE n. 853 del 29 aprile 2004** che stabilisce “norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale” modificato dal regolamento CE n. 2074/2005 del 5 dicembre 2005 e dai Regolamenti CE 1662/2006 e 1664/2006 del 6 novembre 2006.
- **Regolamento CE n. 854 del 29 aprile 2004** che stabilisce “norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano” modificato dal regolamento CE n. 1663/2006 del 6 novembre 2006.

- **Regolamento CE n. 882 del 29 aprile 2004** relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- **Delibera di Giunta regionale n. 1489 del 30 luglio 2004** – Linee di indirizzo per la vigilanza sull'applicazione dell'Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002 "Requisiti igienico-sanitari per il commercio di prodotti alimentari su aree pubbliche".
- **Regolamento CE n. 183 del 12 gennaio 2005** "che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi".
- **Decreto 14 gennaio 2005**, Linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte.
- **Nota Ministero della Salute DGVA/IX/12100/P del 18 marzo 2005** - Commercializzazione di latte d'asina"
- **Regolamento (CE) n.2073/2005 del 15 Novembre 2005** sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- **Dlgs. 16 marzo 2006, n. 158** - Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali.
- **DLgs. 6 aprile 2006, n. 193** - Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari.
- **Regolamento CE n. 1881 del 19 Dicembre 2006** che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.
- **Accordo Stato - Regioni del 9 febbraio 2006** relativo alle linee guida applicative del Regolamento CE 852/2004
- **Intesa Stato – Regioni del 25 Gennaio 2007** in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana"
- **Delibera di Giunta Regione Emilia-Romagna n. 970 del 2 luglio 2007**