

REGIONE CAMPANIA - Giunta Regionale - Seduta del 16 novembre 2007 - Deliberazione N. 1975 - Area Generale di Coordinamento N. 20 - Assistenza Sanitaria - **Sicurezza alimentare - Vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana - Regolamento (CE) n. 853/2004 e successive modifiche.**

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti 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. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

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

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 15 novembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 e all'organizzazione dei controlli ufficiali a norma dei Regolamenti (CE) n. 854/2004 e 882/2004 nonché, deroga al Regolamento (CE) 852/2004 e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e n. 854/2004;

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 1664/2006 della Commissione del 6 novembre 2006, recante modifica del Regolamento (CE) n. 2074/2005;

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005, che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e n. 882/2004 e che modifica i Regolamenti (CE) n. 853/2004 e n. 854/2004;

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 1666/2006 della Commissione del 6 novembre 2006, recante modifica del Regolamento (CE) n. 2076/2005;

**VISTO** il D. Lvo. 27 gennaio 1992, n. 109 di attuazione delle Direttive 89/395CEE e 89/396CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche;

**VISTO** il D. Lvo. 3 marzo 1993, n. 123 concernente attuazione della Direttiva 89/397CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari;

**VISTO** l'articolo 115 del D.Lvo. 31 marzo 1998, n. 112 recante conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti Locali, in attuazione del capo I, della Legge 15 marzo 1997 n. 59, come modificato dall'articolo 16 del D.L.vo. 19 ottobre 1999 n. 143;

**VISTA** l'Intesa del 25 gennaio 2007 tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di "vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana";

**RITENUTO** necessario recepire l'Intesa ( Repertorio n.5/CSR) del 25 gennaio 2007, per garantire una lettura per quanto possibile uniforme sul territorio regionale tra le autorità sanitarie competenti, gli organi di controllo e gli operatori del settore, onde evitare disparità di comportamenti che potrebbero ripercuotersi su una corretta ed uniforme applicazione del Regolamento (CE) n. 853/2004 ;

PROPONE e la Giunta a voti unanimi

### **DELIBERA**

Per tutto quanto espresso in premessa, che si ritiene integralmente confermato e trascritto:

- di recepire l'Intesa approvata il 25 gennaio 2007 dalla Conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di " vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana" che forma parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;
- di incaricare l'A.G.C. Assistenza Sanitaria – Settore Veterinario dell'esecuzione del presente atto;
- di inviare il presente provvedimento all'A.G.C. 20 - Assistenza Sanitaria – Settore Veterinario, al Settore Stampa, Documentazione ed Informazione della Giunta Regionale per la pubblicazione sul BURC e sul sito internet [www.regione.campania.it](http://www.regione.campania.it)

Il Segretario  
*D'Elia*

Il Presidente  
*Bassolino*

**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.

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.

I distributori di cui al comma 1, lettera b) dovranno essere registrati ai sensi del Regolamento (CE) 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.

L'azienda agricola che intende intraprendere la vendita diretta di latte crudo attraverso macchine erogatrici deve presentare 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.

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 dell'ASL competente per territorio.

Il posizionamento delle macchine erogatrici è limitato al territorio della Provincia dove risiede l'azienda di produzione o delle Province contermini.

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 previste 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.

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.

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 delle ASL competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di sanità animale, benessere animale, igiene e sicurezza alimentare, secondo le linee programmatiche indicate dalla regione.

Il latte crudo, al momento dell'erogazione, deve risultare conforme ai requisiti generali di sicurezza alimentare previsti dall'art. 14 del Regolamento (CE) del Parlamento e del Consiglio n. 178/2002 ed ai criteri microbiologici volti a verificare l'assenza di microrganismi patogeni e delle loro tossine,

come riportato **nell'Allegato alla presente Intesa**. Tali criteri devono essere verificati in autocontrollo.

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.

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.

Le macchine erogatrici devono essere rifornite giornalmente di latte crudo.

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.

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;
- b) all'alimentazione animale ai sensi del Regolamento (CE) n. 79/2005.

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.

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

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.

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

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

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 della Regione.

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

## 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 della Conferenza Stato- Regioni 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 dei Regolamenti (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 intendano 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 previste dall'Allegato I relativo alla “Produzione primaria” del Regolamento (CE) n. 853/2004, 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, etc.);
- b) procedure di pulizia e sanificazione dei locali;
- c) procedure di pulizia e sanificazione degli strumenti e 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 rendono opportune ( ad esempio ricerca di aflatossine M/1 e/o contaminanti ambientali).

- e) procedure dei tempi e delle temperature di trasporto del latte crudo;
- 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 del 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 quelle registrate 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 dell'A.S.L. competente per territorio.

Il Servizio Veterinario dell'A.S.L. 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 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, secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) 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 sotto elencati, riconducibili alla condizione sanitaria degli animali ed alla 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 = 2;

- Salmonella spp. Assenza in 25 ml, n = 5 e c = 0 ;
- Esherichia coli O157 Assenza in 25 ml, n = 5 c = 2;
- 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 delle A.S.L. 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 controlli effettuati sul territorio dai Servizi Veterinari delle A.S.L; pertanto, i controlli effettuati dovranno essere trasmessi al Settore Veterinario Regionale annualmente; Il Settore Veterinario Regionale provvede alla loro sistemazione e alla predisposizione di specifica relazione, con eventuali osservazioni, da inviare al Ministero della Salute.

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 insudiciamento o di insalubrit .

Deve essere garantito il rispetto delle temperature di conservazione del latte crudo anche nel tratto di tubazioni comprese 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 tracciabilit .

Le macchine erogatrici dovranno presentare i requisiti seguenti:

- essere di facile ed agevole pulizia nonch  disinfettabili, sia internamente che esternamente;
- le superfici destinate a venire in contatto con il latte devono essere conformi alla normativa vigente ( D.M. 21/03/1973 e successive modifiche; "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale");
- 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 consentire la pulizia e la sanificazione, cos  come tutte le tratte di erogazione a valle dei contenitori di conservazione;
- 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;

- 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:

- denominazione di vendita ( latte crudo di... specie.....);
- ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazioni complete dell'azienda stessa;
- data di mungitura;
- data di fornitura all'erogatore;
- data di scadenza;
- 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:

- denominazione di vendita ( latte crudo di.... specie.....);
- quantità netta in litri;
- data di confezionamento ( giorno/mese/anno );
- data di scadenza ( da conservarsi entro; giorno/mese/ anno );
- ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa e numero di registrazione;
- istruzioni per la conservazione domestica : in frigorifero a temperatura compresa fra 0°C e + 4 °C.

Informazioni per il consumatore “Latte crudo non pastorizzato”.