

Il Direttore Generale

Leonida Grisendi

Protocollo N° ASS/DIR/05/33729

Data 05/10/2005

CIRCOLARE N. 17

Sindaci dei Comuni della
Regione Emilia-Romagna

Direttori
Dipartimenti Sanità Pubblica
Aziende USL della
Regione Emilia-Romagna

Responsabili dei
Servizi Veterinari
Aziende USL della
Regione Emilia-Romagna

Responsabili dei
Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione
Aziende USL della
Regione Emilia-Romagna

E, p.c.:

Organizzazioni Professionali e
Centrali Cooperative
OO.PP.AA.
Regione Emilia-Romagna

Associazione Regionale Allevatori
ARA
Regione Emilia-Romagna

Associazioni Provinciali Allevatori
Regione Emilia-Romagna

Responsabili degli
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Sezioni Provinciali
Regione Emilia-Romagna

Carabinieri per la Sanità
NAS Bologna
NAS Parma

Servizio Produzioni Animali
Assessorato all'Agricoltura
Regione Emilia-Romagna

Ministero della Salute
Dipartimento della Prevenzione e
della Comunicazione
Direzione Generale Sanità
Veterinaria e degli Alimenti
Ufficio IX

OGGETTO: linee guida per la vendita diretta al consumatore finale di latte crudo vaccino, ovi-caprino, bufalino e asinino dall'azienda agricola di produzione .

Su sollecitazione delle Associazioni professionali agricole regionali, sono state predisposte le allegato le linee guida per la vendita diretta al consumatore finale del latte crudo prodotto in azienda da parte del produttore agricolo.

Tale documento, condiviso con le Aree dipartimentali di sanità pubblica veterinaria delle Aziende USL regionali, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna e le stesse Associazioni di categoria, si pone l'obiettivo di fornire adeguate e univoche indicazioni sulle caratteristiche igienico sanitarie degli allevamenti bovini di produzione, del trasporto, conservazione e vendita del latte crudo destinato direttamente al consumatore finale.

Distinti saluti.

Leonida Grisendi

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

DEFINIZIONI

Ai fini della presente Linea guida si intende per:

"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;
- deposito, alla temperatura di cui al punto precedente, ed agitazione meccanica fino al momento del confezionamento per la vendita;

e sottoposto esclusivamente ad una delle seguenti operazioni commerciali:

1. mescita in recipienti di proprietà dell'acquirente, esclusivamente al momento della vendita
2. confezionamento in recipienti di materiale per alimenti e relativa etichettatura prima della vendita

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

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

"commercializzazione" la detenzione, il deposito e l'esposizione di latte crudo delle specie considerate ai fini della vendita al minuto esclusivamente al consumatore, nonché la vendita medesima;

"consumatore" il consumatore finale, escludendo da tale definizione i ristoranti, gli ospedali, i bar, gelaterie, pasticcerie, mense e altre collettività analoghe e qualunque impresa o società che effettui attività di ristorazione collettiva pubblica e privata.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Regio Decreto 9 maggio 1929, n. 994 - Approvazione del regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo umano diretto.

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 30 aprile 1962, n. 283 - Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 - Regolamento di esecuzione della Legge 283/62, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Legge Regionale 4 maggio 1982, n. 19- Norme per l'esercizio delle funzioni in materia di sanità pubblica, veterinaria e farmaceutica

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".

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.

Decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123 - Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n. 54 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/471/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155 - Attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari.

Circolare dell'Assessorato alla Sanità della Regione Emilia-Romagna n. 20 del 14 luglio 1997 applicativa del Decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n. 54 - Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/471/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

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.

Nota della Direzione Generale Sanita' e Politiche sociali della Regione Emilia-Romagna prot. Ass/Dir/01/51216 del 26 novembre 2001 - Indicazioni riguardanti le principali prestazioni di competenza dei Servizi Veterinari

Ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002 - Requisiti igienico-sanitari per il commercio di prodotti alimentari su aree pubbliche.

Circolare della Direzione Generale Sanità e Politiche sociali della Regione Emilia-Romagna n. 3 del 30 gennaio 2003 – Linee guida riguardanti l'esecuzione del controllo veterinario sulla produzione del latte crudo ai sensi del D.P.R. 54/97 .

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

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".

Nota Ministero della Salute DGVA/IX/12100/P del 18 marzo 2005 - Commercializzazione di latte d'asina"

AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA

La Circolare n. 16 del 01/12/97 del Ministero della Sanità, divulgata ai fini della applicazione del D.P.R. 54/97, chiarisce in modo esplicito che la commercializzazione di latte crudo, ottenuto in aziende di produzione destinato al consumatore finale, sia soggetta ad autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi della citata legge n. 283 del 1962.

Il titolare di un'azienda di produzione che intenda effettuare tale tipo di vendita deve presentare apposita istanza di autorizzazione sanitaria al Sindaco del Comune dove è situata l'azienda stessa che la rilascerà previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'Azienda USL competente per territorio.

Tale autorizzazione sanitaria riguarderà i locali di mungitura del bestiame in lattazione e di stoccaggio del latte medesimo.

Il richiedente l'autorizzazione sanitaria di cui trattasi 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 SANITARIE RELATIVE ALLE AZIENDE ED AL BESTIAME DA LATTE

Aziende e bestiame bovino e bufalino

Le aziende di produzione che intendono vendere il latte crudo direttamente al consumatore finale devono essere registrate ai sensi dell'art 11 comma 1 lett. a) del D.P.R. 54/97 e essere riconosciute ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni da brucellosi.

Inoltre i capi bovini e bufalini delle aziende medesime devono:

- non essere affetti da malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte;
- non essere affetti da disturbi visibili dello stato generale di salute, 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;
- essere privi di piaghe della mammella tali da determinare modifiche della qualità igienico sanitaria del latte;
- venire sottoposti a controllo sistematico della mammella;
- venire razionalmente alimentati e fornire almeno due litri di latte al giorno;
- non essere soggetti a trattamento con sostanze trasmissibili al latte e pericolose o potenzialmente pericolose per la salute umana e, nel caso siano stati oggetto di trattamento, sia stato assicurato il previsto periodo di sospensione;
- separati da capi non idonei temporaneamente alla produzione del latte;
- essere in buono stato di salute e nutrizione e essere 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. 688/2004.

Aziende e bestiame ovino e caprino

Le aziende di produzione che intendono vendere il latte crudo direttamente al consumatore finale devono essere registrate ai sensi dell'art 11 comma 1 lett. a) del D.P.R. 54/97 e essere riconosciute ufficialmente indenni da brucellosi.

Inoltre i capi ovis e caprini delle aziende medesime devono:

- non essere affetti da malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte;
- non essere affetti da disturbi visibili dello stato generale di salute, 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;
- essere privi di piaghe della mammella tali da determinare modifiche della qualità igienico sanitaria del latte;
- venire sottoposti a controllo sistematico della mammella;
- venire razionalmente alimentati;
- non essere soggetti a trattamento con sostanze trasmissibili al latte e pericolose o potenzialmente pericolose per la salute umana e, nel caso siano stati oggetto di trattamento, sia stato assicurato il previsto periodo di sospensione;
- separati da capi non idonei temporaneamente alla produzione del latte;
- essere in buono stato di salute e di nutrizione;
- essere sottoposti al controllo sierologico per la brucellosi con cadenza almeno annuale da parte del Servizio Veterinario dell'azienda USL competente

Aziende di equidi

Le aziende che allevano equidi per la produzione di latte devono essere registrate presso il Servizio Veterinario della azienda USL competente per territorio ai sensi dell'art. 14, comma 1, del D.L.gs. 4 agosto 1999 n. 336.

Il latte crudo deve provenire da animali:

- che non presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte;
- che denotano uno stato sanitario generale buono e non evidenziano sintomi di malattie che possono comportare una contaminazione del latte e, in particolare, non sono affetti da infezioni del tratto genitale con scolo, enteriti con diarrea accompagnate da febbre, o infiammazioni individuali della mammella;
- che non sono affetti da ulcerazioni della mammella tali da potere alterare il latte;
- ai quali non sono stati somministrate sostanze o prodotti non autorizzati;
- per i quali, in caso di somministrazione di prodotti o sostanze autorizzati, siano stati rispettati i tempi di sospensione prescritti per tali prodotti o sostanze.

Gli animali devono inoltre appartenere 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.

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

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.

Il latte dopo munto deve venire immediatamente filtrato, refrigerato a temperatura compresa tra 0 e +4°C e conservato nell'apposito tank o contenitore che garantisca sia il mantenimento di tale temperatura sia il rimescolamento.

Devono essere comunque 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 provvedere che i capezzoli e la mammella siano pulite;
- prima di mungere è necessario controllare l'aspetto dei primi getti del latte. Qualora si rilevi una qualsiasi anomalia fisica, il latte dell'animale 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 debbono essere di materiali facilmente lavabili e disinfettabili, 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 ed i recipienti 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 .

PRESCRIZIONI STRUTTURALI E GESTIONALI RELATIVE ALLE AZIENDE

Le aziende produttrici autorizzate alla vendita diretta di latte crudo devono disporre di locali di stabulazione costruiti e gestiti in modo tale da garantire per tutti i capi allevati:

- 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 agricole 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 agricole di cui trattasi 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 miscela del latte nel 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.
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. presenza di un lavabo con rubinetteria azionabile a pedale, dotazione di detergente per la pulizia delle mani e asciugamani a perdere.
7. rifornimento di acqua potabile ai sensi della legislazione vigente per le operazioni di mungitura, pulizia e raffreddamento.

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.

Infine, per quanto riguarda i locali di vendita, si dovranno tenere presenti eventuali particolari richieste previste dai regolamenti comunali d'igiene.

C. nel caso si provveda alla vendita di latte crudo tramite distributori automatici o semi-automatici

I distributori semiautomatici, del tipo impiegato per bibite o granite con vasi refrigerati di stoccaggio provvisti di agitatore e rubinetto di miscela, devono presentare i seguenti requisiti:

- essere di facile ed agevole pulizia nonché disinfettabili, sia internamente che esternamente;
- essere posizionati al riparo dalle intemperie e dal sole e in modo tale da poter fruire in modo agevole di acqua potabile per la loro pulizia e sanificazione;
- 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;
- essere collocati lontani da finestre o porte con vetri in modo tale da garantire la protezione dai raggi solari;
- 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.

E' consentita, inoltre, la vendita di latte crudo con idonei distributori automatici (aventi i medesimi requisiti sopra esposti o direttamente pescanti nel tank aziendale di stoccaggio) funzionanti con gettoniera accessibile all'acquirente.

L'erogatore di latte crudo e la gettoniera non dovranno in alcun caso venire posizionati nei locali di mungitura e di stoccaggio del latte crudo.

I distributori del latte crudo di entrambi i tipi dovranno essere caricati con latte già refrigerato e qualora non approvvigionati direttamente tramite tubatura dal tank aziendale, il latte dovrà essere prelevato dall'apposito rubinetto posto ad almeno 50 cm dal pavimento.

Tali distributori, sia automatici che semi-automatici, dovranno riportare, chiaramente visibili e leggibili all'acquirente le seguenti diciture :

- la denominazione di vendita: latte crudo di ...(specie)
- la ragione sociale e sede dell'azienda agricola che effettua tale vendita
- le modalità di conservazione dopo l'acquisto : conservare il frigorifero tra 0° e 4°C
- le istruzioni per l'uso: da consumarsi previo trattamento termico

E' escluso il posizionamento di tali distributori presso altri esercizi commerciali non di proprietà dell'azienda produttrice o della cooperativa di conferimento di cui l'azienda agricola produttrice è socia.

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:

- 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.

In tali casi dovranno comunque 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 tali casi è possibile effettuare la vendita di latte crudo in contenitori sigillati e correttamente etichettati presso l'azienda agricola autorizzata al confezionamento oppure attraverso l'impiego di distributori semi-automatici ed automatici a gettoniera del tipo già illustrato precedentemente.

Infine in tutti questi casi è comunque indispensabile che venga garantita l'idonea temperatura di conservazione del latte crudo in tutto il periodo di trasporto e di esposizione per la vendita.

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 da malattia trasmissibile o portatore di malattie trasmissibili attraverso gli alimenti o presentare ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffrire di diarree;
- 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 delle specie considerate, per poter ritenersi idoneo alla vendita diretta nelle modalità di cui alle presenti linee guida, non deve avere subito in alcun modo operazioni di sottrazione o addizione di un qualsiasi suo componente naturale.

Il latte crudo vaccino posto in vendita come tale e destinato al consumatore finale deve possedere i seguenti requisiti:

1. tenore in germi a 30 °C (per ml) inferiore o uguale a 50.000 (media geometrica calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese);
2. titolo di cellule somatiche (per ml) inferiore o uguale a 300.000 (media geometrica calcolata con almeno un prelievo al mese, su un periodo di tre mesi);
3. *Staphylococcus aureus* (per ml)
n. = 5 m = 500 M = 2000 c = 2
4. assenza di germi patogeni (*Listeria m.*, *Salmonella spp*, *E. Coli verocitotossici*) e loro tossine.
5. aflatossina M1 non superiore a 50 ppt

Tali accertamenti dovranno essere previsti in regime di autocontrollo secondo le tempistiche specificate nella seguente tabella:

Ricerca	Valore	Frequenza
tenore in germi a 30 °C (per ml)	inferiore o uguale a 50.000 (media geometrica calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese);	almeno 2 prelievi al mese
titolo di cellule somatiche (per ml)	inferiore o uguale a 300.000 (media geometrica calcolata con almeno un prelievo al mese, su un periodo di tre mesi)	almeno 1 prelievo al mese
<i>Staphylococcus aureus</i> (per ml)	n. = 5 m = 500 M = 2000 c = 2	mensile
<i>Listeria Monocytogenes</i>	Assenza in 25 gr	mensile
<i>Salmonella spp</i>	Assenza in 25 gr	mensile
<i>E. Coli Verocitotossici</i>	Assenza in 25 gr	mensile
Aflatoossina M1	< = 50 ppt	mensile

Nel caso di 3 esiti consecutivi favorevoli per ricerca patogeni, l'azienda, sentito nel merito il Servizio Veterinario competente, può effettuare le analisi con frequenza trimestrale per quanto riguarda *Staphylococcus aureus* e *Listeria Monocytogenes*; semestrali per *Salmonella spp* ed *E. Coli Verocitotossici*.

Il produttore qualora riscontri delle non conformità relative ai parametri sopraconsiderati deve immediatamente sospendere la vendita diretta del latte crudo ed eliminare dalla vendita quello prodotto e già posto in vendita e segnalare con sollecitudine l'evento al Servizio Veterinario competente.

Comunque in caso di esito non soddisfacente degli esami sopra considerati il Servizio Veterinario adotterà i seguenti provvedimenti:

punti 1 e 2: comunicazione ufficiale all'azienda agricola di produzione di inizio del periodo di osservazione di 30 giorni entro il quale i valori devono rientrare nei parametri conformi; trascorso tale periodo e nel caso di mancato rientro si procederà a sospendere la vendita di latte crudo al consumatore finale fino a quando non si ristabilisce il rientro in tali parametri procedendo al ricalcolo della media geometrica partendo da zero. Il latte crudo prodotto in tale periodo di sospensione si potrà comunque utilizzare per la produzione di latte trattato termicamente o di prodotti a base di latte se l'azienda si trova nelle condizioni previste dal D.M. 9 maggio 1991, n.185 o dal D.P.R. 14 gennaio 1997, n.54

punti 3 – 4 – 5: comunicazione ufficiale all'azienda agricola di produzione dell'immediata sospensione della vendita del latte crudo al consumatore finale fino all'accertamento del ripristino dei parametri non conformi.

Il latte crudo bufalino, ovino, caprino e asinino posto in vendita come tale e destinato al consumatore finale deve possedere i seguenti requisiti:

1. tenore in germi a 30°C (per ml) inferiore o uguale a 500.000 (media geometrica calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese);

2. Staphylococcus aureus (per ml)

n. = 5 m = 500 M = 2000 c = 2

3. assenza di germi patogeni (Listeria m., Salmonella spp, E. Coli verocitotossici) e loro tossine.

Tali accertamenti dovranno essere previsti in regime di autocontrollo secondo le tempistiche specificate nella seguente tabella:

Ricerca	Valore	Frequenza
tenore in germi a 30 °C (per ml)	inferiore o uguale a 500.000 (media geometrica calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese);	almeno 2 prelievi al mese
Staphylococcus aureus (per ml)	n. = 5 m = 500 M = 2000 c = 2	Mensile
Listeria M	Assenza in 25 gr	Mensile
Salmonella spp	Assenza in 25 gr	Mensile
E. Coli Verocitotossici	Assenza in 25 gr	Mensile

Nel caso di 3 esiti consecutivi favorevoli per ricerca patogeni, l'azienda, sentito nel merito il Servizio Veterinario competente, può effettuare le analisi con frequenza trimestrale per quanto riguarda *Staphylococcus aureus* e *Listeria Monocytogenes*; semestrali per *Salmonella spp* ed *E. Coli Verocitotossici*.

Il produttore qualora riscontri delle non conformità relative ai parametri sopraconsiderati deve immediatamente sospendere la vendita diretta del latte crudo ed eliminare dalla vendita quello prodotto e già posto in vendita e segnalare con sollecitudine l'evento al Servizio Veterinario competente.

Comunque in caso di esito non soddisfacente degli esami sopra considerati il Servizio Veterinario adotterà i seguenti provvedimenti:

punto 1: comunicazione ufficiale all'azienda agricola di produzione di inizio del periodo di osservazione di 30 giorni entro il quale i valori devono rientrare nei parametri conformi; trascorso tale periodo e nel caso di mancato rientro si procederà a sospendere la vendita di latte crudo al consumatore finale fino a quando non si ristabilisce il rientro in tali parametri procedendo al ricalcolo della media geometrica partendo da zero. Il latte crudo prodotto in tale periodo di sospensione si potrà comunque utilizzare per la produzione di latte trattato termicamente o di prodotti a base di latte se l'azienda si trova nelle condizioni previste dal D.P.R. 14 gennaio 1997, n.54.

punti 2 - 3: comunicazione ufficiale all'azienda agricola di produzione dell'immediata sospensione della vendita del latte crudo al consumatore finale fino all'accertamento del ripristino dei parametri non conformi.

Inoltre il latte crudo vaccino posto in vendita come tale e destinato al consumatore finale deve possedere anche i seguenti requisiti:

1. residui di sostanze inibenti: non superiori ai limiti fissati negli allegati I e II del Regolamento CEE n. 2377/90;
2. punto crioscopico: uguale o inferiore a - 0,520 °C.

Il latte crudo ovi-caprino e bufalino posto in vendita come tale e destinato al consumatore finale deve possedere anche il seguente requisito:

1. residui di sostanze inibenti: non superiori ai limiti fissati negli allegati I e II del Regolamento (CEE) n. 2377/90.

PRESCRIZIONI RELATIVE AI CONTROLLI UFFICIALI

Nelle aziende di produzione che vendono latte crudo direttamente al consumatore finale 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 alloro 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, secondo quanto previsto nella nota regionale prot. 51216 del 26 .11.01 ribadita dalla circolare regionale n. 3 del 30 gennaio 2003, il rispetto dei parametri igienico sanitari del latte valutando gli esiti ottenuti in autocontrollo dall'azienda medesima;
- campionare con frequenza almeno semestrale il latte crudo, per l'accertamento dei requisiti indicati dal capitolo precedente e ogni altra valutazione ritenuta opportuna ;
- verificare che le procedure aziendali di autocontrollo siano costantemente e correttamente eseguite con particolare riferimento ai parametri igienico sanitari ed eventuali controlli funzionali .

Qualora a seguito dei controlli sanitari dovessero emergere elementi tali da fare ritenere che non vengano soddisfatti i requisiti sopraesposti, l'autorità sanitaria competente 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 proposta all'Autorità sanitaria locale di sospensione della vendita diretta del latte crudo.

Nel caso in cui le carenze si ripetano si provvede alla proposta di revoca dell'autorizzazione sanitaria in oggetto.

AUTOCONTROLLO AZIENDALE

Presso gli allevamenti autorizzati ad effettuare la vendita di latte crudo al consumatore finale si deve 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.

Nel caso le aziende agricole conferiscano latte crudo a stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 54/97 che effettuano regolarmente le ricerche relative a tenore in cellule somatiche, carica batterica, aflatossina M1, ecc. queste verranno ritenute idonee agli effetti della possibilità, per le aziende agricole di cui trattasi, di vendere latte crudo direttamente al consumatore finale.

PRESCRIZIONI RELATIVE ALL'ETICHETTATURA DEI CONTENITORI DI LATTE CRUDO

Il latte crudo venduto dal produttore al consumatore finale, se confezionato in contenitori dal produttore medesimo e come tale venduto, dovrà venire debitamente etichettato.

Per etichettatura del latte crudo si intende l'insieme delle menzioni e delle indicazioni che devono obbligatoriamente figurare sul contenitore del latte crudo confezionato dal produttore primario presso l'azienda agricola di produzione.

L'etichettatura dei contenitori dovrà avere luogo immediatamente dopo la fase di confezionamento, e comunque prima che si espongano le confezioni stesse alla vendita.

Tali etichette devono riportare almeno le seguenti indicazioni:

INFORMAZIONE	INDICAZIONE
Denominazione di vendita	latte crudo di... specie...
Quantità netta	litri...
Data di confezionamento	giorno/mese/anno
Data di scadenza	da consumarsi entro giorno/mese/anno
Produttore	ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa
Modalità di conservazione	da conservare in frigorifero a temperatura compresa tra 0° C e + 4° C
Istruzioni per l'uso	Si consiglia di consumare previo trattamento termico di pastorizzazione.

La scadenza del latte in oggetto dovrà venire stabilita dal produttore.

Dr. Gabriele Squintani