



Data **31 MAG. 2011** | Protocollo N° **261858** | Class.: **0100.02.16** Prat. Fasc. | Allegati N°

Oggetto: Utilizzo di latte crudo per la produzione di gelati presso strutture registrate ai sensi del Reg. 852/2004. Risposta a quesito.

**TELEFAX**

Ai Signori responsabili  
dei SIAN  
e dei Servizi veterinari  
delle Az. ULSS del Veneto

E p.c. Al Ministero della Salute  
Dipartimento per la sanità Pubblica Veterinaria, la  
Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti  
UFFICIO III

Al CREV  
FAX 0498830268

Alle associazioni di categoria

**LORO SEDI**

Dal territorio giungono richieste di chiarimento rispetto alla possibilità di rifornirsi di latte crudo direttamente dal produttore primario, da parte degli operatori registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004, per la produzione di gelato.

In base alle norme vigenti, la produzione di gelati a partire da latte crudo è consentita anche presso i laboratori annessi agli esercizi di vendita al dettaglio registrati ai sensi del Reg. 852/2004.

Sebbene la produzione del gelato a partire da latte crudo debba essere preceduta da un trattamento termico di pastorizzazione, come previsto dalla nota del Ministero della Salute prot. 24443 del 02/02/2010 e dall'O.M. 02/12/2010 pubblicata in G.U. n. 11 del 15 Gennaio 2011, che dovrebbe garantire l'inattivazione di eventuali batteri patogeni presenti, tuttavia si deve considerare che i maggiori consumatori di tale prodotto generalmente appartengono a classi di età significativamente più sensibili al rischio di malattie alimentari.

La DGR 2950/2005 e s.m.i. "Linee guida per la vendita di latte crudo dal produttore agricolo al consumatore finale" ha definito requisiti, parametri e limiti di commercializzazione per tale prodotto, e definito gli obblighi in materia di autocontrollo per i produttori e le frequenze dei controlli ufficiali.

La produzione del latte crudo destinato alla vendita al consumatore finale nel rispetto della suddetta deliberazione è soggetta da un lato a campionamenti e procedure specifiche in autocontrollo e dall'altro a controlli ufficiali più frequenti, assicurando adeguati livelli di tutela sanitaria del consumatore che ne faccia uso.



# REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Per quanto sopra, si ritiene auspicabile che gli OSA registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 che intendono rifornirsi di latte crudo presso i produttori primari per produrre gelati, si riforniscano da chi ottempera alle disposizioni della DGR 2950/2005 e s.m.i.

Il rifornimento di latte crudo presso le aziende produttrici, dovrà essere effettuato dall'OSA nel rispetto del Reg. CE 852/2004, con mezzi e/o contenitori registrati, atti al mantenimento della temperatura del latte crudo a valori non superiori a quelli previsti dal reg. CE 853/2004, allegato III, Sezione IX, Capitolo I; il latte crudo dovrà essere sottoposto a pastorizzazione prima delle successive lavorazioni.

L'OSA che applica il trattamento di pastorizzazione del latte crudo presso la propria attività, oltre a quanto previsto dall'articolo 5 del Reg. (CE) 852/2004, deve essere in possesso di idonea apparecchiatura, definire ed adottare opportune procedure scritte nel piano di autocontrollo relative al controllo delle temperature di trasporto e di stoccaggio, dei tempi e delle temperature di pastorizzazione e ad evitare le contaminazioni crociate. La documentazione relativa alle registrazioni dovrà essere tenuta agli atti ed esibita su richiesta degli organi di controllo.

Si fa presente che il latte crudo non può in nessun caso essere somministrato al consumatore finale né utilizzato per preparazioni varie da somministrare al consumatore finale senza aver subito un adeguato trattamento termico.

L'OSA che intende produrre gelati a partire da latte crudo deve darne preventiva comunicazione, nell'ambito della notifica ai fini della registrazione o del suo aggiornamento, all'Autorità Competente che ne terrà conto nella programmazione delle frequenze dei controlli.

Si anticipa che anche questa indicazione operativa andrà a costituire parte dell'allegato tecnico di una deliberazione di Giunta regionale, in via di predisposizione, finalizzata alla razionalizzazione e semplificazione dei procedimenti amministrativi in materia di sicurezza alimentare.

Si allega alla presente la Nota del Ministero della Salute prot 24443 del 02/08/2010.

Distinti saluti.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO  
SANITA' ANIMALE E IGIENE ALIMENTARE  
*Dott. Piero Vio*

FA/

Servizio Sanità animale e Igiene alimentare  
Ufficio Igiene Alimenti di Origine Animale  
Sito Web: [www.regione.veneto.it](http://www.regione.veneto.it)

Dirigente: Dott. Piero Vio  
Referente: Dott.ssa Fiorenza Anfuso

telefono 041.2791304  
telefono 041.2791625  
fax 041.2791330-74

Direzione Prevenzione  
Dorsoduro, 3493 - 30123 Venezia



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA  
VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E  
LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI  
UFFICIO III DGSAN

Ministero della Salute  
DGSAN

0024443-P-02/08/2010



74125817

006965

REGIONE DEL VENETO - QUINTA REGIONALE	
U.P. SANITA' ANIMALE E IGIENE ALIMENTARE	
Data di arrivo	
Data registraz.	- 3 AGO. 2010
Prot. N.	413723
Indirizzo	E. 300.02.16
Roma	

Assessorati alla Sanità  
Regioni e Provincia Autonoma di  
Trento

Assessorato all'Agricoltura  
Provincia Autonoma di Bolzano

Ufficio II DGSAN

ISS - LNR E. coli

Associazioni di Categoria

**Oggetto: Inquadramento della produzione di gelati a partire da latte crudo ai sensi del regg. (CE) 852-853/2004.**

Facendo seguito a richieste di chiarimento pervenute da alcune Regioni, circa l'utilizzo di latte crudo per la produzione di gelati, nonché acquisito il parere del Coordinamento Tecnico Interregionale per la Sicurezza Alimentare, si comunica quanto segue.

Per quanto riguarda la produzione di gelati a partire da latte crudo immessi in commercio senza trattamento termico si ribadisce l'obbligo di riconoscimento delle imprese alimentari ai sensi del reg. (CE) 853/2004 così come indicato nella "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 in materia d'igiene degli alimenti d'origine animale" n. SANCO/1732/2008 Rev. 7 del 16 febbraio 2009 nonché nella nota prot. n. 33814/P del 26 settembre 2006 del Ministero della Salute.

La guida comunitaria del 16 febbraio 2009 prevede quanto segue:

- Nell'allegato III "Classificazione in base alle attività":
  - o per la "combinazione di alimenti d'origine vegetale con alimenti non trasformati d'origine animale commercializzati in quanto tale si richiede riconoscimento dei locali ai sensi del 853/2004 e l'apposizione di un marchio identificazione";
  - o per la "combinazione di alimenti d'origine vegetale con alimenti non trasformati d'origine animale e ulteriore trasformazione del tutto" si richiede riconoscimento dei locali ai sensi del 853/2004 e l'apposizione di un marchio identificazione (esempio: "gelato a base di latte crudo").

Alle AGENZIE REGIONALI DEL VENETO

DIPARTIMENTO REGIONALE SANITA'

UFFICIO REGIONALE SANITA'

UFFICIO III DGSAN

Via G. Ribotta, 3 - 00144 ROMA

FM

PER CONOSCENZA

La medesima linea guida comunitaria riporta inoltre :

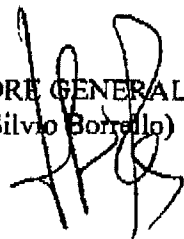
- Nel paragrafo 3.5 " Dettaglio" :
  - o *attività che includono la vendita o la fornitura diretta di alimenti di origine animale al consumatore finale. Ciò implica che: ...omissis...In conformità con la definizione di "commercio al dettaglio" il termine "attività" include la trasformazione nel punto vendita per il consumatore finale.*  
*Per quanto riguarda il commercio all'ingrosso (ovvero nel caso in cui un esercizio all'ingrosso o al dettaglio svolge attività finalizzate a fornire alimenti ad un altro esercizio) si applica il reg. (CE) n 853/2004, tranne che: ...omissis... se la fornitura è in base alla legislazione nazionale, un'attività marginale, localizzata e limitata di un esercizio al dettaglio i cui prodotti sono in prevalenza destinati al consumatore finale. In tal caso si applica solo il regolamento (CE) n 852/2004.*
  
- Nel paragrafo 4.2. "Riconoscimento degli stabilimenti di piccole dimensioni":
  - o *"nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 non rientra il commercio al dettaglio (movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e loro stoccaggio nel punto di vendita ). Ciò suppone che se la fabbricazione e la vendita di formaggio avvengono in un punto di vendita al dettaglio (ad esempio, l'azienda agricola), tali attività sono soggette solo al rispetto delle prescrizioni fissate nel regolamento (CE) n. 852/2004, ovvero ciò che viene richiesto è la registrazione dello stabilimento e non il riconoscimento.*

Per quanto sopra la registrazione ai sensi del reg.(CE) 852/2004 è consentita qualora le imprese di produzione del gelato, anche quando si riforniscano di latte crudo direttamente da aziende agricole:

- lo sottopongono, prima della lavorazione, ad un trattamento termico (alta/bassa pastorizzazione) e
- riforniscano direttamente il consumatore finale e/o dettaglianti locali purchè quest'ultima attività sia marginale, locale e ristretta.

I controlli ufficiali presso dette imprese alimentari (gelaterie) dovranno tenere in considerazione i piani di controllo di cui si è dotato l'OSA a garanzia della sicurezza alimentare, nonchè dovranno tenere conto di tale tipologia di produzione ai fini della categorizzazione del rischio e della relativa frequenza dei controlli così come stabilito dal reg. (CE) 882/2004.

IL DIRETTORE GENERALE  
(dott. Silvio Borrallo)



es