



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale
8^a legislatura

Presidente
V. Presidente
Assessori

Giancarlo
Luca
Renato
Giancarlo
Maria Luisa
Oscar
Antonio
Elena
Fabio
Massimo
Renzo
Flavio
Stefano Antonio

Galan
Zaia
Chisso
Conta
Coppola
De Bona
De Poli
Donazzan
Gava
Giorgetti
Marangon
Tosi
Valdegamberi

Deliberazione della Giunta

n. 2950 del 11/10/2005

Segretario

Antonio

Menetto

OGGETTO: Linee guida per la vendita di latte crudo dal produttore agricolo al consumatore finale.

L'Assessore alla Tutela del Consumatore, Sicurezza Alimentare e Servizi Veterinari – ELENA DONAZZAN, di concerto con il Vice Presidente dott. LUCA ZAIA, Assessore alle Politiche del Settore Primario, riferisce quanto segue:

La vendita diretta da parte di operatori agricoli dei propri prodotti al consumatore finale riveste una notevole importanza ai fini della creazione di fonti alternative al tradizionale reddito aziendale, legate all'incremento del valore aggiunto delle produzioni.

Tale strada di promozione dello sviluppo economico e sociale delle attività produttive zootecniche risulta inoltre importante ai fini della persistenza sul territorio delle piccole imprese a carattere familiare, altrimenti in buona parte destinate alla chiusura sotto la pressione dei nuovi assetti economici che vanno configurandosi a livello internazionale.

D'altronde, anche la Comunità Europea, con i nuovi Regolamenti (CE) n. 852, 853, 854 e 882/2004 ha espressamente previsto la possibilità per il produttore di vendere i propri prodotti primari in ambito locale, laddove per "ambito locale" il gruppo tecnico interregionale "Sicurezza alimentare" delle Regioni avrebbe individuato la provincia di appartenenza e province contermini.

Quanto sopra, tuttavia, è assolutamente necessario si realizzi nel pieno rispetto dei requisiti igienico-sanitari di produzione, ai fini del perseguimento di un elevato livello di tutela del consumatore, che comunque deve essere assicurato indipendentemente dalle caratteristiche di località dell'ambito di commercializzazione del prodotto.

Il latte crudo, considerato dalla vigente normativa un prodotto agricolo primario, riscontra sempre più interesse da parte del consumatore in quanto caratterizzato da proprietà organolettiche e nutrizionali in parte non più rinvenibili nel latte trattato termicamente.

Tuttavia, poichè al latte crudo è associato un livello di rischio igienico-sanitario superiore rispetto al latte trattato termicamente, si ritiene indispensabile fornire delle linee guida, organizzate nell'Allegato "A", parte integrante al presente provvedimento, al fine di regolamentare ed uniformare sul territorio le modalità di attuazione della vendita diretta di tale prodotto al consumatore finale.

Il relatore conclude la propria relazione e propone all'approvazione della Giunta Regionale il seguente provvedimento.

LA GIUNTA REGIONALE

UDITO il relatore incaricato dell'istruzione dell'argomento in questione ai sensi dell'art. 33, secondo comma, dello Statuto, il quale dà atto che la struttura competente ha attestato l'avvenuta regolare istruttoria della pratica, anche in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione statale e regionale;

- VISTO il R.D. 9 maggio 1929, n. 994;
- VISTA la Legge 9 febbraio 1963, n. 59;
- VISTA la Legge 30 aprile 1962, n. 283;
- VISTO il D.P.R. 8 marzo 1980, n. 327;
- VISTO il D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54;
- VISTO il D.Lgs 26 maggio 1997, n. 155;
- VISTO il D.Lgs 18 maggio 2001, n. 228;
- VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004;
- VISTO il Regolamento (CE) n. 853/2004;
- VISTO il Regolamento (CE) n. 854/2004;
- VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004.

DELIBERA

1. di approvare le "Linee guida per la vendita di latte crudo dal produttore agricolo al consumatore finale", costituite dall'**ALLEGATO A** al presente provvedimento, del quale costituiscono parte integrante;

2. di incaricare la competente Direzione Regionale per la Prevenzione alla emanazione, con propri atti, di eventuali ulteriori disposizioni necessarie all'attuazione del presente provvedimento.

Sottoposto a votazione, il presente provvedimento risulta approvato con voti unanimi e palesi.

IL SEGRETARIO
Dott. Antonio Menetto

IL PRESIDENTE
On. Dott. Giancarlo Galan



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale – 8^a legislatura

Dgr n.

del

pag. 1/16

ALLEGATO_A__

Direzione Regionale per la Prevenzione

**LINEE GUIDA PER LA VENDITA DIRETTA DI LATTE
CRUDO DAL PRODUTTORE AGRICOLO AL
CONSUMATORE FINALE**

INTRODUZIONE

Diversi produttori agricoli hanno recentemente manifestato l'interesse alla vendita diretta del latte crudo prodotto nella loro azienda in quanto tale commercio potrebbe rappresentare una fonte suppletiva di reddito.

A tale riguardo è necessario prendere in considerazione le innumerevoli disposizioni legislative che nel corso di vari anni sono intervenute in merito all'argomento in oggetto.

Tali provvedimenti hanno fornito varie indicazioni non sempre ai fini strettamente igienico-sanitarie, ma anche commerciali e di promozione allo sviluppo economico e sociale dell'agricoltura.

L'individuazione di requisiti igienico sanitari minimi per effettuare tale tipo di vendita risulta pertanto necessaria al fine di evitare una sua pratica in assenza di regole e controlli con il rischio conseguente di pericolose interpretazioni personali della complessa normativa in materia.

E' indispensabile inoltre assicurare la qualità igienico sanitaria del latte prodotto e la tutela della salute del consumatore nel rispetto del principio di precauzione , attraverso il controllo dello stato sanitario e di benessere degli allevamenti e l'igiene di tutto il processo produttivo

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, 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;

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

"commercializzazione" la detenzione e il deposito 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-.

Decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123 - Attuazione della direttiva 89/391/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 92/471CEE 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 -.

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 -.

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

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari

Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

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

Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

AUTORIZZAZIONE ALLA VENDITA E COMUNICAZIONE DI INIZIO ATTIVITA'

Le aziende di produzione che intendono effettuare la vendita di latte crudo direttamente al consumatore finale devono presentare istanza di autorizzazione al Sindaco del Comune dove è situata l'azienda stessa, che la rilascerà previo parere favorevole del Servizio Veterinario dell'Az. U.L.S.S.

Allegata alla domanda di autorizzazione, il titolare dell'azienda agricola dovrà presentare una dettagliata relazione tecnica relativa alle modalità con cui intende effettuare la vendita del latte crudo

Il Servizio Veterinario competente per territorio provvederà agli accertamenti di competenza e il rilascio del relativo parere sanitario avverrà a seguito della verifica :

- delle idonee condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature e delle strutture di produzione, stoccaggio e vendita del latte crudo;
- delle corrette modalità di produzione, stoccaggio, eventuale trasporto e vendita del latte crudo;

- dello stato sanitario del bestiame;
- del rispetto delle norme relative al benessere animale;
- delle corrette procedure di autocontrollo.

Il richiedente l'autorizzazione sanitaria di cui trattasi deve essere «produttore agricolo» ai sensi dell'art. 2 della *legge 9 febbraio 1963, n. 59* e ai sensi del *D.Lgs. 18 maggio 2001, n. 228*.

Restano comunque impregiudicati tutti gli obblighi posti in capo al produttore dalla normativa in materia di quote latte sia in termini di contabilizzazione aziendale che in termini di dichiarazione di fine periodo (nel caso di specie con riferimento al regime delle vendite dirette, nel cui ambito il latte crudo venduto direttamente rientra) nonché gli adempimenti di natura fiscale.

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;
- 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 ripercuotersi sul 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.

Allegato __A__ alla

Dgr n. del

pag. 6/16

Aziende e bestiame ovino e caprino

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

Inoltre i capi ovini 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 ripercuotersi sul 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.

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

Gli animali devono venire munti igienicamente e meccanicamente in apposita sala di mungitura o con sistema di mungitura mobile o fisso alla posta, comunque con trasporto latte o vaso di raccolta. La mungitura manuale non è da considerare idonea ai fini della vendita di latte crudo direttamente al consumatore. Il latte dopo munto deve essere immediatamente filtrato, refrigerato a temperatura non superiore a + 4°C e non inferiore a 0° C, e conservato in apposito contenitore che garantisca le necessarie condizioni igieniche, il mantenimento della prevista temperatura e il rimescolamento.

Durante questa fase devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- durante e immediatamente prima della mungitura non deve essere effettuato in azienda alcuna attività che influisca sfavorevolmente sulla qualità igienica del latte prodotto;

- prima di sottoporre un animale alla mungitura si deve curare che i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti siano pulite;
- prima di mungere è necessario controllare l'aspetto dei primi getti del latte; qualora si rilevi una qualsiasi anomalia fisica, il latte 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 di agevole lavaggio, pulizia e disinfezione, 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 sulla sanità animale e sulle operazioni di mungitura e manipolazione del latte;
- il rispetto delle condizioni di benessere animale.

Inoltre le stalle e i locali attinenti devono essere:

- puliti e ben mantenuti in qualsiasi momento;
- sgombri da rifiuti di qualsiasi genere e con lettiera e ricoveri correttamente gestiti;
- 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, esclusivamente al momento della vendita:

1. presenza di un idoneo locale nel quale si svolgono le operazioni di mungitura;
2. oppure, 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;
3. in ogni caso, presenza di un locale per la filtrazione, la refrigerazione, la conservazione e la mescita del latte nel quale deve avere accesso esclusivamente il personale addetto alla manipolazione e vendita del latte crudo e non dovrà pertanto essere ammessa la presenza degli acquirenti.
4. la vasca refrigerante, presente nel locale di cui al punto precedente, può essere dedicata o meno esclusivamente allo stoccaggio del latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale. Nel caso di cisterna dedicata, solo il contenuto di questa sarà sottoposto ai vincoli igienico sanitari previsti al capitolo "Prescrizioni relative al latte crudo". In ogni caso la cisterna di conservazione dovrà essere dotata di termometro, di agitatore e di idoneo rubinetto posto ad almeno 50 cm dal suolo. Qualora la vasca refrigerante fosse utilizzata anche per la consegna al raccoglitore, il rubinetto non deve consentire il collegamento con l'autobotte di ritiro del latte, per la quale deve essere utilizzata l'apposita valvola. Deve essere inoltre presente nel sopracitato locale un lavabo azionabile a pedale dotato di prodotti per la pulizia e disinfezione e mezzi igienici per asciugarsi le mani;
5. rifornimento di acqua potabile ai sensi della legislazione vigente per le operazioni di mungitura, pulizia e raffreddamento.

B. nel caso si provveda alla vendita del latte crudo tramite distributori automatici o semiautomatici

I distributori semiautomatici di latte crudo (del tipo impiegato per bibite o granite nel periodo estivo, con vasi refrigerati di stoccaggio provvisti di agitatore e rubinetto di mescita) devono presentare i seguenti requisiti:

- essere di facile ed agevole pulizia nonché disinfettabili, sia internamente che esternamente;
- le superfici destinate a venire in contatto con il latte devono essere in materiali idonei al

contatto con gli alimenti;

- essere collocati in ambienti protetti (ad es. sotto tettoia ...), lontani da finestre o porte con vetri, in modo tale da garantire la protezione dai raggi solari;
- 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.

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.

I distributori di latte crudo di entrambi i tipi dovranno essere caricati con latte già refrigerato a temperatura non superiore ai +4°C e non inferiore a 0° C; anche in questo caso, qualora non approvvigionati direttamente tramite tubatura dalla cisterna aziendale, il latte dovrà essere prelevato dall'apposito rubinetto posto ad almeno 50 cm dal suolo.

Tali distributori non dovranno in alcun caso essere posizionati nei locali di mungitura e di stoccaggio del latte crudo, e dovranno riportare, chiaramente visibili e leggibili all'acquirente, la denominazione di vendita (latte crudo di ... specie., la ragione sociale e la sede dell'azienda agricola che effettua tale vendita).

Si dispone inoltre che le cisterne di cui al punto A ed i serbatoi dei distributori automatici e semiautomatici di cui al punto B, utilizzati per lo stoccaggio del latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale, debbano essere svuotati e accuratamente lavati e disinfettati in tempi non superiori alle 24 ore.

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 anche presso:

- 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;
- esercizi commerciali, purché non si configuri la vendita del latte crudo all'esercizio commerciale stesso o a terzi diversi dal consumatore finale.

Nei primi due casi dovranno comunque essere rispettati i requisiti igienici sanitari previsti dalla ordinanza del Ministero della Salute 3 aprile 2002.

In ogni caso è possibile effettuare la vendita di latte crudo in sede diversa da quella dell'azienda di produzione esclusivamente attraverso l'impiego di distributori semi-automatici ed automatici a gettoniera del tipo già illustrato precedentemente.

La sede di posizionamento dei sopracitati distributori dovrà essere preventivamente comunicata al Servizio Veterinario dell’Az. U.L.S.S. competente su tale sede, indicando la disponibilità di un’adiacente presa d’acqua, di possibilità di allaccio alla rete dell’energia elettrica e di un adeguato sistema di scarico.

E' infine indispensabile che, sia durante tutto il periodo di trasporto che di esposizione per la vendita, venga garantito il mantenimento in regime di refrigerazione controllata con temperature non superiori ai + 4°C e non inferiori a 0° C.

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 idonei, puliti e di colore chiaro nonché idonei copricapi, sia nei locali di produzione che in quelli di vendita;
- lavarsi le mani immediatamente prima della mungitura e curare la pulizia delle stesse durante tutte le operazioni;
- a questo scopo devono trovarsi installazioni idonee facilmente utilizzabili dagli addetti alla mungitura per consentire agli stessi di lavarsi mani e le braccia;
- 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 che presenti, ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffra di diarree;
- ai sensi della Legge Regionale n. 41 del 19 dicembre 2003, venire adeguatamente formato, istruito ed addestrato in materia di igiene degli alimenti destinati all'uomo con particolare riguardo all'alimento "latte".

Allegato __A__ alla

Dgr n. del

pag. 11/16

PRESCRIZIONI RELATIVE AL LATTE CRUDO

LATTE CRUDO BOVINO

Il latte crudo delle specie considerate, per poter ritenersi idoneo alla vendita diretta in azienda, 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)
 $n. = 5 \quad m = 500 \quad M = 2000 \quad c = 2$
4. assenza di germi patogeni (Listeria m., Salmonella spp, Campylobacter) e loro tossine.
5. aflatossina M1 non superiore a 50 ppt

Non dovranno essere presenti germi patogeni e loro tossine in quantità tale da risultare dannosi alla salute dei consumatori.

In regime di autocontrollo dovranno comunque essere previsti almeno gli accertamenti specificati nella seguente tabella:

Allegato __A__ alla**Dgr n.****del**

pag. 12/16

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
Staphylococcus aureus (per ml)	n. = 5 m = 500 M = 2000 c = 2	mensile
Listeria Monocytogenes	Assenza in 25 gr	mensile
Salmonella spp	Assenza in 25 gr	mensile
Campylobacter	Assenza in 25 gr	mensile
Aflatossina M1	< = 50 ppt	mensile

Nel caso di n. 6 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, Listeria Monocytogenes, Salmonella spp e Campylobacter.

Le non conformità relative ai parametri sopra considerati e relativamente a tutte le specie di cui trattasi, dovranno essere obbligatoriamente segnalate al Servizio Veterinario competente, ad opera del produttore stesso, entro 24 ore per tenore in germi e cellule somatiche ed entro 12 ore per Staphylococcus aureus o altri germi patogeni.

Comunque in caso di esito non soddisfacente degli esami sopra considerati si prenderanno i seguenti provvedimenti:

punti 2: comunicazione ufficiale all'azienda agricola di produzione da parte del Servizio Veterinario competente 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 nei periodi di sospensione di cui ai punti precedenti 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 1 - 3 - 4 - 5: comunicazione ufficiale al Sindaco, da parte del Servizio Veterinario competente, della proposta di immediata sospensione, per l'azienda agricola di produzione, della vendita del latte crudo al consumatore finale fino all'accertamento del ripristino dei parametri non conformi. Il latte crudo prodotto nei periodi di sospensione di cui ai punti precedenti 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*

LATTE CRUDO BUFALINO E OVICAPRINO

Il latte crudo bufalino, ovino e caprino 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)

$n. = 5 \quad m = 500 \quad M = 2000 \quad c = 2$

3. assenza di germi patogeni (*Listeria m.*, *Salmonella spp*, *Campylobacter*) 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
<i>Staphylococcus aureus</i> (per ml)	$n. = 5 \quad m = 500 \quad M = 2000 \quad c = 2$	mensile
<i>Listeria M</i>	Assenza in 25 gr	mensile
<i>Salmonella spp</i>	Assenza in 25 gr	mensile
<i>Campylobacter</i>	Assenza in 25 gr	mensile

Nel caso di n. 6 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*, *Listeria Monocytogenes*, *Salmonella spp* e *Campylobacter*.

Comunque in caso di esito non soddisfacente degli esami sopra considerati si prenderanno i seguenti provvedimenti:

punto 1: comunicazione ufficiale all'azienda agricola di produzione da parte del Servizio Veterinario competente 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 nei periodi di sospensione di cui ai punti precedenti 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 al Sindaco da parte del Servizio Veterinario competente della proposta di immediata sospensione per l'azienda agricola di produzione della vendita del latte crudo al consumatore finale fino all'accertamento del ripristino dei parametri non conformi. Il latte crudo prodotto nei periodi di sospensione di cui ai punti precedenti 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*

RESIDUI

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 il mantenimento dei 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 annualmente almeno due campioni di latte crudo, per la verifica della conformità alla presente normativa;
- verificare che le procedure di autocontrollo siano costantemente e correttamente eseguite con particolare riferimento ai parametri igienico sanitari, in particolare per quanto attiene l'igiene della produzione e stoccaggio e le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali, delle strutture e delle attrezzature, e inoltre dei controlli funzionali

Qualora a seguito dei controlli sanitari cui sono assoggettate le aziende agricole di cui trattasi, dovessero emergere elementi tali da fare ritenere che non vengano soddisfatti i requisiti sopraesposti, l'autorità sanitaria competente disporrà specifici accertamenti e adotterà le misure sanitarie ritenute necessarie. Nel caso il Servizio Veterinario competente constati che vengono disattese in maniera evidente le eventuali prescrizioni impartite, lo stesso adotta i necessari provvedimenti circa l'utilizzazione delle attrezzature e dei locali, ivi compresa la proposta al Sindaco di sospensione della vendita diretta del latte crudo.

L'esito dei controlli effettuati dovrà essere riportato in apposito verbale di cui una copia resterà presso l'azienda di produzione.

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 (carica batterica, cellule somatiche, ecc.);
- procedure di pulizia e sanificazione dei locali;
- procedure di pulizia e sanificazione degli strumenti e delle attrezzature utilizzate per la produzione, lo stoccaggio e la vendita del latte refrigerato;
- procedure di disinfestazione e derattizzazione;

Allegato __A__ alla Dgr n. del pag. 16/16	
---	--

- 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. n. 54/97* che effettuano regolarmente le ricerche relative a tenore in cellule somatiche, carica batterica ecc., queste potranno sostituire, esclusivamente per le analisi effettuate, quelle previste dalla presente normativa per la vendita del latte crudo direttamente al consumatore finale.