

## 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), consente agli Stati membri della UE, fatta salva la possibilità di stabilire divieti o limiti specifici, di commercializzare latte crudo per il consumo umano diretto immediatamente dopo la mungitura e senza aver subito alcun trattamento termico, salvo la refrigerazione ad una temperatura compresa tra 0 e + 4°C.

La commercializzazione del latte crudo, come previsto nell'allegato A, può avvenire:

- a) direttamente nell'azienda agricola 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. 852/2004 e 853/2004;
- b) attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.

Al fine di garantire il mantenimento dei livelli di sicurezza previsti dalla legislazione alimentare, le aziende che intendono avvalersi delle suddette modalità di commercializzazione devono essere conformi a specifici requisiti ed adottare misure idonee a prevenire e limitare possibili rischi per la salute. I servizi veterinari delle aziende USL, nell'ambito della loro attività di controllo ufficiale, assicurano un elevato livello di attenzione rispetto a tali pratiche, in considerazione dei rischi igienico sanitari che possono derivare dalla vendita di latte crudo per uso alimentare diretto.

### 1. Requisiti per la vendita in azienda

Le aziende che intendono intraprendere la commercializzazione di latte crudo, devono essere conformi a quanto previsto dall'allegato III, sezione IX, capitolo I del regolamento (CE) n. 853/2004 e rispettare le disposizioni previste dall'allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004 relativo alla produzione primaria, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni, come indicato al punto III dello stesso allegato.

Nel piano di autocontrollo dell'azienda deve essere data particolare importanza a:

- a) controllo dei parametri igienico sanitari del latte crudo previsti dalla normativa vigente (carica batterica, cellule somatiche, ecc.);
- 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) procedure relative a tempi e temperature di conservazione e trasporto del latte;
- e) procedure di pulizia e sanificazione dei contenitori adibiti al trasporto del latte crudo;
- f) procedure di pulizia e sanificazione del mezzo di trasporto;
- g) procedure di pulizia e sanificazione dell'erogatore;
- h) qualsiasi altra procedura relativa a controlli che, di volta in volta, per ragioni igienico sanitarie, si rendano opportune (es. ricerca di aflatossine M1 e/o contaminanti ambientali).

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; il rispetto di tali criteri deve essere valutato, in autocontrollo, sulla base della media mobile con almeno due prelievi al mese.

In caso di superamento dei limiti di carica batterica e/o di cellule somatiche del latte crudo, la vendita dello stesso - con qualsiasi modalità - 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 quella registrata 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 deve effettuare, in autocontrollo, controlli analitici in

allevamento, sulle feci e sul latte, volti ad escludere la positività da *Escherichia Coli verocitotossici*. I controlli analitici devono essere effettuati secondo una programmazione predisposta dall'azienda di produzione, dandone informazione al servizio veterinario dell'azienda USL competente, tale da consentire l'individuazione di soggetti portatori al fine di escluderli dalla produzione per la vendita del latte crudo.

Il servizio veterinario competente effettua l'opportuna vigilanza con le modalità ed i criteri previsti dal regolamento (CE) n. 882/2004 e con frequenza appropriata sulla base dell'analisi del rischio; a tale riguardo deve avere la possibilità dell'accesso in qualsiasi momento a tutta la documentazione di autocontrollo predisposta dall'azienda.

## **2. Requisiti per la vendita mediante macchine erogatrici**

Il latte destinato alla vendita mediante macchine erogatrici deve provenire da un'unica azienda di produzione: infatti, la fattispecie della vendita diretta dal produttore al consumatore non comprende la possibilità di vendita di latte di raccolta, da intendersi quale latte raccolto da una cooperativa o qualsiasi altra società proveniente da più conferenti, anche se associati o membri della cooperativa medesima.

Nell'azienda di produzione devono essere valutati in autocontrollo, e successivamente verificati dal servizio veterinario in sede di controllo ufficiale, i criteri igienici di processo riconducibili alla condizione sanitaria degli animali ed all'igiene della mungitura, tra cui in particolare:

- *Staphylococcus aureus* coagulasi positiva (per ml) n=5 m=500 M=2000 c=2
- *Listeria monocytogenes* assenza in 25 ml, n=5 e c=0
- *Salmonella spp* assenza in 25 ml, n=5 e c=0
- *Escherichia coli* 0157 assenza in 25 ml, n=5 e c=0
- *Campylobacter* termotolleranti assenza in 25 ml, n=5 e c=0 (raccomandazione (CE) 2005/175)
- Aflatossina M1  $\leq$  50 ppt.

I controlli per i germi patogeni devono essere effettuati con cadenza mensile; in caso di tre esiti favorevoli consecutivi, salvo diverso parere del servizio veterinario competente, i controlli relativi a *Staphylococcus aureus* e *Listeria monocytogenes* possono essere effettuati con cadenza trimestrale, mentre quelli relativi a *Salmonella*, *Escherichia coli verocitotossici* e *Campylobacter* possono essere svolti con cadenza semestrale.

I controlli sulla contaminazione da aflatossina M1 devono essere effettuati con cadenza mensile; in caso di tre controlli favorevoli consecutivi, salvo diverso parere del servizio veterinario competente, i controlli possono essere svolti con una cadenza diversa in base alla valutazione del rischio relativa al tipo di alimentazione degli animali.

Il superamento dei limiti previsti per germi patogeni ed aflatossine deve essere immediatamente comunicato al servizio veterinario competente; 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 previsti dall'operatore nel proprio piano di autocontrollo aziendale.

Per quanto concerne i controlli analitici sul prodotto al momento dell'erogazione devono essere rispettati i parametri microbiologici sopra indicati.

Gli erogatori devono essere posizionati in locali chiusi o comunque in aree delimitate (es. mercati, fiere), dotati di corrente elettrica e, ove necessario, di fornitura di acqua potabile calda e/o fredda; devono essere collocati lontani da fonti di insalubrità o insudiciamento.

Deve essere garantito il rispetto delle temperature di conservazione del latte crudo anche nel tratto di tubazioni compreso 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 tracciabilità.

Le macchine erogatrici devono presentare i seguenti requisiti:

1. essere di facile ed agevole pulizia nonché disinfettabili, sia internamente che esternamente;
2. le superfici destinate a venire in contatto con il latte devono essere in materiali idonei al contatto con gli alimenti secondo i criteri fissati dalla normativa vigente;
3. garantire una temperatura del latte non superiore ai +4°C e non inferiore a 0°C;
4. 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 contenitori di conservazione;
5. avere un termometro-registratore a lettura esterna da sottoporre a taratura periodica attestata da un ente riconosciuto; le registrazioni della temperatura devono essere conservate nell'azienda di produzione per almeno un anno;
6. 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:

- a) denominazione di vendita (latte crudo di specie...);
- b) ragione sociale dell'azienda di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa;
- c) data di mungitura;
- d) data di fornitura all'erogatore;
- e) data di scadenza;
- f) 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, i contenitori dovranno riportare in etichetta le seguenti diciture:

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

E' obbligatorio, in ogni caso, che sia riportata l'indicazione "Latte crudo non pastorizzato".

Le aziende agricole che commercializzano latte crudo attraverso macchine erogatrici, fermi restando gli obblighi e le responsabilità del produttore previsti dalla normativa sulla sicurezza alimentare, sono sottoposte a vigilanza ed a controlli da parte dei servizi veterinari competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di sanità animale, benessere animale, igiene e sicurezza alimentare. I controlli sono effettuati con le modalità e secondo i criteri previsti dal regolamento (CE) n. 882/2004; la frequenza dei controlli deve essere stabilita sulla base dell'analisi del rischio e non può essere comunque inferiore a tre controlli l'anno.

I servizi veterinari inviano entro il 31 gennaio di ogni anno i risultati dei controlli e le eventuali relative osservazioni alla competente struttura della Giunta regionale, che provvede a trasmetterli entro il 31 marzo al Ministero della salute.

Sulla base dei risultati pervenuti, come previsto dalle intese stipulate in materia, il Ministero della salute, in accordo con le Regioni e Province autonome, può stabilire ulteriori criteri di controllo per garantire gli obiettivi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.