

Linee guida in materia di deroghe per la produzione e la trasformazione di latte crudo e di vendita diretta di latte crudo

1. Deroghe per la produzione di formaggi con latte bovino e ovicaprino non conforme

Sulla base di quanto previsto dall'articolo 10, comma 8, lettera b) del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, ai fini della produzione di formaggi che richiedono un periodo di stagionatura superiore ai 60 giorni e di prodotti lattiero-caseari, compresi il siero e le creme, ottenuti dalla lavorazione di detti formaggi, è consentito l'impiego di:

- a) latte crudo ovicaprino non conforme ai criteri per il tenore in germi a 30°C, previsti dall'allegato III, sezione IX del regolamento (CE) 853/2004;
- b) latte crudo bovino non conforme ai criteri di cui all'allegato III, sezione IX, per quanto riguarda il tenore in germi a 30 °C;
- c) latte crudo bovino non conforme ai criteri di cui all'allegato III, sezione IX, per quanto riguarda il tenore in cellule somatiche.

I prodotti lattiero-caseari devono essere ottenuti presso:

- a) i caseifici per la lavorazione di latte bovino approvati dal Ministero della salute, di cui all'allegato dell'intesa Stato - Regioni in materia di deroghe per la produzione di formaggi con latte bovino n. 6/CSR del 25 gennaio 2007, fatti salvi ulteriori aggiornamenti richiesti dalla Regione Toscana;
- b) caseifici per la lavorazione di latte ovicaprino approvati dalla Regione Toscana.

La deroghe sono transitorie ed hanno una validità di tre anni a partire dal 1 gennaio 2006.

Al termine del periodo transitorio, il Ministero della Salute, in accordo con le Regioni e Province Autonome, rivaluterà le suddette deroghe, tenendo conto dei risultati dei piani di controllo di cui al punto 1.1, dell'analisi del rischio e delle conoscenze scientifiche acquisite a tale data.

1.1 Procedura di applicazione

Gli allevatori che intendono avvalersi delle deroghe transitorie per l'impiego di latte crudo di cui al punto 1, lettere a), b), c), devono presentare alle aziende USL competenti domanda di adesione ad un protocollo per il ripristino della conformità del latte crudo ai criteri previsti dall'allegato III, sezione IX del regolamento (CE) 853/2004, predisposto dalle associazioni professionali interessate e validato dalla Regione Toscana. Le aziende aderenti sono tenute al rispetto del protocollo per l'intera durata del periodo transitorio.

Il protocollo, oltre a disposizioni operative per il miglioramento delle condizioni di allevamento ed il recupero della conformità ai requisiti d'igiene previsti dalla normativa comunitaria, dovrà prevedere l'attivazione di un programma specifico di controllo sul latte crudo da parte delle aziende produttrici. E' fatto salvo l'obbligo di effettuare i controlli igienico-sanitari previsti dall'allegato III, sezione IX, capo I, parte III del regolamento (CE) n. 853/2004 e dall'allegato IV del regolamento (CE) n. 854/2004.

Le creme, il siero e gli altri prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte non conforme devono essere sottoposti, prima o durante il processo di trasformazione, ad un trattamento termico avente un effetto almeno equivalente alla pastorizzazione.

I servizi veterinari delle aziende USL formano un elenco delle aziende agricole che si avvalgono di deroghe e lo trasmettono entro il 31 gennaio di ogni anno alla competente struttura della Giunta regionale; questa provvede ad inoltrare tale elenco al Ministero della Salute entro il 31 marzo di ogni anno.

2. Deroche per l'utilizzo dei pascoli estivi

Al fine di consentire l'utilizzo nel periodo estivo dei pascoli di montagna (monticazione o alpeggio), nonché l'utilizzo di strutture e di tecniche tipiche di raccolta e trasformazione del latte crudo bovino e ovicaprino per la produzione di formaggi, occorre effettuare controlli sul latte di massa prodotto dagli animali durante il periodo di allevamento a valle, al fine di verificarne la conformità durante tale periodo ai requisiti sanitari di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I del regolamento (CE) 853/2004.

Il latte di massa che risulta conforme ai requisiti può essere destinato a qualsiasi tipo di trasformazione.

Il latte di massa che, invece, non risulta conforme ai requisiti fissati dall'allegato III del regolamento (CE) 853/2004 per quanto riguarda il tenore in cellule somatiche e germi a 30°C, può essere destinato esclusivamente alla produzione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 gg.

2.1 Criteri di controllo

I controlli sul latte di massa di cui al punto 2 devono essere effettuati secondo criteri specifici a seconda della specie animale produttrice (bovina o ovicaprina).

I criteri di controllo devono, inoltre, differenziarsi in base alla provenienza o meno degli animali da aziende che conferiscono il latte a stabilimenti di trasformazione riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 (solo aziende registrate).

Le aziende registrate che producono latte bovino o ovicaprino devono attenersi ai seguenti criteri minimi di controllo:

- a) esecuzione e analisi di un campione di latte entro la prima settimana dall'inizio del conferimento;
- b) esecuzione di almeno due ulteriori controlli, a distanza di non meno di quindici giorni l'uno dall'altro, fino alla data di invio al pascolo estivo degli animali in lattazione.

I valori in carica batterica ottenuti sono valutati secondo i criteri seguenti:

1. il latte il cui tenore in germi a 30°C per ml del singolo campione sia uguale o inferiore al valore massimo previsto per la media geometrica calcolata secondo quanto previsto dal regolamento (CE) 853/2004 è considerato conforme e può pertanto essere utilizzato senza alcun vincolo;
2. il latte il cui tenore in germi a 30°C per ml sia superiore al valore massimo previsto per la media geometrica calcolata secondo quanto previsto dal regolamento (CE) 853/2004 è considerato non conforme e può essere destinato, sino al conseguimento di un successivo risultato conforme, alla fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 gg.

Le aziende non registrate che producono latte ovicaprino possono:

- a) eseguire ed analizzare almeno un campione di latte prima dell'invio degli animali al pascolo estivo; i valori in carica batterica ottenuti sono valutati secondo i criteri sopra indicati per le aziende registrate;
- b) non eseguire alcun controllo; in tal caso il latte può essere destinato esclusivamente alla fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 gg.

Le bovine non registrate che allevano bovini normalmente destinati alla produzione di latte utilizzato per il consumo domestico privato – escluse dall'ambito di applicazione dei regolamenti comunitari in materia di igiene e quindi non sottoposte a controllo -, possono inviare tali animali ai pascoli estivi purché il latte degli animali stessi sia sottoposto ad almeno un controllo prima della monticazione.

La valutazione del tenore in cellule somatiche ed in germi a 30°C sul singolo campione di latte crudo prodotto da tali animali, consente l'invio ai pascoli estivi degli stessi secondo i seguenti criteri:

- a) il latte crudo il cui tenore in cellule somatiche e germi rispetta i criteri fissati dall'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004 può essere impiegato per qualsiasi tipo di produzione;
- b) il latte crudo il cui tenore in cellule somatiche e germi non rispetta i criteri fissati dall'allegato III del regolamento (CE) 853/2004 può essere impiegato esclusivamente per produzione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 gg.

La destinazione del latte ottenuto durante la monticazione è decisa sulla base dell'esito dell'ultimo campionamento utile prima della stessa:

1. se tale risultato è conforme, il latte potrà essere destinato a qualsiasi tipo di trasformazione;
2. se il risultato non è conforme, il latte potrà essere destinato esclusivamente alla produzione di formaggi aventi periodo di maturazione superiore a 60gg.

3. Vendita diretta di latte crudo

In considerazione dell'esigenza di consentire alle aziende produttrici di vendere il latte crudo direttamente al consumatore finale, anche attraverso distributori automatici, è necessario stabilire procedure igienico sanitarie adeguate a tale tipologia di commercializzazione, mantenendo inalterati gli obiettivi fissati dalla normativa sulla sicurezza alimentare.

E' inoltre opportuno dare indicazioni circa le procedure di registrazione, le procedure tecniche e quelle di controllo relative a tale modalità di commercializzazione, al fine di garantirne un'applicazione omogenea sul territorio regionale. Le indicazioni tecniche sono riportate nell'Allegato B.

L'adeguamento alle seguenti indicazioni per le aziende che già effettuano vendita diretta di latte crudo deve avvenire entro tre mesi dalla pubblicazione.

3.1 Modalità di vendita

E' consentita la commercializzazione di latte crudo destinato all'alimentazione umana secondo le seguenti modalità:

1. direttamente nell'azienda di produzione dal produttore al consumatore finale;
2. attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.

Le aziende di produzione e le macchine erogatrici devono essere registrate ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, con le modalità previste dal regolamento regionale n. 40 del 1 agosto 2006 sulla base dell'accordo sancito dalla Conferenza permanente per i rapporti tra Stato, Regioni e Province autonome il 9 febbraio 2006 (Linee guida applicative del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari).

Le macchine erogatrici possono essere posizionate nell'ambito del territorio della Provincia dove ha sede l'azienda di produzione o delle Province contermini.

3.2 Procedura di registrazione

Le aziende agricole che allevano animali per la produzione di latte sono soggette all'obbligo di registrazione di cui al regolamento (CE) n. 852/2004, da adempiere con le modalità previste dal regolamento regionale 40/2006 (presentazione al comune di una dichiarazione di conformità ai pertinenti requisiti d'igiene ai fini dell'inizio dell'attività, salvo che l'azienda sia già in possesso di altra registrazione o autorizzazione assimilabile).

Qualora l'azienda agricola che intende effettuare la vendita di latte crudo attraverso una macchina erogatrice sia già registrata ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 e la macchina erogatrice sia collocata nello stesso comune dove ha sede l'azienda, questa dovrà presentare una comunicazione di variazione dell'attività produttiva, accompagnata da una relazione tecnica dettagliata sulle modalità di vendita, al comune e all'azienda USL competente ai fini dell'aggiornamento dell'anagrafe delle registrazioni (art. 13 regolamento 40/2006). Dal momento che il caso di specie

rientra nell'ambito di applicazione dell'art. 12, comma 3 del regolamento regionale 40/2006, l'azienda risulterà abilitata alla vendita diretta, sotto lo specifico profilo del rispetto dei requisiti igienico sanitari, a seguito di un eventuale sopralluogo di verifica da parte dell'azienda USL, da effettuarsi entro 30 giorni dalla dichiarazione, oppure allo scadere di detto termine senza che alcun controllo sia stato effettuato (art. 14 regolamento 40/2006). Sono fatti salvi eventuali ulteriori adempimenti amministrativi previsti dalle disposizioni vigenti ai fini dell'avvio di tale specifica attività.

Qualora la macchina erogatrice sia collocata in un comune diverso da quello dove ha sede l'azienda, questa dovrà presentare al SUAP del Comune ove è installata la macchina erogatrice una dichiarazione ai sensi dell'art. 12 del regolamento 40/2006, attestante la conformità ai pertinenti requisiti d'igiene, accompagnata da una relazione tecnica dettagliata sulle modalità di vendita. L'azienda USL può effettuare un sopralluogo preventivo di verifica entro 30 giorni dalla dichiarazione, ai sensi dell'art. 14, comma 1 del regolamento 40/2006.

Qualora, invece, l'azienda produttrice non sia ancora registrata ai sensi del regolamento (CE) 852/2004, essa dovrà preliminarmente procedere a tale registrazione con le modalità di cui al regolamento 40/2006. Successivamente, in base alla collocazione della macchina erogatrice, l'azienda dovrà procedere a:

- a) se la macchina è collocata nel comune dove ha sede l'azienda, comunicare la variazione di attività produttiva al comune con le modalità di cui all'art. 13 del regolamento 40/2006;
- b) se la macchina è collocata in comune diverso, registrare l'attività di vendita diretta presso tale comune con le modalità di cui all'art. 12 del regolamento 40/2006.

3.3 Requisiti d'igiene

Le aziende che intendono intraprendere tale modalità di vendita, devono dimostrare di essere conformi a quanto previsto dall'allegato III, sezione IX, capitolo I del regolamento (CE) n. 853/2004 e di rispettare le disposizioni dell'allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004 in materia di produzione primaria, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni, come indicato al punto III dello stesso allegato.

Il latte crudo prodotto in stalla deve soddisfare i criteri previsti dall'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 media mobile con almeno due prelievi al mese.

Le aziende agricole che intendano commercializzare il latte crudo, fermi restando gli obblighi e le responsabilità del produttore, nonché l'attuazione delle necessarie procedure di autocontrollo, devono essere sottoposte a controlli da parte dei servizi veterinari delle aziende USL competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di sanità animale, benessere animale, igiene e sicurezza alimentare, con almeno tre prelievi di latte all'anno per la verifica del rispetto del piano di autocontrollo.

Il latte crudo, al momento dell'erogazione, deve risultare conforme ai requisiti generali di sicurezza alimentare, come previsto dall'art. 14 del regolamento (CE) del Parlamento e del Consiglio n. 178/2002, ed ai criteri microbiologici volti a verificare l'assenza di microrganismi patogeni e delle loro tossine, come previsto nell'Allegato B. Tali criteri devono essere verificati in autocontrollo.

In caso di superamento dei limiti di carica batterica e/o di cellule somatiche e/o di presenza di microrganismi patogeni e loro tossine, la vendita di latte crudo deve essere sospesa fino alla rimozione della non conformità. In tale caso, durante il periodo di sospensione, l'azienda non può ricorrere alla sostituzione con latte proveniente da altre aziende di produzione diverse da quella registrata a tale scopo ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.

3.4 Gestione dei distributori

Il trasporto del latte crudo negli appositi contenitori dall'azienda agricola al luogo ove è posizionato l'erogatore, qualora non sia in azienda, deve avvenire con modalità di trasporto conformi al regolamento (CE) n. 852/2004.

Le macchine erogatrici devono essere rifornite giornalmente di latte crudo.

Il latte crudo non erogato dalla macchina nella stessa giornata di riempimento, qualora non smaltito a norma di legge, deve essere riportato nell'azienda di provenienza, rispettando le condizioni igieniche e di temperatura e collocato in un serbatoio appositamente dedicato. Tale latte deve essere sottoposto a pastorizzazione prima di essere commercializzato, oppure:

- a) destinato alla caseificazione per la produzione di formaggi a lunga stagionatura, oppure
- b) all'alimentazione animale, ai sensi del regolamento (CE) n. 79/2005 che attua il regolamento (CE) 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente all'uso del latte, dei prodotti a base di latte, definiti come materiale di categoria 3 nello stesso regolamento.

Nel caso in cui il latte venga pastorizzato, tale trattamento deve avvenire in impianti autorizzati con il rispetto di tutte le specifiche disposizioni in materia di latte alimentare.

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

3.5 Informazioni per il consumatore

Nel caso in cui il latte crudo venga erogato tal quale da macchine erogatrici, sulle stesse devono essere riportate le indicazioni specifiche di cui all'Allegato B.

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

In entrambi i casi, tra le informazioni rivolte al consumatore, deve essere riportata la dicitura: "Latte crudo non pastorizzato".