



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Allegato A alla Delib.G.R. n. 44/36 DEL 14.12.2010

LINEE GUIDA PER LA L'ESECUZIONE DEL CONTROLLI TESI A GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE E IMMISSIONE SUL MERCATO DEL LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO TERMICO E ALLA TRASFORMAZIONE.

Indice del documento

- 1. Quadro normativo di riferimento**
- 2. Adempimenti dell'Operatore del Settore Alimentare**
 - 2.1 Registrazione delle aziende zootecniche di produzione e degli intermediari**
 - 2.2 Altri adempimenti delle aziende zootecniche di produzione:**
 - 1. Requisiti igienico sanitari nella produzione del latte**
 - 2. Igiene della mungitura e dello stoccaggio del latte**
 - 3. Igiene del personale e relativa formazione**
 - 4. Rintracciabilità**
 - 5. Registrazioni e documentazione**
 - 6. Criteri relativi al tenore in germi e cellule somatiche per il latte crudo**
- 3. Procedure da adottare a seguito del superamento dei limiti**
 - 3.1 Procedura di notifica delle non conformità per tenore di germi e per tenore di cellule somatiche**
 - 3.2 Procedura di notifica delle non conformità per presenza di residui in sostanze inibenti e di altri residui e contaminanti**
- 4. Criteri per la valutazione del "livello di rischio" delle aziende di produzione**
- 5. Modulistica**
 1. Modello di relazione tecnica per la registrazione ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento CE 852/2004 (allegato 1);
 2. Modello di comunicazione superamento limiti per tenore di germi e cellule somatiche (allegato 2);
 3. Modello di notifica divieto di utilizzo latte crudo (allegato 3);
 4. Modello di autorizzazione all'utilizzo temporaneo e provvisorio del latte (allegato 4);
 5. Modello di autorizzazione per esclusivo utilizzo del latte crudo per la produzione di formaggi con maturazione superiore a 60 gg (allegato 5);
 6. Modello di autocertificazione "latte non sottoposto a vincoli sanitari" (allegato 6);
 7. Modello di Comunicazione conferimento "latte sottoposto a vincoli sanitari" (allegato 7).



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

1. QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

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 d'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 alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Regolamento CE n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene del mangimi;

Regolamento CE n. 2073/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 Novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

Regolamento CE n.1881/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 Dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;

Regolamento CE n. 2377/90 del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 Giugno 1990 che definisce una procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale;

Decreto ministeriale 9 maggio 1991, n. 185 recante "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";



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Decreto legislativo 16 marzo 2006, n. 158 recante “Attuazione della direttiva 2003/74/CE, e sue successive modificazioni ed integrazioni, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali”;

Decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193 - “Attuazione della direttiva 2004/281CE, e sue successive modificazioni ed integrazioni, recante codice comunitario dei medicinali veterinari”;

Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 recante “Attuazione della direttiva 2004/411CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti comunitari nel medesimo settore”;

Decreto ministeriale 26 marzo 1992 limitatamente - Allegato 1 - Cap.II "Campionamento del latte crudo e del latte trattato termicamente”;

Decreto ministeriale 27 maggio 2004 recante "Rintracciabilità e scadenza del latte fresco”;

Decreto ministeriale 14 gennaio 2005 recante “Linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte”;

Accordo Stato - Regioni (rep. Atti n. 2334/CSR) del 28 luglio 2005 recante “Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica” volto a favorire l’attuazione del regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento europeo e del consiglio del 28 gennaio 2002, recepito con determinazione n. 357 del 20/4/2006;

Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 2673/CSR) del 16 novembre 2006 in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni prodotti con latte ovicaprino e di deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna;

Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 5/CSR) del 25 gennaio 2007 in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana, recepita con determinazione n. 201 del 24/4/2007;

Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 6/CSR) del 25 gennaio 2007 in materia di deroghe transitorie per la produzione di formaggi prodotti con latte bovino e con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e n.853 del 2004, recepita con determinazione n. 937 del 7/11/2008;

Intesa Stato – Regioni (rep. Atti n. 93/CRS) del 10 maggio 2007 recante “Linee guida relative all’applicazione del Regolamento CE n. 2073 del 15 Novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, recepito con determinazione n. 335 del 3/7/2007;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 103/CSR) del 20 marzo 2008 recante "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione" recepita con determinazione n. 790 del 29/10/2009;

Accordo Stato – Regione (rep. Atti n. 253/CSR) del 17 dicembre 2009 recante "Linee guida applicative del Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale", recepito con determinazione n. 42 del 2/2/2010;

Accordo Stato – Regione (rep. Atti n. 59/CSR) del 29 aprile 2010 recante "Linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale", recepito con determinazione n. 815 del 22/9/2010;

Ordinanza del Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali concernente "Misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di latte crudo per l'alimentazione umana" del 10/12/2010".

2. ADEMPIMENTI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

2.1 REGISTRAZIONE AZIENDE ZOOTECNICHE DI PRODUZIONE E DEGLI INTERMEDIARI

Tutte le aziende zootecniche che producono latte crudo destinato agli stabilimenti di trattamento o trasformazione, devono essere registrate, ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento CE 852/2004, presso le Aziende Sanitarie Locali.

Ai fini della registrazione, le aziende zootecniche notificano tale attività di produzione ai SUAP di riferimento, secondo le modalità stabilite dalla legge regionale n. 3/2008 e le successive circolari applicative.

Ai fini della semplificazione degli adempimenti, l'azienda zootecnica, al momento dell'iscrizione nella Banca Dati Nazionale (BDN), assolve contemporaneamente anche l'obbligo della registrazione ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento CE 852/2004, attraverso un'unica procedura.

Sono soggette inoltre a registrazione, secondo le procedure più sopra richiamate le seguenti attività eseguite dalle aziende di produzione, fatte salve le norme specifiche in materia (Intesa Stato - Regioni del 25 gennaio 2007 in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana):

- vendita diretta di latte crudo, effettuata anche tramite distributori automatici;
- trasformazione del latte in caseifici aziendali, per l'esclusiva vendita diretta dei prodotti al consumatore finale o la cessione a dettaglianti (compresa la somministrazione) che forniscono direttamente il consumatore finale, situati nel territorio della Provincia o delle Province contermini, a condizione che tale attività non rappresenti l'attività prevalente in termini di volumi.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Le aziende zootecniche già registrate ai sensi del D.P.R. 54/97 o autorizzate ai sensi del DM 185/91, sono registrate d'ufficio e possono, ai sensi dei nuovi Regolamenti, continuare la loro attività senza ulteriori obblighi. Le Aziende Sanitarie Locali, qualora non abbiano già provveduto, devono provvedere all'inserimento in BDN dell'attività di produzione di latte relativamente a ciascuna azienda.

Le aziende di nuova costituzione dovranno invece notificare la propria attività di produzione seguendo le procedure definite dalla Regione in attuazione della legge Regionale n. 3/2008.

Analogamente, le aziende già registrate dovranno seguire le medesime indicazioni regionali in caso di variazioni della Ragione Sociale o di modifiche strutturali e/o produttive.

Il titolare dell'azienda zootecnica (operatore del settore alimentare) deve presentare la notifica ai fini della registrazione accompagnata da una relazione tecnica e da una planimetria dei terreni e dei locali dove si svolge l'attività.

La relazione tecnica (**a firma dell'allevatore**) annessa alla planimetria dei terreni e dei locali esistenti deve contenere almeno:

- indicazioni circa il possesso e l'adozione di procedure di autocontrollo o di buone prassi igieniche;
- la denominazione dell'azienda o il codice aziendale, qualora già assegnato ai sensi del D.P.R. 317/96; Regolamento CE 1760/2001 e Regolamento CE 21/2004;
- il numero capi presenti divisi per categoria;
- le modalità di gestione separata degli animali affetti da una malattia trasmissibile all'uomo attraverso il latte o da una malattia che può determinare la contaminazione del latte;
- il tipo di allevamento praticato;
- ubicazione dell'azienda in rapporto ad altre abitazioni o centri abitati, strade, corsi d'acqua, altri allevamenti;
- descrizione ciclo produttivo;
- numero massimo animali che si intendono detenere contemporaneamente;
- dimensioni interne del box e del paddock di stabulazione e rapporto superficie disponibile/animale;
- tipologia di pavimentazione e di lettiera e sua gestione;
- modalità di gestione del letame e del reflui di allevamento, descrizione concimaia;
- modalità di illuminazione;
- modalità di contenzione per gli interventi sanitari;
- modalità della custodia ai fini dell'osservazione giornaliera;
- modalità di ventilazione, afflusso e ricambio dell'aria;
- gestione dei lavaggi, disinfezioni e disinfestazioni degli ambienti e delle infrastrutture;
- fruizione di servizi di assistenza tecnica e/o veterinaria;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- il tipo di approvvigionamento idrico e le modalità di somministrazione: rapporto erogatori dell'acqua/animali fruitori;
- tipologia di alimentazione e modalità di somministrazione con indicazione dello spazio disponibile alla mangiatoia animale;
- il tipo di mungitura praticata;
- la descrizione dei locali destinati al deposito latte, salvo i casi di conferimento diretto;
- il numero e la capacità dei frigoriferi di stoccaggio del latte se presenti;
- lo stabilimento di conferimento e/o il primo acquirente; - la quantità annua presunta di latte prodotto;
- la destinazione dei sottoprodotti ottenuti (ai sensi del Regolamento CE n. 79/2005) qualora l'allevamento sia annesso a caseificio.

Per la compilazione della relazione tecnica deve essere utilizzata la modulistica allegata al presente documento (allegato 1)

Intermediari

Considerato che il latte crudo può essere conferito direttamente dall'azienda zootecnica di produzione allo stabilimento di trattamento/trasformazione, ma anche essere raccolto e commercializzato da un intermediario privo di sede di stoccaggio o lavorazione (ad es. una cooperativa di raccolta), si ricorda che anche tale figura rientra nella definizione di "operatore del settore alimentare" e, come tale, è soggetto a obbligo di notifica ai fini della registrazione, ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Gli intermediari pertanto sono tenuti a notificare l'attività secondo le procedure definite dalla Regione in attuazione della legge Regionale n. 3/2008, indicando:

- il luogo dove sono conservati i documenti relativi all'attività di controllo e commercializzazione del latte crudo, da tenere a disposizione dell'Autorità sanitaria, ivi compresi i documenti relativi all'autocontrollo e alla tracciabilità del prodotto;
- l'elenco delle aziende di produzione di latte crudo che conferiscono il latte tramite l'intermediario stesso;
- l'elenco degli eventuali automezzi utilizzati per il trasporto del latte (marca, tipo e targa).

Esclusione dal campo di applicazione (articolo 1 del Regolamento CE 852/2004)

La registrazione non è necessaria per la produzione primaria di latte per uso domestico privato da parte dell'azienda stessa.

Inoltre, qualora l'azienda sia già registrata per produzione di latte, l'attività di vendita occasionale di piccoli quantitativi di latte al consumatore finale non è soggetta a ulteriore notifica, a condizione che tale attività sia marginale rispetto alla principale. Tale esclusione non esime l'operatore dall'applicazione, durante la sua attività, delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole, al fine di ottenere un prodotto sicuro.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

2.2. ALTRI ADEMPIMENTI DELLE AZIENDE DI PRODUZIONE

Le aziende zootecniche di produzione, al fine di garantire che il latte soddisfi le disposizioni della legislazione alimentare in tutte le fasi della produzione primaria, devono assicurare inoltre:

- 1) il rispetto dei requisiti igienico sanitari della produzione del latte attraverso il controllo:
 - (a) dello stato sanitario generale e di ogni singolo capo, sia del benessere degli animali,
 - (b) della corretta gestione dei farmaci,
 - (c) del rispetto dei requisiti di sicurezza ed igiene dei mangimi,
 - (d) dell'igiene aziendale.
- 2) l'igiene della mungitura;
- 3) l'igiene del personale e la relativa formazione;
- 4) la tracciabilità degli animali e rintracciabilità dei mangimi e dei prodotti;
- 5) la corretta tenuta delle registrazioni e documentazione previste;
- 6) il rispetto dei requisiti igienico sanitari del latte prodotto di cui al Regolamento CE n. 853/2004 All. III sezione IX cap. I parte III, punti 2 e 3, tramite l'effettuazione di controlli analitici.

1. Requisiti igienico sanitari della produzione del latte

a) **stato sanitario degli animali** (Regolamento CE n. 853/2004, allegato III, sezione IX, cap I, par.)

L'allevatore deve assicurare che:

- lo stato sanitario generale sia buono con assenza di sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte e di sintomi di malattie che possano determinare una contaminazione del latte quali enteriti con diarrea accompagnate da febbre, infezioni del tratto genitale con scolo, mastiti cliniche o ulcerazioni delle mammelle;
- le vacche e le bufale appartengano ad allevamenti ufficialmente indenni e ufficialmente indenni da tubercolosi;
- le pecore e le capre appartengano ad allevamenti ufficialmente indenni;
- in caso di presenza contestuale di caprini e bovini, i caprini siano soggetti ad un controllo per la tubercolosi con la stessa frequenza e modalità prevista per i bovini;
- in caso di assenza delle qualifiche sanitarie di ufficialmente indenne (qualifica sospesa per sospetta infezione o revocata per focolaio), la ASL competente dispone l'utilizzo del latte prodotto da vacche e bufale che non presentano reazioni positive agli esami diagnostici, previo trattamento termico che determini una reazione negativa alla prova della fosfatasi. Parimenti nel caso di allevamenti ovi-caprini non ufficialmente indenni da brucellosi, la ASL competente dispone l'utilizzo del latte degli animali risultati negativi agli accertamenti diagnostici, da destinare, previo trattamento termico che determini una reazione negativa alla prova della fosfatasi, alla produzione di latte e formaggi oppure alla produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- sia possibile assicurare in modo efficace l'isolamento degli animali affetti o che si sospetti siano affetti da una malattia infettiva trasmissibile all'uomo attraverso il latte o da una malattia che può determinare la contaminazione del latte;
- al momento dell'introduzione di nuovi animali siano adottate misure precauzionali per prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti. A tal fine devono essere comunicati tempestivamente, all'azienda sanitaria locale territorialmente competente, l'insorgenza di sintomi sospetti di tali malattie (lett. h, par 4, cap II, parte A, allegato, Regolamento CE n. 852/2004);
- siano rispettate le pertinenti disposizioni legislative, comunitarie e nazionali, relative al benessere degli animali;
- il latte crudo proveniente da animali che non soddisfano i precedenti requisiti, in particolare quello di animali che presentano individualmente una reazione positiva alle prove di carattere profilattico per la tubercolosi o la brucellosi, non deve essere utilizzato per il consumo umano.

b) **gestione dei farmaci** (par. I, cap. I, sezione IX, allegato I/I, Regolamento CE n. 853/2004)

La somministrazione di medicinali veterinari deve essere effettuata ai sensi della normativa pertinente, rispettando, in modo particolare, i tempi di sospensione e che gli animali sottoposti a trattamento farmacologico siano adeguatamente identificati oppure separati da quelli in mungitura.

c) **requisiti di sicurezza ed igiene dei mangimi e relativa rintracciabilità**

Gli allevatori devono essere registrati o riconosciuti ai sensi degli artt. 9 e 10 del Regolamento 1831/2003 ed essere inseriti nei rispettivi elenchi regionali e devono rispettare quanto disposto dagli allegati I e II a seconda dell'attività connessa alla produzione e all'uso del mangimi e quanto stabilito dall'allegato III del suddetto regolamento, come di seguito riportato:

- prima di consentire il pascolo al bestiame, al fine di ridurre al minimo la contaminazione del latte, devono essere rispettati i periodi di sospensione dei prodotti agrochimici utilizzati per le colture. E' vietato utilizzare nei pascoli fertilizzanti che contengono proteine animali trasformate derivanti da materiali di categoria 1, mentre e' ammesso lo spandimento sul terreno dei reflui zootecnici;
- le attrezzature per la somministrazione dei mangimi devono essere regolarmente pulite a fondo, in particolare quando sono usate per convogliare mangimi medicati;
- i mangimi devono essere immagazzinati separatamente dai prodotti chimici e da altri prodotti vietati nell'alimentazione degli animali;
- le aree di stoccaggio e i contenitori devono essere mantenuti puliti e asciutti e, se del caso, devono essere adottate opportune misure di controllo dei parassiti;
- le granaglie devono essere immagazzinate in luoghi inaccessibili agli animali e asciutti al fine di evitare la loro contaminazione e lo sviluppo di micotossine;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- tutta la documentazione commerciale del mangimi e del loro ingredienti acquistati, medicati e non medicati, deve essere conservata per soddisfare gli obblighi relativi alla rintracciabilità;
- i mangimi, medicati e non medicati, da impiegarsi per categorie o specie animali diverse, devono essere immagazzinati ed identificati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati;
- i mangimi medicati devono essere manipolati separatamente dai mangimi non medicati, conservati in locali o contenitori idonei (silos ecc.), adeguatamente identificati, al fine di evitare contaminazioni ;
- l'acqua da bere deve essere di qualità adeguata. Quando vi è motivo di temere una contaminazione degli animali, e quindi del prodotti di origine animale, derivante dall'acqua, devono essere adottate misure necessarie a valutare e ridurre al minimo il rischio;
- gli impianti di somministrazione del mangimi e dell'acqua devono essere costruiti ed ubicati in modo da ridurre al minimo le possibilità di contaminazione; la loro pulizia e manutenzione deve essere effettuata con regolarità.

d) igiene aziendale

Gli allevatori devono provvedere alla gestione igienico sanitaria dell'azienda, attraverso il rispetto del seguenti requisiti di igiene:

- **Locali ed attrezzature** (Regolamento CE n. 853/2004 , allegato III, sezione IX, cap. I, par II, lett. A): tutti gli impianti utilizzati, inclusi quelli destinati alla stabulazione degli animali o al deposito del mangimi devono garantire condizioni microclimatiche ottimali ed essere mantenuti puliti. Particolare riguardo dovrà essere posto alla corretta gestione delle lettiere e alle misure di controllo degli infestanti.
- **Locale/Area di mungitura**: il Regolamento CE n. 853/2004 non prevede esplicitamente l'obbligo di effettuare la mungitura in un luogo od area espressamente dedicata o comunque separata dal locale di ricovero.

In ogni caso, le attrezzature per la mungitura devono essere costruite in modo da evitare rischi di contaminazione del latte e conservate in modo idoneo ad evitare ricontaminazioni successive alla loro pulizia e disinfezione.

Utensili, contenitori, cisterne, destinati a venire a contatto con il latte, devono essere:

lisci, lavabili, atossici, facili da pulire e da disinfettare, mantenuti in buone condizioni. Dopo l'impiego, tali superfici, devono essere pulite e disinfettate con prodotti specifici e idonei.

Al fine di garantire l'igiene della mungitura, sarebbe opportuno che dette operazioni fossero svolte in luoghi adeguati e appositamente dedicati. In mancanza di tali spazi, e/o in caso di mungitura alla posta, dovrà essere assicurata un'adeguata rimozione delle deiezioni, prima di iniziare le operazioni.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- Locale stoccaggio latte (da non considerare per chi conferisce il latte immediatamente dopo la mungitura):

il latte deve essere manipolato, immagazzinato e/o refrigerato, in locali situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione. Pertanto è necessario disporre di un idoneo locale di stoccaggio separato dai locali di stabulazione degli animali; protetto contro animali infestanti o parassiti; dotato di superfici (pareti, pavimento, soffitti e attrezzature) lavabili e disinfettabili e munito di porte e finestre in grado di garantire una sufficiente aerazione ed illuminazione.

Nel locale stoccaggio latte devono essere presenti rubinetti per l'erogazione di acqua corrente potabile o pulita, calda e fredda, nonché sapone ed asciugamani monouso.

- Acqua: gli operatori del settore alimentare devono utilizzare acqua potabile o acqua pulita, (lett. d, par 4, cap. II, parte A, allegato I, Regolamento CE n. 852/2004), classificabile almeno come acqua pulita secondo la definizione di cui all'art. 2, comma 1, lettera i) del Regolamento CE n. 852/2004, in modo da prevenire la contaminazione del latte. Nei casi in cui l'acqua utilizzata per le operazioni di mungitura e di pulizia delle attrezzature non sia fornita dalla rete di distribuzione pubblica, ma prelevata da pozzi, sorgenti o altre fonti o stoccata in cisterne per il deposito temporaneo, l'allevatore, nel caso di mancato rientro nei limiti previsti per tenore germi e cellule di cui al punto 2.2 è tenuto ad effettuare verifiche analitiche dell'acqua utilizzata.

L'operatore in caso di riscontro analitico sfavorevole sulle acque, dovrà adottare idonei metodi di trattamento tesi a garantire un tenore di microrganismi tale da non incidere sulla qualità sanitaria del latte.

2. Igiene della mungitura e dello stoccaggio del latte (Regolamento CE n. 853/2004, All. III, sez IX, cap. I, par. II, lett. B)

La mungitura deve essere effettuata nel rispetto delle norme di igiene. In particolare:

- prima dell'inizio della mungitura i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti, devono essere puliti;
- il latte e il colostro di ciascun animale deve essere controllato dal mungitore per rilevare anomalie organolettiche; non devono essere utilizzati per il consumo umano il latte e il colostro di animali con segni clinici di mastite o che presentano anomalie;
- il colostro deve essere munto separatamente e non va mescolato con il latte crudo;
- gli animali sottoposti a trattamento farmacologico devono essere identificati in maniera chiara ed inequivocabile con modalità rispettose del benessere dell'animale e il latte o il colostro ottenuto non devono essere utilizzati per il consumo umano, fino alla fine del periodo di sospensione previsto per quel farmaco;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- se effettuato il trattamento per immersione o per vaporizzazione del capezzoli deve essere praticato utilizzando prodotti autorizzati o registrati dal Ministero della Salute e rispettando le istruzioni d'uso;
- immediatamente dopo la mungitura, il latte deve essere posto nel locale previsto per lo stoccaggio oppure conferito entro due ore dalla mungitura;
- per eliminare ed allontanare le impurità del latte devono essere utilizzati esclusivamente materiali filtranti idonei a venire a contatto con gli alimenti. Non sono ammessi, presso le aziende di produzione, trattamenti (quali ad esempio la centrifugazione) effettuati prima del conferimento, che modifichino i parametri igienico-sanitari del latte rilevabili alla mungitura. (Il riscontro di tale pratica potrebbe configurarsi come frode in commercio e costituisce illecito penale);
- il latte e il colostro, appena munti, devono essere immediatamente raffreddati dopo la mungitura e mantenuti a una temperatura non superiore a 8 °C, in caso di raccolta giornaliera, e non superiore a 6 °C, qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente. Il colostro deve essere immagazzinato separatamente dal latte e può essere anche congelato;
- La catena del freddo deve essere mantenuta durante il trasporto in modo tale che all'arrivo presso lo stabilimento di destinazione la temperatura del latte non superi i 10 °C;
- L'osservanza dei requisiti termici di cui ai punti precedenti non è obbligatoria quando la trasformazione del latte avviene entro le due ore successive alla fine della mungitura, oppure quando la tecnologia di trasformazione utilizzata richiede una temperatura più elevata, previa autorizzazione dell'Autorità competente.

3. Igiene del personale e relativa formazione (Regolamento CE n. 853/2004, allegato III, sezione IX, cap. I, par. II, lett. c) e (Regolamento CE 852/2004, Allegato I, parte A, cap. II, punto 4, lett. e).

Il personale addetto alla mungitura deve:

- indossare abiti idonei e puliti;
- curare l'igiene personale; a questo scopo devono essere disponibili lavabi, idonei ed in numero adeguato, installati in zone attigue al locale di mungitura, per consentire agli addetti di lavarsi le mani e le braccia. In caso di mungitura all'aperto o in strutture temporanee queste dotazioni possono non essere obbligatorie, fermo restando la necessità di garantire un sistema adeguato per la pulizia delle mani;
- deve risultare adeguatamente informato sulle modalità, adottate nella azienda di produzione, per l'identificazione degli animali trattati con medicinali veterinari.
- deve essere in buona salute ed adeguatamente formato sui rischi sanitari. La formazione può essere promossa anche dalle Associazioni dei produttori e di categoria ed effettuata da tecnici da esse incaricati.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- i titolari delle aziende devono garantire che il personale addetto alla mungitura abbia partecipato ai corsi formativi previsti.

La Regione definisce, con apposito provvedimento, i contenuti minimi essenziali e gli argomenti basilari per la formazione degli addetti.

E' opportuno che gli addetti al prelievo di campioni di latte crudo per la successiva analisi siano in possesso di un'adeguata formazione per l'esecuzione di tale attività e che sia disponibile la relativa documentazione. Tale formazione può essere svolta e promossa dalle associazioni dei produttori e di categoria in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna e/o dalle Aziende sanitarie locali.

4. Rintracciabilità (artt. 18 e 19 Regolamento CE n. 178/2002)

E' disposta, in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

Per ottemperare a questo obbligo, gli allevatori devono essere in grado di:

- identificare correttamente gli animali;
- individuare chi abbia fornito loro un mangime o qualsiasi sostanza atta a far parte di un mangime;
- disporre i sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito il latte crudo;
- mettere a disposizione delle Autorità competenti le informazioni al riguardo;
- avviare immediate procedure per il ritiro del latte, se ritengono che lo stesso, già consegnato, non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e informarne le Autorità competenti.

5. Registrazioni e documentazioni (cap. III, parte A, Allegato I, Regolamento CE n. 853/2004)

In generale tutti gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli, in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato alla natura ed alle dimensioni dell'impresa, e devono mettere a disposizione delle Autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti, le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni.

Nello specifico gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari di origine animale, devono poter dimostrare:

- la natura e l'origine degli alimenti acquistati, prodotti e somministrati agli animali (conservazione della documentazione fiscale per almeno un anno dall'acquisto e documentazione relativa ai mangimi prodotti in azienda);



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- l'impiego corretto dei prodotti medicinali veterinari, compilando, nei tempi e nei modi prescritti, tutte le voci indicate nel registro dei trattamenti. Tale registro dovrà essere conservato, con le relative ricette, per almeno cinque anni dall'ultima registrazione (art. 15 D.lgs. 158/06 e D. Lgs. 193/2006);
- documentazione relativa all'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale (mod. 2/33, mod. 1, Ordinanze sindacali);
- i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali, latte, prodotti a base di latte (se prodotti in azienda) ed eventualmente dell'acqua utilizzata per la pulizia delle attrezzature;
- registrazioni sui controlli funzionali delle lattifere, se del caso;
- documentazione sugli interventi di manutenzione degli impianti di mungitura e di refrigerazione;
- le registrazioni della data, quantità e destinazione del latte prodotto giornalmente, da conservare per almeno un anno dall'ultima registrazione.

6. Criteri relativi al tenore in germi e cellule somatiche per il latte crudo

Nella seguente tabella sono riportati i criteri, relativi limiti e modalità di calcolo che il Regolamento CE n. 853/2004 prevede per ogni tipologia di latte crudo e che il produttore è tenuto a rispettare.

Tipologia prodotto	Criterio	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo
Latte crudo di vacca	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 100.000	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi*	Almeno due prelievi al mese
	Tenore di cellule somatiche (per ml)	≤ 400.000	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi*	Almeno un prelievo al mese
Latte crudo proveniente da altre specie	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	$\leq 1.500.000$	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi*	Almeno due prelievi al mese
Latte crudo proveniente da altre specie destinato alla fabbricazione di prodotti ottenuti mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 500.000	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi*	Almeno due prelievi al mese
Latte crudo di qualsiasi specie	Residui antibiotici	< LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui agli allegati I e II del Reg. CE 2377/90	Campione singolo	COMMISURATA ALL'ANALISI DEI PERICOLI**



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

***La “media mobile”:** media calcolata su un numero fisso di osservazioni, il cui valore cambia perché in ogni periodo entra nel range di calcolo la rilevazione più recente ed esce la più vecchia.

****La frequenza del controllo non deve comunque essere inferiore ai due prelievi al mese effettuati in concomitanza con i controlli del tenore in germi a 30° C ed eseguiti, con cadenza giornaliera, sul latte di massa al momento del conferimento presso gli stabilimenti.**

I controlli necessari per la verifica della conformità del latte crudo ai criteri riepilogati nella suddetta tabella, compresi quelli per la verifica del rispetto dei requisiti previsti dal DM 9 maggio 1991, n. 185 per la produzione di latte ad alta qualità, rientrano tra i compiti demandati agli operatori del settore alimentare.

Questi controlli riguardano un numero rappresentativo di campioni di latte crudo prelevati con metodo aleatorio e possono essere effettuati da o per conto di:

- operatori del settore alimentare che producono il latte (aziende zootecniche di produzione);
- operatori del settore alimentare che raccolgono o trasformano il latte (intermediari, responsabili di centri di raccolta e di stabilimenti di trattamento e trasformazione);
- gruppi di operatori del settore alimentare (Cooperative, Associazioni e Organizzazioni di categoria).

Tutte le modalità di attuazione dei controlli sulla conformità del latte crudo ai criteri sopra riportati devono essere formalmente indicate nell'ambito delle procedure di autocontrollo previste dal Regolamento (CE) n. 853/2004, sia a livello di produzione primaria (aziende zootecniche di produzione) sia a livello di intermediazione o/e di trasformazione (centri e stabilimenti).

Tali procedure devono, in particolare, garantire l'individuazione:

- della responsabilità nell'esecuzione del controllo;
- delle modalità di prelievo del latte crudo;
- delle modalità di conservazione ed invio dei campioni al laboratorio;
- del laboratorio che effettua le analisi.

Tali laboratori devono essere iscritti nell'apposito registro regionale previsto dalle disposizioni emanate dalla Regione in recepimento dell'Accordo sancito in data 17 giugno 2004 in sede di Conferenza Stato-Regioni concernente "Requisiti minimi e criteri per il riconoscimento dei laboratori di analisi non annessi alle industrie alimentari ai fini dell'autocontrollo", e secondo le procedure previste dall'Accordo Stato – Regioni 8 luglio 2010 recante "Modalità di operative di iscrizione, aggiornamento, cancellazione degli elenchi regionali di laboratori e modalità per l'effettuazione di verifiche ispettive uniformi per la valutazione della conformità dei laboratori"



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Il Regolamento CE n. 853/2004 prevede che l'azienda produttrice di latte possa effettuare i controlli sul latte prodotto direttamente, oppure possa avvalersi dei controlli effettuati dalle ditte che ritirano il latte. Tuttavia qualora il latte crudo sia raccolto e commercializzato da un intermediario (privo di sede di stoccaggio e lavorazione es. cooperativa di raccolta) sono possibili due modalità di esecuzione dei controlli:

A. il latte dell'azienda di produzione non viene sempre fisicamente conferito al medesimo centro o stabilimento ma l'intermediario ne decide, di volta in volta, la destinazione. In questa situazione, solo l'azienda di produzione e/o l'intermediario hanno la possibilità di effettuare i controlli con le modalità stabilite dal Regolamento, avendo a disposizione i dati per poter calcolare la media geometrica e stabilire la conformità o meno del latte, ai limiti indicati dal Regolamento stesso.

In ogni caso, le modalità di esecuzione dei controlli devono essere formalmente concordate tra l'azienda di produzione e l'intermediario definendo, tra l'altro, la responsabilità della segnalazione alla ASL dove è situata l'azienda di produzione, degli eventuali superamenti dei limiti.

Le aziende di produzione devono tenere a disposizione dell'ASL competente, copia delle procedure concordate con l'intermediario da cui risulti:

- l'esatta denominazione dell'intermediario, la sua sede legale e la sede dove è conservata la documentazione relativa ai controlli sul latte;
- le procedure di esecuzione dei campionamenti (le modalità di prelievo del latte crudo, le modalità di conservazione ed invio dei campioni al laboratorio, ecc.);
- la denominazione e la sede del laboratorio che effettua le analisi;
- le procedure da adottare in caso di superamento dei limiti.

Gli intermediari devono comunque rendere disponibili, anche per lo stabilimento di conferimento, i risultati dei controlli effettuati.

B. Il latte dell'azienda di produzione viene sempre fisicamente conferito al medesimo centro o stabilimento (anche se commercializzato tramite l'intermediario o raccolto direttamente dal destinatario per conto dell'intermediario): in questo caso i controlli possono essere effettuati con procedure direttamente e formalmente concordate tra azienda di produzione e centro di raccolta o stabilimento.

3. PROCEDURE DA ADOTTARE A SEGUITO DEL SUPERAMENTO DEI LIMITI

Il Regolamento CE n. 853/2004 stabilisce che in tutti i casi in cui, a seguito dei controlli, si evidenzia che il latte crudo non soddisfa i criteri stabiliti (media geometrica mobile del tenore di germi e del tenore di cellule somatiche, presenza di residui di antibiotici), l'operatore del settore alimentare ha l'obbligo di:



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- comunicare il superamento dei limiti all'Autorità competente con tempistica adeguata e come di seguito meglio specificato;
- adottare le misure necessarie a riportare i valori del latte a livelli di conformità. Tale adempimento spetta comunque sempre al responsabile dell'azienda zootecnica di produzione.

Qualora il latte crudo non venga conferito direttamente dall'azienda di produzione ad uno stabilimento, ma sia commercializzato da un intermediario privo di sede di stoccaggio o lavorazione, è possibile che lo stesso intermediario riceva la delega per la parte relativa ai controlli. Le modalità di esecuzione dei controlli devono essere formalmente concordate tra l'azienda di produzione e l'intermediario.

Le aziende di produzione devono tenere comunque a disposizione del Servizio Veterinario dell'ASL competente, copia delle procedure concordate con l'intermediario e copia dei documenti relativi all'attività di controllo.

3.1 Procedura di notifica delle non conformità per tenore di germi e per tenore di cellule somatiche

1. L'operatore del settore alimentare, identificato nell'accordo tra le parti come responsabile dell'effettuazione dei controlli (nella realtà regionale di norma coincidente con il responsabile dello stabilimento o del centro di raccolta), acquisisce il rapporto di prova e calcola la media geometrica e, entro 48 ore, comunica (via Fax o e-mail seguita da comunicazione formale scritta), secondo il **modello allegato 2**, il superamento dei limiti stabiliti dal Regolamento CE n. 853/2004, agli altri operatori del settore interessati:

- azienda di produzione e/o centri di raccolta e/o stabilimento di trattamento e trasformazione;
- Servizio Veterinario della ASL competente per la sede dell'azienda di produzione;
- Servizio Veterinario della ASL competente per lo stabilimento di trasformazione (per conoscenza);

segnalando che, dalla data della comunicazione stessa, ha inizio il periodo di osservazione di tre mesi per il rientro nei limiti previsti.

Nel caso degli allevamenti ovini-caprini, nei quali il ciclo produttivo del latte è stagionale, il termine temporale dei tre mesi è sospeso al momento della interruzione del conferimento del latte allo stabilimento e riprenderà a decorrere dalla successiva stagione produttiva.

Spetterà all'operatore medesimo comunicare, con analoga modalità, il rientro dei parametri nei limiti previsti dalla normativa.

2. Il Servizio Veterinario, a seguito di tale comunicazione:



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

2.1. verifica che il responsabile dell'azienda di produzione si sia attivato immediatamente per riportare i criteri nei limiti stabiliti. A tal fine può prescrivere di far pervenire presso i propri uffici tutti i referti analitici relativi al parametro non conforme dei campioni eseguiti in autocontrollo;

2.2 verifica, al termine del periodo di osservazione, sulla base dei risultati delle analisi effettuate in autocontrollo da parte dell'operatore, e comunicate al servizio veterinario entro i 5 giorni lavorativi successivi, se la media geometrica mobile è rientrata nei limiti previsti. In caso contrario:

a) notifica formalmente all'azienda di produzione e allo stabilimento che riceve il latte, il divieto alla consegna del latte crudo come latte destinato al consumo umano (vedasi modello **allegato 3**);

b) in alternativa, previa istanza dell'azienda di produzione, autorizza la consegna, temporanea e transitoria, del latte crudo (vedasi modello **allegato 4**), ad uno stabilimento:

1. per il latte vaccino e bufalino, per un periodo di tre mesi;
2. per il latte ovi-caprino, per un periodo massimo di una stagione produttiva. Il servizio veterinario può stabilire una proroga per un'ulteriore stagione produttiva qualora le cariche microbiche, benché non siano ancora conformi ai valori stabiliti dalla norma, evidenzino un significativo miglioramento rispetto ai valori iniziali. Si precisa che qualora nel periodo di vigenza del piano di rientro la media geometrica mobile rientri nei valori stabiliti dalla norma i provvedimenti restrittivi sono revocati..

Tale autorizzazione, conformemente all'Allegato IV, Capo 11, punto 2 del Regolamento CE/854/2004, dovrà essere subordinata almeno:

- a specifici requisiti di trattamento (pastorizzazione o altro trattamento equivalente);
- all'indicazione della destinazione d'uso e della tracciabilità;
- alla predisposizione di un piano di rientro che indichi le misure adottate per il ripristino dei valori normali;
- all'eventuale ricerca analitica dei principali germi patogeni;
- alla sottoscrizione di tali specifiche, da parte del caseificio centro di raccolta di riferimento.

c) in alternativa, prescrive che il latte non conforme possa essere utilizzato esclusivamente per la produzione di formaggi con maturazione superiore a 60 gg. (vedasi modello **allegato 5**), per i quali è prevista la deroga ai sensi delle intese tra Governo, Regioni e Province autonome in materia di adattamenti e/o deroghe per la produzione di formaggi con periodo di maturazione superiore ai 60 giorni e richiede di comunicare formalmente tale vincolo all'intermediario/stabilimento di destinazione o di ricevere comunicazione di altra destinazione per uso non alimentare del latte non conforme.

Gli stabilimenti di trasformazione, di trattamento termico ed i centri di raccolta che stipulano contratti con nuovi clienti conferitori già registrati, dovranno preventivamente acquisire da questi una autocertificazione (vedasi modello **allegato 6**) attestante che il latte prodotto della propria azienda non è assoggettato a vincoli sanitari, vale a dire:

- sottoposto a periodo di osservazione;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- divieto alla consegna del latte crudo come latte destinato al consumo umano;
- assoggettato a piano di rientro;
- con destinazione vincolata per mancato rientro nei parametri di cui al Regolamento CE 853 all II sez IX cap I.

Qualora i nuovi clienti conferitori siano assoggettati ai vincoli sanitari di cui sopra, il responsabile dello stabilimento deve farne comunicazione entro sei giorni lavorativi via fax o e-mail ai Servizi veterinari della ASL competente per lo stabilimento e per conoscenza alla ASL competente sull'allevamento, qualora non coincidenti (vedasi modello **allegato 7**).

2.3. verifica che l'azienda di produzione abbia adempiuto a quanto sopra e in caso contrario applica i provvedimenti ritenuti necessari di cui all'art. 54 del Regolamento CE 882/2004.

Per il parametro cellule somatiche, il Servizio Veterinario, può concedere, eccezionalmente e con motivazione, un periodo ulteriore per il rientro nei limiti qualora entrambi i criteri sotto riportati siano rispettati:

- le medie geometriche mobili calcolate nel periodo di osservazione evidenzino una situazione in costante miglioramento;
- almeno l'ultimo risultato analitico riferito al periodo di osservazione sia < 400.000 cellule/ml.

Tale periodo non può comunque essere superiore a tre mesi.

La liberalizzazione all'utilizzo del latte crudo avviene conseguentemente al rientro nei limiti prescritti della media geometrica mobile calcolata sulla base dell'attività in autocontrollo.

3.2 Procedura di notifica delle non conformità per presenza di residui in sostanze inibenti e di altri residui e contaminanti

1. Il Responsabile del laboratorio (interno allo stabilimento o esterno a questo) deve segnalare immediatamente e comunque entro un massimo di 24 ore dalla lettura dell'esito analitico mediante comunicazione via Fax o e-mail seguita da comunicazione formale scritta, il riscontro di positività per sostanze inibenti al responsabile dell'esecuzione del controllo e contemporaneamente al Servizio Veterinario competente per la sede dell'azienda di produzione e al servizio veterinario competente per lo stabilimento.

2. Il Servizio Veterinario effettua un'immediata azione di farmaco sorveglianza presso l'azienda di produzione per la ricerca delle possibili cause della positività, per la verifica del corretto utilizzo del farmaco veterinario (vigilanza e controllo ai sensi del D.L.vo n. 193/06 con particolare riguardo agli artt. 79 e 80) e per verificare che il responsabile dell'azienda di produzione abbia attivato una procedura atta ad individuare e rimuovere le cause di presenza di residui di sostanze inibenti (anche con l'ausilio di verifiche analitiche in regime di autocontrollo).

3. Il Servizio Veterinario effettua un campionamento ufficiale sul latte crudo, secondo le modalità previste dall'art. 23 del D. Lgs. n. 158/2006, indicando, per quanto possibile ed anche in relazione



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

alle verifiche effettuate in azienda, la o le sostanze farmacologiche che si sospetta possano aver dato origine alla positività. In attesa degli esiti dei controlli, il responsabile dell'azienda di produzione deve dimostrare di avere individuato e rimosso le cause della presenza dei residui di sostanze inibenti ed effettuare un controllo analitico (in regime di autocontrollo) con esito favorevole.

In ogni caso, dovrà comunque essere garantita la rintracciabilità accurata del latte eventualmente conferito.

4. In deroga al punto precedente, alla segnalazione di non conformità in autocontrollo, il responsabile dello stabilimento di trasformazione, sotto la supervisione o a seguito di specifica autorizzazione del Servizio Veterinario, può ricevere sotto vincolo sanitario il latte dall'azienda riscontrata non conforme, verificando direttamente la presenza di inibenti ad ogni conferimento successivo. Qualora la positività venga confermata il latte viene avviato alla distruzione, se, viceversa, il test fornisce esito negativo, il latte può essere avviato alla trasformazione, garantendone comunque la tracciabilità.

5. Nel piano di autocontrollo degli stabilimenti deve essere ben definita la procedura di gestione del pericolo "presenza inibenti nel latte crudo" riportando le modalità descritte nei precedenti punti.

4. CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEL "LIVELLO DI RISCHIO" DELLE AZIENDE DI PRODUZIONE

Il Regolamento CE n. 853/2004 stabilisce che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente con frequenza appropriata in base ad una valutazione dei rischi, tenendo conto:

- a) dei rischi identificati associati agli animali, mangimi, alimenti, materiali ed attività che possano influire sulla sicurezza degli stessi;
- b) dei dati precedenti relativi agli operatori del settore;
- c) dell'affidabilità dei propri controlli già eseguiti;
- d) di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità.

Pertanto, il Servizio Veterinario di ogni ASL deve adottare un piano aziendale delle attività di controllo e di esecuzione delle verifiche periodiche presso le aziende di produzione, secondo una frequenza stabilita in base ad una valutazione del rischio dei vari punti soggetti a controllo e secondo criteri predefiniti.

Per ciascuna azienda di produzione di latte crudo potranno essere prese in considerazione le seguenti caratteristiche:

1. Caratteristiche legate all'azienda

- numero di animali allevati;
- numero di animali in produzione;
- rimonta interna/esterna - frequenza delle rimonte;
- presenza di diverse specie in azienda;
- quantitativi prodotti.



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

2. Stato sanitario degli animali

- assenza di sintomi riferibili a malattie infettive trasmissibili;
- buono stato sanitario generale (in particolare nei riguardi dell'apparato genitale, enterico e mammario);
- qualifica sanitaria nei confronti della brucellosi e tubercolosi per la specie bovina e della brucellosi per le specie ovina e caprina;
- possibilità di un corretto isolamento degli animali infetti.

3. Requisiti strutturali

- caratteristiche delle attrezzature per la mungitura (grado di automazione -efficienza delle attrezzature);
- caratteristiche del deposito latte (idonea collocazione -protezione dagli animali infestanti - separazione locali stabulazione degli animali);
- caratteristiche del sistema di refrigerazione del latte;
- caratteristiche delle attrezzature in rapporto alla facilità di pulizia e sanificazione,
- caratteristiche del sistema di raccolta, allontanamento e deposito del reflui.
- tipologia e gestione delle lettiere

4. Caratteristiche legate alla produzione

- requisiti igienici del latte crudo;
- destinazione del latte crudo (caseificio aziendale, intermediari, stabilimenti di trattamento, trasformazione);
- vendita diretta latte crudo;
- autorizzazione alla produzione di latte crudo destinato alla produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità;
- utilizzo del latte (latte alimentare/prodotti freschi/formaggi a lunga stagionatura);
- frequenza del ritiro del latte (entro due ore, una volta al giorno, una volta ogni due - giorni ecc.);
- modalità di conservazione del latte (rispetto delle temperature).

5. Procedure per la gestione delle buone pratiche di produzione

- procedura per la pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate attrezzature destinate alla mungitura e allo stoccaggio del latte crudo;
- procedura per la manutenzione delle attrezzature utilizzate per la mungitura e lo stoccaggio del latte crudo;
- procedura per la formazione sui rischi sanitari per il personale;

6. Applicazione delle norme in materia di latte crudo

- procedura di identificazione degli animali;
- procedura di registrazione carico scarico animali;
- procedura di registrazione dei trattamenti con farmaci veterinari e dell'utilizzo di additivi nei mangimi;



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- procedura di registrazione della natura e origine degli alimenti somministrati;
 - procedura per la documentazione comprovante il destino del latte prodotto e la relativa rintracciabilità;
- procedura relativa all'esecuzione dei controlli sul latte crudo ai sensi dell'Allegato III Sezione IX - Capitolo I - punto III del Regolamento (CE) n. 853/2004;
- procedura relativa alla destinazione vincolata del latte in caso di superamento dei criteri per tenore di germi e di cellule somatiche.

Costituiscono, infine, elementi di rischio da tenere in considerazione i seguenti aspetti gestionali:

- pregresse segnalazioni di non conformità del latte in autocontrollo o riscontro di n.c. in controlli ufficiali;
- assenza di registrazioni e documenti relativi alle procedure di autocontrollo;
- assenza di referti analitici;
- assenza di ricette veterinarie a fronte di un cospicuo effettivo aziendale.