

BOLLETTINO UFFICIALE

n. 21
DEL 24 maggio 2023



23_21_1_DDS_SAN VET_20597_1_TESTO

Decreto del Direttore del Servizio prevenzione, sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria 9 maggio 2023, n. 20597

Linee guida regionali per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione, trasformazione e immissione sul mercato del latte destinato al consumo umano.

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO

VISTI i Regolamenti (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio, costituenti il "pacchetto igiene", che disciplinano le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, e, in particolare:

- il Regolamento (CE) 28 gennaio 2002, n. 178/2002 il quale stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare da applicare all'interno dell'area comunitaria e nazionale, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- il Regolamento (CE) 29 aprile 2004, n. 852/2004 il quale stabilisce le norme generali propedeutiche in materia di igiene dei prodotti alimentari destinate a tutti gli operatori del settore alimentare;
- il Regolamento (CE) 29 aprile 2004 n. 853/2004 il quale detta norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

PRESO ATTO

- del Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («Animal Health Law »);

- del Regolamento (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) 999/2001, (CE) 396/2005, (CE) 1069/2009, (CE) 1107/2009, (UE) 1151/2012, (UE) 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) 1/2005 e (CE) 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) 854/2004 e (CE) 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio;

PRESO ATTO, altresì dei relativi Regolamenti delegati e di esecuzione, e, in particolare:

- il Regolamento di esecuzione (UE) 2019/627 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento (CE) 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali;

- il Regolamento di esecuzione (UE) 2020/2235 della Commissione, recante modalità di applicazione dei regolamenti (UE) 2016/429 e (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i modelli di certificati sanitari, i modelli di certificati ufficiali e i modelli di certificati sanitari/ufficiali per l'ingresso nell'Unione e i movimenti all'interno dell'Unione di partite di determinate categorie di animali e merci nonché la certificazione ufficiale relativa a tali certificati e che abroga il regolamento (CE) 599/2004, i regolamenti di esecuzione (UE) n.636/2014 e (UE) 2019/628, la direttiva 98/608/CE e le decisioni 2000/572/CE, 2003/779/CE e 2007/240/CE;

- il Regolamento delegato (UE) 2020/688 della Commissione, del 17 dicembre 2019, che integra il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni in materia di sanità animale per i movimenti all'interno dell'Unione di animali terrestri e di uova da cova;

- il Regolamento delegato (UE) 2020/689 della Commissione, del 17 dicembre 2019, che integra il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative alla sorveglianza, ai programmi di eradicazione e allo status di indenne da malattia per determinate malattie elencate ed emergenti;

CONSIDERATI, altresì,

- il Regolamento (CE) n. 183/2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi;

- il Regolamento (CE) n. 1831/2003 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;

- il Regolamento (CE) n. 1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002;

- il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- il Regolamento (UE) 2019/4 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2018, relativo alla fabbricazione, all'immissione sul mercato e all'utilizzo di mangimi medicati, che modifica il regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio e che abroga la direttiva 90/167/CEE del Consiglio;
- il Regolamento (UE) 2019/6 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 dicembre 2018, relativo ai medicinali veterinari e che abroga la direttiva 2001/82/CE;

TENUTO CONTO

- dell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti n. 854/2004/CE e n. 882/2004/CE", rep. atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016;
- della nota del Ministero della Salute prot. DGISAN/0016312/P dd. 19 aprile 2018 riguardo i criteri per la classificazione dei formaggi e fattori di concentrazione (art. 2 del Regolamento (CE) 1881/2006 e s.m.i.) per l'aflatossina M1 nei formaggi;
- della nota del Ministero della Salute prot. DGISAN/00030360/P dd. 21 luglio 2017 "E.coli STEC: applicazione dell'art. 14 del Regolamento (CE) 178/2002";
- della nota prot. 0230153/P/GEN del 19 aprile 2023 con cui il Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria della Direzione centrale Salute - Regione FVG ha rimodulato il piano di sorveglianza sul latte in allevamento per la ricerca di aflatossina M1, sulla base delle consistenze numeriche degli allevamenti bovini che producono latte sul territorio regionale aggiornata all'ultimo censimento disponibile in Banda dati nazionale e tenuto conto dei dati storici di sorveglianza (periodo 2016-2022);

RILEVATO, infine, quanto previsto dalle pertinenti disposizioni trasversali di cui

- al Reg. (CE) n. 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate
- al D.Lgs. 27/2021 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a,b,c,d ed e) della legge 4 ottobre 2019 n.117";
- al D.Lgs. 32/2021 "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019 n.117";
- al Decreto legislativo 05 agosto 2022, n. 134 "Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), g), h), i) e p), della legge 22 aprile 2021, n. 53";
- al Decreto legislativo 05 agosto 2022, n. 136 "Attuazione dell'articolo 14, comma 2, lettere a), b), e), f), h), i), l), n), o) e p), della legge 22 aprile 2021, n. 53 per adeguare e raccordare la normativa nazionale in materia di prevenzione e controllo delle malattie animali che sono trasmissibili agli animali o all'uomo, alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016";

RICHIAMATO il Decreto del Direttore del Servizio sanità pubblica veterinaria 5 agosto 2016 n. 989/SPS/SEVE e ss.mm.ii recante le Linee guida regionali per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al consumo umano;

RAVVISATA, per quanto in premessa richiamato e nel merito del quadro normativo così come mutato nella sostanza a seguito dell'entrata in vigore dell' «Animal Health Law » e dei Decreti legislativi di adeguamento, la necessità di coordinare, adeguandolo alla nuova cornice dispositiva, e armonizzare il controllo ufficiale dando seguito a quanto previsto dalla normativa europea fornendo indicazioni operative aggiornate è coerenti con quanto disposto dal legislatore comunitario e nazionale per l'applicazione omogenea sul territorio regionale della disciplina prevista in materia di allevamento, produzione, trasformazione ed immissione al consumo del latte e prodotti a base di latte, nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sul benessere animale;

PRESO ATTO, pertanto, che il Decreto del Direttore del Servizio sanità pubblica veterinaria 5 agosto 2016 n. 989/SPS/SEVE, su inanzi citato, deve considerarsi superato, in quanto in contrasto con le modifiche occorse non solo a livello comunitario, ma anche con l'evoluzione delle metodiche analitiche e con la gestione di taluni pericoli di natura microbiologica;

PRECISATO che quanto disposto potrà essere oggetto di eventuali implementazioni e modifiche sulla base di nuove esigenze territoriali o a seguito di aggiornamenti normativi

PER QUANTO SOPRA esposto, si rende necessario abrogare, sostituendo integralmente, le direttive

regionali su citate, sinora adottate;

PRECISATO che quanto disposto potrà essere oggetto di eventuali implementazioni e modifiche sulla base di nuove esigenze territoriali o a seguito di aggiornamenti normativi,

VISTO il Decreto del Presidente della Regione del 27 agosto 2004 n° 0277/Pres. e successive modifiche e integrazioni, di approvazione del Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale degli Enti regionali;

VISTA la Deliberazione della Giunta regionale n. 893 del 19.06.2020 e ss.mm.ii, avente ad oggetto "Articolazione organizzativa generale dell'amministrazione regionale articolazione e declaratoria delle funzioni delle strutture organizzative della Presidenza della Regione, delle Direzioni centrali e degli Enti Regionali" che approva in particolare le norme concernenti l'organizzazione interna ed il funzionamento della Direzione Centrale Salute, politiche sociali e disabilità

DECRETA

1. Di approvare le linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione, trasformazione ed immissione sul mercato del latte destinato al consumo umano, comprensivo della relativa modulistica, nel testo allegato A) al presente provvedimento di cui costituisce parte integrante e sostanziale.
2. La modulistica di cui al sub 1), fermo restando le parti minime come da norma cogente, può essere perfezionata o integrata, all'occorrenza, con nota del Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria
3. Di abrogare, per quanto articolato in premessa, le linee guida regionali di cui al Decreto del Direttore del Servizio sanità pubblica veterinaria 5 agosto 2016 n. 989/SPS/SEVE.
4. E' fatto obbligo, a chiunque spetti, di osservarlo e farlo osservare in quanto attuazione delle norme comunitarie.
5. Il presente decreto viene pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione;

Trieste, 9 maggio 2023

PALEI

Linee guida regionali per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione, trasformazione e immissione sul mercato del latte destinato al consumo umano

Indice:

- 1. REGISTRAZIONE AZIENDE E INTERMEDIARI**
- 2. REQUISITI IGIENICO SANITARI DELLA PRODUZIONE DEL LATTE**
 - 2.1 STATO SANITARIO GENERALE, DEI SINGOLI CAPI E BENESSERE DEGLI ANIMALI
 - 2.2 GESTIONE DEI FARMACI
 - 2.3 IGIENE AZIENDALE
 - 2.4 IGIENE DELLA MUNGITURA E STOCCAGGIO DEL LATTE
 - 2.5 IGIENE DEL PERSONALE E RELATIVA FORMAZIONE
 - 2.6 RINTRACCIABILITÀ
 - 2.7 REGISTRAZIONI E DOCUMENTAZIONE
 - 2.8 PARAMETRI IGIENICO-SANITARI PER IL LATTE CRUDO
 - 2.9 PARAMETRI IGIENICO-SANITARI E QUALITATIVI LATTE DI ALTA QUALITÀ
 - 2.10 REQUISITI SPECIFICI PER LA PRODUZIONE DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE
- 3. CONTROLLI**
- 4. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ**
 - 4.1 CELLULE SOMATICHE, CARICA BATTERICA E PARAMETRI DI ALTA QUALITÀ
 - 4.2 INIBENTI
 - 4.3 AFLATOSSINA M1
- 5. FLUSSI INFORMATIVI**
- 6. OSSERVATORIO EPIDEMIOLOGICO**

1 _REGISTRAZIONE AZIENDE E INTERMEDIARI

Tutte le aziende che producono latte crudo destinato agli stabilimenti di trattamento o trasformazione devono essere registrate, ai sensi dell'art. 6 del regolamento CE n. 852/2004, presso le Autorità competenti locali (di seguito denominate ACL).

Ai fini di una maggiore semplificazione, l'azienda, al momento dell'iscrizione nella banca dati nazionale, assolve contemporaneamente anche l'obbligo della registrazione, ai sensi del regolamento CE n. 852/2004.

Sono soggette inoltre a registrazione, secondo le procedure definite dalla Regione, le seguenti attività eseguite dalle aziende di produzione:

- 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 e comunque in tutta la Regione FVG, a condizione che tale attività non rappresenti l'attività prevalente in termini di volumi.

Esclusione dal campo di applicazione (Regolamento CE/852/2004, art. 1)

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, su domanda, di piccoli quantitativi di latte al consumatore finale non ricompresa in un'attività di vendita organizzata (ad es. presso uno spaccio aziendale) non è soggetta a ulteriore notifica, a condizione che tale attività sia non prevalente 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.

Qualora l'attività di vendita diretta risulti, invece, prevalente, l'azienda ha l'obbligo della notifica.

Le aziende già registrate ai sensi del D.P.R. n. 54/97, o autorizzate ai sensi del decreto ministeriale n. 185/91, sono registrate d'ufficio e possono, ai sensi dei nuovi regolamenti, continuare la loro attività senza ulteriori obblighi.

Le aziende di nuova costituzione dovranno invece notificare la propria attività di produzione seguendo le procedure individuate dalla Regione. Analogamente, le aziende già registrate dovranno seguire le medesime indicazioni regionali in caso di variazioni della ragione sociale o di modifiche strutturali/produttive.

Considerato che il latte crudo può essere conferito direttamente dall'azienda 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'art. 6 del regolamento CE n. 852/2004.

Gli intermediari, pertanto, sono tenuti a notificare, secondo le modalità previste dalle disposizioni emanate dalla Regione, la propria attività, 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, di cui si riportano le specifiche nei successivi paragrafi 2.6 e 2.7;
- l'elenco degli eventuali automezzi utilizzati per il trasporto del latte (marca, tipo e targa).

2 _REQUISITI IGIENICO SANITARI DELLA PRODUZIONE DEL LATTE

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

2.1 STATO SANITARIO DEGLI ANIMALI (*Regolamento CE/853/2004, allegato III, sezione IX, cap. I, Regolamento (UE) 2016/429 e Regolamenti delegati (UE) 689/2020 e (UE) 688/2020*)

L'allevatore deve assicurare che:

- lo stato sanitario generale sia adeguato 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 indenni da brucellosi e indenni da tubercolosi;
- le pecore e le capre appartengano ad allevamenti indenni da brucellosi;
- le femmine di altre specie sensibili alla brucellosi (asine, ect..) appartengano ad allevamenti regolarmente controllati in base a un piano di controllo approvato dall'autorità competente. In ogni caso deve essere effettuato, su tutti i capi adibiti alla riproduzione e alla produzione di latte di età superiore ai 12 mesi un controllo sierologico annuale. Gli animali destinati a questo tipo di produzione non possono essere inviati in alpeggi con altri animali di specie diversa e comunque, entro 30 gg dalla demonticazione, dovranno essere sottoposti alla prova sierologica per BRC;
- in caso di presenza contestuale di ovi-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 indennità (qualifica sospesa per sospetta infezione o revocata per focolaio), l'allevatore richieda all' ACL competente, l'autorizzazione all'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 e secondo le prescrizioni impartite dall'autorità competente. Nel caso di allevamenti ovi-caprini non indenni da brucellosi, l'allevatore richieda l'autorizzazione ad utilizzare il latte di 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;
- sia possibile isolare in modo efficace gli 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 deve essere comunicata tempestivamente, all' ACL territorialmente competente, l'insorgenza di sintomi sospetti di tali malattie (lett. h, par. 4, cap. II, parte A, allegato I, regolamento 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;

2.2 GESTIONE DEI FARMACI (*Regolamento CE/853/2004, par. I, cap. I, sezione IX, allegato III,*)

La somministrazione di medicinali veterinari deve essere effettuata ai sensi della normativa pertinente, rispettando, in modo particolare, i tempi di attesa e verificando che gli animali sottoposti a trattamento farmacologico siano adeguatamente identificati

2.3 IGIENE AZIENDALE

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

- *Locali ed attrezzature* (regolamento 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 dei 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 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.

- *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 n. 852/2004), classificabile almeno come acqua pulita secondo la definizione di cui all'art. 2, comma 1, lett. i) del regolamento 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, l'allevatore è tenuto ad effettuare verifiche analitiche periodiche, nell'ambito del piano di autocontrollo o nell'applicazione delle corrette pratiche operative, e adottare, se del caso, idonei metodi di trattamento, per garantire un contenuto di microrganismi o di sostanze nocive in quantità tali da non incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria del latte. Le stesse precauzioni e verifiche devono essere adottate anche dagli allevatori che utilizzano cisterne per il deposito temporaneo di acqua potabile. Tali cisterne, inoltre, devono rifornire di acqua corrente il locale di stoccaggio del latte tramite idonei punti di erogazione. La periodicità e la tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici dovrà essere congruente con la valutazione del rischio, anche in relazione alle condizioni ambientali, climatiche e gestionali.

2.4 IGIENE DELLA MUNGITURA E DELLO STOCCAGGIO DEL LATTE (*Regolamento CE/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 (es. pre e post-dipping);
- 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 attesa previsto per quel farmaco;

- se effettuato il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei 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. (L'uso di mezzi fisici o meccanici per l'abbattimento del tenore in germi e del tenore di cellule somatiche del latte crudo in azienda è vietato in quanto in contrasto con la norma vigente ed è sanzionabile in base all'articolo 6, comma 4 del D.Lgs 6 novembre 2007, n. 193);
- 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.

2.5 IGIENE DEL PERSONALE E RELATIVA FORMAZIONE (Reg. CE/853/2004, allegato III, sezione IX, cap. I, par. II, lett. c) e Reg. 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;
- risultare adeguatamente informato sulle modalità, adottate nell'azienda di produzione, per l'identificazione degli animali trattati con medicinali veterinari;
- 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.

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

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 Istituti Zooprofilattici Sperimentali e/o dalle AA.CC.LL.

2.6 RINTRACCIABILITÀ (Regolamento CE/178/2002 artt. 18 e 19)

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 di 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 ed informarne le autorità competenti.

2.7_REGISTRAZIONI E DOCUMENTAZIONE (Regolamento CE/852/2004 cap. III, parte A, allegato I)

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 1 anno dall'acquisto e documentazione relativa ai mangimi prodotti in azienda);
- l'impiego corretto dei prodotti medicinali veterinari, compilando, nei tempi e nei modi prescritti, tutte le voci indicate nel registro dei trattamenti, sia esso elettronico o cartaceo. Tale registro dovrà essere conservato, con le relative ricette, per almeno 5 anni dall'ultima registrazione (D.Lgs n 158/2006, art. 15 e Regolamenti comunitari (UE) 2019/4 e (UE) 2019/6)
- la documentazione relativa all'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale;
- 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, della quantità e della destinazione del latte prodotto giornalmente, da conservare per almeno 1 anno dall'ultima registrazione (ad esempio possono essere ritenuti validi i DDT di ritiro del latte in allevamento o il libretto di conferimento del latte alla latteria).

Gli operatori del settore alimentare possono essere assistiti da consulenti, quali, ad esempio, veterinari, agronomi e tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni.

2.8_PARAMETRI IGIENICO-SANITARI PER IL LATTE CRUDO

Nella seguente tabella sono riportati i criteri, relativi ai limiti e alle 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)	≤ 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 di sostanze farmacologicamente attive	< LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui all'allegato I Reg.(UE) n.37/2010	campione singolo	Frequenza commisurata all'analisi dei pericoli e comunque pari ad almeno due prelievi al mese



Requisiti previsti per la produzione di latte crudo di asina

Requisito	Valore	Matrice
Carica batterica totale	100.000 ufc/ml	Latte crudo pronto per la vendita
Escherichia coli	100 ufc/ml	
Stafilococchi coagulasi +	≤ 500 ufc/ml	
Listeria monocytogenes	assente in 25 ml	
Salmonella spp	assente in 25 ml	
Campylobacter termotolleranti	assente in 10 ml	

Gli asini allevati come produttori di latte (e carne) sono soggetti, come gli altri equini DPA (destinati alla produzione di alimenti per il consumo umano), al rispetto puntuale di tutta la legislazione sull'utilizzo del farmaco veterinario e sottoposti al controllo da parte dell'autorità competente.

Al fine di evitare l'immissione in commercio di latte con residui di farmaci deve essere presente in allevamento una procedura per identificare con certezza le lattifere sottoposte a trattamenti terapeutici e, se necessario, per separarle dagli altri soggetti in mungitura.

Poiché non è possibile effettuare in autocontrollo o in via ufficiale la ricerca di residui di antibiotici nel latte (ricerca inibenti) con le normali metodiche di screening, rese inefficaci dall'elevata concentrazione di lisozima naturalmente presente nel latte di tali animali, la ricerca degli inibenti deve essere effettuata con altre metodiche (HPLC). Per tale ragione non essendo possibile verificare in autocontrollo la presenza di residui di antibiotici con test rapidi, dovrà essere verificato, con estrema attenzione, il rispetto dei previsti tempi di attesa.

Qualora venga effettuato un trattamento terapeutico su asine in lattazione, non essendo attualmente previste specialità medicinali registrate per la terapia delle mastiti in questa specie, l'intervento va considerato "in deroga". In questi casi andrà rispettato un tempo di attesa calcolato in base all'articolo 115 del Regolamento (UE) 2019/6.



I controlli necessari per la verifica della conformità del latte crudo ai criteri riepilogati in forma tabellare, compresi quelli per la verifica del rispetto dei requisiti previsti dal decreto ministeriale 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. 852/2004, sia a livello di produzione primaria (aziende di produzione) che 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;
- della formazione dei soggetti terzi (ad es. trasportatori..) che si occupano in delega dei campionamenti;

- del laboratorio che effettua le analisi. Tali laboratori devono essere iscritti nell'apposito registro regionale previsto dalle disposizioni emanate dalla Regione con DGR n. 533 dd. 25.03.2011 "Recepimento accordo S/R n. 78/CSR dd. 8.7.2010 recante modalità operative di iscrizione, aggiornamento, cancellazione dagli elenchi regionali di laboratori e modalità per l'effettuazione di verifiche ispettive uniformi per la valutazione della conformità dei laboratori". Tali disposizioni si applicano ai laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le imprese alimentari in recepimento dell'accordo S/R n. 78/CSR dd. 8.7.2010 su citato.

Il regolamento 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.

Le modalità di esecuzione dei controlli devono essere formalmente concordate tra l'azienda di produzione e l'intermediario o stabilimento di conferimento definendo, tra l'altro, la responsabilità della segnalazione all'ACL dove è situata l'azienda di produzione, degli eventuali superamenti dei limiti.

Le aziende devono tenere a disposizione dell'ACL copia delle procedure concordate con l'intermediario o stabilimento di conferimento 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.

2.9 PARAMETRI IGIENICO-SANITARI E QUALITATIVI PER IL LATTE DI ALTA QUALITÀ (D.M. n. 185/91)

Oltre al rispetto di quanto previsto dalla sez. IX allegato III Reg (CE) 853/04, il latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità» deve essere filtrato e refrigerato entro due ore dalla mungitura nell'apposito locale alla temperatura massima di +6 °C ed essere ivi conservato a tale temperatura o inferiore in attesa del trasferimento direttamente allo stabilimento di trattamento termico.

Deve essere presente in azienda un registro di carico e scarico, dal quale risulti il quantitativo giornaliero di latte prodotto e il quantitativo di latte conferito all'impresa destinataria. Tale registro può essere sostituito da altre forme di registrazioni presenti in azienda aventi i medesimi contenuti (DDT ecc.)

Le registrazioni e la loro tenuta sono necessarie esclusivamente nel caso in cui il latte conferito venga utilizzato per la produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità.

Requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualità"

Tipologia prodotto	Criterio	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo OSA
latte crudo di vacca produzione latte fresco pastorizzato di alta qualità	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)	≤ 300.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi	almeno un prelievo al mese
	Tenore in materia grassa	>3,5%	n.a	almeno due prelievi al mese*
	Tenore in materia proteica	>32,0 g/l	n.a	almeno due prelievi al mese*
	Contenuto in acido lattico	<30ppm	n.a	A discrezione**

	Residui di sostanze farmacologicamente attive	< LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui all'allegato I Reg.(UE) n.37/2010	Presenza/assenza per ogni singolo campionamento	Frequenza commisurata all'analisi dei pericoli e comunque pari ad almeno due prelievi al mese
--	---	---	---	---

* Per quanto riguarda il tenore in materia grassa, proteica, considerato che il D.M. n. 185/91 non ha stabilito una frequenza, questi devono essere effettuati con la frequenza prevista per il tenore in germi.

** Per quanto riguarda il contenuto di acido lattico, considerato il significato del parametro, si ritiene che l'analisi debba essere effettuata esclusivamente sul latte effettivamente destinato per la produzione di latte alta qualità e che la richiesta di questo parametro debba essere mirata a chiarire determinati casi "limite".

Atteso che:

- non esiste uno scadenario definito per la valutazione del contenuto in acido lattico e che non vi è un analogo limite nei parametri del latte crudo non destinato alla trasformazione come "latte fresco pastorizzato di alta qualità"
- che altri parametri di valutazione della salubrità del latte possono essere indicatori delle medesime problematiche evidenziabili dal contenuto in acido lattico (in particolare la carica batterica)

si ritiene che la ricerca del contenuto in acido lattico possa essere effettuata limitatamente e a cura dello stabilimento di trasformazione al fine di contribuire ad evidenziare eventuali anomalie nel latte dei conferitori, utilizzato per la produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità. L'eventuale superamento del limite di 30 ppm determinerà l'esclusione dal circuito di produzione del latte di alta qualità.

2.10_REQUISITI SPECIFICI PER LA PRODUZIONE DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE

2.10.1_CAMPO DI APPLICAZIONE

Tutte le aziende di produzione latte che effettuano la vendita di latte crudo diretta al consumatore finale:

- † nell'azienda di produzione;
- † tramite macchine erogatrici collocate nella stessa azienda o al fuori di questa ma funzionalmente correlate;
- † previo confezionamento presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE/853/04 e/o nella stessa azienda di produzione. Resta inteso che la vendita deve avvenire all'interno della stessa azienda di produzione o tramite distributore automatico facente capo all'azienda di produzione.

2.10.2_PROCEDURE PER L'INIZIO DELL'ATTIVITÀ

1. presentazione SCIA presso gli uffici competenti;
2. acquisizione della SCIA da parte dei Servizi Veterinari e registrazione e/o modifica tipologia produttiva nella banca dati regionale
3. verifica del possesso dei requisiti strutturali aziendali e dei parametri di conformità del latte da parte dei Servizi Veterinari entro 30 gg dal ricevimento SCIA/registrazione/modifica tipologia;
4. qualora l'erogatore, o uno degli erogatori, dovesse essere posizionato al di fuori dell'azienda di produzione, la SCIA deve essere presentata anche presso il comune dove è posizionato l'erogatore.

I requisiti specifici, di seguito descritti, ivi compreso il piano di campionamento, si applicano a tutte le aziende di produzione latte che effettuano la vendita di latte crudo diretta al consumatore finale, in maniera non occasionale, ma organizzata e strutturata e secondo le tipologie rappresentate, ad esclusione della cessione occasionale, su domanda, di piccoli quantitativi direttamente al consumatore finale.

2.10.3 REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER LA PRODUZIONE LATTE CRUDO DESTINATO ALLA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE

LATTE CRUDO VACCINO E BUFALINO

Tabella 1

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
Cellule somatiche	400.000/ml	Media geometrica mobile calcolata su di un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese <u>Non si applica al latte bufalino</u>
Tenore in germi a 30°	100.000/ml	Media geometrica mobile calcolata per un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese
Stafilococchi coagulasi positivi	≤500 ufc/ml	Un campione in singola aliquota e in singola uc Il superamento del limite previsto per gli stafilococchi coagulasi positivi nel latte crudo si configura come problema di igiene di processo, che comporta una revisione del piano di autocontrollo del produttore primario. Vi è il blocco all'erogazione, ma non notizia di reato. In caso di superamento di valori di 100.000 ufc/ml verrà effettuata la ricerca delle enterotossine
SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 ml	
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 ml	
<i>Campylobacter</i> termotolleranti	Assente in 10 ml	Riferimento Norma ISO 10272-1:2017
<i>E.coli</i> STEC	Assente in 25 ml	
Residui di sostanze farmacologicamente attive	Allegato I Reg.(UE) n.37/2010	
Aflatossina M1	<0,050 µg/kg da Reg. CE/1881/2016	Fermo restando che il limite per la commercializzazione deve essere inferiore a 0,050 µg/kg, se il valore è tra i 0,030 µg/kg e il limite di legge

		0,050 µg/kg, si raccomanda al produttore di individuare e rimuovere la causa della contaminazione, che lo hanno portato al superamento del valore di attenzione, entro 7 giorni, e con ciò garantire un maggior margine di sicurezza rientrando sotto il livello di attenzione medesimo.
--	--	--

LATTE CRUDO OVI-CAPRINO

Tabella 2

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
Tenore in germi a 30°	100.000/ml	Media geometrica mobile calcolata per un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese
Stafilococchi coagulasi positivi	≤500 ufc/ml	Un campione in singola aliquota e in singola uc Il superamento del limite previsto per gli stafilococchi coagulasi positivi nel latte crudo si configura come problema di igiene di processo, che comporta una revisione del piano di autocontrollo del produttore primario. Vi è il blocco all'erogazione, ma non notizia di reato. In caso di superamento di valori di 100.000 ufc/ml verrà effettuata la ricerca delle enterotossine
SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 ml	
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 ml	
<i>Campylobacter</i> termotolleranti	Assente in 10 ml	Riferimento Norma ISO 10272-1:2017
<i>E.coli</i> STEC	Assente in 25 ml	
Residui di sostanze farmacologicamente attive	Allegato I Reg.(UE) n.37/2010	
Aflatossina M1	<0,050 µg/kg da Reg. CE/1881/2016	Fermo restando che il limite per la commercializzazione deve essere inferiore a 0,050 µg/kg, se il valore è tra i 0,030 µg/kg e il limite di legge 0,050 µg/kg, si raccomanda al produttore di individuare e rimuovere la causa della contaminazione, che lo hanno portato al superamento del valore di attenzione, entro 7 giorni, e con ciò garantire un maggior margine di sicurezza rientrando sotto il livello di attenzione medesimo.

LATTE CRUDO EQUIDI

Tabella 3

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
Tenore in germi a 30°	100.000/ml	Media geometrica mobile calcolata per un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese
Stafilococchi coagulasi positivi	≤500 ufc/ml	Un campione in singola aliquota e in singola uc Il superamento del limite previsto per gli stafilococchi coagulasi positivi nel latte crudo si configura come problema di igiene di processo, che comporta una revisione del piano di autocontrollo del produttore primario. Vi è il blocco all'erogazione, ma non notizia di reato. In caso di superamento di valori di 100.000 ufc/ml verrà effettuata la ricerca delle enterotossine
SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILITA'	NOTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 ml	
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 ml	
<i>Campylobacter</i> termotolleranti	Assente in 10 ml	Riferimento Norma ISO 10272-1:2017
<i>E.coli</i> STEC	Assente in 25 ml	La ricerca viene eseguita solo nel caso di equidi che convivono con bovini e/o ovi-caprini o tenuti in pascoli o strutture utilizzati da ruminanti..
Residui di sostanze farmacologicamente attive	Allegato I Reg.(UE) n.37/2010	
Aflatossina M1	<0,050 µg/kg da Reg. CE/1881/2016	Fermo restando che il limite per la commercializzazione deve essere inferiore a 0,050 µg/kg, se il valore è tra i 0,030 µg/kg e il limite di legge 0,050 µg/kg, si raccomanda al produttore di individuare e rimuovere la causa della contaminazione, che lo hanno portato al superamento del valore di attenzione, entro 7 giorni, e con ciò garantire un maggior margine di sicurezza rientrando sotto il livello di attenzione medesimo.

L'operatore del settore alimentare che effettua la vendita di latte di asina direttamente al consumatore finale deve mettere in atto tutti gli accorgimenti necessari a evitare la contaminazione del latte di asina prodotto con latte o proteine del latte di altre specie a rischio di allergicità.

Inoltre, il personale addetto alla mungitura e alla manipolazione del latte, o comunque destinato a venire in contatto diretto o indiretto con l'alimento, se ha avuto contatti recenti con latte di animali di altre specie deve adottare tutte le misure più opportune per evitare contaminazioni crociate

Ai fini della prevenzione delle infezioni da STEC, l'OSA deve prevedere la gestione dei pascoli evitandone l'uso promiscuo con ruminanti o, in caso d'impossibilità, deve integrare il piano di analisi con la ricerca di STEC.

2.10.4_ PIANO DI CAMPIONAMENTO IN AUTOCONTROLLO

L'OSA in base ai dati storici disponibili, alle procedure adottate e alla complessità della propria attività definisce un piano di campionamento sia per la ricerca dei parametri di igiene di processo (*Stafilococchi coagulasi +*) che di sicurezza alimentare. Tali campionamenti devono avere almeno cadenza trimestrale, ad eccezione della ricerca per aflatossina M1 la cui frequenza è mensile.

In caso di non conformità deve essere effettuata comunicazione al Servizio Veterinario competente.

I campionamenti del latte ai fini della valutazione dei requisiti previsti devono essere rappresentativi del latte dell'azienda (latte di massa) in quanto devono rappresentare lo stato sanitario e le procedure igienico sanitarie complessive dell'azienda.

Non è consentito, pertanto, "selezionare" alcuni capi sui quali effettuare una mungitura specifica per testare il latte destinato alla vendita diretta.

2.10.5_ PIANO DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE E CONTROLLO UFFICIALE

Il presente piano di campionamento si applica alle macchine erogatrici di latte crudo, destinato alla vendita diretta al consumatore finale, registrate ex Reg. CE/852/2004 con codice IT e classificati con relativo codice MASTER LIST come "*distributori di latte crudo*" e alle aziende che vendono latte crudo in maniera non occasionale e strutturata, registrate ex Reg. CE/852/2004 con codice IT e classificati con relativo codice MASTER LIST come "*Produzione di latte crudo in allevamento per la vendita diretta al consumatore.*"

Il piano di campionamento ufficiale che i Servizi Veterinari devono adottare nel territorio di competenza deve prevedere:

Erogatore automatico : n. 2 campioni all'anno con ricerca dei parametri igiene di processo (Tenore in germi a 30° e *Stafilococchi coagulasi +*) e dei parametri di sicurezza alimentare rappresentati nelle tabelle n. 1, 2 e 3, ad esclusione della ricerca di aflatossina M1 e di residui di sostanze inibenti, in quanto già previsti presso l'allevamento di produzione

Inoltre, con cadenza semestrale, deve essere eseguita la verifica dei requisiti di cui al Reg CE 852/2004, all. I per il controllo dei requisiti tecnico-gestionali.

Allevamento: sul latte n. 2 campioni, in aliquota unica e singola unità campionaria da almeno 200 ml, all'anno per la ricerca dei parametri di igiene di processo (Tenore in germi a 30° e *Stafilococchi coagulasi +*) e contestualmente per la ricerca dei parametri di sicurezza alimentare (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp.*, *Campylobacter termotolleranti* e *E.coli STEC*). Per quanto riguarda la ricerca dei parametri chimici (*residui di sostanze farmacologicamente attive e aflatossina M1*) il campionamento, per i 2 prelievi all'anno, deve avvenire con le modalità e secondo le indicazioni del D.lgs 27/2021, disponendo, altresì, il prelievo di una aliquota aggiuntiva, in analogia con le disposizioni in attuazione al PNR corrente.

La vigilanza segue le frequenze previste dal PRISAN per quanto attiene la produzione primaria.

Per le modalità di campionamento si fa riferimento al Piano regionale di campionamento ufficiale alimenti di origine animale e composti a prevalenza di origine animale (Piano Matrici), utilizzando il verbale armonizzato.

Il controllo ufficiale prevede:

1_ almeno 2 volte /anno la verifica del mantenimento dei requisiti strutturali, igienico sanitari, rispetto delle procedure di autocontrollo e la verifica documentale degli esiti dei controlli effettuati;

2_ verifica delle temperature di conservazione del latte in fase di erogazione;

Si possono verificare le seguenti situazioni:

- temperature corrette tra +0°C e +4°C;
- in caso di temperature al di sopra dei +4°C si deve disporre il blocco immediato dell'erogazione del latte fino all'avvenuto ripristino della temperatura e la destinazione del latte presente ad usi diversi dal consumo umano;
- verifica della temperatura del latte al momento del riempimento del distributore (il latte deve essere immesso quando la temperatura corretta è stata raggiunta nel tank aziendale in quanto ha solitamente un raffreddamento più efficiente). Tale procedura deve far parte del manuale aziendale;

3_ verifica periodica della corrispondenza della temperatura del latte con quanto indicato dal termometro a lettura esterna presente presso ciascun erogatore e in caso di significative differenze tra le due temperature si deve procedere ad una verifica delle procedure di autocontrollo relativamente alla taratura del termometro installato nell'erogatore;

4_ nel caso di erogatori direttamente collegati con il tank aziendale, verifica che il responsabile dell'azienda di produzione abbia adottato misure adeguate a garantire che, durante e immediatamente dopo la mungitura, venga interrotta l'erogazione del latte fino a quando non sia ripristinata la temperatura prevista per l'erogazione;

5_ verifica presenza corrette informazioni per il consumatore.

2.10.6_ PROVVEDIMENTI DA ADOTTARE IN ESITO A SUPERAMENTO DEI LIMITI PREVISTI

☞ PARAMETRI DI IGIENE DI PROCESSO

L'OSA dal ricevimento degli esiti ha:

- in caso di superamento delle medie geometriche per germi o cellule somatiche, 30 giorni per risolvere la non conformità; se ciò non avvenisse il latte dovrà essere escluso dalla vendita diretta e destinato ad uno stabilimento autorizzato.
- in caso di superamento dei parametri igiene di processo rilevato su latte presso l'erogatore automatico, 10 giorni per adottare procedure di autocontrollo atte a risolvere le non conformità e per effettuare le analisi di laboratorio finalizzate al rientro nei limiti stabiliti. I parametri (oggetto della nc) dovranno essere monitorati nei tre mesi successivi con almeno un campione al mese. Tutti i dati rilevati dovranno risultare nei range fissati, se ciò non avvenisse si provvederà alla sospensione della vendita di latte crudo.

La ripresa della vendita potrà avvenire, dopo la sospensione, con le procedure sopra ricordate.

☞ PARAMETRI DI SICUREZZA ALIMENTARE

In caso di positività per:

- residui di sostanze di sostanze farmacologicamente attive
- enterotossina stafilococcica (in caso di latte con stafilococchi superiori a 100.000 ufc/ml)
- aflatossina M1 (*)
- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella spp*
- *Campylobacter termotolleranti*
- *E.coli STEC*

si procede come segue:

- + comunicazione all'ACL,
- + immediata sospensione della vendita diretta di latte crudo destinato al consumatore finale con adozione di atto formale,
- + adozione di azioni correttive in azienda,
- + ulteriori campionamenti, anche in autocontrollo e ufficiali se ritenuto necessario, per confermare la risoluzione della non conformità, in caso di esiti favorevoli potrà essere ripresa la vendita

Il laboratorio ufficiale, per le analisi basate su metodica PCR, avvisa tempestivamente l' ACL già in caso di positività allo screening biomolecolare, in attesa della conclusione dell'esame colturale di conferma.

NOTE

(*) Fermo restando che il limite per la commercializzazione deve essere inferiore a 0,050 µg/kg, se il valore è tra i 0,030 µg/kg e il limite di legge 0,050 µg/kg, si raccomanda al produttore di individuare e rimuovere la causa della contaminazione, che lo hanno portato al superamento del valore di attenzione, entro 7 giorni, e con ciò garantire un maggior margine di sicurezza rientrando sotto il livello di attenzione medesimo.

ca VALUTAZIONE ESITI RICERCA STEC

In caso di positività per STEC i Servizi Veterinari, con il supporto scientifico dell'IZS, dispongono gli accertamenti ritenuti più opportuni volti ad individuare l'origine della non conformità, effettuando accertamenti sulla mandria e in allevamento.

2.10.7 ULTERIORI INDICAZIONI

In caso di non conformità per carica batterica di un erogatore, con presenza contestuale di latte di massa conforme, la sospensione interessa solo l'erogatore medesimo e l'attività può riprendere solo dopo l'adozione di interventi, documentati, di pulizia e sanificazione ed eventuale manutenzione.

2.10.8 INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE CIRCA LA VENDITA LATTE CRUDO DIRETTAMENTE IN AZIENDA AGRICOLA OPPURE SIA TRAMITE EROGATORE CHE CONFEZIONATO

Presso ciascun erogatore di latte crudo devono essere esposte in modo ben visibile al consumatore le seguenti informazioni:

- *Denominazione di vendita*: Latte crudo di.....(indicare la specie)
 - *Produttore*: ragione sociale e indicazione completa della sede dell'allevamento di produzione.
- Si sottolinea che ad ogni erogatore deve corrispondere una e una sola azienda senza possibilità di commercializzazione tramite intermediari di sorta.
- *Data di mungitura*
 - *Modalità di conservazione*: da conservare in frigorifero a temperatura compresa tra +0 e +4 gradi.
 - *Precauzioni d'uso*: "prodotto da consumarsi previa bollitura" in rosso chiaramente visibile sul frontale della macchina erogatrice e con caratteri di almeno 4 centimetri (tali indicazioni in caso confezionamento di latte crudo devono essere riportate sul contenitore in caratteri di colore rosso con dimensione di almeno un centimetro di altezza).
 - *Data di scadenza*: "da consumare entro tre giorni dalla data di mungitura"
- Devono, pertanto, essere disponibili precise informazioni per la corretta valutazione della conservabilità del prodotto.

Si rammenta che il latte deve essere sostituito, nell'erogatore, ogni 24 ore e la data di utilizzo non può essere superiore ai tre giorni dalla messa a disposizione del consumatore.

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.

Tale latte deve essere sottoposto a trattamento da parte dello stabilimento autorizzato, prima di una sua successiva commercializzazione.

È consentito, in aggiunta a quanto sopra indicato, riportare presso l'erogatore i risultati delle analisi effettuate sul latte sia in attuazione delle procedure di autocontrollo che di controllo ufficiale.

Nel caso si provveda a imbottigliare il latte crudo al momento della vendita presso l'azienda di produzione, i contenitori di proprietà dell'acquirente dovranno essere perfettamente puliti o, se messi a disposizione dal produttore i contenitori, preferibilmente monouso, dovranno essere

conformi alla normativa vigente sui materiali a contatto con gli alimenti.

Come previsto dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 e dal Decreto Legislativo 15 dicembre 2017, n. 231 è vietato fornire indicazioni che:

- possono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto
- attribuiscono al prodotto effetti o proprietà che non possiede
- attribuiscono al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana o accennano a tali proprietà

Anche presso l'azienda agricola di produzione, che vende direttamente al consumatore, si raccomanda di fornire le precauzioni d'uso per il consumo del latte crudo: "*prodotto da consumarsi previa bollitura*" (circolari ministeriali e al Decreto legge 13/09/2012 art 8 c.7 (l.189 del 8/11/2012) e DM 12/12/2012)

2.10.9_ ALTRE INDICAZIONI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DI LATTE D'ASINA

Qualora l'OSA intenda commercializzare il latte di asina in maniera diversa dalla vendita diretta, dovrà provvedere ad adeguare la registrazione (oppure richiedere il riconoscimento) in base al processo produttivo che intende avviare.

Spetta all'operatore il compito di fornire al consumatore, idonee informazioni relative alle corrette modalità di conservazione e utilizzo del latte, richiamando in particolare l'attenzione sulla necessità del rispetto della catena del freddo, sulle condizioni d'uso, sull'intensità del trattamento termico a cui sottoporre il latte prima del consumo e sulla durata del periodo massimo di conservabilità.

Considerando, infatti, che si tratta di un alimento crudo non sottoposto a trattamento termico per il controllo della carica batterica, quindi particolarmente suscettibile ad alterazione, fra le informazioni al consumatore occorrerà indicare:

- 1) identificazione del produttore (ragione sociale, indirizzo);
- 2) denominazione dell'alimento "latte crudo d'asina";
- 3) data di mungitura;
- 4) l'indicazione di mantenere la temperatura di conservazione tra 0° C e +4° C;
- 5) da consumare entro 3 giorni dalla data di mungitura;
- 6) *Precauzioni d'uso*: "prodotto da consumarsi previa bollitura" in rosso chiaramente visibile sul frontale della macchina erogatrice e con caratteri di almeno 4 centimetri (tali indicazioni in caso confezionamento di latte crudo devono essere riportate sul contenitore in caratteri di colore rosso con dimensione di almeno un centimetro di altezza).

Nel caso si provveda a imbottigliare il latte crudo al momento della vendita presso l'azienda di produzione, i contenitori di proprietà dell'acquirente dovranno essere perfettamente puliti o, se messi a disposizione dal produttore i contenitori, preferibilmente monouso, dovranno essere conformi alla normativa vigente sui materiali a contatto con gli alimenti.

Requisiti strutturali minimi

Nei punti successivi, si richiamano i requisiti strutturali minimi previsti per commercializzare il latte crudo di asina in modo diverso dalla vendita in forma sfusa (imbottigliamento, congelamento, ecc):

■ disponibilità di un locale di dimensioni sufficienti per ospitare le adeguate attrezzature di refrigerazione ed eventuali altre attrezzature (abbattitore, ecc...), con pareti facilmente lavabili e disinfettabili (piastrelle o smalto lavabile), porte costituite o rivestite in materiale lavabile, pavimenti lavabili (piastrelle, resine, ecc..) con pendenza verso chiusino dotato di sifone, aerazione ed illuminazione sufficienti e dotato di un lavandino per lavaggio dei contenitori e delle attrezzature (meglio se in acciaio) di adeguate dimensioni, fornito di acqua corrente potabile, calda e fredda, per il lavaggio di recipienti e utensili;

■ disponibilità di servizi igienici con lavabo adeguatamente collocato, che garantiscano la

prevenzione delle contaminazioni (ad es. a comando non manuale), fornito di sapone liquido ed asciugamani a perdere, e non comunicanti direttamente con il locale di stoccaggio latte;

■ disponibilità di un vano (può anche essere l'antibagno oppure un corridoio) ove potersi cambiare d'abito.

Si ricorda che tutti i materiali utilizzati per la pulizia e la disinfezione del locale e delle attrezzature nonché l'eventuale materiale di confezionamento e/o etichettatura vanno conservati in modo adeguato (locali separati o armadi chiusi).

L'acqua utilizzata deve avere i requisiti di potabilità; nel caso in cui l'acqua non provenga da pubblici acquedotti (es. pozzo o sorgenti private) sono necessari periodici controlli chimici e microbiologici così come previsti dalla normativa vigente.

Buone pratiche per il congelamento del latte

Per "trattamento", così come definito dall'art.2 - lettera m) del Reg 852/04/CE, si intende - "qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti" e non pertanto il congelamento.

Per il congelamento dei prodotti è opportuno utilizzare un abbattitore di temperatura o un congelatore specificatamente dedicato. Inoltre nel piano di autocontrollo deve essere descritta la modalità di congelamento e di conservazione

Per un corretto congelamento, l'operatore deve seguire alcune regole fondamentali:

- congelare entro 24 ore dalla data di mungitura;
- regolare l'abbattitore di temperatura in modo da ottenere un alimento congelato (a -18 °C) in meno di 2 ore;
- non congelare contenitori di pezzatura superiore ai 500 ml per consentire una rapida e uniforme diffusione del freddo;
- utilizzare contenitori monouso idonei al congelamento e conformi alla normativa vigente sui materiali a contatto con gli alimenti;
- trasferire rapidamente i contenitori di latte nei congelatori adibiti allo stoccaggio;
- conservare il latte congelato alla temperatura di -18 °C fino al momento della vendita.

Il latte sottoposto a congelamento deve essere etichettato riportando, oltre alle indicazioni precedentemente citate, anche le seguenti indicazioni:

- prodotto congelato;
- data di congelamento, se diversa dalla data di mungitura;
- data di scadenza;
- indicazioni sull'utilizzo del prodotto dopo lo scongelamento.

La data di scadenza non deve essere superiore a 90 giorni dalla data di congelamento. Tempi diversi possono essere stabiliti dal produttore sulla base di prove di shelf-life e previa valutazione dei Servizi Veterinari territorialmente competenti

3_ CONTROLLI

I controlli relativi ai requisiti igienico-sanitari, di cui al capitolo precedente, sono demandati ai servizi veterinari delle AA.CC.LL. La frequenza minima dei sopralluoghi di verifica del mantenimento dei suddetti requisiti nell'ambito della produzione primaria, è quella prevista dal Piano Integrato Sicurezza Alimentare e Nutrizionale (PRISAN). La programmazione dei controlli deve tenere conto delle diverse specie animali interessate alla produzione di latte, della loro rappresentatività sul territorio delle AA.CC.LL, della consistenza zootecnica delle strutture e della destinazione del latte prodotto (PPL, caseificazione, requisiti alta qualità ecc.). La frequenza e la programmazione dei controlli potranno essere ridefiniti e/o mirati qualora si verifichi qualsiasi condizione sfavorevole che possa coinvolgere l'attività di produzione. I sopralluoghi di controllo sono di preferenza associati alle attività connesse alla "gestione delle non conformità" (Cap. 4) in modo da interessare strutture che abbiano evidenziato qualche problematica nella fase produttiva. L'attività di verifica sarà accompagnata dalla compilazione di una check-list regionale, da utilizzarsi in particolare per i nuovi allevamenti, le aziende mai ispezionate e gli allevamenti che iniziano a conferire.

4_GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

4.1_CELLULE SOMATICHE, CARICA BATTERICA E PARAMETRI DI ALTA QUALITA'

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:

- comunicare il superamento dei limiti, attraverso il responsabile del laboratorio che effettua analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le imprese alimentari, all'autorità competente senza indebiti ritardi 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 di produzione.

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

1) Il responsabile del laboratorio che effettua analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le imprese alimentari che ha eseguito le analisi, entro 48 ore dall'acquisizione del rapporto di prova e del conseguente calcolo della media geometrica mobile, comunica (via-e-mail seguita da comunicazione ufficiale come ad esempio la PEC) il superamento dei limiti stabiliti dal regolamento CE n. 853/2004 all'azienda agricola di produzione, al primo acquirente) e al servizio veterinario dell'ACL per la sede dell'azienda di produzione, segnalando che, dalla data della comunicazione stessa, ha inizio il periodo di osservazione di 3 mesi per il rientro nei limiti previsti. Il responsabile del laboratorio, durante il periodo di osservazione, comunica, con analoga modalità, il rientro dei parametri nei limiti previsti dalla normativa.

A tal fine si ritiene esaustiva la mancata presenza dei conferitori non conformi nel mese successivo qualora siano rientrati in conformità.

Spetterà infine al medesimo responsabile del laboratorio che ha eseguito le analisi, entro 48 ore dall'acquisizione del rapporto di prova e del conseguente calcolo della media geometrica mobile comunicare con i medesimi tempi e modi l'eventuale perdurare della non conformità al termine del periodo di osservazione;

2) Il Servizio Veterinario a seguito della comunicazione di inizio del periodo di osservazione 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.

Il Servizio Veterinario a seguito della comunicazione di non conformità al termine del periodo di osservazione notifica formalmente all'azienda di produzione il divieto alla consegna del latte crudo (ALLEGATO 1) come latte destinato al consumo umano e ne dispone l'utilizzo per esclusivo uso zootecnico proprio e/o lo smaltimento in concimaia, verificando l'effettivo smaltimento o utilizzo quale uso zootecnico. Tale verifica non deve intendersi come sistematica ma essere effettuata almeno una volta preferibilmente nel periodo immediatamente successivo alla notifica del divieto alla consegna come latte destinato al consumo umano. I servizi veterinari devono inviare per conoscenza le informazioni relative alla notifica di sospensione del conferimento di latte crudo e di riammissione allo stesso delle aziende agricole ai primi acquirenti o ai responsabili della raccolta del latte crudo. Il Servizio Veterinario verifica che l'azienda di produzione abbia adempiuto a quanto sopra e in caso contrario applica i provvedimenti ritenuti necessari di cui all'art. 138 del Reg (UE) 625/2017.

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.

Ciò non esime il Servizio Veterinario dall'effettuare opportuna verifica presso l'azienda agricola, al fine di verificare le azioni poste in atto per ripristinare la conformità del latte.

L'azienda di produzione chiede ai Servizi Veterinari l'esecuzione di un campione di latte (campione vigilato) su cui eseguire l'analisi, al fine del rientro. Il veterinario e/o tecnico dell'ACL certifica la matrice prelevando il campione dal tank aziendale dopo essersi sincerato sull'attendibilità della provenienza del latte presente, ripone il campione in un sacchetto antimanomissione, redige un verbale di prelievo (ALLEGATO 2), e consegna il campione all'interessato per il conferimento ad un laboratorio accreditato, nonché riconosciuto ai sensi della DGR n. 533 dd. 25.03.2011

Il laboratorio che effettua le analisi, accertato l'esito, ne dà immediata comunicazione ai servizi veterinari. In caso di esito favorevole i servizi veterinari notificheranno al produttore primario la revoca del divieto di consegna del latte crudo (ALLEGATO 3).

L'analisi ottenuta sarà fra quelle che concorreranno alla costituzione della media geometrica. Pertanto l'esecutore dell'analisi si premurerà di aggregare il dato a quello dell'azienda di produzione interessata o di comunicarlo al laboratorio deputato a farlo.

La possibilità di conferire il latte sarà mantenuta fintanto che:

- le successive singole analisi saranno favorevoli (se un'analisi non è nei parametri il conferimento si sospende fino a nuova analisi favorevole)
- le successive analisi saranno numericamente sufficienti a determinare una media geometrica favorevole (se una analisi non è nei parametri ma la media lo è viene valutata la media fintanto che questa è favorevole)

Esempio

gen	feb	mar	controllo 1		media	controllo 2	
500	500	500	380	è conforme	456	410	non è conforme
500	500	500	200	è conforme	368	410	è conforme: media 344

Qualora, nel corso dei controlli ufficiali da parte dei servizi veterinari, l'azienda di produzione desideri effettuare analisi per conto proprio durante la fase di divieto del conferimento del latte, al fine di valutare la bontà di quanto messo in atto per ristabilire la conformità del latte, queste non saranno aggregate alla media geometrica.

Note e casi particolari riguardo la gestione della conformità.

Qualora ci si trovi di fronte ad un "inizio di attività" (ex novo) di produzione di latte, poiché manca uno "storico dei controlli". L'allevatore effettua un esame in autocontrollo in riferimento ai parametri del latte previsti dal Reg. Ce/853/2004 e in caso di esito conforme inizia il conferimento. L'inizio del periodo delle analisi per il giudizio di conformità coinciderà con l'inizio del periodo di osservazione. Per tanto, al termine dei tre mesi di analisi necessari a produrre tutte le medie dei parametri richiesti, l'eventuale superamento dei limiti comporterà la sospensione del conferimento che potrà riprendere dopo esito analitico favorevole effettuato su campione vigilato da parte del Servizio Veterinario.

Il Servizio Veterinario verifica presso i nuovi conferitori la sussistenza dei requisiti previsti dai regolamenti comunitari CE/852/2004 e Ce/853/2004 e dal presente provvedimento.

Nel caso in cui la produzione ed il conferimento del latte siano intermittenti le medie verranno valutate quando sarà disponibile il numero minimo di analisi previsto indipendentemente dal numero di mesi necessario (es. cellule somatiche in marzo aprile e ottobre ad ottobre potrà ricavare la media geometrica) e l'eventuale superamento dei limiti comporterà la sospensione del conferimento che potrà riprendere dopo esito analitico favorevole effettuato su campione vigilato da parte del Servizio Veterinario.

Lo stesso vale anche nel caso di una azienda produttrice di latte che crei una seconda struttura di produzione latte epidemiologicamente distinta con mandria e/o strutture di mungitura e di deposito latte diverse da quella primaria. In questo caso i risultati delle analisi verranno aggregati al codice di allevamento della nuova struttura.

Qualora una azienda agricola conferisca il latte prodotto in una unica struttura a più stabilimenti è sufficiente una unica serie di analisi sul latte al fine di stabilirne la conformità se questo esita da una unica linea di produzione ed è depositato in una unica cisterna. La matrice così come la qualifica del latte è unica. Nel caso in cui l'allevatore o gli acquirenti del latte, per un qualsiasi motivo, preferiscano gestire i campionamenti in tempi diversi abbinandoli di volta in volta ad uno stabilimento di conferimento, tutti gli esiti analitici concorreranno a produrre la media geometrica

Qualora ci si trovi di fronte ad un subentro nell'esercizio dell'attività di produzione di latte (cambio di detentore, proprietario o ragione sociale) lo storico delle analisi viene conservato e la dinamicità delle medie viene mantenuta accodando le nuove analisi prodotte dopo il cambio di "gestione". In questo caso, anche al fine di garantirne la continuità, i risultati delle analisi continueranno ad essere aggregati al codice di allevamento esistente.

Alpeggio

Nel caso di attività di monticazione, per la valutazione della conformità del latte si utilizzeranno le analisi effettuate sulle produzioni dell'azienda di origine immediatamente prima dell'alpeggio. I requisiti per accedere all'alpeggio e produrre latte destinato alla caseificazione sono riportati nel Decreto del Presidente della Regione 14 luglio 2011, n. 0166/Pres. "Regolamento per la produzione, lavorazione, preparazione e vendita diretta di prodotti lattiero-caseari tipici di malga, in attuazione dell'articolo 8, comma 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011)" e ss.mm.ii.

Gli allevamenti che non sono soggetti ai consueti controlli periodici (allevamenti per autoconsumo, allevamenti con linea vacca vitello, allevamenti ovi-caprini che non conferiscono il latte), secondo quanto definito dall'Intesa stato-regioni n.2673 del 16.11.2006, prima dell'alpeggio dovranno eseguire almeno un'analisi in autocontrollo, seguita da un campione "vigilato" (a matrice certificata dal servizio veterinario).

Procedura di notifica e gestione delle non conformità ai parametri di alta qualità

In caso di superamento della media geometrica per cellule somatiche/carica batterica, l'operatore del settore alimentare responsabile del controllo comunica formalmente all'azienda agricola che dalla data di notifica ha inizio il mese previsto per il rientro nei parametri.

Al termine del periodo di osservazione, se persiste la non conformità, il latte deve essere escluso dal circuito di produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità. In caso di mancato rispetto dei valori per tenore materia grassa, tenore in materia proteica e contenuto in acido lattico, il latte crudo non deve essere utilizzato per la produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità.

Considerata la difficoltà nella gestione dei parametri grasso e proteine, si suggerisce il calcolo della media aritmetica mensile dei valori conteggiati sui risultati di almeno due analisi.

La documentazione attestante la corretta gestione delle non conformità deve essere sempre disponibile nelle aziende di produzione, intermediari o stabilimenti.

I Servizi Veterinari competenti sia sull'allevamento di produzione che sullo stabilimento di trattamento devono definire uno scambio regolare di dati e vigilare sul reale utilizzo del latte.

4.2_ INIBENTI

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

1) il responsabile del laboratorio che effettua l'analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo per le imprese alimentari o il responsabile del laboratorio ufficiale deve segnalare al termine dell'analisi, mediante comunicazione telefonica seguita da e-mail, la sospetta presenza di sostanze inibenti sia al richiedente che al servizio veterinario competente per la sede dell'azienda di produzione e per il primo acquirente o stabilimento di trasformazione;

2) il servizio veterinario notifica formalmente all'azienda di produzione il divieto alla consegna del latte crudo (ALLEGATO 4) ed 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 decreto legislativo n. 193/2006 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 (in 5 aliquote) sul primo latte crudo utile (possibilmente quello oggetto di campionamento dell'OSA o, se già conferito, sulla prima mungitura utile), indicando sul verbale di campionamento (*n.d.r.* Verbale di campionamento corrente PNR, per l'anno di riferimento), per quanto possibile anche in relazione alle verifiche effettuate in azienda, la o le sostanze farmacologiche che si sospetta possano aver dato origine alla positività. L'esito del campionamento ufficiale è l'unico valido al fine di determinare la ripresa del conferimento del latte (ALLEGATO 7), pertanto il campionamento ufficiale si ripeterà fino all'ottenimento di un esito negativo. Eventuali analisi effettuate dall'OSA sono da considerarsi soltanto come indicative del rientro nei parametri e non determinanti ai fini della risoluzione della non conformità.

L'allevatore, dopo il campionamento ed in attesa dell'esito, può richiedere lo smaltimento immediato in concimaia del latte, in vincolo, sotto vigilanza veterinaria (ALLEGATO 5). Lo smaltimento può essere autorizzato dai servizi veterinari (ALLEGATO 6). Il veterinario che ha redatto e notificato gli atti invia, per conoscenza, le informazioni relative alla notifica di sospensione del conferimento del latte crudo e di riammissione allo stesso alle aziende prime acquirenti o ai responsabili della raccolta del latte crudo.

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

Qualora il latte risultato positivo abbia già lasciato l'azienda di produzione questo non potrà più farvi ritorno per essere smaltito in concimaia. Potrà essere smaltito secondo quanto previsto dal Reg.(CE) n.1069/2009. Lo stabilimento di trattamento/trasformazione, in cui eventualmente si trova il latte risultato positivo, dovrà prevedere, nel piano di autocontrollo, procedure specifiche per la gestione della cisterna.

In caso di conferma di positività al campionamento ufficiale, si procede all'effettuazione di un nuovo campionamento ufficiale da parte del Servizio Veterinario al fine dello sblocco del latte, in blocco ufficiale. Tale campionamento avviene su richiesta dell'allevatore una volta risolta la causa della non conformità.

4.3 AFLATOSSINA M1

Le aziende di produzione e le aziende che realizzano il commercio di latte non possono immettere sul mercato latte con valori di aflatoossina M1 superiore 0,05 µg./Kg (Reg. CE 1881/06) A tal fine devono disporre di piani di autocontrollo che prevedano l'analisi di campioni di latte ed individuino, per i casi di non conformità, le misure correttive da porre in atto ed il destino del latte non conforme. Tutte le attività svolte devono essere debitamente registrate.

Le suddette aziende devono accertarsi della conformità del latte prodotto mediante prelievi di campioni e analisi dei medesimi presso laboratori accreditati e inseriti nell'apposito registro regionale

La frequenza dei prelievi deve essere tale da garantire un costante monitoraggio delle produzioni con metodo di screening con particolare riguardo in concomitanza con modifiche della razione alimentare giornaliera che prevedano l'utilizzo di nuovi alimenti a rischio.

Il veterinario ufficiale valuta il piano di autocontrollo e i relativi esiti e, nel caso ritenga i campionamenti non sufficienti ne prescriverà l'intensificazione, predisponendo eventuali campionamenti ufficiali specifici sui prodotti e in via preferenziale sui mangimi destinati alle bovine da latte secondo le modalità del PNAA e del PNR per la ricerca di Aflatoossina M1 nel latte e di Aflatoossina B1 negli alimenti per animali.

Nel contempo va mantenuta l'attività di sensibilizzazione, formazione ed informazione dei tecnici del settore e degli allevatori, attraverso ogni praticabile forma (incontri, comunicati scritti, divulgazione di materiale didattico, coinvolgimento delle strutture di trasformazione, ecc.).

La stessa sensibilizzazione, formazione ed informazione va estesa a quegli operatori la cui attività è posta a monte di quella dei produttori di latte. In particolar modo ai gestori dei centri di raccolta ed essiccazione dei cereali ai quali si raccomanda una particolare attenzione alla gestione della tracciabilità lungo tutta la filiera produttiva, all'approvvigionamento, allo stoccaggio e all'uso degli alimenti per gli animali e delle relative materie prime.

È opportuno quindi che le aziende di produzione di latte implementino il loro sistema di controllo della produzione anche relativamente al sistema di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti somministrati agli animali così come previsto dai Regolamenti CE 178/2002/CE e CE/183/2005.

Nel caso degli alimenti auto-prodotti, tale sistema di autocontrollo dovrebbe riportare le principali fasi produttive (semina, raccolta, trattamenti, trasporto, lavorazione, stoccaggio) fino alla somministrazione agli animali, identificando le misure adottate in azienda al fine della prevenzione dalla contaminazione da micotossine.

Nel caso di acquisto di mangime o di materie prime per mangimi da altre Aziende di produzione, da Consorzi Agrari, da centri di raccolta, essicatoi ecc., l'autocontrollo deve prevedere la selezione dei fornitori di alimenti per animali sulla base dell'esistenza di idonei sistemi di garanzia del prodotto (ad esempio sistemi di certificazione delle partite acquistate). Pertanto l'allevatore dovrebbe essere a conoscenza dei controlli posti in atto dal fornitore in tutte le fasi di lavorazione dei prodotti.

Il piano di campionamento del latte è realizzato con lo scopo di:

- + verificare la conformità del latte,
- + garantire la salubrità dei prodotti lattiero caseari commercializzati e quindi la sicurezza per

- il consumatore,
- ✦ ridurre le perdite economiche causate dalla presenza di latte contaminato,
 - ✦ raccogliere e organizzare i risultati analitici al fine di monitorare l'andamento del piano e valutare la rilevanza del rischio

Nella predisposizione del piano di monitoraggio è necessario considerare tutte le variabili che possono influenzare lo stato di contaminazione del prodotto (andamento stagionale, fattori geografici, provenienza e stoccaggio della materia prima ecc.) realizzando una serie di campionature del latte di massa che rispettino i seguenti principi:

- Individuare masse di latte omogenee, possibilmente identificabili come unità inscindibili ai fini della trasformazione (ad es. tutto il latte che andrà a riempire una caldaia per la caseificazione oppure tutto il latte contenuto in una cisterna al termine del giro di raccolta). La massa campionata dovrà essere identificata con il conferitore o l'elenco dei conferitori che l'hanno costituita. Il monitoraggio sulle masse di latte deve prevedere almeno una frequenza di due analisi al mese per tutto l'arco dell'anno (24 analisi/anno).
- Nel caso di riscontro, sul latte di massa, di valori superiori a 0,030 µg/kg di Aflatossina M1 si devono eseguire tempestivamente le analisi sulle singole aziende conferenti per individuare la provenienza di latte con eventuali valori superiori al limite consentito, avendo cura di segnalare tempestivamente, e possibilmente entro le 12 ore successive, un tanto al Servizio veterinario competente.

Valutato lo storico dei dati disponibili e considerata la scarsa significatività del rilievo di aflatossina M1 nel latte ovi-caprino, si ritiene sufficiente un monitoraggio che prevede l'esecuzione di n. 1 analisi al mese, nel periodo di produzione dei greggi.

Per quanto riguarda i metodi analitici è consentito adottare i metodi ELISA e HPLC. E' consentito, altresì, l'utilizzo di altri test di screening di tipo immunoenzimatico e/o immunocromatografico presso gli stabilimenti al fine di aumentare la frequenza dei controlli, fatte salve le scadenze previste dal presente piano sul latte di massa.

Si ricorda che ai fini legali, quando operativamente praticabile, per la conferma dei valori deve essere impiegato il metodo HPLC (cromatografia liquida ad alta pressione) che rappresenta il sistema analitico ufficiale.

Se il riscontro sul latte di massa supera i limiti di 0,05 µg./Kg, è vietato l'utilizzo di tale latte che andrà smaltito destinandolo alla distruzione (categoria 1).

Tale programma di monitoraggio va inserito nel piano di autocontrollo. Quest'ultimo deve contenere l'indicazione di metodi di analisi, sistema di rintracciabilità dei singoli conferenti, modalità di individuazione delle masse di latte campionate, azioni correttive in caso di non conformità o di superamento dei livelli di attenzione.

Dovranno essere soggette a verifica in autocontrollo aziendale (anche tramite kit analitici eseguiti in laboratorio interno allo stabilimento) le partite di latte provenienti da altri stabilimenti nazionali ed esteri

Spetta ai servizi veterinari:

- verificare il piano di autocontrollo, le registrazioni effettuate dagli operatori e gli esiti analitici ottenuti;
- verificare che il piano di autocontrollo sia adeguato alla gestione del rischio aflatossine: verificare il rispetto delle frequenze di controllo, la corretta tenuta delle registrazioni e delle copie dei rapporti analitici ottenuti e le azioni in caso di superamento del livello di attenzione.

Procedure specifiche per la prevenzione e la gestione del rischio di contaminazione da aflatossine nel latte e nei prodotti a base di latte.

PRODUZIONE PRIMARIA

Gli operatori del settore alimentare produttori primari dovrebbero essere orientati ad effettuare analisi per la ricerca di aflatossina M1 nel latte con frequenza almeno mensile o quantomeno adeguata al fine di garantire la conformità del latte. Tale frequenza di analisi può essere formalmente delegata al primo acquirente. E' auspicabile che i produttori effettuino analisi aggiuntive ogni qualvolta vengono introdotti lotti diversi di mais o di mangime nella dieta. Gli operatori del settore alimentare produttori primari devono mettere in atto misure per garantire che i mangimi somministrati ad animali destinati alla produzione di latte abbiano tenori di aflatossina conformi alla normativa.

STABILIMENTI DI PRODUZIONE PRODOTTI A BASE DI LATTE RICONOSCIUTI O STABILIMENTI CHE UTILIZZANO LATTE DI PIU' AZIENDE AGRICOLE (E.g. LATTERIE TURNARIE)

Presso tali strutture deve essere effettuato un campione in autocontrollo per la ricerca di aflatossina M1 con frequenza almeno quindicinale sul latte di massa che dà origine ai diversi lotti di lavorazione. Il lotto di lavorazione è da intendersi come la massa di latte che dà origine ad un lotto di produzione.

In caso di esito superiore a 0,030 µg/Kg, l'operatore del settore alimentare deve predisporre, nel più breve tempo possibile, ulteriori analisi sul latte di massa di ogni singolo conferente.

Ciò nondimeno, al fine di ridurre l'attivazione delle procedure di ritiro/richiamo e altri provvedimenti restrittivi del latte e dei prodotti a base di latte ottenuti, a seguito di comunicazione del superamento del tenore massimo previsto dal Regolamento n. 1881/2006/CE sul latte conferito dai singoli allevamenti, si ritiene che, soprattutto nei periodi a rischio (luglio - ottobre), gli stabilimenti dovrebbero essere orientati ad effettuare controlli **SISTEMATICI** sul latte di massa che dà origine ai lotti di produzione, stabilendo una frequenza commisurata al volume di lavorazione e al circuito commerciale servito.

Si ricorda che il piano di campionamento deve essere ricompreso nel manuale di autocontrollo, dettagliando anche le azioni conseguenti al superamento del tenore massimo o del livello soglia di attenzione.

IMPIANTI DI TRATTAMENTO TERMICO RICONOSCIUTI, CENTRI DI RACCOLTA DEL LATTE E IMPIANTI DI LAVORAZIONE DEL SIERO.

Si ritiene che tutti i centri di raccolta latte/intermediari o gli stabilimenti di trattamento termico dovrebbero essere orientati ad effettuare un esame in autocontrollo per la ricerca di aflatossina M1 su ogni cisterna o su ogni scomparto di cisterna in arrivo, qualora proveniente da conferenti diversi, al fine di evitare l'attivazione di sistemi di ritiro/richiamo e altri provvedimenti restrittivi del latte trattato termicamente a seguito del superamento del tenore massimo previsto dal Regolamento n. 1881/2006/CE sul latte conferito dai singoli allevamenti.

In caso di esito superiore a 0,030 µg/Kg nel campione prelevato dal latte di massa della cisterna/scomparto, l'operatore del settore alimentare deve predisporre, nel più breve tempo possibile, ulteriori analisi sul latte di massa di ogni singolo conferente.

Si ricorda che il piano di campionamento deve essere ricompreso nel manuale di autocontrollo, e nello stesso devono essere dettagliate anche le azioni conseguenti al superamento del tenore massimo o del livello soglia di attenzione.

Gli stabilimenti che lavorano siero devono assicurare che la materia prima sia conforme.

STABILIMENTI REGISTRATI O RICONOSCIUTI CHE UTILIZZANO PREVALENTEMENTE LATTE PROVENIENTE DAL PROPRIO ALLEVAMENTO

Tali stabilimenti devono effettuare un controllo almeno quindicinale per la ricerca di aflatossina M1 sul latte di massa, fatte salvo le imprese alimentari del territorio della Regione Friuli Venezia Giulia, operanti nel settore lattiero-caseario, che hanno aderito e operano in regime di flessibilità avvalendosi dei Manuali di Buone Prassi Igieniche per le Produzioni Lattiero-Casearie, messi a disposizione dalla Regione FVG e adottando il relativo piano di campionamento per le analisi in autocontrollo.

Valutazione degli esiti analitici dubbi

In tutti i casi in cui siano superati i tenori massimi dei valori di aflatossine, gli operatori del settore alimentare dovranno rispettare gli obblighi di prevenzione e gestione del rischio previsti dalla vigente normativa.

Nel caso in cui nel latte di massa privo di analisi di screening in ingresso, ancora nelle disponibilità dello stabilimento ricevente, sia stato conferito, anteriormente alla comunicazione dell'esito all'OSA produttore primario, latte non conforme o sospetto tale, l'Autorità competente dispone immediatamente il blocco per la successiva distruzione, così, parimenti, sono avviate le procedure di ritiro e/o richiamo nel caso in cui il latte o i prodotti da esso derivati siano già stato destinato al consumatore finale.

Nel caso in cui nel latte di massa, alla verifica di screening risultato conforme al Regolamento CE 1881/2006, sia stato conferito e lavorato, anteriormente alla comunicazione dell'esito all'OSA produttore primario, latte non conforme o sospetto tale, lo stabilimento ricevente e l'Autorità competente eseguono una valutazione approfondita ai sensi dell'art. 14, punto 6, del Regolamento CE 178/2002, se possibile eventualmente tramite campionamento ed analisi con sistema analitico ufficiale, per valutare se è fondato o meno ritenere che il latte di massa ottenuto sia a rischio, cioè che il prodotto finale inteso come latte trattato termicamente abbia un tenore massimo superiore a 0,050 µg/Kg e non sia cioè conforme ai sensi dell'art. 14, punto 7 del Regolamento CE 178/2002 e ai sensi dell'allegato II, Capitolo IX, punto 1, del Regolamento CE 852/2004.

Infine nel caso in cui il latte di massa, sia stato già stato lavorato, a fronte di un esito conforme di screening, anteriormente alla comunicazione dell'esito non conforme del latte conferito da parte dell'OSA produttore primario, lo stabilimento di trasformazione provvede ad identificare i lotti di produzione e alla loro segregazione per gli eventuali provvedimenti del caso. L'operatore del settore alimentare effettua la valutazione del rischio suffragata eventualmente da esiti analitici derivanti da metodica accreditata e adotta, con soddisfazione dell'Autorità Competente, gli eventuali

provvedimenti di ritiro/ricambio. Sui prodotti lavorati e già immessi sul mercato, si applicano i medesimi eventuali provvedimenti adottati a seguito dalla valutazione del rischio.

Procedura di notifica e gestione delle non conformità per presenza di aflatoossina M1 nel latte

L'esecutore delle analisi, eseguite per l'autocontrollo, non appena ottenuto il dato di non conformità, lo comunica agli altri operatori del settore interessati: azienda di produzione, centro di raccolta ed eventualmente stabilimento di trattamento e trasformazione. L'esecutore delle analisi trasmette inoltre l'informazione al servizio veterinario della ACL, avendo cura di esprimere il valore di aflatoossina M1 con l'unità di misura di cui al Reg. (CE) 1881/2006, tramite comunicazione telefonica seguita da e-mail. L'azienda di produzione cessa immediatamente il conferimento del latte (ed il primo acquirente ne sospende il ritiro).

A seguito della suddetta segnalazione, che deve avvenire entro le 12 ore, il servizio veterinario notifica all'azienda di produzione il divieto alla consegna del latte crudo come latte destinato al consumo umano e ne dispone lo smaltimento in concimaia (ALLEGATO 9). È facoltà dei servizi veterinari mettere in atto qualsiasi forma di controllo riferita all'osservanza delle buone pratiche di allevamento nella gestione dell'alimentazione.

Qualora l'azienda di produzione desideri effettuare analisi per conto proprio al fine di valutare l'efficacia di quanto messo in atto per ripristinare la conformità del latte e queste diano esito favorevole non saranno ritenute valide al fine di ristabilire il conferimento del latte. Questo potrà avvenire soltanto a seguito di un campione effettuato da parte dei servizi veterinari, su richiesta dell'azienda di produzione interessata. Il servizio veterinario effettuerà il campione dal tank aziendale dopo essersi sincerato sull'attendibilità della provenienza del latte presente suddividendo il campione in n. 2 aliquote compilando il verbale di campionamento per le matrici alimentari di origine animale, allegato al Piano di campionamento sulle matrici alimentari di origine animale per l'anno di riferimento (VERBALE PRELIEVO CAMPIONI ALIMENTI, avendo l'accortezza di barrare la casella A SEGUITO POSITIVITÀ/SU SOSPETTO)

I campioni sono inviati all'IZS (sede di Basaldella di Campoformido– UD) entro le ore 8,30 del mattino e sono destinati al test di screening ELISA e in caso di risultato di non conformità ad esso, avviati al test di conferma in HPLC. La consegna dei campioni deve essere preceduta da una prenotazione di invio da effettuarsi entro le ore 16.00 del giorno antecedente tramite e-mail all'indirizzo at4ud@izsvenezie.it

In caso di esito favorevole, i servizi veterinari notificano immediatamente al produttore primario la possibilità di riprendere il conferimento (ALLEGATO 11).

Il siero con presenza di aflatoossina M1 può essere destinato ad impianti riconosciuti ex. Reg. CE/1069/2009 per la produzione di biogas o compost.

PIANO DI SORVEGLIANZA LATTE IN ALLEVAMENTO PER LA RICERCA DI AFLATOSSINA M1.

Inoltre le ACL attuano un piano di sorveglianza sugli allevamenti che producono latte ai fini della ricerca della Aflatoossina M1 direttamente dal produttore, con la finalità di valutare la presenza/assenza di un'eventuale possibile contaminazione residua.

Il piano si articola come di seguito esposto.

L'AC provvede ad effettuare, nel corso dell'anno, il campionamento su tutti gli allevamenti che insistono sul territorio di competenza, valutando:

- eventuali non conformità pregresse;
- conferimento a distributori automatici di latte crudo
- potenziali situazioni di rischio;
- allevamenti che non sono stati oggetto di campionamento nel corso degli anni precedenti

Poiché il campionamento rimane a scopo conoscitivo, il latte non risulta in vincolo e quindi può essere utilizzato, ma l'allevatore deve essere messo al corrente che in caso di positività deve, tramite la rintracciabilità, provvedere al ritiro/riciamo del latte e dei prodotti derivati e destinarlo alla distruzione (ALLEGATO 12).

Qualora l'allevatore decida di non conferire il latte, in attesa dell'esito di laboratorio, nel momento in cui il laboratorio comunica l'esito conforme, tutta la massa presente nel tank aziendale può essere commercializzata immediatamente.

Considerata che i dati storici di sorveglianza (periodo 2016-2022) la percentuale di allevamenti risultati positivi al test ELISA tra gli allevamenti selezionati è stata del 3% si ritiene opportuno mantenere l'approccio di calcolo del campione tale da concludere con una confidenza del 95% che la percentuale di allevamenti positivi al test ELISA e che producono latte da consumo è uguale o minore dell'1%. A tale scopo si utilizza una sensibilità del 90% della capacità di individuare i veri positivi (include campionamento e test di laboratorio) ed una prior confidence of freedom del 70% e, grazie alle misure di mitigazione, un rischio di introduzione del 1%.

Se quindi tutti gli allevamenti che saranno selezionati nel 2023 risulteranno negativi al test, allora si potrà concludere con confidenza del 95% che la prevalenza di allevamenti positivi sarà uguale o inferiore al 1%. Se invece vi saranno allevamenti positivi, allora la numerosità campionaria permetterà di stimare una prevalenza tra 1% e 20%, con precisione del 5% e confidenza del 95%

Con un censimento di allevamenti di bovina da latte di 336 unità cui si aggiungono gli allevamenti misti, il censimento è di 477 allevamenti e sarà necessario selezionare 102 allevamenti per la sorveglianza aflatossine. Il campionamento sarà stratificato in base alla numerosità di allevamenti di bovina da latte censiti nelle ASL del FVG come descritto nella seguente tabella.

ACL	Numero di allevamenti da testare		
	latte	misto	TOTALE
ASUGI	2	2	4
ASUFC	39	24	63
ASFO	31	4	35
TOTALE	72	30	102

E' importante sottolineare che la selezione deve avvenire in modo randomizzato, e non sulla base di convenienza (ed esempio selezionando gli allevamenti più facili da campionare) oppure su valutazioni di rischio.

Di seguito, infine, si forniscono talune precisazioni inerenti il campionamento.

Il servizio veterinario effettua il campione dal tank aziendale, dopo essersi sincerato sull'attendibilità della provenienza del latte presente, suddividendo il campione in n. 2 aliquote e compilando il verbale di campionamento per le matrici alimentari di origine animale, allegato al Piano

di campionamento sulle matrici alimentari di origine animale per l'anno di riferimento (VERBALE PRELIEVO CAMPIONI ALIMENTI, avendo l'accortezza di barrare la casella - A SEGUITO POSITIVITÀ/SU SOSPETTO)

I campioni sono inviati all'IZS (sede di Basaldella di Campofornido – UD) entro le ore 8,30 del mattino e sono destinati al test di screening ELISA e in caso di risultato di non conformità ad esso, avviati al test di conferma in HPLC. La consegna dei campioni deve essere preceduta da una prenotazione di invio da effettuarsi entro le ore 16.00 del giorno antecedente tramite e-mail all'indirizzo at4ud@izsvenezie.it

Si sottolinea che il campionamento deve essere imprevisto e inatteso per l'impresa, in analogia con il PNR.

In caso di segnalazione da parte del laboratorio del superamento del limite di aflatossina M1 nel latte crudo, i Servizi Veterinari sono tenuti a produrre e notificare all'allevatore, tempestivamente, un provvedimento di blocco del conferimento del latte, al fine di prevenire possibili conferimenti di latte non conforme.

In caso di non conformità, ai fini della ripresa del conferimento del latte occorre ripetere il campionamento ufficiale. Le modalità di prelievo sono le stesse così come il verbale di campionamento per le matrici alimentari di origine animale, allegato al Piano di campionamento sulle matrici alimentari di origine animale per l'anno di riferimento (VERBALE PRELIEVO CAMPIONI ALIMENTI, avendo l'accortezza di barrare la casella - A SEGUITO POSITIVITÀ/SU SOSPETTO)

Successivamente, con nota del Direttore del Servizio Prevenzione, Sicurezza alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria della Direzione centrale Salute, politiche sociali e disabilità della Regione FVG, saranno previsti gli aggiornamenti del presente piano di sorveglianza latte in allevamento per la ricerca di aflatossina M1, anche in considerazione dell'evoluzione delle produzioni zootecniche.

5 FLUSSI INFORMATIVI

Le comunicazioni degli esiti delle analisi nei campioni di latte con sospetta presenza di sostanze inibenti, con valori di medie geometriche cellule e germi o di livelli di aflatossina M1 oltre i limiti di legge devono essere tempestivamente comunicati dagli operatori del settore alimentare o da loro delegati ai seguenti indirizzi mail:

AZIENDA SANITARIA UNIVERSITARIA GIULIANO-ISONTINA

ASU GI

massimo.erario@asugi.sanita.fvg.it

mirko.nairi@asugi.sanita.fvg.it

mariateresa.colasanto@asugi.sanita.fvg.it
maria.ferone@asugi.sanita.fvg.it
antonio.fiordelisi@asugi.sanita.fvg.it
fausto.rigonat@asugi.sanita.fvg.it
alberto.giuliani@asugi.sanita.fvg.it
PEC: *asugi@certsanita.fvg.it*

AZIENDA SANITARIA UNIVERSITARIA FRIULI CENTRALE
ASU FC

andrea.peresson@asufc.sanita.fvg.it
michele.plozzer@asufc.sanita.fvg.it
edy.ridolfo@asufc.sanita.fvg.it
luca.cescutti@asufc.sanita.fvg.it
PEC: *asufc@certsanita.fvg.it*

AZIENDA SANITARIA FRIULI OCCIDENTALE
AS FO

franco.pinardi@asfo.sanita.fvg.it
marta.dalcin@asfo.sanita.fvg.it
PEC: *asfo.protgen@certsanita.fvg.it*

6 OSSERVATORIO EPIDEMIOLOGICO

Oltre alle comunicazioni sopra menzionate tutti i dati prodotti dai controlli di qualità e igiene della produzione del latte (carica batterica e cellule somatiche) e derivanti dal piano di monitoraggio aflatossine saranno raccolti presso un archivio dati della Direzione Centrale Salute.

Pertanto tutti i record di analisi (compresi i controlli con esito conforme), devono essere inviati da parte dei laboratori riconosciuti che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari all'indirizzo di posta controllilatte@regione.fvg.it entro il 15 del mese successivo a quello di riferimento. Ogni record dovrà contenere le informazioni sotto indicate organizzate in formato utilizzabile tramite Open Data Base Connectivity (ODBC) (a tale scopo quasi tutti i fogli di calcolo, le tabelle di "Access" e documenti di testo con tracciati record organizzati in campi a larghezza fissa vanno bene). Al fine di assicurare la massima compatibilità e fruibilità dei documenti inviati si richiede che questi siano salvati in formati compatibili con le applicazioni di Microsoft Office.

Tutti i record di analisi dovranno contenere almeno le seguenti informazioni:

Controlli dei parametri della qualità del latte

- ID LABORATORIO
- CODICE ALLEVAMENTO
- RAGIONE SOCIALE
- CODICE LATTERIA DI CONFERIMENTO
- DATA ANALISI
- VALORE CELLULE
- VALORE CARICA BATTERICA
- PRESENZA INIBENTI
- INDICE CRIOSCOPICO

- GRASSO
- PROTEINE


Controllo dei parametri di igiene (cellule somatiche carica batterica)

- ID LABORATORIO
- CODICE ALLEVAMENTO
- RAGIONE SOCIALE
- CODICE LATTERIA DI CONFERIMENTO
- MESE DI RIFERIMENTO
- MEDIA GEOMETRICA CELLULE
- MEDIA GEOMETRICA CARICA

Aflatossine

- ID LABORATORIO
- CODICE ALLEVAMENTO
- RAGIONE SOCIALE
- CODICE LATTERIA DI CONFERIMENTO
- DATA PRELIEVO
- N° CAMPIONE
- DATA ANALISI
- VALORE MI
- QUANTITA'
- METODO DI ANALISI UTILIZZATO
- PRIMO CAMPIONE /RICONTROLLO

Allegato 1

	REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE SALUTE, INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA, POLITICHE SOCIALI E FAMIGLIA	
tel + 39 0403775551 fax + 39 0403775523	salute@regione.fvg.it salute@centregione.fvg.it I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8

Prot. n° /I

Data

Spett.le Signor/Azienda Zootecnica

Fraz./Loc. _____
 Comune _____
 Codice stabilimento _____

**PROVVEDIMENTO DI DIVIETO DI CONSEGNA DEL LATTE PER NON CONFORMITÀ TENORE DI
 GERMI E/O CELLULE SOMATICHE**

In ottemperanza alla Nota Regionale prot. n. 9887/SPS-VETAL del 12.05.2008 "Intesa S/R n. 103/CSR dd. 20.03.2008 "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" si comunica che l'azienda della S.V. conferente presso la Ditta _____ sita a _____ in via _____ n. _____, a seguito di segnalazione pervenuta in data ____/____/____ da parte _____ del _____ laboratorio _____,

risulta non conforme ai "criteri relativi al tenore in germi e/o cellule somatiche per il latte crudo" di cui al Reg. 853/2004 All. III Sez. IX CAPITOLO I punto III, per cui si **VIETA LA CONSEGNA DEL LATTE CRUDO COME LATTE DESTINATO AL CONSUMO UMANO.**

Fino a revoca del presente provvedimento, il latte dovrà essere smaltito in concimaia o destinato ad uso zootecnico proprio

Il presente atto sarà trasmesso all'Azienda Sanitaria competente per territorio della Ditta titolare della raccolta.

La non ottemperanza alla presente disposizione comporta la denuncia all'Autorità Giudiziaria ai sensi dell'art. 650 del Codice penale.

Entro 60 giorni dal ricevimento della notifica del presente provvedimento, l'interessato può presentare ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale competente per territorio, con sede Trieste.

_____, li ____/____/____

Il Veterinario Ufficiale


RELATA DI NOTIFICA

In data il/i sottoscritto/i ha/hanno notificato copia del presente atto nelle mani del sig. in qualità di

La parte

L'incaricato della notifica

Allegato 2

	REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA	
	DIREZIONE CENTRALE SALUTE, INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA, POLITICHE SOCIALI E FAMIGLIA	
tel + 39 0403 775551 fax + 39 0403 775523	salute@regione.fvg.it salute@certregione.fvg.it I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8	

Verbale di prelievo n°. _____

Ricerca di CARICA BATTERICA A 30°C – CELLULE SOMATICHE

In data _____ alle ore _____ il/i sottoscritto/i verbalizzante/i _____
 _____ in qualità di _____ e
 _____ si è/sono recato/i
 presso _____ con sede nel comune di
 _____ (UD) in via _____ cod. alt.
 _____.

Dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la visita, il/i sottoscritto/i ha/hanno proceduto al prelievo di N° 01 campioni di LATTE (previa agitazione nel tank di raccolta) per la ricerca di CARICA BATTERICA A 30°C – CELLULE SOMATICHE alla presenza del Sig. _____ nato a _____ il _____ in qualità di _____.

Il campione è stato suddiviso in 01 alquote costituite da 01 (una) unità campionaria da 100 ml, che viene chiusa all'interno di sacchetti plastici con chiusura antimanomissione riportante il numero di Verbale _____ e firmati dagli intervenuti, viene consegnata al sig. _____ congiuntamente a copia del presente verbale per il trasporto presso un laboratorio di fiducia accreditato per la tipologia di analisi richieste.


Il Sig. _____ sempre presente alle operazioni di prelievo, dichiara che: _____

Sulla scorta dei rilievi esposti il presente verbale è stato redatto in 4 esemplari ne è stata data lettura all'interessato che ha firmato in originale dopo averne preso visione.

Firma dell'Interessato

Firma del/i Verbalizzante/i

Allegato 3

	REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE SALUTE, INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA, POLITICHE SOCIALI e FAMIGLIA	
tel + 39 0403775551 fax + 39 0403775523	salute@regione.fvg.it salute@certregione.fvg.it I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8

Prot. n° /I

Data

Spett.le Signor/Azienda Zootechnica

Fraz./Loc. _____
 Comune _____
 Codice stabilimento _____

**PROVVEDIMENTO DI REVOCA DEL DIVIETO
 DI CONSEGNA DEL LATTE DI DATA _____**

Visto il referto analitico n. _____ del _____ emesso dal laboratorio _____ dal quale risulta che il latte è conforme ai "criteri relativi al tenore in germi e/o cellule somatiche per il latte crudo" di cui al Reg. 853/2004 All. III Sez. IX CAPITOLO I punto III, si REVOCA IL DIVIETO DI CONSEGNA DEL LATTE del _____

Entro 60 giorni dal ricevimento della notifica del presente provvedimento, l'interessato può presentare ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale competente per territorio, con sede Trieste.

_____, li ____ / ____ / ____

Il Veterinario Ufficiale


RELATA DI NOTIFICA

In data il/i sottoscritto/i ha/hanno notificato copia del presente atto nelle mani del sig. in qualità di

La parte

L'incaricato della notifica

Allegato 4

	REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE SALUTE, INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA, POLITICHE SOCIALI E FAMIGLIA	
tel + 39 0403775551 fax + 39 0403775523	salute@regione.fvg.it salute@centregione.fvg.it I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8

Prot. n° _____ / _____

Data _____

Spett.le Signor/Azienda _____

Fraz./Loc. _____
 Comune _____
 Codice stabilimento _____

DISPOSIZIONE DI DIVIETO DI CONSEGNA/DILUIZIONE DEL LATTE PER SOSPETTA NON CONFORMITÀ PER INIBENTI

Con la presente si comunica che a carico dell'azienda della S.V. _____ sita a _____ in via _____ n. _____, a seguito di segnalazione pervenuta in data ____/____/____ da parte del laboratorio _____, risulta una sospetta presenza di sostanze inibenti per cui, ai sensi dell'art. 137 del Reg. (UE) 625/2017, si fa **DIVIETO DI CONSEGNARE O DILUIRE IL LATTE PRESENTE NELLA CISTERNA DI RACCOLTA** (mungitura del _____) fino ad esito analitico del campionamento ufficiale.

È facoltà dell'operatore comunicare agli Uffici in istestazione, la possibilità di smaltire il latte attraverso sversamento in concimaia.

La non ottemperanza alla presente disposizione comporta la denuncia all'Autorità Giudiziaria ai sensi dell'art. 650 del Codice penale.

Entro 60 giorni dal ricevimento della notifica del presente provvedimento, l'interessato può presentare ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale competente per territorio, con sede Trieste.

_____, li ____/____/____

Il Veterinario Ufficiale


RELATA DI NOTIFICA

In data _____ il/i sottoscritto/i _____ ha/hanno notificato copia del presente atto nelle mani del sig. _____ in qualità di _____

La parte

L'incaricato della notifica

Allegato 5

	REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE SALUTE, INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA, POLITICHE SOCIALI E FAMIGLIA	
tel + 39 0403775551 fax + 39 0403775523	salute@regione.fvg.it salute@certregione.fvg.it I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8

Spett.le A.A.S. N° _____

Alla c.a. VET. UFF. DR. _____

OGGETTO: RICHIESTA DI REVOCA "DISPOSIZIONE DI DIVIETO" PER DISTRUZIONE.

In riferimento alla "disposizione di divieto di consegna/diluizione del latte per sospetta non conformità per inibenti" del _____ redatto da personale operante presso il Vs. Dipartimento, il sottoscritto _____ in qualità di _____ della Ditta sita a _____ via _____ n. _____ cod. all. _____, richiede


la revoca dell'atto sopracitato per il successivo sversamento in concimaia.

Distinti saluti.

_____, il _____

Timbro e firma

Allegato 6

	REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE SALUTE, INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA, POLITICHE SOCIALI E FAMIGLIA	
tel + 39 0403775551 fax + 39 0403775523	salute@regione.fvg.it salute@certregione.fvg.it I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8

Prot. n°

Data

PROVVEDIMENTO DI REVOCA "DISPOSIZIONE DI DIVIETO" E SMALTIMENTO LATTE**IL VETERINARIO UFFICIALE**

CONSIDERATA la "disposizione di divieto di consegna/diluizione del latte per sospetta non conformità per inibenti" redatta da personale operante presso il Dipartimento a carico della Ditta "_____"

- sita a _____ via _____ n. _____ cod. stabilimento _____;

VISTA la richiesta di revoca pervenuta alla scrivente S.O.C. in data _____ - rif ns prot. n. _____/I del _____;

VISTA la Legge 30.04.1962 n. 283 e successive modificazioni;

VISTO l'art. 20 del D.P.R. 26.03.1980 n. 327;

VISTO l'art. 138 del Reg. (UE) 15.03.2017 n. 625;

VISTO l'art. 14 del Reg. CE 21.10.2009 n. 1069;

DISPONE

la revoca del provvedimento "disposizione di divieto di consegna/diluizione del latte per sospetta non conformità per inibenti" e l'immediato smaltimento del latte a mezzo sversamento in concimaia, precisando che tale operazione dovrà avvenire in presenza di personale degli uffici in intestazione.

Entro 60 giorni dalla notifica del presente provvedimento, l'interessato può presentare ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale competente per territorio, con sede in Trieste.

Il Veterinario Ufficiale

RELATA DI NOTIFICA

In data _____ il/i sottoscritto/i _____ ha/hanno notificato copia del presente


atto nelle mani del sig. _____ in qualità di _____

La parte

L'incaricato della notifica

Allegato 7

37

	REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE SALUTE, INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA, POLITICHE SOCIALI E FAMIGLIA	
tel + 39 0403775551 fax + 39 0403775523	salute@regione.fvg.it salute@centregione.fvg.it I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8

Prot. n°

Data

**PROVVEDIMENTO DI REVOCA "DISPOSIZIONE DI DIVIETO" E RESTITUZIONE MERCE AGLI
AVENTI DIRITTO**

IL VETERINARIO UFFICIALE

CONSIDERATA la "disposizione di divieto di consegna/diluizione del latte per sospetta non conformità per inibenti" redatta da personale operante presso il Dipartimento a carico della Ditta "_____"
- sita a _____ via _____ n. _____ cod. stabilimento _____;

VISTO l'esito analitico di cui al rapporto di prova n. _____ del _____ pervenuto dall'Istituto Zooprofilattico delle Venezie di _____ da cui risulta che il latte campionato il _____ è conforme;

VISTA la Legge 30.04.1962 n. 283 e successive modificazioni;

VISTO l'art. 20 del D.P.R. 26.03.1980 n. 327;

VISTO l'art.138 del Reg. (UE) 15.03.2017 n. 625;

DISPONE

la revoca del provvedimento "disposizione di divieto di consegna/diluizione del latte per sospetta non conformità per inibenti" e l'immediata **RESTITUZIONE** del latte agli aventi diritto.

Entro 60 giorni dalla notifica del presente provvedimento, l'interessato può presentare ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale competente per territorio, con sede in Trieste.


Il Veterinario Ufficiale

RELATA DI NOTIFICA

In data il/i sottoscritto/i ha/hanno notificato copia del presente atto nelle mani del sig. in qualità di

La parte

L'incaricato della notifica

 REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA	
DIREZIONE CENTRALE SALUTE, INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA, POLITICHE SOCIALI E FAMIGLIA	
tel +39 0403775551 fax +39 0403775523	salute@regione.fvg.it salute@centregione.fvg.it I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8

Allegato 8

Prot. n°

PROVVEDIMENTO DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONFERIMENTO LATTE**L'AUTORITÀ' COMPETENTE**

Considerato che in data _____ con rapporto di prova n. _____ del Laboratorio
 MI nel latte della Ditta _____ è stata riscontrata presenza superiore ai limiti di legge di aflatoxina
 _____ n. _____ cod. all. _____ sita in _____ via _____

Visto l'art. 137/138 del Reg. (UE) 625/2017 che prevede che l'Autorità competente al controllo adotti le misure opportune per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio ai casi di non conformità e ne impedisca il ripetersi

DISPONE

L'immediata sospensione dell'attività di conferimento latte della ditta in oggetto fino alla rimozione della non conformità, da dimostrare eventualmente con analisi in autocontrollo e da accertare previo campionamento ufficiale. Fino a revoca del presente provvedimento, il latte dovrà essere smaltito in concimaia.

ORDINA

Al Sig. _____, nato a _____ il _____ e residente in _____ Via _____ n. _____, nella sua qualità Operatore del Settore Alimentare della impresa sopra specificata di osservare la presente disposizione che ha effetto immediato.

La non ottemperanza alla presente disposizione comporta la denuncia all'Autorità Giudiziaria ai sensi dell'art. 650 del Codice penale.

Entro 60 giorni dal ricevimento della notifica del presente provvedimento, l'interessato può presentare ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale competente per territorio, con sede in Trieste.

Il veterinario Ufficiale
 Dr. _____


RELATA DI NOTIFICA

In data il/i sottoscritto/i ha/hanno notificato copia del
 presente atto nelle mani del sig. in qualità
 di

La parte

L'incaricato della notifica

Allegato 9

	REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE SALUTE, INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA, POLITICHE SOCIALI E FAMIGLIA	
tel + 39 0403775551 fax + 39 0403775523	salute@regione.fvg.it salute@centregione.fvg.it I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8

Prot. N° /I

Udine,

Spett.le Signor/Azienda Zootecnica

Fraz./Loc. _____
 Comune _____
 Codice stabilimento _____

**REVOCA DEL PROVVEDIMENTO DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITÀ
DI CONFERIMENTO LATTE**

Visto il referto analitico n. _____ del _____ emesso dal laboratorio _____ dal quale risulta che il latte è conforme per aflatossine, si **REVOCA IL DIVIETO DI CONSEGNA DEL LATTE** del _____

Entro 60 giorni dal ricevimento della notifica del presente provvedimento, l'interessato può presentare ricorso al Tribunale Amministrativo Regionale competente per territorio, con sede Trieste.

_____, li ____/____/____


Il Veterinario Ufficiale

RELATA DI NOTIFICA

In data il/i sottoscritto/i ha/hanno notificato copia del presente atto nelle mani del sig. in qualità di

La parte

L'incaricato della notifica

	REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE SALUTE, INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA, POLITICHE SOCIALI e FAMIGLIA	
tel + 39 0403775551 fax + 39 0403775523	salute@regione.fvg.it salute@certregione.fvg.it I - 34124 Trieste, Riva Nazario Sauro 8

Allegato 10

Spett.le _____

Codice stabilimento : _____

Oggetto: Comunicazione avvenuto campionamento latte per ricerca aflatossine/inibenti

Con la presente si informa il sig. _____ che per il latte oggetto del campionamento avvenuto in data odierna è necessario garantire la tracciabilità, qualora l'esito risultasse positivo, al fine di non porre in commercio prodotti ottenuti da materia prima non conforme. Si invita pertanto la S.V a fare in modo che il latte non venga ritirato dallo stabilimento di conferimento fintanto che non sarà disponibile l'esito dell'analisi, un tanto per evitare laboriose e costose operazioni di rintraccio di prodotti contaminati.

Distinti saluti

Data _____

L'interessato

Il veterinario