



**Disposizioni per la disciplina della vendita diretta di latte crudo dal produttore
agricolo al consumatore finale**

INDICE

Definizioni	pag. 2
Condizioni generali	pag. 2
Inizio dell'attività	pag. 3
Prescrizioni sanitarie relative alle aziende e al bestiame da latte	pag. 3
Prescrizioni strutturali e gestionali relative alle aziende e alle macchine erogatrici	pag. 5
Autocontrollo aziendale	pag. 7
Prescrizioni relative all'igiene del personale	pag. 7
Prescrizioni relative all'igiene della mungitura, della raccolta, della manipolazione e del trasporto del latte crudo	pag. 8
Prescrizioni relative alla vendita del latte crudo	pag. 9
Informazioni per il consumatore	pag. 9
Prescrizioni relative al latte crudo	pag. 10
Azioni in caso di non conformità del latte	pag. 12
Prescrizioni relative ai controlli ufficiali	pag. 14
Disposizioni specifiche relative alla produzione e alla vendita di latte crudo di asina	pag. 16
Produzione di gelati a partire da latte crudo, presso laboratori annessi a esercizi di vendita al dettaglio (gelaterie artigianali)	pag. 18



DEFINIZIONI

Ai fini della presente disposizione si intende per:

latte crudo: il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di vacche, pecore, capre, bufale, asine, sottoposto esclusivamente ai seguenti trattamenti fisici:

- filtrazione, ottenuta con dispositivi idonei per la separazione fisica del latte dalle impurità; la filtrazione in allevamento non può essere effettuata con centrifughe o altri procedimenti analoghi che alterano i parametri igienico-sanitari del latte;
- refrigerazione immediata, subito dopo la mungitura fino al raggiungimento di una temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- deposito, alla temperatura di cui al punto precedente, e agitazione meccanica fino al momento della vendita;

azienda di produzione: azienda in cui si trovano uno o più animali di allevamento destinati alla produzione di latte crudo ai fini della sua commercializzazione quale alimento;

commercializzazione: la detenzione, il deposito, l'esposizione e la pubblicizzazione, anche per via informatica, di latte crudo ai fini della vendita al minuto esclusivamente al consumatore e ai laboratori annessi a gelaterie artigianali (posti nell'ambito della stessa Provincia o delle Province contermini), nonché la vendita medesima;

consumatore: il consumatore finale, escludendo da tale definizione ristoranti, ospedali, bar, pasticcerie, mense e altre collettività analoghe e qualunque impresa o società che effettui attività di ristorazione collettiva pubblica e privata; in tale definizione sono, invece, incluse le gelaterie artigianali registrate ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 che acquistano latte crudo direttamente dal produttore locale, nell'ambito della stessa Provincia o delle Province contermini, per la produzione di gelati;

macchina erogatrice o erogatore: attrezzatura e/o dispositivo per il mantenimento a temperatura controllata del latte e la sua erogazione allo stato sfuso su richiesta del consumatore.

CONDIZIONI GENERALI

L'operatore del settore alimentare che intende vendere latte crudo direttamente al consumatore finale deve essere "produttore agricolo" ai sensi del D. Lgs. 18 maggio 2001, n. 228, ed essere in possesso dei requisiti morali previsti dall'art. 4 comma 6 del citato D. Lgs. 228/2001.

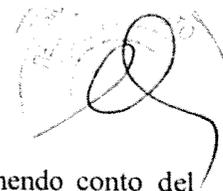
Non è ammessa la vendita di latte crudo da parte di produttori agricoli associati.

È consentita la vendita diretta di latte crudo destinato all'alimentazione umana dal produttore agricolo al consumatore finale esclusivamente secondo le seguenti modalità:

- a) direttamente nell'azienda di produzione dal produttore al consumatore finale,
- b) attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa, limitatamente al territorio della Provincia dove risiede l'azienda di produzione o delle Province contermini.

Le macchine erogatrici utilizzate per la vendita diretta di latte crudo al consumatore finale devono essere registrate ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, secondo le modalità previste dal paragrafo "Inizio dell'attività".

L'operatore, prima di iniziare l'attività di vendita diretta al consumatore di latte crudo, deve verificare in regime di autocontrollo il possesso dei requisiti igienico sanitari stabiliti dal presente documento, con particolare riguardo ai parametri indicati nelle Tabelle 1 e 2, e predisporre adeguate procedure o sistemi



finalizzati ad assicurare il rispetto nel tempo dei requisiti di cui sopra, se del caso, tenendo conto del posizionamento degli erogatori.

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

INIZIO DELL'ATTIVITÀ

L'operatore che intende intraprendere la vendita diretta di latte crudo al consumatore finale deve presentare una comunicazione ai sensi della Legge 7 agosto 1990, n. 241, e s.m.i., mediante compilazione dell'allegato B (Domanda di registrazione delle strutture per la vendita diretta di latte crudo dal produttore agricolo al consumatore finale), corredato di tutta la documentazione prevista.

Contestualmente alla comunicazione di inizio attività (Allegato B), il titolare dell'azienda agricola deve presentare una dettagliata relazione tecnica, specificando le modalità con cui intende effettuare la vendita del latte crudo.

La comunicazione di inizio attività deve pervenire, con le modalità previste dalla normativa vigente, al Servizio Veterinario dell'Az. ULSS in cui ha sede l'allevamento e a ogni Az. ULSS nel cui territorio si intende installare erogatori.

Il Servizio Veterinario provvederà al rilascio della dichiarazione di avvenuta registrazione, all'aggiornamento del sistema informativo regionale e a ogni altro adempimento previsto dalla normativa vigente.

La vendita diretta di latte crudo al consumatore finale può comunque avere inizio solo a seguito della verifica, in regime di autocontrollo, del possesso dei requisiti igienico sanitari stabiliti dal presente documento, con particolare riguardo ai parametri indicati nelle Tabelle 1 e 2.

In caso di modifiche di titolarità, strutturali, impiantistiche o produttive, di installazione, dismissione o spostamento di una macchina erogatrice e in caso di chiusura dell'attività, l'operatore deve darne comunicazione al Servizio Veterinario dell'Az. ULSS competente per territorio compilando l'allegato B1 (Aggiornamento della registrazione per la vendita diretta di latte crudo dal produttore agricolo al consumatore finale), corredato della documentazione prevista.

Anche l'interruzione temporanea dell'attività, dell'azienda o di un distributore, deve essere comunicata al Servizio Veterinario competente.

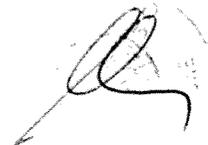
Il Servizio Veterinario competente per territorio in cui ha sede la macchina erogatrice ma non l'allevamento di produzione deve verificare la registrazione dell'azienda di produzione prima di procedere all'inserimento dell'erogatore nel sistema informativo regionale.

Il numero di registrazione è quello previsto per le attività al dettaglio ed è il medesimo per l'azienda di produzione e le macchine erogatrici.

PRESCRIZIONI SANITARIE RELATIVE ALLE AZIENDE E AL BESTIAME DA LATTE

Le aziende di produzione che intendono intraprendere la vendita di latte crudo direttamente al consumatore finale devono:

- essere registrate ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004;
- essere conformi a quanto previsto dall'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, del Regolamento (CE) n. 853/2004 (Latte crudo e colostro – produzione primaria);



- rispettare le disposizioni previste dall'Allegato I relativo alla "Produzione primaria" del Regolamento (CE) n. 852/2004, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni;
- essere controllate, ai sensi della Direttiva n. 64/432/CEE e della Direttiva n. 91/68/CEE, con frequenza almeno annuale per quanto riguarda la tubercolosi (bovidi) e la brucellosi (tutte le specie sensibili).

Inoltre i capi delle aziende medesime devono:

- essere in buono stato di salute e di nutrizione,
- venire razionalmente alimentati,
- venire sottoposti a controllo sistematico della mammella,
- essere tenuti separati da capi non idonei temporaneamente alla produzione del latte.

Qualora l'operatore scelga di destinare esclusivamente un gruppo di animali alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale, tale opzione deve essere sottoposta al parere preventivo del Servizio Veterinario che valuterà se le caratteristiche strutturali e gestionali dell'allevamento sono idonee a consentire la gestione separata del gruppo e verificherà la presenza di eventuali fattori di rischio.

L'operatore deve, quindi, attenersi alle seguenti procedure:

- il gruppo deve essere tenuto sempre separato dagli altri componenti della mandria, evitando contatti diretti e indiretti con altri animali e loro deiezioni;
- il gruppo di animali deve essere munto prima di tutti gli altri animali;
- lo stoccaggio del latte deve avvenire separatamente in un serbatoio adibito esclusivamente alla vendita del latte crudo direttamente al consumatore finale;
- l'elenco dei capi scelti deve essere inserito nel piano di autocontrollo e deve essere sempre aggiornato.

Inoltre, ai fini della prevenzione delle tossinfezioni da *Escherichia coli* O157 verocitotossico, l'azienda di produzione che intende vendere latte crudo direttamente al consumatore finale deve effettuare, in autocontrollo, controlli analitici in allevamento, sulle feci oltre che sul latte, secondo la programmazione minima e con le modalità descritte di seguito:

- le feci devono essere prelevate singolarmente da tutti gli animali destinati alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale;
- l'analisi può essere effettuata su pool di non più di 5 capi, in almeno 25 grammi di feci per pool;
- qualora il pool risulti positivo, l'analisi sulle feci di quei capi deve essere effettuata singolarmente;
- il campionamento delle feci deve essere ripetuto almeno ogni sei mesi, preferibilmente nel periodo aprile-ottobre, e in funzione del livello di rischio dell'allevamento; tale campionamento deve essere contestuale al campionamento del latte per la ricerca di *E. coli* O157 verocitotossico.

L'inserimento di nuovi capi nel gruppo di animali destinati alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale, o di capi che per vari motivi erano stati allontanati dal gruppo (come ad esempio animali in asciutta), deve essere sempre preceduto da campionamento per la ricerca di *E. coli* O157 verocitotossico nelle feci con esito favorevole.

Tabella 1. Parametri da verificare nelle feci

Requisito	Valore	Frequenza	Matrice
Escherichia coli O157 verocitotossico	assenza in 25 g	semestrale	feci (tutte le specie considerate)

Per la verifica dei parametri microbiologici devono essere utilizzate le pertinenti metodiche di riferimento dell'ISO (International Organisation for Standardization).

Qualora non esista un metodo ufficialmente riconosciuto (ISO), come ad esempio per la ricerca di *E. coli* O157 nelle feci, possono essere utilizzati metodi microbiologici basati sull'Immunoseparazione magnetica e supportati da letteratura scientifica. In alternativa al metodo microbiologico è possibile utilizzare metodi biomolecolari per lo screening, sottoponendo quindi i soli campioni risultati positivi all'isolamento mediante metodo microbiologico tradizionale, preferendo, se disponibili, kit validati.



La mancanza di controlli o la non conformità a quanto stabilito per *Escherichia coli* O157 verocitotossico, compreso il mancato aggiornamento dell'elenco del gruppo, comporta l'immediata sospensione della vendita diretta del latte crudo al consumatore finale.

In caso di positività a *E. coli* O157 verocitotossico nelle feci o nel latte, oltre a quanto previsto nel paragrafo "Azioni in caso di non conformità del latte", si deve procedere alla immediata esclusione del/dei capo/i positivo/i dalla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale. Il capo escluso può essere riammesso alla produzione a seguito di 3 controlli sulle feci favorevoli a intervallo di 7-15 giorni e di una valutazione favorevole del Servizio Veterinario che tenga conto della situazione dell'allevamento (dati di prevalenza, possibilità di costituire una coorte negativa che possa essere gestita separatamente, ecc.). Qualora la positività a *E. coli* O157 verocitotossico sia riscontrata a seguito di analisi effettuata su pool di feci, tutti i capi dalle cui feci è composto il pool risultato positivo devono essere sottoposti singolarmente ad analisi delle feci e possono essere riammessi alla produzione di latte crudo per la vendita diretta a seguito di 3 esiti favorevoli consecutivi.

PRESCRIZIONI STRUTTURALI E GESTIONALI RELATIVE ALLE AZIENDE E ALLE MACCHINE EROGATRICI

Le aziende produttrici di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale devono disporre di locali di stabulazione e/o paddock costruiti e gestiti in modo tale da garantire per tutti i capi allevati:

- idonee condizioni di allevamento e salute;
- condizioni igieniche e di pulizia soddisfacenti e tali da non influire negativamente sulla sanità animale e sulle operazioni di mungitura e manipolazione del latte;
- il rispetto delle condizioni di benessere animale.

Inoltre le stalle e i locali attinenti devono:

- essere puliti e ben mantenuti in qualsiasi momento;
- essere sgombri da rifiuti di qualsiasi genere e con lettiere e ricoveri correttamente gestiti;
- disporre di sistemi atti a combattere e impedire la presenza di animali indesiderati e infestanti.

Le aziende devono disporre di locali che garantiscano in maniera efficace l'isolamento degli animali affetti, o per i quali esiste il sospetto che siano affetti, da una malattia infettiva trasmissibile all'uomo attraverso il latte, ovvero la separazione dal resto della mandria degli animali affetti da infezioni dell'apparato genitale con scolo, da enterite con diarrea accompagnata da febbre o da infiammazione riconoscibile della mammella o della cute della mammella.

Le aziende agricole di cui trattasi devono, inoltre, rispettare le seguenti disposizioni:

- A. nel caso si provveda a imbottigliare il latte crudo in contenitori (di proprietà dell'acquirente o messi a disposizione dal produttore), esclusivamente al momento della vendita:
1. presenza di un locale per la filtrazione, la refrigerazione, la conservazione e la miscita del latte, al quale abbia accesso esclusivamente il personale addetto alla manipolazione e vendita del latte crudo; non deve pertanto essere ammessa la presenza degli acquirenti;
 2. la vasca refrigerante, presente nel locale di cui al punto precedente, può essere dedicata o meno esclusivamente allo stoccaggio del latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale; nel caso di cisterna dedicata, solo il contenuto di questa sarà sottoposto ai vincoli igienico sanitari previsti al paragrafo "Prescrizioni relative al latte crudo";
 3. in ogni caso, la cisterna di conservazione deve essere dotata di termometro, di agitatore e di idoneo rubinetto posto ad almeno 50 cm dal suolo. Qualora la vasca refrigerante sia utilizzata anche per la consegna al raccoglitore, il rubinetto non deve consentire il collegamento con l'autobotte di ritiro del latte, per il quale deve essere utilizzata l'apposita valvola;
 4. nel locale di cui al punto 1, inoltre, deve essere presente un lavabo, non azionabile a mano o a braccio, con dotazione di prodotti per la pulizia e disinfezione e mezzi igienici per asciugarsi le mani;



5. rifornimento di acqua potabile ai sensi della legislazione vigente per le operazioni di mungitura, pulizia e raffreddamento.

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

Gli erogatori semiautomatici di latte crudo (del tipo impiegato per bibite o granite nel periodo estivo, con vasi refrigerati di stoccaggio provvisti di agitatore e rubinetto di miscela) devono rispettare i seguenti requisiti:

1. essere di facile e agevole pulizia nonché disinfettabili, sia internamente che esternamente;
2. le superfici destinate a venire in contatto con il latte devono essere in materiali idonei al contatto con gli alimenti;
3. il rubinetto di erogazione deve essere costruito in modo tale da non essere esposto a insudiciamenti e/o contaminazioni, inoltre deve essere facilmente smontabile per consentirne la pulizia e la sanificazione, così come tutte le parti di erogazione a valle dei contenitori di conservazione;
4. essere dotati di un dispositivo che garantisca l'omogeneità del latte erogato per tutto il periodo di conservazione presso la macchina erogatrice (agitatore);
5. essere collocati in ambienti protetti (ad esempio sotto tettoia, ...), lontani da finestre o porte con vetri, in modo tale da garantire la protezione dai raggi solari.

È consentita, inoltre, la vendita di latte crudo con idonei erogatori automatici (aventi i medesimi requisiti sopra esposti o direttamente pescanti nella cisterna aziendale di stoccaggio) funzionanti con gettoniera accessibile all'acquirente, su cui devono essere riportate, chiaramente visibili e leggibili e costantemente aggiornate, le indicazioni elencate nel paragrafo "Informazioni per il consumatore".

Le macchine erogatrici di latte crudo di entrambi i tipi devono, inoltre:

- essere posizionate in locali chiusi o comunque in aree delimitate e lontano da fonti di insalubrità o insudiciamento;
- non essere in alcun caso posizionate nei locali di mungitura e di stoccaggio del latte crudo;
- essere mantenute in idonee condizioni di pulizia e manutenzione;
- essere rifornite giornalmente (ogni 24 ore) di latte crudo;
- garantire una temperatura del latte non superiore ai +4°C e non inferiore a 0°C;
- essere caricate con latte già refrigerato a temperatura non superiore ai +4°C e non inferiore a 0°C; qualora gli erogatori non siano approvvigionati direttamente tramite tubatura dalla cisterna aziendale, il latte dovrà essere prelevato dall'apposito rubinetto della cisterna posto ad almeno 50 cm dal suolo;
- essere dotate, ove necessario, di fornitura di acqua potabile calda e/o fredda;
- essere dotate di allacciamento alla corrente elettrica;
- essere dotate di termometro per il rilievo della temperatura del latte, la cui lettura sia possibile anche da parte dell'utenza; i termometri e i termostati devono essere soggetti a periodica taratura o calibrazione secondo una frequenza stabilita nel piano di autocontrollo;
- essere dotate di un dispositivo che impedisca l'acquisto del latte in caso di superamento della temperatura di +4°C.

Sia le cisterne di cui al punto A che i serbatoi degli erogatori automatici e semiautomatici di cui al punto B, utilizzati per lo stoccaggio del latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale, devono essere svuotati e accuratamente lavati e disinfettati in tempi non superiori alle 24 ore.

Dopo la pulizia delle macchine erogatrici è necessario eliminare il primo litro di latte per evitare di destinare al commercio il prodotto contaminato dai detergenti impiegati.

Le aziende che mettono a disposizione del consumatore finale dei contenitori (es. bottiglie) per il confezionamento del latte crudo al momento dell'acquisto devono adottare opportune misure per assicurarne l'igiene e la protezione da contaminazioni.

In particolare, i contenitori devono giungere nell'azienda di produzione protetti da un involucro nel quale siano stati posti immediatamente dopo la fabbricazione e che li protegga da eventuali contaminazioni durante

il trasporto e devono essere immagazzinati in condizioni igieniche. Le confezioni di contenitori e contenitori stessi non possono essere depositati per terra ma si deve prevedere un apposito rialzo. I contenitori devono venire introdotti nel locale di mescita del latte immediatamente prima dell'impiego.

Autocontrollo aziendale

Presso gli allevamenti che effettuano la vendita diretta di latte crudo al consumatore finale deve essere predisposto un sistema di autocontrollo come previsto dall'art. 5 del Reg. 852/2004, periodicamente rivisto e, se necessario, aggiornato.

Nel piano di autocontrollo deve essere data particolare importanza a:

- a) controllo dei parametri igienico sanitari del latte crudo previsti dalla successiva Tabella 2;
- b) controlli sulle feci per *Escherichia coli* O157 verocitotossico;
- c) misure di biosicurezza e procedure relative all'igiene di allevamento e mungitura;
- d) procedure di pulizia e sanificazione di:
 - locali
 - strumenti e attrezzature utilizzate per lo stoccaggio del latte refrigerato
 - contenitori adibiti al trasporto del latte crudo
 - mezzi di trasporto
 - erogatori
- e) procedure di conservazione e trasporto del latte (tempi e temperature);
- f) procedure di separazione dei capi adibiti alla produzione di latte crudo e puntuale aggiornamento dell'elenco dei capi, in caso di scelta relativa alla formazione di un gruppo di animali destinato alla produzione di latte crudo destinato al consumatore finale.

La vendita diretta al consumatore di latte crudo deve essere considerata in una sezione specifica del piano di autocontrollo.

Nel caso le aziende di produzione conferiscano latte crudo a stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 853/2004 che effettuano regolarmente le ricerche relative a tenore in cellule somatiche, carica batterica, ecc., queste potranno sostituire, esclusivamente per le analisi effettuate, quelle previste dalla presente normativa per la vendita del latte crudo direttamente al consumatore finale.

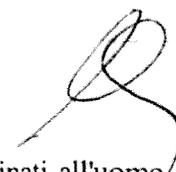
Si ritiene, inoltre, necessario che l'operatore del settore alimentare, in caso della messa in funzione di più erogatori, a volte posizionati anche a distanza significativa dalle aziende di produzione (comunque nell'ambito della stessa Provincia o delle Province contermini), sia in grado di dimostrare che, anche in rapporto alle dimensioni aziendali, la localizzazione e il numero degli erogatori sia compatibile con l'effettiva capacità di procedere a corrette attività di lavaggio degli erogatori stessi e dei serbatoi del latte crudo e con l'effettiva possibilità di rispettare le temperature prescritte per il latte crudo sia nella fase di trasporto che di stoccaggio.

L'operatore dovrà quindi disporre di locali adeguati per il lavaggio delle attrezzature e dei mezzi di trasporto.

PRESCRIZIONI RELATIVE ALL'IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita del latte crudo, destinato a venire in contatto diretto o indiretto con tale matrice alimentare deve:

- indossare abiti da lavoro idonei, puliti e di colore chiaro nonché idonei copricapo, sia nei locali di produzione che in quelli di vendita;
- lavarsi le mani e le braccia immediatamente prima della mungitura e curare la pulizia delle stesse durante tutte le operazioni (a questo scopo devono trovarsi installazioni idonee facilmente utilizzabili dagli addetti alla mungitura per consentire agli stessi di lavarsi le mani e le braccia);
- essere esente da malattie infettive;
- lavorare in modo igienicamente corretto;
- non essere affetto da malattia trasmissibile o portatore di malattie trasmissibili attraverso gli alimenti e non presentare ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffrire di diarree;



- venire adeguatamente formato, istruito e addestrato in materia di igiene degli alimenti destinati all'uomo con particolare riguardo all'alimento "latte", ai sensi della Legge Regionale n. 41 del 19 dicembre 2003.

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

Gli animali devono venire munti igienicamente e meccanicamente in apposita sala di mungitura o con sistema di mungitura mobile o fisso alla posta, comunque con trasporto latte (lattodotto) o vaso di raccolta. Nel caso l'azienda allevi il bestiame in lattazione in stabulazione fissa e impieghi un sistema di mungitura mobile, deve essere possibile situare tali attrezzature su un pavimento sgombro da rifiuti di qualsiasi genere o da accumulo di escrementi.

La mungitura manuale non è da considerare idonea ai fini della vendita di latte crudo direttamente al consumatore.

Il latte, immediatamente dopo la mungitura, deve essere filtrato, refrigerato a temperatura non superiore a +4°C e non inferiore a 0°C, e conservato in apposito contenitore che garantisca le necessarie condizioni igieniche, il mantenimento della prevista temperatura e il rimescolamento.

Durante le fasi di mungitura, raccolta e manipolazione del latte devono essere rispettate le seguenti condizioni:

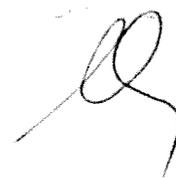
- durante e immediatamente prima della mungitura non deve essere effettuata in azienda alcuna attività che influisca sfavorevolmente sulla qualità igienica del latte prodotto;
- prima di sottoporre un animale alla mungitura si deve curare che i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti siano pulite e asciutte;
- prima di mungere un animale è necessario controllare l'aspetto dei primi getti del latte; qualora si rilevi una qualsiasi anomalia fisica, il latte del soggetto in causa deve essere escluso dalla vendita;
- i trattamenti per immersione e per vaporizzazione dei capezzoli dei capi in lattazione devono essere effettuati con prodotti appositamente approvati dal Ministero della Salute;
- le attrezzature e gli strumenti destinati a venire in contatto con il latte devono essere di materiali di agevole lavaggio, pulizia e disinfezione, resistenti alla corrosione e tali da non cedere sostanze in quantitativi che possano risultare dannosi per la salute umana, alterare la composizione del latte o avere un'incidenza negativa sulle sue caratteristiche organolettiche;
- dopo l'uso gli utensili utilizzati per la mungitura, gli impianti per la mungitura meccanica e i recipienti e le attrezzature che in qualsiasi modo entrano in contatto con il latte devono essere lavati, puliti e disinfettati;
- per allontanare ed eliminare le impurità del latte devono essere utilizzati esclusivamente materiali filtranti idonei a venire a contatto con alimenti.

Il trasporto del latte crudo negli appositi contenitori dall'azienda agricola al luogo in cui è posizionato l'erogatore deve avvenire con un mezzo di trasporto conforme al Reg. 852/2004.

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

A tale riguardo, l'operatore del settore alimentare deve definire nel proprio piano di autocontrollo le procedure necessarie a evitare il superamento dei limiti prescritti, nonché le procedure relative alle azioni correttive da adottare in caso di superamento dei suddetti limiti, e deve, in modo specifico, fornire garanzie sul trasporto, con una relazione tecnica corredata di indicazioni sui tempi di innalzamento della temperatura del latte in relazione alle condizioni ambientali.

In caso di utilizzo di contenitori diversi da quelli per i quali è stata presentata la relazione tecnica, è necessario presentare una nuova relazione.



PRESCRIZIONI RELATIVE ALLA VENDITA DEL LATTE CRUDO

È prevista la possibilità di effettuare la vendita di latte crudo al consumatore finale da parte di aziende agricole produttrici non esclusivamente presso la sede dell'azienda medesima ma anche presso:

- chioschi o comunque postazioni fisse allestite presso fiere o mercati agricoli e zootecnici;
- posteggi presso mercati in sede propria o mercati su strada mediante automezzi di tipo negozio mobile o banchi temporanei;
- esercizi commerciali, purché non si configuri la vendita del latte crudo all'esercizio commerciale stesso o a terzi diversi dal consumatore finale.

Nei primi due casi dovranno comunque essere rispettati i requisiti igienico sanitari previsti dall'Allegato II, capitolo III, del Reg. 852/2004 e le disposizioni previste dalle altre normative vigenti che disciplinano il settore.

In ogni caso, è possibile effettuare la vendita di latte crudo in sede diversa da quella dell'azienda di produzione esclusivamente attraverso l'impiego di macchine erogatrici semiautomatiche e automatiche a gettoniera del tipo già illustrato nel paragrafo "Prescrizioni strutturali e gestionali relative alle aziende e alle macchine erogatrici".

La sede di posizionamento dei sopraccitati erogatori dovrà essere preventivamente comunicata al Servizio Veterinario dell'Az. ULSS competente su tale sede, indicando la disponibilità di allaccio alla rete dell'energia elettrica.

Informazioni per il consumatore

Le macchine erogatrici del tipo automatico funzionante con gettoniera devono riportare le seguenti indicazioni, chiaramente visibili e leggibili e costantemente aggiornate:

1. la denominazione di vendita: latte crudo non pastorizzato di ... (indicare la specie);
2. la ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa (si ricorda che a ogni erogatore deve corrispondere una sola azienda);
3. data di mungitura;
4. data di carico dell'erogatore, se diversa da quella di mungitura;
5. data di scadenza, esprimibile anche in termini di giorni dalla data di mungitura, non superiore ai 3 giorni dalla messa a disposizione del consumatore;
6. condizioni d'uso, comprese le istruzioni per l'attingimento del latte dall'erogatore e per la conservazione domestica (in frigorifero a temperatura compresa fra 0°C e +4°C) e le avvertenze di consumo:
si tratta di alimento crudo non sottoposto a trattamento termico per il controllo della carica batterica, quindi particolarmente suscettibile ad alterazione; si raccomanda:
 - di utilizzare contenitori (preferibilmente monouso) perfettamente puliti;
 - il consumo previo riscaldamento a 72°C per 30 secondi o altro trattamento termico previsto dalla normativa vigente per bambini in età prescolare, donne gravide, persone malate e anziani;
 - di mantenere scrupolosamente la temperatura di conservazione tra 0°C e +4°C;
 - di consumare il latte entro 3 giorni dalla data di carico dell'erogatore;
7. qualsiasi altra informazione e/o indicazione prevista dalla normativa vigente.

Nel caso si provveda a imbottigliare il latte crudo in contenitori di proprietà dell'acquirente o messi a disposizione dal produttore, esclusivamente al momento della vendita presso l'azienda di produzione, l'operatore deve provvedere a fornire con mezzi idonei al consumatore le informazioni relative alle corrette modalità di conservazione e utilizzo del latte, richiamando in particolare l'attenzione sulla necessità del rispetto della catena del freddo, sull'intensità del trattamento termico a cui sottoporre il latte prima del consumo e sulla durata del periodo massimo di conservabilità (3 giorni).



Le stesse informazioni devono essere fornite dall'operatore al consumatore nel caso si provveda alla vendita del latte crudo mediante erogatori semiautomatici, a meno che non siano riportate sull'erogatore le indicazioni sopra elencate per gli erogatori automatici.

PRESCRIZIONI RELATIVE AL LATTE CRUDO

Il latte crudo, per potersi ritenere idoneo alla vendita diretta al consumatore finale, non deve aver subito in alcun modo operazioni di sottrazione o addizione di un qualsiasi suo componente naturale.

Al momento della consegna al consumatore il latte crudo posto in vendita come tale deve risultare conforme ai requisiti generali di sicurezza alimentare come previsto dall'art. 14 del Regolamento (CE) n. 178/2002 e, per il latte delle diverse specie, ai valori riportati nella seguente tabella 2, verificati in regime di autocontrollo secondo le frequenze minime e le matrici definite.

Tabella 2. Parametri previsti per la produzione di latte crudo

Requisito	Valore	Frequenza	Matrice
Carica batterica a 30 °C (ufc/ml)	inferiore o uguale a 50.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese) e comunque non superiore a 100.000 sul singolo prelievo	almeno 2 prelievi al mese	latte vaccino di massa
	inferiore o uguale a 50.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese)	almeno 2 prelievi al mese	latte di asina di massa
	inferiore o uguale a 100.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese)	almeno 2 prelievi al mese	latte di massa di tutte le altre specie considerate
	inferiore o uguale a 50.000	bimestrale	latte vaccino e latte di asina prelevato all'erogatore
	inferiore o uguale a 100.000	bimestrale	latte di tutte le altre specie prelevato all'erogatore
Cellule somatiche (n/ml)	inferiore o uguale a 300.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese) e comunque non superiore a 400.000 sul singolo prelievo	almeno 1 prelievo al mese	latte vaccino di massa
	inferiore o uguale a 45.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese)	almeno 1 prelievo al mese	latte di asina di massa

Stafilococchi coagulasi positivi	≤500 ufc/ml	almeno 1 prelievo al mese	latte della cisterna per la vendita diretta di latte crudo al consumatore (tutte le specie considerate)
Listeria monocytogenes	assenza in 25 ml	almeno 1 prelievo al mese	
Salmonella spp	assenza in 25 ml	almeno 1 prelievo al mese	
Campylobacter termotolleranti	assenza in 25 ml	almeno 1 prelievo al mese	
E. coli O157 verocitotossico	assenza in 25 ml	almeno 1 prelievo al mese	
Staphylococcus aureus	n = 5 m = 100 M = 1000 c = 2	almeno 1 prelievo al mese	latte di asina della cisterna per la vendita diretta di latte crudo
Aflatossine	≤ 50 ppt	almeno 1 prelievo ogni 3 mesi (si suggerisce di concentrare i prelievi nel periodo fine estate-autunno)	latte di massa di tutte le specie considerate
Residui di antibiotici	< LMR previsti dalla normativa vigente	almeno 1 prelievo al mese	latte di massa di tutte le specie considerate

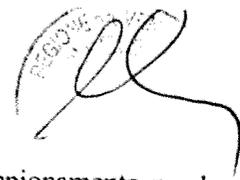
Non devono comunque essere presenti germi patogeni e loro tossine in quantità tale da risultare dannosi alla salute dei consumatori.

Inoltre, il latte crudo posto in vendita come tale e destinato al consumatore finale deve avere punto crioscopico uguale o inferiore a $-0,520^{\circ}\text{C}$.

Per la verifica dei parametri microbiologici devono essere utilizzate le pertinenti metodiche di riferimento dell'ISO (International Organisation for Standardization).
In alternativa, è possibile utilizzare metodi alternativi per lo screening (es. PCR), con successiva conferma microbiologica dei campioni risultati positivi, purché tali metodi siano validati ai sensi della norma ISO 16140 (Microbiologia degli alimenti e dei mangimi per animali - Protocollo per la validazione di metodi alternativi).

Poiché non è possibile verificare la presenza di sostanze antibatteriche esogene nel latte di asina utilizzando i test di screening basati su metodo microbiologico impiegati per il latte di altre specie (es. Delvotest) a causa dell'elevata concentrazione dell'enzima lisozima, le cui proprietà antibatteriche potrebbero essere responsabili di false positività, è necessario ricorrere ad altre metodiche, quali ad esempio HPLC.

Anche qualora l'operatore abbia scelto di destinare esclusivamente un gruppo di animali alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale, i campionamenti del latte ai fini della valutazione di carica batterica, cellule somatiche, aflatossine e residui di antibiotici 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. Per la ricerca dei germi patogeni i campionamenti possono, invece, essere effettuati sul latte destinato alla vendita diretta al consumatore finale.



Considerato lo stato fisico del prodotto e la continua miscelazione dello stesso, il campionamento per la ricerca dei patogeni in autocontrollo può essere effettuato su una singola unità campionaria, a eccezione di quello previsto per la ricerca di *Staphylococcus aureus* nel latte di asina, per il quale sono richieste 5 unità campionarie.

Il campionamento per la ricerca di *Escherichia coli* O157 verocitotossico deve tenere conto di quanto previsto nel paragrafo "Prescrizioni sanitarie relative alle aziende e al bestiame da latte".

Le medie geometriche relative a carica batterica e cellule somatiche possono essere calcolate utilizzando i risultati dei campioni prelevati nell'ambito del piano per il pagamento del latte secondo la qualità. Qualora in tale piano sia previsto il controllo dei residui di antibiotici, i risultati possono essere considerati validi ai fini dei controlli previsti dalla presente norma.

Per la validazione del sistema di autocontrollo sono previsti almeno 6 campioni favorevoli per la ricerca di patogeni. Al raggiungimento di 6 esiti consecutivi favorevoli l'azienda, sentito nel merito il Servizio Veterinario competente, può effettuare le analisi per la ricerca di Stafilococchi coagulasi positivi, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella spp* e *Campylobacter* con frequenza bimestrale o trimestrale, in funzione del livello di rischio valutato dal Servizio Veterinario dell'Az. ULSS.

Per la validazione del sistema di autocontrollo relativamente alla ricerca di *Escherichia coli* O157 verocitotossico i controlli devono essere effettuati includendo il periodo primaverile - estivo. Al raggiungimento di 3 esiti consecutivi favorevoli l'azienda può effettuare le analisi con frequenza bimestrale o trimestrale, in funzione del livello di rischio valutato dal Servizio Veterinario competente.

Nel caso in cui la vendita di latte crudo avvenga a mezzo di macchine erogatrici, l'operatore, nell'ambito del proprio piano di autocontrollo, deve procedere alla verifica periodica della carica mesofila totale (CBT) a livello del latte erogato ai punti di distribuzione, sottoponendo a controllo tutti gli erogatori con frequenza bimestrale. Per valutare la conformità del parametro si deve fare riferimento al singolo esito analitico.

Il latte crudo non erogato dalla macchina nella stessa giornata di riempimento seguirà le destinazioni consentite, nel rispetto di tutte le specifiche disposizioni in materia.

AZIONI IN CASO DI NON CONFORMITÀ DEL LATTE

Le non conformità relative ai parametri sopra considerati devono essere obbligatoriamente segnalate al Servizio Veterinario competente, a opera del produttore stesso, entro 24 ore dal ricevimento dell'esito per tenere in germi (CBT) e cellule somatiche ed entro 12 ore per Stafilococchi coagulasi positivi o altri germi patogeni (*L. monocytogenes*, *Salmonella spp*, *Campylobacter*, *E. coli* verocitotossico).

In caso di superamento dei valori indicati per **carica batterica** e/o **cellule somatiche**, il Servizio Veterinario comunica ufficialmente all'azienda agricola di produzione l'inizio del periodo di osservazione di 30 giorni entro il quale i valori devono rientrare nei parametri conformi; trascorso tale periodo e in caso di mancato rientro si procede a sospendere la vendita di latte crudo al consumatore finale fino a quando non si ristabilisce il rientro in tali parametri (sul singolo campione).

Se la non conformità riguarda la CBT non è necessario procedere al ricalcolo della media geometrica partendo da zero, se la non conformità è relativa al titolo di cellule somatiche si procederà al ricalcolo della media geometrica partendo da zero.

Il latte crudo prodotto nei periodi di sospensione per non conformità può essere utilizzato nell'ambito e con le limitazioni previste dalla normativa vigente.

Al superamento dei limiti previsti per **Stafilococchi coagulasi positivi**, **germi patogeni**, **afatossine** e **antibiotici**, il responsabile dell'azienda agricola provvede direttamente, non appena a conoscenza del

superamento del valore stabilito, all'immediata sospensione della vendita del latte crudo al consumatore finale, nonché al suo ritiro dal mercato, qualora già posto in vendita, comunicando la non conformità al Servizio Veterinario territorialmente competente entro 12 ore dal ricevimento dell'esito.

La risoluzione della non conformità necessita di una attenta rivalutazione delle procedure, in particolare quelle relative alla mungitura e sanificazione degli ambienti e degli impianti di mungitura, nonché dello stato sanitario degli animali.

Per il ripristino delle non conformità relative ai criteri microbiologici è necessario definire un percorso differenziato per ogni specifico patogeno, prelevando campioni dai singoli animali adibiti alla produzione per la vendita diretta di latte crudo al consumatore finale. In particolare:

– *Escherichia coli* O157 verocitotossico:

prelievo di campioni di feci così come previsto al paragrafo "Prescrizioni relative alle aziende e al bestiame da latte" del presente allegato.

– *Salmonella spp.*:

ricerca del patogeno in oggetto dalle feci, con modalità analoghe a quelle definite per *E. coli* O157 nel paragrafo "Prescrizioni relative alle aziende e al bestiame da latte".

– *Campylobacter* termotolleranti:

ricerca del patogeno in oggetto dalle feci, con modalità analoghe a quelle definite per *E. coli* O157 nel paragrafo "Prescrizioni relative alle aziende e al bestiame da latte". È da prevedere, inoltre, la ricerca del patogeno in oggetto dal latte individuale dei singoli animali.

– *Listeria monocytogenes*

ricerca del patogeno in oggetto dal latte individuale dei singoli animali e controllo ambientale, soprattutto della sala mungitura e delle macchine erogatrici.

– Stafilococchi coagulasi positivi:

ricerca del patogeno in oggetto dal latte individuale dei singoli animali.

Il/i capo/i positivo/i vengono esclusi dalla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale. Il/i capo/i può/possono essere riammesso/i alla produzione a seguito di 3 controlli favorevoli (feci e/o latte) a cadenza quindicinale.

La vendita può riprendere a seguito delle valutazioni dei controlli sopra riportati e di un campione ufficiale di latte destinato alla vendita diretta al consumatore finale, con esito favorevole, effettuato a distanza di almeno una settimana da un campione in autocontrollo. Il Servizio Veterinario delle Az. ULSS può eventualmente prelevare campioni di feci e latte individuale, in funzione del livello di rischio valutato.

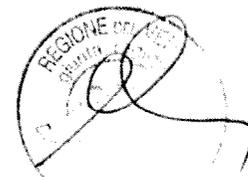
Il latte crudo prodotto nei periodi di sospensione per non conformità a Stafilococchi coagulasi positivi o germi patogeni può essere utilizzato nell'ambito e con le limitazioni previste dalla normativa vigente.

In caso di non conformità ai criteri microbiologici rilevata su latte prelevato da un erogatore, seppure con presenza contestuale di latte di massa conforme, deve essere immediatamente verificata la conformità del latte erogato presso tutti i punti di distribuzione dell'azienda in questione, in eventuale coordinamento con gli altri Servizi Veterinari competenti per territorio:

- in caso di riscontro di non conformità su più di una macchina erogatrice l'attività di vendita diretta del latte crudo viene sospesa in tutti gli erogatori riforniti dall'azienda,
- se la non conformità riguarda un unico punto di distribuzione la sospensione interessa solo l'erogatore in causa.

L'utilizzo per l'attività di vendita può riprendere dopo adozione di interventi documentati di pulizia e sanificazione e valutazione delle modalità di trasporto del latte.

In caso di sospensione della vendita di latte crudo a seguito di superamento dei limiti previsti per aflatossine o antibiotici si applicheranno le disposizioni legislative specifiche.



In caso di sospensione della vendita di latte crudo a seguito di mancato rispetto dei parametri previsti il latte da vendere non può essere sostituito, durante il periodo di sospensione, con il latte proveniente da altre aziende diverse da quella registrata a tale scopo ai sensi del Reg. 852/2004.

PRESCRIZIONI RELATIVE AI CONTROLLI UFFICIALI

Le aziende agricole che producono latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale devono essere sottoposte a controlli ufficiali effettuati da parte dei Servizi Veterinari competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di anagrafe degli allevamenti e degli animali, sanità animale, benessere animale, igiene e sicurezza alimentare. In particolare, il Servizio Veterinario deve verificare almeno una volta all'anno:

1. il mantenimento dei requisiti igienici e strutturali della stalla e dei locali di mungitura, stoccaggio e vendita del latte;
2. lo stato di salute degli animali presenti, con particolare riguardo agli animali in lattazione e al loro apparato mammario;
3. il rispetto dei parametri igienico sanitari del latte, valutando gli esiti ottenuti in autocontrollo dall'azienda;
4. che le procedure di autocontrollo siano costantemente e correttamente eseguite, con particolare riferimento ai parametri igienico-sanitari e in particolare per:
 - l'igiene della produzione e stoccaggio del latte
 - le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali, delle strutture e delle attrezzature
 - i controlli funzionali
 - l'eventuale precisa identificazione e separazione del gruppo.

Qualora, a seguito dei controlli effettuati, dovessero emergere elementi tali da fare ritenere che non vengano soddisfatti i requisiti previsti o non vengano rispettate le procedure definite, l'autorità sanitaria competente disporrà specifici accertamenti, compreso un eventuale campionamento ufficiale sul latte crudo dalla cisterna di stoccaggio e/o al punto di distribuzione a spese dell'interessato, e adotterà le misure sanitarie ritenute necessarie.

Il Servizio Veterinario effettua, inoltre, il campionamento del latte destinato alla vendita diretta al consumatore presso tutti gli erogatori situati nel territorio di propria competenza con frequenza almeno semestrale e con almeno un campione nel periodo estivo per l'accertamento di **carica batterica totale, cellule somatiche, Stafilococchi coagulasi positivi, Listeria monocytogenes, Salmonella spp, E. coli O157 verocitotossico, Campylobacter termotolleranti**. Qualora un'azienda di produzione gestisca più di una macchina erogatrice, è opportuno dilazionare i campionamenti nei differenti erogatori in mesi diversi, garantendo comunque almeno un controllo per erogatore nel periodo estivo.

Il campionamento ufficiale per la determinazione di **antibiotici e aflatossine** seguirà quanto previsto dagli specifici piani nazionali e regionali.

Il campionamento ufficiale per la verifica della conformità del latte crudo ai requisiti stabiliti deve essere effettuato adottando le procedure e le modalità di prelievo dei campioni previste dalla normativa vigente e secondo buone pratiche di campionamento.

Indipendentemente dalla ragione del prelievo, ogni singola aliquota deve essere costituita da almeno 120-150 ml di latte, per consentire l'esecuzione di tutti gli accertamenti analitici che si rendessero necessari.

Deve, inoltre, essere prestata la dovuta attenzione alle modalità di confezionamento e trasporto dei campioni.

Il verbale di campionamento deve essere redatto, in modo chiaro e accurato, utilizzando il modello allegato al Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC) in corso di validità.

Si ricorda che in caso di campionamento presso la macchina erogatrice, oltre al numero di registrazione, sul verbale di prelievo deve essere chiaramente indicata l'ubicazione del distributore da cui è stato



effettuato il prelievo. Sul verbale deve, inoltre, essere indicata la temperatura rilevata al momento del campionamento.

In caso di superamento dei limiti di **carica batterica** e **cellule somatiche**, deve essere effettuata una valutazione dei dati di autocontrollo e delle procedure in atto, comprese quelle del trasporto del latte e della gestione delle macchine erogatrici, ai fini del ripristino della conformità.

Si precisa che, anche in sede di controllo ufficiale, nel valutare la conformità del parametro "carica batterica a 30°C" si deve fare riferimento al valore risultante dalla media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese, in analogia a quanto prescritto all'azienda di produzione nell'ambito della propria procedura di autocontrollo. In caso di riscontro di un valore superiore al limite indicato relativamente a un singolo esito analitico è, pertanto, necessario, ai fini di un giudizio di non conformità, procedere all'effettuazione di ulteriori campionamenti ufficiali nei termini sopra descritti così da poter ricavare la media geometrica.

Qualora il Servizio Veterinario lo ritenga opportuno, può ripetere il campionamento ai fini del calcolo della media geometrica anche relativamente al parametro "cellule somatiche".

In caso di superamento dei limiti previsti per **Stafilococchi coagulasi positivi** o **germi patogeni** si applicherà quanto previsto al paragrafo "Azioni in caso di non conformità del latte".

In caso di superamento dei limiti previsti per **afatossine** o **antibiotici** si applicheranno le disposizioni legislative specifiche.

Nell'ambito dei controlli effettuati presso gli erogatori, il Servizio Veterinario procede anche alla verifica della presenza e della conformità delle **informazioni per il consumatore** e alla verifica periodica della corrispondenza della **temperatura** del latte con quanto prescritto.

In particolare, considerate le diverse possibili combinazioni di tempo, mezzi e contenitori di trasporto, i Servizi Veterinari di ciascuna Az. ULSS devono, inoltre, valutare l'efficacia di quanto disposto dagli operatori del settore alimentare per l'approvvigionamento degli erogatori di latte crudo ai fini del rispetto delle soglie di temperatura del prodotto durante il trasporto e la conservazione.

Si ricorda che, nel caso in cui i Servizi Veterinari delle Az. ULSS verificchino il mancato rispetto della temperatura di trasporto e conservazione del latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale, si deve procedere come di seguito indicato:

1. immediata sospensione dell'attività di vendita del latte crudo al consumatore finale per il singolo distributore;
2. misurazione della temperatura sugli altri distributori dello stesso allevamento, in eventuale coordinamento con gli altri Servizi Veterinari competenti per territorio;
3. in caso di riscontro di non conformità su più di un distributore l'attività di vendita diretta del latte crudo viene sospesa in tutti i distributori dello stesso allevamento;
4. apertura da parte dell'operatore del settore alimentare di una procedura di non conformità con registrazione delle azioni correttive intraprese ai fini della risoluzione delle cause determinanti la non conformità;
5. esecuzione di un sopralluogo da parte dei Servizi Veterinari competenti per accertare il ripristino dei requisiti previsti, a seguito della comunicazione da parte dell'operatore di avvenuta risoluzione della non conformità;
6. in caso di esito favorevole del sopralluogo, revoca della sospensione.

In caso di riscontro di non conformità a seguito dei controlli effettuati presso l'azienda di produzione, se la vendita di latte crudo viene effettuata tramite erogatori ubicati nel territorio di competenza di un'altra Az. ULSS, deve esserne data comunicazione ai Servizi Veterinari competenti sugli erogatori perché possano eventualmente procedere alle verifiche del caso.

Nel caso di campionamenti ufficiali operati presso l'erogatore, qualora questo non ricada nella competenza della stessa Az. ULSS dell'allevamento di produzione, deve essere data comunicazione degli

esiti dei campionamenti effettuati ai Servizi Veterinari della Az. ULSS competente territorialmente sull'allevamento e, contestualmente, all'allevatore.

Per la riapertura di un erogatore di latte crudo situato in Veneto ma rifornito da un'azienda ubicata al di fuori del territorio regionale e chiuso a seguito di non conformità in campioni ufficiali (media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese) relativamente al requisito "carica batterica a 30°C" si procederà nel modo di seguito indicato:

1. verificare che le analisi in autocontrollo siano tornate conformi;
2. concordare con i colleghi dell'Az. ULSS in cui ha sede l'azienda di produzione la verifica delle procedure aziendali per la gestione delle non conformità e l'effettuazione di un campione ufficiale del latte di massa presso l'azienda;
3. qualora anche il campione ufficiale effettuato dai colleghi presso l'azienda risulti conforme, consentire nuovamente la vendita del latte crudo;
4. effettuare un campione ufficiale del latte erogato dal distributore e procedere al ricalcolo della media geometrica su due mesi con almeno due campioni al mese, partendo da zero.

Nel caso in cui il Servizio Veterinario competente constati che vengono disattese in maniera evidente le eventuali prescrizioni impartite, lo stesso adotta i necessari provvedimenti circa l'utilizzazione delle attrezzature e dei locali, ivi compresa la sospensione della vendita diretta del latte crudo.

Nel caso in cui le carenze si ripetano si provvede alla proposta di revoca della registrazione.

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

DISPOSIZIONI SPECIFICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE E ALLA VENDITA DI LATTE CRUDO DI ASINA

Preso atto che la realtà produttiva delle aziende in cui si effettua l'allevamento asinino finalizzato alla produzione di latte crudo per il consumo umano diretto è caratterizzata da quantitativi limitati, pertanto è consentita la vendita diretta di tutto il quantitativo giornaliero di latte prodotto, fatte salve eventuali valutazioni in merito del Servizio Veterinario territorialmente competente.

In aggiunta a quanto fin qui riportato, gli operatori del settore alimentare che intendono effettuare la vendita diretta al consumatore finale di latte di asina devono attenersi alle disposizioni del presente paragrafo.

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. A tal fine, nell'azienda di produzione non devono essere presenti animali di allevamento destinati alla produzione di latte di specie diversa, in particolare bovini od ovicapri. Inoltre, il personale addetto alla mungitura e alla manipolazione del latte, o comunque destinato a venire in contatto diretto o indiretto con l'alimento, non deve avere avuto contatti recenti con latte di animali di altre specie.

Su tutti i capi adibiti alla produzione di latte deve essere effettuata annualmente sierodiagnosi per brucellosi mediante test di screening con sieroaagglutinazione rapida con antigene al Rosa Bengala (SAR). In caso di positività alla SAR, anche di un singolo animale, deve essere effettuata la prova di fissazione del complemento (FdC) su tutti i capi sensibili presenti in allevamento. In attesa dei risultati della prova di FdC il Servizio Veterinario competente per territorio dispone la sospensione della vendita del latte crudo al consumatore finale. La riammissione alla vendita del latte crudo sarà stabilita dal Servizio Veterinario in base alla valutazione delle misure intraprese e dei risultati degli eventuali ulteriori controlli effettuati.

Ai fini della prevenzione delle tossinfezioni da *Escherichia coli* O157 verocitotossico, gli animali dell'azienda di produzione non devono pascolare su prati o altri luoghi frequentati e potenzialmente contaminati da ruminanti. Inoltre, gli animali destinati alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale devono essere sottoposti a controllo delle feci così come descritto al paragrafo "Prescrizioni relative alle aziende e al bestiame da latte".

Si riportano nella seguente tabella 3 i requisiti previsti per la produzione di latte crudo di asina. Come già indicato, la frequenza di campionamento (feci e latte) può essere modulata in funzione del livello di rischio valutato dal Servizio Veterinario competente.

Tabella 3. Parametri previsti per la produzione di latte crudo di asina

Requisito	Valore	Frequenza	Matrice
Carica batterica a 30 °C (ufc/ml)	inferiore o uguale a 50.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese)	almeno 2 prelievi al mese	latte di massa
	inferiore o uguale a 50.000	bimestrale	latte prelevato all'erogatore
Cellule somatiche (n/ml)	inferiore o uguale a 45.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese)	almeno 1 prelievo al mese	latte di massa
Staphylococcus aureus	n = 5 m = 100 M = 1000 c = 2	almeno 1 prelievo al mese	latte della cisterna per la vendita diretta di latte crudo al consumatore
Listeria monocytogenes	assenza in 25 ml	almeno 1 prelievo al mese	
Salmonella spp	assenza in 25 ml	almeno 1 prelievo al mese	
Campylobacter termotolleranti	assenza in 25 ml	almeno 1 prelievo al mese	
E. coli O157 verocitotossico	assenza in 25 ml	almeno 1 prelievo al mese	
E. coli O157 verocitotossico	assenza in 25 g	semestrale	feci
Aflatossine	≤ 50 ppt	almeno 1 prelievo ogni 3 mesi (si suggerisce di concentrare i prelievi nel periodo fine estate-autunno)	latte di massa

Il latte proveniente da asine sottoposte a trattamento farmacologico non deve essere destinato al consumo umano.

Poiché non è possibile verificare la presenza di sostanze antibatteriche esogene nel latte di asina utilizzando i test di screening basati su metodo microbiologico impiegati per il latte di altre specie (es. Delvotest) a causa dell'elevata concentrazione dell'enzima lisozima, le cui proprietà antibatteriche



potrebbero essere responsabili di false positività, è necessario ricorrere ad altre metodiche, quali ad esempio HPLC.

La vendita del latte crudo di asina può essere effettuata secondo le modalità indicate nel paragrafo "Condizioni generali", alle lettere a) e b).

L'operatore del settore alimentare deve fornire a tutti gli acquirenti di latte crudo un'apposita scheda informativa con indicazioni in merito alle corrette modalità di conservazione e utilizzo del latte e le avvertenze di consumo, come riportato nel paragrafo "Informazioni per il consumatore".

PRODUZIONE DI GELATI A PARTIRE DA LATTE CRUDO, PRESSO LABORATORI ANNESSI A ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO (GELATERIE ARTIGIANALI)

La produzione di gelati in cui il latte crudo, acquistato direttamente dal produttore locale (nell'ambito della stessa Provincia e delle Province contermini), venga utilizzato come ingrediente è consentita anche alle imprese che effettuano commercio al dettaglio (vendendo il loro prodotto direttamente al consumatore finale). Le gelaterie artigianali devono essere registrate ai sensi del Reg. 852/2004 secondo le procedure vigenti e, qualora nella loro attività effettuino la produzione di gelati a partire dal latte crudo, devono darne comunicazione all'autorità competente, che ne terrà conto nella programmazione delle attività di controllo.

Tali gelaterie, nel rispettare le norme previste dal Reg. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, devono attuare specifici piani di controllo a garanzia della sicurezza alimentare in cui sia previsto di mantenere il latte crudo a temperature di refrigerazione uguali o inferiori a +4°C anche durante il trasporto, che sarà effettuato con mezzi/attrezzature all'uopo registrate, e sottoporre il latte crudo a un trattamento termico di pastorizzazione (ad alta o bassa temperatura), prima di iniziare la lavorazione e comunque entro 24 ore dalla mungitura.

Sebbene la produzione del gelato venga preceduta dal trattamento termico che dovrebbe garantire l'inattivazione dei microrganismi patogeni eventualmente presenti negli ingredienti utilizzati, bisogna comunque considerare che tale alimento viene somministrato anche a soggetti appartenenti a categorie di consumatori, quali i bambini, maggiormente sensibili al rischio di malattie alimentari, e quindi è necessario prevedere particolari precauzioni che consentano di minimizzare i rischi per tali consumatori.

A tal fine, poiché gli allevatori che producono latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale ai sensi della presente disposizione sono sottoposti a controlli ufficiali più stringenti rispetto agli altri produttori e, a loro volta, si impegnano a effettuare in regime di autocontrollo campionamenti e procedure al fine di aumentare le garanzie sanitarie delle loro produzioni, è necessario prevedere, a tutela del consumatore, che il latte crudo utilizzato come materia prima per la produzione artigianale di gelati presso laboratori registrati provenga esclusivamente dai suddetti allevamenti.