



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale
8^a legislatura

Presidente	Giancarlo	Galan
V. Presidente	Franco	Manzato
Assessori	Renato	Chisso
	Giancarlo	Conta
	Marialisa	Coppola
	Oscar	De Bona
	Elena	Donazzan
	Massimo	Giorgetti
	Renzo	Marangon
	Sandro	Sandri
	Vendemiano	Sartor
	Flavio	Silvestrin
	Stefano	Valdegamberi
Segretario	Antonio	Menetto

Deliberazione della Giunta

n. **3761** del **- 2 DIC. 2008**

OGGETTO: applicazione della registrazione e del riconoscimento previste dal "Pacchetto Igiene" alle strutture di caseificazione in alpeggio

L'Assessore alla Tutela del Consumatore, Sicurezza Alimentare e Servizi Veterinari Elena Donazzan riferisce quanto segue:

La Commissione Europea, con una serie di Regolamenti comunitari, denominati "Pacchetto Igiene", ha stabilito i requisiti strutturali e gestionali degli stabilimenti di produzione alimenti. Tali requisiti possono essere adattati ai prodotti tradizionali e alle esigenze di zone soggette a particolari vincoli geografici, senza compromettere gli obiettivi dei regolamenti a condizione che tale adattamento venga notificato alla Commissione Europea.

Tuttavia, negli allegati al presente documento sono stati individuati dei particolari requisiti strutturali specifici per l'insediamento produttivo delle "malghe", tali da non comportare la necessità della notifica alla Commissione Europea.

Con l'allegato A della DGR 1616/2007, infatti, era già stato definito un percorso facilitato che consentiva all'operatore del settore alimentare la possibilità trasformare il latte in alpeggio con una limitazione all'ambito di commercializzazione e la necessità di modificare, nell'arco di quattro anni, la propria qualifica in registrazione. Con il presente documento si definisce un percorso più articolato che, garantendo parimenti una semplificazione dei requisiti strutturali per le malghe registrate, consente agli operatori che vogliono commercializzare il loro prodotto su tutto il territorio nazionale, nonché verso altri Stati membri, due differenti percorsi per accedere al riconoscimento.

Oltre al normale percorso per il riconoscimento, è stato definito un percorso che prevede un periodo transitorio per l'acquisizione del riconoscimento dei caseifici in alpeggio che ben si collega con il programma di recupero e riqualificazione delle "malghe" già deliberato dalla Giunta con DGR 12 febbraio 2008, n. 199.

Si è, inoltre, voluto consentire, per le strutture registrate, la vendita al consumatore finale non solo in malga ma anche nella fase successiva al ritorno dall'alpeggio; l'operatore del settore alimentare, pertanto, avrà la possibilità di stagionare e vendere il proprio formaggio, prodotto nel caseificio in alpeggio, in uno spaccio funzionalmente collegato alla malga presso il proprio comune di residenza.

A tal fine e per garantire una procedura omogenea in tutto il territorio della Regione del Veneto si sono predisposti gli **allegati A, B, C, D, E, F, G, H** ed **I** al presente provvedimento, del quale costituiscono parte integrante:

Allegato A: registrazione e riconoscimento degli stabilimenti di produzione e trasformazione del latte in alpeggio;

Allegato B: modulo registrazione caseificio in alpeggio;

Allegato C: modello di domanda di "Riconoscimento" ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 per i caseifici in alpeggio che si avvalgono del periodo transitorio;

Allegato D: modello di domanda di "Riconoscimento" ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 per i caseifici in alpeggio;

Allegato E: check-list per il sopralluogo nei caseifici in alpeggio registrati e riconosciuti che si avvalgono del periodo transitorio;

Allegato F: check-list per il sopralluogo nei caseifici riconosciuti in alpeggio;

Allegato G: attestazione dei Servizi Veterinari in merito alla conformità del latte;

Allegato H: modulo di richiesta di sopralluogo a fine del periodo transitorio;

Allegato I: modulo di invio della richiesta/variazione del riconoscimento dal Servizio Veterinario all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare.

Il relatore conclude la propria relazione e propone all'approvazione della giunta regionale il seguente provvedimento.

LA GIUNTA REGIONALE

UDITO il relatore, incaricato dell'istruzione dell'argomento in questione ai sensi dell'articolo 33, secondo comma, dello Statuto, il quale dà atto che la struttura competente ha attestato l'avvenuta regolare istruttoria della pratica, anche in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione, statale e regionale;

VISTO l'articolo 117, comma 3 della Costituzione;

VISTO l'articolo 8, comma 6 della Legge 05.06.2003, n. 131 "Disposizioni per l'adeguamento dell'ordinamento della Repubblica alla legge costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3 "

VISTO il Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n. 112, recante il conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti Locali;

VISTA la Legge Regionale 29 novembre 2001, n. 39, con la quale è stato adottato il nuovo ordinamento di bilancio e contabilità della Regione;

VISTO il "Libro Bianco sulla sicurezza alimentare" della Commissione Europea 12 gennaio 2000;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002;

VISTI i Regolamenti (CE) n. 852, 853, 854, e 882/2004 e successive modifiche e integrazioni;

VISTO il Regolamento (CE) n. 2073/2005 e successive modifiche e integrazioni;

VISTO il Regolamento (CE) n. 2074/2005 e successive modifiche e integrazioni;

VISTA la DGR del 11 aprile 2006, n. 1041 "Recepimento degli accordi tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 05.05.2003, n. 131";

VISTA la DGR del 3 luglio 2007, n. 2016 "Applicazione Regolamenti (CE) 852, 853, 854 e 882/2004, e successive modifiche ed integrazioni, per piccole realtà produttive";

VISTA la DGR del 20 novembre 2007, n. 3710 "D.G.R. del 11/04/06 n. 1041: modalità di riconoscimento e registrazione delle strutture di produzione, lavorazione, deposito, distribuzione, vendita e somministrazione degli alimenti." e successive modifiche ed integrazioni;

DELIBERA

1. di approvare gli **allegati A, B, C, D, E, F, G, H e I** al presente provvedimento, del quale costituiscono parte integrante:
 - Allegato A:** registrazione e riconoscimento degli stabilimenti di produzione e trasformazione del latte in alpeggio;
 - Allegato B:** modulo registrazione caseificio in alpeggio;
 - Allegato C:** modello di domanda di "Riconoscimento" ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 per i caseifici in alpeggio che si avvalgono del periodo transitorio;
 - Allegato D:** modello di domanda di "Riconoscimento" ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 per i caseifici in alpeggio;
 - Allegato E:** check-list per il sopralluogo nei caseifici in alpeggio registrati e riconosciuti che si avvalgono del periodo transitorio;
 - Allegato F:** check-list per il sopralluogo nei caseifici riconosciuti in alpeggio;
 - Allegato G:** attestazione dei Servizi Veterinari in merito alla conformità del latte;
 - Allegato H:** modulo di richiesta di sopralluogo a fine del periodo transitorio;
 - Allegato I:** modulo di invio della richiesta/variazione del riconoscimento dal Servizio Veterinario all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare.
2. di abrogare l'allegato A della DGR del 3 luglio 2007, n. 2016 "Applicazione Regolamenti (CE) 852,853,854 e 882/2004, e successive modifiche ed integrazioni, per piccole realtà produttive"
3. di dare mandato all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare, dell'attuazione degli ulteriori eventuali provvedimenti che si rendessero necessari per dare attuazione a quanto disposto dal presente provvedimento anche a implementazione dello stesso;

4. di pubblicare il presente provvedimento sul sito della Regione del Veneto per opportuna pubblicità dell'atto.

Sottoposto a votazione, il provvedimento è approvato con voti unanimi e palesi.

IL SEGRETARIO
Dott. Antonio Menetto

IL PRESIDENTE
On. dott. Giancarlo Galan

IL VICE PRESIDENTE
Dott. Franco Manzato





Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare

**REGISTRAZIONE E RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI DI PRODUZIONE
E TRASFORMAZIONE DEL LATTE IN ALPEGGIO**

Indice

1. Introduzione	pag. 3
2. Definizioni	pag. 3
3. Campo di applicazione	pag. 4
3.1 Tipologie delle strutture di trasformazione del latte in alpeggio	pag. 4
3.2 Soggetti interessati	pag. 4
3.3 Ambito di vendita	pag. 4
4. Requisiti per i caseifici in alpeggio registrati o riconosciuti che si avvalgono del periodo transitorio	pag. 5
4.1 Ricoveri animali e zona di mungitura	pag. 5
4.2 Locale di deposito latte, affioramento e lavorazione	pag. 5
4.2.1 Locale di deposito del latte e modalità di lavaggio e stoccaggio delle attrezzature per la mungitura	pag. 5
4.2.2 Locali di affioramento e lavorazione	pag. 6
4.3 Locali o armadi	pag. 6
4.4 Servizi igienici e spogliatoi	pag. 6
4.5 Locali di stagionatura	pag. 6
4.6 Attrezzature e utensili	pag. 7
4.7 Approvvigionamento di acqua potabile	pag. 7
4.8 Identificazione delle produzioni nelle malghe registrate	pag. 7
4.9 Modalità di presentazione delle dichiarazioni di inizio attività per i caseifici registrati in alpeggio	pag. 7
5. Requisiti per il riconoscimento di un caseificio in alpeggio che si avvale del periodo transitorio	pag. 8
5.1 Modalità di presentazione delle domande di riconoscimento per i caseifici in alpeggio che si avvalgono del periodo transitorio	pag. 8
5.2 Modalità di gestione successiva alle domande di riconoscimento per i caseifici in alpeggio che si avvalgono del periodo transitorio	pag. 9
6. Requisiti per il riconoscimento di un caseificio in alpeggio	pag. 9



6.1 Ricoveri animali e zona di mungitura	
6.2 Caratteristiche generali dello stabilimento e area esterna	pag. 9
6.3 Requisiti generali dei locali di produzione	pag. 10
6.4 Requisiti specifici dei locali accessori	pag. 11
6.4.1 strutture per il magazzinaggio di prodotti che necessitano di un regime di temperatura controllata	pag. 11
6.4.2 Locali o armadi	pag. 11
6.4.3 Locali di stagionatura	pag. 11
6.5 Requisiti degli spogliatoi e dei servizi igienici	pag. 11
6.6 Requisiti delle attrezzature	pag. 12
6.7 Approvvigionamento di acqua potabile	pag. 12
6.8 Modalità di presentazione delle domande di riconoscimento per i caseifici in alpeggio	pag. 12
7. Autocontrollo sulla qualità igienica delle produzioni	pag. 13
8. Requisiti delle aziende che inviano i capi negli alpeggi dove si trasforma il latte	pag. 13
8.1 Parametri igienico sanitari del latte crudo prodotto in alpeggio	pag. 13
8.2 Controllo del latte crudo nel periodo di monticazione	pag. 14



1- INTRODUZIONE

La produzione di alcuni tra i più pregiati prodotti tradizionali regionali a base di latte, con caratteristiche organolettiche particolarmente apprezzate, avviene nelle malghe durante il periodo estivo di alpeggio. La commercializzazione di tali prodotti è attualmente limitata alla vendita diretta in malga o in piccoli quantitativi ad esercizi di commercio al dettaglio nella provincia e province contermini così come definito dalla D.G.R. 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

La Regione del Veneto ritiene importante favorire la conoscenza di tali formaggi anche al di fuori del territorio regionale attraverso un percorso che, elevando gli standard igienico-sanitari, ne consenta una più ampia commercializzazione.

Si ritiene necessario stabilire in tale contesto i requisiti strutturali e gestionali per le diverse tipologie di malghe in base all'ambito di commercializzazione.

I requisiti devono necessariamente essere adattati alla particolare situazione di produzione che si concentra in un ambito temporale molto limitato e in zone soggette a particolari difficoltà di ordine geografico.

Per favorire il passaggio delle malghe da strutture registrate a riconosciute si è previsto un percorso facilitato che favorisca l'operatore del settore alimentare mantenendo inalterate le garanzie per il consumatore.

Le caratteristiche espresse al capitolo 4 (da 4.1 a 4.7) sono quelle previste per gli stabilimenti di trasformazione del latte in alpeggio che vogliono acquisire la registrazione, così come definita al capo II della D.G.R. 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni nonché quelle previste al momento della presentazione della domanda di riconoscimento qualora l'operatore voglia avvalersi della possibilità di accedere al riconoscimento attraverso il periodo transitorio.

Le caratteristiche per il riconoscimento, previsto al Capo III della DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni sono quelle del capitolo 6 (punti da 6.1 a 6.7).

2- DEFINIZIONI

Ai fini del presente provvedimento si applicano le seguenti definizioni:

1. le definizioni previste dal regolamento (CE) n. 178/2002;
2. le definizioni previste dal regolamento (CE) n. 852/2004 e successive modifiche ed integrazioni;
3. le definizioni previste dal regolamento (CE) n. 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni;
4. le definizioni previste dal regolamento (CE) n. 882/2004 e successive modifiche ed integrazioni;
5. le definizioni previste dagli allegati alla D.G.R. n. 1041 del 11 aprile 2006.
6. alpeggio: insieme dei pascoli, delle strutture di ricovero del bestiame, produttive ed eventualmente abitative site in territorio montano utilizzate nel periodo di monticazione stagionale estiva;
7. periodo transitorio: il periodo intercorrente tra la presentazione della domanda di riconoscimento e il completamento dei lavori di ristrutturazione. Tale periodo, usufruibile esclusivamente per i caseifici in alpeggio, è di due anni.



3 - CAMPO DI APPLICAZIONE

3.1 Tipologie delle strutture di trasformazione del latte in alpeggio

Il presente documento definisce le modalità di registrazione o riconoscimento e le caratteristiche strutturali degli stabilimenti di trasformazione del latte in alpeggio. Tali insediamenti potranno avvalersi di tre percorsi differenziati per la loro attività:

a) **caseifici registrati in alpeggio:**

Assegnazione di un numero di registrazione al dettaglio alla struttura di trasformazione latte che possiede i requisiti strutturali ed igienico sanitari previsti al capitolo 4 (punti da 4.1 a 4.7) della presente delibera. L'operatore del settore alimentare, presenta la Dichiarazione di Inizio Attività presso i competenti Servizi Veterinari con le modalità previste al punto 4.9. L'attività può iniziare a seguito dell'avvenuta notifica dell'esito positivo del sopralluogo da parte del Servizio Veterinario competente territorialmente. Le malghe che sono già in possesso di autorizzazione sanitaria non sono soggette a nuova registrazione.

b) **caseifici riconosciuti in alpeggio che si avvalgono del periodo transitorio:**

Assegnazione di un numero di riconoscimento (approval number) alla struttura di trasformazione latte che possiede i requisiti strutturali ed igienico sanitari previsti al capitolo 4 (punti da 4.1 a 4.7) e che, contestualmente alla domanda, presenti un piano di ristrutturazione per raggiungere i requisiti previsti al capitolo 6 (punti da 6.1 a 6.7) nell'arco dei due anni successivi.

L'operatore del settore alimentare presenta la domanda e la relativa documentazione secondo le modalità previste al capitolo 5. L'attività può iniziare dalla data di notifica del decreto di riconoscimento.

Si precisa che, qualora allo scadere del periodo transitorio il caseificio in alpeggio non dovesse possedere, in tutto o in parte, i requisiti previsti al capitolo 6 il numero di riconoscimento verrà revocato.

c) **caseifici riconosciuti in alpeggio**

Assegnazione di un numero di riconoscimento (approval number) alla struttura di trasformazione latte che possiede, al momento della domanda, i requisiti strutturali ed igienico sanitari previsti al capitolo 6 (punti da 6.1 a 6.7).

L'operatore del settore alimentare presenta la domanda e la relativa documentazione secondo le modalità previste al punto 6.8. L'attività può iniziare dalla data di notifica del decreto di riconoscimento.

3.2 Soggetti interessati

Il responsabile legale dell'attività produttiva (conduttore/casaro) richiede il numero di riconoscimento/registrazione e risponde per il rispetto dei requisiti igienico sanitari e strutturali. Ogni modifica di titolarità (modifica della ragione sociale), strutturale o di produzione dovrà essere segnalata ai Servizi Veterinari tramite l'apposita modulistica differenziata per gli stabilimenti registrati e riconosciuti.

3.3 Ambito di vendita

I prodotti ottenuti nelle strutture di cui al presente provvedimento possono avere le seguenti possibilità di vendita:

- a) **caseifici registrati in alpeggio** - direttamente al consumatore finale o per piccoli quantitativi, così come definiti dalla D.G.R. 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni, ad esercizi di commercio al dettaglio nella provincia e nelle province



contermini. La struttura registrata potrà dotarsi, presso il Comune sede dell'allevamento, di idonei locali per la stagionatura e per la vendita del formaggio prodotto in malga. Le possibilità di vendita e le procedure di registrazione sono definite dalla DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni. In tal caso la stagionatura e lo spaccio di vendita dovranno essere funzionalmente correlati alla malga sede dell'alpeggio.

- b) **caseifici riconosciuti in alpeggio che si avvalgono del periodo transitorio** - in ambito comunitario per i formaggi con stagionatura superiore ai 60 giorni. Direttamente al consumatore finale o per piccoli quantitativi, così come definiti dalla D.G.R. 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni, ad esercizi di commercio al dettaglio nella provincia e nelle province contermini per i formaggi con stagionatura inferiore ai 60 giorni e per altri prodotti derivati del latte. Tali limitazioni verranno a cadere a seguito di parere favorevole sul sopralluogo effettuato dai Servizi Veterinari a fine dei lavori di ristrutturazione.
- c) **caseifici riconosciuti in alpeggio** - in ambito comunitario per tutti i prodotti a base di latte.

4. REQUISITI PER I CASEIFICI IN ALPEGGIO REGISTRATI O RICONOSCIUTI CHE SI AVVALGONO DEL PERIODO TRANSITORIO

I caseifici in alpeggio registrati e quelli riconosciuti che si avvalgono del periodo transitorio, al momento della domanda, devono essere dotati di:

4.1 Ricoveri animali e zona di mungitura

Ricoveri o zona delimitata adibita alla mungitura degli animali dotata di un punto acqua. Tale punto acqua deve:

- essere almeno nelle immediate vicinanze;
- consentire il lavaggio delle mani e delle attrezzature per la mungitura;

4.2 Locali deposito latte, affioramento e lavorazione

I locali di deposito, affioramento e lavorazione devono essere:

- completamente separati dal ricovero degli animali;
- completamente separati dal servizio igienico;
- non coincidenti con i locali adibiti ad abitazione.

4.2.1 Locale di deposito del latte e modalità di lavaggio e stoccaggio delle attrezzature per la mungitura

Il locale deposito latte e di lavaggio delle attrezzature deve essere almeno dotato di punto acqua.

Qualora lo stoccaggio del latte avvenga direttamente nella struttura di lavorazione, le attrezzature per la mungitura dovranno essere lavate e depositate in luogo diverso. Il lavaggio dei recipienti e delle attrezzature per la mungitura può avvenire anche all'esterno, sotto tettoia, purché l'area calpestabile limitrofa sia pavimentata, anche con pietra, in modo da evitare l'eccessivo insudiciamento delle calzature.

L'asciugatura deve essere comunque prevista in zona protetta e, in particolare, al riparo dalla polvere.

Il locale deve essere situato e strutturato, anche se all'interno del caseificio, in modo da evitare ogni possibile rischio di contaminazione del latte, garantendo inoltre la protezione dalla polvere, dagli insetti e da ogni altro animale indesiderato.



Inoltre deve essere:

- sufficientemente ampio (per contenere almeno la vasca di raffreddamento, ove necessaria);
- pavimentato con pendenza tale da permettere l'evacuazione e la raccolta delle acque di lavaggio e facilmente pulibile;

4.2.2 Locali di affioramento e di lavorazione

I locali di affioramento e di lavorazione devono possedere le seguenti caratteristiche strutturali:

- pavimenti lavabili, con inclinazione tale da consentire l'evacuazione e la raccolta delle acque di lavaggio;
- pareti rivestite di materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- soffitti o coperture facili da pulire;
- porte e finestre in materiale resistente facile da pulire e costruite in modo da evitare l'ingresso di animali indesiderati;
- reti antimosche alle aperture.
- presenza di almeno un lavello con acqua corrente calda e fredda con comando a pedale o almeno non manuale, sapone e asciugamani.

In ogni caso in relazione alla particolarità del processo produttivo e alle esigenze tecnologiche, l'autorità sanitaria può consentire che i locali di deposito del latte, affioramento e lavorazione siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza. In tale caso le caratteristiche del locale devono essere almeno quelle previste per i locali affioramento e lavorazione.

4.3 Locali o armadi

Deve essere presente un locale separato o un armadio dedicato per il deposito del caglio ed altri ingredienti conservati in idonei contenitori per alimenti e a temperatura idonea. Deve essere presente un locale separato o un armadio dedicato per il deposito del materiale ed attrezzature per la pulizia e disinfezione.

4.4 Servizi igienici e spogliatoi

I servizi igienici, dotati di acqua corrente calda e fredda e lavabo, non devono essere direttamente comunicanti con il locale di lavorazione; è consentito l'utilizzo di servizi igienici dell'abitazione purché situati nelle immediate vicinanze del locale di lavorazione. Se non accessibili direttamente dalle zone di lavorazioni devono essere predisposti sistemi adeguati a prevenire la contaminazione.

In ogni caso deve essere possibile accedere al lavandino dotato di acqua corrente calda e fredda, di sapone e asciugamani prima della ripresa delle attività.

Presenza di un locale spogliatoio o di un'area riservata a spogliatoio dotata di armadietto a doppio scomparto; tale locale potrà anche essere sostituito da un armadio dedicato posto nell'abitazione privata.

4.5 Locali di stagionatura

I locali di affinatura/stagionatura devono essere dotati di pavimenti, pareti e soffitti facili da pulire e le superfici destinate a venire a contatto con il prodotto devono essere in materiale idoneo facilmente lavabile e disinfettabile.

Per i prodotti tradizionali, anche successivamente alla ristrutturazione, sono consentite le seguenti deroghe:

- locali geologicamente naturali (grotte o pavimenti e/o pareti in roccia o naturale);
- pareti, pavimenti, soffitti e porte non impermeabili o non costituiti da materiale inalterabile purché sia garantita la difesa da animali indesiderati (insetti, roditori);



- superfici di appoggio ed utensili destinati ad entrare a diretto contatto con i prodotti in materiale quali il legno, anche non liscio, purché pulito ed in buono stato;
- è ammessa la stagionatura in altri locali situati nel medesimo alpeggio a condizione che siano funzionalmente collegati allo stabilimento;
- l'operatore deve garantire una opportuna procedura di trasferimento del prodotto tra le diverse costruzioni della malga che eviti qualsiasi tipo di contaminazione. Il Servizio Veterinario deve approvare tale procedura valutando la tipologia del formaggio da stagionare e le condizioni di spostamento/trasporto dal luogo di produzione al luogo di stagionatura.

4.6 Attrezzature ed utensili

Attrezzature ed utensili destinati ad entrare in contatto diretto con il latte e i prodotti derivati in materiale resistente alla corrosione facili da lavare e disinfettare; può essere consentito l'utilizzo di altro materiale (non resistente alla corrosione, non facile da pulire e disinfettare) in applicazione delle deroghe per i prodotti a base di latte tradizionali.

Tali attrezzature dovranno essere mantenute costantemente in stato di pulizia ed essere regolarmente lavate e sanificate al fine di non determinare effetti negativi sull'igiene e la sanità delle produzioni.

Tutte le operazioni svolte nel locale di lavorazione, dovranno impedire contaminazioni delle materie prime o dei prodotti finiti eventualmente presenti nei locali attraverso il rispetto di procedure che garantiscano la separazione spaziale o temporale delle diverse attività.

4.7 Approvvigionamento di acqua potabile

Trattandosi di attività site in territorio disagiato di montagna, l'approvvigionamento di acqua potabile da parte di un gestore di acquedotto non sempre è possibile, l'acqua utilizzata nello stabilimento alimentare, nel punto d'uso deve comunque essere conforme a quanto stabilito dal D. Lgs. 2 febbraio 2001 n. 31 e sue successive modifiche ed integrazioni.

Il giudizio d'idoneità all'uso dell'acqua destinata ai fini alimentari è espresso dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende ULSS territorialmente competenti.

4.8 Identificazione delle produzioni nelle malghe registrate

Le produzioni effettuate all'interno di una malga registrata dovranno essere identificate in base alla normativa vigente per quanto riguarda l'etichettatura dei prodotti confezionati. In ogni caso deve essere mantenuta la tracciabilità del prodotto così come previsto dal Regolamento (CE) n. 178/2002.

4.9 Modalità di presentazione delle dichiarazioni di inizio attività per i caseifici registrati in alpeggio

Il responsabile legale dell'attività produttiva presenta la Dichiarazione di Inizio Attività utilizzando l'Allegato B della presente deliberazione, al Servizio veterinario dell'Az. ULSS competente per territorio, corredata dalla documentazione prevista.

Il Servizio Veterinario dell'Az. ULSS competente per territorio effettua il sopralluogo per valutare la rispondenza dello stabilimento ai requisiti strutturali e delle attrezzature per mezzo della check-list all'Allegato E registrando l'attività secondo le procedure previste dalla D.G.R. 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni. L'attività può iniziare a seguito della notifica dell'esito positivo del sopralluogo.

Il responsabile legale della malga registrata potrà dotarsi, presso il comune sede dell'allevamento, di locali per la stagionatura e per la vendita diretta del formaggio prodotto in malga in modo da consentire la prosecuzione di tali attività in pianura. Le procedure di



registrazione e l'ambito di vendita sono quelle previste dalla DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

5. REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DI UN CASEIFICIO IN ALPEGGIO CHE SI AVVALGA DEL PERIODO TRANSITORIO

I caseifici in alpeggio riconosciuti che si avvalgono del periodo transitorio, al momento della domanda devono essere dotati delle caratteristiche strutturali previste dal punto 4.1 al 4.8.

Alla fine del periodo transitorio dovranno avere le caratteristiche del caseificio riconosciuto in alpeggio previste dal punto 6.1 al 6.7.

5.1 Modalità di presentazione delle domande di riconoscimento per i caseifici in alpeggio che si avvalgono del periodo transitorio

Il responsabile legale del caseificio in alpeggio, anche se diverso dal proprietario, presenta la domanda di riconoscimento in bollo al servizio veterinario, competente per territorio, corredata dalla documentazione prevista utilizzando l'allegato C al presente provvedimento.

Si specifica che all'atto della presentazione della domanda devono essere prodotte due planimetrie, una che rispecchi lo stato iniziale della struttura e la seconda che evidenzii l'esito della ristrutturazione che deve avvenire in conformità alle caratteristiche del capitolo 6.

Il servizio veterinario dell'Az. ULSS competente per territorio :

1. protocolla tutta la documentazione pervenuta;
2. verifica la correttezza formale e sostanziale dell'istanza e della documentazione allegata;
3. effettua il sopralluogo ispettivo per valutare la rispondenza dello stabilimento ai requisiti strutturali e delle attrezzature previsti per mezzo della check-list all'allegato E;
4. assegna con atto formale l'incarico di Veterinario Ufficiale responsabile dello stabilimento ;
5. trasmette all'Unità di progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare, la seguente documentazione: Allegato I, domanda dell'operatore del settore alimentare, copia della prima pagina della camera di commercio (dove è riportata la corretta denominazione della società) ai fini dell'emissione del numero di riconoscimento;
6. Il Responsabile/Direttore del Servizio Veterinario dell'Az. ULSS territorialmente competente emette il decreto di "Riconoscimento condizionato" e lo notifica alla ditta, inviandone copia all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare.
7. L'operatore del settore alimentare può iniziare l'attività a seguito di notifica del decreto.
8. il Servizio Veterinario dell'Az. ULSS, entro i 90 giorni di validità del documento di "Riconoscimento condizionato", controlla la conformità dello stabilimento alla normativa in materia di alimenti per i requisiti relativi all'igiene della produzione, svolgendo un audit di buone prassi igieniche e di procedure basate sull'HACCP per la valutazione dell'efficacia di quanto predisposto dalla ditta ai fini del controllo di processo e di prodotto e redige il verbale di sopralluogo che potrà evidenziare i seguenti esiti:
 - Parere Favorevole Incondizionato, se lo stabilimento soddisfa i requisiti della normativa in materia di alimenti;
 - Parere Sfavorevole (di non conformità), se lo stabilimento non soddisfa i requisiti della normativa comunitaria in materia di alimenti;
9. Il Responsabile/Direttore del Servizio acquisito il verbale di sopralluogo, entro i 90 giorni di durata del "Riconoscimento condizionato" assumerà le conseguenti decisioni:
 - in caso di Parere Favorevole Incondizionato ed effettuato, se ritenuto necessario, specifico sopralluogo, emette il decreto di "Riconoscimento". L' *Approval Number* dello stabilimento rimane quello attribuito tramite programma Ministeriale con il "Riconoscimento condizionato".



Il competente Servizio territoriale notifica all'operatore del settore alimentare il decreto di "Riconoscimento" dello stabilimento e ne invia copia notificata all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare;

- In caso di Verbale di Sopralluogo con Parere Sfavorevole, il "Riconoscimento condizionato" decade automaticamente e l' *Approval Number* revocato tramite programma Ministeriale. Il Responsabile del Servizio Veterinario redige un documento di revoca del "Riconoscimento condizionato" che andrà notificato alla ditta interessata e contestualmente inviato all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare. L'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare, acquisita tale documentazione, provvede all'inserimento dei dati in SINTESI e comunica il numero di riconoscimento assegnato (approval number) all'Az. ULSS.

5.2 Modalità di gestione successiva alle domande di riconoscimento per i caseifici in alpeggio che si avvalgono del periodo transitorio

Il responsabile legale del caseificio in alpeggio, terminati i lavori previsti dal piano di ristrutturazione, richiede l'effettuazione di un nuovo sopralluogo tramite l'Allegato H.

In caso di sopralluogo favorevole, il Servizio Veterinario invia comunicazione, all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare, della piena attuazione dei lavori previsti e della conformità della struttura alle caratteristiche stabilite ai punti da 6.1 a 6.7; in caso di sopralluogo sfavorevole invia la comunicazione per la revoca del riconoscimento ai fini dell'aggiornamento del sistema SINTESI.

Qualora la malga non completasse i lavori nel periodo previsto dalla presente delibera e, di conseguenza, venisse revocato il numero di riconoscimento, una eventuale nuova richiesta di riconoscimento non potrà più avvalersi del periodo transitorio.

Fino alla conferma del riconoscimento transitorio non è possibile prevedere cambi di ragione sociale, modifiche strutturali ad eccezione di quelle presentate con il piano di miglioramento e modifiche di attività produttiva.

6. REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DI UN CASEIFICIO IN ALPEGGIO

I caseifici in alpeggio riconosciuti, al momento della domanda, devono essere dotati di:

6.1 Ricoveri animali e zona di mungitura

Ricoveri o zona delimitata adibita alla mungitura degli animali dotata di un punto acqua. Tale punto acqua deve:

- essere almeno nelle immediate vicinanze;
- consentire il lavaggio delle mani e delle attrezzature per la mungitura;

6.2 Caratteristiche generali dello stabilimento e area esterna

L'area in cui è situato lo stabilimento di lavorazione del latte deve essere lontana da fonti di contaminazione esterna quali, ad esempio, la presenza di bovini nella zona antistante il laboratorio o qualsiasi altra fonte di contaminazione che possa influire sulla salubrità del prodotto.

L'area di produzione è composta da un unico corpo o comunque eventuali costruzioni sono dotate di un collegamento chiuso e stabile per prodotti e personale. Solo il locale di stagionatura può essere completamente staccato dall'edificio principale e posto in zona diversa all'interno del perimetro della malga purché collegato da una pavimentazione che consenta lo spostamento delle forme in maniera igienica.



L'area esterna allo stabilimento deve essere opportunamente pavimentata per almeno 1 metro di profondità lungo il lato sul quale sono aperte porte verso l'esterno per evitare che il transito del personale comporti una contaminazione dei locali.

6.3 Requisiti generali dei locali di produzione

La struttura deve essere progettata e costruita in modo da consentire un'adeguata manutenzione e pulizia/disinfezione e in modo da evitare la presenza di zone in cui si potrebbe accumulare sporcizia.

Devono essere presenti locali distinti per il deposito latte, per l'affioramento, per la lavorazione e la stagionatura.

Devono essere presenti, ove necessario, opportune attrezzature per la pulizia, disinfezione e deposito degli strumenti di lavoro.

In tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione gli alimenti devono essere protetti da qualsiasi forma di contaminazione che potrebbe renderli inadatti al consumo umano.

I percorsi del prodotto e del personale devono evitare incroci che possano favorire una contaminazione degli alimenti. Qualora tale requisito fosse solo parzialmente rispettato le produzioni devono essere garantite con adeguate procedure e con una separazione nel tempo delle varie operazioni.

L'ambiente di lavoro deve essere sufficientemente ampio da garantire lo svolgimento delle operazioni in condizioni di igiene anche qualora all'interno dello stesso locale si effettuino più fasi di lavorazione fatta salva la separazione dei locali prevista al secondo capoverso.

I locali di produzione devono essere:

- completamente separati dal ricovero degli animali;
- completamente separati dal servizio igienico che deve essere dotato di antibagno;
- non coincidenti con i locali adibiti ad abitazione.

I locali di produzione devono avere:

- pavimenti facili da pulire e eventualmente da disinfettare;
- pavimenti costruiti con materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico ad eccezione delle stagionature che usufruiscono delle deroghe per i prodotti tipici;
- ove opportuno con pozzetti a sifone muniti di griglia;
- con pendenza ed incanalamento delle acque;
- impianti di scarico progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione;
- pareti lisce, impermeabili, lavabili, disinfettabili fino ad un'altezza adeguata alle produzioni ad eccezione delle stagionature che usufruiscono delle deroghe per i prodotti tipici;
- i punti di congiunzione tra pareti e pavimenti devono avere angoli e spigoli arrotondati o almeno essere ben raccordati;
- i soffitti devono essere facilmente pulibili e costruiti in modo da evitare la caduta di particelle;
- le porte devono essere lavabili e disinfettabili;
- un numero sufficiente di lavabi dotati di comando non manuale, approvvigionati con acqua corrente calda e fredda, muniti erogatore di detergente ed asciugamani a perdere e con scarico in tubazioni chiuse;
- le porte esterne e le finestre devono garantire una chiusura completa con isolamento della struttura che eviti o riduca al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea nonché l'accesso agli insetti o altri animali indesiderati;



- le finestre aperte verso l'esterno devono, se apribili, essere dotate di barriere anti-insetti.

6.4 Requisiti specifici dei locali accessori

6.4.1 Strutture per il magazzinaggio di prodotti che necessitano di un regime di temperatura controllata

Ove necessario celle o armadi frigoriferi devono essere in grado di garantire le temperature previste per la conservazione dei prodotti da conservarsi in regime di temperatura controllata.

6.4.2 Locali o armadi

Deve essere presente un locale separato o un armadio dedicato per il deposito del caglio ed altri ingredienti conservati in idonei contenitori per alimenti e a temperatura idonea. Deve essere presente un locale separato o un armadio dedicato per il deposito del materiale ed attrezzature per la pulizia e disinfezione.

6.4.3 Locali di stagionatura

I locali di affinatura/stagionatura devono essere dotati di pavimenti, pareti e soffitti facili da pulire.

Le superfici destinate a venire a contatto con il prodotto devono essere in materiale idoneo facilmente lavabile e disinfettabile.

Per i prodotti tradizionali sono consentite le seguenti deroghe:

- locali geologicamente naturali (grotte o pavimenti e/o pareti in roccia o naturale);
- pareti, pavimenti, soffitti e porte non impermeabili o non costituiti da materiale inalterabile purché sia garantita la difesa da animali indesiderati (insetti, roditori);
- superfici di appoggio ed utensili destinati ad entrare a diretto contatto con i prodotti, in materiale quali il legno, anche non liscio, purché pulito ed in buono stato;
- è ammessa la stagionatura in altri locali situati nel medesimo alpeggio a condizione che siano funzionalmente collegati al caseificio in alpeggio;
- L'operatore deve garantire una opportuna procedura di trasferimento del prodotto tra le diverse costruzioni della malga che eviti qualsiasi tipo di contaminazione. Il Servizio Veterinario deve approvare tale procedura valutando la tipologia del formaggio da stagionare e le condizioni di spostamento/trasporto dal luogo di produzione al luogo di stagionatura.

6.5 Requisiti degli spogliatoi e dei servizi igienici

Gli spogliatoi devono essere dotati di accesso del personale direttamente dall'esterno in modo da evitare il transito degli addetti in qualsiasi zona interna dello stabilimento prima del cambio d'abiti e delle calzature. Non è necessario che il servizio igienico sia collegato direttamente con lo spogliatoio.

Deve essere disponibile un servizio igienico all'interno dello stabilimento nella zona di lavorazione ad esclusione della stagionatura. Il o i servizi igienici devono essere costruiti in modo da non immettere direttamente nei locali di lavorazione.

6.6 Requisiti delle attrezzature

Fatte salve le deroghe stabilite per i prodotti tipici, tutto il materiale, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono:

- essere costruite in materiale tale da rendere minimi i rischi di contaminazione e potenziali effetti tossici sull'alimento;
- essere installate, nel caso di apparecchiature, in modo da consentire un'adeguata pulizia



- delle stesse e dell'area circostante;
- avere superfici lisce e non assorbenti;

Per la produzione di prodotti tipici può essere consentito l'utilizzo di altro materiale in applicazione delle deroghe per tali prodotti.

Tutte le attrezzature dovranno essere mantenute costantemente in stato di pulizia ed essere regolarmente lavate e sanificate al fine di non determinare effetti negativi sull'igiene e la sanità delle produzioni.

Tutte le operazioni svolte nel locale di lavorazione, dovranno impedire contaminazioni delle materie prime o dei prodotti finiti eventualmente presenti nei locali attraverso il rispetto di procedure che garantiscano la separazione spaziale o temporale delle diverse attività.

6.7 Approvvigionamento di acqua potabile

Le malghe devono essere rifornite di acqua potabile in quantitativo sufficiente a garantire le lavorazioni e le operazioni di pulizia e disinfezione.

L'acqua utilizzata nello stabilimento di produzione deve comunque essere conforme a quanto stabilito dal D. Lgs. 2 febbraio 2001 n. 31 e sue successive modifiche ed integrazioni.

Il giudizio d'idoneità all'uso dell'acqua destinata ai fini alimentari è espresso dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione delle Aziende ULSS territorialmente competenti.

6.8 Modalità di presentazione delle domande di riconoscimento per i caseifici in alpeggio

Il responsabile legale del caseificio in alpeggio, anche se diverso dal proprietario, presenta la domanda di riconoscimento in bollo al servizio veterinario, competente per territorio, corredata dalla documentazione prevista utilizzando l'allegato D.1 al presente provvedimento.

Il servizio veterinario dell'Az. ULSS competente per territorio :

1. protocolla tutta la documentazione pervenuta;
2. verifica la correttezza formale e sostanziale dell'istanza e della documentazione allegata;
3. effettua il sopralluogo ispettivo per valutare la rispondenza dello stabilimento ai requisiti strutturali e delle attrezzature previsti per mezzo della check-list all'allegato F;
4. assegna con atto formale l'incarico di Veterinario Ufficiale responsabile dello stabilimento;
5. trasmette all'Unità di progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare, la seguente documentazione: Allegato I, domanda dell'operatore del settore alimentare, copia della prima pagina della camera di commercio (dove è riportata la corretta denominazione della società) ai fini dell'emissione del numero di riconoscimento;
6. Il Responsabile/Direttore del Servizio Veterinario dell'Az. ULSS territorialmente competente emette il decreto di "Riconoscimento condizionato" e lo notifica alla ditta, inviandone copia all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare;
7. L'operatore del settore alimentare può iniziare l'attività a seguito di notifica del decreto;
8. il Servizio Veterinario dell'Az. ULSS, entro i 90 giorni di validità del documento di "Riconoscimento condizionato", controlla la conformità dello stabilimento alla normativa in materia di alimenti per i requisiti relativi l'igiene della produzione, svolgendo un audit di buone prassi igieniche e di procedure basate sull'HACCP per la valutazione dell'efficacia di quanto predisposto dalla ditta ai fini del controllo di processo e di prodotto e redige il verbale di sopralluogo che potrà evidenziare i seguenti esiti:
 - Parere Favorevole Incondizionato, se lo stabilimento soddisfa i requisiti della normativa in materia di alimenti;
 - Parere Sfavorevole (di non conformità), se lo stabilimento non soddisfa i requisiti della normativa comunitaria in materia di alimenti;



9. Il Responsabile/Direttore del Servizio acquisito il verbale di sopralluogo, entro i 90 giorni di durata del "Riconoscimento condizionato" assumerà le conseguenti decisioni:
- in caso di Parere Favorevole Incondizionato ed effettuato, se ritenuto necessario, specifico sopralluogo, emette il decreto di "Riconoscimento". L' *Approval Number* dello stabilimento rimane quello attribuito tramite programma Ministeriale con il "Riconoscimento condizionato".
Il competente Servizio territoriale notifica all'operatore del settore alimentare il decreto di "Riconoscimento" dello stabilimento e ne invia copia notificata all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare;
 - qualora, invece il sopralluogo evidenziasse una non completa conformità alla norma il Responsabile/Direttore di Servizio motiva la proroga del "Riconoscimento condizionato" per ulteriori 90. Le motivazioni della proroga devono essere inviate, prima della scadenza dei 90 giorni, all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare;
 - In caso di Verbale di Sopralluogo con Parere Sfavorevole, il "Riconoscimento condizionato" decade automaticamente e l' *Approval Number* revocato tramite programma Ministeriale. Il Responsabile del Servizio Veterinario redige un documento di revoca del "Riconoscimento condizionato" che andrà notificato alla ditta interessata e contestualmente inviato all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare. L'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare, acquisita tale documentazione, provvede all'inserimento dei dati in SINTESI e comunica il numero di riconoscimento assegnato (approval number) all'Az. ULSS.

La modulistica per il cambio di ragione sociale, l'ampliamento di Attività e/o Prodotto, comportante aggiornamento dell'atto di riconoscimento e le modifiche strutturali e/o impiantistiche che non comportano variazioni dell'atto di riconoscimento è quella dell'allegato D del presente provvedimento (allegati da D.2 a D.4). Le procedure sono quelle previste dall'allegato D della DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Ad eccezione delle modifiche strutturali e/o impiantistiche che non comportano variazioni dell'atto di riconoscimento tutte le altre domande devono essere inviate all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare corredate di allegato I e copia della prima pagina della camera di commercio, per l'inserimento dei dati in SINTESI, prima dell'emissione del decreto. Tale decreto o l'eventuale presa d'atto verranno inviate successivamente all'Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare.

7. AUTOCONTROLLO SULLA QUALITÀ IGIENICA DELLE PRODUZIONI

Nel caseificio in alpeggio devono essere predisposte, attuate e mantenute una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP così come previsto dall'articolo 5 del Regolamento (CE) 852/2004.

Le procedure devono essere commisurate alla tipologia e al quantitativo di prodotto.

8. REQUISITI DELLE AZIENDE CHE INVIANO I CAPI NEGLI ALPEGGI DOVE SI TRASFORMA IL LATTE

8.1 Parametri igienico sanitari del latte crudo prodotto in alpeggio

Le aziende che intendono produrre in alpeggio dovranno presentare la documentazione relativa ai parametri previsti dall'allegato III, Sezione IX del Regolamento (CE) n. 853/2004 e successive modifiche, dal quale risulti la conformità del latte crudo alla media geometrica mobile nel periodo antecedente la monticazione.



I caseifici in alpeggio che utilizzano latte proveniente da animali i cui allevamenti sono risultati non conformi alla media geometrica mobile dei parametri previsti dall'allegato III, sezione IX del regolamento (CE) n. 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni, nel periodo antecedente la monticazione, possono produrre esclusivamente formaggi con stagionatura superiore ai 60 giorni. Le creme provenienti dal processo di lavorazione dei prodotti derivanti dall'utilizzo di latte non conforme possono essere destinate alla fabbricazione di burro se immediatamente raffreddate e conservate a temperatura pari o inferiore a +4°C fino alla pastorizzazione che dovrà avvenire entro settantadue ore dalla separazione.

Il Servizio Veterinario allega al certificato per l'alpeggio quello sulla conformità del latte.

8.2 Controllo del latte crudo nel periodo di monticazione

Nelle fasi di utilizzo estivo degli alpeggi non è necessaria la verifica dei parametri previsti dall'allegato III, Sezione IX del Regolamento (CE) n. 853/2004 e successive modifiche.