



Data

25 MAG 2006

Protocollo N° 323527 50.00.13.01

Allegati N°

Oggetto

Utilizzo della bactofugazione del latte crudo. Chiarimenti.

TELEFAXAI SIGNORI RESPONSABILI
SERVIZI VETERINARI
AZIENDE ULSS DEL VENETOE p.c. Ministero della Salute
D.S.P.V.N. S.A
Ex ufficio :IXARAV
Corso australia 67/A
35100 PADOVA

A seguito della richiesta di chiarimenti sulla legittimità dell'uso di macchine bactofugatrici presso le aziende zootecniche di produzione latte, si ritiene di dover precisare quanto di seguito riportato.

Nello specifico, allo scrivente Unità di Progetto, si chiede se l'uso di tale tecnica, nella fase primaria della filiera del latte, sia compatibile con il D.P.R. 54/97 e il Regolamento 853/2004 o se sia illegittima.

Con riferimento a tale quesito va precisato che la bactofugazione è un processo di risanamento per centrifugazione che determina l'eliminazione della carica batterica e delle cellule somatiche.

Premesso ciò, nel D.P.R. 54/97 e il Regolamento 853/2004 l'uso di macchine bactofugatrici in sede di allevamento non è menzionato, ma si parla di utilizzo di centrifughe solo con riferimento ai centri di raccolta, di trattamento e trasformazione e cioè in un momento successivo rispetto alla raccolta presso l'allevamento.

Il fatto che non sia prevista tale tecnica di risanamento in sede di allevamento legittima a ritenerla vietata perché tendente a mascherare l'effettiva qualità igienico-sanitaria del latte e la completa salubrità degli animali che producono tale alimento.

A disposizione per ulteriori chiarimenti, si porgono distinti saluti.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
IGIENE DEGLI ALIMENTI, NUTRIZIONE E ACQUE
Dott. Piero Vio

/FA

Servizio Igiene degli Alimenti, Nutrizione e Acque
Ufficio Igiene Alimenti di Origine Animale
E-mail: serv.igalnutriz@regione.veneto.itDirigente: Dott. Piero Vio
Referente: Dott. Silvio Pittui
Sito Web: www.regione.veneto.ittelefono 041.2791325
telefono 041.2791337
fax 041.2791330-1374