

Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare

**PRODUZIONE
E TRASFORMAZIONE DEL LATTE IN ALPEGGIO**

Indice

1. <i>Introduzione.....pag.</i>	3
2. <i>Normativa di riferimento.....</i>	3
3. <i>La trasformazione del latte in alpeggio – Definizioni.....</i>	4
4. <i>Requisiti minimi per la registrazione dell'azienda di produzione in alpeggio...</i>	5
4.1 Ricoveri animali e zona di mungitura	
4.2 Locale o zona di deposito del latte e lavaggio delle attrezzature	
5. <i>Requisiti minimi per la registrazione della struttura di produzione e trasformazione latte in alpeggio.....</i>	5
5.1 Locali	
5.2 Locale di lavorazione	
5.3 Locali o armadi	
5.4 Attrezzature ed utensili	
5.5 Servizi igienici e spogliatoi	
5.6 Locali di stagionatura	
5.7 Approvvigionamento di acqua potabile	
5.8 Modalità di presentazione della domanda di registrazione	
5.9 Registrazione dell'azienda di produzione che consegna latte ad uno stabilimento riconosciuto	
6. <i>Requisiti delle aziende che inviano i capi negli alpeggi dove si trasforma il latte.....</i>	8
6.1 Comunicazione preventiva del conduttore dell'alpeggio	
6.2 Parametri igienico sanitari del latte crudo prodotto in alpeggio	
6.3 Controllo del latte crudo nel periodo di monticazione	
7. <i>Autocontrollo sulla qualità igienica delle produzioni.....</i>	9
8. <i>Modulistica.....</i>	10
Modello A1 – Domanda di registrazione aziende produzione latte	

Modello A2 – Conformità latte crudo
Modello A3 – Comunicazione preventiva alpeggio bovini/ovini da latte
Modello A4 – Domanda di Registrazione Malga
Modello A5 – Richiesta assegnazione numero di registrazione
Modello A6 – Verbale sopralluogo veterinario
Modello A7 – Buone Pratiche Lavorazione: indicazioni

1- INTRODUZIONE

La documentazione allegata è stata predisposta con l'obiettivo di semplificare i percorsi amministrativi, garantire un approccio comune alle attività di vigilanza effettuate dai Servizi territoriali delle Aziende U.L.S.S. e definire standards strutturali minimi per la produzione di prodotti a base di latte nelle malghe. Questo provvedimento, infatti, assume una notevole importanza poiché l'alpeggio viene attuato per un periodo limitato di tempo (3-4 mesi al massimo) in strutture spesso penalizzate dal punto di vista logistico.

Si ricorda che a partire dal 1 gennaio 2006 sono entrati in vigore i Regolamenti (CE) nn.852, 853, 854 e 882/2004 e successive modifiche e integrazioni, che definiscono i requisiti strutturali degli stabilimenti che producono gli alimenti ed i relativi parametri microbiologici. In particolare, sono stati definiti i nuovi requisiti strutturali ed i relativi parametri dei prodotti lattiero caseari che hanno sostituito quelli fissati dal DPR n.54/1997.

A tale proposito, si evidenzia che i parametri di cui ai citati regolamenti comunitari risultano essere molto meno restrittivi di quelli individuati dal citato decreto ma proprio per le difficoltà relative all'approvvigionamento idrico ed allo smaltimento dei reflui di lavorazione, nonché vincoli urbanistici che ne ostacolano l'adeguamento ai requisiti normativi, si ritiene possibile, laddove, a parere dei competenti servizi territoriali delle Az.ULSS, non fosse nemmeno possibile l'adeguamento delle strutture ai parametri previsti per gli agriturismi, consentire la registrazione di quelle strutture che soddisfano, almeno, i parametri fissati nel presente provvedimento; resta inteso che qualora dette strutture non riuscissero a raggiungere i requisiti di cui ai citati regolamenti comunitari o relativi agli agriturismi entro quattro anni, il provvedimento di registrazione verrà automaticamente revocato.

2- NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Legge 30 aprile 1962 n. 283 Modifiche degli artt. 242, 243, 247, 250, 262 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. 27.7.34 n. 1265: "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".

D.P.R. 8 marzo 1980 n. 327 "Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella Legge 30 aprile 1962 n. 283 e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".

3 – LA TRASFORMAZIONE DEL LATTE IN ALPEGGIO - DEFINIZIONI

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.

Campo di applicazione

Le presenti "linee guida" si applicano agli alpeggi situati nel territorio del Veneto nei quali si svolge, solamente nel periodo estivo, un'attività di produzione e trasformazione del latte di cui ai Regolamenti (CE) nn.852, 853, 854 e 882/2004 e successive modifiche e integrazioni, ma le cui strutture non rientrano nei requisiti strutturali di cui ai citati regolamenti, né in quelli relativi agli "agriturismi" (L.R. 18 aprile 1987, n. 9 e successive modifiche e integrazioni).

Registrazione dell' azienda di produzione in alpeggio

Assegnazione di un numero di registrazione all'azienda di produzione che possiede i requisiti strutturali e di igienico sanitari previsti dal presente provvedimento.

Registrazione della struttura di trasformazione in alpeggio

Assegnazione di un numero registrazione alla struttura di trasformazione latte che possiede i requisiti strutturali e di igienico sanitari previsti dalla presente delibera.

Soggetti interessati

Conduttore / casaro del sito di alpeggio: risponde per il rispetto dei requisiti igienico sanitari e strutturali ai fini della registrazione.

Ambito di vendita

I prodotti ottenuti nelle strutture di cui al presente provvedimento possono essere commercializzati solamente nella provincia sede della struttura di produzione e nelle province contermini (non di altre regioni o Stati membri) e solamente al consumatore finale, così come definito al Regolamento (CE) n.178/2002 e successive modifiche e integrazioni.

4 - REQUISITI MINIMI PER LA REGISTRAZIONE DELL'AZIENDA DI PRODUZIONE IN ALPEGGIO

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.

Il punto acqua può anche non essere fisso, purché sempre presente al momento della mungitura degli animali.

4.2 Locale di deposito del latte e lavaggio delle attrezzature

Locale deposito latte e lavaggio delle attrezzature dotato di punto acqua.

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 la vasca di raffreddamento e le attrezzature per la mungitura);
- dotato di un'area pavimentata anche con pietra (in modo da evitare l'eccessivo insudiciamento delle calzature e permettere l'evacuazione o la raccolta delle acque di lavaggio);
- facilmente pulibile.

5 - REQUISITI MINIMI PER LA REGISTRAZIONE DELLA STRUTTURA DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE LATTE IN ALPEGGIO

5.1 Locali

La struttura di produzione, per poter essere registrata per quattro anni, deve essere almeno dotata di:

- a) locale per il deposito latte
- b) locale di affioramento
- c) locale di lavorazione

In ogni caso, ai sensi di quanto previsto dell'art. 28 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, in relazione alla particolarità del processo produttivo e alle esigenze tecnologiche, l'autorità sanitaria può consentire che i locali di cui alle lettere a), b) e c) siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza.

5.2 Locale di lavorazione

Il locale di lavorazione deve possedere le seguenti caratteristiche progettuali:

- separazione dai ricoveri animali;
- separazione dal servizio igienico;
- separazione dai locali adibiti ad abitazione.

Il locale di lavorazione deve possedere le seguenti caratteristiche strutturali:

- pavimenti lavabili, con inclinazione tale da consentire l'evacuazione delle acque di lavaggio verso chiusini grigliati con sifone;
- pareti rivestite di materiale facilmente lavabile e disinfettabile o comunque di sostanze che rendano le pareti facilmente lavabili e disinfettabili (sostanza autorizzata a venire in contatto con gli alimenti);
- soffitti o coperture facili da pulire. Sono ammessi i soffitti in legno;
- porte e finestre in materiale resistente facile da pulire e costruite in modo da evitare l'ingresso di animali indesiderati;
- sistema di evacuazione dei fumi/vapori mediante camino o cappa dimensionata alla fonte di calore utilizzata;
- reti antimosche alle aperture.

Presenza di almeno un lavello con acqua corrente dotato di comando a pedale o almeno non manuale.

Le zone antistanti gli accessi e/o ingressi devono essere pavimentate in cemento, pietra o altro materiale lavabile al fine di evitare l'insudiciamento dei locali durante i passaggi ripetuti.

5.3 Locali o armadi

Locale o armadio per il deposito separato di sale, caglio ed altri ingredienti conservati in idonei contenitori per alimenti.

Locale o armadio per il deposito del materiale ed attrezzature per la pulizia e disinfezione.

5.4 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, in particolare se trattasi di locale unico, 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.

5.5 Servizi igienici e spogliatoi

I servizi igienici, dotati di acqua corrente 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.

In ogni caso deve essere possibile accedere al lavandino dotato 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 dell'abitazione privata.

5.6 Locali di stagionatura

Locali di affinatura/stagionatura dotati di pavimenti, pareti e coperture facili da pulire.

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

Sono consentiti in questo caso:

- 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 in deroga quali il legno, anche non liscio, purchè pulito ed in buono stato.

E' ammessa la stagionatura in altri locali situati nel medesimo alpeggio a condizione che siano funzionalmente collegati allo stabilimento. In questo caso il Servizio Veterinario deve approvare una procedura di autocontrollo con le misure preventive o di controllo dei rischi. Il documento dovrà riportare almeno le seguenti indicazioni:

- la tipologia del formaggio da stagionare (><60 giorni di stagionatura, al latte crudo/pastorizzato);
- le temperature di conservazione;
- le condizioni di spostamento/trasporto dal luogo di produzione al luogo di stagionatura;
- la modalità di registrazione della temperatura.

Terminato il periodo di monticazione, il processo di stagionatura dei formaggi potrà proseguire in magazzini analogamente registrati (requisiti di cui almeno alla L.n.283/62 e DPR n.327/80).

In deroga a quanto sopra, stante la specificità e la stagionalità delle produzioni casearie in malga, la stagionatura si potrà realizzare, previo parere favorevole dell'A.U.L.S.S., anche in impianti semplicemente autorizzati ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, ma facenti comunque capo alla stessa ragione sociale della Ditta titolare della registrazione in alpeggio.

In ogni caso il trasporto ed il deposito di tale formaggio dovranno avvenire, oltre che nel rispetto della normativa vigente in materia igienico-sanitaria, anche di quella della rintracciabilità del prodotto (Regolamento (CE) n.178/2002).

5.7 Approvvigionamento di acqua potabile

Trattandosi di attività site in territorio disagiato di montagna, ove 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 Decreto Legislativo 2 febbraio 2001 e sue 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.

5.8 Modalità di presentazione delle domande di registrazione

L'istanza di registrazione viene presentata dall'effettivo utilizzatore dell'alpeggio, anche se diverso dal proprietario, utilizzando il modello Allegato A1 della presente deliberazione, e deve essere trasmessa in duplice copia, di cui l'originale in bollo e una copia in carta semplice, al Servizio veterinario dell'Az.ULSS competente per territorio, corredata dalla documentazione prevista.

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 di verifica della rispondenza dello stabilimento ai

requisiti previsti redigendo apposito verbale utilizzando l'Allegato A3 della presente deliberazione;

4. assegna con atto formale l'incarico di veterinario ufficiale responsabile dell'impianto;
5. trasmette al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare copia conforme della domanda relativa al registrazione, protocollata in originale dalla stessa Az.ULSS, corredata dalla documentazione prevista, utilizzando l'Allegato A2 della presente deliberazione.

5.9 Registrazione dell'azienda di produzione che consegna latte ad uno stabilimento riconosciuto

Il conduttore dell'alpeggio, inteso come il responsabile dell'azienda di produzione latte, presenta istanza di registrazione all'AULSS competente per territorio, utilizzando l'Allegato A4 della presente deliberazione.

6 – REQUISITI DELLE AZIENDE CHE INVIANO I CAPI NEGLI ALPEGGI DOVE SI TRASFORMA IL LATTE

6.1 Comunicazione preventiva del conduttore dell'alpeggio

Il conduttore dell'alpeggio ove si trasforma il latte comunica alla AULSS competente per territorio sull'alpeggio, almeno 15 giorni prima della monticazione, la provenienza delle bovine da latte, il numero di animali in lattazione, la tipologia dei formaggi prodotti, utilizzando il modello Allegato A3 della presente deliberazione.

Se nell'alpeggio si producono formaggi con maturazione < 60 gg. è necessaria la dichiarazione del Servizio veterinario dell'AULSS competente per territorio sull'azienda di produzione attestante l'idoneità del latte in relazione alla tipologia di formaggio (Allegato A2 della presente deliberazione).

6.2 Parametri igienico sanitari del latte crudo prodotto in alpeggio

Le aziende che intendono produrre in alpeggio esclusivamente prodotti lattiero-caseari con almeno 60 giorni di maturazione non dovranno presentare alcuna documentazione relativa ai parametri previsti dall'allegato III, Sezione IX del Regolamento (CE) n. 853/2004 e successive modifiche

Nel caso il conduttore intenda produrre prodotti lattiero caseari con maturazione inferiore ai 60 giorni dovrà richiedere al Servizio veterinario in cui insiste l'allevamento la compilazione dell'Allegato A2 previsto dal precedente paragrafo, dal quale risulti la conformità del latte crudo ai requisiti dell'allegato III, Sezione IX del Regolamento (CE) n. 853/2004 e successive modifiche nel periodo antecedente la monticazione.

Nel caso di mandrie di cui non sia possibile verificare anticipatamente i parametri igienico sanitari del latte crudo, la produzione di formaggi con maturazione inferiore ai 60 giorni è subordinata esclusivamente al parere favorevole del Servizio veterinario espresso in seguito a valutazione della documentazione di autocontrollo o di verifica diretta dei parametri igienico-sanitari mediante prelievi da effettuarsi prima della monticazione.

6.3 Controllo del latte crudo nel periodo di monticazione

Se in alpeggio vengono prodotti esclusivamente formaggi con più di 60 giorni di stagionatura non è necessaria alcun tipo di verifica.

Per i restanti prodotti in caso di alpeggi non raggiungibili in tempi compatibili con la gestione dei campioni la verifica dei parametri igienico sanitari del latte crudo aziendale (autocontrollo aziendale) potrà essere sospesa. Il conduttore deve comunque garantire almeno un controllo durante la stagione estiva (orientativamente dopo un mese dal caricamento).

7 – AUTOCONTROLLO SULLA QUALITA' IGIENICA DELLE PRODUZIONI

Il controllo deve essere basato sull'applicazione di buone pratiche di lavorazione che garantiscano adeguate garanzie di igienicità dei prodotti anche se lavorati in condizioni strutturali particolari.

In allegato, si forniscono alcune linee di indirizzo per l'applicazione delle buone pratiche di lavorazione per la caseificazione in alpeggio (Allegato A7).

8 – MODELLI IN ALLEGATO INDICATI CON:

Modello A1 – Domanda di registrazione aziende produzione latte

Modello A2 – Conformità latte crudo

Modello A3 – Comunicazione preventiva alpeggio bovini/ovini da latte

Modello A4 – Domanda di registrazione Malga

Modello A5 – Richiesta di assegnazione numero di registrazione

Modello A6 – Verbale di sopralluogo veterinario

Modello A7 – Buone Pratiche Lavorazione: indicazioni

**DOMANDA di REGISTRAZIONE delle AZIENDE di PRODUZIONE LATTE
(domanda in carta legale)**

Al Dipartimento di Prevenzione
Servizio Veterinario
della Az.ULSS n. _____
_____ ()

e, p.c. Alla Ditta (1) _____
_____ ()

Il sottoscritto _____ in qualità di responsabile legale
della Azienda _____ codice anagrafico
_____/_____/_____, P.IVA/C.F. _____ con sede in _____
_____, Via _____
Loc. _____, n. _____, c.a.p. _____,
tel._____/_____

CHIEDE

che la propria Azienda venga registrata ai fini della produzione di latte;

DICHIARA che il latte prodotto viene consegnato a: _____,

COMUNICA che il veterinario "aziendale" è: _____,

SI IMPEGNA ad informare, tempestivamente, qualsiasi variazione a quanto sopra dichiarato e

PRENDE ATTO che gli esiti degli esami effettuati per il pagamento del latte qualità, o comunque in ottemperanza al Regolamento CE n.853 e 854/2004 e successive modifiche e integrazioni, vengono trasmessi routinariamente al servizio veterinario competente.

Data _____

Il Legale Rappresentante

(1) Acquirente del latte prodotto in azienda

Regione del Veneto - Az.ULSS. n. Servizio veterinario

Al Sig.....

.....(

indirizzo)

Al Servizio veterinario Az.ULSS n° (

indirizzo)

Oggetto: Regolamento (CE) n.853/2004 - Conformità del latte crudo.

Su richiesta dell'interessato, visti gli atti di ufficio riferiti all'ultimo trimestre, si dichiara che nei confronti dell'Azienda specificata in indirizzo con sede nel Comune di

via/loc.....ave

nte il seguente codice aziendale

non sussistono vincoli sanitari in merito all'utilizzo del latte da essa prodotto in quanto risultano rispettati i requisiti dell'allegato III, Sezione IX del Regolamento (CE) n.853/2004 e successive modifiche, integrazioni e provvedimenti applicativi della Conferenza Stato-Regioni.

Data

Firma

Dipartimento di Prevenzione AULSS n° ____
Servizi Veterinari (1)

OGGETTO: comunicazione preventiva alpeggio bovini da latte

Il sottoscritto/a
nato/a a il residente nel Comune di
.....
in Via Prov. tel
in qualità di conduttore della Malga denominata
codice aziendale sita nel Comune di.....
..... Prov.
Località di proprietà/ avendo stipulato contratto per l'utilizzo con
decorrenza dal scadenza ilcon

D I C H I A R A

di condurre in alpeggio:

capi di proprietà: Bovini/Ovicapri n.....di cui in lattazionecod. az.....
capi provenienti da altre aziende:

Bovini/Ovicapri n.....di cui in lattazione..... cod. az.:.....
Bovini/Ovicapri n.....di cui in lattazione..... cod. az.:.....
Bovini/Ovicapri n.....di cui in lattazione..... cod. az.:.....
Bovini/Ovicapri n.....di cui in lattazione..... cod. az.:.....
Bovini/Ovicapri n.....di cui in lattazione..... cod. az.:.....
Bovini/Ovicapri n.....di cui in lattazione..... cod. az.:.....

di trasformare latte con produzione di:

- prodotti a base di latte con maturazione > 60 gg.;
- prodotti a base di latte con maturazione < 60 gg.;
- prodotti a base di latte "al latte crudo" con maturazione < 60 gg. il cui processo di fabbricazione non comprende alcun trattamento termico del latte.

di non trasformare latte in quanto prodotto per:

- autoconsumo*
- vendita a caseifici*

Data

Firma

(1) al Servizio Veterinario dell'Az.ULSS competente per territorio sull'alpeggio

Domanda di registrazione di idoneità delle strutture per la produzione di latte in alpeggio (1)

Il sottoscritto:

legale rappresentante della ditta:

Partita IVA o Codice Fiscale:

con sede legale in:

PREMESSO

che per la struttura sottospecificata non chiede né il riconoscimento comunitario di cui ai Regolamenti (CE) nn.852, 853 e 854/2004, e successive modifiche e integrazioni, né l'autorizzazione in qualità di "agriturismo" di cui alla Legge Regionale 18 aprile 1987, n. 9 e successive modifiche e integrazioni

PRESO ATTO

che l'eventuale assegnazione di numero di registrazione consente l'attività per un periodo massimo di quattro anni

CHIEDE

per il proprio impianto sito in:

il rilascio del numero di registrazione, per lo svolgimento della seguente attività (2):

- MALGA
- STAGIONATURA (3) presso i locali siti in

SCHEDA DATI DI ATTIVITA'

Latte lavorato: _____ **q.li/STAGIONE**

Prodotto finito (q.li / sett.) :

- Latte pastorizzato a t° elevata _____ Latte crudo _____
 Latte fresco pastorizzato _____

MALGA

A) FORMAGGI CON MATURAZIONE < 60gg

Latte lavorato: _____ **q.li/STAGIONE prodotti finiti** _____ **media q.li settimana**

Categoria	Produzione	Categoria	Produzione
FORMAGGI MOLLI	(q.li / sett.)	FORMAGGI A PASTA SEMIDURA	(q.li / sett.)
<input type="checkbox"/> Caciotta	_____	<input type="checkbox"/> Fontal	_____
<input type="checkbox"/> Casatella	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
<input type="checkbox"/> Crescenza o stracchino	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
<input type="checkbox"/> Pannarello	_____	FORMAGGI SEMICOTTI SEMIDURI	
<input type="checkbox"/> Italico	_____	<input type="checkbox"/> Latteria	_____
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
FORMAGGI FRESCHI A PASTA FILATA		FORMAGGI FRESCHI E ASSIMILATI	
<input type="checkbox"/> Mozzarella	_____	<input type="checkbox"/> Mascarpone	_____
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/> Ricotta	_____

B) FORMAGGI A LUNGA MATURAZIONE (≥60 giorni)

latte lavorato: _____ **q.li/STAGIONE prodotti finiti** _____ **media q.li/ settimana**

Categoria	Produzione	Categoria	Produzione
FORMAGGI SEMIDURI	(q.li/ sett.)	FORMAGGI DURI	(q.li/ sett.)
<input type="checkbox"/> Latteria	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
<input type="checkbox"/> _____	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____

C) FORMAGGI TRADIZIONALI (DEC.n.284/97/CE)

Latte lavorato: _____ **q.li/STAGIONE prodotti finiti** _____ **media q.li settimana**

Categoria _____ **Denominazione** _____ **Produz.(q.li /sett.)** _____ **Denominazione** _____ **Produz.(q.li /sett.)** _____

FORM. A PASTA FRESCA Mozzarella di bufala _____ _____ _____

FORM. A PASTA MOLLE	<input type="checkbox"/> Taleggio	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
FORM. A PASTA	<input type="checkbox"/> Asiago	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
SEMIDURA E DURA	<input type="checkbox"/> Grana padano	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
	<input type="checkbox"/> Montasio	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
	<input type="checkbox"/> Monte Veronese	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____
	<input type="checkbox"/> Provolone	_____	<input type="checkbox"/> _____	_____

STAGIONATURA

A1) MAGAZZINI DI STAGIONATURA

Prodotti: _____ **q.li/anno**

Categoria	Produzione (q.li / sett.)
<input type="checkbox"/> _____	_____
<input type="checkbox"/> _____	_____

LABORATORIO PER AUTOCONTROLLO

INDICAZIONE del laboratorio esterno iscritto provvisoriamente agli elenchi ministeriali, o che ha presentato relativa richiesta, per le attività analitiche connesse all'autocontrollo:

A tal fine allega la seguente documentazione:

1. due marche da bollo di valore corrente;
2. planimetria dell'impianto in scala 1/100 timbrata e firmata da un tecnico abilitato, riportante gli estremi della concessione edilizia (2), e dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi;
3. relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
4. attestazione, in originale o copia conforme all'originale, sull'idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nell'impianto ai sensi del D.Lgs 2 febbraio 2001, n. 31, successive modificazioni ed integrazioni e le relative Linee Guida adottate con DGRV n. 4080/2004, rilasciato dal S.I.A.N. dell'Az.ULSS
5. "Scheda dati di attività";
6. ricevuta del versamento delle spese relative al registrazione dello stabilimento; detto versamento deve essere fatto a favore del " Tesoriere della Regione Veneto – Banco Popolare di Verona e Novara – B.B.N. CO518802001000000020600; specificando nella causale di versamento: "DPCM 26.05.2000 capitolo n°7906/E";

Data

Firma

- (1) La presente modulistica potrà essere oggetto di modifiche sulla base degli emanandi Accordi Stato-Regioni;
- (2) oppure autocertificazione relativa all'esistenza dell'immobile ed il suo utilizzo anteriormente al 1967;
- (3) se il locale di stagionatura è situato nel territorio di un'altra Az.ULSS è necessario presentare il medesimo modello debitamente compilato al Servizio Veterinario dell'Az.ULSS competente per territorio.

Modello A5

**Al Servizio Igiene degli Alimenti e
Nutrizione della Unità di Progetto Sanità
Animale e Igiene Alimentare
Dorsoduro, 3493 (Pal. Ex INAM)
30123 - VENEZIA**

e, p.c. Alla Ditta.....

.....

.....

**OGGETTO: richiesta assegnazione numero di registrazione di idoneità degli stabilimenti
latte in alpeggio.**

Si trasmette per l'assegnazione del numero di registrazione:

1. Copia conforme della domanda di registrazione, protocollata in originale dallo scrivente servizio;
2. Originale del Verbale di Sopralluogo (conforme all'Allegato A6 della presente Deliberazione), corredato di relativo Parere Favorevole, effettuato dallo scrivente servizio, con indicazione del Veterinario Ufficiale responsabile dell'impianto;
3. Copia conforme, protocollata dallo scrivente servizio, della planimetria dell'impianto in scala 1/100 timbrata e firmata da un tecnico abilitato, riportante gli estremi della concessione edilizia (1), e dalla quale risulti evidente la disposizione dei locali, delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi, accompagnata dalla relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;
4. N. 1 marca da bollo di valore corrente
5. Originale, o copia conforme all'originale, della ricevuta del versamento delle spese relative al registrazione dello stabilimento
6. Elenco documentazione allegata alla domanda presentata dal Rappresentante Legale della Ditta e presente agli atti dello scrivente Servizio:
 - a) SI NO **"Scheda dati di attività"**.
 - b) SI NO **Attestazione** in originale o copia conforme all'originale, sull'idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nell'impianto ai sensi del D.Lgs. 2 febbraio 2001, n. 31, e successive modifiche ed integrazioni e le relative Linee Guida adottate con DGRV n. 4080/2004, rilasciato dal S.I.A.N. dell'Az.ULSS.-

Data, _____

Timbro e Firma del Responsabile del Servizio
Veterinario

(1) oppure autocertificazione relativa all'esistenza dell'immobile ed il suo utilizzo anteriormente al 1967

VERBALE DI SOPRALLUOGO DEL SERVIZIO VETERINARIO

REGIONE del VENETO – Az.ULSS. n.....

Servizio veterinario

Prot. n.....

Il sottoscritto Dott., in qualità di
.....del Servizio veterinario dell'A.ULSS. n.....

D I C H I A R A

di aver effettuato in data un apposito sopralluogo presso l'alpeggio denominato
....., sito nel Comune di
Loc..... Prov.....
destinato alla attività di produzione e trasformazione del latte per il quale è stata
richiesta la registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n.852/2004 e di aver verificato (vedi
relazione tecnico descrittiva delle strutture e degli impianti) se le strutture di alpeggio possono
svolgere l'attività di produzione e trasformazione del latte di alpeggio.

E S P R I M E

- parere favorevole per svolgere l'attività di produzione e trasformazione del latte in alpeggio per quattro anni
- parere non favorevole
- parere favorevole condizionato per svolgere l'attività di produzione e trasformazione del latte in alpeggio per quattro anni all'avvenuta rimozione delle carenze sopra descritte entro i termini comunicati dal proprietario / responsabile dell'alpeggio.

Allegato A alla

Dgr n.

del

pag. 20/30

Il Veterinario Ufficiale dell'impianto è il Dott. _____

Data

Firma

Allegato A alla

Dgr n.

del

pag. 21/30

RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA DELLE STRUTTURE E DEGLI IMPIANTI

(da allegare al verbale di sopralluogo)

ALPEGGIO _____ sito nel

Comune di _____

Prov. _____ AzULSS _____

ABITAZIONE	SI	NO
<i>Presente</i>		
<i>Servizio igienico</i>		
<i>Data costruzione</i>		
<i>Ultima ristrutturazione</i>		

Annotazioni: _____

STALLA / RICOVERO ANIMALE	SI	NO
<i>Presenza</i>		
<i>Canalina scolo liquami</i>		
<i>Locale mungitura</i>		
<i>Mungitura in sala</i>		
<i>Mungitura trasporto latte</i>		
<i>Mungitura a carrello</i>		
<i>Mungitura a mano</i>		
<i>Punto acqua</i>		
<i>Data costruzione</i>		
<i>Ultima ristrutturazione</i>		
<i>Superficie mq</i>	<i>Capienza (n° capi)</i>	

Annotazioni: _____

Allegato A alla**Dgr n.****del**

pag. 22/30

DEPOSITO	LAVAGGIO ATTREZZATURE	SI	NO
<i>Locale</i>			
<i>Zona</i>			
<i>Superficie mq</i>			

Annotazioni: _____

LOCALE DI CASEIFICAZIONE	SI	NO
<i>Pavimento in cemento</i>		
<i>Pavimento piastrellato</i>		
<i>Pavimento in altro materiale (specificare</i>		
<i>Presenza pozzetto sifonato</i>		
<i>Pareti rivestite con materiale lavabile (tinteggiatura)</i>		
<i>Pareti piastrellate</i>		
<i>Pareti rivestite con altro materiale (specificare</i>		
<i>Copertura facile da pulire in grado di proteggere il locale</i>		
<i>Finestre (n°)</i>		
<i>Porte di accesso (n°)</i>		
<i>Materiale di costruzione idoneo (specificare tipologia</i>		
<i>Dispositivi di protezione verso gli animali indesiderati (specificare</i>		
<i>Fornello alimentato a gas</i>		
<i>Fornello alimentato a legna</i>		
<i>Altro sistema di riscaldamento (specificare</i>		
<i>Cappa o camino per l'eliminazione dei fumi e vapori</i>		
<i>Lavabo con comando non manuale (n°)</i>		
<i>Punto acqua per lavaggio attrezzature / locali (n°)</i>		
<i>Data costruzione</i>		
<i>Ultima ristrutturazione</i>		
<i>Superficie mq</i>	<i>Altezza m</i>	

Annotazioni: _____

Allegato A alla**Dgr n.****del**

pag. 23/30

ATTREZZATURE DISPONIBILI DI PROPRIETÀ' DELLA STRUTTURA	SI	NO
<i>Recipienti di deposito del latte (n°) (materiale di costruzione</i>		
<i>Caldaia (n°) (materiale di costruzione</i>		
<i>Attrezzi per il taglio della cagliata (n°) (materiale di costruzione</i>		
<i>Pressa/ torchio manuale (materiale di costruzione</i>		
<i>Pressa /torchio pneumatico (materiale di costruzione</i>		
<i>Tavolo spersore / gocciolatoio (materiale di costruzione</i>		
<i>Stampi (n°) (materiale di costruzione</i>		
<i>Fascere (n°) (materiale di costruzione</i>		
<i>Tele (n°)</i>		
<i>Termometro (n°)</i>		
<i>Frigorifero conservazione prodotti finiti</i>		

Altre attrezzature

Tipo materiale di costruzione

Annotazioni: _____

DEPOSITO SALE, CAGLIO E ALTRI INGREDIENTI	SI	NO
<i>Locale</i>		
<i>Armadio</i>		

Annotazioni: _____

DEPOSITO DETERGENTI, DISINFETTANTI, ALTRE SOSTANZE NON	SI	NO
<i>Locale</i>		
<i>Armadio</i>		

Annotazioni: _____

LOCALI ACCESSORI	SI	NO
<i>Presenza</i>		

Allegato A alla	
Dgr n.	del
pag. 24/30	

Annotazioni:

LOCALE / ZONA DI STAGIONATURA	SI	NO
Zona separata del locale di caseificazione		
Pavimentazione (materiale di costruzione)		
Rivestimento pareti (materiale di costruzione)		
Pareti rivestite con altro materiale (specificare)		
Copertura facile da pulire in grado di proteggere il locale		
Finestre (n°)		
Porte di accesso (n°)		
Dispositivi di protezione verso gli animali indesiderati (specificare)		
Piani di appoggio (materiale di costruzione)		
Data costruzione		
Ultima ristrutturazione		
Superficie mq		Altezza m

Annotazioni:

SERVIZI IGIENICI	SI	NO
Annessi abitazione		
Distanza dal locale di caseificazione m		

Annotazioni:

SPOGLIATOIO	SI	NO
Locale		
Zona		

Annotazioni:

Allegato A alla	
Dgr n.	del
pag. 25/30	

—

LOCALE DI VENDITA		SI	NO
<i>Bancone</i>			
<i>Vetrina refrigerata</i>			
<i>C e lla frigo rife ra</i>			
<i>Superficie mq</i>		<i>Altezza m</i>	

Annotazioni:

—

—

SMALTIMENTO ACQUE REFLUE		SI	NO
<i>Rete fognaria</i>			
<i>Vasca di raccolta</i>			
<i>Scarico sul suolo</i>			

EMISSIONI IN ATMOSFERA		SI	NO
<i>Emissioni non significative ai sensi D.P.R. 203/88</i>			

DATA :.....

FIRMA:.....

ALLEGATO A alla Dgr n. 2016 del 03 luglio 2007

Modello A7

FASE	PERICOLO	TIPO DI CONTROLLO	AZIONI PREVENTIVE	AZIONI CORRETTIVE
Mungitura	Produzione di latte non idoneo alla caseificazione e/o pericoloso per la salute del consumatore	Controllo delle condizioni di salute generale degli animali	<p>Isolare, mungere separatamente e per ultimi gli animali che:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ presentano febbre, scoli genitali, diarrea o altri sintomi che inducono a sospettare malattie infettive; ▪ producono meno di 2 litri di latte al giorno; ▪ sono trattati con farmaci che vengono eliminati col latte; ▪ non provengono da allevamenti Uff. Ind. da Tbc, Uff. Ind. o Ind. da Brc 	Utilizzare il latte per scopi diversi da quello alimentare umano; Procedere ad una sanificazione accurata degli attrezzi di mungitura e delle mani che sono venuti a contatto con questo latte
	Contaminazione del latte nel corso della mungitura	Controllo delle condizioni della ghiandola mammaria	Escludere la presenza di tumefazioni, noduli, edemi, dolenzie, ferite etc.	In caso di gravi contaminazioni utilizzare il latte per scopi diversi da quello alimentare umano; In caso di <u>alterazioni</u> destinare il latte per scopi diversi da quello alimentare umano
		Controllo macroscopico dei primi getti di latte in recipiente scuro	Valutare attentamente caratteristiche estrinseche del latte (odore, colore, presenza di coaguli); Utilizzare il latte solo in presenza di CMT negativo	
		Controllo idoneità di secchi e bidoni	Utilizzo di contenitori costruiti in materiale idoneo al contatto con alimenti (verifica presenza simboli specifici); Utilizzo contenitori puliti e sanificati con procedura verificata e correttamente attuata	
		Controllo delle condizioni di pulizia della mammella e delle parti adiacenti	Pulitura della mammella a secco con salviette monouso; In caso di grave imbrattamento ricorrere a lavaggio preferibilmente con acqua tiepida ed asciugatura con salviette monouso	

Allegato A alla	
Dgr n.	del
pag. 27/30	

		Controllo delle condizioni ambientali	Evitare di mungere gli animali in ambienti polverosi, non riparati dalla pioggia, su suolo fangoso o imbrattato da deiezioni; Evitare di alimentare gli animali durante la mungitura; Evitare interventi che possono contaminare il latte come pulizia dei ricoveri, interventi sugli animali etc.; <u>Evitare la sosta del latte in contenitori privi di coperchio</u>	
		Controllo stato di salute degli addetti alla mungitura	Proteggere ferite alle mani con medicazioni impermeabili; Esonerare dalle operazioni di mungitura le persone con affezioni respiratorie in atto (eventualmente indossare mascherina naso-boccale)	

FASE	PERICOLO	TIPO DI CONTROLLO	AZIONI PREVENTIVE	AZIONI CORRETTIVE
Filtrazione del latte Stoccaggio latte crudo Scrematura	Contaminazione del latte da parte di corpi estranei grossolani (mosche, <u>pagliuzze, etc.</u>)	Controllo visivo delle condizioni del latte	Sistematica filtrazione del latte al più presto dopo la mungitura; Utilizzo di idonei filtri monouso; Utilizzo di contenitori costruiti in materiale idoneo al contatto con alimenti (verificare la presenza di simboli specifici); Utilizzo contenitori puliti e sanificati con procedura verificata e correttamente attuata; Pulire, sgomberare da materiali estranei e proteggere da <u>polveri ed insetti il locale destinato a deposito latte</u>	<u>Rifiltrare il latte dopo aver sostituito i filtri.</u> In caso di gravi contaminazioni utilizzare il latte per scopi diversi da quello alimentare umano

Allegato A alla**Dgr n.****del**

pag. 28/30

	Moltiplicazione di germi eventualmente presenti nel latte	Controllo della temperatura di conservazione	Il latte, se non lavorato o conferito entro due ore dalla mungitura, deve essere conservato a temperatura pari o inferiore a 8°C. In mancanza di energia elettrica si può ricorrere al raffreddamento in bidoni chiusi immersi in acqua corrente	In caso di acidità del latte inferiore a pH 6,30 (corrispondente a SH/50 superiore 5) destinare il latte a lavorazioni di formaggio da stagionarsi oltre 60 giorni; accentuare stufatura e <u>salatura del prodotto</u>
	Contaminazione della crema	Controllo idoneità di contenitori per la crema e condizioni di lavorazione	Utilizzo di contenitori ed attrezzature costruiti in materiale idoneo, liscio, facile da pulire e disinfettare, resistenti alla corrosione e che non influiscano sfavorevolmente sul prodotto; Utilizzo di contenitori puliti e sanificati con procedura verificata e correttamente attuata; Mantenere il locale dove si effettua la scrematura in buone condizioni di igiene; Coprire i contenitori utilizzati per l'affioramento	Escludere dall'alimentazione umana le creme troppo acide o gravemente contaminate
	Moltiplicazione di germi eventualmente presenti nella crema	Controllo della temperatura di conservazione	Mantenere le creme ad una temperatura più prossima possibile a 4°C; Effettuare al più presto la burrificazione	Escludere dall'alimentazione umana le creme mal conservate

FASE	PERICOLO	TIPO DI CONTROLLO	AZIONI PREVENTIVE	AZIONI CORRETTIVE
Caseificazione	Presenza di germi patogeni o tenore di germi contaminanti superiore ai <u>limiti previsti</u>	Controllo idoneità di contenitori ed attrezzature	Utilizzo di contenitori ed attrezzature costruiti in materiale idoneo, liscio, facile da pulire e disinfettare, resistenti alla corrosione e che non influiscano sfavorevolmente sul prodotto; Utilizzo di contenitori puliti e sanificati con procedura verificata e correttamente attuata	Escludere dall'alimentazione umana produzioni gravemente contaminate
		Controllo condizioni di lavorazione	Mantenere il locale dove si effettua la lavorazione in buone condizioni di igiene; <u>Utilizzare per la lavorazione solo acqua potabile o potabilizzata</u>	Ripristino immediato delle idonee condizioni di lavorazione

Allegato A alla**Dgr n.****del**

pag. 29/30

		Controllo stato di salute e comportamento igienico degli addetti alla lavorazione	Proteggere ferite alle mani con medicazioni impermeabili indossare abiti chiari e puliti; Lavarsi le mani prima della lavorazione e dopo ogni manipolazione contaminante; Controllo stato di salute generale	Esonerare dalla lavorazione le persone con affezioni respiratorie e gastroenteriche in atto; Informare ed educare gli addetti che dimostrano comportamenti igienici scorretti; Eventuale esonero dalla lavorazione
--	--	---	--	--

FASE	PERICOLO	TIPO DI CONTROLLO	AZIONI PREVENTIVE	AZIONI CORRETTIVE
Caseificazione Produzione di ricotta	Presenza di germi patogeni o tenore di germi contaminanti superiore ai limiti previsti	Controllo del corretto svolgimento di acidificazione e spurgo della cagliata	Controllare l'acidità del siero durante lo spurgo; Controllare temperatura ambientale evitando un eccessivo raffreddamento	In caso di acidificazione e spurgo troppo lenti ricorrere a: <ul style="list-style-type: none"> • stufatura, controllando temperatura ed acidità • pressatura alternata a periodici ri voltamenti • riposo del formaggio a <u>temperatura ambiente</u>
		Controllo idoneità di contenitori ed attrezzature, condizioni di lavorazione, stato di salute ed igiene degli addetti alla lavorazione	Vedi fase "Caseificazione"	Vedi fase "Caseificazione"
		Controllo del processo di produzione	Trattamento termico del siero equivalente alla pastorizzazione (l'affioramento e flocculazione delle proteine del siero avvengono a temperatura compresa tra 82°C e 90°C ed acidità tra 1,8 e 2,3 °SH/50)	Correzione dei valori di temperatura ed acidità fino ad affioramento e flocculazione correttamente avvenute
		Controllo immediato raffreddamento del prodotto	Portare il prodotto ad una temperatura più prossima possibile a 4°C nel più breve tempo possibile	Escludere dall'alimentazione umana produzioni non adeguatamente raffreddate e conservate

FASE	PERICOLO	TIPO DI CONTROLLO	AZIONI PREVENTIVE	AZIONI CORRETTIVE
Salatura	Contaminazione del prodotto da impurità presenti nel sale o nelle salamoie	Controllo visivo del sale e delle salamoie	Utilizzare esclusivamente sale alimentare puro e pulito; Verificare condizioni della salamoia accertandosi della presenza di sale insoluto	Escludere dall'alimentazione umana produzioni gravemente contaminate; Sostituire o rigenerare periodicamente la salamoia, se necessario aggiungere sale

Allegato A alla**Dgr n.****del**

pag. 30/30

FASE	PERICOLO	TIPO DI CONTROLLO	AZIONI PREVENTIVE	AZIONI CORRETTIVE
Stagionatura	Contaminazione del prodotto da parte di germi presenti sulle superfici e nell'ambiente	Controllo idoneità di locali e superfici di stagionatura	Mantenere i locali di stagionatura puliti, areati e protetti da animali indesiderati; Utilizzo di superfici in materiale idoneo (legno), facilmente pulibile da residui organici; trattamento periodico mediante raschiatura e lavaggio con acqua calda	Ripristino di idonee condizioni di locali e superfici di stagionatura; Ricorrere a pulizia e rivoltamenti delle forme; Sostituzione periodica delle assi logore, fessurate, difficilmente pulibili

FASE	PERICOLO	TIPO DI CONTROLLO	AZIONI PREVENTIVE	AZIONI CORRETTIVE
Vendita	Contaminazione del prodotto per cause diverse: scarsa igiene ambientale, scarsa igiene del personale	Controllo condizioni di vendita	Mantenere locali adibiti alla vendita puliti, areati e protetti da animali indesiderati	Ripristino di idonee condizioni di locali e superfici di vendita
		Controllo igiene personale degli addetti	Proteggere eventuali ferite alle mani con medicazioni impermeabili; Indossare abiti puliti e mantenere buone condizioni di igiene personale; Lavarsi le mani dopo aver manipolato denaro o altri oggetti non puliti	Esonerare dall'attività personale malato, non pulito, con comportamento igienico inadeguato

FASE	PERICOLO	TIPO DI CONTROLLO	AZIONI PREVENTIVE	AZIONI CORRETTIVE
Trasporto	Contaminazione o alterazione del prodotto durante il trasporto	Controllo condizioni di trasporto	Utilizzare contenitori per alimenti o proteggere i prodotti con involucri idonei (es. carta per alimenti); Proteggere i prodotti da polvere ed avverse condizioni climatiche (pioggia, irradiazione solare diretta etc)	Ripristino delle ottimali condizioni di trasporto; Ridurre al minimo i tempi di trasporto; Eventuale toelettatura dei prodotti ed altri interventi di bonifica (es. salatura, asciugatura etc.)