



## ALLEGATO A7 alla Dgr n. 1070 del 11 agosto 2015

pag. 1/6

### SCHEDA TECNICA PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI LATTIERO CASEARI “PPL Veneto” DI MALGA E DI PICCOLI CASEIFICI AZIENDALI

Per ottenere i prodotti lattiero caseari di malga e di piccoli caseifici aziendali in conformità al progetto PPL, il produttore dovrà attenersi alle indicazioni di seguito riportate che coinvolgono l'intera filiera del processo, a partire dall'allevamento degli animali per concludersi con la vendita del prodotto finito.

#### Caseifici aziendali

A seguito della valutazione dei requisiti strutturali e gestionali, il Servizio veterinario dell'Az.ULSS competente per territorio determina il quantitativo di latte che può essere lavorato nel caseificio, ponendo un limite massimo giornaliero, anche in funzione delle dimensioni dei locali per il deposito o la stagionatura dei prodotti. Nel caso dei caseifici aziendali il quantitativo massimo annuale di latte che, rispetto alla produzione complessiva, è possibile destinare alla produzione di prodotti lattiero caseari “PPL” è:

- 80.000 litri di latte bovino/bufalino o misto bovino/bufalino/caprino/ovino
- 50.000 litri di latte ovino, caprino o misto ovino/caprino.

L'ambito di vendita dei prodotti ottenuti in queste strutture registrate PPL è quello definito nell'allegato A: la produzione PPL può essere destinata alla somministrazione o alla vendita diretta al consumatore finale e/o essere venduta ad esercizi di commercio al dettaglio, o di somministrazione, in ambito locale che riforniscono direttamente il consumatore finale.

#### Malghe

Considerate la tipicità dei prodotti, la stagionalità dell'attività e la localizzazione geografica, le malghe già registrate ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 che rispettino i requisiti previsti nella presente scheda tecnica e siano sottoposte allo specifico piano di controllo regionale per le PPL, e le malghe di nuova registrazione in base al progetto “PPL”, possono utilizzare il logo “PPL Veneto” per l'intera produzione lattiero-casearia. L'ambito di vendita dei prodotti “PPL Veneto” ottenuti in malghe registrate è quello definito nell'allegato A.

Le malghe riconosciute ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, che soddisfano i requisiti di cui alla presente scheda, possono apporre il logo “PPL Veneto” su tutti i prodotti lattiero-caseari, e non hanno limitazioni relative all'ambito di vendita.

#### Requisiti e criteri

##### *Criteri relativi al latte destinato alla lavorazione (“Materie Prime”)*

I requisiti ed i criteri applicabili al latte da destinare alla produzione di “PPL” sono quelli definiti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 per tenore in germi e cellule somatiche, e, al fine di ridurre entro limiti accettabili il rischio della presenza di enterotossina stafilococcica, in allevamento il latte di cisterna deve essere analizzato ogni sei mesi per la ricerca di *Staphylococcus aureus*.

Pertanto gli operatori devono porre in atto procedure intese a garantire che il latte soddisfi i seguenti criteri:

- per il latte di vacca crudo:
  - tenore di germi a 30°C (per ml)  $\leq 100.000(*)$
  - tenore di cellule somatiche (per ml)  $\leq 400.000(**)$
  - *Staphylococcus aureus*  $< 2.000$  ufc/ml.

- per il latte crudo proveniente da altre specie:
  - tenore di germi a 30°C  $\leq 1.500.000(*)$
  - tenore di germi a 30°C (per ml)  $\leq 500.000(*)$  se il processo di trasformazione non comporta alcun trattamento termico
  - *Staphylococcus aureus*  $< 2.000$  ufc/ml.

(\*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

(\*\*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese, a meno che l'autorità competente non specifichi una metodologia diversa per tenere conto delle variazioni stagionali dei livelli di produzione.

Per le malghe, l'efficacia delle procedure deve essere verificata prima della monticazione, inoltre, al fine di consentire la produzione tradizionale dei formaggi d'alpeggio ottenuti dal latte di animali provenienti da allevamenti non sottoposti a controllo ai sensi dell'allegato III, sezione IX, capitolo I del Reg. CE 853/2004, compresi gli animali normalmente destinati alla produzione di latte utilizzato per il consumo domestico privato, deve essere fatta la valutazione del latte di ogni singola bovina, con almeno un controllo prima della monticazione con esito favorevole, rispetto ai suddetti criteri: tenore in cellule somatiche e in germi a 30°C, e *Staphylococcus aureus*.

Nel caso vengano monticati capi lattiferi provenienti da allevamenti ubicati in Az. ULSS diversa da quella competente sull'alpeggio e non siano reperibili dati nella Banca Dati regionale (CREV LATTE) è necessario acquisire un attestato di conformità del latte da parte dei Servizi Veterinari competenti sull'allevamento di origine rilasciato su modello conforme alla successiva "scheda conformità del latte".

Se gli animali provengono invece da allevamenti **non** sottoposti a regolari controlli sulla conformità del latte dovrà essere prodotto, prima dell'alpeggio, un certificato veterinario di idoneità delle lattifere alla produzione di latte destinato all'alimentazione umana.

#### *Requisiti sanitari delle lattifere*

Le vacche, le bufale, le pecore e le capre:

- non presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte;
- denotano uno stato sanitario generale buono e non evidenziano sintomi di malattie che possano comportare una contaminazione del latte e, in particolare, non sono affette da infezioni del tratto genitale con scolo, enteriti con diarrea accompagnate da febbre, o infiammazioni individuabili della mammella;
- non sono affette da ulcerazioni della mammella tali da poter alterare il latte;
- non sono state oggetto di somministrazione di sostanze o prodotti non autorizzati, ovvero non sono state oggetto di un trattamento illecito ai sensi della direttiva 96/23/CE;
- in caso di somministrazione di prodotti o sostanze autorizzati, siano stati rispettati i tempi di sospensione prescritti per tali prodotti o sostanze.

In particolare,

- per quanto riguarda la brucellosi il latte crudo deve provenire da:

- vacche o bufale appartenenti ad allevamenti indenni o ufficialmente indenni da brucellosi ai sensi della direttiva 64/432/CEE
- pecore o capre appartenenti ad allevamenti indenni o ufficialmente indenni da brucellosi ai sensi della direttiva 91/68/CEE

- per quanto riguarda la tubercolosi il latte crudo deve provenire da:

- vacche o bufale appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi ai sensi della direttiva 64/432/CEE
- femmine di altre specie appartenenti, qualora si tratti di specie sensibili alla tubercolosi, ad allevamenti regolarmente controllati per tale malattia in base ad un piano di controllo approvato dall'autorità competente
- in caso di compresenza di capre e vacche, le capre devono essere sottoposte ad un controllo e ad una analisi per tubercolosi.

*Requisiti per i locali e le attrezzature*

#### MUNGITURA DEPOSITO LATTE

La lavorazione del latte e la maturazione e/o conservazione dei prodotti derivati devono essere svolti in locali e con attrezzature e strumenti di cui all'allegato B al presente provvedimento, o comunque conformi al Regolamento (CE) n. 852/2004, tenuto conto della flessibilità prevista per determinate tipologie di prodotti e di stabilimenti. Le attrezzature per la mungitura ed i locali in cui il latte è immagazzinato, lavorato o refrigerato devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte.

Le superfici delle attrezzature destinate a venire a contatto con il latte (utensili, contenitori, cisterne, ecc., utilizzati per la mungitura, la raccolta o il trasporto del latte) debbono essere facili da pulire e, se necessario, da sanificare e debbono essere mantenute in buone condizioni.

I contenitori e i bidoni usati per il trasporto del latte crudo devono essere puliti e sanificati adeguatamente prima di una loro riutilizzazione. Il lavaggio dei recipienti e delle attrezzature per la mungitura può avvenire anche all'esterno, sotto una tettoia, purché l'area calpestabile limitrofa sia pavimentata. L'asciugatura delle attrezzature deve avvenire in zona protetta e al riparo della polvere e dagli agenti atmosferici.

I locali per il magazzinaggio del latte devono essere opportunamente protetti contro gli animali infestanti o parassiti, essere separati dai locali in cui sono stabulati gli animali e, ove necessario per soddisfare i requisiti di cui più sotto, essere muniti di impianti di refrigerazione adeguati o comunque di un metodo che garantisca il rispetto delle temperature.

#### TRASFORMAZIONE/STAGIONATURA

Le superfici delle attrezzature destinate a venire a contatto con il latte nei locali di trasformazione casearia debbono essere facili da pulire e, se necessario, da sanificare e debbono essere mantenute in buone condizioni. E' possibile l'utilizzo di strumenti e attrezzi in legno naturale purché in buono stato di manutenzione, qualora sia un metodo tradizionale di produzione, ove per metodo tradizionale si intende un metodo utilizzato da almeno una generazione/25 anni.

Dopo l'impiego, tali superfici debbono essere pulite e, se necessario, sanificate.

Ove necessario per soddisfare i requisiti di temperatura di conservazione dei prodotti finiti, necessitano impianti di refrigerazione adeguati o comunque di un metodo che garantisca il rispetto delle temperature.

La salatura a secco o in salamoia può avvenire nello stesso locale di produzione.

In relazione alla particolarità del processo produttivo ed alle esigenze tecnologiche, il Servizio veterinario può consentire che una zona del locale di lavorazione sia adibita anche alla vendita dei prodotti medesimi.

La stagionatura dei prodotti di malga può avvenire anche in pianura in locali o spazi adeguati presso la sede/abitazione del malghese purché rispettino i requisiti di cui all'Allegato B.

#### VENDITA

La vendita dei prodotti PPL di malga può essere effettuata in un locale/spazio dedicato a tale scopo oppure, a seguito di parere favorevole da parte del Servizio Veterinario, in altri locali idonei e di adeguata ampiezza.

È ammessa la vendita in altri locali anche non situati nella malga: il malghese può utilizzare, presso la propria sede/abitazione, locali/spazi di vendita per i prodotti di malga in modo da consentire la prosecuzione dell'attività in pianura.

La vendita deve essere effettuata in aree o spazi di vendita, sia in malga che presso l'abitazione del malghese, nel rispetto dei requisiti previsti dalla normativa, compresa la registrazione presso l'Az. ULSS.

#### *Requisiti di igiene*

##### *Igiene della mungitura, della raccolta del latte e dello stoccaggio in attesa della lavorazione*

La mungitura deve essere effettuata nel rispetto delle norme d'igiene, accertando in particolare che:

- prima dell'inizio della mungitura i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti siano pulite;
- il latte di ciascun animale sia controllato al fine di rilevare anomalie organolettiche o fisico-chimiche dal mungitore o con un metodo che abbia risultati analoghi e non sia utilizzato per il consumo umano il latte che presenta tali anomalie;
- non sia utilizzato per il consumo umano il latte di vacche che presentano segni clinici di malattie alla mammella;
- siano identificati gli animali sottoposti a trattamento farmacologico che potrebbero trasferire al latte residui e che il latte ottenuto da tali animali prima della fine del periodo di sospensione prescritto non sia utilizzato per il consumo umano;
- il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli sia utilizzato solo se l'autorità competente lo ha approvato e in maniera tale da non determinare la presenza di residui di livello inammissibile nel latte.

Il latte deve essere posto, immediatamente dopo la mungitura, in un luogo pulito, progettato e attrezzato in modo da evitare la contaminazione. Deve essere immediatamente raffreddato a una temperatura non superiore a 8°C in caso di lavorazione giornaliera e non superiore a 6°C qualora la lavorazione non sia effettuata giornalmente.

Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a ottemperare tali requisiti termici se il latte rispetta i criteri microbiologici definiti e se:

- la trasformazione del latte avviene entro le due ore successive alla fine della mungitura, oppure
- è necessaria una temperatura più elevata per motivi tecnologici connessi alla trasformazione di prodotti lattiero-caseari tradizionali o ottenuti con metodiche tradizionali, compreso l'affioramento.

##### *Igiene del personale*

Le persone addette alla mungitura e/o alla lavorazione del latte crudo devono indossare abiti idonei e puliti e devono curare con grande attenzione la pulizia personale. A questo scopo, nelle immediate vicinanze della zona di mungitura, deve essere disponibile l'acqua per consentire un corretto lavaggio di mani e braccia.

##### *Criteri prodotto finito*

##### *Criteri di igiene di processo*

I caseifici aziendali e le malghe riconosciute ai sensi del regolamento 853/2004 fanno riferimento al Regolamento (CE) n. 2073 del 2005 per la valutazione dei criteri di igiene del processo di produzioni lattiero-casearie.

La formazione specifica degli OSA e l'applicazione delle buone prassi igieniche previste nei rispettivi manuali è alla base dell'igienicità dei processi durante il periodo di alpeggio nelle malghe registrate ai sensi del regolamento 852/2004.

*Criteria di Sicurezza alimentare*

I criteri di sicurezza alimentare per i prodotti lattiero-caseari PPL immessi sul mercato fanno riferimento al regolamento CE n. 2073/2005.

**Programma di lavorazione**

Il titolare dell'azienda deve comunicare al Servizio Veterinario la programmazione dei giorni e degli orari della trasformazione, secondo procedure concordate con il Servizio stesso.

**Gestione dei residui di lavorazione**

I sottoprodotti di lavorazione devono essere trattati conformemente alla pertinente normativa. I residui della lavorazione possono essere destinati all'alimentazione degli animali in azienda, nel rispetto dei nulla osta previsti dalla normativa.

**SCHEDA CONFORMITA' LATTE**

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

Al Sig.....  
Comune

.....  
Via  
.....

Al Servizio veterinario  
Az.ULSS n. ....

Oggetto: Regolamento (CE) n.853/2004 - Conformità del latte crudo nel periodo precedente alla monticazione.

Su richiesta dell'interessato, visti gli atti di ufficio si dichiara che il LATTE CRUDO prodotto  
dall'Azienda del sig..... con sede nel Comune di  
.....  
via/loc..... codice aziendale  
.....

alla data odierna risulta:

**CONFORME**

**NON CONFORME**

ai criteri previsti nell'allegato III, sezione IX, capitolo I, paragrafo III del Regolamento (CE) n. 853/2004.

Data .....

Firma  
.....