



## SCHEDA TECNICA A7

### PRODUZIONE DI LATTE CRUDO, LATTE TRATTATO TERMICAMENTE E PRODOTTI LATTIERO CASEARI “PPL VENETE” DI MALGA E DI PICCOLI CASEIFICI AZIENDALI

Per produrre latte crudo, latte trattato termicamente e prodotti lattiero-caseari di malga e di piccoli caseifici aziendali in conformità al progetto “PPL venete”, 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.

## LATTE CRUDO E LATTE TRATTATO TERMICAMENTE

### 1- Definizioni

Ai fini della presente disposizione si intende per:

- **Latte crudo:** il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di vacche, pecore, capre, bufale, asine, sottoposto esclusivamente ai seguenti trattamenti fisici:
  - filtrazione, ottenuta con dispositivi idonei per la separazione fisica del latte dalle impurità; la filtrazione in allevamento non può essere effettuata con centrifughe o altri procedimenti analoghi che alterano i parametri igienico-sanitari del latte;
  - refrigerazione immediata, subito dopo la mungitura fino al raggiungimento di una temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
  - stoccaggio, alla temperatura di cui al punto precedente, e agitazione meccanica fino al momento della vendita.
- **Latte pastorizzato:** latte crudo non omogeneizzato, sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, come di seguito:
  - a) un'alta temperatura per un breve periodo (almeno 72 °C per 15 secondi);
  - b) una bassa temperatura per un periodo lungo (almeno 63 °C per 30 minuti);
  - c) qualsiasi altra combinazione tempo/temperatura che consenta di ottenere un effetto equivalente, in modo che, immediatamente dopo aver subito il trattamento, i prodotti reagiscano negativamente all'eventuale test della fosfatasi alcalina.

Il latte pastorizzato “PPL venete” ha una scadenza di 4 giorni.

### 2- Condizioni Generali

Per ottenere latte crudo e latte pastorizzato “PPL venete” da destinare alla vendita in conformità al progetto PPL, può essere utilizzato esclusivamente latte prodotto nella propria azienda.

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.

A seguito della valutazione dei requisiti strutturali e gestionali, il Servizio veterinario dell'AULSS competente per territorio rilascia parere preventivo di idoneità per:

- vendita di latte crudo “PPL venete”
- vendita di latte pastorizzato “PPL venete”

e determina il quantitativo di latte che può essere destinato alla vendita, ponendo un limite massimo giornaliero, anche in funzione della disponibilità, delle dimensioni dei locali e delle attrezzature.

In ogni caso, il quantitativo massimo annuale di latte che, rispetto alla produzione complessiva, è possibile destinare a latte alimentare “PPL venete” è:

- 160.000 litri come latte crudo bovino e/o bufalino;



c6d1d071



- 36.000 litri come latte bovino trattato termicamente;
- 50.000 litri come latte crudo caprino e/o ovino;
- 12.500 litri come latte caprino trattato termicamente;
- latte crudo di equidi (asina e cavalla): tutto il quantitativo prodotto giornaliero.

L'ambito di vendita dei prodotti ottenuti in queste strutture registrate è quello definito nella presente delibera.

L'operatore, prima di iniziare l'attività di vendita diretta al consumatore, deve verificare in regime di autocontrollo il possesso dei requisiti igienico sanitari stabiliti dal presente documento, con particolare riguardo ai parametri indicati nella Tabella 1, e predisporre adeguate procedure o sistemi finalizzati ad assicurare il rispetto nel tempo dei requisiti di cui sopra.

Il latte crudo sfuso e il latte pastorizzato confezionato possono essere venduti al consumatore finale presso l'azienda di produzione o presso i punti vendita dell'azienda (anche tramite i distributori automatici), e alle gelaterie in ambito locale. Sono escluse le vendite tramite e-commerce e itineranti.

Il latte pastorizzato deve essere ritirato dalla vendita dopo il 4° giorno dalla produzione e prontamente lavorato nell'azienda o classificato come sottoprodotto di origine animale (SOA).

### **3- Prescrizioni sanitarie relative alle aziende e al bestiame da latte**

Le aziende di produzione che intendono intraprendere la vendita di latte crudo e /o latte pastorizzato "PPL venete" devono:

- essere registrate nella BDR come allevamento per produzione di latte;
- essere registrate ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004;
- essere conformi a quanto previsto dall'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, del Reg. (CE) n. 853/2004 (Latte crudo e colostro – produzione primaria);
- sottoposte a controllo ufficiale da parte delle AULSS competente per territorio.

### **4- Prescrizioni relative al latte crudo**

Il latte proveniente dalla mungitura non deve subire operazioni di sottrazione o addizione di un qualsiasi suo componente naturale.

Il latte crudo posto in vendita come tale o destinato alla produzione di latte pastorizzato "PPL venete", al momento della consegna al consumatore o all'avvio al trattamento termico, deve rispettare, per le diverse specie, i valori riportati nella seguente tabella, verificati in regime di autocontrollo secondo le frequenze minime definite.



c6d1d071



Tabella 1. Parametri previsti per il latte crudo da destinare alla vendita diretta o alla pastorizzazione

Requisito	Limiti di accettabilità	Frequenza	Matrice	Nota
Carica batterica a 30 °C (ufc/ml)	inferiore o uguale a 50.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese) e comunque non superiore a 100.000 sul singolo prelievo	almeno 2 prelievi al mese	latte vaccino di massa	Possono essere utilizzati i risultati dei campioni prelevati nell'ambito del "sistema di pagamento del latte in base alla qualità su base regionale"
	inferiore o uguale a 50.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese)	almeno 2 prelievi al mese	Latte di asina o di cavalla di massa	
	inferiore o uguale a 100.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese)	almeno 2 prelievi al mese	latte di massa di tutte le altre specie considerate	
Cellule somatiche (n/ml)	inferiore o uguale a 300.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese) e comunque non superiore a 400.000 sul singolo prelievo	almeno 1 prelievo al mese	latte vaccino di massa	
	inferiore o uguale a 45.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese)	almeno 1 prelievo al mese	latte di asina o di cavalla di massa	
Residui di antibiotici	< LMR previsti dalla normativa vigente	almeno 1 prelievo al mese	latte di massa di tutte le specie considerate	
Aflatossine	≤ 50 ppt	almeno 1 prelievo ogni 3 mesi (si suggerisce di concentrare i prelievi nel periodo fine estate-autunno)	latte di massa di tutte le specie considerate	
Stafilococchi coagulasi positivi	≤500 ufc/ml	almeno 1 prelievo al mese	latte della cisterna per la vendita diretta di latte crudo al consumatore (tutte le specie considerate)	
Listeria monocytogenes	assenza in 25 ml	almeno 1 prelievo al mese		
Salmonella spp	assenza in 25 ml	almeno 1 prelievo al mese		
Campylobacter termotolleranti	assenza in 25 ml	almeno 1 prelievo al mese		
E. coli O157 verocitotossico	assenza in 25 ml	almeno 1 prelievo al mese		
Staphylococcus aureus	n = 5 m = 100 M = 1000 c = 2	almeno 1 prelievo al mese	Latte di asina o di cavalla della cisterna per la vendita diretta di latte crudo	

Per la validazione del sistema di autocontrollo sono previsti almeno 6 campioni favorevoli per la ricerca di patogeni, fatti salvi i requisiti già conseguiti dall'azienda e noti all'autorità competente.

L'Autorità competente può autorizzare l'OSA ad una frequenza di controlli, previsti in Tabella 1, in funzione del livello di rischio verificato dall'autorità competente, previa formale richiesta.



c6d1d071



### **5- Azioni in caso di non conformità del latte**

In caso di superamento dei limiti di accettabilità indicati nella Tabella 1, rilevati in autocontrollo, il responsabile dell'azienda agricola provvede all'immediata sospensione della vendita del latte crudo e alla sospensione del suo utilizzo per la produzione di latte pastorizzato "PPL venete" e informa il servizio veterinario competente entro 12 ore.

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

La vendita può riprendere dopo aver attivato e documentato le opportune azioni di miglioramento e ottenuto il rientro dei parametri nei valori di conformità, dimostrata da valutazioni analitiche in autocontrollo, previa autorizzazione del Servizio Veterinario competente.

### **6- Disposizioni specifiche relative alla produzione e alla vendita di latte crudo di equidi**

Gli operatori del settore alimentare che intendono effettuare la vendita diretta al consumatore finale di latte di asina o di cavalla devono attenersi alle seguenti disposizioni.

Devono essere messe in atto tutti gli accorgimenti necessari a evitare la contaminazione del latte di equide prodotto con latte o proteine del latte di altre specie a rischio di allergenicità.

A tal fine, nell'azienda di produzione non devono essere presenti animali di allevamento di specie diversa dagli equidi che producano latte.

Inoltre, il personale addetto alla mungitura e alla manipolazione del latte, o comunque destinato a venire a contatto diretto o indiretto con l'alimento, non deve avere avuto contatti recenti con latte di animali di altre specie.

Su tutti i capi adibiti alla produzione di latte deve essere effettuata annualmente sierodiagnosi per brucellosi mediante test di screening con sieroaagglutinazione rapida con antigene al Rosa Bengala (SAR).

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

Ai fini della prevenzione delle tossinfezioni da *Escherichia coli* O157 verocitotossico, gli animali dell'azienda di produzione non devono pascolare su prati o altri luoghi frequentati e potenzialmente contaminati da ruminanti.

I requisiti previsti per la produzione di latte crudo di asina o cavalla sono riportati in Tabella 1.

Il latte proveniente da asine sottoposte a trattamento farmacologico (che possono determinare residui nel latte) non deve essere destinato al consumo umano, per almeno per 180 giorni dalla fine del trattamento.

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

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

### **7- Prescrizioni strutturali e gestionali relative alle aziende**

Le aziende produttrici di latte crudo e latte pastorizzato "PPL venete" devono essere conformi ai requisiti strutturali e gestionali previsti dalla normativa vigente in materia di:

- salute e benessere degli animali;
- igiene degli allevamenti;
- gestione del farmaco veterinario;



c6d1d071



- alimentazione animale.

### **8- Autocontrollo aziendale**

Gli allevatori che effettuano la vendita diretta di latte crudo al consumatore finale e/o vendita di latte pastorizzato devono garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo in materia di:

- a. misure di biosicurezza e procedure relative all'igiene di allevamento e mungitura;
- b. pulizia e sanificazione di locali, strumenti e attrezzature utilizzati nel processo;
- c. gestione del processo di pastorizzazione e confezionamento del latte;
- d. gestione della vendita del latte crudo.

L'azienda, nell'applicazione delle buone prassi igieniche, deve prevedere il controllo del rischio relativo alla presenza di aflatossine e acquisire dai fornitori di alimenti per gli animali garanzia documentata di conformità.

### **9- Programma di lavorazione latte pastorizzato "PPL venete"**

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

### **10- Prescrizioni relative all'igiene della mungitura, della raccolta, della manipolazione e del trasporto del latte crudo**

Devono essere rispettate le buone prassi igieniche in tutte le fasi che vanno dalla mungitura alla vendita del latte crudo e/o del latte pastorizzato, in modo da evitare contaminazioni dell'ambiente, dal personale addetto, dai prodotti utilizzati per le pulizie e la disinfezione.

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

Il latte crudo deve essere mantenuto, in tutte le fasi dal trasporto all'esposizione per la vendita, ad una temperatura non superiore a +4°C e non inferiore a 0°C.

### **11- Prescrizioni strutturali e gestionali relative alla vendita presso l'azienda**

Nel caso in cui il latte crudo sia stoccato nella cisterna e sia imbottigliato direttamente in contenitori di proprietà dell'acquirente o messi a disposizione dal produttore, al momento della vendita, presso l'allevamento, devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

1. gli acquirenti non possono accedere ai locali in cui è ubicata la cisterna di raccolta e del latte stoccato;
2. la cisterna di conservazione deve essere dotata di termometro, di agitatore e di idoneo rubinetto posto ad almeno 50 cm dal suolo. Qualora sia utilizzata anche per la consegna al raccoglitore, il rubinetto non deve consentire il collegamento con l'autobotte di ritiro del latte, per il quale deve essere utilizzata l'apposita valvola;
3. nel locale di cui al punto 1, inoltre, deve essere presente un lavabo, fornito di acqua calda e fredda, con comando non manuale (a pedale o a ginocchio o a fotocellula), con distributore di sapone e sistema igienico di asciugatura.

Il deposito, armadio o locale, dei materiali di pulizia e disinfezione, può anche essere collocato all'interno dell'abitazione purché di facile accesso.

### **12- Prescrizioni strutturali e gestionali relative alla vendita con distributori meccanici - semiautomatici e automatici.**

#### Semiautomatici



c6d1d071



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

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

#### Automatici

Oltre ai requisiti da 1 a 4 sopra esposti, devono funzionare con gettoniera accessibile dall'acquirente; possono pescare direttamente dalla cisterna aziendale di stoccaggio; possono essere collocati in ambiente protetto (es. tettoia); devono essere dotati di un sistema che protegga il rubinetto dal contatto con insetti o animali indesiderati; devono essere dotati di un sistema di lavaggio automatico dopo ogni erogazione. Devono essere chiaramente visibili, leggibili e costantemente aggiornate, le indicazioni elencate nel paragrafo "Informazioni per il consumatore".

### **13- Informazioni per il consumatore**

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

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

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



c6d1d071



#### 14- Ulteriori disposizioni per i distributori meccanici di entrambi i tipi

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

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

#### 15- Prescrizioni strutturali e gestionali relative a cisterne, serbatoi, bottiglie

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

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

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

In particolare, i contenitori devono giungere nell'azienda di produzione protetti da un involucro nel quale siano stati posti immediatamente dopo la fabbricazione e che li protegga da eventuali contaminazioni durante il trasporto e devono essere immagazzinati in condizioni igieniche. Le confezioni di contenitori e i contenitori stessi non possono essere depositati per terra, ma si deve prevedere un apposito rialzo.

#### 16- Prescrizioni strutturali e gestionali relative alla preparazione e confezionamento di latte pastorizzato "PPL venete"

Oltre ai requisiti generali previsti dall'allegato B:

- L'operatore deve disporre di una appropriata attrezzatura per eseguire il trattamento termico del latte in condizioni controllate, in grado di assicurare i parametri di tempo e temperatura, come previsto dal Reg. (CE) n.853/2004, all.3, Sez. IX, cap.II.
- Il locale di lavorazione e le attrezzature utilizzate per il trattamento termico e il confezionamento del latte devono essere stati precedentemente puliti e sanificati.
- L'attrezzatura e le modalità di confezionamento del latte pastorizzato devono essere tali da minimizzare il rischio di contaminazione secondaria (spillatura diretta in bottiglia e immediata chiusura).
- In ciascuna seduta di confezionamento, tutto il latte pastorizzato deve essere confezionato senza interruzioni del processo e i contenitori, disimballati prima dell'utilizzo in altro locale, devono essere portati nel locale di confezionamento prima dell'inizio delle operazioni e per la quantità necessaria.



c6d1d071



- Il prodotto confezionato deve essere immediatamente stoccato ad una temperatura fra 0 e 4 °C e mantenuto a questa temperatura fino al momento della vendita.

### **17- Prescrizioni relative alla vendita del latte pastorizzato “PPL venete”**

Il latte pastorizzato “ PPL venete” deve riportare in etichetta le informazioni previste dalle normative vigenti, in particolare:

- Ragione sociale dell’azienda e sede legale e n° PPL
- Denominazione del prodotto : latte pastorizzato “PPL venete”
- Descrizione : latte intero non omogeneizzato pastorizzato,
- da conservare in frigo alla temperatura tra 0 e 4° C
- da consumare entro il ... (4 giorni dal confezionamento).
- Quantità netta .....
- Origine del latte....

## **PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

### **Caseifici aziendali**

A seguito della valutazione dei requisiti strutturali e gestionali, il Servizio veterinario dell’AULSS 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 venete” 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 Reg. (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 venete”, possono utilizzare il logo “PPL venete” per l’intera produzione lattiero-casearia. L’ambito di vendita dei prodotti “PPL venete” ottenuti in malghe registrate è quello definito nell’allegato A.

Le malghe riconosciute ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004, che soddisfano i requisiti di cui alla presente scheda, possono apporre il logo “PPL venete” 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”)*



c6d1d071





I requisiti e i criteri applicabili al latte da destinare alla produzione di “PPL venete” sono quelli definiti dal Reg. (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, il latte di cisterna in allevamento deve essere analizzato ogni sei mesi per la ricerca di stafilococchi coagulasi positivi.

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)  $\leq 400.000(**)$ ;
  - Stafilococchi coagulasi positivi  $< 2.000$  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;
  - Stafilococchi coagulasi positivi  $< 2.000$  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.

Nel caso vengano monticati capi lattiferi provenienti da allevamenti ubicati in AULSS diversa da quella competente sull'alpeggio, o non siano sottoposti ai piani di controllo 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 requisiti latte crudo”.

#### 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:



c6d1d071



- 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 a un controllo e a una analisi per tubercolosi.

Requisiti per i locali e le attrezzature

#### MUNGITURA e DEPOSITO LATTE

La lavorazione del latte e la maturazione e/o conservazione dei prodotti derivati devono essere svolti in locali con attrezzature e strumenti di cui all'allegato B al presente provvedimento, o comunque conformi al Reg. (CE) n. 852/2004, tenuto conto della flessibilità prevista per determinate tipologie di prodotti e di stabilimenti. Le attrezzature per la mungitura e 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 e 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, debbono essere utilizzati 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 e alle esigenze tecnologiche, il Servizio veterinario può consentire che il locale di lavorazione sia adibito anche alla stagionatura dei prodotti.

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



c6d1d071



## 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 AULSS.

### 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 non sia utilizzato per il consumo umano prima della fine del periodo di sospensione prescritto;
- il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli sia utilizzato solo se l'autorità competente lo ha approvato, in maniera tale da non determinare un livello di residui 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 oppure 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, 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 di igiene di processo



c6d1d071



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 Reg. (CE)852/2004.

#### Criteri di Sicurezza alimentare

I criteri di sicurezza alimentare per i prodotti lattiero-caseari PPL immessi sul mercato fanno riferimento al Reg. (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 della normativa specifica.



c6d1d071



**SCHEDA CONFORMITA' LATTE**

**Regione del Veneto - AULSS n. .... Servizio veterinario**

Al Sig .....  
Comune.....  
Via.....

Al Servizio veterinario  
AULSS n.....

**Oggetto: Regolamento (CE) n. 853/2004 e DGRV n. ....../2017 - 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 Reg. (CE) n. 853/2004 e

**CONFORME**

**NON CONFORME**

al parametro "stafilococchi coagulasi positivi" previsto dall'allegato A7 alla DGR n. ....../2017.

Data .....

Firma

