



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Allegato A alla Delib.G.R. n. 53/4 del 29.12.2014

LINEE GUIDA PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI TESI A GARANTIRE LA SICUREZZA ALIMENTARE NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE E IMMISSIONE SUL MERCATO DEL LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO TERMICO E ALLA TRASFORMAZIONE.

Indice del documento

1. Quadro normativo di riferimento

2. Adempimenti dell'Operatore del Settore Alimentare

2.1 Registrazione delle aziende zootecniche di produzione e degli intermediari

2.1.1 Registrazione delle aziende zootecniche di produzione di latte crudo

2.1.2 Registrazione degli intermediari

2.1.3 esclusione dal campo di applicazione

2.2 Altri adempimenti delle aziende zootecniche di produzione

2.2.1 Requisiti igienico sanitari nella produzione del latte

2.2.2 Igiene della mungitura e dello stoccaggio del latte

2.2.3 Igiene del personale e relativa formazione

2.2.4 Rintracciabilità

2.2.5 Registre e documentazione

2.2.6 Criteri relativi al tenore in germi e cellule somatiche per il latte crudo

3. Procedure da adottare a seguito del superamento dei limiti

3.1 Procedura di notifica delle non conformità per tenore di germi e per tenore di cellule somatiche

3.1.1 Obblighi e procedure di notifica dell'operatore del settore alimentare

3.1.2 Obblighi e procedure di notifica del Servizio Veterinario della ASL

3.2 Procedura di notifica e gestione delle non conformità per presenza di residui in sostanze inibenti e di altri residui e contaminanti riscontrati in autocontrollo

3.3 Procedura di notifica e gestione delle non conformità per presenza di residui in sostanze inibenti e di altri residui e contaminanti riscontrati in controllo ufficiale

4. Criteri per la valutazione del "livello di rischio" delle aziende di produzione

5. Pianificazione delle attività di controllo ufficiale presso le aziende di produzione di latte crudo da parte della AASSLL

6. Modulistica

1. Modello di comunicazione superamento limiti per tenore di germi e cellule somatiche (allegato 1);
2. Modello di notifica di mancato rientro al termine del periodo di osservazione (allegato 2)
3. Modello di notifica divieto di utilizzo latte crudo (allegato 3);
4. Modello di istanza di autorizzazione alla consegna temporanea e transitoria del latte crudo (allegato 4)
5. Modello di autorizzazione all'utilizzo temporaneo e provvisorio del latte (allegato 5);
6. Modello di istanza per esclusivo utilizzo del latte crudo per la produzione di formaggi con maturazione superiore a 60 gg (allegato 6)
7. Modello di autorizzazione per esclusivo utilizzo del latte crudo per la produzione di formaggi con maturazione superiore a 60 gg (allegato 7);
8. Modello di autocertificazione "latte non sottoposto a vincoli sanitari" (allegato 8);
9. Modello di Comunicazione conferimento "latte sottoposto a vincoli sanitari" (allegato 9).



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

1. QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

- Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento CE n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Regolamento CE n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- Regolamento CE n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi;
- Regolamento CE n. 1881/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 Dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 2377/90 del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 Giugno 1990 che definisce una procedura comunitaria per la determinazione dei limiti massimi di residui di medicinali veterinari negli alimenti di origine animale;
- Decreto ministeriale 9 maggio 1991, n. 185 recante "Regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità";
- Decreto legislativo 16 marzo 2006, n. 158 recante "Attuazione della direttiva 2003/74/CE, e sue successive modificazioni ed integrazioni, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali";
- Decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193 - "Attuazione della direttiva 2004/281/CE, e sue successive modificazioni ed integrazioni, recante codice comunitario dei medicinali veterinari";
- Decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 recante "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore";
- Decreto ministeriale 26 marzo 1992 limitatamente - Allegato 1 - Cap. II "Campionamento del latte crudo e del latte trattato termicamente";
- Decreto ministeriale 27 maggio 2004 recante "Rintracciabilità e scadenza del latte fresco";
- Decreto ministeriale 14 gennaio 2005 recante "Linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte";
- Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 2673/CSR) del 16 novembre 2006 in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni prodotti con latte ovi caprino e di deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna;
- Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 5/CSR) del 25 gennaio 2007 in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana, recepita con determinazione n. 201 del 24/4/2007;
- Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 6/CSR) del 25 gennaio 2007 in materia di deroghe transitorie per la produzione di formaggi prodotti con latte bovino e con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni ai sensi dei Regolamenti CE n. 852 e n. 853 del 2004, recepita con determinazione n. 937 del 7/11/2008;
- Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 93/CRS) del 10 maggio 2007 recante "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE n. 2073 del 15 Novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, recepito con determinazione n. 335 del 3/7/2007;



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

- Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 103/CSR) del 20 marzo 2008 recante “Linee guida per l’esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell’ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione” recepita con determinazione n. 790 del 29/10/2009;
- Accordo Stato – Regione (rep. Atti n. 253/CSR) del 17 dicembre 2009 recante “Linee guida applicative del Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti di origine animale”, recepito con determinazione n. 42 del 2/2/2010;
- Accordo Stato – Regione (rep. Atti n. 59/CSR) del 29 aprile 2010 recante “Linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti di origine animale”, recepito con determinazione n. 815 del 22/9/2010;
- Ordinanza del Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali concernente “Misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita di latte crudo per l’alimentazione umana” del 10/12/2010”.
- L.R. 5 marzo 2008 n. 3 e s.m. e i. - Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale della Regione (Legge finanziaria 2008).
- Ras Circolare applicativa L.R. 3/2008 art. 1, commi 16-32 – Sportello unico per le attività produttive: semplificazione e accelerazione delle procedure amministrative relative alle attività produttive dei beni e servizi.
- Nota ARIS 26929 del 05/11/2012 Modulistica SUAP per l’attività di allevamento e obbligo di notifica ai fini della registrazione per le aziende zootecniche che producono latte crudo (art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004)
- Accordo Stato–Regione (rep. Atti n. 46/CSR) del 7 febbraio 2013 recante “Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento delle attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della Salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria”
- Delibera della Giunta Regionale n. 44/36 del 14.12.2010 “Linee guida per l’esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell’ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione.
- Determinazione n. 306 del 01/04/2014, Aggiornamento dell’elenco regionale dei laboratori di autocontrollo non annessi alle industrie alimentari

2. ADEMPIMENTI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

2.1 REGISTRAZIONE DELLE AZIENDE ZOOTECHNICHE DI PRODUZIONE E DEGLI INTERMEDIARI

2.1.1. Registrazione delle aziende zootecniche di produzione di latte crudo

Tutte le aziende zootecniche che producono latte crudo destinato agli stabilimenti di trattamento o trasformazione, devono essere registrate, ai sensi dell’articolo 6 del Regolamento CE 852/2004, presso le Aziende Sanitarie Locali.

Salvo quanto disposto da eventuali norme regionali di nuova emanazione, le aziende zootecniche notificano l’attività di produzione e le modifiche successive (modifica ragione sociale, cambio di legale rappresentante, cambio di indirizzo della sede legale, modifiche dell’indirizzo produttivo, cessazione dell’attività, ecc.) ai SUAP di riferimento, secondo le modalità stabilite dalla Legge Regionale n. 3/2008 e le successive circolari applicative in materia.

Il titolare dell’azienda zootecnica (operatore del settore alimentare) deve presentare la notifica ai fini della registrazione accompagnata da una relazione tecnica e da una planimetria dei terreni e dei locali dove si svolge l’attività. La relazione tecnica, la cui compilazione è prevista nel modello allegato B- 33 reperibile nella sezione modulistica del sito internet <http://servizi.sardegناسuap.it/>, deve contenere almeno:

- le indicazioni circa il possesso e l’adozione di procedure di autocontrollo o di buone prassi igieniche;
- la denominazione dell’azienda o il codice aziendale, qualora già assegnato ai sensi del D.P.R. 317/96; Regolamento CE 1760/2001 e Regolamento CE 21/2004;



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- il numero capi presenti divisi per categoria;
- le modalità di gestione separata degli animali affetti da una malattia trasmissibile all'uomo attraverso il latte o da una malattia che può determinare la contaminazione del latte;
- il tipo di allevamento praticato;
- l'ubicazione dell'azienda in rapporto ad altre abitazioni o centri abitati, strade, corsi d'acqua, altri allevamenti;
- la descrizione ciclo produttivo;
- il numero massimo animali che si intendono detenere contemporaneamente;
- la dimensioni interne del box e del paddock di stabulazione e rapporto superficie disponibile/animale;
- la tipologia di pavimentazione e di lettiera e sua gestione;
- le modalità di gestione del letame e del reflui di allevamento, descrizione concimaia;
- le modalità di illuminazione;
- le modalità di contenzione per gli interventi sanitari;
- le modalità della custodia ai fini dell'osservazione giornaliera;
- le modalità di ventilazione, afflusso e ricambio dell'aria;
- le gestione del lavaggi, disinfezioni e disinfestazioni degli ambienti e delle infrastrutture;
- la fruizione di servizi di assistenza tecnica e/o veterinaria;
- il tipo di approvvigionamento idrico e le modalità di somministrazione: rapporto erogatori dell'acqua/animali fruitori;
- la tipologia di alimentazione e modalità di somministrazione con indicazione dello spazio disponibile alla mangiatoia animale;
- il tipo di mungitura praticata;
- la descrizione del locali destinati al deposito latte, salvo i casi di conferimento diretto;
- il numero e la capacità del refrigeratori di stoccaggio del latte se presenti;
- lo stabilimento di conferimento e/o il primo acquirente; - la quantità annua presunta di latte prodotto;
- la destinazione del sottoprodotti ottenuti (ai sensi del Regolamento CE n. 79/2005) qualora l'allevamento sia annesso a caseificio.

Ai fini della semplificazione degli adempimenti, l'azienda zootecnica, al momento dell'iscrizione nella Banca Dati Nazionale (BDN), assolve contemporaneamente anche l'obbligo della registrazione ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento CE 852/2004, attraverso un'unica procedura.

Le Aziende Sanitarie Locali, all'atto della registrazione di una nuova azienda nella BDN devono effettuare la registrazione della stessa come azienda registrata per la produzione di latte ai sensi dell'articolo 6 del regolamento CE 852/04 utilizzando l'apposita funzione "anagrafi" della BDN; lo stesso adempimento è obbligatorio per le aziende già registrate in BDN.

Sono soggette inoltre a registrazione, secondo le procedure più sopra richiamate le seguenti attività eseguite dalle aziende di produzione, fatte salve le norme specifiche in materia (Intesa Stato - Regioni del 25 gennaio 2007 in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana):

- vendita diretta di latte crudo, effettuata anche tramite distributori automatici;
- trasformazione del latte in caseifici aziendali, per l'esclusiva vendita diretta dei prodotti al consumatore finale o la cessione a dettaglianti (compresa la somministrazione) che forniscono direttamente il consumatore finale, situati nel territorio della Provincia o delle Province contermini, a condizione che tale attività non rappresenti l'attività prevalente in termini di volumi.

2.1.2 Registrazione degli intermediari

Considerato che il latte crudo può essere conferito direttamente dall'azienda zootecnica di produzione allo stabilimento di trattamento/trasformazione, ma anche essere raccolto e commercializzato da un intermediario privo di sede di stoccaggio o lavorazione (ad es. una cooperativa di raccolta), si ricorda che anche tale figura rientra nella definizione di "operatore del settore alimentare" e, come tale, è soggetto a obbligo di notifica ai fini della registrazione, ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

Gli intermediari pertanto sono tenuti a notificare l'attività secondo le procedure definite dalla Regione in attuazione della Legge Regionale n. 3/2008, indicando:

- il luogo dove sono conservati i documenti relativi all'attività di controllo e commercializzazione del latte crudo, da tenere a disposizione delle autorità di controllo, ivi compresi i documenti relativi all'autocontrollo e alla tracciabilità del prodotto;
- l'elenco delle aziende di produzione di latte crudo che conferiscono il latte tramite l'intermediario stesso;
- l'elenco degli eventuali automezzi utilizzati per il trasporto del latte (marca, tipo e targa).

2.1.3. Esclusione dal campo di applicazione (Regolamento CE 852/2004, articolo 1)

La registrazione non è necessaria per la produzione primaria di latte per uso domestico privato da parte dell'azienda stessa.

Inoltre, qualora l'azienda sia già registrata per produzione di latte, l'attività di vendita occasionale di piccoli quantitativi di latte al consumatore finale non è soggetta a ulteriore notifica, a condizione che tale attività sia marginale rispetto alla principale. Tale esclusione non esime l'operatore dall'applicazione, durante la sua attività, delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole, al fine di ottenere un prodotto sicuro.

2.2. ALTRI ADEMPIMENTI DELLE AZIENDE DI PRODUZIONE

Le aziende zootecniche di produzione, al fine di garantire che il latte soddisfi le disposizioni della legislazione alimentare in tutte le fasi della produzione primaria, devono assicurare inoltre:

- 1) il rispetto dei requisiti igienico sanitari della produzione del latte attraverso il controllo:
 - (A dello stato sanitario generale e di ogni singolo capo, sia del benessere degli animali);
 - (B della corretta gestione dei farmaci);
 - (C del rispetto dei requisiti di sicurezza ed igiene dei mangimi);
 - (D dell'igiene aziendale);
- 2) l'igiene della mungitura;
- 3) l'igiene del personale e la relativa formazione;
- 4) la tracciabilità degli animali e rintracciabilità dei mangimi e dei prodotti;
- 5) la corretta tenuta delle registrazioni e documentazione previste;
- 6) il rispetto dei requisiti igienico sanitari del latte prodotto di cui al Regolamento CE n. 853/2004, All. III, sezione IX, cap. I, parte III, punti 2 e 3, tramite l'effettuazione di controlli analitici.

2.2.1. Requisiti igienico sanitari della produzione del latte

A) Stato sanitario degli animali (Regolamento CE n. 853/2004, allegato III, sezione IX, capitolo I, parte I.)

L'allevatore deve assicurare che:

- lo stato sanitario generale sia buono con assenza di sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte e di sintomi di malattie che possano determinare una contaminazione del latte quali enteriti con diarrea accompagnate da febbre, infezioni del tratto genitale con scolo, mastiti cliniche o ulcerazioni delle mammelle;
- le vacche e le bufale appartengano ad allevamenti ufficialmente indenni da brucellosi e da tubercolosi;
- le pecore e le capre appartengano ad allevamenti ufficialmente indenni da brucellosi;
- in caso di presenza contestuale di caprini e bovini, i caprini siano soggetti ad un controllo per la tubercolosi con la stessa frequenza e modalità prevista per i bovini;
- in caso di assenza delle qualifiche sanitarie di ufficialmente indenne (qualifica sospesa per sospetta infezione o revocata per focolaio), la ASL competente dispone l'utilizzo del latte prodotto da vacche e bufale che non presentano reazioni positive agli esami diagnostici, previo trattamento termico che determini una reazione negativa alla prova della fosfatasi. Parimenti nel caso di allevamenti ovi-caprini non ufficialmente indenni da brucellosi, la ASL competente dispone l'utilizzo del latte degli



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

animali risultati negativi agli accertamenti diagnostici, da destinare, previo trattamento termico che determini una reazione negativa alla prova della fosfatasi, alla produzione di latte e formaggi oppure alla produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni;

- sia possibile assicurare in modo efficace l'isolamento degli animali affetti o che si sospetti siano affetti da una malattia infettiva trasmissibile all'uomo attraverso il latte o da una malattia che può determinare la contaminazione del latte;
- al momento dell'introduzione di nuovi animali siano adottate misure precauzionali per prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti. A tal fine devono essere comunicati tempestivamente, all'azienda sanitaria locale territorialmente competente, l'insorgenza di sintomi sospetti di tali malattie (lett. h, par 4, cap II, parte A, allegato, Regolamento CE n. 852/2004);
- siano rispettate le pertinenti disposizioni legislative, comunitarie e nazionali, relative al benessere degli animali;
- il latte crudo proveniente da animali che non soddisfano i precedenti requisiti, in particolare quello di animali che presentano individualmente una reazione positiva alle prove di carattere profilattico per la tubercolosi o la brucellosi, non deve essere utilizzato per il consumo umano.

B) Gestione dei farmaci (Regolamento CE n. 853/2004, allegato III, sezione IX, capitolo I, parte I,)

La somministrazione di medicinali veterinari deve essere effettuata ai sensi della normativa pertinente, rispettando, in modo particolare, i tempi di sospensione e che gli animali sottoposti a trattamento farmacologico siano adeguatamente identificati oppure separati da quelli in mungitura.

C) Requisiti di sicurezza ed igiene dei mangimi e relativa rintracciabilità (Regolamento CE 183/05)

Gli allevatori devono essere registrati o riconosciuti ai sensi degli artt. 9 e 10 del Regolamento 183/2005 ed essere inseriti nei rispettivi elenchi regionali e devono rispettare quanto disposto dagli allegati I e II a seconda dell'attività connessa alla produzione e all'uso del mangimi e quanto stabilito dall'allegato III del suddetto regolamento, come di seguito riportato:

- prima di consentire il pascolo al bestiame, al fine di ridurre al minimo la contaminazione del latte, devono essere rispettati i periodi di sospensione dei prodotti agrochimici utilizzati per le colture. E' vietato utilizzare nei pascoli fertilizzanti che contengono proteine animali trasformate derivanti da materiali di categoria 1, mentre è ammesso lo spandimento sul terreno dei reflui zootecnici;
- le attrezzature per la somministrazione dei mangimi devono essere regolarmente pulite a fondo, in particolare quando sono usate per convogliare mangimi medicati;
- i mangimi devono essere immagazzinati separatamente dai prodotti chimici e da altri prodotti vietati nell'alimentazione degli animali;
- le aree di stoccaggio e i contenitori devono essere mantenuti puliti e asciutti e, se del caso, devono essere adottate opportune misure di controllo dei parassiti;
- le granaglie devono essere immagazzinate in luoghi inaccessibili agli animali e asciutti al fine di evitare la loro contaminazione e lo sviluppo di micotossine;
- tutta la documentazione commerciale dei mangimi e dei loro ingredienti acquistati, medicati e non medicati, deve essere conservata per soddisfare gli obblighi relativi alla rintracciabilità;
- i mangimi, medicati e non medicati, da impiegarsi per categorie o specie animali diverse, devono essere immagazzinati ed identificati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati;
- i mangimi medicati devono essere manipolati separatamente dai mangimi non medicati, conservati in locali o contenitori idonei (silos ecc.), adeguatamente identificati, al fine di evitare contaminazioni;
- l'acqua da bere deve essere di qualità adeguata. Quando vi è motivo di temere una contaminazione degli animali, e quindi dei prodotti di origine animale, derivante dall'acqua, devono essere adottate misure necessarie a valutare e ridurre al minimo il rischio;
- gli impianti di somministrazione dei mangimi e dell'acqua devono essere costruiti ed ubicati in modo da ridurre al minimo le possibilità di contaminazione; la loro pulizia e manutenzione deve essere effettuata con regolarità.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

D) Igiene aziendale

Gli allevatori devono provvedere alla gestione igienico sanitaria dell'azienda, attraverso il rispetto dei seguenti requisiti di igiene:

- *Locali ed attrezzature* (Regolamento CE n. 853/2004, allegato III, sezione IX, cap. I, par II, lett. A): tutti gli impianti utilizzati, inclusi quelli destinati alla stabulazione degli animali o al deposito del mangimi devono garantire condizioni microclimatiche ottimali ed essere mantenuti puliti. Particolare riguardo dovrà essere posto alla corretta gestione delle lettiere e alle misure di controllo degli infestanti.
- *Locale/Area di mungitura*: il Regolamento CE n. 853/2004 non prevede esplicitamente l'obbligo di effettuare la mungitura in un luogo od area espressamente dedicata o comunque separata dal locale di ricovero. In ogni caso, le attrezzature per la mungitura devono essere costruite in modo da evitare rischi di contaminazione del latte e conservate in modo idoneo ad evitare ricontaminazioni successive alla loro pulizia e disinfezione.

Utensili, contenitori, cisterne, destinati a venire a contatto con il latte, devono essere: lisci, lavabili, atossici, facili da pulire e da disinfettare, mantenuti in buone condizioni. Dopo l'impiego, tali superfici, devono essere pulite e disinfettate con prodotti specifici e idonei.

Al fine di garantire l'igiene della mungitura, sarebbe opportuno che dette operazioni fossero svolte in luoghi adeguati e appositamente dedicati. In mancanza di tali spazi, e/o in caso di mungitura alla posta, dovrà essere assicurata un'adeguata rimozione delle deiezioni, prima di iniziare le operazioni.

- *Locale stoccaggio latte* (da non considerare per chi conferisce il latte immediatamente dopo la mungitura):

il latte deve essere manipolato, immagazzinato e/o refrigerato, in locali situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione. Pertanto è necessario disporre di un idoneo locale di stoccaggio separato dai locali di stabulazione degli animali; protetto contro animali infestanti o parassiti; dotato di superfici (pareti, pavimento, soffitti e attrezzature) lavabili e disinfettabili e munito di porte e finestre in grado di garantire una sufficiente aerazione ed illuminazione.

Nel locale stoccaggio latte devono essere presenti rubinetti per l'erogazione di acqua corrente potabile o pulita, calda e fredda, nonché sapone ed asciugamani monouso.

- *Acqua*: gli operatori del settore alimentare devono utilizzare acqua potabile o acqua pulita, (lett. d, par 4, cap. II, parte A, allegato I, Regolamento CE n. 852/2004), classificabile almeno come acqua pulita secondo la definizione di cui all'art. 2, comma 1, lettera i) del Regolamento CE n. 852/2004, in modo da prevenire la contaminazione del latte. Nei casi in cui l'acqua utilizzata per le operazioni di mungitura e di pulizia delle attrezzature non sia fornita dalla rete di distribuzione pubblica, ma prelevata da pozzi, sorgenti o altre fonti o stoccata in cisterne per il deposito temporaneo, l'allevatore, nel caso di mancato rientro nei limiti previsti per tenere germi e cellule di cui al punto 2.2 è tenuto ad effettuare verifiche analitiche dell'acqua utilizzata.

L'operatore in caso di riscontro analitico sfavorevole sulle acque, dovrà adottare idonei metodi di trattamento tesi a garantire un tenore di microrganismi tale da non incidere sulla qualità sanitaria del latte.

2.2.2. Igiene della mungitura e dello stoccaggio del latte (Regolamento CE n. 853/2004, All. III, sez IX, cap. I, parte II, lett. B)

La mungitura deve essere effettuata nel rispetto delle norme di igiene. In particolare:

- prima dell'inizio della mungitura i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti, devono essere puliti;
- il latte e il colostro di ciascun animale deve essere controllato dal mungitore per rilevare anomalie organolettiche; non devono essere utilizzati per il consumo umano il latte e il colostro di animali con segni clinici di mastite o che presentano anomalie;
- il colostro deve essere munto separatamente e non va mescolato con il latte crudo;
- gli animali sottoposti a trattamento farmacologico devono essere identificati in maniera chiara ed inequivocabile con modalità rispettose del benessere dell'animale e il latte o il colostro ottenuto non devono essere utilizzati per il consumo umano, fino alla fine del periodo di sospensione previsto per quel farmaco;



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- se effettuato il trattamento per immersione o per vaporizzazione del capezzoli deve essere praticato utilizzando prodotti autorizzati o registrati dal Ministero della Salute e rispettando le istruzioni d'uso;
- immediatamente dopo la mungitura, il latte deve essere posto nel locale previsto per lo stoccaggio oppure conferito entro due ore dalla mungitura;
- per eliminare ed allontanare le impurità del latte devono essere utilizzati esclusivamente materiali filtranti idonei a venire a contatto con gli alimenti. Non sono ammessi, presso le aziende di produzione, trattamenti (quali ad esempio la centrifugazione) effettuati prima del conferimento, che modifichino i parametri igienico-sanitari del latte rilevabili alla mungitura. (Il riscontro di tale pratica potrebbe configurarsi come frode in commercio e costituisce illecito penale);
- il latte e il colostro, appena munti, devono essere immediatamente raffreddati dopo la mungitura e mantenuti a una temperatura non superiore a 8 °C, in caso di raccolta giornaliera, e non superiore a 6 °C, qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente. Il colostro deve essere immagazzinato separatamente dal latte e può essere anche congelato;
- La catena del freddo deve essere mantenuta durante il trasporto in modo tale che all'arrivo presso lo stabilimento di destinazione la temperatura del latte non superi i 10 °C;
- L'osservanza dei requisiti termici di cui ai punti precedenti non è obbligatoria quando la trasformazione del latte avviene entro le due ore successive alla fine della mungitura, oppure quando la tecnologia di trasformazione utilizzata richiede una temperatura più elevata, previa autorizzazione dell'Autorità competente.

2.2.3. Igiene del personale e relativa formazione (Regolamento CE n. 853/2004, allegato III, sezione IX, cap. I, parte II, lett. c) e (Regolamento CE 852/2004, Allegato I, parte A, cap. II, punto 4, lett. e).

Il personale addetto alla mungitura deve:

- indossare abiti idonei e puliti;
- curare l'igiene personale; a questo scopo devono essere disponibili lavabi, idonei ed in numero adeguato, installati in zone attigue al locale di mungitura, per consentire agli addetti di lavarsi le mani e le braccia. In caso di mungitura all'aperto o in strutture temporanee queste dotazioni possono non essere obbligatorie, fermo restando la necessità di garantire un sistema adeguato per la pulizia delle mani;
- deve risultare adeguatamente informato sulle modalità, adottate nella azienda di produzione, per l'identificazione degli animali trattati con medicinali veterinari.
- deve essere in buona salute ed adeguatamente formato sui rischi sanitari. La formazione può essere promossa anche dalle Associazioni dei produttori e di categoria ed effettuata da tecnici da esse incaricati.
- i titolari delle aziende devono garantire che il personale addetto alla mungitura abbia partecipato ai corsi formativi previsti. La Regione definisce, con apposito provvedimento, i contenuti minimi essenziali e gli argomenti basilari per la formazione degli addetti.

E' opportuno che gli addetti al prelievo di campioni di latte crudo per la successiva analisi siano in possesso di un'adeguata formazione per l'esecuzione di tale attività e che sia disponibile la relativa documentazione. Tale formazione può essere svolta e promossa dalle associazioni dei produttori e di categoria in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna e/o dalle Aziende sanitarie locali.

2.2.4. Rintracciabilità (Regolamento CE n. 178/2002, artt. 18 e 19)

E' disposta, in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

Per ottemperare a questo obbligo, gli allevatori devono essere in grado di:

- identificare correttamente gli animali;
- individuare chi abbia fornito loro un mangime o qualsiasi sostanza atta a far parte di un mangime;
- disporre i sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito il latte crudo;



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- mettere a disposizione delle Autorità competenti le informazioni al riguardo;
- avviare immediate procedure per il ritiro del latte, se ritengono che lo stesso, già consegnato, non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e informarne le Autorità competenti.

2.2.5. RegISTRAZIONI e documentAZIONI (Regolamento CE n. 852/2004, cap. III, parte A, Allegato I,)

In generale tutti gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli, in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato alla natura ed alle dimensioni dell'impresa, e devono mettere a disposizione delle Autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti, le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni.

Nello specifico gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari di origine animale, devono poter dimostrare:

- la natura e l'origine degli alimenti acquistati, prodotti e somministrati agli animali (conservazione della documentazione fiscale per almeno un anno dall'acquisto e documentazione relativa ai mangimi prodotti in azienda);
- l'impiego corretto dei prodotti medicinali veterinari, compilando, nei tempi e nei modi prescritti, tutte le voci indicate nel registro dei trattamenti. Tale registro dovrà essere conservato, con le relative ricette, per almeno cinque anni dall'ultima registrazione (art. 15 D.lgs 158/06 e D. Lgs.193/2006);
- documentazione relativa all'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale (mod. 2/33, mod. 1, Ordinanze sindacali);
- i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali, latte, prodotti a base di latte (se prodotti in azienda) ed eventualmente dell'acqua utilizzata per la pulizia delle attrezzature;
- registrazioni sui controlli funzionali delle lattifere, se del caso;
- documentazione sugli interventi di manutenzione degli impianti di mungitura e di refrigerazione;
- le registrazioni della data, quantità e destinazione del latte prodotto giornalmente, da conservare per almeno un anno dall'ultima registrazione.

2.2.6. Criteri relativi al tenore in germi e cellule somatiche per il latte crudo

Nella seguente tabella sono riportati i criteri, relativi limiti e modalità di calcolo che il Regolamento CE n. 853/2004 prevede per ogni tipologia di latte crudo e che il produttore è tenuto a rispettare.

Tipologia prodotto	Criterio	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo
Latte crudo di vacca	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤100.000	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi*	Almeno due prelievi al mese
	Tenore di cellule somatiche (per ml)	≤ 400.000	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi*	Almeno un prelievo al mese
Latte crudo proveniente da altre specie	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 1.500.000	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi*	Almeno due prelievi al mese
Latte crudo proveniente	Tenore di germi a 30 °C	≤ 500.000	Media geometrica	Almeno due prelievi al



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

da altre specie destinato alla fabbricazione di prodotti ottenuti mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico	(per ml)		mobile, calcolata su un periodo di due mesi*	mese
Latte crudo di qualsiasi specie	Residui antibiotici	< LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui agli allegati I e III del Reg. CE 2377/90	Campione singolo	COMMISURATA ALL'ANALISI DEI PERICOLI

*La "media mobile": media calcolata su un numero fisso di osservazioni, il cui valore cambia perché in ogni periodo entra nel range di calcolo la rilevazione più recente ed esce la più vecchia.

I controlli necessari per la verifica della conformità del latte crudo ai criteri riepilogati nella suddetta tabella, compresi quelli per la verifica del rispetto dei requisiti previsti dal DM 9 maggio 1991, n. 185 per la produzione di latte ad alta qualità, rientrano tra i compiti demandati agli operatori del settore alimentare da effettuare in autocontrollo.

Questi controlli devono essere effettuati secondo le sotto riportate indicazioni.

- Per la verifica dei parametri tenore in germi a 30°C e cellule somatiche, devono essere effettuati controlli sulla totalità degli allevamenti che conferiscono il latte crudo presso gli stabilimenti e/o presso gli intermediari per tutto il periodo del conferimento con la cadenza di almeno due prelievi al mese per il parametro tenore in germi e con la cadenza di un prelievo al mese per il parametro cellule somatiche.
- Per la verifica del parametro residui di antibiotici deve essere effettuato il controllo casuale almeno del 25% degli allevamenti fra quelli che conferiscono il latte crudo presso ciascuno stabilimento e/o intermediario, al fine di rilevare, con un intervallo di confidenza del 99%, una prevalenza, a livello regionale, di campioni positivi agli inibenti inferiore allo 0,01%. I controlli devono essere effettuati per tutto il periodo del conferimento con la stessa frequenza dei controlli prevista per la verifica del parametro tenore in germi a 30°C. L'individuazione del 25% degli allevamenti da sottoporre a controllo deve essere fatta volta per volta, in occasione di ogni scadenza, con un sistema a random.

La procedura di campionamento deve essere indicata nell'apposita sezione del manuale di autocontrollo adottato dallo stabilimento e/o dall'intermediario e deve essere formalmente approvata, previa opportuna valutazione, dai Servizi IAPZ della ASL competente.

L'OSA, di sua iniziativa, può aumentare la percentuale di allevamenti da sottoporre a controllo e la scelta della numerosità campionaria, fermo restando il limite minimo del 25% degli allevamenti, deve essere fatta in funzione del profilo di rischio degli allevamenti conferenti tenendo in considerazione precedenti non conformità, numero di aziende zootecniche sottoposte per la prima volta a controlli per la ricerca di residui di antibiotici, situazioni epidemiologiche particolari come il riscontro nel territorio di focolai di patologie degli animali che richiedono trattamenti farmacologici con sostanze ad azione antimicrobica, ecc. I criteri utilizzati per la scelta della numerosità campionaria devono essere esplicitati nella procedura di campionamento allegata al manuale di autocontrollo.

I controlli possono essere effettuati da o per conto di:

- operatori del settore alimentare che producono il latte (aziende zootecniche di produzione);
- operatori del settore alimentare che raccolgono o trasformano il latte (intermediari, responsabili di centri di raccolta e di stabilimenti di trattamento e trasformazione);
- gruppi di operatori del settore alimentare (Cooperative, Associazioni e Organizzazioni di categoria).

Tutte le modalità di attuazione dei controlli sulla conformità del latte crudo ai criteri sopra riportati devono essere formalmente indicate nell'ambito delle procedure di autocontrollo previste dal Regolamento



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

(CE) n. 852/2004 a livello di intermediazione o/e di trasformazione (centri e stabilimenti), sia nei manuali di corretta prassi igienica eventualmente adottati a livello di produzione primaria (aziende zootecniche di produzione).

Tali procedure devono in particolare garantire l'individuazione:

- della responsabilità nell'esecuzione del controllo;
- delle modalità di prelievo del latte crudo;
- delle modalità di conservazione ed invio dei campioni al laboratorio;
- del laboratorio che effettua le analisi.

Tali laboratori devono essere iscritti nell'apposito registro regionale previsto dalle disposizioni emanate dalla Regione in recepimento dell'Accordo sancito in data 17 giugno 2004 in sede di Conferenza Stato-Regioni concernente "Requisiti minimi e criteri per il riconoscimento dei laboratori di analisi non annessi alle industrie alimentari ai fini dell'autocontrollo", e secondo le procedure previste dall'Accordo Stato – Regioni 8 luglio 2010 recante "Modalità di operative di iscrizione, aggiornamento, cancellazione degli elenchi regionali di laboratori e modalità per l'effettuazione di verifiche ispettive uniformi per la valutazione della conformità dei laboratori"

Il Regolamento CE n. 853/2004 prevede che l'azienda produttrice di latte possa effettuare direttamente a sua cura i controlli sul latte prodotto, oppure possa avvalersi dei controlli effettuati dalle ditte che ritirano il latte. Tuttavia, qualora il latte crudo sia raccolto e commercializzato da un intermediario (privo di sede di stoccaggio e lavorazione, es. cooperativa di raccolta), sono possibili due modalità di esecuzione dei controlli descritte nei successivi punti di cui alle lettere A) e C):

A. Il latte dell'azienda di produzione non viene sempre fisicamente conferito al medesimo centro o stabilimento ma l'intermediario ne decide, di volta in volta, la destinazione. In questa situazione, solo l'azienda di produzione e/o l'intermediario hanno la possibilità di effettuare i controlli con le modalità stabilite dal Regolamento, avendo a disposizione i dati per poter calcolare la media geometrica e stabilire la conformità o meno del latte, ai limiti indicati dal Regolamento stesso.

In ogni caso, le modalità di esecuzione dei controlli devono essere formalmente concordate tra l'azienda di produzione e l'intermediario definendo, tra l'altro, la responsabilità della segnalazione alla ASL dove è situata l'azienda di produzione, degli eventuali superamenti dei limiti.

Le aziende di produzione devono tenere a disposizione dell'ASL competente, copia delle procedure concordate con l'intermediario da cui risultano:

- l'esatta denominazione dell'intermediario, la sua sede legale e la sede dove è conservata la documentazione relativa ai controlli sul latte;
- le procedure di esecuzione dei campionamenti (le modalità di prelievo del latte crudo, le modalità di conservazione ed invio dei campioni al laboratorio, ecc.);
- la denominazione e la sede del laboratorio che effettua le analisi;
- le procedure da adottare in caso di superamento dei limiti.

Gli intermediari devono comunque rendere disponibili, anche per lo stabilimento di conferimento, i risultati dei controlli effettuati.

B. Il latte dell'azienda di produzione viene sempre fisicamente conferito al medesimo centro o stabilimento (anche se commercializzato tramite l'intermediario o raccolto direttamente dal destinatario per conto dell'intermediario): in questo caso i controlli possono essere effettuati con procedure direttamente e formalmente concordate tra azienda di produzione e centro di raccolta o stabilimento.

3. PROCEDURE DA ADOTTARE A SEGUITO DEL SUPERAMENTO DEI LIMITI DI LEGGE

Il Regolamento CE n. 853/2004 stabilisce che in tutti i casi in cui, a seguito dei controlli, si evidenzia che il latte crudo non soddisfa i criteri stabiliti (media geometrica mobile del tenore di germi e del tenore di cellule somatiche, presenza di residui di antibiotici), l'operatore del settore alimentare ha l'obbligo di:

- comunicare il superamento dei limiti all'Autorità competente con tempistica adeguata e come di seguito meglio specificato;



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- adottare le misure necessarie a riportare i valori del latte a livelli di conformità. Tale adempimento spetta comunque sempre al responsabile dell'azienda zootecnica di produzione.

Qualora il latte crudo non venga conferito direttamente dall'azienda di produzione ad uno stabilimento, ma sia commercializzato da un intermediario privo di sede di stoccaggio o lavorazione, è possibile che lo stesso intermediario riceva la delega per la parte relativa ai controlli. Le modalità di esecuzione dei controlli devono essere formalmente concordate tra l'azienda di produzione e l'intermediario.

Le aziende di produzione devono tenere comunque a disposizione del Servizio Veterinario della ASL competente, copia delle procedure concordate con l'intermediario e copia dei documenti relativi all'attività di controllo.

3.1 Procedura di notifica delle non conformità per tenore di germi e per tenore di cellule somatiche

3.1.1. Obblighi e procedure di notifica dell'operatore del settore alimentare

L'operatore del settore alimentare, identificato nell'accordo tra le parti come responsabile dell'effettuazione dei controlli (nella realtà regionale di norma coincidente con il responsabile dello stabilimento o con l'intermediario gestore o meno del centro di raccolta del latte), comunica il superamento dei limiti stabiliti dal Regolamento CE 853/2004 agli altri operatori del settore interessati di seguito elencati:

- azienda di produzione del latte,
- intermediari,
- centri di raccolta,
- stabilimenti di trattamento e trasformazione,
- Servizio Veterinario della ASL competente per la sede dell'azienda di produzione e per la sede dello stabilimento di trasformazione,

utilizzando il **modello allegato 1**, segnalando che, dalla data della comunicazione, ha inizio il periodo di osservazione di 3 mesi previsti per il rientro dei parametri analitici nei limiti previsti dalla norma. Questa comunicazione deve essere effettuata entro 48 ore dall'acquisizione del rapporto di prova e del conseguente calcolo della media geometrica mobile e trasmessa ai suddetti operatori via fax o e-mail seguita da comunicazione formale scritta.

Nel caso degli allevamenti ovini-caprini, nei quali il ciclo produttivo del latte è prevalentemente stagionale, il termine temporale dei tre mesi viene sospeso al momento della interruzione del conferimento del latte allo stabilimento e riprenderà a decorrere dall'inizio della successiva stagione produttiva.

Trascorso il periodo di osservazione di 3 mesi, qualora i parametri analitici di riferimento siano rientrati entro i valori limite previsti dal Regolamento CE 853/04, non è necessaria alcuna formale comunicazione da parte degli operatori del settore interessati.

Nel caso in cui i parametri analitici di riferimento non siano rientrati entro i valori limite previsti dal Regolamento CE 853/04, l'operatore del settore alimentare, identificato nell'accordo tra le parti come responsabile dell'effettuazione dei controlli, deve comunicare entro 48 ore il mancato rientro dei parametri analitici nei limiti previsti, utilizzando il **modello allegato 2**.

In deroga a quanto disposto nei paragrafi precedenti, al fine di agevolare i flussi informativi di cui al presente punto, a seguito di formali accordi tra il Laboratorio accreditato che effettua le analisi in autocontrollo e l'OSA responsabile della effettuazione dei controlli, il calcolo delle medie geometriche mobili per la verifica della conformità al tenore di germi a 30°C e di cellule somatiche può essere effettuato dal medesimo laboratorio accreditato, che comunicherà quanto previsto agli altri operatori del settore interessati (azienda di produzione, intermediari, centri di raccolta, stabilimenti di trattamento e trasformazione) e al Servizio Veterinario della ASL competente per la sede dell'azienda di produzione e per la sede dello stabilimento di trasformazione, utilizzando i **modelli allegati 1 e 2**.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

Tali comunicazioni devono avvenire preferibilmente utilizzando la rete internet. Tale modalità operativa deve essere sancita da un accordo fra le parti (laboratorio di analisi e OSA committente delle analisi) e ne deve essere fatto riferimento nell'apposita sezione del piano di autocontrollo dello stabilimento.

L'accordo fra le parti deve prevedere che le Aziende Sanitarie Locali competenti per territorio per gli stabilimenti, per le aziende di produzione primaria del latte e per gli intermediari, possano accedere in visione ai dati analitici e ai dati relativi al calcolo delle medie geometriche, prodotti dai laboratori che effettuano le analisi del latte crudo per conto degli OSA.

3.1.2. Obblighi e procedure di notifica del Servizio Veterinario della ASL

Il Servizio Veterinario della ASL competente per l'azienda di produzione del latte, ricevuta la comunicazione di cui all'allegato 1, dà corso alle seguenti attività:

- Verifica che il responsabile dell'azienda di produzione si sia attivato immediatamente per riportare i criteri nei limiti stabiliti dalla norma. Tale attività può consistere in:
 - interventi di ispezione e verifica presso l'azienda di produzione del latte;
 - lettura e valutazione dei parametri analitici relativi al tenore in germi a 30°C e alle cellule somatiche.

A tal fine può:

- prescrivere di far pervenire presso i propri uffici tutti i referti analitici relativi al parametro non conforme dei campioni eseguiti in autocontrollo;
 - avvalersi della facoltà concessagli dall'accordo fra le parti (laboratorio di analisi e OSA committente delle analisi) di cui al precedente capitolo 3.1.1. e provvedere a tale verifica attraverso la lettura dei dati di laboratorio resi disponibili nella rete internet.
- Verifica, trascorso il periodo di osservazione di tre mesi, se i parametri analitici non siano rientrati entro i valori stabiliti dalla norma e in questo caso, a seguito del ricevimento della comunicazione di cui all'allegato 2, dopo aver:
 - valutato il profilo del rischio dell'azienda di produzione del latte crudo,
 - sentito l'azienda zootecnica in causa,
 - sentito lo stabilimento cui il latte crudo è destinato,

adotta, in funzione di quanto risultato, uno dei provvedimenti di seguito elencati alle lettere A), B) e C).

A) Il servizio veterinario notifica formalmente all'azienda di produzione e allo stabilimento che riceve il latte, il divieto alla consegna del latte crudo come latte destinato al consumo umano utilizzando il **modello allegato**

3). Tale comunicazione deve essere trasmessa entro 7 giorni:

- all'azienda di produzione del latte,
- allo stabilimento di trasformazione e/o all'intermediario cui il latte era destinato,
- alla ASL competente per lo stabilimento e/o intermediario se diversi dalla ASL competente per l'azienda,
- al Servizio Prevenzione della RAS.

Contestualmente il servizio veterinario della ASL provvede ad apportare la modifica nella BDN escludendo l'azienda in causa dalla registrazione come azienda produttrice di latte crudo.

B) Il servizio veterinario, in alternativa alla disposizione di cui alla lettera A), previa istanza dell'azienda di produzione presentata utilizzando il **modello allegato 4**, autorizza la consegna, temporanea e transitoria, del latte crudo ad uno stabilimento utilizzando il **modello allegato 5**:

1. per il latte vaccino e bufalino, per un periodo di tre mesi;
2. per il latte ovi-caprino, per un periodo massimo di una stagione produttiva.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Utilizzando il principio del silenzio assenso, l'autorizzazione è comunque da intendersi concessa qualora il servizio veterinario non neghi formalmente entro 10 giorni dal ricevimento dell'istanza, l'autorizzazione di consegna, temporanea e transitoria, del latte crudo di cui sopra.

Tale autorizzazione, conformemente all'Allegato IV, Capo 11, punto 2 del Regolamento CE 854/2004, dovrà essere subordinata almeno:

- a specifici requisiti di trattamento (pastorizzazione o altro trattamento equivalente);
- all'indicazione della destinazione d'uso e della tracciabilità;
- alla predisposizione di un piano di rientro che indichi le misure adottate per il ripristino dei valori normali;
- all'eventuale ricerca analitica dei principali germi patogeni;
- alla sottoscrizione di tali specifiche, da parte del caseificio centro di raccolta di riferimento.

Per il parametro tenore in germi a 30°C, per le aziende di produzione di latte di pecora e di capra, il servizio veterinario può concedere una proroga per un'ulteriore stagione produttiva qualora lo stesso, benché non sia ancora conforme ai valori stabiliti dalla norma, evidenzii un significativo miglioramento rispetto ai valori iniziali.

Per il parametro cellule somatiche, per le aziende di produzione di latte di bovini e di bufalini, il servizio veterinario, può concedere, eccezionalmente e con motivazione, un periodo ulteriore per il rientro nei limiti qualora entrambi i criteri sotto riportati siano rispettati:

- le medie geometriche mobili calcolate nel periodo di osservazione evidenzino una situazione in costante miglioramento;
- almeno l'ultimo risultato analitico riferito al periodo di osservazione sia < a 400.000 cellule/ml.

Tale periodo non può comunque essere superiore a tre mesi.

Si precisa che, qualora nel periodo di vigenza del piano di rientro la media geometrica mobile dei suddetti parametri rientri nei valori stabiliti dalla norma, i provvedimenti restrittivi sono da intendersi revocati automaticamente senza necessità di dover emettere atti formali di revoca.

C) Il servizio veterinario, previa presentazione di istanza da parte dell'azienda di produzione del latte formulata utilizzando il **modello allegato 6**, prescrive che il latte non conforme possa essere utilizzato esclusivamente per la produzione di formaggi con maturazione superiore a 60 gg., per i quali è prevista la deroga ai sensi delle intese tra Governo, Regioni e Province autonome in materia di adattamenti e/o deroghe per la produzione di formaggi con periodo di maturazione superiore ai 60 giorni e richiede di comunicare formalmente tale vincolo all'intermediario/stabilimento di destinazione o di ricevere comunicazione di altra destinazione per uso non alimentare del latte non conforme. A tal fine deve essere utilizzato il **modello allegato 7**.

In deroga a quanto disposto nel punto di cui alla lettera B), al fine di agevolare i flussi informativi di cui allo stesso, il laboratorio che effettua le analisi relative ai parametri tenore in germi a 30°C e cellule somatiche può elaborare direttamente l'istanza di cui all'allegato 4 e all'allegato 6 e trasmetterla all'OSA identificato nell'accordo tra le parti come responsabile dell'effettuazione dei controlli che provvederà al successivo inoltrare alla ASL competente per l'azienda richiedente e a quella competente per lo stabilimento di destinazione del latte crudo.

Tali comunicazioni devono avvenire preferibilmente utilizzando la rete internet. Tale modalità operativa deve essere sancita da un accordo fra le parti e ne deve essere fatto riferimento nell'apposita sezione del piano di autocontrollo dello stabilimento.

Le Aziende Sanitarie Locali hanno l'obbligo di comunicare agli stabilimenti, agli intermediari, e ai laboratori privati addetti ai controlli analitici in autocontrollo un indirizzo di posta elettronica al fine del ricevimento delle suddette comunicazioni.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

Gli stabilimenti di trasformazione, di trattamento termico ed i centri di raccolta che stipulano contratti con nuovi clienti conferitori già registrati, dovranno preventivamente acquisire da questi una autocertificazione, utilizzando il **modello allegato 8**, attestante che il latte prodotto della propria azienda non è assoggettato a vincoli sanitari, vale a dire:

- sottoposto a periodo di osservazione;
- divieto alla consegna del latte crudo come latte destinato al consumo umano;
- assoggettato a piano di rientro;
- con destinazione vincolata per mancato rientro nei parametri di cui al Regolamento CE 853 all II sez IX cap I.

Qualora i nuovi clienti conferitori siano assoggettati ai vincoli sanitari di cui sopra, il responsabile dello stabilimento deve farne comunicazione entro sei giorni lavorativi via fax o e-mail ai Servizi veterinari della ASL competente per lo stabilimento e per conoscenza alla ASL competente sull'allevamento, qualora non coincidenti, utilizzando il **modello allegato 9**).

Il Servizio Veterinario verifica che tutti gli OSA coinvolti nella gestione delle non conformità abbiano adempiuto a quanto disposto nei paragrafi precedenti e in caso contrario applica i provvedimenti ritenuti necessari di cui all'art. 54 del Regolamento CE 882/2004 in particolare quelli previsti dal paragrafo 2 dello stesso.

3.2 Procedura di notifica e gestione delle non conformità per presenza di residui in sostanze inibenti e di altri residui e contaminanti riscontrati in autocontrollo

Nel caso di riscontro di presenza di residui di sostanze inibenti, altri residui e contaminanti nel latte a seguito di campionamenti eseguiti in autocontrollo da parte degli OSA, devono essere messe in atto le seguenti attività.

1. Il Responsabile del laboratorio (interno allo stabilimento o esterno a questo) deve segnalare immediatamente e comunque entro un massimo di 24 ore dalla lettura dell'esito analitico mediante comunicazione via Fax o e-mail seguita da comunicazione formale scritta, il riscontro di positività per sostanze inibenti al responsabile dell'esecuzione del controllo e contemporaneamente al Servizio Veterinario competente per la sede dell'azienda di produzione e al servizio veterinario competente per lo stabilimento.
2. Il Servizio Veterinario effettua un'immediata azione di farmaco sorveglianza presso l'azienda di produzione per la ricerca delle possibili cause della positività, per la verifica del corretto utilizzo del farmaco veterinario (vigilanza e controllo ai sensi del D.L.vo n. 193/06 con particolare riguardo agli artt. 79 e 80) e per verificare che il responsabile dell'azienda di produzione abbia attivato una procedura atta ad individuare e rimuovere le cause di presenza di residui di sostanze inibenti (anche con l'ausilio di verifiche analitiche in regime di autocontrollo).
3. Il Servizio Veterinario effettua un campionamento ufficiale sul latte crudo, secondo le modalità previste dall'art. 23 del D.Lvo. n. 158/2006, indicando, per quanto possibile ed anche in relazione alle verifiche effettuate in azienda, la o le sostanze farmacologiche che si sospetta possano aver dato origine alla positività. In attesa degli esiti dei controlli, il responsabile dell'azienda di produzione deve dimostrare di avere individuato e rimosso le cause della presenza dei residui di sostanze inibenti ed effettuare un controllo analitico (in regime di autocontrollo) con esito favorevole. In ogni caso, dovrà comunque essere garantita la rintracciabilità accurata del latte eventualmente conferito.
4. In deroga al punto precedente, alla segnalazione di non conformità in autocontrollo, il responsabile dello stabilimento di trasformazione, sotto la supervisione o a seguito di specifica autorizzazione del Servizio Veterinario, può ricevere sotto vincolo sanitario il latte dall'azienda riscontrata non conforme, verificando direttamente la presenza di inibenti ad ogni conferimento di latte successivo. Qualora la positività venga confermata il latte viene avviato alla distruzione come SOA ai sensi del Regolamento CE 1069/09, se, viceversa, il test fornisce esito negativo, il latte può essere avviato alla trasformazione, garantendone comunque la tracciabilità.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

5. Nel piano di autocontrollo degli stabilimenti deve essere ben definita la procedura di gestione del pericolo “presenza inibenti nel latte crudo” riportando le modalità descritte nei precedenti punti. Ad integrazione di quanto previsto nell'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III del Regolamento CE 853/04 relativamente alle procedure di verifica sulla presenza di residui di antibiotici nel latte presso le aziende di produzione primaria, nel piano di autocontrollo dello stabilimento deve essere prevista una procedura per la ricerca degli stessi residui nel latte crudo di massa conferito allo stabilimento.

3.3 Procedura di notifica e gestione delle non conformità per presenza di residui in sostanze inibenti e di altri residui e contaminanti riscontrati in controllo ufficiale

Le Aziende Sanitarie Locali, nell'ambito delle attività previste dal Piano Regionale Residui, effettuano annualmente un numero variabile di campionamenti di latte crudo presso le aziende di produzione per la ricerca di residui in sostanze inibenti e di altri residui e contaminanti; i campionamenti possono essere effettuati come attività di piano, extra-piano e su sospetto e, in funzione di ciò, la matrice campionata e/o gli animali di allevamento e i loro prodotti possono essere o meno sottoposti a sequestro cautelativo e, se non sottoposti a sequestro, deve essere comunque garantita la rintracciabilità dei prodotti.

Secondo quanto disposto dal Piano Regionale Residui, tutti i campioni su sospetto, tutti quelli a seguito di positività e i campioni mirati per la ricerca di sostanze vietate e/o non autorizzate, di cortisonici, di sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici rappresenta un campione, da suddividersi in 4/5 aliquote, ai sensi del DPR del 26 marzo 1980 n. 327.

I rapporti di prova relativi a tali campionamenti vengono ordinariamente emessi dai laboratori dell'IZS alcuni giorni dopo l'avvenuto campionamento e comunque successivamente alle lavorazioni cui il latte viene sottoposto presso gli stabilimenti. Devono quindi essere definiti i flussi informativi e il destino dei prodotti ottenuti con il latte crudo che, a posteriori rispetto alle lavorazioni cui viene sottoposto, è stato classificato non conforme.

In tutti i casi le Aziende Sanitarie Locali, oltre a mettere in atto le procedure previste dal Piano Regionale Residui, devono comunicare al titolare dell'allevamento il cui latte è risultato non conforme e dello stabilimento cui il latte era destinato l'esito delle analisi sfavorevole; stessa comunicazione deve essere fatta alla ASL competente per lo stabilimento se diversa da quella di effettuazione del campionamento.

Di seguito vengono definite le modalità operative da porre in essere in questi casi a cura delle Aziende Sanitarie Locali. Nella descrizione delle modalità operative è necessario distinguere il caso in cui il latte di stalla non conforme non era stato diluito con latte di altri allevamenti ed era stato trasformato in uno specifico lotto di prodotto dai casi in cui il latte di stalla era stato diluito con latte di altri allevamenti per ottenere una partita di latte di massa destinata alle successive lavorazioni.

Ipotesi 1. Il latte di stalla non conforme non era stato diluito con latte di altri allevamenti ed era stato trasformato in uno specifico lotto di prodotto identificabile attraverso il sistema della rintracciabilità. In questo caso, fatti salvi i diritti di difesa del cittadino, il prodotto derivato del latte ottenuto deve essere considerato non conforme e destinato al sequestro e distruzione come SOA ai sensi del Regolamento CE 1069/09; non è obbligatorio effettuare ulteriori campionamenti sul derivato del latte ottenuto.

Ipotesi 2. Il latte di stalla non conforme è stato diluito con latte di altri allevamenti per ottenere una partita di latte di massa destinata alle successive lavorazioni. In questo caso il derivato del latte ottenuto deve essere sottoposto a sequestro cautelativo ai sensi del D.P.R. 327/80 e deve essere effettuato un campionamento ufficiale, sempre ai sensi del D.P.R. 327/80, per la ricerca del residuo in causa. Se l'esito delle analisi è favorevole il prodotto viene dissequestrato e destinato alle successive lavorazioni e/o al libero consumo; se al contrario l'esito delle analisi è sfavorevole la partita in causa, sempre fatti salvi i diritti di difesa del cittadino, viene destinata alla distruzione come SOA ai sensi del Regolamento CE 1069/09. Questa ipotesi è percorribile solo se il sistema della rintracciabilità e della attribuzione dei lotti permette di individuare con certezza la partita di prodotto ottenuta con il latte di massa in causa; da ciò deriva la necessità di raccomandare agli OSA di adottare il sistema della rintracciabilità interna dei prodotti. Resta da valutare,



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

caso per caso, se è opportuno estendere il campionamento ufficiale e il sequestro anche a prodotti ottenuti dal latte di stalla dell'allevamento in causa nei giorni precedenti e successivi al campionamento ufficiale perché è supponibile che anche nei giorni precedenti e successivi al campionamento del latte potesse essere presente in esso una quantità di residuo eccedente i limiti di legge stabiliti.

4. CRITERI PER LA VALUTAZIONE DEL "LIVELLO DI RISCHIO" DELLE AZIENDE DI PRODUZIONE

Il Regolamento CE n. 882/2004 stabilisce che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente con frequenza appropriata in base ad una valutazione del rischio, tenendo conto:

- a) dei rischi identificati associati agli animali, mangimi, alimenti, materiali ed attività che possano influire sulla sicurezza degli stessi;
- b) dei dati precedenti relativi agli operatori del settore;
- c) dell'affidabilità dei propri controlli già eseguiti;
- d) di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità.

Pertanto, il Servizio Veterinario di ogni ASL deve adottare un piano aziendale delle attività di controllo e di esecuzione delle verifiche periodiche presso le aziende di produzione, secondo una frequenza stabilita in base ad una valutazione del rischio dei vari punti soggetti a controllo e secondo criteri predefiniti.

Ai fini del calcolo del profilo del rischio, per ciascuna azienda di produzione di latte crudo i servizi IAPZ delle AASSLL dovranno procedere secondo le modalità definite in un apposito provvedimento adottato dal Direttore del Servizio Prevenzione dell'Assessorato Regionale dell'igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale.

5. PIANIFICAZIONE DELLE ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE PRESSO LE AZIENDE DI PRODUZIONE DI LATTE CRUDO DA PARTE DELLE AZIENDE SANITARIE LOCALI

Ai sensi dell'articolo 3 del Regolamento CE 882/04, all'inizio di ogni anno i servizi di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche delle AASSLL, devono pianificare le attività di controllo ufficiale da effettuare presso le aziende di produzione di latte crudo al fine di verificare il rispetto dei requisiti di legge vigenti in materia di produzione igienica del latte. I controlli ufficiali devono essere condotti nelle fasi della produzione primaria sino al conferimento del latte crudo agli stabilimenti di trattamento termico e/o trasformazione del latte.

La pianificazione delle attività di controllo ufficiale deve tenere in particolare considerazione:

- il profilo del rischio delle aziende zootecniche calcolato secondo le disposizioni impartite nel capitolo 4;
- le aziende che si trovano nella situazione di periodo di osservazione di tre mesi e nel periodo in cui è vigente il piano di rientro;

Il piano delle attività di controllo ufficiale potrà subire modifiche e integrazioni durante l'anno in funzione di:

- modifiche del profilo del rischio delle aziende zootecniche,
- individuazione di nuove aziende che si trovano nella situazione di periodo di osservazione di tre mesi e nel periodo in cui è vigente il piano di rientro;
- emergenze epidemiche e tossicologiche particolari;
- valutazioni dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA);
- fondati sospetti di irregolarità;
- filoni d'indagine, informazioni e riscontri forniti all'autorità di controllo, da soggetti fisici e giuridici.

I controlli ufficiali da condurre presso le aziende di produzione del latte crudo sono quelli descritti nell'articolo 10 del Regolamento CE 882/04 e fra questi in particolare, viste le caratteristiche medie delle tipologie strutturali e produttive delle aziende zootecniche del territorio regionale e visti i requisiti di legge



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

relativamente ai quali verificare il rispetto, possono essere individuate le ispezioni, le verifiche, gli audit e i campionamenti per le analisi.

Al fine di rispondere al requisito sancito dall'articolo 8, paragrafo 1 del Regolamento CE 882/04, i servizi di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche delle AASSLL devono adottare documenti di procedura operativa standard aziendale sulle modalità di conduzione di controlli ufficiali; a tal fine è raccomandato che vengano adottate procedure operative standard aziendali almeno per la conduzione delle ispezioni e/o delle verifiche, degli audit e dei campionamenti per le analisi.

Sul contenuto dei documenti di pianificazione e di procedura operativa standard aziendale si rimanda ad altro apposito provvedimento di linea guida adottato con provvedimento del Direttore del Servizio Prevenzione dell'Assessorato Regionale dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale.



Mittente:

All'azienda di allevamento

* ASL _____
via _____ n. ____
cap _____

** ASL _____
via _____ n. ____
cap _____

Oggetto: Regolamento CE 853/2004 Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a) ;
comunicazione superamento limiti e inizio periodo di osservazione.

Il sottoscritto _____, in qualità di legale rappresentante della Ditta _____, con stabilimento nel comune di _____ in via/loc. _____, n. di riconoscimento _____, comunica, per quanto di competenza, che le analisi di laboratorio eseguite secondo le procedure del proprio piano di autocontrollo sui campioni di latte crudo [] **vaccino** [] **ovino**, [] **caprino**, [] **bufalino** conferito da codesta azienda di allevamento _____ numero di codice aziendale ____/____/____, a questo stabilimento per la trasformazione _____ hanno evidenziato che:

- la media geometrica mobile del valore **carica batterica a 30° C / ml**, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese,
- la media geometrica mobile del valore **conta di cellule somatiche / ml** calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese,

supera il valore previsto dal Regolamento CE 853/2004, Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a).

Nella seguente tabella sono indicati i valori analitici relativi ai campioni di latte prelevati, la data di campionamento, il valore della media geometrica dei valori considerati:

	data:	data:	data:	data:	Valore media geometrica
carica batterica a 30° C / ml					
conta cellule somatiche /ml					

(compilare solo i campi che interessano)

Per quanto su esposto, per l'azienda di allevamento in indirizzo, a far data dal ricevimento della presente nota, ha inizio il periodo di osservazione di tre mesi (1) durante i quali il responsabile dell'azienda di allevamento dovrà adottare tutte le iniziative finalizzate a riportare il valore della media geometrica mobile entro i parametri previsti dal Regolamento CE 853/04.

(1) N.B. Nel caso degli allevamenti ovini-caprini, nei quali il ciclo produttivo del latte è stagionale, il termine temporale dei tre mesi è sospeso al momento della interruzione del conferimento del latte allo stabilimento e riprenderà a decorrere nella stagione produttiva successiva.

_____ lì _____

Firma del responsabile

* ASL di competenza per l'azienda zootecnica

** ASL di competenza per lo stabilimento di trasformazione quando diversa



Modelli – allegato 2

Mittente:

All'azienda di allevamento

* ASL _____
via _____ n. ____
cap _____

** ASL _____
via _____ n. ____
cap _____

Oggetto: Regolamento CE 853/2004 Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a) ;
comunicazione mancato rientro limiti.

Il sottoscritto _____, in qualità di legale rappresentante della Ditta _____ con stabilimento nel comune di _____ in via/loc. _____, n. di riconoscimento _____,

- vista la propria nota del _____ con la quale comunicava, relativamente alla ditta _____, il superamento dei valori previsti per legge della media geometrica mobile del valore [] **carica batterica a 30° C / ml**, [] **cellule somatiche / ml** e l'inizio del periodo di osservazione;
- finito il periodo di osservazione;

comunica di aver verificato che le analisi di laboratorio eseguite secondo le procedure del proprio piano di autocontrollo sui campioni di latte crudo [] **vaccino** [] **ovino**, [] **caprino**, [] **bufalino** conferito da codesta azienda di allevamento _____ numero di codice aziendale ____/____/____, a questo stabilimento, hanno evidenziato **il mancato rientro** dei valori previsti per legge.

_____ li _____

Firma del responsabile

* ASL di competenza per l'azienda zootecnica

** ASL di competenza per lo stabilimento di trasformazione quando diversa



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Modelli – allegato 3

MITTENTE
(ASL competente per l'azienda
zootecnica)

* Ditta _____
via _____ n. ____
cap _____

** Ditta _____
via _____ n. ____
cap _____

*** ASL _____
via _____ n. ____
cap _____

alla Regione Autonoma della Sardegna
Assessorato Igiene e Sanità e Assistenza Sociale
Servizio Prevenzione
Via Roma n. 231 Cagliari

Oggetto: Regolamento CE 853/2004 Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a) ; flussi informativi,
notifica divieto utilizzo latte crudo come latte destinato al consumo umano,

Il sottoscritto _____, dirigente veterinario della ASL _____

- visto il Regolamento CE 853/04
- vista l'Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 103/CSR) del 20 marzo 2008 recante "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione" recepita con Determinazione n. 790 del 29/10/2009;
- visto il disposto dell'allegato A alla D.G.R. n. _____ del _____
- vista la nota inviata dalla ditta _____ in data _____ attestante il superamento dei limiti analitici di cui al regolamento CE 853/2004, Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a),
- constatato che le analisi di laboratorio eseguite in autocontrollo sul latte crudo prodotto dalla ditta in indirizzo durante il periodo di osservazione di tre mesi evidenziano il mancato rientro entro i limiti imposti dal regolamento CE 853/2004, Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a),

notifica, per quanto di competenza, il divieto di utilizzo del latte crudo vaccino, ovino, caprino []bufalino
prodotto dalla ditta _____ codice aziendale _____ come latte
destinato al consumo umano.

_____ li _____

Il veterinario della ASL

* Azienda di produzione primaria del latte

** Stabilimento di destinazione del latte crudo

*** ASL competente per lo stabilimento nel caso sia diversa dalla ASL scrivente



MITTENTE
(Azienda zootecnica)

* ASL _____
via _____ n. ____
cap _____

** ASL _____
via _____ n. ____
cap _____

Oggetto: Delibera della Giunta Regionale n. 44/36 del 14/12/2010,
istanza di adozione di deroga al conferimento del latte crudo agli stabilimenti e proposta piano di rientro;

Il sottoscritto _____, nato a _____
il _____, residente a _____ in via _____
C.F. _____

in qualità di legale rappresentante della Ditta _____,
codice aziendale IT____/____/____,
azienda zootecnica produttrice primaria di latte crudo [] **vaccino** [] **ovino**, [] **caprino**, [] **bufalino**,

- vista la comunicazione della ditta _____ effettuata in data _____
con il modello allegato 1 all'allegato A alla delibera di Giunta Regionale n. 44/36 del 14/12/2010, relativo al superamento
della media geometrica mobile del valore **carica batterica a 30° C / ml**, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno
due prelievi al mese;

- atteso che alla fine del periodo di osservazione di tre mesi successivi al ricevimento della comunicazione di cui sopra
conclusosi in data _____, il valore della media geometrica del latte crudo prodotto nella propria azienda non è
rientrato nei parametri analitici previsti dal regolamento CE 853/04, Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a);

fa istanza al servizio in indirizzo di adozione della deroga prevista dall'allegato A alla Delibera di Giunta Regionale n. _____
del _____ ai fini della consegna del latte crudo allo stabilimento in via temporanea e transitoria per una stagione di
mungitura presentando il seguente piano di rientro, nell'ambito del quale si impegna a ricercare e rimuovere le cause che
sono all'origine della non conformità del latte crudo e nello specifico si impegna se del caso a:

- migliorare le condizioni di salute, di alimentazione e di benessere degli animali allevati,
- verificare ed analizzare la corrispondenza dell'acqua utilizzata per il lavaggio dell'impianto di mungitura e dei recipienti di stoccaggio del latte,
- migliorare le condizioni igieniche generali del locale/reparto di mungitura,
- utilizzare adeguati sistemi igienici di filtrazione del latte,
- mantenere la corretta temperatura di refrigerazione del latte,
- migliorare le condizioni strutturali e di igiene del locale e delle attrezzature di stoccaggio del latte crudo,
- accorciare i tempi fra mungitura e consegna del latte allo stabilimento.

_____ li _____

Firma del responsabile

* ASL di competenza per l'azienda zootecnica

** ASL di competenza per lo stabilimento di trasformazione quando diversa



MITTENTE
(ASL competente per l'azienda
zootecnica)

Ditta _____
via _____ n. ____
cap _____

* ASL _____
via _____ n. ____
cap _____

Oggetto: Regolamento CE 853/2004 Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a).
Autorizzazione consegna temporanea e provvisoria del latte crudo ad uno stabilimento.

Il sottoscritto _____, dirigente veterinario della ASL _____

- visto il Regolamento CE 853/04
- vista l'Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 103/CSR) del 20 marzo 2008 recante "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione" recepita con Determinazione n. 790 del 29/10/2009;
- visto il disposto dell'allegato A alla D.G.R. n. _____ del _____
- vista la nota inviata dalla ditta _____ in data _____ attestante il superamento dei limiti analitici di cui al regolamento CE 853/2004, Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a),
- constatato che le analisi di laboratorio eseguite in autocontrollo sul latte crudo prodotto dalla ditta in indirizzo durante il periodo di osservazione di tre mesi evidenziano il mancato rientro entro i limiti imposti dal regolamento CE 853/2004, Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a),
- vista l'istanza presentata dalla ditta _____ codice aziendale _____ con allegato il piano di rientro elaborato indicante le misure da adottare per il ripristino dei valori normali;
- verificata la validità e appropriatezza del suddetto piano di rientro,

autorizza, per quanto di competenza, in via temporanea e transitoria l'utilizzo del latte crudo []vaccino, []ovino, []caprino
 []bufalino prodotto dalla ditta _____ codice aziendale _____ ai fini della lavorazione presso gli stabilimenti, conformemente all'Allegato IV, Capo 11, punto 2 del Regolamento CE/854/2004, a condizione che:

- il latte venga sottoposto a specifici requisiti di trattamento (pastorizzazione o altro trattamento equivalente);
- venga indicata la destinazione d'uso e la tracciabilità;
- venga eventualmente eseguita la ricerca analitica dei principali germi patogeni;
- tali disposizioni specifiche vengano sottoscritte da parte del caseificio centro di raccolta di riferimento.

Tale autorizzazione avrà la durata di:

- tre mesi per il latte vaccino e bufalino,
- un periodo massimo di una stagione produttiva per il latte ovi-caprino. Il servizio veterinario potrà stabilire una proroga per un'ulteriore stagione produttiva qualora le cariche microbiche, benché non siano ancora conformi ai valori stabiliti dalla norma, evidenzino un significativo miglioramento rispetto ai valori iniziali.

Il presente provvedimento decadrà quando, dalle analisi di laboratorio eseguite in autocontrollo, risulterà che i valori analitici del latte crudo prodotto dalla ditta in indirizzo rispettano i parametri di cui al regolamento CE 853/2004, Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a).

_____ li _____

Il veterinario della ASL



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Modelli – allegato 6

Mittente : Azienda zootecnica

* ASL _____
via _____ n. ____
cap _____

Oggetto: Regolamento CE 853/2004 Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a) ; flussi informativi,
istanza per autorizzazione per esclusivo utilizzo del latte crudo per la produzione di formaggi con maturazione superiore a 60 gg..

Il sottoscritto _____, nato a _____
il _____, residente a _____ in via _____
C.F. _____

in qualità di legale rappresentante della Ditta _____,
codice aziendale IT____/____/____,
azienda zootecnica produttrice primaria di latte crudo []vaccino []ovino, []caprino, []bufalino,

- visto il Regolamento CE 853/04
- vista l'Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 103/CSR) del 20 marzo 2008 recante "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione" recepita con Determinazione n. 790 del 29/10/2009;
- visto il disposto dell'allegato A alla D.G.R. n. _____ del _____
- vista l'Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 2673/CSR) del 16 novembre 2006 e s.m.i.
- vista l'Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 6/CSR) del 25 gennaio 2007 e s.m.i.

chiede per il proprio allevamento[]vaccino, []ovino, []caprino []bufalino la deroga al conferimento di latte non conforme ai fini della trasformazione presso stabilimenti autorizzati in deroga alla produzione di formaggi con maturazione superiore a 60 gg.

_____li_____

Il fede



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Modelli – allegato 7

Mittente : ASL competente per lo
stabilimento

Ditta _____
via _____ n. ____
cap _____

* ASL _____
via _____ n. ____
cap _____

Oggetto: Regolamento CE 853/2004 Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a) ; flussi informativi, autorizzazione per esclusivo utilizzo del latte crudo per la produzione di formaggi con maturazione superiore a 60 gg..

Il sottoscritto _____, dirigente veterinario della ASL _____

- visto il Regolamento CE 853/04
- vista l'Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 103/CSR) del 20 marzo 2008 recante "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione" recepita con Determinazione n. 790 del 29/10/2009;
- visto il disposto dell'allegato A alla D.G.R. n. _____ del _____
- vista l'Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 2673/CSR) del 16 novembre 2006 e s.m. i.
- vista l'Intesa Stato - Regioni (rep. Atti n. 6/CSR) del 25 gennaio 2007 e s.m. i.
- vista la nota inviata dalla ditta _____ in data _____ attestante il superamento dei limiti analitici di cui al regolamento CE 853/2004, Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a),
- constatato che le analisi di laboratorio eseguite in autocontrollo sul latte crudo prodotto dalla ditta in indirizzo durante il periodo di osservazione di tre mesi evidenziano il mancato rientro entro i limiti imposti dal regolamento CE 853/2004, Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a),

autorizza, per quanto di competenza, l'utilizzo del latte crudo []vaccino, []ovino, []caprino []bufalino prodotto dalla ditta _____ codice aziendale _____ ai fini della lavorazione presso gli stabilimenti, per i quali è prevista la deroga esclusivamente per la produzione di formaggi con maturazione superiore a 60 gg.

_____ li _____

Il veterinario della ASL



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Modelli – allegato 8

Mittente : azienda zootecnica

Spett.le Ditta _____
via _____ n. ____
cap _____

Oggetto: Regolamento CE 853/2004 Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a) ; flussi informativi, autocertificazione,

Il sottoscritto _____, nato a _____ il _____
residente a _____ in via/loc _____
CF _____

In qualità di legale rappresentante della Ditta _____,
codice aziendale _____

Consapevole delle conseguenze amministrative e penali, previste dagli articoli 75 e 76 del D.P.R. n. 445/2000,
in caso di false attestazioni o dichiarazioni,

autocertifica che il latte crudo [] **vaccino**, [] **ovino**, [] **caprino**, [] **bufalino** prodotto dagli animali del proprio allevamento non è sottoposto a vincoli sanitari e in particolare:

- [] non è sottoposto a periodo di osservazione;
- [] non è sottoposto divieto alla consegna del latte crudo come latte destinato al consumo umano;
- [] non è assoggettato a piano rientro;
- [] non è assoggettato destinazione vincolata per mancato rientro nei parametri di cui al Regolamento CE 853 all II sez IX cap I.

_____ li _____

In fede



* ASL _____
via _____ n. ____
cap _____

** ASL _____
via _____ n. ____
cap _____

Mitt. Stabilimento

Oggetto: Regolamento CE 853/2004 Alleg. III, sezione IX, capitolo I, III, punto 3, lett. a) ; flussi informativi, **comunicazione conferimento latte sottoposto a vincoli sanitari,**

Il sottoscritto _____, in qualità di legale rappresentante della Ditta _____
_____, con stabilimento nel comune di _____ in via/loc.
_____, n. di riconoscimento _____, comunica, per quanto di competenza, che la
ditta _____ codice aziendale _____

ha presentato autocertificazione attestante che il latte crudo [] **vaccino** [] **ovino**, [] **caprino**, [] **bufalino** prodotto dai propri animali

[] è sottoposto a periodo di osservazione;

[] è sottoposto divieto alla consegna del latte crudo come latte destinato al consumo umano;

[] è assoggettato a piano rientro;

[] è assoggettato destinazione vincolata per mancato rientro nei parametri di cui al Regolamento CE 853 all II sez IX cap I.

_____ li _____

In fede

* ASL di competenza per l'azienda zootecnica

** ASL di competenza per lo stabilimento di trasformazione quando diversa