



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

**Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana.**

Rep. n. 5/CSR del 25 gennaio 2007

**LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E  
LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO**

**Nell'odierna seduta del 25 gennaio 2007:**

**VISTO** l'articolo 14 del Regolamento (CE) n. 178/2002 il quale stabilisce i principi generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

**VISTO** il 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;

**VISTO** il 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;

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

**VISTO** l'articolo 10, comma 8, lettera a) del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 con il quale è stato previsto che gli Stati Membri possono vietare o limitare la commercializzazione sul loro territorio di latte crudo o crema cruda per l'alimentazione umana diretta;

**VISTO** l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato-Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

**CONSIDERATO** che l'articolo 1, comma 3, lettera c) del Regolamento (CE) n. 853/2004 e l'articolo 1, comma 2, lettera c) del Regolamento (CE) n. 852/2004, escludono dal campo di



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

applicazione degli stessi la cessione diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali;

**CONSIDERATO** che il Reg. (CE) n. 852/5004 sull'igiene dei prodotti alimentari, all'allegato II, Capitolo III, detta i "Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici";

**VISTA** la proposta di intesa in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana pervenuta a questa Conferenza dal Ministero della salute con nota in data 15 novembre 2006;

**CONSIDERATO** che, nel corso della riunione tecnica del 20 dicembre 2006, i rappresentanti delle Regioni e del Ministero della salute hanno congiuntamente elaborato modifiche alla proposta di intesa di cui trattasi;

**VISTA** la definitiva stesura della più volte menzionata proposta di intesa, che tiene conto delle modifiche condivise nella citata riunione tecnica, trasmessa dal Ministero della salute con nota in data 28 dicembre 2006;

**ACQUISITO**, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

**SANCISCE INTESA**

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di seguito riportati:

**PREMESSA**

In considerazione delle numerose richieste giunte al Ministero della salute ed alle Regioni volte ad ottenere l'autorizzazione alla vendita di latte crudo direttamente al consumatore finale attraverso distributori automatici, si è ritenuto necessario stabilire idonee procedure igienico - sanitarie al fine di tale commercializzazione, mantenendo inalterati gli obbiettivi fissati dalla normativa sulla sicurezza alimentare.

Si è ritenuto opportuno, inoltre, stabilire le procedure di registrazione, le procedure tecniche e quelle di controllo per tale modalità di commercializzazione al fine dell'armonizzazione sul territorio nazionale.



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

Art. 1

1. E' consentita la commercializzazione di latte crudo destinato all'alimentazione umana secondo le seguenti modalita':
  - a) direttamente nell'Azienda di produzione dal produttore al consumatore finale,
  - b) attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.
2. I distributori di cui al comma 1, lettera b). dovranno essere registrati ai sensi del Regolamento n. 852/2004, secondo le modalita' previste dall'Accordo della Conferenza Stato- Regioni relativo alle Linee-guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del 9 febbraio 2006.

Art. 2

1. L'azienda agricola che intende intraprendere la vendita diretta di latte crudo attraverso macchine erogatrici deve presentare un'istanza di registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 accompagnata da una relazione tecnica dettagliata che specifichi le modalita' di vendita della matrice alimentare oggetto di richiesta.
2. L'operatore del settore alimentare potra' iniziare l'attivita' solo dopo che, trascorso un periodo di 45 giorni non ha ricevuto un diniego da parte del Servizio Veterinario della ASL competente per territorio.
3. Il posizionamento delle macchine erogatrici e' limitato al territorio della Provincia dove risiede l'Azienda di produzione o delle Province contermini.

Art. 3

1. Le Aziende che intendono intraprendere tale modalita' di vendita, devono dimostrare di essere conformi a quanto previsto dall'Allegato III- Sezione IX- Capitolo I del Regolamento (CE) n. 853/2004, rispettare le disposizioni previsti all'Allegato I relativo alla "Produzione primaria" del Regolamento (CE) n. 852/2004, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni, come riportato al punto III) dello stesso allegato.
2. Il latte crudo prodotto in stalla deve soddisfare i criteri previsti all'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, punto III. del Regolamento (CE) n. 853/2004; tali criteri devono essere calcolati, in autocontrollo, sulla media mobile con almeno due prelievi al mese. Le Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, possono, a tale riguardo, stabilire criteri piu' restrittivi.
3. Le aziende agricole che intendano commercializzare latte crudo attraverso macchine erogatrici, fermo restando gli obblighi e responsabilita' del produttore, nonche' le procedure previste dal proprio piano di autocontrollo stabilite dalla normativa vigente, devono essere sottoposte a controlli effettuati da parte dei servizi veterinari competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di sanita' animale, benessere animale, igiene e sicurezza alimentare, secondo linee programmatiche indicate dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano.
4. Il latte crudo, al momento dell'erogazione, deve risultare conforme ai requisiti generali di sicurezza alimentare come previsto dall'art. 14 del Regolamento (CE) del Parlamento e del



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

Consiglio n. 178/2002 ed ai criteri microbiologici volti a verificare l'assenza di microrganismi patogeni e delle loro tossine come previsto nell'Allegato alla presente Intesa. Tali criteri devono essere verificati in autocontrollo.

5. In caso di superamento dei limiti di carica batterica e/o di cellule somatiche e/o di presenza di microrganismi patogeni e loro tossine, la vendita di latte crudo deve essere sospesa fino alla rimozione della non conformità. In tale caso, durante il periodo di sospensione, l'azienda non può ricorrere alla sostituzione con latte proveniente da altre aziende di produzione diverse da quella registrata a tale scopo ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Art. 4

1. Il trasporto del latte crudo negli appositi contenitori dall'azienda agricola al luogo ove è posizionato l'erogatore, qualora non sia in azienda, deve avvenire con un mezzo di trasporto conforme al Regolamento (CE) n. 852/2004.

2. Le macchine erogatrici devono essere rifornite giornalmente di latte crudo.

3. Il latte crudo non erogato dalla macchina, nella stessa giornata di riempimento, qualora non smaltito a norma di legge, deve essere riportato nell'azienda di provenienza, rispettando le condizioni igieniche e di temperatura e collocato in un serbatoio appositamente dedicato.

4. Il latte di cui al comma precedente, deve essere sottoposto a pastorizzazione prima di una sua successiva commercializzazione, oppure:

a) destinato alla caseificazione per la produzione di formaggi a lunga stagionatura, oppure

b) all'alimentazione animale ai sensi del Regolamento n. 79/2005.

5. Nel caso in cui il latte venga pastorizzato, tale trattamento deve avvenire in impianti autorizzati con il rispetto di tutte le specifiche disposizioni in materia di latte alimentare.

6. I contenitori in questione devono rispondere ai requisiti normativi previsti per i materiali a contatto con gli alimenti.

Art. 5

1. Nel caso in cui il latte crudo venga erogato tal quale da macchine erogatrici, sulle stesse devono essere riportate le indicazioni specifiche, di cui all'Allegato alla presente Intesa.

2. Le stesse indicazioni devono essere riportate sull'etichetta delle bottiglie, qualora la macchina erogatrice disponga di un sistema automatico d'imbottigliamento.

3. In entrambi i casi è fatto obbligo di riportare, tra le informazioni rivolte al consumatore, la dicitura: "Latte crudo non pastorizzato".

Art. 6

1. Ai sensi della presente Intesa, l'utilizzo di latte crudo nell'ambito della ristorazione collettiva (mense scolastiche ed ospedaliere, case di riposo, case di cura ecc.) è subordinato all'emanazione di specifici provvedimenti da parte delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano.



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

Art.7

1. Le indicazioni tecniche sono riportate nell'Allegato A che costituisce parte integrante della presente Intesa.

IL SEGRETARIO  
Avv. Giuseppe Busia

IL PRESIDENTE  
On.le Prof. Linda Lanzillotta



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

ALLEGATO A

**MISURE IGIENICO-SANITARIE PER LA VENDITA DI LATTE  
CRUDO DESTINATO AL CONSUMO UMANO DIRETTO**

Il Regolamento CE n. 853/2004, all'art. 10, comma 8, lettera a), prevede la commercializzazione di latte crudo per il consumo umano diretto, salvo espresso divieto da parte dello Stato Membro, immediatamente dopo la mungitura e senza aver subito alcun trattamento termico, salvo la refrigerazione ad una temperatura compresa tra 0 e + 4°C.

Tale modalità si riconduce ai concetti di "genuinità" e "qualità" presupponendo il rispetto della *sicurezza alimentare*.

Pertanto la commercializzazione del latte crudo, come previsto nell'Intesa, può avvenire:

- direttamente nell'Azienda di produzione al consumatore finale, configurandosi in tale caso la fattispecie di "cessione diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali", esclusa dal campo di applicazione dei Regolamenti CE n. 852 e 853/2004;
- attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.

Il latte crudo commercializzato per uso alimentare diretto, trattandosi di alimento "ready-to-eat" (alimento pronto al consumo) può rappresentare un rischio igienico-sanitario e, pertanto, è necessario un elevato livello di attenzione e vigilanza da parte degli organi deputati a tale compito.

A tal fine si forniscono, di seguito le seguenti indicazioni.

Le aziende che intendono intraprendere la commercializzazione di latte crudo, dovranno essere conformi a quanto previsto dall'Allegato III- Sezione IX- Capitolo I del Regolamento CE n. 853/2004, rispettare le disposizioni previste all'Allegato I relativo alla "Produzione primaria" del Regolamento CE n. 852/2004, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni, come riportato al punto III) dello stesso allegato.

Nel piano di autocontrollo deve essere data particolare importanza a:

- a) controllo dei parametri igienico sanitari del latte crudo previsti dalla normativa vigente (carica batterica, cellule somatiche, ecc.);



## Presidenza del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

- b) procedure di pulizia e sanificazione dei locali;
- c) procedure di pulizia e sanificazione degli strumenti, delle attrezzature utilizzate per lo stoccaggio del latte refrigerato;
- d) qualsiasi altra procedura relativa a controlli che, di volta in volta, per ragioni igienico-sanitarie, si rendano opportune ( ad es. ricerca di aflatossine M1 e/o contaminanti ambientali).
- e) procedure dei tempi e delle temperature di conservazione e trasporto del latte;
- f) procedure di pulizia e sanificazione dei contenitori adibiti al trasporto del latte crudo;
- g) procedure di pulizia e sanificazione del mezzo di trasporto;
- h) procedure di pulizia e sanificazione dell'erogatore.

Il latte crudo prodotto in stalla deve soddisfare i criteri previsti all'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, punto III. del Regolamento CE n. 853/2004; tali criteri devono essere calcolati, in autocontrollo, sulla media mobile con almeno due prelievi al mese, in base a quanto previsto dalla circolare 31 luglio 2000.

In caso di superamento dei limiti di carica batterica e/o di cellule somatiche del latte crudo prodotto presso un'azienda di produzione, la vendita, con qualsiasi modalità, di latte crudo deve cessare fino alla rimozione della non conformità. In tale caso, durante il periodo di sospensione, il latte da vendere non può essere sostituito con il latte proveniente da altre aziende di produzione diverse da quella registrata a tale scopo ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

Ai fini della prevenzione delle infezioni da *Escherichia Coli* verocitotossici, l'Azienda di produzione che intende commercializzare latte crudo, dovrà effettuare, in autocontrollo, controlli analitici in allevamento, sulle feci e sul latte, volti ad escludere la positività da *Escherichia Coli* O157; i controlli analitici dovranno essere effettuati secondo una programmazione predisposta dall'azienda la cui valutazione deve consentire l'individuazione di soggetti portatori al fine di escluderli dalla produzione per la vendita del latte crudo, informando il servizio veterinario della ASL.

Il Servizio veterinario competente effettuerà l'opportuna vigilanza; a tale riguardo deve avere la possibilità dell'accesso in qualsiasi momento a tutta la documentazione di autocontrollo predisposta dall'Azienda.

### COMMERCIALIZZAZIONE MEDIANTE MACCHINE EROGATRICI

Il latte oggetto della vendita deve originare da un'unica azienda di produzione. Non si configura nella fattispecie della vendita diretta dal produttore al consumatore la possibilità di vendita di latte di raccolta, da parte di una cooperativa o di qualsiasi

MS



Presidenza  
del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

altra società, di latte di più conferenti anche se associati o membri della cooperativa medesima.

Le aziende agricole che intendono commercializzare latte crudo attraverso macchine erogatrici, fermo restando gli obblighi del produttore e le responsabilità previste dal proprio piano di autocontrollo derivanti dalla normativa sulla sicurezza alimentare devono essere sottoposte a vigilanza e a controlli effettuati da parte dei servizi veterinari competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di sanità animale, benessere animale ed in materia di igiene e sicurezza alimentare, in base alla programmazione regionale, secondo quanto previsto dal Regolamento n. 854/2004 tenendo conto dell'analisi del rischio. In generale, nell'Azienda di produzione, dovranno essere valutati in autocontrollo e, successivamente verificati dal Servizio Veterinario, i criteri igienici di processo elencati riconducibili alla condizione sanitaria degli animali ed all'igiene della mungitura, in particolare:

- *Staphylococcus aureus* ( per ml) n.=5 m=500 M=2000 c=2
- *Listeria monocytogenes* Assenza in 25 ml, n=5 e c=0
- *Salmonella* spp Assenza in 25 ml, n=5 e c=0
- *Escherichia coli* 0157 Assenza in 25 ml, n=5 e c=0
- *Campylobacter* termotolleranti assenza in 25 ml, n=5 e c=0 ( Raccomandazione CE 2005/175)
- Aflatossine < = 50 ppt

Il superamento dei limiti previsti per i germi patogeni e aflatossine deve essere immediatamente comunicato al Servizio Veterinario; in tal caso il latte deve essere escluso dalla commercializzazione e ritirato dal mercato qualora sia stato posto in vendita.

Il superamento dei valori di germi indicatori di carenze igieniche, comporta una revisione dei punti critici di controllo applicati dall'operatore

I Servizi veterinari competenti dovranno effettuare una vigilanza e periodici controlli con una frequenza basata sulla valutazione del rischio con metodiche e tecniche di controllo appropriati ai sensi del Regolamento CE n. 882/2004.

Per quanto concerne i controlli analitici sul prodotto al momento dell'erogazione devono essere rispettati i parametri microbiologici sopra indicati.

Il Ministero della Salute, in accordo con le Regioni e Province autonome, stabilisce eventuali ulteriori obiettivi di sicurezza ( criteri di sicurezza alimentare) sulla base dei risultati dei controlli effettuati che dovranno pervenire annualmente al Ministero della salute per il tramite delle Regioni con le relative eventuali osservazioni.





# Presidenza del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

Gli erogatori devono essere posizionati in locali chiusi o comunque in aree delimitate e dotati di corrente elettrica e, ove necessario, di fornitura di acqua potabile calda e/o fredda; devono essere collocati lontani da fonti di insalubrità o insudiciamento.

Deve essere garantito il rispetto delle temperature di conservazione del latte crudo anche nel tratto di tubazioni compreso tra il serbatoio ed il rubinetto di erogazione

Le macchine erogatrici devono essere rifornite giornalmente di latte crudo.

Tutte le operazioni di cui sopra dovranno essere documentate, assicurando una completa tracciabilità.

Le macchine erogatrici devono presentare i seguenti requisiti:

1-essere di facile ed 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 gli alimenti;

3-garantire una temperatura del latte non superiore ai +4°C e non inferiore a 0°C;

4-avere il rubinetto di erogazione costruito in modo tale da non essere esposto a insudiciamenti e 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;

6- avere un termometro-registratore a lettura esterna da sottoporre a taratura periodica attestata da un Ente riconosciuto. Le registrazioni della temperatura devono essere conservate dal detentore dell'allevamento per almeno un anno;

7-avere un dispositivo che impedisca l'erogazione in caso di interruzione dell'elettricità con il conseguente superamento della temperatura di +4°C.

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

8-denominazione di vendita (latte crudo di ...specie..);

9-ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa;

10-data di mungitura;

11-data di fornitura all'erogatore;

12-data di scadenza;

13-istruzioni per la conservazione domestica : in frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e + 4 °C ".

Nel caso in cui l'erogatore del latte crudo disponga di un sistema di imbottigliamento, detti contenitori dovranno riportare in etichetta le seguenti diciture:

- a) denominazione di vendita (latte crudo di..specie..);
- b) quantità netta in litri;
- c) data di confezionamento (giorno/mese/anno);



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

- d) data di scadenza (da consumarsi entro giorno/mese/anno);
- e) ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa e numero di registrazione;
- f) istruzioni per la conservazione domestica : in frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e + 4 °C".

Informazioni per il consumatore " Latte crudo non pastorizzato".