

LA GIUNTA REGIONALE

- visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'Unione europea del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti 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 e successive modificazioni del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;
- visto il regolamento (CE) n. 853/2004 e successive modificazioni del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- visto il regolamento (CE) n. 854/2004 e successive modificazioni 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. 882/2004 e successive modificazioni 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;
- 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;
- considerata l'opportunità di stabilire idonee procedure igienico-sanitarie legate a tale commercializzazione in assenza di disposizioni ministeriali in materia per il raggiungimento ed il mantenimento degli obiettivi fissati dalla normativa sulla sicurezza alimentare definiti dall'art. 14 del Regolamento CE n. 178/2002;
- considerato che l'art. 1, comma 3, lettera c) del Regolamento CE n. 853/2004 e l'art. 1, comma 2, lettera c) del Regolamento CE n. 852/2004, escludono dal campo di 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. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari che all'allegato II, Capitolo III del Reg. (CE) n. 852/2004 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”*;
- considerato che il latte crudo commercializzato attraverso le macchine erogatrici è da ritenersi “alimento pronto” per il consumo umano diretto ai sensi del Regolamento CE n. 2073/2005;
- considerato che il rapporto EFSA 2004 edito nel marzo 2006 individua nel consumo di latte crudo la più importante modalità di trasmissione della tubercolosi dal bovino all'uomo;

- considerata la situazione epidemiologica della tubercolosi in Valle d'Aosta che registra una crescita dei dati di prevalenza e di incidenza della malattia;
- ritenuto opportuno stabilire, oltre alle procedure di registrazione e alle procedure di controllo per tale modalità di commercializzazione, anche dei requisiti supplementari atti a garantire il consumatore rispetto alla TBC con indagini mediante il gamma interferone presso le aziende che intendono commercializzare il latte crudo estese a tutti i capi bovini dell'allevamento in età diagnostica;
- vista la deliberazione della Giunta regionale n. 4223 in data 29 dicembre 2006 concernente l'approvazione del bilancio di gestione, per il triennio 2007/2009, con attribuzione alle strutture dirigenziali di quote di bilancio e degli obiettivi gestionali correlati e di disposizioni applicative;
- visto il parere favorevole di legittimità rilasciato dal Capo Servizio del Servizio Igiene e Sanità Pubblica, Veterinaria e degli Ambienti di Lavoro della Direzione Salute dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali, ai sensi del combinato disposto degli articoli 13, comma 1, lettera e) e 59, comma 2, della legge regionale n. 45/1995, sulla presente proposta di deliberazione;
- su proposta dell'Assessore alla Sanità, Salute e Politiche Sociali, Antonio FOSSON;
- ad unanimità di voti favorevoli,

DELIBERA

1. di approvare le disposizioni regionali relative alla sicurezza alimentare in materia di vendita di latte crudo per l'alimentazione umana diretta, che in allegato formano parte integrante della presente deliberazione;
2. di stabilire che la presente deliberazione sia trasmessa, a cura della struttura regionale competente in materia, al Ministero della Salute e al Direttore Generale dell'Azienda U.S.L. della Valle d'Aosta;
3. di stabilire che la presente deliberazione sia pubblicata integralmente sul Bollettino Ufficiale della Regione.

**DISPOSIZIONI REGIONALI RELATIVE ALLA SICUREZZA ALIMENTARE IN
MATERIA DI VENDITA DI LATTE CRUDO PER L'ALIMENTAZIONE
UMANA DIRETTA.**

Art.1

1. E' consentita la commercializzazione di latte crudo destinato all'alimentazione umana da parte dell'Azienda di produzione primaria esclusivamente al consumatore finale secondo le seguenti modalità:
 - a) direttamente nell'Azienda di produzione attraverso dispositivi refrigeranti dotati di apposito rubinetto;
 - b) attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.
2. La vendita di latte crudo attraverso macchine erogatrici non sorvegliate da personale dell'azienda è possibile solo attraverso macchine automatiche (self - service).

Art. 2

1. Ai fini delle presenti linee guida si definisce:
 - **latte crudo**: il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria sottoposto esclusivamente ai seguenti trattamenti fisici:
 - filtrazione ottenuta con dispositivi idonei per la separazione fisica del latte dalle impurità;
 - refrigerazione immediata dopo la mungitura fino al raggiungimento di una temperatura compresa tra 0 e +4°C;
 - deposito, alla temperatura di cui al punto precedente, ed agitazione meccanica fino al momento della vendita.
 - **consumatore finale**: come definito dall'art. 3, punto 18, del Regolamento CE 178/2002 del 28 gennaio 2002, il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.
 - **produzione primaria**: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

Art. 3

1. L'azienda agricola che intende intraprendere la vendita diretta di latte crudo deve presentare un'istanza di registrazione, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, accompagnata da una relazione tecnica dettagliata che specifichi le modalità di vendita della matrice alimentare oggetto di richiesta.
2. L'operatore del settore alimentare potrà iniziare l'attività solo dopo che, trascorso un periodo di 30 giorni, non abbia ricevuto un diniego da parte del Servizio Veterinario dell'Azienda USL della Valle d'Aosta.

3. Sia nel caso di vendita diretta di latte crudo dal produttore primario nell'Azienda di produzione al consumatore finale, sia nel caso di commercializzazione attraverso macchine erogatrici in azienda o dislocate al di fuori di questa, la vendita è limitata al territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta.
4. E' vietata ogni pratica che si configuri come vendita ad altri esercizi commerciali o a terzi diversi dal consumatore finale.
5. E' altresì vietata la vendita di latte di raccolta, da parte di una cooperativa o di qualsiasi altra società, di latte di più conferenti anche se associati o membri della cooperativa medesima.
6. Il latte oggetto della vendita deve originare da un'unica azienda di produzione.

Art. 4

1. Le Aziende che intendono intraprendere la vendita di latte crudo devono dimostrare di essere conformi a quanto previsto dall'Allegato III- Sezione IX- Capitolo I del Regolamento CE n. 853/2004 e 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 parte A dello stesso allegato.
2. In particolare il latte crudo deve provenire da vacche che, oltre ad appartenere ad un allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi, deve avere approfondito la propria situazione sanitaria rispetto alla TBC mediante l'impiego del test del gamma interferone su tutti i capi dell'azienda al fine di escludere la presenza di capi infetti anche negli stadi iniziali di malattia. Nel caso di sospensione o revoca della qualifica, la vendita del latte potrà riprendere solo dopo 12 mesi dalla riacquisizione della qualifica di ufficialmente indenne per TBC.
3. 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 geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese .
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 n. 178/2002 ed ai criteri microbiologici volti a verificare l'assenza di microrganismi patogeni e delle loro tossine. Tali criteri devono essere verificati in autocontrollo.
5. In caso di superamento dei limiti di carica batterica e/o di cellule somatiche 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.
6. Nel caso di superamento del limite di carica batterica e cellule somatiche non è previsto alcun periodo di rientro, ma si deve procedere all'immediata sospensione della vendita fino al primo prelievo di latte di massa con valori inferiori a quelli di cui all'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, punto III, del Regolamento CE n. 853/2004.
7. Le aziende agricole che intendano commercializzare latte, fermo restando gli obblighi e le responsabilità del produttore, nonché 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 sanità animale, benessere animale, igiene e sicurezza alimentare, secondo linee programmatiche indicate dalla Regione.

Art. 5

1. Le macchine erogatrici devono essere rifornite almeno giornalmente con latte già refrigerato in azienda ad una temperatura inferiore a 4°C, munto entro e non oltre le 12 ore precedenti il rifornimento. Non è obbligatoria la refrigerazione in azienda qualora la macchina erogatrice si trovi nello stesso Comune del luogo di mungitura e il caricamento avvenga immediatamente dopo la mungitura e comunque non oltre le due ore da essa. Una volta raggiunta la temperatura di refrigerazione è necessario mantenere rigorosamente la catena del freddo.
2. Il trasporto del latte crudo negli appositi contenitori dall'azienda agricola al luogo ove è posizionato l'erogatore, deve avvenire con un mezzo di trasporto conforme al Regolamento n. 852/2004.
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. Il latte crudo giudicato non conforme per presenza di microrganismi patogeni secondo l'articolo 4 comma 5 deve essere sottoposto a pastorizzazione prima di una sua successiva utilizzazione.
6. 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.
7. Tutti i contenitori devono rispondere ai requisiti normativi previsti per i materiali a contatto con gli alimenti.

Art. 6

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 al successivo articolo 10.
2. Le indicazioni specifiche, di cui sopra, 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", fatte salve altre indicazioni aggiuntive ritenute utili per una maggiore informazione del consumatore ai fini della sicurezza alimentare.

Art. 7

1. Nell'Azienda di produzione, dovranno essere valutati in autocontrollo e, successivamente verificati dal Servizio Veterinario, i criteri igienici di processo riconducibili alla condizione sanitaria degli animali ed all'igiene della mungitura.
2. In particolare, il piano di autocontrollo, dovrà considerare i seguenti punti:
 - a. controllo dei parametri igienico sanitari del latte crudo previsti dalla normativa vigente (carica batterica, cellule somatiche, ecc.);

- b. controlli che si rendano opportuni per verificare l'assenza di agenti patogeni e delle loro tossine;
- c. procedure di pulizia e sanificazione dei locali;
- d. procedure di pulizia e sanificazione degli strumenti, delle attrezzature utilizzate per lo stoccaggio del latte refrigerato;
- e. qualsiasi altra procedura relativa a controlli che, di volta in volta, per ragioni igienico-sanitarie, si rendano opportune ;
- f. procedure di conservazione e trasporto del latte con valutazione dei tempi e delle temperature;
- g. procedure di pulizia e sanificazione dei contenitori adibiti al trasporto del latte crudo;
- h. procedure di pulizia e sanificazione del mezzo di trasporto;
- i. procedure di pulizia e sanificazione delle macchine erogatrici.

Art. 8

1. Il latte crudo erogato dalle apposite macchine risponde alla definizione di “alimento pronto” per il consumo diretto del Regolamento CE 2073/2005. Al momento dell'erogazione, esso deve pertanto essere conforme ai criteri microbiologici indicati di seguito e volti a verificare l'assenza di microrganismi patogeni e delle loro tossine.

Criteri di conformità del latte crudo al momento dell'erogazione del latte al consumatore

<i>Pericolo</i>	<i>limite</i>	<i>Frequenza minima del monitoraggio</i>
Aflatossina M1	0,05 ppb/ml	Ogni 3 mesi
Residui di antibiotici	Inferiori ai livelli autorizzati dal Reg. CE n. 2377/90	-
Listeria Monocytogenes	100 ufc/g	5 nel primo anno di attività 5 ogni 2 anni se idoneo
Salmonella spp	Assenza in 25g	5 nel primo anno di attività 5 ogni 2 anni se idoneo
E.coli O157 produttore di verocitotossina	Assenza in 25 gr	5 nel primo anno di attività 5 ogni 2 anni se idoneo
Campylobacter spp: (Raccomandazione CE 2005/175)	Assenza in 25 gr	5 nel primo anno di attività 5 ogni 2 anni se idoneo
Staphylococcus aureus (criterio di igiene del processo in assenza di enterotossine stafilococciche)	n=5 c=2 m=500 M=2000	5 nel primo anno di attività 5 ogni 2 anni se idoneo

Art. 9

1. Le macchine erogatrici automatiche devono essere conformi ai requisiti specifici di cui ai seguenti commi del presente articolo.

2. Devono essere posizionate in locali chiusi o comunque in aree delimitate e dotate di corrente elettrica e di fornitura di acqua potabile calda e fredda; devono essere collocate lontano da fonti di insalubrità o insudiciamento.
3. 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
4. Le macchine erogatrici devono essere rifornite giornalmente di latte crudo.
5. Tutte le operazioni di cui sopra dovranno essere documentate mediante un registro di carico/scarico, assicurando una completa tracciabilità.
6. Le macchine erogatrici devono presentare i seguenti requisiti:
 - a) essere di facile ed agevole pulizia nonché disinfettabili, sia internamente che esternamente;
 - b) le superfici destinate a venire in contatto con il latte devono essere in materiali idonei al contatto con gli alimenti;
 - c) garantire una temperatura del latte non superiore ai +4°C e non inferiore a 0°C;
 - d) 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;
 - e) 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;
 - f) avere un dispositivo che impedisca l'erogazione in caso di interruzione dell'elettricità con il conseguente superamento della temperatura di +4°C.

Art. 10

1. Le macchine erogatrici devono riportare le seguenti indicazioni, chiaramente visibili, leggibili e costantemente aggiornate:
 - a) denominazione di vendita (latte crudo di ...specie..);
 - b) ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa;
 - c) data di mungitura;
 - d) data di fornitura all'erogatore ;
 - e) istruzioni per la conservazione domestica: in frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e + 4 °C ” e “da consumarsi entro due giorni”.
2. Nel caso in cui la macchina erogatrice del latte crudo disponga di un sistema di imbottigliamento in contenitori, detti contenitori dovranno inoltre 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);
 - 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 ”.
3. Sia le macchine erogatrici che i contenitori dovranno riportare tra le informazioni rivolte al consumatore, la dicitura: “ Latte crudo non pastorizzato”.