

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 – REVISIONE

In data 20 marzo 2008 in sede di Conferenza Permanente per i rapporti tra Stato, Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano è stata sancita l'intesa che approva le linee guida in oggetto che, con successiva delibera di Giunta Regionale n. 2024 del 01.12.2008, sono state recepite a livello regionale.

Nel 2009, in applicazione alla suddetta delibera regionale, tenuto conto della necessità di definire specifiche modalità applicative sul territorio della Regione è stata emanata la Determinazione n. 968 del 18/02/2009.

Tale determinazione tuttavia necessitava di essere aggiornata alla luce dei risultati dell'utilizzo nel corso del 2011 del sistema informativo AgriNet-ER da parte dei produttori a supporto degli adempimenti relativi al Reg. (CE) 853/2004 e dell'art. 68 del Reg. (CE) 73/2009, e a seguito dell'emanazione della Delibera di Giunta regionale n.329 del 14 marzo 2011 "Impiego di latte bovino non conforme ai criteri previsti da Reg. CE 853/2004 per la produzione di formaggi con stagionatura superiore ai 60 gg" e della Determinazione n.16842 del 2011 che modifica le modalità di registrazione delle attività del settore alimentare comprese le aziende di produzione di latte.

Il presente documento fornisce pertanto indicazioni aggiornate sulle modalità di applicazione sul territorio regionale delle linee guida previste dall'Intesa del 20 marzo 2008 e sostituisce la precedente Determinazione n 968/2009.

REGISTRAZIONE DELLE AZIENDE

In Regione Emilia Romagna la registrazione degli operatori del settore alimentare (OSA) ai sensi del Regolamento CE 852/2004, avviene secondo la procedura prevista dalla Determinazione n. 16842/2011 e successive modifiche e integrazioni.

Dal 2012 anche le aziende che effettuano allevamento di animali per la produzione di latte di nuovo insediamento (e nuove ragioni sociali) devono presentare la notifica utilizzando il Mod A1 per il tramite del SUAP del Comune che la trasmette alla AUSL ai fini della registrazione.

Poiché le aziende di allevamento bovino sono registrate, dalle ADSPV delle AUSL, nella BDN Bovina con assegnazione di un codice aziendale, per le aziende che producono latte dovrà essere anche inserito e mantenuto aggiornato il campo "autorizzazioni produzione latte". In tale campo era prevista la registrazione della autorizzazione alle normative precedenti (DPR 54/97, DM 185/91). Qualora sia presente, tale dato è considerato tuttora valido ai fini della registrazione della azienda prevista dalla normativa vigente.

Nelle nuove realtà produttive, o per le nuove ragioni sociali, nel campo "autorizzazioni alla produzione del latte" potrà semplicemente essere riportato il riferimento al Reg CE 852/2004, come descritto di seguito.

"Selezionare dal menù a tendina "anagrafiche" la voce "allevamenti" scegliendo "produzione latte" "inserimento"; una volta selezionato l'allevamento tramite il codice aziendale, l'applicativo mostrerà autorizzazioni già eventualmente inserite. Se non ne sono state inserite in precedenza, scegliere "tipo autorizzazione" e quindi "Reg CE 852/2004"; inserire la data di autorizzazione corrispondente alla data di registrazione dell'allevamento, se posteriore al 18/05/2004 (data di entrata in vigore del Reg CE 852/2004), oppure, se anteriore, le data di entrata in vigore del Reg CE 852/2004."

La presente procedura fissa quindi come archivio ufficiale delle aziende registrate per la produzione latte il campo apposito estratto da BDN.

Il produttore di latte una volta inserito in BDN, secondo le modalità sopra riportate e descritte dal manuale operativo della BDN bovina, è da considerarsi registrato senza ulteriori obblighi.

Ai fini del rispetto delle normative sanitarie è considerato responsabile il detentore indicato nella BDN, in solido con il proprietario degli animali qualora sia persona diversa dal detentore.

Il produttore registrato ha l'obbligo di rispettare le disposizioni normative previste dal "Pacchetto Igiene" e in particolare quelle dei Regolamenti CE 178/2002, 852/2004 e 853/2004 come dettagliato nel capitolo 1 dell'Intesa tra il Governo e le Regioni del 20 marzo 2008 e seguire le procedure di cui al capitolo 2 della medesima Intesa.

REGISTRAZIONE DEGLI INTERMEDIARI

Colui che raccoglie il latte senza ulteriore trattamento/trasformazione, con o senza sede di stoccaggio, è un operatore del settore alimentare e come tale soggetto a registrazione ai sensi dell'art 6 Reg. CE 852/204 secondo le modalità descritte nella determinazione n. 16842 del 2011.

TRATTAMENTO/TRASFORMAZIONE DEL LATTE

L'operatore del settore alimentare che effettua una operazione di trattamento o trasformazione del latte crudo è soggetto a riconoscimento ai sensi del Reg. CE 853/2004 secondo le modalità descritte nella determinazione n. 16842 del 2011. Sono esclusi dall'obbligo del riconoscimento e sono soggetti alla registrazione ai sensi del Reg. CE 852/2004, secondo le modalità descritte nella determinazione n. 16842 del 2011, gli operatori settore alimentare che effettuano la trasformazione del latte crudo in caseifici aziendali per l'esclusiva vendita dei prodotti al consumatore finale o la cessione a dettaglianti e esercizi di somministrazione che forniscono direttamente al consumatore finale situati nel territorio della Provincia o Province contermini e a condizione che tale attività non rappresenti l'attività prevalente in termini di volumi. Sono esclusi dall'obbligo del riconoscimento e sono soggetti alla registrazione ai sensi del Reg. CE 852/2004 secondo le modalità descritte nella determinazione n. 16842 del 2011 anche gli operatori del settore alimentare che effettuano la trasformazione del latte crudo per la produzione di gelati a condizione che il processo produttivo sia comprensivo di un trattamento di pastorizzazione e che tale produzione avvenga in laboratori annessi ad esercizi al dettaglio per l'esclusiva vendita dei prodotti al consumatore finale o la cessione a dettaglianti e esercizi di somministrazione che forniscono direttamente al consumatore finale situati nel territorio della Provincia o Province contermini e a condizione che tale attività non rappresenti l'attività prevalente in termini di volumi.

REQUISITI IGIENICO SANITARI DELLA PRODUZIONE DEL LATTE E IGIENE DELLA MUNGITURA E DELLO STOCCAGGIO DEL LATTE

Il Reg. CE 852/2004, estende a tutti gli operatori del settore alimentare, che effettuano la produzione primaria, e quindi anche a tutte le aziende zootecniche produttrici di latte, la responsabilità del rispetto dei requisiti in materia di igiene, che è garantita tramite l'adozione di misure adeguate per l'individuazione, la prevenzione e il controllo dei pericoli connessi con la propria attività.

Tali misure corrispondono al sistema di autocontrollo attuato dal produttore che, per la produzione primaria, non è basato sul sistema HACCP, ma è composto da un insieme di corrette prassi da mettere in atto nella attività produttiva da svolgersi in strutture idonee, con personale con adeguate conoscenze e formazione e prevedendo particolare attenzione agli aspetti considerati più critici già esplicitati nelle linee guida.

Fra i requisiti strutturali trattati nella normativa sanitaria, le linee guida fanno riferimento al locale di stoccaggio del latte dopo la mungitura.

Fatto salvo che il latte debba essere manipolato, immagazzinato e/o refrigerato, in locali situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione secondo i requisiti di cui all' Allegato III, Sez. IX, Capitolo II del Reg. CE 853/2004, nelle linee guida si prevede che solamente qualora l'operatore conferisca immediatamente il latte dopo la mungitura, non è necessario disporre di un locale apposito per lo stoccaggio. Resta inteso che per la conservazione delle attrezzature utilizzate per la mungitura è comunque necessario disporre di un ambiente igienicamente idoneo inteso come locale, armadio o altra soluzione in grado di fornire le medesime garanzie igieniche.

DOCUMENTAZIONE INERENTE L'ATTIVITÀ PRODUTTIVA

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, le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni.

Nello specifico gli operatori del settore alimentare che allevano animali per la produzione di latte destinato alla trasformazione/trattamento renderanno disponibili per i controlli le informazioni citate nelle linee guida ai fini della registrazione e le documentazioni elencate al punto 6 delle medesime linee guida con particolare riferimento a:

- mangimi: conservazione della documentazione fiscale per almeno un anno dall'acquisto e documentazione relativa ai mangimi prodotti in azienda e ad ogni alimento somministrato agli animali, fatti salvi altri obblighi normativi di registrazione
- trattamenti: registro dei trattamenti ai sensi D.Lgs. 193/2006 e D.Lgs. 158/06, con le relative ricette da conservarsi per almeno cinque anni dall'ultima registrazione
- controlli ufficiali: la documentazione relativa ai controlli ufficiali attuati dai Servizi veterinari ed altre autorità inerenti la sicurezza dei prodotti di origine animale (ad esempio mod 2/33, schede del controllo ufficiale)
- impianti: documentazione sugli interventi di manutenzione degli impianti di mungitura e di refrigerazione del latte
- quantità prodotte: registrazione della quantità e destinazione del latte prodotto giornalmente da conservare per almeno un anno

- **procedure di autocontrollo:** procedure di autocontrollo e di buone prassi igieniche saranno sinteticamente descritte in funzione del proprio ciclo produttivo con conservazione di documentazione relativa i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali, latte (compresi i controlli funzionali delle lattifere, se del caso), prodotti a base di latte (se prodotti in azienda) ed eventualmente dell'acqua; in particolare, fra le informazioni da detenere in allevamento congiuntamente alla planimetria della azienda sono considerate prioritari:
 - la descrizione della assistenza tecnica e veterinaria,
 - le modalità di gestione separata per animali ammalati o sottoposti a trattamenti farmacologici e destino del latte,
 - la descrizione della gestione dei lavaggi e disinfezioni di ambienti e attrezzature,
 - elencazione dei presidi utilizzati e modalità di attuazione delle disinfestazioni (mosche, topi e scarafaggi),
 - descrizione delle modalità di prelievo dei campioni del latte di massa per la verifica dei requisiti previsti dal Reg. CE 853/2004 anche nel caso tale attività sia delegata al trasformatore, intermediario o laboratorio,
 - copia dell'eventuale delega di cui al successivo punto 2.

FORMAZIONE DEL PERSONALE

I titolari delle aziende e gli altri soggetti che attuano gli autocontrolli devono garantire una adeguata formazione degli addetti alla mungitura e degli addetti al prelievo di latte. Gli elementi formativi saranno affrontati in corsi specifici attuati anche tramite le associazioni di categoria e le organizzazioni dei produttori, con la collaborazione degli IZSLER e sentite le AUSL competenti. Si elencano i contenuti specifici dei corsi.

Addetto alla mungitura

Corso teorico pratico di almeno 6 ore

Parte teorica:

1. La mastite: informazioni di base su eziologia, patogenesi e controllo
2. La corretta routine di mungitura: elementi di fisiologia e di igiene
3. Buone Pratiche di mungitura: procedure e registrazioni dati

Parte pratica

4. Esercitazione pratica sulla corretta routine di mungitura presso un allevamento (con vacche munte alla posta o in sala di mungitura a seconda del tipo di partecipanti al corso)

Addetto al prelievo di campioni di latte

Corso teorico pratico di almeno 4 ore

Parte teorica:

1. Riferimenti normativi sulla produzione e sul controllo del latte.
2. La composizione fisico-chimica del latte.
3. Il prelievo manuale ed automatico: principi.
4. La corretta gestione del campione e della documentazione di prelievo.

Parte pratica:

1. Il prelievo manuale ed automatico
2. La corretta gestione del campione e della documentazione di prelievo

CONTROLLI NECESSARI PER LA VERIFICA DELLA CONFORMITÀ DEL LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO TERMICO E ALLA TRASFORMAZIONE

1. COMPITI DEL PRODUTTORE

Si ribadisce che il produttore del latte:

- 1.1. ha l'obbligo di garantire il rispetto dei criteri previsti dalla normativa vigente per il latte tramite un appropriato sistema produttivo ed un sistema di autocontrollo che comprenda la verifica della conformità del latte crudo ai criteri previsti, compresi quelli del DM 9 maggio 1991, n. 185 per la produzione di latte ad alta qualità, anche tramite opportuni controlli analitici;
- 1.2. rende disponibili per le autorità competente, i referti delle analisi attuate in autocontrollo e la procedura di campionamento del latte di massa per l'esecuzione di tali analisi da parte di un laboratorio iscritto negli appositi elenchi regionali;

- 1.3. 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, cellule somatiche), ha l'obbligo di comunicare il superamento dei limiti all'Autorità competente entro 48 ore dall'acquisizione del rapporto di prova e del conseguente calcolo della media geometrica mobile;
- 1.4. in caso di non conformità è tenuto da subito ad adottare le misure necessarie a riportare i valori del latte a livelli di conformità. In caso di superamento dei limiti di residui di sostanze inibenti e di altri residui e contaminanti (es. aflatossine) dovrà dare comunicazione tempestiva (e comunque non oltre 24 ore) ed avviare immediate procedure per il ritiro del latte .

Controlli analitici in autocontrollo

Il produttore attua un sistema di autocontrollo composto da un insieme di corrette prassi da mettere in atto nella attività produttiva tese a garantire il rispetto dei criteri previsti per ogni tipologia di latte crudo ed effettua i controlli analitici per la loro verifica secondo lo schema sotto riportato.

Il campionamento del latte di massa deve essere effettuato secondo le modalità previste dalle "Istruzioni operative per il campionamento del latte di massa in allevamento" disponibili sul sito www.alimenti-salute.it

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 60 gg*	almeno un prelievo quindicinale
	Tenore di cellule somatiche (per ml)	≤ 400.000	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 90 gg*	almeno un prelievo ogni 30 gg
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 60 gg*	almeno un prelievo quindicinale
latte crudo proveniente da altre specie destinato alla fabbricazione di prodotti ottenuti mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 500.000	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 60 gg*	almeno un prelievo quindicinale
latte crudo di qualsiasi specie	Residui di 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 sul numero di osservazioni presenti nel periodo, il cui valore cambia quando entra nel range di calcolo la rilevazione più recente.

** Si sottolinea che la DGR 329/2011 ha confermato per i formaggi indicati nell'allegato all'Intesa sancita in sede di Conferenza Stato- Regioni del 25 gennaio 2007 la possibilità di impiego di latte crudo bovino non corrispondente ai criteri fissati da Reg. CE 853/2004 per quanto riguarda il tenore in germi a 30°C.

L'azienda produttrice di latte può effettuare tali controlli analitici direttamente oppure avvalersi di quelli effettuati dalle ditte che ritirano il latte. Questa seconda opzione è possibile solamente se:

- Le modalità di esecuzione dei controlli sono formalmente concordate tra il produttore e l'intermediario o responsabile dell'impianto di trattamento/trasformazione, definendo, tra l'altro, la responsabilità della segnalazione degli eventuali superamenti dei limiti all'ASL dove è situata l'azienda di produzione.
- Presso l'azienda di produzione del latte, o in altra sede approvata dalla AUSL competente, devono essere presenti i referti analitici (anche in copia) con intestazione del laboratorio che ha effettuato l'analisi e la media prevista.
- La procedura di campionamento deve garantire che il campione sia rappresentativo del latte di massa dell'azienda.

Qualora si manifesti la necessità di effettuare campioni aggiuntivi per ulteriori controlli oltre a quelli programmati, per verificare il rientro della media mobile, il campionamento deve essere effettuato con le medesime procedure, modalità e personale stabilite per i campioni ordinari e per il controllo latte-qualità.

2. ANALISI IN AUTOCONTROLLO E SISTEMA AgriNet-ER

Il sistema AgriNet-ER (www.agrinet.info) è un sistema informativo gestito dal Centro Ricerche Produzioni Animali S.p.A. (C.R.P.A.), che raccoglie dati inerenti le aziende di produzione primaria.

Il sistema raccoglie gli esiti di analisi svolte per il pagamento latte qualità utili anche per l'autocontrollo aziendale ai sensi del Reg. CE 853/2004.

L'opzione di utilizzo del sistema viene formalizzata dagli stessi produttori attraverso specifica delega consentendo:

- al laboratorio di trasferire/immettere i dati analitici nel sistema;
- al gestore del sistema AgriNet-ER di
 - o rendere tali dati visibili al Servizio Veterinario della ASL competente per territorio, al Servizio Veterinario regionale e al SEER
 - o effettuare le comunicazioni obbligatorie di non conformità al caseificio/impianto di trasformazione o trattamento/ditta prima acquirente, al Servizio Veterinario della ASL competente per territorio.

Le funzioni di accesso al sistema sono concesse:

- agli stabilimenti e ai produttori per il monitoraggio delle proprie analisi
- ai laboratori d'analisi per trasferire/immettere i dati analitici;
- al Servizio Veterinario delle ASL, al Servizio Veterinario regionale e al SEER in modalità di consultazione ed elaborazione per le finalità previste dalla legge.

L'adesione al sistema AgriNet-ER, consente al produttore di ottemperare direttamente agli obblighi di cui ai precedenti punti 1.2 e 1.3.

Nel sito www.agrinet.info è disponibile la "procedura AgriNet-ER" in cui è descritta nel dettaglio l'operatività del sistema.

3. CONTROLLI UFFICIALI

Il sistema di autocontrollo attuato dal produttore ed il rispetto dei criteri di conformità delle produzioni sono controllati dai Servizi Veterinari delle AUSL, utilizzando il sistema AgriNet-ER e tramite verifiche/ispezioni in azienda programmate secondo criteri di rischio e da eventuali controlli analitici.

La trasmissione ad AgriNet-ER di tutti i dati analitici attuati in autocontrollo per garantire il rispetto dei criteri previsti dal Reg CE 853/2004 non è una modalità obbligatoria per l'azienda ai fini del rispetto della normativa sanitaria vigente, ma è considerato un elemento migliorativo del sistema di autocontrollo attuato.

I Servizi Veterinari delle ASL intervengono direttamente in caso di segnalazione della non conformità o segnalazione di anomalie, come descritto di seguito, e si avvalgono del sistema AgriNet-ER per la programmazione delle attività di controllo ufficiale tenendo conto delle informazioni acquisite attraverso l'utilizzo delle diverse funzioni che il sistema consente.

3.1 Programmazione delle attività

3.1.1 La funzione AgriNet-ER "Aziende" consente di verificare per quali aziende sono disponibili i dati dell'autocontrollo.

Dal confronto con le aziende presenti in BDN saranno evidenziate tutte le aziende che non si avvalgono di AgriNet-ER per rendere disponibili i dati e le conseguenti segnalazioni al Servizio veterinario in caso di non conformità.

3.1.2 La funzione AgriNet-ER "Segnalazione dati non aggiornati" permette di essere a conoscenza in tempo reale delle aziende per le quali nel sistema non sono stati trasferiti/immessi gli esiti di un numero sufficiente di analisi ai fini del calcolo della media.

In questi casi è opportuno verificare il motivo del mancato aggiornamento (es. delega non aggiornata, dati analitici mancanti, stalla chiusa) ai fini di ottimizzare l'applicazione del sistema.

3.1.3 La funzione AgriNet-ER "Segnalazione aziende con non conformità" permette al produttore di assolvere all'obbligo della segnalazione all'A.C. in caso di N.C. a seguito del superamento del limite della media.

Il Servizio Veterinario della ASL competente per l'azienda di allevamento, che riceve tale comunicazione, adotta apposita procedura interna, prevedendo la notifica di inizio del periodo di osservazione di 90 gg, in cui si ribadisce che il produttore è tenuto da subito ad adottare le misure necessarie a riportare i valori del latte a livelli di conformità. Al termine del periodo di osservazione sarà verificata la situazione della azienda con eventuale chiusura della non conformità sul sistema AgriNet-ER, consentendo il ripristino della funzione di segnalazione automatica.

3.2 Indagine sulla ricaduta del Sistema AGRINET

Con l'obiettivo di verificare e migliorare il sistema che raccoglie tutti i dati degli autocontrolli ai fini del rispetto dei requisiti 853/2004, nel 2012 verrà attuata una indagine specifica con le modalità di seguito riportate.

Le Regione Emilia-Romagna in collaborazione con il SEER estrarrà 150 codici aziendali di aziende da latte presenti in RER con riferimento alla distribuzione per Provincia/ASL.

Su tali aziende si chiede ai Servizi Veterinari di compilare il questionario Allegato 1 e inviarlo al SEER all'indirizzo di posta elettronica cerev@izsler.it. Sulla base dei risultati ottenuti il Servizio Veterinario Regionale valuterà l'opportunità di ripetere l'indagine negli anni successivi.

3.3 Sopralluoghi in azienda

I sopralluoghi in azienda dovranno riguardare almeno il 10% delle aziende di bovine presenti in ciascuna AUSL (e comunque non meno di due).

La scelta delle aziende sarà effettuata prioritariamente fra quelle rientranti nei punti 3.1.1 e 3.1.2, cioè tra quelle che non trasmettono i dati al sistema AgriNet-ER e aziende presenti ma con dati non aggiornati e in quelle con non conformità ripetute.

I sopralluoghi saranno svolti secondo i manuali di controllo ufficiale validati dal Servizio Veterinario regionale ed utilizzando l'apposita check list. Nel corso di tali sopralluoghi, oltre al rispetto dei requisiti normativi, sarà indagato il livello di conoscenze tecniche dell'OSA, il comportamento volto al rispetto delle corrette prassi di allevamento e mungitura e l'affidabilità del sistema di autocontrollo adottato.

Le aziende da verificare potranno essere anche sottoposte a controllo analitico ufficiale di cui a successivo paragrafo.

3.4 Controlli analitici ufficiali

Il campionamento ufficiale, che ha lo scopo di confrontare il dato ottenuto con i dati dell'autocontrollo, sarà attuato in forma legale nei casi indicati al punto 3.3. qualora sia necessaria una valutazione analitica o ogni qualvolta si ritenga che ci siano elementi di non conformità nelle modalità di attuazione dei prelievi e/o delle analisi in autocontrollo.

Lo studio elaborato nel corso delle indagini svolte negli scorsi anni, indica che si considerano a rischio per il tenore in cellule (media geometrica) le aziende nelle quali a un controllo singolo il tenore in cellule supera il limite di 510.000.

Pertanto a seguito di un riscontro al campionamento ufficiale di un tenore in cellule pari o superiore a 510.000, sarà possibile considerare tali aziende sospette di non effettuare un adeguato autocontrollo analitico e di avere una produzione di latte non conforme per il tenore in cellule.

A tali aziende sarà pertanto notificato l'inizio del periodo di osservazione e saranno effettuati controlli analitici ufficiali seguendo le indicazioni del diagramma di flusso (Fig. 1) per giungere alla media geometrica ufficiale nel trimestre.

Per le aziende che a seguito del primo campione viene riscontrato un valore superiore al limite di legge ma inferiore a 510.000, dovrà essere verificato con attenzione il sistema di gestione della produzione compreso l'autocontrollo per valutare la necessità di effettuare successivi campioni per il calcolo della media.

Qualora la media desunta dai controlli ufficiali non sia conforme ai requisiti previsti dalla normativa dovranno essere adottati i provvedimenti previsti di seguito indicati.

PROCEDURE A SEGUITO DI MANCATA RETTIFICA DELLE NON CONFORMITÀ ENTRO 3 MESI

Con riferimento al Reg. 854/2004 (punto 2 del capo II dell'allegato IV), nel caso in cui risulti che l'operatore non ha messo in atto le necessarie misure per riportare i criteri nei limiti stabiliti ovvero qualora al termine del periodo di osservazione di tre mesi non si realizzi il rientro nei limiti previsti viene adottata la seguente procedura :

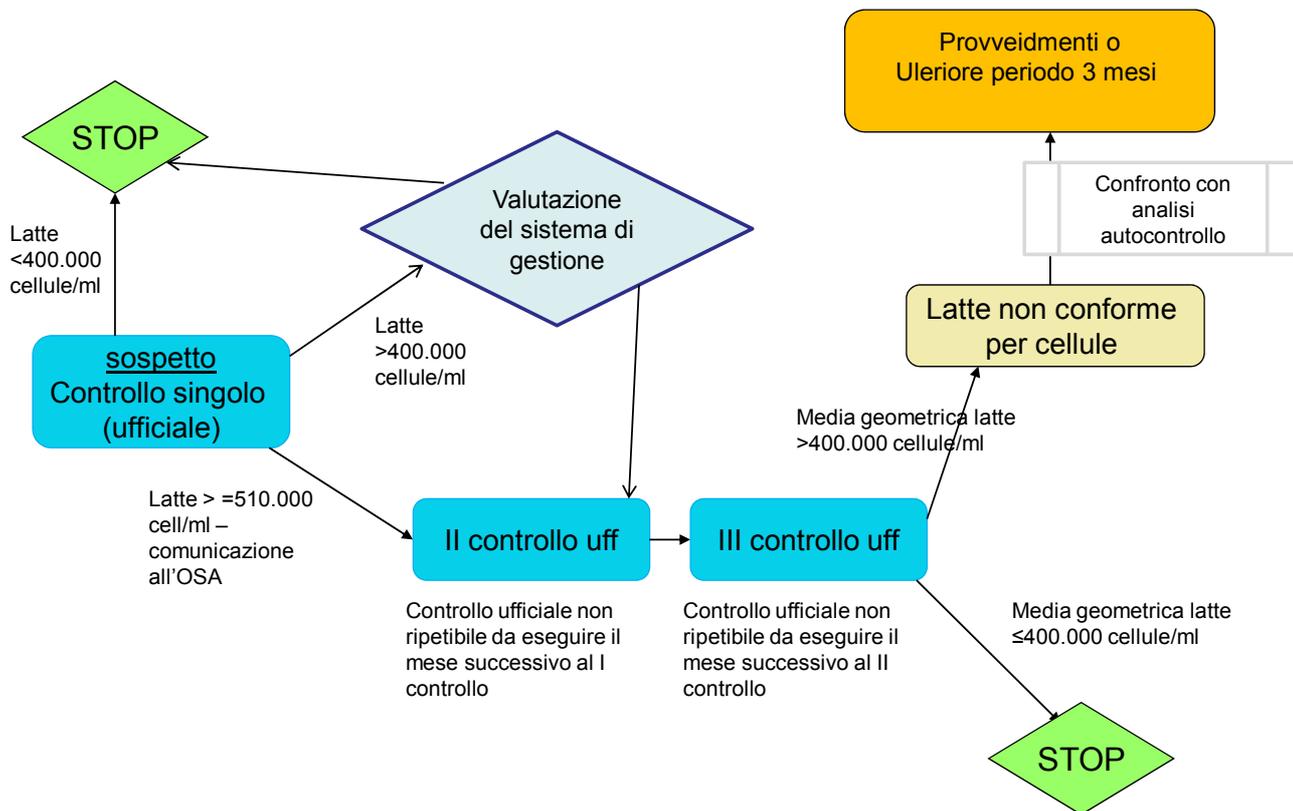
1. notifica formale all'azienda di produzione e, per conoscenza al primo acquirente, di divieto alla consegna del latte crudo come latte destinato al consumo umano, fatta salva l'eventualità prevista al punto 2.3 del capitolo 2 delle linee guida nazionali esclusivamente per il parametro cellule (proroga di 3 mesi di osservazione). Il divieto è revocato quando il produttore, tramite analisi in autocontrollo, dimostra il rispetto dei requisiti che potranno successivamente essere verificati con controllo ufficiale,
2. la possibilità di proroga di un periodo ulteriore di tre mesi di cui al precedente punto 1, per il parametro cellule dopo la fine del periodo di osservazione è concessa solo nei casi in cui sia evidenziato comunque un miglioramento della media geometrica mobile anche in assenza dell'ultimo campione riferito al periodo di osservazione inferiore a 400.000 cellule/ml e che tale proroga sia concessa anche nei casi di superamento della media calcolata a seguito dei campioni ufficiali,
3. in alternativa al divieto di consegna del latte crudo come latte destinato al consumo umano, il Servizio Veterinario

può valutare la possibilità di autorizzare la consegna del latte esclusivamente per la produzione di formaggi con stagionatura > 60gg, subordinandola al campionamento giornaliero in autocontrollo che dimostri la conformità del latte fino al rientro della media nei parametri. In tale periodo si potrà valutare la possibilità di procedere a controlli analitici ufficiali di verifica.

Sanzioni

Si rammenta che le violazioni dettate dai Reg. CE 852 e 853/2004 in materia di requisiti generali e specifici previsti per aziende di produzione di latte sono sanzionabili ai sensi dell'art. 6 del D.lgs 193/2007.

Fig. 1 – DIAGRAMMA PER L'ESECUZIONE DI CONTROLLI ANALITICI UFFICIALI



Allegato 1 - Indagine sulla ricaduta del sistema AGRINET

Az. USL _____

Azienda codice: _____ P.IVA Allevamento (BDN): _____

Ragione Sociale allevamento _____

1. specificare il luogo fisico o virtuale dove è possibile verificare la delega _____

2. data in cui è stata firmata la delega : __/__/20__

3. numero di mesi con controlli consecutivi e regolari a partire da

4. l'azienda ha i dati di controlli degli ultimi 6 mesi presenti in AGRINET? SI NO

Se NO:

4.1. ha fatto delega ma il laboratorio non inserisce i dati – specificare il laboratorio: _____

4.2. non ha fatto delega: indicare primo conferente attuale: _____

indicare il laboratorio attuale: _____

4.3. la delega non è aggiornata: indicare primo conferente attuale: _____

indicare il laboratorio attuale: _____

5. l'azienda negli ultimi 6 mesi ha avuto non conformità alla media:

NO SI per cellule SI per carica

se SI :

5.1. le non conformità sono state segnalate secondo le modalità e i tempi previsti? SI NO

5.2. i dati sui controlli sono mantenuti aggiornati? SI NO

6. sono stati eseguiti campioni aggiuntivi per rientrare/mantenersi nei parametri? SI NO

se SI :

6.1. Chi ha effettuato i prelievi? Allevatore Primo conferente Laboratorio

6.2. Chi ha effettuato i prelievi aggiuntivi è la stessa figura individuata dalla procedura di campionamento in autocontrollo? SI NO

6.3. i dati dei campioni aggiuntivi vengono usati per il pagamento a qualità? SI NO

7. l'azienda ha avuto non conformità ripetute chiuse negli ultimi 6 mesi? SI NO

se SI:

7.1. alla chiusura della prima non conformità sono riprese le comunicazioni previste? SI NO

Data,

Firma Allevatore

Firma Veterinario Ufficiale