



Regione Lombardia

Salute

UNITA' ORGANIZZATIVA VETERINARIA

ISTRUZIONI OPERATIVE PIANO ALPEGGI

2014

Programmazione anno 2014



1. Premessa

Il presente documento, intende integrare quanto già programmato con il documento “Piano di Controllo sulla qualità igienica dei prodotti a base di latte ottenuti nei caseifici degli alpeggi della Regione Lombardia – Programmazione anno 2014” relativamente ad alcuni aspetti operativi:

- Gestione delle non conformità riscontrate nel corso dell'anno 2012/2013
- Programmazione dell'attività di controllo presso gli impianti di caseificazione
- Controllo sperimentale di filiera per i prodotti a base di latte non stagionati o a breve stagionatura
- Predisposizione di linee di indirizzo per la semplificazione delle procedure di autocontrollo negli impianti di caseificazione in alpeggio

2. Gestione delle non conformità riscontrate nel corso dell'anno 2012/2013

Le verifiche volte ad accertare la rimozione delle non conformità precedentemente riscontrate saranno condotte anche attraverso attività di campionamento di acqua, latte, semilavorato o prodotto finito o altra matrice ritenuta idonea. Per l'esecuzione di tali campionamenti saranno utilizzati verbali di prelievo in uso presso il DPV che evidenzino la tipologia “PIANO ALPEGGI 2014”.

3. Programmazione attività di controllo presso gli impianti di caseificazione

Il Reg. (CE) 882/2004 prevede che l'attività di controllo sia pianificata sulla base dei livelli di rischio. Come per tutte le attività produttive anche per gli impianti di caseificazione in alpeggio l'attività di controllo programmata (non condotta per la verifica della rimozione delle non conformità riscontrate mediante metodiche ispettive/audit o campionamento) deve essere pianificata in coerenza con quanto previsto dal capitolo 9.1.B del Piano Regionale della Prevenzione Veterinaria 2012-2014 (graduazione del rischio nel settore della sicurezza alimentare), con il necessario adattamento e semplificazione che tenga conto della entità e periodicità produttiva, della localizzazione geografica delle aree di produzione. Tra i criteri che devono essere considerati al fine di assegnare il livello di rischio devono avere particolare rilievo:

- categoria di alimento e destinazione d'uso
- processo produttivo
- risultati dei precedenti controlli

Sono numerose le variabili che possono incidere significativamente sulle caratteristiche di sicurezza alimentare del prodotto finito: condizioni e accertamenti sanitari degli animali monticati, caratteristiche microbiologiche dell'acqua (caratteristica della fonte di approvvigionamento idrico, delimitazione dei punti di captazione, efficacia e controllo del processo di potabilizzazione), attuazione delle procedure di prerequisito e di autocontrollo, stagionatura del prodotto finito e trattamento termico del latte o della cagliata.

L'attività di controllo sperimentale di filiera eseguita nel corso del 2013 presso gli impianti di caseificazione in alpeggio e le prove di contaminazioni sperimentali volte a verificare il ruolo del processo produttivo hanno evidenziato due parametri produttivi in grado di influire favorevolmente sulle caratteristiche igienico-sanitarie dei prodotti a base di latte ottenuti in alpeggio:

1. tempo di stagionatura superiore a 60 giorni;
2. trattamento termico della cagliata .

Tali parametri, unitamente ad altri elementi che caratterizzano il prodotto e il processo produttivo, sono già stati identificati per ogni impianto produttivo nel corso dei precedenti anni e registrati nell'applicativo informatico ARS ALIMENTARIA. Al fine di razionalizzare la programmazione

dell'attività di controllo sulla base della combinazione dei parametri sopra descritti, si identificano come produzioni da sottoporre ad una maggiore attività di verifica quelle rispondenti ai seguenti requisiti:

- formaggi a latte crudo e
- stagionatura inferiore a 60 giorni e/o
- assenza di una fase di cottura della cagliata

4. Controllo di filiera

I risultati delle attività di sperimentazione condotte nel corso del 2013 (controllo di filiera e caseificazione sperimentale) hanno evidenziato che alcune tipologie di processi produttivi, in assenza di ulteriori strumenti di controllo quali un'applicazione attenta di buone prassi di lavorazione e un adeguato periodo di stagionatura, non sono sempre in grado di controllare efficacemente i pericoli di tipo microbiologico.

Attraverso l'analisi dei dati raccolti da una specifica attività di sperimentazione si vuole identificare l'efficacia di un processo di termizzazione del latte in grado di controllare efficacemente il pericolo microbiologico in prodotti a base di latte a breve stagionatura presso un limitato numero di impianti produttivi che si renderanno disponibili.

Dettagliate istruzioni operative saranno fornite successivamente alla individuazione degli impianti di caseificazione.

Tale capitolo sostituisce integralmente l'analogo capitolo pubblicato nel "Piano di Controllo sulla qualità igienica dei prodotti a base di latte ottenuti nei caseifici degli alpeggi della Regione Lombardia – Programmazione anno 2014".

5. Predisposizione di linee di indirizzo per la semplificazione delle procedure di autocontrollo negli impianti di caseificazione in alpeggio

Le peculiarità della trasformazione del latte in alpeggio non consente una applicazione rigida dei principi dell'autocontrollo e in particolare del sistema HACCP.

L'art. 5 del Reg. (CE)852/2004 prevede che gli operatori del settore alimentare considerino il tipo e la dimensione dell'impresa alimentare nel predisporre procedure basate sui principi del sistema HACCP. Già la Delibera della Regione Lombardia n. 42036 del 19/03/1999, inerente le linee guida per l'applicazione del DPR 14 gennaio 1997, n. 54 alla trasformazione del latte negli alpeggi prevedeva che le procedure di autocontrollo doveva essere basate su buone pratiche di lavorazione in grado di fornire adeguate garanzie di igienicità dei prodotti anche se lavorati in condizioni strutturali particolari e forniva alcune linee di indirizzo per l'applicazione dell'autocontrollo in alpeggio.

Fornire gli strumenti per una applicazione dei principi dell'autocontrollo che tenga conto dei reali pericoli e rischi connessi con le diverse attività di produzione, trasformazione dei prodotti a base di latte in impianti di caseificazione in alpeggio nonché della loro pratica realizzazione e in condivisione con gli OSA e le associazioni di categoria coinvolte è obiettivo della scrivente U. O. A tal fine la scrivente U.O. intende realizzare delle linee di indirizzo aggiornate per una applicazione semplificata delle procedure di autocontrollo negli impianti di caseificazione in alpeggio secondo un programma che sarà successivamente trasmesso.

Si invitano le SS.LL. a voler garantire la completa e puntuale attuazione del Piano di controllo sopra illustrato.