

ACCREDITAMENTO DELLE AZIENDE DI PRODUZIONE LATTE DESTINATO ALLA PRODUZIONE DI PBL PER L'EXPORT NEI PAESI TERZI.

Il commercio internazionale dei prodotti alimentari di origine animale e' vincolato solo al rispetto di requisiti sanitari. I vari Stati formalizzano in sede comunitaria le regole e i prodotti ,vengono accettati ,solo se accompagnati da un certificato ufficiale attestante il rispetto degli adempimenti richiesti.

Le garanzie non riguardano solo i formaggi commercializzati, ma anche la materia prima , il latte e gli animali che lo producono.

Con note prot. 2914-p del 11/06/2010 e 4706-p del 28/10/2010 il Ministero della salute ha fornito indicazioni e un modello di dichiarazione , per certificare il latte che deve essere a disposizione dello stabilimento di trasformazione. Tale documento ha una validità di 180 gg dalla data di rilascio.

Il modello adottato riporta :

“gli animali sono nati e allevati in Italia o sono stati introdotti ,negli ultimi dodici mesi da.....paese: riconosciuto indenne dall'OIE da peste bovina, afta epizootica, pleuropolmonite contagiosa , nel quale negli ultimi dodici mesi non sono stati rilevati focolai delle tre malattie,e dove non viene effettuata la vaccinazione nei confronti delle tre malattie,

Gli animali da cui proviene il latte non sono destinati all'abbattimento nell'ambito di un programma di eradicazione di malattie infettive contagiose o parassitarie

Il latte proviene da allevamento non sottoposto a restrizioni a seguito di rilievo di malattia contagiosa del bestiame :

ufficialmente indenne da tbc, indenne / ufficialmente indenne da brucellosi , nel quale negli ultimi dodici mesi non sono stati registrati casi di Tbc o brucellosi

gli animali provengono da una zona non soggetta a misure di protezione o sorveglianza a causa di malattie delle specie interessate appartenenti alla lista OIE

Negli ultimi sei mesi nell'allevamento di origine degli animali non è stato notificato ufficialmente alcun caso di vaiolo ovino e caprino e di leucosi bovina enzootica, nel paese di origine non è stato segnalato ufficialmente alcun caso di stomatite vescicolare, non è stato notificato ufficialmente alcun caso di carbonchio ematico.

In Italia non sono stati notificati casi di dermatosi nodulare contagiosa.”

Tutte queste dichiarazioni di natura sanitaria possono essere certificate d'ufficio e quindi documentate per gli allevamenti della Regione Lombardia con l'accesso ai Sistemi Informativi sia Ministeriali che Regionali e con il sistema di scambio rapido di informazioni tra i Dipartimenti,

Da anni, ad esempio, e' consolidata la trasmissione di notifiche tra Dpv in caso di sospensione della qualifica per Tbc o Bruc, per verificare gli adempimenti previsti dal reg. 853/04.

Per quanto riguarda la paratubercolosi, l'entrata in vigore del piano di controllo regionale , con la qualifica di allevamento PTEX01, soddisfa ampiamente la richiesta.

Nella nota Ministeriale relativamente alla prevenzione della Bse e' presente la seguente dichiarazione: gli animali sono nati successivamente a:

28/07/94 divieto di somministrazione ai ruminanti di farine di carne ottenute da mammiferi

30/04/97 introduzione del divieto di somministrazione ai ruminanti di alimenti contenenti proteine di origine animale ad eccezione di quelle derivate dal latte

Nel certificato generico per l'esportazione PBL, viene riportato :

Provengono da animali a cui non sono state somministrate ,stante il divieto vigente in Italia ,proteine di origine animale ,ad eccezione delle proteine derivate dal latte e dalle farine di pesce

Le norme vigenti sui divieti, i programmi di controllo sia tramite ispezioni che campionamenti garantiscono la situazione , inoltre lo scarico dei dati da parte dei Sistemi informativi relativi alle date di nascita dei bovini di cui sopra potrà ulteriormente validare qualsiasi attestazione.

Anche la dizione : il latte proviene da allevamenti in cui non è stato mai rilevato alcun caso di BSE (Messico) è tranquillamente verificabile negli archivi dei Nostri Dipartimenti

Non dobbiamo inoltre dimenticare che sia con il Dpr 54/97 e poi con il reg 852 e 853 del 2004, le aziende di produzione latte sono state sottoposte a tutta una serie di controlli che mirano a verificare la conformità e anche questo aspetto non può e non deve essere sottovalutato e può essere utile per la dimostrazione , tramite i dati dell'attività di controllo, di altre richieste generiche che possono riguardare sia gli animali che i parametro igienico sanitari del latte prodotto.

REG.853/04 SEZIONE IX: LATTE CRUDO

Gli operatori del settore alimentare che producono o, se del caso, raccolgono latte crudo devono garantire l'osservanza dei requisiti contenuti nel presente capitolo.

I. REQUISITI SANITARI PER LA PRODUZIONE DI LATTE CRUDO

1. Il latte crudo deve provenire da animali:

a) che non presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte;

b) che denotano uno stato sanitario generale buono e non evidenziano sintomi di malattie che possano comportare una contaminazione del latte e, in particolare, non sono affetti da infezioni del tratto genitale con scolo, enteriti con diarrea accompagnate da febbre, o infiammazioni individuabili della mammella;

c) che non sono affetti da ulcerazioni della mammella tali da poter alterare il latte;

d) ai quali non sono stati somministrati sostanze o prodotti non autorizzati, ovvero che non sono stati oggetto di un trattamento illecito ai sensi della direttiva 96/23/CE; e

e) per i quali, in caso di somministrazione di prodotti o sostanze autorizzati, siano stati rispettati i tempi di sospensione prescritti per tali prodotti o sostanze.

2. a) In particolare, per quanto riguarda la brucellosi, il latte crudo deve provenire da:

i) vacche o bufale appartenenti ad un allevamento che, ai sensi della direttiva 64/432/CEE 1 ufficialmente indenne da brucellosi;

b) per quanto riguarda la tubercolosi, il latte crudo deve provenire da:

i) vacche o bufale appartenenti a un allevamento che, ai sensi della direttiva 64/432/CEE, è ufficialmente indenne da tubercolosi

II. IGIENE NELLE AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE

A. Requisiti per i locali e le attrezzature

1. Le attrezzature per la mungitura, e i locali in cui il latte è immagazzinato, manipolato o refrigerato devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte.

2. I locali per il magazzinaggio del latte devono essere opportunamente protetti contro gli animali infestanti o parassiti, essere separati dai locali in cui sono stabulati gli animali e ove necessario per soddisfare i requisiti di cui alla parte B, essere muniti di impianti di refrigerazione adeguati.

3. Le superfici delle attrezzature destinate a venire a contatto con il latte (utensili, contenitori, cisterne, ecc., utilizzati per la mungitura, la raccolta o il trasporto del latte) debbono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare e debbono essere mantenute in buone condizioni. Ciò richiede l'impiego di materiali lisci, lavabili e atossici.

4. Dopo l'impiego, tali superfici debbono essere pulite e, se necessario, disinfettate. Dopo ogni viaggio, o ogni serie di viaggi se il lasso di tempo tra lo scarico e il carico successivo è estremamente contenuto, ma ad ogni modo almeno una volta al giorno, i contenitori e i bidoni usati per il trasporto del latte crudo devono essere puliti e disinfettati adeguatamente prima di una loro riutilizzazione.

B. Igiene della mungitura, della raccolta e del trasporto

1. La mungitura deve essere effettuata nel rispetto delle norme d'igiene, accertando in particolare:

a) che prima dell'inizio della mungitura i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti siano pulite;

b) che il latte di ciascuna vacca sia controllato al fine di rilevare anomalie organolettiche o

fisico-chimiche dal mungitore o con un metodo che abbia risultati analoghi e non sia utilizzato per il consumo umano il latte che presenta tali anomalie;

c) che non sia utilizzato per il consumo umano il latte di vacche che presentano segni clinici di malattie alla mammella, salvo che in ottemperanza alle istruzioni di un veterinario;

d) che siano identificati gli animali sottoposti a trattamento medico che potrebbero trasferire al latte residui e che il latte ottenuto da tali animali prima della fine del periodo di sospensione prescritto non sia utilizzato per il consumo umano; e

e) che il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli sia utilizzato solo se l'autorità competente lo ha approvato e in maniera tale da non determinare la presenza di residui di livello inammissibile nel latte.

2. Il latte deve essere posto, immediatamente dopo la mungitura, in un luogo pulito, progettato e attrezzato in modo da evitare la contaminazione. Deve essere immediatamente raffreddato 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.

3. La catena del freddo dev'essere mantenuta durante il trasporto e all'arrivo presso lo stabilimento di destinazione la temperatura del latte non deve superare i 10°C.

4. Gli operatori del settore alimentare non sono tenuti a ottemperare ai requisiti termici di cui ai paragrafi 2 e 3 se il latte rispetta i criteri definiti nella parte III e se:

a) la trasformazione del latte avviene entro le due ore successive alla fine della mungitura, o

b) è necessaria una temperatura più elevata per motivi tecnologici connessi alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari e l'autorità competente lo consente.

C. Igiene del personale

1. Le persone addette alla mungitura e/o alla manipolazione del latte crudo devono indossare abiti idonei e puliti.

2. Le persone addette alla mungitura devono curare con grande attenzione la pulizia personale. A questo scopo devono essere disponibili installazioni idonee attigue al locale di mungitura per consentire agli addetti alla mungitura e alla manipolazione del latte crudo di lavarsi le mani e le braccia.

III. CRITERI PER IL LATTE CRUDO

1. In attesa della fissazione di criteri nel contesto di una normativa più specifica sulla qualità del latte e dei prodotti lattiero-caseari, si applicano, per il latte crudo, le seguenti norme.

2. Deve essere controllato ai fini della conformità ai punti 3 e 4 un numero rappresentativo di campioni di latte crudo raccolti da aziende produttrici di latte, prelevati con metodo aleatorio.

I controlli possono essere effettuati da o per conto:

a) di operatori del settore alimentare che producono il latte,

b) di operatori del settore alimentare che raccolgono o trasformano il latte,

c) di gruppi di operatori del settore alimentare, oppure

d) nel quadro di un regime di controllo nazionale o regionale.

3. a) Gli operatori del settore alimentare devono porre in atto procedure intese a garantire che il latte soddisfi i seguenti criteri:

i) per il latte di vacca crudo:

Tenore di germi a 30°C (per ml)

Tenore di cellule somatiche (per ml)

≤ 100 000(*)

≤ 400 000 (**)

ii) per il latte crudo proveniente da altre specie:

Tenore di germi a 30°C (per ml) ≤ 1 500 000(*)

b) Tuttavia, se il latte crudo proveniente da specie diverse dalle vacche è destinato alla fabbricazione di prodotti fatti con latte crudo mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono prendere misure affinché il latte crudo utilizzato soddisfi i seguenti criteri.

Tenore di germi a 30°C (per ml) ≤ 500 000(*)

(*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

(**) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese, a meno che l'autorità competente non specifichi una metodologia diversa per tenere conto delle variazioni stagionali dei livelli di produzione.

4. Fatta salva la direttiva 96/23/CE, gli operatori del settore alimentare devono porre in atto procedure intese a garantire che il latte crudo non sia immesso sul mercato se:

a) contiene residui di antibiotici in quantità tale che, riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui agli allegati I e III del regolamento (CEE) n. 2377/90 1, siano superati i livelli autorizzati a norma di detto regolamento, ovvero

b) il totale complessivo dei residui delle sostanze antibiotiche supera ogni valore massimo approvato.

5. Allorché il latte crudo non soddisfa le norme di cui ai punti 3 e 4, gli operatori del settore alimentare devono informare l'autorità competente e adottare misure volte a correggere la situazione.

Registrazioni

- Natura e origine degli alimenti*
- Prodotti medicinali*
- Insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale*
- I risultati delle analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni...*
- Tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale*

Ritornando alla nota ministeriale una parte ritenuta critica è la seguente affermazione:

“Gli animali da cui proviene il latte non sono stati sottoposti alla somministrazione di sostanze estrogene ed ormonali naturali o sintetiche ,preparati tireostatici o altri inibitori della crescita.”

In uno specifico certificato:

“Gli animali da cui proviene il latte non sono stati trattati con ormone della crescita bovina,somatotropina, gli animali da cui è stato ottenuto il latte non sono stati sottoposti a trattamento con estrogeni negli ultimi 90 gg.”

Nel settore dei farmaci sin dal 1992 le regole sono state rigide e il sistema dei controlli ha di fatto sempre garantito una corretta gestione, come si evince dal numero degli stessi e dalle infrazioni rilevate negli anni.

Se questo non fosse sufficiente si sottolinea che il dlgs 158/06, art 5 comma 4 recita che i trattamenti terapeutici e zootecnici (di fatto i trattamenti ormonali leciti, gli altri non contano) devono essere segnalati entro tre giorni dalla loro esecuzione al Servizio veterinario competente, con determinate informazioni.

La registrazione di questi dati, che dovrebbe essere a disposizione di tutti i Dipartimenti, nel dubbio risolve anche questa situazione.

La mancata comunicazione da parte del veterinario è poi sanzionabile da 2000€ a 12.000 € ai sensi dell'art 32 del medesimo decreto legislativo.

La disponibilità quindi di un elenco di aziende di produzione latte, messa in relazione con tutta una serie di informazioni disponibili e/o facilmente ricavabili potrà garantire in maniera efficace il possesso dei requisiti previsti.

PROCEDURE

1. l'azienda di produzione latte deve presentare al Dipartimento Veterinario competente territorialmente una richiesta di registrazione nell'elenco delle aziende produzione latte da destinare alla produzione di prodotti a base di latte destinati all'export.
A tale dichiarazione deve essere allegata una autodichiarazione del rispetto dei requisiti previsti per l'export
2. Al ricevimento della domanda il Dipartimento provvedere a registrare il dato (in un sistema informativo)
3. La verifica delle autodichiarazioni effettuate potrà essere effettuata sia tramite i dati disponibili nei sistemi informativi che con specifici piani di controllo in azienda. Questi piani potranno , a giudizio dei Dipartimenti competenti, essere fatti su tutte le aziende o su un campione considerato rappresentativo secondo il principio dell'analisi del rischio. Nel "piano di controllo "aziende export" dovrà essere rappresentato l'arco temporale di supervisione in modo da garantire che tutte, nello stesso, vengano visitate.
4. La richiesta di registrazione e il successivo inserimento nella lista sostituiscono il certificato, i primi acquirenti dovranno solo richiedere se i loro fornitori sono inseriti nell'elenco . Una volta l'anno , in occasione del rinnovo dei contratti , su richiesta , i DPV forniranno gli elenchi ai primi acquirenti, tali elenche costituiranno per il latte la validazione dei requisiti richiesti per il rilascio del successivo certificato dei pbl.
5. le aziende riscontrate carenti di uno o più requisiti dovranno essere escluse dal circuito export con un documento formale da notificare sia all'azienda che al primo acquirente sino alla risoluzione delle problematiche evidenziate
4. La procedura riguarderà esclusivamente il latte di produzione lombarda, pertanto il modello Ministeriale andrà richiesto in caso di latte acquistato da altre regioni , come pure rilasciato per l'invio in altre regioni
5. L'inserimento delle aziende nella lista cosiddetta per l'export non avrà scadenze temporali se non in esito a specifica richiesta e/o verifica dell'assenza dei requisiti in esito ai controlli effettuati.

Al Dipartimento Veterinario
Asl.....

Il sottoscrittoIn qualità di legale rappresentate/
.....dell'azienda

.....

Chiede

Che l'azienda.....

.....cod allevamento.....

Venga registrata nell'elenco delle aziende produttrici di latte destinato alla produzione di
Prodotti di latte destinati all'esportazione .

A tal fine dichiara di essere in possesso dei requisiti sanitari ed igienico sanitari previsti
per:

Argentina, Brasile, Cile, Corea del Sud, Federazione Russa, India, Macedonia, Marocco,
Messico, Nuova Caledonia, Australia, Panama, Perù, Repubblica Popolare Cinese, Serbia,
Ucraina, Vietnam, Stati Uniti

Di possedere i requisiti generali previsti per i paesi non presenti nelle liste del Ministero
della Salute.

In fede

RUSSIA e tetracicline

PERMISSIBLE LEVEL OF POTENTIALLY DANGEROUS SUBSTANCES CONTENT IN RAWMILK AND RAWCREAM

Products	Potentially dangerous substances	Admissible levels, mg/kg (), no more
Raw milk, raw cream	Toxic elements:	
	Lead	0.1
	Arsenic	0.05
	Cadmium	0.03
	Mercury	0.005
	Microtoxins:	
	Aflatoxin M1	0.0005
	Antibiotics:	
	Chloramphenicol	not permitted
	Tetracycline group	not permitted(1)
	Streptomycin	not permitted
	Penicillin	not permitted (2)
	Inhibitory substances	not permitted

Non esistono divieti di utilizzo di determinati principi attivi farmacologici, ma non essendo fissati dei limiti massimi residuali, anche un uso nel rispetto della normativa Europea, può precludere la commercializzazione in Russia.

A tal proposito deve essere effettuato sulle cisterne del latte in entrata negli stabilimenti un monitoraggio per valutare , con le metodiche più sensibili, i limiti che possono essere rilevati e poi in accordo con gli allevatori definire delle strategie che riducano l'utilizzo di queste sostanze farmacologiche negli animali destinati alla produzione di latte.