

LINEE GUIDA PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI TESI A GARANTIRE LA CONFORMITÀ ALLA NORMATIVA COMUNITARIA NELL'AMBITO DELLA PRODUZIONE E CONFERIMENTO DI LATTE CRUDO PER IL CONSUMO UMANO

CAMPO DI APPLICAZIONE

Le presenti linee guida e le disposizioni in esso contenute si applicano a tutte le aziende registrate per la produzione di latte crudo destinato alla:

- commercializzazione per il trattamento termico/trasformazione,
- trasformazione per la vendita diretta in azienda
- vendita diretta al consumatore finale.
- vendita per l'alimentazione umana in ogni forma

OBIETTIVI

- Garantire che la produzione del latte crudo soddisfi i requisiti previsti dal reg.(Ce) 853/04
- Responsabilizzare i produttori primari e gli altri operatori del settore alimentare
- Semplificare gli adempimenti burocratici
- Valorizzare le produzioni Nazionali

REGISTRAZIONE AZIENDE DI PRODUZIONE E INTERMEDIARI

Tutte le aziende che iniziano l'attività di produzione di latte crudo destinato ad essere commercializzato per il consumo umano, devono :

- essere registrate, ai sensi dell'art.6 del Reg.(CE) n.852/2004, presso i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari in Banca Dati regionale con la tipologia "riproduzione latte", (se non specificatamente richiesto ,e quindi a pagamento, non è previsto il rilascio di alcun certificato di registrazione)
- aver presentato SCIA presso gli uffici competenti.

Le variazioni di ragione sociale devono essere comunicate ai competenti Uffici anagrafe dei Dipartimento di Prevenzione Veterinaria .

Considerato che il latte crudo può essere raccolto e commercializzato da un acquirente privo di sede di stoccaggio o lavorazione, si precisa che tale figura rientra nella definizione di "operatore del settore alimentare" e, come tale, è soggetto ad obbligo di notifica ai fini della registrazione, ai sensi del Reg.(CE) n.852/2004.

Gli acquirenti devono notificare all'Asl competente territorialmente la propria attività, precisando il luogo dove sono conservati i documenti relativi all'attività di controllo e commercializzazione del latte crudo.

PARAMETRI IGIENICO SANITARI LATTE CRUDO

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 due mesi	almeno due prelievi al mese
	Tenore di cellule somatiche (per ml)	≤ 400.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi	almeno un prelievo al mese
latte crudo proveniente da altre specie	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	$\leq 1.500.000$	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese
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 due mesi	almeno due prelievi al mese
latte crudo di qualsiasi specie	Residui di antibiotici	< LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui all'allegato I Reg.(UE) n.37/2010	campione singolo	

Presso ogni allevamento di produzione deve essere presente la documentazione relativa alle analisi effettuate.

Negli allevamenti di produzione, il latte crudo non può essere sottoposto ad alcuna operazione diversa dalla filtrazione dalle impurità grossolane e dalla refrigerazione. In particolare non sono ammessi , trattamenti (es filtrazione) in grado di modificare il tenore in germi e cellule somatiche del latte (nota prot. 0017187 del 10/06/2008 del Ministero del Lavoro della salute e delle Politiche Sociali)

SEGNALAZIONI E PROVVEDIMENTI IN CASO DI NON CONFORMITA'

L'acquirente, lo stabilimento di trasformazione e/o loro delegati **acquisiscono i dati relativi alle analisi effettuate per carica batterica e cellule somatiche**, **tempestivamente** notificano all'azienda di produzione (dovunque sia la sede di quest'ultima) il superamento delle medie geometriche (qualunque sia il parametro rilevato) e la richiesta di rettifica, entro tre mesi, del parametro non conforme.

Durante tale periodo il latte non deve essere sottoposto ad alcun limite di utilizzo.

Copia di tale documentazione deve essere disponibile agli atti sia dell'acquirente che del produttore primario.

Al ricevimento della notifica, l'azienda di produzione dovrà adottare un piano di rientro avvalendosi della consulenza di Associazioni e/o di Veterinari libero professionisti.

Le segnalazioni, compresa la comunicazione della risoluzione della non conformità al termine del periodo di osservazione, devono essere inviate ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari competenti sull'allevamento e sull'acquirente, tramite posta elettronica (e/o Fax) ad un indirizzo istituzionale appositamente preposto (es: lattenonconforme@estensione.asl.it). Oltre ai dati anagrafici dell'azienda, devono essere riportate le seguenti informazioni:

COD ALLEVAME NTO	RAGIONE SOCIALE	INDIRIZZO	COMUNE	DATA ANALISI	PARAMET RO	DATO	DATA NOTIFICA	TERMINE TRE MESI	DATO

Per gli allevatori situati fuori Regione tutti i dati devono essere trasmessi al Dipartimento di Prevenzione Veterinario competente per l'acquirente che curerà il successivo invio.

Gli esiti delle analisi (media geometrica) devono pervenire dal laboratorio, agli operatori del settore alimentare, entro 10 giorni dall'effettuazione del campione.

Il Dipartimento di Prevenzione Veterinario, competente sull'azienda di produzione, in base ai dati acquisiti, e alla situazione rilevata, adotta:

- Provvedimento di divieto di conferimento del latte per l'alimentazione umana in caso di mancato rientro nei parametri al termine del periodo di osservazione. Per rendere chiara e trasparente la decisione in merito al destino del latte assunta da parte dell'acquirente, il provvedimento deve essere formalizzato entro 72 ore dall'acquisizione dei dati,
- I provvedimenti devono essere notificati all'azienda di produzione e inviati in copia all'acquirente e al D.P.V. territorialmente competente sullo stabilimento.

RIENTRO NEI PARAMETRI

Il provvedimento di divieto al conferimento per uso alimentare umano deve essere revocato formalmente al rientro delle medie geometriche previste dall'allegato III del Reg.(CE) n.853/2004.

Le analisi devono essere effettuate in autocontrollo dall'allevatore e da un suo delegato in un laboratorio iscritto nel Registro Regionale e con prova accreditata.

I Dipartimenti di Prevenzione Veterinari devono effettuare verifiche sull'attendibilità dei dati forniti e possono in caso di evidenza della effettiva risoluzione delle cause che hanno portato alla non conformità, sospendere i provvedimenti di divieto di utilizzo se le singole analisi sono sotto i limiti previsti anche prima dell'effettivo rientro delle medie geometriche.

DESTINAZIONE LATTE NON CONFORME

Il latte che non rispetta, al termine del periodo di osservazione, i limiti previsti per il tenore in cellule somatiche e/o carica batterica può:

- Essere smaltito in azienda nell'ambito delle pratiche agronomiche.
- Utilizzato per l'alimentazione degli animali allevati in azienda, concordando con il D.P.V, eventuali trattamenti risanatori.
- Destinato agli impieghi previsti per i materiali per i materiali di categoria 3 dal Reg. (CE) n.1069/2009.

ULTERIORI INDICAZIONI

Il latte crudo di provenienza da altre Regioni e destinato ad impianti di trasformazione della Lombardia, deve riportare sulla documentazione di accompagnamento: "il latte rispetta i requisiti previsti dal Reg.(CE) n.853/2004 "

BANCA DATI QUALITA' LATTE

Nel sistema ars-alimentaria è disponibile una apposita sezione denominata Sistema Informativo produzione Primaria.

In tale sezione , in attesa della completa definizione del sistema regionale banca dati qualità del latte, sono presenti i dati delle analisi effettuate da parte di IZSLER su un campione significativo delle aziende lombarde.

Nel 2014 il sistema verrà testato e verranno definiti moduli per ottimizzare la gestione dei dati , gli adempimenti conseguenti e per semplificare la trasmissione delle informazioni tra le parti.

Ogni Dipartimento deve, pertanto, individuare un referente che sarà l'interlocutore per l'aggiornamento e la definizione del sistema, il nominativo di tale referente deve essere trasmesso entro il 31 gennaio 2014

PROCEDURE PER LA GESTIONE DI POSITIVITÀ PER SOSTANZE INIBENTI SU CAMPIONAMENTO EFFETTUATO NELL'AMBITO PAGAMENTO QUALITÀ O ALTRO

1. il responsabile del laboratorio (accreditato per tale analisi) deve segnalare, (mediante comunicazione telefonica seguita da mail/fax), al termine dell'analisi, il riscontro di positività per sostanze inibenti al responsabile dell'esecuzione del controllo (allevatore/acquirente/stabilimento)
2. il responsabile dell'esecuzione del controllo è tenuto ad informare, nello stesso tempo e con gli stessi mezzi:
 - a. il D.P.V dell'Asl dove ha sede l'azienda di produzione,

- b. Il D.P.V competente per acquirente/stabilimento di trasformazione/trattamento.

Inoltre sospende il ritiro del latte ed effettua e/o richiede all'Osa un campione in autocontrollo (presso un laboratorio accreditato) che dimostri la risoluzione della non conformità, acquisito l'esito favorevole può essere ripreso il conferimento del latte con segnalazione all'autorità competente. (Le comunicazioni possono essere effettuate tramite posta elettronica).

3. Il Dipartimento di Prevenzione Veterinario, competente sull'azienda, effettua:

- a. il sopralluogo per la verifica le procedure adottate e in particolare il corretto utilizzo del farmaco veterinario e acquisisce la documentazione relativa alla risoluzione della non conformità segnalata. In caso di dubbio effettua un campionamento ufficiale sul latte crudo secondo le modalità previste dal PNR per il campionamento in caso di sospetto clinico anamnestico (art.23 DLgs n. 158/2006)

il latte "non conforme" può essere smaltito nella stessa azienda agricola di produzione essendo escluso dal campo di applicazione del Reg.(CE) n.1069/2009.

PROCEDURA DI GESTIONE POSITIVITA' PER SOSTANZE INIBENTI SUL LATTE DI CISTERNA IN ENTRATA NELLO STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE

Lo stabilimento di trattamento/trasformazione dovrà disporre, nel piano di autocontrollo di procedure specifiche per la gestione della cisterna che dovesse rilevarsi positiva alle sostanze inibenti.

Tali procedure dovranno indicare chiaramente:

- modalità di comunicazione al D.P.V;
modalità di gestione del latte non conforme internamente allo stabilimento in attesa della conferma o meno dei superamenti dei limiti massimi residuali previsti dal reg (Ue) 37/2010
- Identificazione e segnalazione al D.P.V dell'allevamento risultato "responsabile" della contaminazione del latte di raccolta, per i successivi provvedimenti.

REQUISITI SANITARI AGGIUNTIVI PRODUZIONE DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA PRODUZIONE DI LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITÀ

Oltre al rispetto di quanto previsto dalla sez.IX allegato III Reg (Ce) 853/04, il latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità» deve essere, appena munto, immediatamente filtrato e refrigerato, entro due ore, nell'apposito locale alla temperatura massima di +6 °C ed essere ivi conservato a tale temperatura o inferiore in attesa del trasferimento direttamente allo stabilimento di trattamento termico, inoltre deve essere presente in azienda un registro di carico e scarico, vidimato dall'autorità locale competente, dal quale risulti il quantitativo giornaliero di latte prodotto e l'impresa destinataria. Tale registro può essere sostituito da altre forme di registrazioni presenti in azienda aventi i medesimi contenuti.

Pertanto rimangono in vigore la vidimazione dei registri (anche a cura di altre autorità), la completezza e correttezza delle registrazioni e la loro presenza in azienda, come pure la presentazione di SCIA prima dell'inizio dell'attività.

Requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità

Tipologia prodotto	Criterio	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo
latte crudo di vacca produzione latte fresco pastorizzato di alta qualità	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 100.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese
	Tenore di cellule somatiche (per ml)	≤ 300.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi	almeno un prelievo al mese
	Tenore in materia grassa	>3,5%		
	Tenore in materia proteica	>32,0 g/l		
	Contenuto in acido lattico	<30ppm		
	Residui di antibiotici	< LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui all'allegato I Reg 37/10	campione singolo	

Per quanto riguarda il tenore in materia grassa, proteica e i residui di antibiotici, considerato che il D.M. n. 185/91 non ha stabilito una frequenza, questi devono essere effettuati con la frequenza prevista per il tenore in germi; per quanto riguarda il contenuto di acido lattico, considerato il significato del parametro , si ritiene che l'analisi debba essere effettuata esclusivamente sul latte effettivamente destinato per la produzione di latte alta

qualità e che la richiesta di questo parametro debba essere mirata solo a chiarire determinati casi “problema” .

PROCEDURE SEGNALAZIONI NON CONFORMITA' LATTE ALTA QUALITÀ

In caso di superamento della media geometrica per cellule somatiche/carica batterica, l'operatore del settore alimentare comunica formalmente all'azienda di produzione che dalla data di notifica ha inizio il mese previsto per il rientro nei parametri.

Tale comunicazione è trasmessa contestualmente anche ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari competenti sia sull'azienda di produzione che sull'azienda di trattamento.

Al termine del periodo di osservazione, se il latte è rientrato nei parametri, la pratica viene archiviata; se persiste la non conformità, il latte deve essere escluso dal circuito di produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità.

In caso di mancato rispetto dei valori per tenore materia grassa, tenore in materia proteica e contenuto in acido lattico, il latte crudo non deve essere utilizzato per la produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità e la non conformità deve essere segnalata ai competenti Dipartimenti di Prevenzione Veterinaria.

Considerata la difficoltà nella gestione dei parametri grasso e proteine, si suggerisce il calcolo della media aritmetica trimestrale dei valori conteggiata sui risultati di almeno sei analisi (2 analisi mensili)

Il parametro acido lattico viene utilizzato per verificare lo stato igienico e valutare il corretto funzionamento di un impianto di mungitura, per attestare l'igiene delle attrezzature e degli altri impianti (tank) e per dimostrare la corretta conservazione (rispetto della catena del freddo) del campione prima del suo arrivo in laboratorio. Si ritiene pertanto che l'analisi debba essere effettuata solo sul latte effettivamente utilizzato per la produzione di latte di alta qualità

La documentazione attestante la corretta gestione delle non conformità deve essere sempre disponibile nelle aziende di produzione, intermediari o stabilimenti.

I Dipartimenti Veterinari competenti sia sull'allevamento di produzione che sullo stabilimento di trattamento dovranno definire uno scambio regolare di dati e in caso di mancato rientro nei limiti previsti per cellule somatiche, carica batterica e/o il mancato rispetto degli altri parametri, vigilare sul reale utilizzo del latte.

La programmazione dei controlli sul settore della produzione latte crudo destinato alla produzione di latte fresco di alta qualità sia sulle aziende di produzione che di trattamento è demandata ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e farà parte integrante del Piano Aziendale dei controlli.

REQUISITI SPECIFICI PER LA PRODUZIONE LATTE CRUDO DESTINATO ALLA VENDITA AL CONSUMATORE FINALE

CAMPO DI APPLICAZIONE

Tutte le aziende di produzione latte che effettuano la vendita di latte crudo diretta al consumatore finale:

- nell'azienda di produzione ;
- **tramite macchine erogatrici collocate nella stessa azienda o al fuori di questa ma funzionalmente correlate;**
- **previo confezionamento presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi del reg. (Ce) n.853/04 e/o nelle stessa azienda di produzione.**

PROCEDURE PER INIZIO ATTIVITÀ

1. presentazione SCIA presso gli uffici competenti
2. acquisizione della SCIA da parte del Dipartimento di Prevenzione Veterinario e registrazione e/o modifica tipologia produttiva nel sistema anagrafe regionale (BDR),
3. verifica del possesso dei requisiti strutturali aziendali e dei parametri di conformità del latte da parte del D.P.V entro 30 gg dal ricevimento SCIA/registrazione/modifica tipologia
4. *qualora l'erogatore, o uno degli erogatori, dovesse essere posizionato al di fuori dell'azienda di produzione, la Scia deve essere presentata anche presso il comune dove è posizionato l'erogatore .*

REQUISITI IGIENICO SANITARI

Latte vaccino:

tabella 1

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	METODICA UTILIZZATA DAL LABORATORIO ACCREDITATO	NOTE
Cellule somatiche	300.000/ml	Metodo optofluorometrico	Media geometrica mobile calcolata su di un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese
Tenore in germi a 30°	25.000 /mi		Media geometrica mobile calcolata per un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese
Enterobacteriacee	3.000 ufc/ml	MP ISO 21528 – 2:2004 o metodica accreditata	
<i>Escherichia coli</i>	500 ufc/ ml	MP ISO 16649 - 2:2011 o metodica accreditata	

<i>Staphylococcus aureus coagulasi</i> +	200 ufc in 1 ml (§)	MP ISO 6888-2:1999/Amd1:2003 o metodica accreditata	
--	---------------------	---	--

Tabella 2

SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILITA'	METODICA UTILIZZATA DAL LABORATORIO ACCREDITATO	NOTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 ml	PCR Metodo accreditato	
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 ml		
<i>Campylobacter</i> termotolleranti	Assente in 25 ml		
<i>E.coli</i> VTEC (*)	Assente in 25 ml		
Enterotossina stafilococcica	Assente	Reg CE 2073/2005 15/11/2005 GU CE L338 22/12/2005 + Reg CE 1441/2007 05/12/2007 GU CE L322 07/12/2007	
<i>Streptococcus agalactiae</i>	Assente	Metodo accreditato	
Residui di sostanze inibenti	Allegato I Reg (Ce) 37/2010	Metodo accreditato	
Aflatossina M1	<30 ppt (limite di attenzione)	Metodo accreditato	

(*) vedi legenda interpretazione E. coli VTEC in PCR

(§) il laboratorio effettua in caso di superamento del limite, anche la ricerca dell'enterotossina stafilococcica

Latte crudo caprino, bufalino ed equino:

tabella 3

IGIENE DI PROCESSO	LIMITE ACCETTABILITA'	METODICA UTILIZZATA DAL LABORATORIO ACCREDITATO	NOTE
Tenore in germi a 30°	50.000 /ml	Metodo optofluorometrico	Media geometrica mobile calcolata per un periodo di due mesi con almeno un prelievo al mese
Enterobacteriacee	3000 ufc/ml	MP ISO 21528 - 2:2004 o metodica accreditata	
<i>Escherichia coli</i>	500 ufc/ ml	MP ISO 16649 - 2:2011 o metodica accreditata	
<i>Staphylococcus aureus coagulasi</i> +	200ufc in 1 ml (§)	MP ISO 6888-2:1999/Amd1:2003 o metodica accreditata	

Tabella 4

SICUREZZA ALIMENTARE	LIMITE ACCETTABILIT A'	METODICA UTILIZZATA DAL LABORATORIO ACCREDITATO	NOTE
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 25 ml	PCR metodo accreditato	
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25 ml		
<i>Campylobacter</i> termotolleranti	Assente in 25 ml		
<i>E.coli</i> VTEC (*)	Assente in 25 ml		
Enterotossina stafilococcica	Assente	Reg CE 2073/2005 15/11/2005 GU CE L338 22/12/2005 + Reg CE 1441/2007 05/12/2007 GU CE L322 07/12/2007	
<i>Streptococcus agalactiae</i>	Assente	Metodo accreditato	
Residui di sostanze inibenti	Allegato I Reg (Ce) 37/2010	Metodo accreditato	
Aflatossina M1	<30 ppt (limite di attenzione)	Metodo accreditato	

(*) vedi legenda interpretazione E. coli VTEC in PCR

(§) il laboratorio effettua in caso di superamento del limite, anche la ricerca dell'enterotossina stafilococcica

* equini esclusi

AUTOCONTROLLO

L'operatore del settore alimentare in base ai dati storici disponibili, alle procedure adottate e alla complessità della propria attività definirà un piano di campionamento che deve prevedere la ricerca sia dei parametri di processo che di quelli di sicurezza alimentare. In base alle situazioni rilevate si ritiene sufficiente una frequenza trimestrale per la ricerca degli indicatori di processo e semestralmente per la ricerca dei parametri di sicurezza alimentare.

In caso di non conformità sia ai parametri previsti deve essere effettuata comunicazione al Dipartimento di prevenzione Veterinario

I campionamenti del latte ai fini della valutazione dei requisiti previsti devono essere rappresentativi del latte dell'azienda (latte di massa) in quanto devono rappresentare lo stato sanitario e le procedure igienico sanitarie complessive dell'azienda; non risulta pertanto possibile "selezionare" alcuni capi sui quali effettuare una mungitura specifica per la produzione del latte destinato alla vendita diretta.

CONTROLLO UFFICIALE

Il piano di campionamento ufficiale che i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari dovranno adottare nel territorio di competenza dovrà prevedere al minimo :

- un campione del tank aziendale una volta l'anno con la ricerca di tutti i parametri sia di igiene di processo che di sicurezza alimentare rappresentati nelle tabelle n° 1 e n°2, compresi cellule somatiche, carica batterica, grasso, proteine, lattosio e inibenti
- erogatori: un campione all'anno con ricerca dei parametri igiene di processo (escludendo le cellule somatiche, la carica batterica e i parametri di sicurezza alimentare (escludendo le aflatossine) .

“I campioni devono essere conferiti al laboratorio dell'IZSLER entro 24 ore dal prelievo e devono essere sottoposti ad analisi da parte del laboratorio competente entro 24 ore dal conferimento, comunque entro 48 ore dal prelievo”

I campioni ufficiali di latte crudo è necessario che siano conferiti in tre contenitori di cui uno contenente il conservante. Di questi tre uno è destinato alla ricerca aflatossina m1 .

La pianificazione dei campioni dovrà essere effettuata in accordo con le locali Sezioni dell'Istituto Zooprofilattico.

Una diversa frequenza dei controlli ufficiali potrà essere prevista nel caso di disponibilità degli esiti delle analisi effettuate in autocontrollo in Ars-alimentaria

PROVVEDIMENTI DA ADOTTARE IN ESITO A SUPERAMENTO DEI LIMITI PREVISTI

PARAMETRI IGIENE DI PROCESSO:

I'OSA dal ricevimento degli esiti ha:

- in caso di superamento delle medie geometriche per germi o cellule somatiche trenta giorni per risolvere la non conformità , se ciò non avvenisse il latte dovrà essere escluso dalla vendita diretta e destinato alla trasformazione.
- in caso di superamento dei parametri igiene di processo 10 giorni per adottare procedure di autocontrollo atte a risolvere le non conformità e per effettuare di analisi di laboratorio finalizzate al rientro nei limiti stabiliti. I parametri (oggetto della nc) dovranno essere monitorati nei tre mesi successivi con almeno un campione al mese. Tutti i dati rilevati dovranno risultare nei range fissati, se ciò non avvenisse si provvederà alla sospensione della vendita di latte crudo . La ripresa della vendita potrà avvenire, dopo la sospensione, con le procedure sopraricordate.

PARAMETRI SICUREZZA ALIMENTARE:

In caso di positività per:

- residui di sostanze inibenti,
- enterotossina stafilococcica
- aflatossina M1 (*),
- *Listeria monocytogenes* (**)
- *Salmonella spp* (**)
- *Campylobacter* termotolleranti(**)
- *E.coli* VTEC (**)
- *Streptococcus agalactiae*

(*)Per quanto riguarda l'aflatossina M1 se il valore è tra i 30ppt e il limite di legge 50ppt il produttore ha 7 giorni di tempo per individuare e rimuovere la causa della contaminazione e quindi rispettare il limite più restrittivo definito per la vendita diretta di latte crudo.

(**) La positività si intende alla PCR, indipendentemente dall'esito del successivo esame colturale di conferma.

- immediata sospensione della vendita diretta di latte crudo destinato al consumatore finale con adozione di atto formale,
- adozione di azioni correttive in azienda
- ulteriori campionamenti, anche in autocontrollo e ufficiali se ritenuto necessario, per confermare la risoluzione della non conformità, in caso di esiti favorevoli potrà essere ripresa la vendita

PRESENZA DI STEC/VTEC

La nota dell'IZSLER ,prot GV del 05 settembre 2013, ha sottolineato, in base anche a pareri espressi dall'Istituto Superiore di Sanità , che la sola positività ai geni VTX è da considerare un fattore di potenziale rischio per l'alimento, soprattutto per i ready to eat. La successiva determinazione del sierogruppo (O157, O111, O26, O145, O103, O104 più frequentemente collegati a manifestazioni cliniche gravi nell'uomo) rappresenta solo un'informazione aggiuntiva in quanto , in base alle conoscenze attuali, non è possibile escludere che altri sierotipi possano essere patogeni per l'uomo.

Anche la tecnica microbiologica, utilizzata per la conferma del presunto positivo, non è conclusiva data la differente sensibilità del metodo.

In tale situazione di incertezza, in attesa di ulteriori indicazioni, è pertanto necessario considerare un indicatore di rischio la sola presenza dei geni vtx anche alla luce delle recenti emergenze accadute (caso sierogruppo O104), causate da *E. coli* non necessariamente dotati di geni di adesività.

Per quanto riguarda il latte crudo nonostante la presenza di indicazioni obbligatorie sulle modalità di consumo sugli erogatori , si ritiene necessario applicare la sospensione della vendita di fronte al rilievo anche di un solo gene VTX in quanto appare evidente che una percentuale di consumatori del prodotto, per scelte personali, ignora le indicazioni presenti.

A questo proposito si riporta l'art 14 comma 3 del reg 178/02:

“Per determinare se un alimento sia a rischio occorre prendere in considerazione quanto segue:

- a) le condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore in ciascuna fase della produzione, della trasformazione e della distribuzione;”

In caso di ripetute e ravvicinate positività per Coli VTC, il Dipartimento di Prevenzione Veterinario, con il supporto scientifico dell'IZS, disporrà gli accertamenti ritenuti più opportuni volti ad individuare l'origine della non conformità. Tali accertamenti potranno essere estesi a tutta la mandria degli animali.

ULTERIORI INDICAZIONI

In caso di non conformità ai criteri microbiologici di un erogatore, con presenza contestuale di latte di massa negativo, la sospensione interesserà solo quell'erogatore e l'attività potrà riprendere dopo l'adozione di interventi, documentati di pulizia e sanificazione.

Si ritiene comunque possibile che, in caso di sospensione della vendita di latte crudo a seguito del superamento di uno o più limiti di accettabilità del latte, il responsabile dell'azienda interessata possa temporaneamente cedere l'utilizzo dell'erogatore ad altra azienda alle seguenti condizioni:

- l'azienda subentrante stia già effettuando la vendita di latte crudo e, di conseguenza, il latte prodotto soddisfa i criteri stabiliti
- il responsabile dell'azienda presenti ai competenti uffici una dichiarazione di subentro temporaneo per l'attività di vendita.
- sull'erogatore venga chiaramente indicato che il latte commercializzato proviene dall'azienda subentrante
- sia documentato l'intervento di pulizia e sanificazione

Il controllo ufficiale deve effettuare :

- la verifica del mantenimento dei requisiti strutturali, igienico sanitari, rispetto delle procedure di autocontrollo e la verifica documentale degli esiti dei controlli effettuati (almeno una volta l'anno con registrazione in SIV e in concomitanza con l'effettuazione dei controlli di bonifica sanitaria);
- la verifica delle temperature di conservazione del latte in fase di erogazione , si possono verificare le seguenti situazioni:
 - temperature corrette tra +0°C e +4
 - fino a +6°C dovrà essere richiesto l'immediato intervento dell'OSA al fine della regolarizzazione della situazione;
 - in caso di temperature al di sopra dei +6°C si dovrà disporre il blocco immediato dell'erogazione del latte fino all'avvenuto ripristino della temperatura e la destinazione del latte presente ad usi diversi dal consumo umano,
- la verifica periodica della corrispondenza della temperatura del latte con quanto indicato dal termometro a lettura esterna presente presso ciascun erogatore e in caso di significative differenze tra le due temperature si dovrà procedere ad una

verifica delle procedure di autocontrollo relativamente alla taratura del termometro installato nell'erogatore

- nel caso di erogatori direttamente collegati con il tank aziendale, verifica che il responsabile dell'azienda di produzione abbia adottato misure adeguate a garantire che, durante e immediatamente dopo la mungitura, venga interrotta l'erogazione del latte fino a quando non sia ripristinata la temperatura prevista per l'erogazione.
- la verifica presenza corrette informazioni per il consumatore

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE VENDITA LATTE CRUDO SIA TRAMITE EROGATORE CHE CONFEZIONATO

Presso ciascun erogatore di latte crudo devono essere esposte in modo ben visibile al consumatore le seguenti informazioni:

- Denominazione di vendita: Latte crudo di.....(specie)
- Produttore: ragione sociale e indicazione completa della sede dell'allevamento di produzione, si sottolinea che ad ogni erogatore deve corrispondere una e una sola azienda senza possibilità di commercializzazione tramite intermediari di sorta.
- Modalità di conservazione: da conservare in frigorifero a temperatura compresa tra +0 e +4 gradi.
- Precauzioni d'uso: "prodotto da consumarsi dopo bollitura" in rosso chiaramente visibile sul frontale della macchina erogatrice e con caratteri di almeno 4 centimetri (**tali indicazioni devono essere riportate in caso confezionamento di latte crudo sul contenitore**).
- Altre indicazioni : **" la data di mungitura del latte e la data di scadenza dello stesso, che non deve superare i tre giorni dalla data di mungitura;**

Si rammenta che il latte deve essere sostituito, nell'erogatore, ogni 24 ore.

È consentito, in aggiunta a quanto sopra indicato, riportare presso l'erogatore i risultati delle analisi effettuate sul latte sia in attuazione delle procedure di autocontrollo che di controllo ufficiale.

Come previsto dal DLgs 109/92 e successive modifiche è vietato fornire indicazioni che:

- possono indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto
- attribuiscono al prodotto effetti o proprietà che non possiede
- attribuiscono al prodotto proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana o accennano a tali proprietà

PROCEDURE OPERATIVE PER LA PREVENZIONE E LA GESTIONE DEL RISCHIO CONTAMINAZIONE DA AFLATOSSINE NELLA FILIERA LATTIERO-CASEARI

Il limite massimo per Aflatossina M1 nel latte, fissato dalla normativa europea, è pari a 0,050 µg/kg superato il quale non è possibile l'ammissibilità al consumo umano né la commerciabilità del latte. Pertanto, in considerazione della alta tossicità dell'Aflatossina M1 si ritiene necessario stabilire, per il latte, un livello di attenzione di 0,040 µg/kg al fine di consentire interventi efficaci prima che il latte rappresenti un rischio per la salute del consumatore.

La vigente normativa in materia di sicurezza alimentare attribuisce all'operatore un ruolo fondamentale di garanzia della sicurezza dei mangimi e degli alimenti che egli stesso immette in commercio, pertanto i Piani dovranno essere basati sulla programmazione delle attività di controllo ufficiale, ai sensi del Reg. (CE) n. 882/2004, art. 3, volte principalmente alla verifica dell'applicazione e dei risultati dell'autocontrollo.

Ai fini della ricerca di aflatossina M1 nel latte per i controlli previsti dalle presenti linee guida, in affiancamento ai regolari controlli definiti dai piani HACCP sia delle aziende di produzione che degli impianti di trasformazione, è consentito l'utilizzo di test rapidi immunoenzimatici come test di screening, **mentre il superamento e/o rientro dei livelli di attenzione/di legge deve essere SEMPRE attestato da analisi effettuate da laboratori inseriti nel registro** dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari, con metodica accreditata.

Infine è opportuno prevedere un'adeguata formazione degli Operatori del settore, in particolare riguardo all'approvvigionamento, allo stoccaggio e all'uso degli alimenti per gli animali e delle relative materie prime nella filiera lattiero-casearia.

1. AZIENDE DI PRODUZIONE DI LATTE

Le seguenti procedure si applicano alle aziende che producono e commercializzano latte destinato alla trasformazione nonché alle aziende che producono latte crudo per la vendita diretta in azienda e con distributori automatici.

1.1 Compiti dell'OSA

a. Autocontrollo

È possibile che animali alimentati con mangimi contenente Aflatossina B1, anche a valori conformi alla normativa vigente, producano latte contaminato da Aflatossina M1. Pertanto, il piano di autocontrollo in tali strutture deve prevedere analisi di campioni di latte per la verifica della conformità delle produzioni ai livelli massimi di aflatossina M1 stabiliti dalla normativa vigente. Tali analisi, in presenza di specifico accordo tra l'allevatore ed il primo raccogliitore, potrebbero essere svolte direttamente a cura di quest'ultimo.

In tal caso, le analisi dovranno essere effettuate su campioni relativi alla singola azienda conferente e i risultati dovranno essere comunicati all'allevatore che dovrà custodire copia dei referti di laboratorio.

Si reputa efficace un monitoraggio, valutata la situazione specifica, che preveda almeno un prelievo del latte di massa in esito a variazioni sostanziali nella razione alimentare con mangimi a base di mais.

b. Gestione del superamento dei limiti

In caso di superamento del **livello di attenzione** (0,040 µg/kg), l'OSA deve comunicare il risultato ai Servizi veterinari competenti entro le 12 ore dall'acquisizione dell'esito, secondo modalità da concordare con i Servizi stessi, e immediatamente adottare azioni correttive sulle buone prassi agricole (se necessario modifica della razione alimentare giornaliera con l'eliminazione o la riduzione degli alimenti a maggior rischio di contaminazione, ecc.). Con successive analisi dovrà essere confermata la bontà delle azioni adottate-

Nei casi in cui, invece, i valori di aflatossina M1 in campioni eseguiti in autocontrollo superino i **tenori massimi** previsti dal reg. (CE) n. 1881/2006 l'OSA provvede a:

- I. comunicare il risultato al Servizio veterinario competente entro le 12 ore dall'acquisizione dell'esito;
- II. sospendere il conferimento del latte presente in azienda e/o la vendita diretta;
- III. adottare azioni correttive sull'alimentazione degli animali;
- IV. avviare alla eliminazione in azienda o ai sensi del regolamento (CE) n. 1069/2009, il latte contaminato e i prodotti da esso derivati.
- V. riprendere il conferimento del latte crudo a seguito dell'esito favorevole di un campione effettuato in autocontrollo in un laboratorio **inserito nel registro** dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari, con metodica accreditata ,

1.2 Compiti dell'AC

a. Controlli ufficiali

L'Autorità competente provvede a:

- I. Individuare sulla base dei criteri stabiliti , il numero delle aziende in cui intensificare i controlli per il rischio aflatossina M1 con un campionamento sul latte di massa come attività di sorveglianza, in assenza di sospetto e senza vincolo del prodotto; **(Indicare sul verbale Piano Sorveglianza aflatossine)**
- II. verificare nelle aziende che il piano di autocontrollo sia adeguato alla gestione del rischio aflatossine: verificare il rispetto delle frequenze di controllo, la corretta tenuta delle registrazioni e delle copie dei rapporti analitici ottenuti e le azioni correttive (esempio gestione delle buone prassi agricole) in caso di superamento del **livello di attenzione/legge**;
- III. sensibilizzare gli allevatori sulle problematiche connesse alla contaminazione del latte con aflatossina M1 e fornire loro assistenza sulle attività necessarie a ridurre/eliminare tale rischio.

b. Gestione del superamento dei limiti

c. In caso di superamento del **tenore massimo** stabilito dal reg. (CE) n. 1881/2006 per aflatossina M1:

- I. in campioni prelevati in autocontrollo, il Servizio veterinario verifica le azioni correttive messe in atto dall'OSA e le analisi effettuate per consentire la ripresa del conferimento, nel caso venga rilevata una non corretta gestione della non conformità gli interventi previsti sono quelli descritti nel punto II,

- II. in campioni prelevati a seguito del Piano Sorveglianza Aflatossine, il Servizio Veterinario Provvederà ad effettuare non appena possibile un sopralluogo in allevamento, sottoporre il latte a sequestro e ad effettuare di un campione come PNR sospetto clinico anamnestico. Acquisito l'esito favorevole verrà autorizzata la ripresa del conferimento/consumo/trasformazione e adottati i provvedimenti previsti.

2. CENTRI DI RACCOLTA LATTE, STABILIMENTI DI TRATTAMENTO TERMICO E DI TRASFORMAZIONE

2.1 Compiti dell'OSA

a. Autocontrollo

L'autocontrollo aziendale deve prevedere un programma specifico di monitoraggio per il controllo dell'Aflatossina M1 sul latte crudo di massa in arrivo presso lo stabilimento.

Tale programma deve contenere l'indicazione di frequenze di campionamento proporzionate alla qualità rilevata delle materie prime destinate all'alimentazione degli animali, alla capacità produttiva, alla tipologia dello stabilimento, ai metodi di analisi, al sistema di rintracciabilità dei singoli conferenti, alle azioni correttive in caso di non conformità o di superamento del livello di attenzione.

Dovranno essere soggette a verifica in autocontrollo aziendale anche le partite di latte provenienti da altri stabilimenti nazionali ed esteri.

b. Gestione del superamento dei limiti

In caso di superamento del **livello di attenzione sul latte di massa delle singole cisterne**, l'OSA deve comunicare il risultato ai Servizi veterinari competenti, entro le 12 ore, fornendo l'elenco dei fornitori e provvedendo nel contempo ad identificare l'azienda e/o le aziende da cui proviene il latte contaminato. Il latte di tali aziende, se superiore ai limiti, verrà sospeso dal conferimento e contestualmente il Servizio competente sullo stabilimento comunicherà ai Dipartimenti competenti sulle aziende di produzione la non conformità. La ripresa del ritiro del latte di queste aziende avverrà a seguito dell'esito favorevole di un campione effettuato in autocontrollo in un laboratorio **inserito nel registro** dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari, con metodica accreditata. Il rapporto di prova deve essere trasmesso al Servizio veterinario competente sull'azienda produttrice.

Nei casi in cui, invece, i valori di aflatossina M1 in campioni eseguiti in autocontrollo superino i **tenori massimi sul latte di massa delle singole cisterne** previsti dal reg. (CE) n. 1831/2003 l'OSA provvede a:

- I. comunicare l'esito analitico, entro le 12 ore, al Servizio veterinario competente;
- II. identificare l'azienda e/o le aziende da cui proviene il latte contaminato. Il latte di tali aziende verrà sospeso dal conferimento e contestualmente il Servizio competente sullo stabilimento comunicherà ai Dipartimenti competenti sulle aziende di produzione la non conformità. La ripresa del ritiro del latte di queste aziende avverrà a seguito dell'esito favorevole di un campione effettuato in autocontrollo in un laboratorio **inserito nel registro** dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari, con metodica accreditata.

Il rapporto di prova deve essere trasmesso al Servizio veterinario competente sull'azienda produttrice

- III. procedere all'analisi del serbatoio di raccolta
- IV. destinare il latte non conforme come previsto dal punto 2.2 b, qualora in cisterna
- V. in caso di trasformazione identificare i lotti di prodotti a base di latte e in base alle analisi di cui al punto III, al parere n°13 del 10 giugno 2013 del comitato Nazionale sulla sicurezza alimentare (coefficiente di trasformazione in equivalente latte) e ad una corretta valutazione del rischio adottare, in coerenza con eventuali indicazioni del Servizio Veterinario, i provvedimenti di ritiro/riciamo.

2.2 Compiti dell'AC

a. Controlli ufficiali

- I. verificare il piano di autocontrollo, le registrazioni effettuate dagli operatori e gli esiti analitici ottenuti;
- II. verificare che il piano di autocontrollo sia adeguato alla gestione del rischio aflatossine: verificare il rispetto delle frequenze di controllo, la corretta tenuta delle registrazioni e delle copie dei rapporti analitici ottenuti e le azioni in caso di superamento del **livello di attenzione e/o di legge**;
- III. effettuare, come da programmazione Regionale, i campionamenti ufficiali.

b. Gestione del superamento dei limiti

- I. In caso di conferma del superamento del **tenore massimo** stabilito dal reg. (CE) n. 1881/2006 **per aflatossina M1**, in campioni prelevati in autocontrollo e/o a seguito del campionamento ufficiale, il latte dovrà essere destinato alla distruzione come materiale di categoria 1, ai sensi dell'art. 8 lettera d) e dell'art. 12 del regolamento CE n. 1069/2009. In alternativa, il latte può essere:
 - trasformato con uno dei metodi da 1 a 5 (All. IV, capo III del reg. (CE) n. 142/2011) e i prodotti derivati dalla trasformazione possono essere trasformati in biogas. In tal caso i residui di digestione devono essere smaltiti in conformità della sezione 3, punto 1 (i) o (ii) dell'allegato IV, capo IV del reg. (UE) n. 142/2011;
 - la parte grassa può essere utilizzata per produrre biodiesel/combustibile in motore endotermico o usato in caldaia secondo le indicazioni di cui all'allegato IV, capo IV, sezione 2 del reg. (UE) n. 142/2011;
 - trasformato con metodo 1 (All. IV, capo II del reg. (CE) n. 142/2011) e sottoposto ad idrolisi ad alta pressione prima di andare a biogas;
 - sottoposto a processo di idrolisi alcalina.

Piano sorveglianza 2014
CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI AFLATOSSINA NEL LATTE IN
ALLEVAMENTI

Anche per il 2014 , nonostante i dati sui raccolti di mais non rilevino grosse problematiche per quanto riguarda il contaminante, si ritiene necessario adottare un piano di sorveglianza per monitorare la situazione e valutare eventuali scostamenti,.

I campioni per raggiungere l'obiettivo fissato devono essere effettuati entro il 30 settembre 2014 e per quanto riguarda le modalità di campionamento e il laboratorio di riferimento si rimanda a quanto già definito nel 2013.

Dimensione del Campione per Frequenza in una Popolazione

Dimensione della popolazione (fattore di correzione della popolazione finita o fpc)(<i>N</i>):	6500
Frequenza % ipotizzata del fattore di outcome nella popolazione (<i>p</i>):	2%+/-1
Limiti di confidenza come % di 100(assoluto +/- %)(<i>d</i>):	1%
Effetto del progetto (per indagini di grappoli)- <i>DEFF</i> :	1

Dimensione del campione (*n*) per vari livelli di confidenza

ConfidenzaLivello(%)	Dimensione del Campione
95%	675

DIPARTIMENTO	CAMPIONE
BERGAMO	96
BRESCIA	163
COMO	21
CREMONA	102
LECCO	11
LODI	48
MANTOVA	129
MILANO	1
MILANO1	17
MILANO2	17
MONZA BRIANZA	4
PAVIA	13
SONDRIO	21
VARESE	11
VALLE CAMONICA SEBINO	21
TOTALE	675

ATTUAZIONE DEI CONTROLLI PREVISTI DALL'ALLEGATO IV DEL REGOLAMENTO (CE) N.854/2004 DA PARTE DELL'AUTORITA' COMPETENTE

L'Autorità competente (individuabile in questo caso nel D.P.V. dell'ASL) ha il compito di:

- verificare che i controlli previsti dal Regolamento (CE) n.853/2004 vengano svolti correttamente;
- adottare e valutare i provvedimenti di limitazione nell'utilizzo del latte non conforme ai criteri stabiliti dal Regolamento (CE) n.853/2004, se l'operatore dell'azienda di produzione non ha rettificato la situazione entro 3 mesi dalla notifica del superamento dei limiti.
- verificare e monitorare l'adozione di programmi di rientro nei parametri da parte delle aziende di produzione

Il Piano di Prevenzione Regionale propone un sistema di analisi in grado di assegnare il livello di rischio alla macrocategoria allevamenti.

Tale strumento unitamente alla valutazione delle:

- non conformità rilevate durante l'attività di vigilanza per quanto riguarda farmaci, benessere, alimentazione;
- prescrizioni effettuate dal Servizio Veterinario sulla situazione generale dell'azienda (problemi igienico – sanitari);
- segnalazioni di analisi non conformi per CBT / cellule / presenza inibenti/aflatossine;
- altre irregolarità riscontrate negli anni a seguito di ispezioni o di campionamenti.
- destinazione e successivo utilizzo del latte crudo;
- valutazione dell'efficienza/efficacia dell'allevatore nell'affrontare e risolvere le problematiche inerenti l'aspetto igienico sanitario del proprio allevamento.

permetterà di definire un'appropriata assegnazione di risorse rispetto alla realtà produttiva territoriale e alla problematiche rilevate.

Nell'ambito dell'attività di vigilanza sugli Operatori del settore alimentare (acquirenti) deve essere prevista la verifica mirata su:

- gestione controlli sulla materia prima e rispetto delle comunicazioni previste
- applicazione dei provvedimenti in esito alla segnalazione della non conformità

Si ritiene inoltre opportuno verificare nelle aziende di produzione che i prodotti utilizzati con proprietà disinfettante, germicida, battericida rispettino i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Al fine di consentire l'utilizzo estivo dei pascoli e degli alpeggi per le aziende situate in zone disagiate dove per motivi logistici non è possibile rispettare le frequenze stabilite, i controlli sul latte di massa di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo III del Reg.(CE) n.853/2004 possono essere effettuati nel solo periodo in cui gli animali sono stabulati in stalla, durante tale periodo il tenore in cellule somatiche e germi viene valutato rispetto ai criteri fissati dall'allegato III del Reg.(CE) n.853/2004.

Quindi nel caso i campioni siano sospesi oltre i giorni utili per il calcolo della media geometrica, al rientro dal periodo di pascolo e/o alpeggio se il latte al primo controllo, presenta il superamento dei limiti previsti, da subito inizia il periodo di osservazione previsto dalla normativa.

Tutti gli animali, compresi quelli normalmente destinati alla produzione di latte per il consumo domestico privato, e quindi appartenenti ad allevamenti la cui attività non rientra nel campo di applicazione del Reg (CE) n.853/2004 e nei quali non si procede al periodico controllo della qualità del latte, possono venire trasferiti negli alpeggi con specifiche indicazioni sanitarie da parte dei DPV, nel caso debbano essere munte con il resto della mandria.

Raccomandazioni FVO missione DGSANCO 2013-6875

Al fine di ottemperare alla richiesta effettuata dal Ministero della Salute 0045575-p-08/11/2013, verranno effettuati audit specifici per verificare le modalità con le quali i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari effettuano il controllo ufficiale sul rispetto dei requisiti dell'allegato III ,sezione IX,capitolo I,parte III del regolamento (CE) n 853/2004.

ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO

Si sottolinea come i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari, nell'ambito della normale attività di vigilanza sia a livello di aziende di produzione che di stabilimenti di trattamento e trasformazione hanno la facoltà di effettuare tutti gli ulteriori controlli ritenuti necessari per la verifica dell'effettiva applicazione di quanto prescritto dal Regolamento (CE) n. 853/04.

Al di là dei campioni ufficiali effettuati ai sensi del DLgs n. 158/2006, tutti gli altri campioni sul verbale di campionamento deve essere riportato come piano: **“VERIFICA AUTOCONTROLLO”**

DEBITO INFORMATIVO DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE VETERINARI

Si ritiene che i debiti informativi necessari ad assicurare una valutazione dei risultati raggiunti possa essere garantita con :

- la compilazione della tabella di rendicontazione (presente negli allegati);
- una breve relazione riassuntiva annuale dell'attività svolta e delle criticità rilevate.

La documentazione e la relazione relativa all'anno precedente deve pervenire alla Unità Operativa Regionale Veterinaria entro il 31 gennaio di ogni anno.

Ogni D.P.V deve individuare e incaricare ufficialmente, un dirigente Veterinario/Tecnico della Prevenzione quale responsabile della gestione dei flussi informativi.

Piano di controllo agenti patogeni

PIANI MASTITI - ANNO 2013/2013 - Fonte dati DARWin							
PROVIN CIA	ASL	ALL. PRESE NTI	ALL. CONTROL LATI	N° INGRE SSI	ALL. NEGAT IVI	ALL. POSITI VI	%
BG	Bergamo	788	844	1516	715	129	15.28
BS	Brescia	1376	1181	1329	1102	79	6.69
	Vallecama nica Sebino	552	132	179	99	33	25
CO	Como	209	100	118	86	14	14
CR	Cremona	836	806	1421	752	54	6.7
LC	Lecco	105	41	48	36	3	7.32
LO	Lodi	319	308	527	288	20	6.49
MB	Monza Brianza	35	36	68	34	2	5.56
MI	Milano	2	1	1	1	0	0
	Milano 1	152	154	287	140	14	9.09
	Milano 2	142	140	261	130	10	7.14
MN	Mantova	1035	1296	1717	1173	100	7.72
PV	Pavia	109	103	170	94	9	8.74
SO	Sondrio	853	710	1013	547	157	22.11
VA	Varese	99	48	79	48	0	0
TOTALE		6612	5900	8734	5245	624	10.58

Nella tabella sopra riportata viene rappresentata la situazione dell'attività attuata nel corso dell'ultimo biennio e la prevalenza riscontrata nei confronti del patogeno

Al fine di intervenire in maniera sostanziale e raggiungere gli obiettivi fissati , il piano di controllo agenti patogeni viene modificato introducendo il vincolo di riportare sui modelli di provenienza le qualifiche raggiunte nel biennio ,in caso di movimentazione come animali da vita.

Sono definite le seguenti qualifiche:

1. Allevamento negativo: allevamento riproduzione latte con tre prelievi negativi sul latte di massa per streptococcus agalactiae. I prelievi devono essere consecutivi ed effettuati a distanza di almeno tre mesi.
2. Allevamento indenne: allevamento riproduzione latte con sei campioni negativi, effettuati sul latte di massa almeno a distanza di tre mesi. E controllo finale (con esito negativo) sul latte dei singoli capi in lattazione (quattro quarti) presenti in azienda.
3. Allevamento positivo allevamento riproduzione latte con un prelievo sul latte di massa con esito positivo.
4. allevamento stato sanitario non disponibile : allevamento senza analisi effettuate sul latte di massa nei confronti dello streptococcus agalactiae

Lo stato sanitario ottenuto dagli allevamenti della Lombardia (negativo, indenne, positivo ,non disponibile) sarà riportato sul modello di provenienza in caso di movimentazione dei capi non solo in caso di compravendita , ma anche per la monticazione e/o il pascolo.

Tali specifiche verranno riportate sul modello di provenienza anche in caso di movimentazione di bagliotti destinati ad un allevamento da riproduzione latte.

L'allevatore avrà pertanto a disposizione tutte le informazioni necessarie per effettuare scelte consapevoli, sarà a carico dei Dipartimenti Veterinari effettuare attività di formazione/informazione sulle norme di biosicurezza da adottare per prevenire o eradicare la patologia mammaria,

In una prima fase i dati e le qualifiche saranno disponibili in formato elettronico e quindi dovranno essere riportati manualmente sui modelli di provenienza ,non appena possibile le procedure saranno automatizzate.

Nel corso del 2014 i controlli sul latte di massa verranno mantenuti con le modalità previste dal Piano di Prevenzione Regionale Veterinario 2012/2014.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Legge 16 marzo 1988 n°88 “Norme sugli accordi interprofessionali e sui contratti di coltivazione e vendita di prodotti agricoli
- D.M.9 maggio 1991 n.185 “Regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità”
- D.M 26/03/1992 limitatamente –Allegato 1.Cap.II ”campionamento del latte crudo e del latte trattato termicamente”
- Decreto Presidente Repubblica n. 392/98 regolamento per la semplificazione del procedimento di autorizzazione alla produzione e alla commercializzazione di presidi medico chirurgici.
- Decreto Legislativo 25 febbraio 2000 n 174 attuazione della Direttiva 98/CE in materia di immissione sul mercato di biocidi
- Regolamento (CE) n.178/2002 “ che stabilisce i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”
- Decreto Direzione Generale Sanità n 4835 del 21 marzo 2003 “Procedure per l’attuazione dei controlli sul latte crudo destinato alla produzione di “latte fresco pastorizzato di alta qualità” ai sensi del D.M 9 maggio n 185
- Regolamento (CE) n.852/04 “sull’igiene dei prodotti alimentari” e successive modificazioni
- Regolamento (CE) n.853/2004 “ che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale e successive modificazioni
- Regolamento (CE) n.854/2004 “ che stabilisce norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano” e successive modificazioni
- Regolamento (CE) n.882/2004 “relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali” e successive modificazioni
- D.M 27 maggio 2004 “Rintracciabilità e scadenza del latte fresco”
- Regolamento CE n 183/2005 “ che stabilisce requisiti per l’igiene dei mangimi”
- Decreto 14 gennaio 2005 “Linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte”;
- Regolamento (CE) n.2073/2005 “sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successive modificazioni”
- DLgs 16 marzo 2006 n.158 “Attuazione della Direttiva 2003/74/CE e sue successive modificazioni ed integrazioni, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali”;
- DLgs 6 aprile 2006, n 193 “Attuazione della Direttiva 2004/28/CE e sue successive modificazioni ed integrazioni, recante codice comunitario dei medicinali veterinari
- Regolamento (CE) n.1831/2003 che “ definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari” e successive modificazioni
- Decreto Direzione Generale Sanità n 6397 del 08/06/2006 “Adattamento di alcuni requisiti di cui allegato III al regolamento n 853/2004 e relative definizioni”

- Decreto Direzione Generale della Sanità n 10351 del 21/09/2006 “Procedure per l’esecuzione dei controlli veterinari nelle aziende di produzione e sul latte crudo in applicazione del Regolamento (CE) n 854/2004 revoca del Decreto della Direzione Generale Sanità n 2668 del 07 febbraio 2000”
- Intesa tra Governo, Regioni e Provincie Autonome del 25 gennaio 2007 in materia di vendita diretta di latte crudo per l’alimentazione umana
- Intesa tra Governo, Regioni e Provincie Autonome del 25 gennaio 2007 in materia di deroghe transitorie per la produzione di formaggi prodotti con latte bovino e con periodo di maturazione superiore ai 60 giorni ai sensi dei Regolamenti (CE) n 852 e n. 853 del 2004
- Intesa tra Governo, Regioni e Provincie Autonome del 29 maggio 2007 in materia di adempimenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione superiore ai 60 gg prodotti con latte ovicaprino e di deroghe per il latte prodotto durante il pascolo estivo in montagna
- DLgs 6 novembre 2007 n 193 “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti comunitari nel medesimo settore”
- Regolamento (CE) n.1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga dal 4.3.2010 il regolamento (CE) n.1774/2002
- Reg.(CE) n.470/2009 che stabilisce procedure comunitarie per la determinazione di limiti di residui di sostanze farmacologicamente attive negli alimenti di origine animale, abroga il regolamento (CEE) n.2377/90 del Consiglio e modifica la direttiva 2001/82/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n.726/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio
- Reg.(CE) n.37/2010 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale
- Intesa ai sensi dell’art 8.comma 6, della legge 5 giugno 2003 n. 131, del 23 settembre 2010, tra il Governo, le regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano in materia di impiego transitorio di latte crudo bovino non rispondente ai criteri di cui all’Allegato III, Sezione IX, del Regolamento CE n 853/2004, per quanto riguarda il tenore di germi e cellule somatiche, per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni (rep.atti n°159/ese del 23/09/10)
- DDGS 514 del gennaio 2011, linee guida per l’esecuzione dei controlli tesi a garantire la conformità alla normativa comunitaria nell’ambito della produzione e conferimento di latte crudo per il consumo umano
- Nota prot. M1.2011.0008286 del 13 /06/2011 U.O Competitività delle Imprese e delle Filiere Agroalimentari Struttura Organizzazioni Comuni di Mercato e Distretti Agricoli
- Ordinanza 12 novembre 2011 , proroga delle misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l’alimentazione umana
- Decreto legislativo n°158 13 settembre 2012 “disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute “

ACRONIMI E DEFINIZIONI

Acquirente: un'impresa o un'associazione che acquista latte presso il produttore:

-per sottoporlo ad una o più operazioni di raccolta, di trattamento, di imballaggio, di magazzinaggio, di refrigerazione o di trasformazione, compreso il lavoro su ordinazione;

-per cederlo a una o più imprese dedite al trattamento o alla trasformazione del latte o di altri prodotti lattiero-caseari, anche in assenza di un luogo fisico di stoccaggio e/o lavorazione;

Alpeggio: l'insieme dei pascoli di montagna e delle strutture destinate al ricovero del bestiame, alla lavorazione del latte, all'alloggio dei conduttori, utilizzati per la monticazione del bestiame durante la stagione estiva.

Azienda di produzione del latte crudo (produttore) : azienda registrata in cui si trovano uno o più animali di allevamento destinati alla produzione di latte ai fini della sua immissione in commercio.

Biocidi: principi attivi e i preparati contenenti uno o più principi attivi presentati nella forma in cui sono consegnati all'utilizzatore finale, destinati a distruggere, eliminare, rendere innocui, impedire l'azione o esercitare altro effetto di controllo su qualsiasi organismo nocivo con mezzi chimici o biologici.

Consumatore: il consumatore finale, escludendo da tale definizione i ristoranti, gli ospedali, i bar, le mense, altre collettività analoghe e qualunque impresa o società che effettui attività di ristorazione collettiva pubblica e privata.

Dipartimento di Prevenzione Veterinario: D.P.V struttura tecnico-funzionale con compiti di programmazione, coordinamento, supporto e verifica delle attività di Sanità Pubblica Veterinaria.

E. coli VTEC: gruppo di E. coli verocitotossici

Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trattamento/trasformazione e distribuzione degli alimenti

Latte crudo: il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali di allevamento che non è stato riscaldato a più di 40 C° e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente

Latte non conforme: latte crudo non rispondente ai criteri di cui all'Allegato III, sezione IX, capo III del Regolamento (CE) n.853/2004

Latte positivo alle sostanze inibenti: latte che all'analisi (Delvo test e/o metodi analoghi) è risultato positivo alla ricerca di sostanze inibenti

Latte contenete residui di sostanze superiori ai LMR: latte che sottoposto a metodo analitico accreditato ha evidenziato il superamento dei LMR per le sostanze di cui al Reg. (CE) n. 37/2010

Media geometrica mobile: è la media calcolata su tutte le osservazioni rilevate e ricadenti nei 90 giorni (cellule somatiche) o 60 giorni (germi) antecedenti al giorno di calcolo.

Operatore del settore alimentare (O.S.A.): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo

Parametri igienico sanitari : vedi dati tabella 1

Pericolo o elemento di pericolo: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.

Periodo di osservazione: periodo di tre mesi a partire dalla notifica di superamento del limite di media geometrica mobile per uno o entrambi i criteri (cellule somatiche e/o tenore in germi) nel quale il latte, pur avendo superato tale limite, può comunque essere utilizzato senza limitazioni.

Presidi medico chirurgici: disinfettanti e sostanze poste in commercio come germicidi o battericidi.....insetticidi...topicidi e raticidi.

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo

SIVI: Sistema Informativo Veterinario

Shelf life, dal Reg (CE) n. 2073/2005 “il periodo che corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza, come definiti rispettivamente agli articoli 9 e 10 della direttiva 2000/13/CE”;

Trattamento: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

(Pertanto presso le aziende di produzione non può essere effettuata sul latte crudo alcuna operazione diversa dalla filtrazione dalle impurità grossolane e dalla refrigerazione; non sono ammessi, presso le aziende di produzione e i centri di raccolta trattamenti effettuati prima del conferimento che modifichino i parametri igienico – sanitari del latte rilevabili alla mungitura) nota Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali prot.N°0017187 del 10/06/2008

Zone disagiate: zone dove gli operatori del settore alimentare sono soggetti a condizioni di disagio ambientale,logistico e geografico

Le definizioni sottoelencate si riferiscono all’attività collegata agli erogatori di latte:

Confezionamento l’operazione volta a proteggere il latte crudo mediante un contenitore a perdere o di proprietà dell’acquirente, posto a diretto contatto con il prodotto ;

Commercializzazione la detenzione, il deposito e l’esposizione di latte crudo delle specie considerate ai fini della vendita al minuto esclusivamente al consumatore, nonché la vendita medesima ;

REQUISITI SANITARI DEGLI ALLEVAMENTI

Si rimanda alla **Sez.IX dell’allegato III** del Regolamento (CE) n.853/2004, per quanto riguarda gli aspetti relativi a :

- requisiti sanitari per la produzione di latte crudo
- igiene nelle aziende produttrici di latte
 - requisiti locali e attrezzature
 - igiene della mungitura, della raccolta e del trasporto
 - igiene del personale

Per quanto riguarda i requisiti previsti nei confronti dello stato sanitario per TBC e Brucellosi, si richiede che in caso di provvedimenti di sospensione e/o revoca dell’indennità, per le aziende presenti sul territorio regionale, venga effettuata immediata segnalazione da

parte del D.P.V competente sull'azienda al D.P.V competente sullo stabilimento cui il latte viene conferito per l'adozione dei provvedimenti necessari a tutela della salute pubblica.

Gli stabilimenti dovranno tenere agli atti solo la certificazione sanitaria delle aziende di produzione ubicate fuori dal territorio della Regione a meno di formali accordi in tal senso con le stesse. Tale documentazione deve essere conservata per tutto il periodo di validità presso lo stabilimento di trasformazione.

A questo proposito tutti gli acquirenti devono trasmettere entro il 15 aprile di ogni anno, tenendolo costantemente aggiornato, l'elenco conferenti, possibilmente in formato elettronico, ai rispettivi Dipartimenti di Prevenzione Veterinari

VERIFICHE MANTENIMENTO PARAMETRI IGIENICO SANITARI

Il Reg.(CE) n.853/2004 prevede che le verifiche della conformità del latte crudo (controlli per la valutazione del tenore di germi e di cellule somatiche, e ricerca dei residui di sostanze ad azione farmacologica) rientrino tra i compiti demandati agli operatori del settore alimentare.

Questi controlli riguardano un numero rappresentativo di campioni di latte crudo prelevati con metodo aleatorio e possono essere effettuati da:

- aziende di produzione,
- centri di raccolta e degli stabilimenti di trattamento e trasformazione,
- Cooperative, Associazioni e Organizzazioni di categoria,

I controlli possono svolgersi nell'ambito degli interventi di miglioramento qualitativo del latte nonché del pagamento differenziato secondo qualità previsto dagli accordi interprofessionali già attuati a livello territoriale.

Le procedure di controllo devono essere sempre condivise e formalizzate in forma scritta, possono inoltre trovarsi anche all'interno dei contratti stipulati tra le parti.

Le procedure devono individuare:

- Il personale che effettua il prelievo e la specifica competenza,
- modalità di prelievo del latte crudo,
- modalità di conservazione ed invio dei campioni al laboratorio,
- responsabilità della segnalazione dati analisi non conformi,
- tempistiche del ricevimento esiti e della conseguente segnalazione alle Autorità Competenti
- laboratorio che effettua le analisi.

Si precisa che il laboratorio deve essere iscritto nel Registro Regionale dei Laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo di cui alla D.G.R n. VIII/0022730 del 15 giugno 2006 (ISO 17025) e deve impegnarsi a seguire le procedure previste nel presente documento.

Tabella riepilogo non conformità

ASL _____ ANNO _____

	Bovino	Caprino	bufalino	equino
Numero aziende controllate				
Aziende con latte destinato ad uso non alimentare				
Per tenore germi				
Per tenore cellule somatiche				
Numero di aziende az con revoca provvedimenti di limitazione				
n°aziende non conformi				
Motivo non conformità				
condizioni igienico sanitarie				
Requisiti strutturali				
Igiene della mungitura e del personale				
Documentazione e/o informazioni sufficienti a garantire la soddisfazione del requisito				
N° Comunicazioni positività sostanze inibenti				

MODULISTICA PER SEGNALAZIONI/PROVVEDIMENTI

NOTIFICA
SUPERAMENTO

ALL'AZIENDA DI PRODUZIONE

RAGIONE SOCIALE
CODICE AZIENDALE
VIA
CAP

N.
COMUNE

OGGETTO: Regolamento (CE) n.853/2004 – Segnalazione superamento limiti Allegato III – Sezione IX – Capitolo I – Punto III.

Si comunica che i controlli effettuati in attuazione del Regolamento (CE) n.853/2004 sul latte crudo conferito da codesta Azienda di produzione allo scrivente stabilimento/intermediario hanno evidenziato il superamento dei limiti previsti dall'Allegato III – Sezione IX – Capitolo I – Punto III per il seguente criterio:

CRITERIO	
VALORE MEDIA GEOMETRICA	

Si segnala, pertanto, che qualora **entro tre mesi dalla data della presente** il latte crudo conferito da codesta azienda non dovesse rientrare nei limiti fissati dal Reg. (CE) 853 Allegato III – Sezione IX – Capitolo I – , codesta azienda **NON** potrà conferire il latte crudo destinato all'alimentazione umana.

Data, _____

FIRMA DEL RESPONSABILE

Mittente:

RAGIONE SOCIALE
N.RICONOSCIMENTO
VIA
CAP COMUNE

N.

ASL DI

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECNICHE

COMUNICAZIONE
FUORI
REGIONE

AL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
VETERINARIO
DELL'ASL DI _____

OGGETTO: Regolamento (CE) n.853/2004 – Segnalazione superamento limiti Allegato III – Sezione IX – Capitolo I – Punto III.

Per opportuna conoscenza, si comunica che in data ____/____/____ lo stabilimento/intermediario sotto indicato

Ragione sociale			
Via	n.		
Comune		n.riconoscimento	

ha segnalato che i controlli effettuati in attuazione del Regolamento (CE) n.853/2004 sul latte crudo conferito dalla sotto indicata Azienda di produzione con sede nel territorio di codesta ASL

Ragione sociale			
Codice aziendale			
Via		n.	
CAP		Comune	

hanno evidenziato il superamento, al termine del periodo di osservazione, dei limiti previsti dall' Allegato III – Sezione IX – Capitolo I – Punto III per il seguente criterio:

CRITERIO	
VALORE MEDIA GEOMETRICA	

Data, _____

IL DIRETTORE

ASL DI

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO
SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E PRODUZIONI ZOOTECNICHE**

**DIVIETO DI
UTILIZZO**

ALL'AZIENDA DI PRODUZIONE

RAGIONE SOCIALE			
CODICE AZIENDALE			
VIA		N.	
CAP		COMUNE	

ALLO STABILIMENTO

RAGIONE SOCIALE
N.RICONOSCIMENTO
VIA
CAP COMUNE N.

IL DIRIGENTE

Vista la segnalazione dello stabilimento/intermediario in indirizzo datata ___/___/___ con la quale veniva segnalato che i controlli effettuati in attuazione del Regolamento 853/2004 sul latte crudo conferito da codesta Azienda di produzione avevano evidenziato il superamento dei limiti previsti dall' Allegato III – Sezione IX – Capitolo I – Punto III Reg. 853/04, per il criterio:.....

Considerato che dai controlli effettuati nei tre mesi successivi all'invio della nota sopra indicata il latte crudo conferito da codesta azienda non è rientrato nei limiti fissati dal Regolamento (CE) n.853/2004, evidenziando una media geometrica di.....

DISPONE

Che il latte prodotto dall'azienda.....non sia destinato al consumo umano sino al rientro dei parametri previsti dagli allegati del Reg.853/04

Data, _____

IL DIRETTORE

**VERBALE DI SOPRALLUOGO IN AZIENDE DI PRODUZIONE LATTE CRUDO**

DATI ANAGRAFICI IMPIANTO			
SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA			
Ragione Sociale:			
Legale Rappresentante:			
Indirizzo:			
C.A.P. – Località:			
Telefono:	Fax:	e – mail:	
codice fiscale / partita I.V.A.:			
SEDE PRODUTTIVA (compilare solo se diversa dalla precedente)			
Responsabile tecnico:			
Presenziante			
Indirizzo:			
C.A.P. – Località:			
Telefono:	Fax:	e – mail:	
Codice allevamento:	Reg.852/04 <input type="checkbox"/>	Alta Q <input type="checkbox"/>	Vendita diretta L crudo <input type="checkbox"/>
N° animali in mungitura:	Destino latte:		
<input type="checkbox"/> centro raccolta/standardizzazione <input type="checkbox"/> stabilimento trattamento/trasformazione <input type="checkbox"/> intermediario <input type="checkbox"/> altro:.....			
Denominazione e sede primo acquirente:			
Frequenza e orario ritiro latte:			
Ultimo valore Media geometrica mobile:			
cellule somatiche: data __/__/__ valore: _____		carica batterica: data __/__/__ valore: _____	
Condizioni igienico-sanitarie generali			
Stato salute e di nutrizione degli animali			
Igiene-pulizia degli animali e ambiente			
Segni o sintomi di patologie diffuse della mandria:			
Esecuzione del controllo per la tubercolosi sui caprini in caso di compresenza con bovini			
Presenza di locale isolamento animali			
Evidenze e risultanze			
REQUISITI STRUTTURALI			
Le attrezzature per la mungitura, e i locali in cui il latte è immagazzinato, manipolato o refrigerato sono situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte			
I locali e/o i contenitori per il magazzinaggio del latte sono:			
<ul style="list-style-type: none"> - mantenuti in idonee condizioni igieniche - protetti contro gli animali infestanti o parassiti - separati dai locali in cui sono stabulati gli animali 			

Le superfici delle attrezzature per la mungitura, raccolta o trasporto del latte (utensili, contenitori, cisterne, ecc), sono:	
- facili da pulire e da disinfettare	
- mantenute in buone condizioni di pulizia e, se necessario, disinfettate dopo l'impiego	
Idonee installazioni, attigue al locale di mungitura, per lavarsi e asciugarsi le mani e le braccia.	
E' disponibile un idoneo locale da adibito a spogliatoio	
Il locale spogliatoio è mantenuto in corrette condizioni igieniche	
Evidenze e risultanze	
IGIENE DELLA MUNGITURA E DEL PERSONALE	
Il rispetto delle procedure di mungitura:	
- è definita in una procedura	
- è rilevabile tramite raccolta di informazioni dagli operatori incaricati	
Dove sono considerati almeno i seguenti aspetti:	
Prima dell'inizio della mungitura i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti sono pulite	
Il latte di ciascuna vacca viene controllato al fine di rilevare anomalie organolettiche	
Il latte di vacche che presentano segni clinici di malattie alla mammella viene così destinato:	
Gli animali sottoposti a trattamenti sono identificati	
Il latte ottenuto da animali sottoposti a trattamento è destinato:	
Per il trattamento immersione/vaporizzazione dei capezzoli vengono utilizzati prodotti autorizzati o registrati a norma dir.98/8/CE, relativa all'immissione sul mercato dei biocidi.	
Sono presenti le schede dei prodotti	
Il latte, immediatamente dopo la mungitura, viene posto in un luogo pulito, progettato e attrezzato in modo da evitarne la contaminazione	
Viene 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.	
Controllo temperature	
Il latte non viene sottoposto ad alcun trattamento se non la filtrazione delle impurità grossolane	
Gli addetti alla mungitura e/o alla manipolazione del latte crudo indossano abiti idonei e puliti	
curano con attenzione la pulizia personale	
EVIDENZE E RISULTANZE	

DOCUMENTAZIONE E/O RACCOLTA DI INFORMAZIONI SUFFICIENTI A GARANTIRE LA SODDISFAZIONE DEL REQUISITO	
Identificazione registrazione degli animali	
Registrazione trattamenti con farmaci veterinari, identificazione e gestione degli animali trattati	
Registrazione della natura e origine degli alimenti e dell'utilizzo di additivi nei mangimi	
Modalità di gestione pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate destinate alla mungitura e allo stoccaggio del latte crudo	
Modalità di formazione sui rischi sanitari per il personale	
Modalità di manutenzione impianti e attrezzature, in particolare l'impianto di mungitura	
Procedura gestione controlli sul latte crudo e destino latte non conforme,	
Procedura di controllo sulla contaminazione da aflatossina m1 nel latte prodotto	
EVIDENZE E RISULTANZE	

Note/ Provvedimenti adottati in azienda in esito a ripristino parametri :		
Prescrizioni:	Termine per adeguamento	
Osservazioni/dichiarazioni del presenziante al sopralluogo:		
<input type="checkbox"/>	Seguirà comunicazione con indicate le prescrizioni fissate	
<input type="checkbox"/>	Il presente verbale vale come comunicazione ufficiale delle prescrizioni	
Località di effettuazione del controllo	ata _ / _ / _ _ _	Ora _ : _
A.S.L.COMPETENTE		
Nome e Cognome	Firma	
LEGALE RAPPRESENTANTE RAGIONE SOCIALE (o persona da questi delegata)		
Nome e Cognome	Firma	

ALLEGATO VIII

Piano di rientro da conservare in azienda di produzione per i controlli ufficiali

PIANO DI RIPRISTINO DELLA CONFORMITA' DEL PARAMETRO AZIENDA:	
IGIENE DI STALLA INTERVENTI:	
CONTROLLO E MANUTENZIONE STRAORDINARIA DELL'IMPIANTO DI MUNGITURA :	
INDIVIDUAZIONE ANIMALI PROBLEMA:	
PROVVEDIMENTI ADOTTATI/DA ADOTTARE	
Il medico veterinario	Il produttore

REQUISITI SPECIFICI PER LA PRODUZIONE DI LATTE CRUDO DESTINATO ALLA VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE FINALE

REQUISITI SANITARI AGGIUNTIVI DEGLI ALLEVAMENTI

Oltre ai requisiti previsti per gli allevamenti dagli allegati del Regolamento (CE) n.853/2004:

il latte crudo destinato alla vendita diretta deve provenire da animali:

- sottoposti a controllo sistematico della mammella;
- razionalmente alimentati e che forniscono almeno due litri di latte al giorno (bovini);
- appartenenti ad un allevamento ufficialmente indenne da brucellosi e ufficialmente indenne da tubercolosi,

Il requisito di ufficialmente indenne da tubercolosi e da brucellosi deve essere mantenuto tramite l'effettuazione delle operazioni di bonifica sanitaria **con cadenza almeno annuale**.

I costi e l'effettuazione di questi accertamenti diagnostici sono a carico del DIPARTIMENTO VETERINARIO competente a prescindere dalla frequenza delle operazioni di bonifica e risanamento.

EQUIDI

Oltre ai requisiti sopraenunciati, se applicabili alla tipologia di allevamento, deve essere effettuata annualmente, su tutti i capi sensibili presenti, sierodiagnosi per brucellosi.

Le seguenti indicazioni potranno subire variazioni in esito a specifiche indicazioni sui test diagnostici da parte del laboratorio di referenza nazionale.

IGIENE NELLE AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE

Le aziende produttrici che intendono effettuare la vendita diretta di latte crudo oltre a possedere tutti i requisiti previsti dal Reg. 853/04 dovranno porre particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- I locali nei quali si svolgono le operazioni di mungitura o nei quali il latte viene immagazzinato, manipolato, filtrato, raffreddato e confezionato devono essere ubicati e costruiti in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione del latte, devono essere facilmente lavabili e disinfettabili e disporre almeno di:
 - •superfici e volumi sufficientemente ampi;
 - •condizioni soddisfacenti di ventilazione e di illuminazione e comunque devono essere costruiti in modo tale da evitare condensa e sviluppo di muffe;
 - •pavimento e pareti facili da pulire ;
 - •avere un soffitto di agevole pulizia;
 - •idoneo sistema di allontanamento e di scarico delle acque di lavaggio;
 - •lavelli con rubinetti che erogano acqua potabile ai sensi della legislazione vigente, calda e fredda, provvisti di dispositivi di erogazione del sapone, asciugamani monouso e cestini portarifiuti chiusi;

- •dispositivi idonei e sistemi di protezione contro l'ingresso di animali infestanti ed indesiderati;
- •adeguata separazione da qualsiasi fonte di contaminazione come latrine o letamaie;
- •gli spogliatoi, devono essere provvisti di idonei armadietti individuali, lavabili, disinfettabili e disinfestabili, a doppio scomparto;
- i servizi igienici devono rispondere alle normali esigenze igienico sanitarie, pertanto dovranno:
 - •non essere direttamente comunicanti con i locali adibiti a confezionamento, deposito e vendita del latte crudo;
 - •presentare un locale antistante provvisto di porta;
 - •disporre di lavelli con rubinetti dell'acqua potabile, calda e fredda, provvisti di dispositivi di erogazione del sapone, asciugamani monouso e cestini portarifiuti chiusi e con coperchio azionabile a pedale.

Deve essere presente, collocato in posizione idonea, un armadio in cui riporre detersivi, disinfettanti e tutto il materiale impiegato per la pulizia.

I recipienti che li contengono devono essere chiaramente identificabili ed essere muniti di una etichetta che indichi le istruzioni per l'uso.

Nel caso l'azienda non disponga di un vero e proprio locale di mungitura, dovrà essere almeno presente un'area o un ambiente destinato esclusivamente alle operazioni di mungitura, comunque sotto tettoia, debitamente separato dalle superfici destinate alla stabulazione medesima.

Nel caso l'azienda allevi il bestiame in lattazione in stabulazione fissa ed impieghi un sistema di mungitura mobile deve essere possibile situare tali attrezzature su un pavimento sgombrato da rifiuti di qualsiasi genere o da accumulo di escrementi.

In ogni caso deve essere sempre presente un locale per la filtrazione, la refrigerazione, la conservazione e l'eventuale confezionamento del latte nel quale deve avere accesso esclusivamente il personale addetto alla manipolazione e vendita del latte crudo con presenza di un frigorifero chiuso per la conservazione del latte crudo, dotato di termometro, di agitatore e di idoneo rubinetto.

IGIENE DELLA MUNGITURA, DELLA RACCOLTA E DEL TRASPORTO

Oltre ai requisiti previsti per l'igiene della mungitura indicati agli allegati del Regolamento (CE) n. 853/2004 il latte crudo destinato alla vendita diretta 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 4°C;
- la catena del freddo dovrà essere mantenuta durante il trasporto ;
- all'arrivo presso l'erogatore la temperatura del latte non deve superare i 6° C.

La mungitura manuale non è da considerare idonea ai fini della vendita di latte crudo al consumatore.

IGIENE DEL PERSONALE

Le persone addette alla mungitura e/o alla manipolazione del latte crudo devono:

- indossare abiti idonei e puliti, nonché idonei copricapi, sia nei locali di produzione che in quelli di vendita;
- curare con grande attenzione la pulizia personale: lavarsi le mani immediatamente prima della mungitura e curare la pulizia delle stesse durante tutte le operazioni, a questo scopo devono trovarsi installazioni idonee facilmente utilizzabili dagli addetti alla mungitura per consentire agli stessi di lavarsi mani e le braccia;
- lavorare in modo igienicamente corretto;
- non essere affette da malattie trasmissibili, non presentare ferite infette, infezioni della pelle, piaghe;
- essere adeguatamente formati, istruiti ed addestrati in materia di igiene degli alimenti destinati all'uomo con particolare riguardo all'alimento "latte".

MODALITÀ VENDITA LATTE CRUDO CONSUMATORE FINALE REQUISITI

Nel caso si provveda a confezionare il latte crudo, in appositi contenitori per alimenti, in momenti precedenti la vendita stessa ed in tempi indipendenti da questa si dovrà obbligatoriamente disporre di:

- un locale adibito al confezionamento e vendita;
- un locale per lo stoccaggio igienico dei contenitori (da utilizzarsi una sola volta) e dei dispositivi di chiusura;
- un apposito frigorifero impiegato per conservare le confezioni di latte pronte alla vendita che garantisca il mantenimento di una temperatura non superiore ai +4°C e non inferiore a 0°C.

Nel caso l'azienda si doti di distributori di latte crudo (del tipo impiegato per bibite o granite nel periodo estivo, con vasi refrigerati di stoccaggio provvisti di agitatore e rubinetto di miscela) questi devono presentare i seguenti requisiti:

- essere di facile ed agevole pulizia nonché disinfettabili, sia internamente che esternamente;
- le superfici destinate a venire in contatto con il latte devono essere in materiali idonei al contatto con gli alimenti;
- garantire una temperatura del latte non superiore ai +4°C e non inferiore a 0°C ed essere dotati di termometro a lettura esterna;
- essere collocati lontani da finestre o porte con vetri in modo tale da garantire la protezione dai raggi solari;
- 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 parti di erogazione a valle dei vasi di conservazione.

E' consentita, inoltre, la vendita di latte crudo con distributori automatici (aventi i medesimi requisiti sopra esposti o direttamente pescanti nel tank aziendale di stoccaggio) funzionanti con gettoniera accessibile all'acquirente.

L'erogatore di latte crudo e la gettoniera non dovranno in alcun caso venire posizionati nei locali di mungitura e di stoccaggio del latte crudo.

Nel caso di vendita ambulante o comunque in sedi differenti dall'azienda di produzione

la vendita di latte crudo al consumatore finale può altresì essere fatta in strutture a questa collegate funzionalmente, e cioè:

- posteggi presso mercati rionali mediante automezzi di tipo automarket.
In questi casi, e in altri eventualmente assimilabili, è possibile effettuare la vendita di latte crudo in contenitori sigillati e correttamente etichettati presso l'azienda agricola autorizzata alla vendita in oggetto o attraverso l'impiego di distributori semi-automatici ed automatici a gettoniera.
- chioschi presso i quali si procede, in loco, alle operazioni di pulizia e sanificazione dell'impianto di erogazione del latte crudo, in questo caso le procedure da seguire:
 - refrigerazione del latte crudo, presso l'azienda di produzione autorizzata alla vendita diretta di latte crudo, a temperatura inferiore a +4°C
 - trasferimento, sempre presso l'azienda, del latte già refrigerato in un contenitore coibentato a chiusura ermetica idoneo al trasporto e destinato unicamente a tal fine, comprensivo di agitatore e tubo in acciaio per pescaggio latte da collegare poi alla pompa di aspirazione;
 - trasporto del contenitore di cui al punto precedente al punto vendita;
 - installazione del contenitore pieno di latte e asportazione di quello identico presente nel luogo di erogazione;
 - effettuazione in loco di lavaggio, sanificazione e successivo risciacquo del sistema di erogazione del latte (tubatura, pompa, dosatore e ugello); a tal fine dovranno essere disponibili adeguate quantità di acqua potabile fredda, acqua potabile calda e detergente anche provenienti dall'azienda e trasportate con idonei contenitori;
 - raccolta in un contenitore del liquido di risciacquo e lavaggio dell'erogatore;
 - collegamento del contenitore di latte al refrigeratore;
 - trasporto in azienda del contenitore latte vuoto e del contenitore dei liquidi di lavaggio;
 - lavaggio e sanificazione in azienda con modalità identiche a quelle utilizzate per il lavaggio del frigo aziendale;
- chioschi presso i quali non si procede, in loco alle operazioni di pulizia e sanificazione dell'impianto di erogazione del latte crudo; in questo caso oltre alle modalità operative e alle procedure indicate al punto precedente dovrà essere garantito che tutto l'apparato di erogazione del latte (pompa per la movimentazione del latte, tubi di materiale che collegano il pescaggio al beccuccio di erogazione e il beccuccio stesso) possa essere rimosso dopo l'uso e sostituito con altro precedentemente pulito in azienda.

Per entrambe le tipologie di chioschi descritte:

- non devono essere sparsi liquidi
- l'operatore deve indossare guanti in lattice monouso
- l'acqua di provenienza aziendale deve essere potabile

Le modalità di pulizia e sanificazione consentono di derogare rispetto a quanto previsto per la presenza di allacciamento all'acqua potabile ed la presenza di scarichi collegati alla rete fognaria e la presenza di lavabo lavamani.

Garanzie di pulizia esterna

- il chiosco dove è installato l'erogatore deve presentarsi in idonee condizioni di pulizia e manutenzione
- l'operatore deve pulire e sanificare giornalmente l'erogatore,
- le aree antistanti e intorno al chiosco, devono essere tenute pulite durante le operazioni di pulizia e sanificazione

Nel caso di fornitura di contenitori per il latte, presso i distributori, gli stessi devono essere tappati o sigillati singolarmente all'origine (non è consentita la fornitura di bottiglie riutilizzate o con tappo fornito a parte).

Il responsabile dell'erogatore deve sempre escludere la disponibilità di contenitori destinati al consumo in loco del prodotto.

Tutte le aziende che mettono a disposizione al consumatore finale delle bottiglie per l'acquisto di latte crudo devono avere locali di deposito dei contenitori del latte sufficientemente ampi, allestiti e tenuti in modo tale da assicurare l'igiene dei contenitori stessi.

I materiali di confezionamento devono giungere nell'azienda agricola protetti da un involucro nel quale siano stati posti immediatamente dopo la fabbricazione e che li protegga da eventuali contaminazioni durante il trasporto e devono essere immagazzinati in condizioni igieniche nel locale deposito.

Le confezioni di contenitori ed i contenitori stessi non possono essere depositati per terra ma si deve prevedere un apposito rialzo e devono venire introdotti nel locale di confezionamento immediatamente prima dell'impiego.

Si ritiene inoltre necessario che l'operatore del settore alimentare, in caso della messa in funzione di più erogatori a volte posizionati anche a distanza significativa dalle aziende di produzione sia in grado di dimostrare che, anche in rapporto alle dimensioni aziendali, la localizzazione e il numero degli erogatori sia compatibile con l'effettiva capacità di procedere a corrette attività di lavaggio degli erogatori e dei contenitori del latte crudo e con l'effettiva possibilità di rispettare le temperature del latte crudo sia nella fase di stoccaggio che di trasporto.

Dovrà quindi disporre di locali adeguati per il lavaggio delle attrezzature e dei mezzi di trasporto.

Il posizionamento delle macchine erogatrici è limitato al territorio della Provincia dove è sita l'azienda di produzione e delle Province contermini, inoltre è obbligatorio in tutti i sistemi di vendita la presenza di agitatori necessari a rendere omogeneo il latte.

AUTOCONTROLLO AZIENDALE

Presso gli allevamenti devono essere predisposte ed a disposizione procedure relative a:

- gestione anagrafe e biosicurezza
- gestione benessere animali in azienda e durante trasporto
- gestione farmaci e degli animali sottoposti a trattamento
- gestione alimentazione e rintracciabilità
- gestione sottoprodotti di origine animale
- controllo dei parametri igienico sanitari del latte crudo (carica batterica, cellule somatiche)
- pulizia e sanificazione dei locali
- pulizia e sanificazione degli strumenti e delle attrezzature utilizzate per il confezionamento e lo stoccaggio del latte refrigerato
- verifica delle temperature di conservazione
- verifica dell'autorizzazione ad uso alimentare delle attrezzature con cui viene in contatto il latte crudo

Tali procedure, raccolte in un manuale aziendale, dovranno essere periodicamente riviste e aggiornate.

Inoltre per la vendita diretta di latte crudo devono essere definite delle modalità di acquisizione degli esiti delle analisi effettuate in autocontrollo entro dieci giorni lavorativi dalla data di effettuazione del campione ed una convezione con il laboratorio responsabile delle analisi.

Il latte crudo non erogato dalla macchina, nella stessa giornata di riempimento, deve essere riportato in azienda per essere destinato:

- alla vendita per la trasformazione in caso di mantenimento dei parametri igienico sanitari
- all'alimentazione degli animali della stessa azienda
- allo smaltimento come sottoprodotti di origine animale

DEFINIZIONE DELLE SPECIFICHE PER IL CALCOLO DELLA MEDIA GEOMETRICA IN CONDIZIONI DI CONTROLLO ROUTINARIO

PREMESSA

Tutta la Normativa di settore dell'ultimo ventennio, compresi i Vigenti Regolamenti CE del Pacchetto Igiene, prevedono che la valutazione di conformità del latte alla stalla per i parametri Cellule Somatiche e Carica Batterica Totale sia determinata tramite il calcolo della Media Geometrica di una serie predefinita di campioni. Ciò deriva essenzialmente da due aspetti :

- Ambedue i parametri presentano un range di misura estremamente ampio ed un'elevata variabilità nel tempo (a differenza, ad esempio, dei parametri di composizione che mostrano una dinamica regolare nel tempo ed un range di variabilità molto ridotto);
- Ambedue sono considerati indicatori indiretti di sicurezza alimentare (costituiscono cioè un indicatore di possibile presenza di microrganismi patogeni o di loro tossine oltre che della corretta applicazione delle pratiche igieniche e gestionali in allevamento) e pertanto più che il loro valore puntuale interessa valutare la dinamica della situazione in azienda.

La realizzazione pratica di questo calcolo, ed in particolare la sua traduzione in linguaggio informatico, ha posto alcuni dubbi interpretativi ai quali il Centro di Referenza Nazionale Qualità Latte Bovino dell'IZSLER ha cercato di dare una risposta che risulta essere, tra quelle applicabili informaticamente, idonea e corretta a sostenere un sistema di controllo che deve garantire la massima uniformità e rappresentatività della reale situazione qualitativa del latte commercializzato.

1- FORMULA MATEMATICA DI CALCOLO

Le formule di calcolo per la determinazione della media geometrica di una serie di dati sono due, equivalenti, di cui una basata sull'utilizzo dei logaritmi e l'altra sull'estrazione della radice ennesima.

$$A - \quad MG = \sqrt[n]{x_1 \cdot x_2 \cdot x_n}$$

$$B - \quad MG = 10^{\frac{\sum_{i=1}^n \text{Log}_{10} x_i}{n}}$$

La Formula B è l'antilogaritmo della media aritmetica dei logaritmi dei singoli valori; in pratica il valore ottenuto sommando i Logaritmi dei singoli valori divisi per il numero di osservazioni diventa l'esponente da dare a 10 per ottenere il valore richiesto.

E' stato inserito nei nostri programmi informatici di calcolo la formula A che appare più semplice da gestire.

In caso di risultati con cifre decimali si opera l'arrotondamento all'unità più prossima secondo l'usuale criterio:

- valori \geq a 5 arrotondato all'intero superiore
- valori $<$ a 5 arrotondato all'intero inferiore

2- MODALITÀ DI APPLICAZIONE AUTOMATICA AI RISULTATI DI AUTOCONTROLLO PERIODICI COMPRESO IL SISTEMA DI PAGAMENTO DEL LATTE IN BASE ALLA QUALITÀ

2.1 CELLULE SOMATICHE

La Normativa prevede il calcolo su un periodo di “ 3 mesi con almeno 1 campione al mese”.

- viene considerato il periodo di 3 mesi come “3 mesi consecutivi” vale a dire di controlli ininterrotti e, di conseguenza, di non procedere al calcolo automatico della media geometrica in caso di interruzione dei controlli o comunque di distribuzione dei controlli non regolare nell'ambito del suddetto periodo, salvo eccezioni predefinite (vedi oltre).
- viene definito informaticamente il “periodo di 3 mesi” come calcolo di 90 giorni a retrocedere da quello dell'analisi attuale. In pratica si considerano tutti i mesi costituiti di 30 giorni comprendendo il giorno dell'analisi attuale.

N.B.: Ciò in considerazione del fatto che la gestione di Nome o Numero del mese come riferimento rappresenta una complicazione a livello informatico e indurrebbe a realizzare accumuli di osservazioni nei periodi finali/iniziali dei mesi allo scopo di condizionare il risultato del calcolo della media geometrica.

Inoltre in questo modo si garantisce un periodo di riferimento costante per tutto l'anno, per tutti gli anni e per tutti gli allevamenti indipendentemente dal periodo dell'anno, anni bisestili, inizio o fine controlli a cavallo del mese, recuperi di analisi del mese precedente, cambio di acquirente a fine stagione o durante la stagione etc.(tutte problematiche pratiche esistenti nel sistema di pagamento qualità che rappresenta la nostra base dati).

- Sono considerati per il conteggio soltanto i campioni “validi”, ovvero vengono esclusi quei campioni che sono stati considerati anomali nell'insieme dei risultati analitici a causa di errori di prelievo o di conservazione e che, nella prassi del sistema di pagamento qualità, vengono “annullati e recuperati” con una campionatura suppletiva (tale regola ovviamente non può essere chiaramente definita nel caso di campionamento in sistema di autocontrollo puro).
- Tutti i campioni compresi nell'intervallo di tempo suddetto vengono inseriti nella formula di calcolo in conseguenza della dicitura “almeno 3 prelievi” presente nella Normativa.

Nella tabella seguente sono illustrate a scopo esplicativo alcune delle situazioni che impediscono il calcolo della Media Geometrica secondo la presente modalità.

Mese	N° prelievi	N° prelievi	N° prelievi	N° prelievi	N° prelievi
12	4	2	1	1	1
11	0	0	1	2	1
10	0	2	0	0	1
9	0	0	1	0	0
Calcolo MG:	NO	NO	NO	NO	SI

Arco di 90
giorni

2.2 CARICA BATTERICA TOTALE

La Normativa prevede il calcolo su un periodo di 2 mesi con almeno 2 campioni al mese.

- viene considerato il periodo di 2 mesi come “2 mesi consecutivi” vale a dire di controlli ininterrotti, con l'applicazione del calcolo sui dati degli ultimi 60 giorni, nei quali devono esserci almeno 4 prelievi di cui almeno 2 nel mese antecedente al calcolo.

La Media Geometrica non viene pertanto calcolata se in uno degli ultimi 2 mesi non ci sono analisi. Valgono le considerazioni e motivazioni riportate riguardo alle cellule somatiche.

- non si procede al calcolo automatico della media geometrica nel caso di interruzione dei controlli o comunque di distribuzione dei controlli non regolare nell'ambito del suddetto periodo, salvo eccezioni predefinite (vedi oltre).

- tutti i campioni compresi nell'intervallo di tempo suddetto vengono inseriti nella formula di calcolo in conseguenza della dicitura “almeno 2 prelievi” presente nella Normativa.

- Anche per la Carica Batterica non vengono considerati nel conteggio i campioni anomali o non validi così come definiti in precedenza.

Nella tabella seguente alcune tipologie di situazioni che impediscono il calcolo della Media Geometrica secondo la presente modalità.

Mese	N° prel	N° prel	N° prel	N° prel	N° prel	N° prel	N° prel
12	4	2	1	1	2	1	2
11	0	0	1	2	2	3	1
10	0	2	2	1	0	0	1
Calcolo MG:	NO	NO	NO	SI	SI	SI	NO

Arco di 60
giorni

N.B.: va sottolineato che nel caso della Carica Batterica, essendo previsto il doppio campionamento, si possono verificare combinazioni più “complesse” da trasformare in modalità di calcolo informatico :

Se negli ultimi 60 giorni ci sono 3 analisi (situazione che può verificarsi al primo campionamento mensile quando le date nei due mesi precedenti non siano state cadenzate con regolarità), al fine di non perdere la possibilità di stimare la Media Geometrica :

- Si è deciso di calcolare ugualmente la M.G. quando la quarta analisi, precedente alle tre considerate, è stata eseguita nel terzo mese solare a partire da quello in cui è stata eseguita l'ultima analisi; per il calcolo della MG devono essere considerate in tal caso tutte le analisi comprese nei 60 giorni più quest'ultima (e non altre eventuali precedenti); esempio:

Mese	N° prel
12	1
11	2
10	3
Calcolo MG:	SI

Arco di 60
giorni

La MG viene calcolata comunque considerando le analisi dei mesi 12 e 11 e l'ultima del mese 10 se compresa nei 60 giorni

Questa situazione si verifica con una certa frequenza nell'ambito del pagamento differenziato in quanto i campionamenti vengono eseguiti "a sorpresa" e, pertanto, possono presentare una cadenza variabile nei diversi mesi.

Essa rappresenta una forzatura della regola generale impostata in precedenza e può quindi essere sostituita da scelte alternative tra le quali, ad esempio, di consentire il calcolo su 3 soli dati purché in due mesi consecutivi di cui almeno un mese presenti 2 dati.

3- ECCEZIONI

E' stato infine considerato che esistono nella realtà operativa alcune situazioni particolari che con la rigida applicazione del presente sistema informatico rischierebbero di non rientrare nella casistica di calcolo.

Tra queste possono rientrare una parte degli allevamenti di montagna in cui possono verificarsi una o più delle seguenti condizioni: il periodo d'alpeggio/pascolo che causa l'interruzione della regolarità dei campionamenti; le difficoltà oggettive ad eseguire il doppio controllo mensile; la possibile raccolta di latte appartenente a più mandrie in un unico tank; produzioni di latte spesso quantitativamente molto limitate rispetto al costo del campionamento e rispetto all'entità del "rischio sanitario" che esse possono comportare.

L'applicazione flessibile delle regole predefinite per il calcolo a queste realtà rappresenta un mezzo per mantenere comunque un accettabile livello di controllo sul prodotto.

Si è quindi deciso di eseguire il calcolo della media geometrica anche quando negli ultimi 60 giorni siano presenti solo 2 prelievi; la MG non viene calcolata se in uno degli ultimi 2 mesi non ci sono analisi (negli ultimi 2 mesi quindi devono esserci almeno 2 analisi).

Esempi:

Mese	N° prel	N° prel	N° prel	N° prel	N° prel	N° prel	N° prel
12	4	2	1	1	2	1	2
11	0	0	1	2	2	3	1
10	0	2	2	1	0	0	1
Calcolo MG:	NO	NO	SI	SI	SI	SI	SI

Arco di 60
giorni

La tabella sopra riportata non è esaustiva delle varie situazioni che si possono presentare, sarà il DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE VETERINARIO in accordo con il Centro di riferimento nazionale per la qualità del latte a definire altre possibilità di calcolo delle medie con esclusiva valenza sanitaria.

Si sottolinea inoltre che il ricorso a numerose ripetizioni di campionamenti nell'arco di pochi giorni non determina di fatto significative modifiche del valore media geometrica che, continua ad essere calcolata su tutti i campioni presenti nel periodo considerato (90/60 giorni). Pertanto l'esclusione dei campioni più datati avviene solo in funzione della data di analisi.