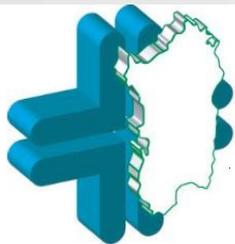


Laore

Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
della Sardegna



I requisiti del latte alimentare

Le disposizioni delle Linee Guida e
della Misura 215.

Progetto Qualità Latte



Premessa

A partire dal 1° gennaio 2006, sono in applicazione le disposizioni previste dai regolamenti comunitari in materia di igiene e sicurezza alimentare, noti come **“Pacchetto igiene”** composto dai regolamenti

Reg. 852/2004 *individua l'operatore alimentare quale responsabile della sicurezza alimentare*

Reg. 853/2004 *stabilisce i criteri di conformità del latte crudo*

Reg. 854/2004 *stabilisce i controlli ufficiali delle aziende di produzione*

Reg. 882/2004 *stabilisce le tecniche appropriate di campionamento nei controlli ufficiali*

La corretta applicazione di queste disposizioni, richiede l'opportuna conoscenza degli adempimenti, a carico dei produttori e dei trasformatori, interessati alla produzione e immissione in commercio del latte, e di altre figure professionali quali gli addetti ai prelievi ed i laboratori di analisi.

A livello nazionale, nella Conferenza Permanente Rapporti Stato Regioni del 20/03/2008

sono state emanate le “Linee guida per l’esecuzione dei controlli necessari a garantire la sicurezza alimentare, in materia di produzione ed immissione nel mercato di latte destinato al trattamento termico ed alla trasformazione”

La Regione Sardegna con la Delibera della G.R. 44/36 del 14.12.2010

ha emanato le proprie “Linee guida per l’esecuzione dei controlli necessari a garantire la sicurezza alimentare appunto in materia di latte crudo destinato alla vendita e trasformazione

La delibera contiene le disposizioni attuative rivolte

- agli operatori del settore alimentare (**OSA**) (allevatori e trasformatori);
- ai Servizi veterinari di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche delle ASL

L'allegato A alla Delibera della G.R. 44/36 del 14.12.2010 descrive

1. Il Quadro normativo di riferimento
2. Gli Adempimenti dell'Operatore del Settore Alimentare (aziende di produzione e intermediari)
3. Le Procedure che le autorità competenti devono applicare nel caso di superamento dei limiti (tenore in germi e cellule somatiche)
4. I Criteri per valutare i "livelli di rischio" delle aziende, sulla base dei quali viene stabilita la frequenza dei controlli ufficiali

2. **Gli adempimenti a carico dell'Operatore del Settore Alimentare sono rappresentati da:**

2.1 Registrazione delle aziende di produzione e degli intermediari

2.2 Altri adempimenti delle aziende zootecniche quali :

1. I Requisiti igienico sanitari nella produzione del latte
2. l'Igiene della mungitura e dello stoccaggio del latte
3. l'Igiene del personale e relativa formazione
4. La Rintracciabilità
5. Le Registrazioni e documentazione
6. **I Criteri relativi al tenore in germi e cellule somatiche per il latte crudo**

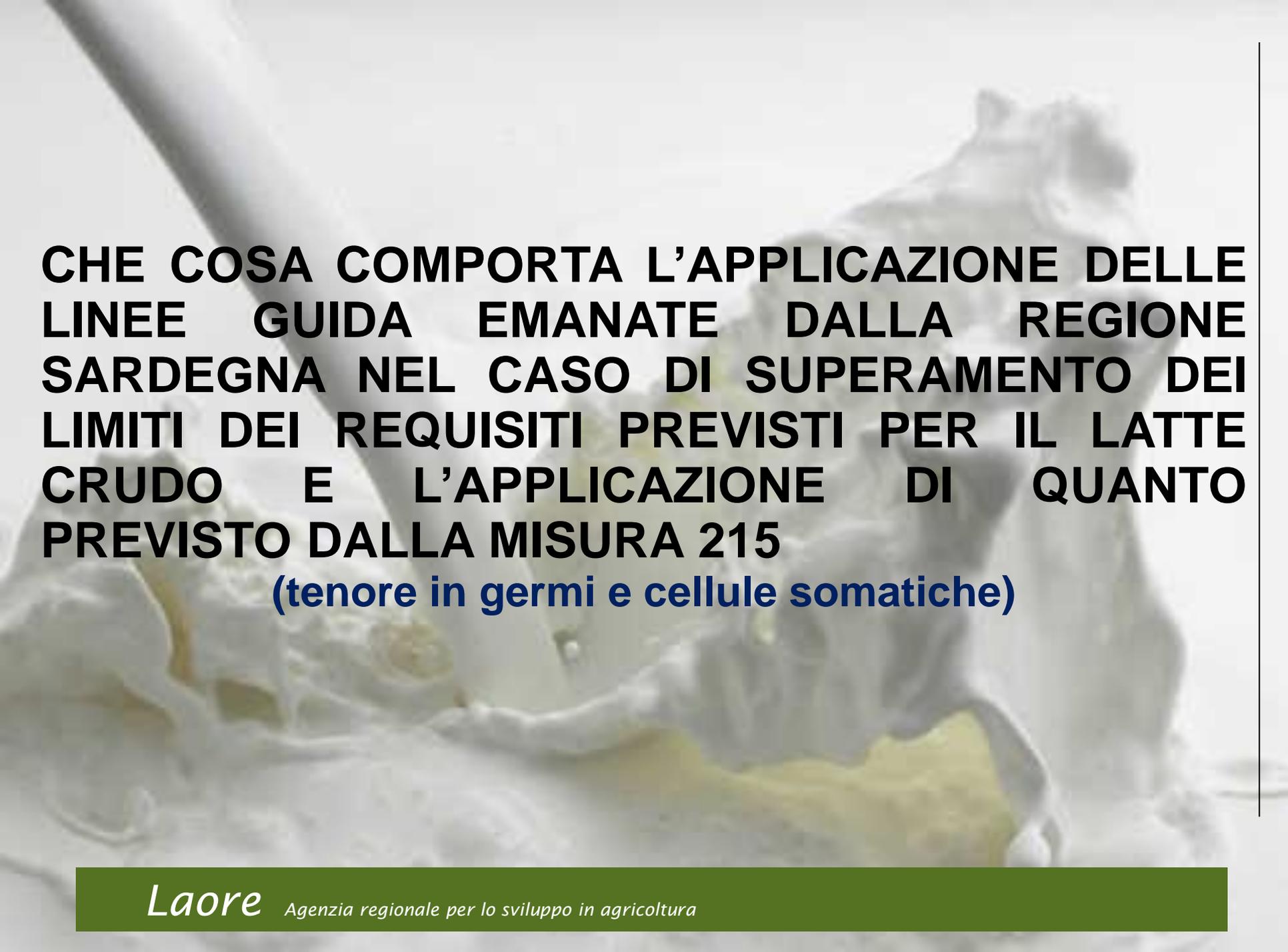
6. Criteri relativi al tenore in germi e cellule somatiche che definiscono la conformità per il latte crudo

Prodotto	Criterio	Parametro limite	Modalità di calcolo	Frequenza controlli
Latte crudo di vacca	Germi a 30°C (per ml)	≤ 100.000	media geom. mobile (*) rif. a 2 mesi	2 prelievi /mese
	Cell. Somatiche (per ml)	≤ 400.000	media geom. mobile (*) rif. a 3 mesi	1 prelievo/mese
Latte crudo di altre specie	Germi a 30° C (per ml)	≤ 1.500.000	Media geom. mobile (*) rif. a 2 mesi	2 prelievi /mese
Latte di altre specie destinato a prodotti crudi	Germi a 30°C (per ml)	≤ 500.000	m. geom. mobile (*) rif. a 2 mesi	2 prelievi /mese
Latte crudo di qualsiasi specie	Residui di antibiotici	< LMR riguardo una qualunque delle sostanze di cui agli all.ti I e III del reg.CE 2377/90	Campione singolo (**)	Commisurata all'analisi dei pericoli

6. Bis Valore delle cellule somatiche che definiscono la conformità del latte crudo per la Mis 215 «pagamenti per il benessere degli animali»

La Misura prevede:

- l'obbligo di fare eseguire presso un laboratorio accreditato da ACCREDIA (*), le analisi del CCS del latte massale almeno una volta al mese per tutto il periodo di lattazione.
- che a livello aziendale la media geometrica annua del contenuto di cellule somatiche deve essere inferiore o uguale 1.500.000/ml di latte calcolata al termine del periodo di mungitura, sulla base dei controlli mensili effettuati durante tutto il periodo di mungitura.



CHE COSA COMPORTA L'APPLICAZIONE DELLE LINEE GUIDA EMANATE DALLA REGIONE SARDEGNA NEL CASO DI SUPERAMENTO DEI LIMITI DEI REQUISITI PREVISTI PER IL LATTE CRUDO E L'APPLICAZIONE DI QUANTO PREVISTO DALLA MISURA 215
(tenore in germi e cellule somatiche)

Le procedure che le autorità competenti devono applicare nel caso di superamento dei limiti (tenore in germi e cellule somatiche)

l'operatore del settore alimentare ha l'obbligo di:

- comunicare il superamento dei limiti all'Autorità competente (ASL) entro 48 ore dell'acquisizione del referto di analisi)
- Segnalare che dalla data di comunicazione ha inizio il “periodo di osservazione” di 3 mesi per il rientro nei limiti di legge
- adottare le misure necessarie a riportare i valori del latte a livelli di conformità.

Se la media geometrica mobile non è rientrata nei limiti previsti dopo il periodo di osservazione (3 mesi):

a) notifica di divieto alla consegna del latte crudo come latte destinato al consumo umano;

b) in alternativa autorizza la consegna, temporanea e transitoria, del latte crudo ad uno stabilimento:

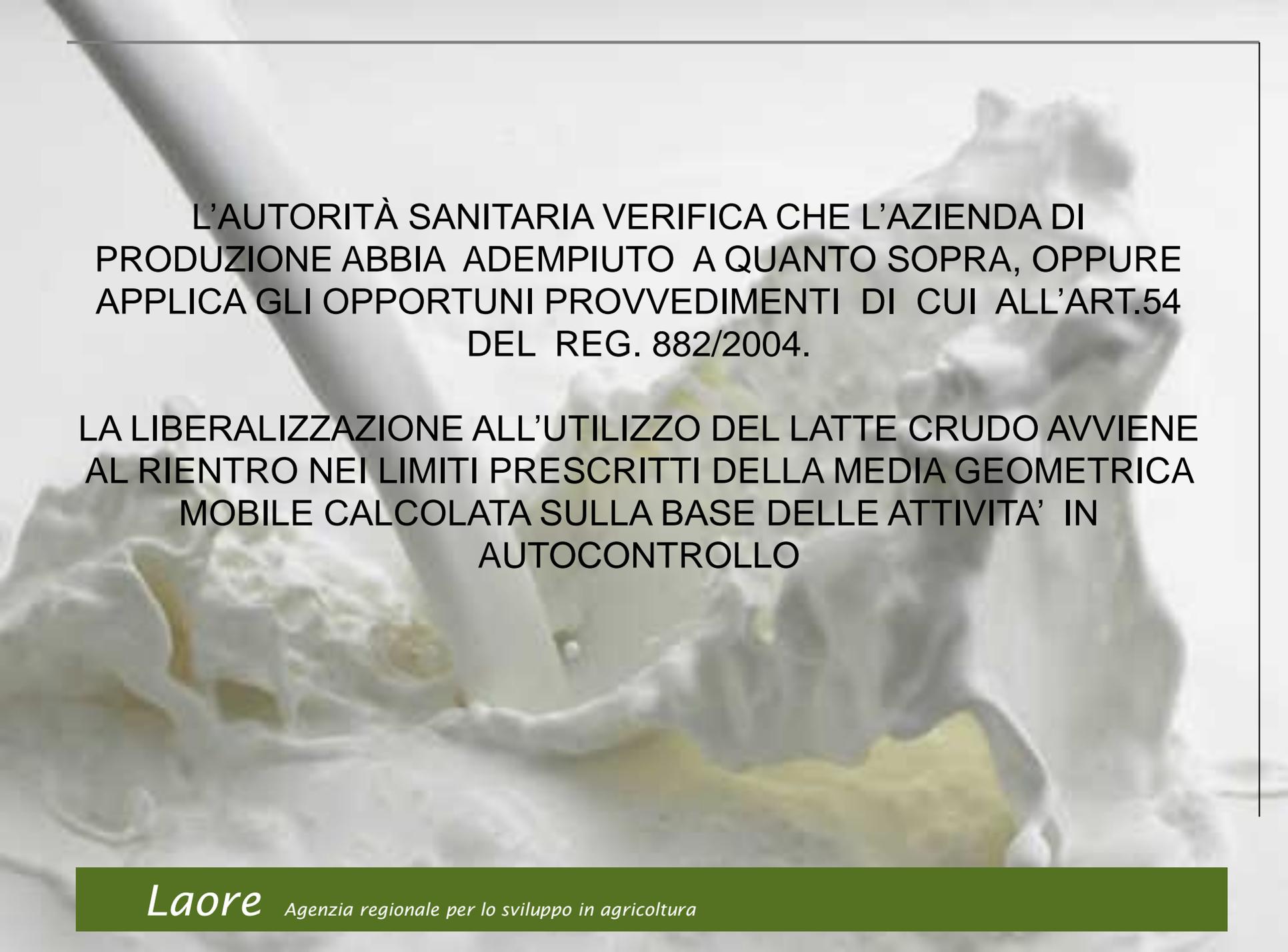
1. per il latte vaccino e bufalino, per un periodo di tre mesi;
2. per il latte ovi-caprino, per un periodo massimo di una stagione produttiva. Il servizio veterinario può stabilire una proroga per un'ulteriore stagione produttiva qualora le cariche microbiche, benché non siano ancora conformi ai valori stabiliti dalla norma, evidenzino un significativo miglioramento rispetto ai valori iniziali.

Tale **autorizzazione** dovrà essere **subordinata** almeno:

- a specifici requisiti di trattamento (pastorizzazione o altro trattamento equivalente);
- all'indicazione della destinazione d'uso e della tracciabilità;
- alla predisposizione di un piano di rientro che indichi le misure adottate per il ripristino dei valori normali;
- all'eventuale ricerca analitica dei principali germi patogeni;
- alla sottoscrizione di tali specifiche, da parte del caseificio centro di raccolta di riferimento.



c) in alternativa, prescrive che il latte non conforme possa essere utilizzato esclusivamente per la produzione di formaggi con maturazione superiore a 60 gg.



L'AUTORITÀ SANITARIA VERIFICA CHE L'AZIENDA DI PRODUZIONE ABBA ADEMPIUTO A QUANTO SOPRA, OPPURE APPLICA GLI OPPORTUNI PROVVEDIMENTI DI CUI ALL'ART.54 DEL REG. 882/2004.

LA LIBERALIZZAZIONE ALL'UTILIZZO DEL LATTE CRUDO AVVIENE AL RIENTRO NEI LIMITI PRESCRITTI DELLA MEDIA GEOMETRICA MOBILE CALCOLATA SULLA BASE DELLE ATTIVITA' IN AUTOCONTROLLO

ATTIVITA' INFORMATIVA

La delibera 44/36 del 14.12.2010, dà mandato all'Assessorato dell'Igiene e Sanità e dell'Assistenza Sociale di promuovere collaborazioni tra diverse autorità istituzionali e non, destinate a programmi di formazione

rivolti agli allevatori per sensibilizzarli ad applicare e rispettare le corrette prassi igieniche in allevamento,

rivolti agli operatori addetti al prelievo dei campioni di latte destinato ai controlli obbligatori.

NEL CASO DEL SUPERAMENTO DEL CONTENUTO DI CELLULE SOMATICHE DEL LATTE LA MIS. 215 PREVEDE LE SEGUENTI RIDUZIONI ED ESCLUSIONI:

Classe violazione	Gravità	Entità	Durata
Basso (1)	Mancanza di 1 o 2 referti di laboratorio e/o una quantità di cellule somatiche \leq a 1.600.000 su ml per gli ovini e di 1.800.000 su ml per i caprini	Coerente con gravità	Coerente con gravità
Medio(3)	Mancanza da 3 a 5 referti di laboratorio e/o una quantità di cellule somatiche $>$ a 1.600.000 e \leq a 1.800.000 su ml per gli ovini e per i caprini $>$ a 1.800.000 e \leq a 2.000.000 su ml	Coerente con gravità	Coerente con gravità
Alto (5)	Mancanza di tutti i referti di laboratorio e/o una quantità di cellule somatiche $>$ a 1.800.000 su ml per gli ovini e $>$ di 2.000.000 su ml per i caprini.	Coerente con gravità	Coerente con gravità

NB: nel caso di più violazioni con classe di gravità diversa il parametro da prendere come riferimento è quello con la classe di violazione più alta. **Il numero minimo di referti di analisi del latte, per anno di impegno, è pari a 6 per il latte ovino e pari a 4 per il latte caprino.**

QUALI AZIONI AIUTANO I PRODUTTORI AL
RISPETTO DEGLI ADEMPIMENTI PREVISTI
NELLE LINEE GUIDA E NELLA MIS. 215
ILLUSTRATI

II PROGETTO QUALITÀ LATTE

Persegue l'obiettivo di garantire la sicurezza delle produzioni attivando un sistema di filiera che coinvolga i produttori ed i trasformatori regionali di latte ovino e caprino, insieme alle istituzioni di assistenza e ricerca

Le azioni del progetto sono coerenti con gli obiettivi che le Linee Guida perseguono nel rispetto delle disposizioni comunitarie in materia di sicurezza alimentare e con gli impegni previsti dalla Misura 215 “pagamenti per il benessere degli animali” per gli allevatori che vi hanno aderito

Il PQL prevede:

1. l'**adesione dei caseifici** ad un progetto regionale di controllo e miglioramento della qualità del latte ovino, attraverso la sottoscrizione di una convenzione con l'Agenzia Laore Sardegna;
2. l'**ottimizzazione delle procedure del campionamento** del latte da inviare ai laboratori di analisi;

3. la fornitura di **attrezzature** destinate ad automatizzare il prelievo dei campioni del latte, garantire la catena del freddo durante il loro trasporto e permetterne la tracciabilità;
4. la creazione di un servizio di **assistenza tecnica** finalizzato a risolvere le situazioni che ostacolano il raggiungimento degli standard di qualità del latte richiesti dalle norme vigenti.

L'ottimizzazione delle procedure del campionamento del latte da inviare ai laboratori di analisi;

Rappresenta una azione primaria per la verifica dei requisiti del latte conferito dai produttori e la sua conformità con le disposizioni contenute nelle linee guida emanate dalla Regione Sardegna e con quelle della Mis. 215.

L'agenzia Laore ha attivato le seguenti azioni :

1) Il progetto lattoprelevatori

E' stata stipulata una convenzione con 35 stabilimenti caseari che prevede la dotazione di attrezzature per il campionamento automatico del latte (negli automezzi ed al ricevimento in banchina e/o nei centri di raccolta), la idonea conservazione e la tracciabilità dei campioni sino all'arrivo presso lo stabilimento

In particolare

La Regione Sardegna tramite l'Agenzia Laore Sardegna ha acquistato **281 lattoprelevatori** automatici, 227 frigoriferi da automezzo e 227 rilevatori di temperatura, che verranno distribuiti a **35 stabilimenti** che trasformano il latte di **10.000 allevamenti** che rappresenta l'**85%** della produzione di latte.

Si prevede l'entrata in funzione entro l'anno 2012.

2 – una azione di aggiornamento / formazione

Indirizzata al personale addetto al campionamento del latte, facente capo ai caseifici assegnatari delle attrezzature.

L'attività predisposta dalla agenzia Laore in collaborazione con l'IZS della Sardegna e L'Aras, si è già conclusa ed ha interessato oltre 300 operatori, comprendente anche i responsabili della qualità dei caseifici aderenti al progetto;

Si prevede l'estensione dell'iniziativa agli operatori degli stabilimenti caseari sinora non ancora compresi in questa tranche

3 – una azione di assistenza tecnica e formazione

Indirizzata a tutti i beneficiari della Misura 215. L'attività prevista riguarda l'obbligo da parte dei beneficiari a partecipare a specifici programmi di:

- aggiornamento (10 ore in aula)
- assistenza tecnica aziendale (16 ore in azienda).

I programmi di formazione e assistenza tecnica organizzati dalla rete di assistenza tecnica LAORE e ARA, riguardano argomenti che aiutano l'allevatore a rispettare le disposizioni illustrate

Ancora sul campionamento del latte
al fine di garantire la rappresentatività dei campioni,

Tutti gli operatori impegnati nei campionamenti del latte, effettuati sia manualmente che con l'ausilio di attrezzature automatiche, sono tenuti, a rispettare le indicazioni contenute nel Manuale delle procedure che fa parte della convenzione stipulata dai caseifici con l'Agenzia Laore

Il manuale definisce i compiti, le responsabilità e le modalità per la corretta esecuzione del campionamento, trasporto e conservazione del latte destinato al laboratorio di analisi.

Il prelievo dei campioni è curato dal caseificio con il proprio personale, appositamente addestrato, o tramite personale esterno, abilitato a questa operazione.

CONCLUSIONI

Al fine di rendere efficaci le azioni che l'OSA adotta per garantire la sicurezza del prodotto immesso in commercio, è opportuno adottare sempre alcuni elementari principi di comportamento:

- Adottare tutte le azioni igienico sanitarie e di corretta gestione dell'allevamento necessarie a garantire la conformità del prodotto ;
- vigilare sulla correttezza del campionamento del latte destinato al laboratorio di analisi, affinché sia effettivamente rappresentativo di quello conferito alla struttura di trasformazione;

- favorire azioni sinergiche tra il caseificio (o l'acquirente del prodotto, qualora fosse un intermediario) e le istituzioni preposte a fornire servizi di assistenza tecnica, finalizzate a prevenire e/o risolvere criticità responsabili di eventuali non conformità del prodotto .

Chiarimenti ed approfondimenti possono essere richiesti agli sportelli territoriali dell'Agenzia Laore Sardegna



Grazie per l'attenzione