

Prot. n.

AI DIRETTORI GENERALI
DELLE AZIENDE SANITARIE USL
DELLA REGIONE PIEMONTE
S E D I

AI RESPONSABILI
DEL SERVIZIO VETERINARIO
DELLE AZIENDE SANITARIE USL
DEL PIEMONTE
S E D I

AI RESPONSABILI
DEL SERVIZIO IGIENE DEGLI
ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
DELLE AZIENDE SANITARIE USL
DEL PIEMONTE
S E D I

ALL'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO
DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE
D'AOSTA
S E D E

ALLE SEZIONI DELL'I.Z.S. DEL
PIEMONTE, LIGURIA E VALLE
D'AOSTA
S E D I

ALL'AGENZIA REGIONALE
PER L'AMBIENTE
S E D E

e, p.c. AL MINISTERO DELLA SANITA'
Dipartimento Alimenti e Nutrizione e
Sanità Pubblica Veterinaria
R O M A

ALL'ASSESSORATO AGRICOLTURA
E FORESTE DELLA REGIONE PIEMONTE
S E D E

AL PRESIDE DELLA FACOLTA'
DI MEDICINA VETERINARIA
DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI TORINO
S E D E

AI COMANDI REGIONALI DEL
NUCLEO CARABINIERI DEL NAS
S E D E

ALL'ASSOCIAZIONE REGIONALE
ALLEVATORI
S E D E

ALL'ASSOLATTE
S E D E

ALL'ASSOCASEARI
S E D E

ALLE ASSOCIAZIONI REGIONALI
PRODUTTORI DI LATTE
S E D E

AI CONSORZI DI PRODUZIONE DEI
FORMAGGI TIPICI DEL PIEMONTE
S E D E

ALLE ORGANIZZAZIONI PROFESSIONALI
AGRICOLE DEL PIEMONTE
S E D E

OGGETTO: DPR 14 febbraio 1997, n.54 - Prime indicazioni per l'attuazione nella Regione Piemonte delle norme in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte.



Premessa

L'atteso recepimento delle direttive 92/46 e 92/47 CEE, avvenuto con grave ritardo, ha sollevato una serie di quesiti inerenti l'applicazione della norma. Oltre all'esigenza di stabilire modalità di gestione uniformi su tutto il territorio regionale, acquista particolare rilievo:

- programmare attentamente l'attività dei servizi, considerati i ridotti tempi a disposizione;
- favorire le modalità più agili ed efficaci per la registrazione dei produttori;
- garantire l'imparzialità dei controlli sulle produzioni e delle misure adottate in caso di non conformità.

Va comunque rilevato che il provvedimento, anche a causa dell'estrema complessità dei meccanismi di eccezione e di deroga alle norme di carattere generale, complica pesantemente, senza accrescerne l'efficacia, le funzioni di controllo e vigilanza veterinaria.

Un'attenzione particolare va pertanto posta al raggiungimento dell'obiettivo, che è rappresentato dal miglioramento igienico-sanitario delle produzioni regionali.

A) - AZIENDE DI ALLEVAMENTO PRODUTTRICI DI LATTE DESTINATO AL MERCATO

A.1 Informazione preliminare agli allevatori sugli adempimenti e sugli obblighi dei titolari di aziende da latte.

Affinché siano chiari ed uniformemente intesi i contenuti del DPR 54/97, le procedure da seguire per la registrazione ed i requisiti che l'azienda, gli impianti, il personale addetto, gli animali produttori ed il latte consegnato devono possedere, è stata inviata alle Associazioni ed Organizzazioni degli allevatori e dei produttori la nota illustrativa allegata alla presente direttiva. Il materiale è stato predisposto con schede che possono anche essere utilizzate per programmi di informazione in sede locale.

A.2 Registrazione delle aziende (art.11 e art. 24 DPR 54/97) : procedure per le registrazioni d'ufficio e su domanda ; mantenimento, sospensione e revoca delle registrazioni.

La registrazione dovrà riguardare **tutte le aziende che allevano bovini, ovini e caprini o bufalini produttori di latte per il consumo umano**, indipendentemente dalla destinazione del latte. La registrazione ai sensi del DPR 54/97 non è prevista unicamente per le aziende che vendono direttamente al consumatore il latte crudo o i prodotti a base di latte, che sono autorizzate ai sensi di altre norme (vedi esclusioni dal campo di applicazione). Il DPR stabilisce in particolare che:

- le autorizzazioni rilasciate dai Sindaci ai sensi dei D.M. 184 e 185/91 per la produzione di latte alimentare e di latte di alta qualità conservino la loro validità; a questo proposito, si precisa che hanno lo stesso valore anche le registrazioni definitive conservate negli appositi elenchi dei Servizi veterinari delle ASR ;
- le aziende che hanno pratiche di autorizzazione/registrazione ancora in corso ai sensi delle norme richiamate al punto precedente (aziende in deroga per i requisiti di cui all'art. 1, comma 1, lettera b, del D.M. 9/5/91, n. 184 - condizioni generali di igiene fissate dagli allegati II e III del decreto stesso) debbano completare la procedura di registrazione entro il mese di marzo 1998 ;
- le aziende che consegnano il latte destinato alla trasformazione e quelle che intendono consegnare latte destinato alla produzione di latte alimentare trattato termicamente ma che non hanno fatto richiesta precedentemente, debbano presentare domanda di registrazione entro settembre 1997 ed essere in possesso dei requisiti previsti dal DPR 54/97 entro il mese di ottobre del 1998, per potere essere registrate entro la fine dell'anno.

La domanda di registrazione (cfr. nota fac simile accluso alla nota inviata ai produttori ed allegata alla presente direttiva) deve essere presentata dal detentore (registrato secondo il DPR 317/96) e corredata dall'indicazione del codice aziendale già assegnato. Per la prevalente competenza veterinaria sull'accertamento dei requisiti per la registrazione (Allegato A, capitolo I, II, III del DPR citato), la domanda sarà indirizzata al Servizio Veterinario della ASR.

Dopo la registrazione provvisoria, ottenuta con l'accertamento veterinario favorevole, la domanda sarà trasmessa, , ove necessario, al Servizio di Igiene e Sanità Pubblica per la verifica dei requisiti di cui all'allegato A, capitolo II, comma 2 (idoneità delle acque utilizzate per la pulizia delle attrezzature di mungitura, trasporto e conservazione del latte) ed all'allegato A, capitolo III, lettera C, comma 2 (libretto di idoneità sanitaria del personale addetto alla mungitura).

I titolari di aziende che siano già in regola per quanto riguarda i requisiti citati possono farne menzione sulla domanda definitiva, formalizzabile con il parere del S.I.S.P. Le presenti indicazioni sono comunque suscettibili di modificazioni, qualora accordi presi tra i Servizi in sede di Dipartimento di Prevenzione consentano altrimenti di assicurare la definizione della pratica.

Ricevute le domande, l'area funzionale C dei Servizi Veterinari delle ASR darà corso ai sopralluoghi per la registrazione delle aziende, assicurando una prima verifica entro la fine del 1997. La riscossione delle tariffe relative alla registrazione è rimandata all'emanazione di apposito provvedimento ministeriale.

Se l'azienda risulta in possesso dei requisiti di cui ai capitoli II e III dell'allegato A del DPR 54/97 (Igiene dell'azienda e norme di igiene della mungitura, raccolta e trasporto latte), la registrazione viene formalizzata, inserendo il relativo codice aziendale nell'elenco delle aziende registrate e dandone comunicazione all'allevatore di norma entro 60 giorni dalla presentazione della domanda. La connessione con il codice aziendale consentirà di aggiungere questa speciale registrazione alle anagrafiche di azienda previste dal DPR 317/96.

In caso contrario, all'allevatore saranno comunicati gli adeguamenti necessari, da eseguirsi al più tardi entro ottobre 1998. Fatto salvo il caso di grandi aziende di allevamento con complesse ristrutturazioni da effettuare, non si ritiene necessaria la presentazione preventiva del programma di adeguamento previsto dall'articolo 24 del DPR 54/97. In quest'ultimo caso, ovviamente, l'allevatore si atterrà alle prescrizioni successivamente impartite dal Servizio Veterinario, a seguito del sopralluogo di verifica.

Il mantenimento, da parte delle aziende, dei requisiti necessari per la registrazione dovrà essere oggetto di programmi di vigilanza costante. La mancata presenza dei requisiti prescritti dà luogo a provvedimenti graduati secondo:

- l'importanza delle carenze riscontrate;
- il loro rilievo nell'ostacolare od impedire il raggiungimento degli obiettivi sanitari e di qualità del latte;
- la possibilità e la disponibilità dell'allevatore a mettere sollecitamente in atto i correttivi necessari.

Oltre alla prescrizione ufficiale delle misure da applicare, la registrazione potrà essere sospesa temporaneamente, con la contestuale fissazione delle condizioni alle quali è possibile la prosecuzione dell'attività dell'azienda, o revocata.

In caso di perdita della qualifica sanitaria dell'azienda per tubercolosi o brucellosi (allegato A, capitolo I e art. 3 del DPR), la registrazione non è sospesa ma l'ordinario conferimento del latte viene vietato e sostituito dalla destinazione vincolata alle speciali condizioni previste (raccolta separata ed invio vincolato alla esecuzione di un trattamento termico efficace).

A.3 Controlli sulla qualità del latte

Per tutto il 1997 i campionamenti per la verifica dei requisiti igienico-sanitari del latte alla stalla proseguiranno con le modalità già previste per l'attuazione del D.M. 184/91, completando gli accertamenti nelle aziende che conferiscono il latte per la produzione di latte trattato termicamente. Con la sola eccezione del latte destinato ad un trattamento di pastorizzazione bassa, la valutazione della conformità del latte andrà effettuata con i parametri, validi fino alla fine del 1997, indicati dalla deroga di cui all'articolo 23, comma 2 del DPR 54/97 (tenore in

germi $\leq 400.000/ml$; cellule somatiche $\leq 500.000/ml$) sempre che il prodotto venga commercializzato esclusivamente sul territorio nazionale.

Si ricorda che nulla è invece innovato per quanto riguarda l'applicazione del D.M. 185/91 che regola la produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità.

Dal 1.1.1998, il latte bovino destinato al mercato (con l'esclusione di quello utilizzato per la fabbricazione di prodotti venduti direttamente dal produttore al consumatore) dovrà rispettare i parametri di indice citologico e carica batterica definitivi: tenore in germi $\leq 100.000/ml$; cellule somatiche $\leq 400.000/ml$. È escluso solo il latte che viene destinato alla produzione di formaggi con periodo di maturazione superiore a 60 giorni.

Entro il mese di gennaio 1998 gli stabilimenti che ritirano il latte sono pertanto tenuti a consegnare ai Servizi veterinari competenti l'elenco aggiornato degli allevamenti fornitori, indicando per ognuno se il latte viene destinato alla produzione di formaggi con tempo di maturazione superiore a 60 giorni, in modo da esentare le relative aziende da specifici accertamenti per i due parametri indicati.

Dal 1998 gli allevamenti da latte saranno pertanto periodicamente controllati:

- 1) con un prelievo annuale di un campione aziendale, se viene fornita la documentazione attestante che il latte viene destinato alla produzione di formaggi con maturazione di oltre due mesi. In questi casi viene verificato il solo indice crioscopico, secondo l'allegato A, capitolo III del DPR 54/97, mentre gli accertamenti su tenore in germi e cellule somatiche hanno carattere conoscitivo, fermo restando l'obiettivo di ricondurre tutte le produzioni ai migliori requisiti igienici, anche in presenza di deroghe di legge;
- 2) con un ciclo annuale di prelievi (1 prelievo per indice crioscopico, 1 prelievo al mese per tre mesi per cellule somatiche; 2 prelievi al mese per due mesi per il tenore in germi), in caso diverso.

Un ciclo annuale di prelievi deve essere effettuato anche per il controllo della carica batterica del latte ovino e caprino conferito per la lavorazione di prodotti con tempo di maturazione inferiore a 60 giorni.

I prelievi saranno eseguiti preferibilmente a seguito degli automezzi di raccolta, con l'ausilio dei Presidi Multizonali di Profilassi e Polizia veterinaria.

Nel primo anno, considerato che i Servizi dell'area C devono ancora procedere alla valutazione dei carichi di lavoro, e almeno fintanto che il Ministero della Sanità non avrà fissato la periodicità dei controlli ai sensi dell'articolo 11 del DPR 54/97, i Servizi potranno:

- a) accertare la qualità delle produzioni con un solo prelievo annuale, nel caso in cui questo fornisca un esito favorevole ed in linea con i risultati di eventuali accertamenti praticati nell'ambito dei programmi di pagamento del latte secondo qualità o degli accertamenti ufficiali o di autocontrollo praticati presso lo stabilimento di lavorazione;
- b) completare il ciclo di accertamenti valido per la formulazione della media geometrica dei valori nelle aziende nelle quali si rilevi lo scostamento dai limiti prescritti:
 - al primo controllo annuale;
 - ad accertamenti praticati nell'ambito dei programmi di pagamento del latte secondo qualità;
 - ad accertamenti praticati dallo stabilimento di lavorazione e di cui è data informazione ai sensi dell'allegato A, capitolo III, comma 2 del DPR 54/97.

I risultati degli accertamenti ufficiali devono sempre essere comunicati all'allevatore. In caso di esito sfavorevole per sfioramento dei limiti massimi della media geometrica per tenore in germi e cellule somatiche, i risultati vengono notificati con l'invito ad assicurare che, entro tre mesi, il latte soddisfi i requisiti prescritti, pena l'esclusione dal conferimento per tutte le produzioni, eccetto i formaggi a maturazione prolungata.

B) PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI DI TRATTAMENTO E DI TRASFORMAZIONE.

I controlli veterinari sul latte ricadono nelle competenze dell'area funzionale che si occupa dell'igiene delle produzioni zootecniche (area "C"). Tuttavia, in altre Regioni, prevale attualmente l'orientamento di affidare tutti i controlli nel settore della trasformazione (stabilimenti e centri) ai veterinari dell'area B (controllo degli alimenti di origine animale).

Peraltro, anche in Piemonte, l'esperienza acquisita dai veterinari dell'area B nell'ambito dei programmi di adeguamento strutturale ed igienico-funzionale dei macelli e dei laboratori di alimenti di origine animale può facilitare l'organizzazione dei controlli nel settore dei prodotti a base di latte e l'applicazione della nuova norma.

Appare quindi opportuno, in questa prima fase in cui l'area C non ha ancora raggiunto lo sviluppo ed il necessario consolidamento organizzativo, affidare ai veterinari dell'area funzionale "B" i compiti relativi al riconoscimento degli stabilimenti e dei centri che operano nel settore dei prodotti a base di latte. Ciò non pregiudica la possibilità di una diversa organizzazione dei controlli nel caso in cui (come nelle Aziende USL di Torino, per il ridotto numero di allevamenti, per accordi tra i dirigenti delle diverse aree funzionali e per esperienze acquisite) possa risultare più razionale ed efficace la scelta di affidare l'applicazione del nuovo Decreto al solo personale dell'area funzionale "C".

Il DPR 54/97 delega alle Regioni tutte le procedure di riconoscimento e di iscrizione degli stabilimenti di produzione.

I responsabili degli impianti di produzione, devono presentare la domanda di riconoscimento, per il tramite del Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria, alla Regione Piemonte, Assessorato alla Sanità - Settore Assistenza Veterinaria - entro il 27 settembre del corrente anno - utilizzando il modello allegato alla presente direttiva (allegato 1); la domanda, in duplice copia ed in carta legale, deve essere corredata dai documenti riportati nell'allegato 2.

La scadenza del 30 giugno 1997 prevista per la fine dei lavori di adeguamento strutturale degli stabilimenti e dei centri in deroga temporanea ai sensi della Direttiva CE 92/47 e della Decisione n. 94/695/CE non può essere intesa come termine perentorio per la presentazione delle domande. Saranno accolte, quindi, anche le domande che perverranno successivamente alla data del 30 giugno 1997.

E' tuttavia opportuno che i titolari degli stabilimenti che devono adeguare gli impianti non tardino nel presentare la domanda di riconoscimento, in modo da poter eseguire i lavori richiesti dal Servizio Veterinario dell'ASR ed ottenere il riconoscimento dello stabilimento entro il **termine perentorio del 31/12/97** stabilito dal Decreto.

Terminati gli accertamenti previsti (da eseguirsi, di norma, entro 30 giorni dal ricevimento della domanda) il Servizio Veterinario dell'ASR, entro 10 giorni dal completamento dell'istruttoria, provvede ad inviare al Settore Assistenza Veterinaria della Regione Piemonte la domanda in originale con il parere del veterinario responsabile di Area. Nel caso in cui il parere veterinario

sia sfavorevole deve essere allegata anche copia del verbale contenente le prescrizioni ed i tempi di adeguamento.

Entro 60 giorni dal ricevimento della domanda di riconoscimento con parere favorevole del servizio veterinario dell'ASR, il Settore Assistenza Veterinaria della Regione Piemonte, dopo aver svolto gli accertamenti ritenuti necessari, provvede ad assegnare allo stabilimento o al centro un numero di riconoscimento e ad iscriverlo in un apposito elenco approvato dalla Giunta Regionale.

Fatto salvo quanto stabilito dall'art 1 del DPR 54/97, gli stabilimenti in possesso della sola autorizzazione sanitaria rilasciata ai sensi dell'art.2 della L.283/62 non possono svolgere attività disciplinate dal nuovo decreto (produzione ed immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte).

Il riconoscimento CEE è obbligatorio anche per i produttori di formaggi stagionati e per gli stabilimenti a limitata capacità produttiva che, pur beneficiando di alcune deroghe per le strutture, devono disporre di impianti ed attrezzature in regola con i requisiti igienico funzionali generali stabiliti dal Decreto 54/97.

Sono inoltre soggetti a riconoscimento CE i centri di maturazione e stagionatura non adiacenti a stabilimenti di produzione ed i depositi che effettuano frazionamento e/o confezionamento dei prodotti.

Le spese per il riconoscimento degli stabilimenti e dei centri dovranno essere totalmente a carico dei titolari degli stessi; in attesa che il Ministero della Sanità definisca gli importi da riscuotere, si applica la tariffa prevista alla voce B16 del vigente tariffario regionale, salvo conguaglio.

C) - ESCLUSIONI DAL CAMPO DI APPLICAZIONE E DEROGHE

Sono escluse dal campo di applicazione del D.P.R 54/97 le seguenti attività:

- la vendita diretta al consumatore finale (inteso come acquirente diretto) di latte crudo e di prodotti a base di latte preparati nella stessa azienda. Per quanto riguarda i requisiti funzionali e strutturali delle aziende che producono latte per il consumo diretto, in attesa che il Ministero della Sanità emani le speciali norme previste dall'art.7 della legge 3.5.89, n.169, si applica il Regio Decreto 9.5.1929, n.994. Il latte deve inoltre provenire da animali di allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi (bovini e caprini) e almeno indenni da brucellosi (bovini, ovini e caprini), senza possibilità di alcuna deroga.

La lavorazione aziendale e la vendita dei prodotti è assoggettata al rispetto dei requisiti igienico funzionali e strutturali previsti dal DPR 327/80. Il latte deve provenire da animali di allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi (bovini e caprini) e almeno indenni da brucellosi (bovini, ovini e caprini); per la produzione di formaggi ovini e caprini preparati nella stessa azienda, è consentito l'impiego di latte proveniente da animali sani di allevamenti non indenni né ufficialmente indenni, solo a condizione che l'azienda sia in possesso di uno specifico impianto, autorizzato dall'ASR, per il trattamento termico del latte (art.18, comma 1, lettera d) del DM 2.7.92, n.453).

- la vendita al consumatore (vendita per il consumo sul posto - art.1 L.287/91 - e distributori automatici) in pubblici esercizi;
- la produzione ed il confezionamento di pasti destinati alla ristorazione collettiva;
- la produzione di alimenti con contenuto in latte o derivati (ottenuti ai sensi del DPR 54/97) inferiore al 50% in peso nel prodotto finito.

Sono ammesse deroghe parziali nei seguenti casi:

- prodotti che richiedono un periodo di maturazione superiore a 60 gg.: le deroghe riguardano i parametri microbiologici, le cellule somatiche del latte ed i requisiti strutturali degli impianti che devono comunque adeguarsi a quanto previsto dall'art. 28 del DPR 327/80;
- stabilimenti a limitata capacità produttiva che trasformano non più di 2 milioni di litri di latte all'anno: le deroghe riguardano le caratteristiche strutturali dello stabilimento che deve comunque possedere i requisiti previsti dall'art. 28 del DPR 327/80. Non sono previste deroghe per gli stabilimenti che ritirano meno di 2 milioni di litri di siero o di altri prodotti lattieri liquidi. Negli stabilimenti a limitata capacità produttiva non sono previste deroghe per i requisiti del latte;
- stabilimenti che fabbricano prodotti a base di latte che presentano caratteristiche tradizionali definite dalla Decisione 97/284/CE (ad esempio, per il Piemonte, Raschera - Murazzano - Castelmagno - Bra - Robiola di Roccaverano - Toma piemontese - Grana padano - Gorgonzola): sono previste deroghe per le superfici di contatto ed i locali di stagionatura e maturazione. Le deroghe, individuali o generali, vengono concesse valutata la conformità del processo produttivo ai disciplinari specifici.
- per la produzione di prodotti a base di latte con periodo di stagionatura inferiore a 60 giorni è ammessa, fino al 31/12/97, l'utilizzazione di latte crudo non conforme ai requisiti dell'all. A cap. IV; in tal caso sono richieste le seguenti garanzie:
 - * stoccaggio separato dal latte conforme;
 - * lo stoccaggio e la lavorazione del latte non conforme deve avvenire in locali, linee o tempi diversi rispetto alla trasformazione del latte conforme; analoga cautela deve essere assicurata per i prodotti finiti;
 - * presenza di specifiche procedure di autocontrollo per le operazioni di lavaggio e disinfezione dei locali e delle linee di lavorazione;
 - * le confezioni non devono recare il bollo sanitario e i prodotti possono essere commercializzati nel solo ambito nazionale.
- Fino al 31/12/97, a condizione che i prodotti rimangano sul mercato nazionale, può essere utilizzato per la produzione di latte trattato termicamente (pastorizzato a temperatura elevata, latte UHT, latte sterilizzato) anche latte bovino con seguenti valori:
 - * indice citologico (titolo di cellule somatiche) non superiore a 500.000 ml;
 - * carica batterica (tenore di germi) non superiore a 100.000 germi/ml.

Il riconoscimento dell'impianto è obbligatorio anche per gli stabilimenti che operano in deroga: nella domanda di riconoscimento deve essere indicata la tipologia dello stabilimento per il quale si richiede l'abilitazione ed i prodotti che si intendono fabbricare. Le variazioni dell'indirizzo produttivo o il superamento del tetto di produzione devono essere

preventivamente comunicate al Settore Veterinario della Regione per il tramite dell'ASR per gli accertamenti necessari e per la conferma del riconoscimento CE assegnato.

Il mancato rispetto delle condizioni stabilite per gli stabilimenti che operano in deroga comporta, oltre all'adozione degli eventuali provvedimenti amministrativi o penali, il ritiro del riconoscimento allo stabilimento e l'interruzione dell'attività in esso svolta.

Si precisa che nel caso in cui nello stabilimento si ottengano sia prodotti che beneficiano di deroghe, sia prodotti per i quali non sono previste deroghe, i requisiti strutturali dello stabilimento devono essere quelli previsti per la produzione di questi ultimi.

D) - Produzione e controllo dei gelati

La produzione di gelati in laboratori artigianali annessi a pubblici esercizi non ricade nel campo di applicazione del DPR 54/97. Ne consegue, a giudizio di questo Assessorato, che l'autorizzazione sanitaria delle gelaterie artigianali adiacenti a pubblici esercizi compete ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle Aziende Sanitarie.

Per quanto riguarda i controlli microbiologici previsti all'art. 20 del DPR 54/97, si ritiene che nei laboratori artigianali annessi a pubblici esercizi possano essere opportunamente mantenuti i programmi di vigilanza disposti ed attuati dai Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle Aziende sanitarie. Il controllo degli stabilimenti industriali riconosciuti compete invece, ai sensi dell'art. 12 del Decreto in esame, ai Servizi Veterinari delle Aziende sanitarie.

E) - Bollatura sanitaria

Per l'utilizzo delle scorte di involucri e confezioni privi di bollo sanitario, il Decreto prevede la scadenza del 27 settembre 1997. Tuttavia, considerate le difficoltà di approvvigionamento di confezioni riportanti il bollo sanitario in tempi assai brevi quali quelli a disposizione per le procedure di riconoscimento, si ritiene che possa essere consentito che, fino al 31 dicembre 1997, siano utilizzati gli involucri e le confezioni recanti il solo numero identificativo rilasciato dal Ministero della Sanità per il confezionamento del latte e dei prodotti a base di latte.

Dal 1 gennaio 1998 potranno essere utilizzati esclusivamente involucri e confezioni recanti il bollo sanitario; il latte ed i prodotti a base di latte confezionati anteriormente a tale data con involucri e confezioni recanti il solo numero identificativo rilasciato dal Ministero della Sanità potranno essere commercializzati solo sul territorio nazionale fino ad esaurimento delle scorte.

MV/GCL/GM

L'Assessore alla Sanità
della Regione Piemonte
(Antonio D'AMBROSIO)

Seguono gli ALLEGATI

%

ALLEGATO 1: Fac simile istanza di riconoscimento ai sensi dell'art. 10 del DPR 54/97



All'Assessorato alla Sanità
della Regione Piemonte
Settore Assistenza Veterinaria
TORINO

per il tramite del Servizio Veterinario
dell'Azienda USL n° _____

OGGETTO: Istanza di riconoscimento ai sensi del DPR 14 gennaio 1997, n. 54.

Il sottoscritto _____ in qualità
di legale rappresentante della ditta _____,
con sede legale nel Comune di _____,
Via _____, n. _____, CAP _____,

CHIEDE

per il proprio impianto sito nel Comune di _____,
Via _____, n. _____, CAP _____,

il riconoscimento ai sensi dell'art. 10 del DPR 14 gennaio 1997, n. 54 per:

- stabilimento di trattamento
- stabilimento di trasformazione
- centro di raccolta
- centro di standardizzazione

A tal fine

1) DICHIARA di svolgere l'attività di lavorazione dei seguenti prodotti (1)

2) CHIEDE di poter beneficiare delle deroghe previste per:

- 2.1) formaggi con maturazione superiore a 60 giorni (art. 9 DPR 54/97)
- 2.2) formaggi con caratteristiche tradizionali (Decisione 96/536/CE)
- 2.3) stabilimenti di prodotti a base di latte con produzione limitata (art. 8 DPR 54/97)

3) DICHIARA che allo stabilimento è (*) / non è stato attribuito il numero di identificazione provvisorio ai sensi della Circolare 39/93.

(*) Numero di identificazione _____

4) ALLEGA la documentazione prevista

5) SI IMPEGNA a comunicare eventuali variazioni relative alla ragione sociale, alle strutture dell'impianto, all'attività svolta e ad ogni altro requisito di legge.

Data _____

FIRMA

(1) elencare la tipologia di tutti i prodotti fabbricati (es.: latte pastorizzato, latte UHT, burro, formaggi, ecc.)

ALLEGATO 2

Elenco dei documenti da allegare all'istanza di riconoscimento degli stabilimenti e dei centri

1. Copia autenticata dell'autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge 283/62 (**per gli impianti in funzione prima del 27 marzo 1997**).
2. Certificato integrale di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura territorialmente competente, in data non anteriore a tre mesi.
3. Planimetria dell'impianto in scala 1:100 dalla quale risulti evidente la disposizione delle linee di produzione, dei servizi igienici, della rete idrica e degli scarichi.
4. Relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione, con indicazioni in merito all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e alle emissioni in atmosfera.
5. Copia autenticata dell'autorizzazione del Sindaco o di altra Autorità competente allo scarico delle acque reflue dell'impianto.
6. Copia di un referto di analisi chimica e microbiologica delle acque utilizzate nello stabilimento in data non anteriore ad un anno.
7. **Per gli stabilimenti di prodotti a base di latte la cui produzione è limitata:** dichiarazione del legale rappresentante dell'impresa concernente il rispetto del requisito di produzione previsto dall'art. 8 - comma 4 del DPR 54/97 (*Allegato 3*).
8. Una marca da bollo del valore prescritto al momento della presentazione dell'istanza.

*N.B.: il Servizio Veterinario dell'Azienda USL deve allegare il verbale di sopralluogo con **espresso parere favorevole** sulla rispondenza dell'impianto ai requisiti igienico-sanitari e strutturali previsti dal DPR 54/97 e sulla presenza ed attuazione del piano di autocontrollo.*

ALLEGATO 3

Dichiarazione del legale rappresentante della Ditta concernente il possesso del requisito previsto per gli stabilimenti per la fabbricazione di prodotti a base di latte la cui produzione è limitata

All'Assessorato alla Sanità
della Regione Piemonte
Settore Assistenza Veterinaria
TORINO

Al Servizio Veterinario
dell'Azienda USL n° _____

Il sottoscritto _____ in qualità
di legale rappresentante della ditta _____,
con sede legale nel Comune di _____,
Via _____, n. _____, CAP _____,
preso atto delle disposizioni del DPR 14 gennaio 1997, n.54

DICHIARA

che presso il proprio stabilimento di fabbricazione di prodotti a base di latte sito nel Comune di _____,
Via _____, n. _____, CAP _____,
la quantità di latte introdotto annualmente per le esigenze di produzione non supera i due milioni di litri.

Data _____

FIRMA

ALLEGATO 4

REQUISITI STRUTTURALI MINIMI DEI CASEIFICI AZIENDALI.

I caseifici aziendali che, oltre a vendere direttamente al consumatore finale il latte crudo o i formaggi, cedono parte della produzione a raccoglitori o grossisti, devono disporre dei requisiti strutturali ed igienico funzionali previsti dal DPR 54/97 e sono tenuti a richiedere il riconoscimento CE.

Nel caso in cui il caseificio effettui esclusivamente la vendita diretta al consumatore finale, il laboratorio deve essere autorizzato ai sensi della Legge 283/62 e del DPR 327/80; per ragioni organizzative è opportuno che l'accertamento dei requisiti strutturali ed igienico funzionali, anche ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria del Sindaco, sia svolto dal personale dell'area funzionale C.

Nei punti successivi, si richiamano i requisiti strutturali minimi che i caseifici aziendali devono possedere per poter ottenere l'autorizzazione sanitaria ai sensi della Legge 283/62 e del DPR 327/80.

Locale per il deposito del latte e per il lavaggio di recipienti e attrezzature

- dimensioni sufficienti per ospitare:
 - * serbatoio frigorifero;
 - * lavandino per lavaggio dei contenitori e delle attrezzature;
- pavimenti lavabili (piastrelle, resine, cemento liscio ecc..) con pendenza verso chiusino dotato di sifone;
- pareti lavabili (piastrelle o smalto lavabile) sino ad almeno 2 m. di altezza;
- porte costituite o rivestite in materiale lavabile;
- può comunicare direttamente con la stalla;
- deve essere dotato di lavandino (meglio se in acciaio) di adeguate dimensioni, fornito di acqua corrente calda e fredda, per il lavaggio di recipienti e utensili impiegati nella lavorazione del latte;
- aerazione ed illuminazione sufficienti (finestre apribili, orientativamente, di dimensioni totali pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento, munite di reti antimosche).

Locale di lavorazione (caseificazione)

- dimensioni sufficienti per ospitare caldaia, tavolo di lavorazione e lavandino; quest'ultimo, fornito di acqua calda e fredda, deve essere dotato di un rubinetto con comando non azionabile manualmente;
- recipienti di caseificazione idonei alla lavorazione degli alimenti;
- pavimenti lavabili (piastrelle, resine, cemento liscio ecc..) con pendenza verso chiusino con sifone;
- pareti lavabili (preferibilmente piastrelle) sino ad almeno 2 mt. di altezza;
- porte in materiale lavabile;
- camino con buon tiraggio, se alimentato a legna;

- camino o estrattore di vapore (cappa o aspiratore), se si utilizza un fornello a gas (in regola con norme antincendio);
- aerazione ed illuminazione sufficienti (finestre apribili di dimensioni totali orientativamente pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento, munite di reti antimosche);
- una apposita presa d'acqua per l'attacco delle attrezzature di lavaggio delle pareti, del pavimento e dei tavoli di lavoro;
- tavolo/i di lavorazione in materiali facili da lavare e idonei al contatto con gli alimenti (es.: acciaio inox, marmo, materiali plastici per alimenti);
- armadio per il deposito di sale, caglio, spezie ed aromi.

Locali per il deposito dei prodotti freschi, la maturazione e la stagionatura.

I prodotti caseari freschi possono essere depositati anche nel locale di caseificazione, a condizione che non si ostacoli la lavorazione e le operazioni di pulizia del locale.

Fatte salve le deroghe per le superfici di contatto e per i requisiti dei locali di maturazione e stagionatura previste dalla Decisione 97/284/CE, si ritiene sufficiente la presenza di pavimenti lavabili (es. battuto di cemento), pareti lisce (intonacate) ed adeguata aerazione.

Locale o semplice armadio per il deposito delle sostanze non destinate all'alimentazione, in particolare, disinfettanti e detergenti

Le attrezzature ed i prodotti non pertinenti con la lavorazione del latte e derivati (attrezzature di pulizia, disinfettanti, detergenti ecc.) devono essere custoditi in apposito locale o in armadio chiudibile.

Servizi igienici

Devono avere i seguenti requisiti:

- non devono comunicare direttamente con i locali di lavorazione;
- presenza di latrina a sciacquone;
- presenza di lavabo con comando non manuale fornito di sapone liquido ed asciugamani a perdere;
- eccezionalmente, nel caso in cui l'azienda non abbia dipendenti addetti alla lavorazione e fatto salvo il rispetto dei requisiti descritti nei punti precedenti, possono essere utilizzati i servizi igienici dell'abitazione.

Spogliatoio

E' opportuno disporre di un vano (può anche essere l'antibagno oppure un corridoio) ove potersi cambiare d'abito prima e dopo la lavorazione nel caseificio.

Devono essere disponibili armadietti individuali lavabili e disinfettabili, provvisti di doppio scomparto per il deposito separato degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro e con tetto inclinato.

Locale di vendita diretta al consumatore finale

Qualora la vendita diretta al consumatore si effettui presso l'azienda, è opportuno disporre di un locale, anche di piccole dimensioni, con i seguenti requisiti minimi:

- pavimento lavabile (piastrelle, cemento liscio, resine ecc.) e pareti lisce e lavabili;

- piano di vendita in materiale lavabile e idoneo al contatto con gli alimenti;
- un lavabo facilmente raggiungibile dal locale di vendita;

Altri requisiti

L'accertamento dei requisiti di potabilità delle acque utilizzate nella produzione di alimenti e la valutazione dei sistemi di allontanamento dei reflui spettano al SISP ed all'ARPA. A scopo orientativo si esemplificano tuttavia i requisiti minimi indispensabili all'avvio di nuove attività o al mantenimento di attività in corso.

Acqua potabile

L'acqua utilizzata nel caseificio deve avere i requisiti di potabilità; nel caso in cui l'acqua non provenga da pubblici acquedotti (es. pozzo o sorgenti private) sono necessari periodici controlli chimici e batteriologici.

Ad eventuali riscontri batteriologici sfavorevoli può essere posto rimedio con la bollitura, la clorazione o l'impiego di potabilizzatori a raggi UV.

Smaltimento dei residui di lavorazione

I residui della lavorazione del latte (siero di latte), costituiscono una possibile fonte di inquinamento da sostanze organiche, qualora vengano dispersi nell'ambiente. Fatta salva la possibilità di impiego del siero di latte, previo riscaldamento, nell'alimentazione dei suini, l'autorizzazione per gli scarichi e le relative istruzioni competono all'ARPA (Agenzia Regionale per l'Ambiente).

Libretto sanitario

Il DPR 54/97 prevede che tutto il personale che, anche a titolo gratuito, sia addetto alla produzione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari, compreso il conduttore ed i familiari, debba essere munito di libretto di idoneità sanitaria (art. 37 del DPR 327/80).

I requisiti strutturali ed igienico-funzionali in alpeggio

La presenza di strutture di uso stagionale che, per ubicazione e povertà di materiali di costruzione e per vincoli urbanistici ed ambientali, presentano caratteristiche particolari, normalmente diverse da quelle dei caseifici aziendali di pianura, non esime i conduttori dall'assicurare, comunque, al consumatore finale, un livello igienico minimo nella lavorazione;

- il latte, nell'intervallo fra mungitura e caseificazione (qualora questa non avvenga immediatamente), deve essere conservato fuori dalla stalla in idonei recipienti ermeticamente chiusi, accuratamente lavati, adeguatamente protetti dalle mosche e a bassa temperatura (ad es. ponendo i recipienti in acqua fredda corrente);
- deve essere disponibile almeno un locale per la lavorazione che abbia i seguenti requisiti minimi:
 - ⇒ pavimenti lisci e lavabili (piastrelle o cemento lisciato);
 - ⇒ pareti lisce (intonacate ed imbiancate o verniciate con smalto lavabile);
 - ⇒ porte rivestite in materiale lavabile;
 - ⇒ finestre munite di reti antimosche;

- ⇒ camino con tiraggio adeguato per evitare eccesso di fumosità e presenza di corpi estranei nell'alimento;
- ⇒ piano di lavoro in materiale lavabile (marmo o altra pietra liscia, acciaio, formica);
- ⇒ recipienti ed attrezzature in materiale idoneo al contatto con alimenti;
- ⇒ il lavaggio di recipienti e attrezzature può avvenire anche all'esterno o sotto tettoia, comunque in area con pavimentazione adeguata (si esclude la terra battuta);
- ⇒ il locale di stagionatura deve essere adeguatamente protetto dai topi;
- ⇒ disponibilità di acqua prelevata con corretta captazione da fonte sorgiva.

Si sottolinea che i suddetti requisiti, da applicarsi in condizioni del tutto eccezionali, in presenza di situazioni di massimo disagio e difficoltà, devono essere valutati in relazione con la tassativa applicazione delle norme di igiene funzionale e del personale. Deve inoltre essere attentamente considerata, per la richiesta di requisiti aggiuntivi, l'entità della produzione.