

SCHEDA TECNICA A7**Latte crudo, latte trattato termicamente e prodotti lattiero caseari di malga e di piccoli caseifici aziendali: produzione, lavorazione e vendita**

Rientrano nella presente scheda

- il latte crudo;
- il latte trattato termicamente;
- i prodotti lattiero caseari ottenuti in caseifici aziendali;
- i prodotti di malga.

Ai quantitativi massimi di seguito indicati possono essere posti dei limiti da parte dei Servizi Veterinari competenti

L'operatore, nell'applicazione delle buone prassi igieniche, deve prevedere il controllo del rischio relativo alla presenza di aflatossine e acquisire dai fornitori di alimenti per gli animali garanzia documentata di conformità.

a) latte crudo PPL venete;

Oltre alle disposizioni previste dalla presente deliberazione, si fa riferimento alla DGR n. 513/2012 o ai successivi provvedimenti regionali che disciplinano la produzione e vendita di latte crudo al consumatore finale o ai dettaglianti locali. Il quantitativo di latte crudo che può essere destinato alla vendita al consumatore finale presso l'azienda di produzione o presso i punti vendita dell'azienda (anche tramite i distributori automatici) e alle gelaterie in ambito locale è:

- 160.000 litri/anno come latte crudo bovino e/o bufalino;
- 50.000 litri/anno come latte crudo caprino e/o ovino;
- tutto il quantitativo di latte crudo di asina.

Non è consentita la vendita di latte crudo tramite e-commerce né in forma di "commercio ambulante".

b) latte pastorizzato PPL venete;

Il quantitativo di latte pastorizzato che può essere destinato alla vendita al consumatore finale presso l'azienda di produzione o presso i punti vendita dell'azienda (anche tramite i distributori automatici), e/o ad altri operatori del settore alimentare è:

- 36.000 litri /annui di latte bovino trattato termicamente;
- 12.500 litri/annui di latte ovicaprino trattato termicamente.

Il latte pastorizzato deve essere ritirato dalla vendita dopo il 4° giorno dalla produzione e prontamente lavorato nell'azienda o classificato come sottoprodotto di origine animale (SOA).

L'operatore deve disporre di una appropriata attrezzatura per eseguire il trattamento termico del latte in condizioni controllate, in grado di assicurare i parametri di tempo e temperatura, come previsto dal Reg. (CE) n.853/2004, all. III, Sez. IX, cap.II.

L'attrezzatura e le modalità di confezionamento del latte pastorizzato devono essere tali da minimizzare il rischio di contaminazione secondaria (spillatura diretta in bottiglia e immediata chiusura).

In ciascuna seduta di confezionamento, tutto il latte pastorizzato deve essere confezionato senza interruzioni del processo e i contenitori, disimballati prima dell'utilizzo in altro locale, devono essere portati nel locale di confezionamento prima dell'inizio delle operazioni e per la quantità necessaria.

Il prodotto confezionato deve essere immediatamente stoccato ad una temperatura fra 0 e 4 °C e mantenuto a questa temperatura fino al momento della vendita.



51dd3fc8



Il latte pastorizzato “PPL venete” deve riportare in etichetta, oltre alle le informazioni previste dalle normative vigenti, le seguenti diciture:

- A. Denominazione del prodotto: latte pastorizzato PPL venete
- B. Descrizione: latte intero non omogeneizzato pastorizzato.

c) i prodotti lattiero caseari ottenuti in caseifici aziendali

Nel caso dei caseifici aziendali il quantitativo massimo annuale di latte che, rispetto alla produzione complessiva, è possibile destinare alla produzione di prodotti lattiero caseari PPL venete è:

- 80.000 litri di latte bovino/bufalino o misto bovino/bufalino/caprino/ovino.
- 50.000 litri di latte ovino, caprino o misto ovino/caprino.

d) i prodotti di malga.

Considerate la tipicità dei prodotti, la stagionalità dell'attività, con conseguente limitata produzione di latte e di prodotti lattiero caseari, e la localizzazione geografica, ***è possibile destinare l'intero quantitativo di latte prodotto nella stagione monticatoria alla produzione di prodotti PPL venete. Gli OSA delle malghe devono garantire il rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare previsti dalla disciplina delle Piccole Produzioni Locali, compresi i piani di campionamento previsti annualmente.***

Le malghe già registrate ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 o riconosciute ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004, che soddisfano i requisiti di cui alla presente scheda, possono apporre il logo PPL venete.

L'ambito di vendita delle malghe registrate è limitato alla provincia e alle provincie contermini nell'ambito del territorio regionale; le malghe riconosciute non hanno limitazioni relative all'ambito di vendita.

Requisiti e criteri

I requisiti sanitari degli animali e i criteri relativi al latte destinato alla lavorazione ai locali e alle attrezzature, all'igiene in fase di mungitura, raccolta e trasporto, ai criteri microbiologici sono quelli fissati, per le parti pertinenti, all' allegato 3 sezione IX del Reg. 853/2004.

Inoltre, al fine di ridurre entro limiti accettabili il rischio della presenza di enterotossina stafilococcica, il latte di massa deve essere analizzato ogni sei mesi per la ricerca di stafilococchi coagulasi positivi.

Il latte utilizzato per la produzione di prodotti lattiero caseari deve quindi soddisfare i seguenti criteri:

- per il latte di vacca crudo:
 - tenore di germi a 30°C (per ml) ≤ 100.000 (*);
 - tenore di cellule somatiche (per ml) ≤ 400.000 (**);
 - Stafilococchi coagulasi positivi < 2.000 ufc/ml.
- per il latte crudo proveniente da altre specie:
 - tenore di germi a 30°C (per ml) $\leq 1.500.000$ (*);
 - tenore di germi a 30°C (per ml) ≤ 500.000 (*) se il processo di trasformazione non comporta alcun trattamento termico;
 - Stafilococchi coagulasi positivi < 2.000 ufc/ml.

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

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

La rispondenza del latte ai criteri sopra indicati deve essere verificata prima della monticazione sul latte di massa. Deve essere fatta la valutazione del latte di ogni singola bovina, con almeno un controllo prima della monticazione con esito favorevole, nel caso di animali provenienti da allevamenti non sottoposti a controllo ai sensi dell'allegato III, sezione IX, capitolo I del Reg. CE 853/2004.



51dd3fc8



È necessario acquisire un attestato di conformità del latte da parte dei Servizi Veterinari competenti sull'allevamento di origine rilasciato su modello conforme alla “scheda requisiti latte crudo”, in appendice, nel caso vengano monticati capi lattiferi provenienti da allevamenti ubicati in Azienda ULSS diversa da quella competente sull'alpeggio, o non siano sottoposti ai piani di controllo o non siano reperibili dati nel sistema informativo regionale.

In relazione alla particolarità del processo produttivo e alle esigenze tecnologiche, il Servizio veterinario può consentire che nel locale di lavorazione possano essere effettuata anche la salatura a secco o in salamoia e la stagionatura dei prodotti.

La stagionatura dei prodotti di malga può avvenire anche in pianura in locali o spazi adeguati registrati presso la sede/abitazione del malghese, purché rispettino i requisiti di cui alla parte generale.

Il malghese può effettuare la vendita dei prodotti anche presso la propria sede/azienda/abitazione in modo da proseguire l'attività in pianura.

La vendita deve essere effettuata in aree o spazi di vendita, sia in malga che presso l'abitazione del malghese, nel rispetto dei requisiti previsti dalla normativa, compresa la registrazione presso Azienda ULSS.

Gestione dei residui di lavorazione

I sottoprodotti di lavorazione devono essere trattati conformemente alla pertinente normativa. I residui della lavorazione possono essere destinati all'alimentazione degli animali in azienda, nel rispetto della normativa specifica.



51dd3fc8

