



Ministero della Salute



**Direzione Generale dell'Igiene, della Sicurezza Alimentare e
Nutrizione**

**Ufficio III - Igiene degli AOA
Maria Felicita Marcone
m.marcone@sanita.it**



Conta batterica totale a 30 °C

- Ambito di applicazione : Scambi CE
commercializzazione sul territorio n.
commercializzazione in a. locale
- Destinatari : OSA
Autorità competenti (MSalute,MPAAF, R/PA, AASSLL)
Consumatore *
- Obiettivi : Sicurezza Alimentare
Qualità merceologica

CONTENUTI DELLA PRESENTAZIONE - Latte n 1

Scambi

- Regg. (CE) n. 853-854 /2004 – testi consolidati
- Regg (CE) n. 2074- 2073/2005 – testi consolidati
- Reg CE 1234/2007« organizzazione comune dei mercati agricoli - (definizioni commerciali)»

Ambito nazionale

Latte alimentare e normative sulla commercializzazione

- Legge 169/89 e smi « art. 4 Definizione latte fresco pastorizzato»
- DM 185/91 « Latte fresco pastorizzato alta qualità »
- Legge 138/74 «Nuove norme concernenti il divieto di ricostituzione del latte in polvere per l'alimentazione umana»

CONTENUTI DELLA PRESENTAZIONE - Latte n 2

Ambito locale

Vendita diretta al consumatore di latte crudo

- **Intesa per la vendita diretta del latte crudo al consumatore (PROV. 2007)**
- **Ordinanza 10 dicembre 2008 del Ministero Salute, Lavoro e Politiche sociali "Misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana". (GU n. 10 14/01/2009)**
- **Ordinanza 2 dicembre 2010 del Ministro della salute, recante la proroga della predetta ordinanza 10 dicembre 2008, concernente: "Misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana" e integrazioni per la produzione di gelati in imprese registrate ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004; (GU n 11 15/01/2011)**
- **Ordinanza 12 novembre 2011 del Ministero Salute recante proroga ORDINANZA 10 dicembre 2008 e smi (GU n. 288 12/12/2011)**
- **Decreto Legge 158 (cd D. Sanità), 13 settembre 2012 convertito con modificazioni, nella Legge 8 novembre 2012, 189 - testo consolidato**
- **DM 12 dicembre 2012 - attuazione art 8 Legge 189/2012**

CONTENUTI DELLA PRESENTAZIONE - Latte n 3

Ambito nazionale

Latte crudo destinato al trattamento termico o trasformazione

- **Intesa Stato Regioni/PA per produzione formaggi con latte bovino non conf. con maturazione ≥ 60 gg del 23/09/10**
- **Intesa Stato-Regioni/PA per produzione formaggi con latte ovi-caprino non conf. con maturazione ≥ 60 gg del 25/01/07**
- **Intesa Stato-Regioni/PA per l'esecuzione dei controlli ufficiali per produzione e immissione sul mercato di latte destinato al trattamento termico e trasformazione del 20/03/2008 (GU 133 del 9/06/2008)**

CONTENUTI DELLA PRESENTAZIONE - Latte n 4

Ambito nazionale

- **Accordo Stato - Regioni, ai sensi dell'articolo 40, comma 3, della legge 7 luglio 2009 n . 88, sul documento relativo alle "Modalità operative di iscrizione, aggiornamento, cancellazione dagli elenchi regionali di laboratori e modalità per l'effettuazione di verifiche ispettive uniformi per la valutazione della conformità dei laboratori", della seduta dell'8 luglio 2010**



Adobe Acrobat
Document

LATTE CRUDO

Allegato III, Sezione IX, Capitolo I

Il Regolamento (CE) 853/2004 copre gli aspetti attinenti la produzione in allevamento, in particolare la salute degli animali, l'igiene della produzione del latte in allevamento ed i criteri relativi alle caratteristiche del latte crudo



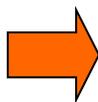
REGOLAMENTO (CE) n. 853/2004 - definizioni

LATTE CRUDO



IL LATTE CHE NON E' STATO RISCALDATO A PIU' DI 40°C E NON E' STATO SOTTOPOSTO AD ALCUN TRATTAMENTO AVENTE UN EFFETTO EQUIVALENTE

PRODOTTI
LATTIERO
CASEARI



I PRODOTTI TRASFORMATI RISULTANTI DALLA TRASFORMAZIONE DI LATTE CRUDO O DALL'ULTERIORE TRASFORMAZIONE DI DETTI PRODOTTI TRASFORMATI;



IGIENE NELLE AZIENDE DI PRODUZIONE PRIMARIA

- Le **ATTREZZATURE ED I LOCALI** per la mungitura, per il magazzinaggio ecc. devono essere situati e costruiti in modo tale da evitare **RISCHI DI CONTAMINAZIONE** del latte e adeguatamente refrigerati
- Le **SUPERFICI** destinate a venire in contatto con il latte devono essere facili da pulire e, eventualmente, da disinfettare.
- I **CONTENITORI** per il trasporto dopo ogni viaggio o serie di viaggi, se il lasso di tempo trascorso fra scarico e carico è contenuto, comunque almeno una volta al giorno, devono essere puliti e disinfettati adeguatamente prima del loro riutilizzo.
- Particolare attenzione deve essere prestata **ALL'IGIENE DEL PERSONALE**

IGIENE DELLA MUNGITURA



- PRIMA DELLA MUNGITURA CAPEZZOLI, MAMMELLA E PARTI ADIACENTI **PULITE**
- IL LATTE DI CIASCUNA VACCA DEVE ESSERE CONTROLLATO PER RILEVARE ANOMALIE
- NON PUO' ESSERE UTILIZZATO IL LATTE DI VACCHE CON **SEGNI CLINICI DI MALATTIE ALLA MAMMELLA**
- DOPO LA MUNGITURA IL LATTE DEVE ESSERE POSTO IN UN **LUOGO PULITO** DOVE DEVE ESSERE EVITATA QUALSIASI TIPO DI CONTAMINAZIONE.

TEMPERATURA DI MANTENIMENTO DEL LATTE ALLA STALLA

- Dopo mungitura il latte deve essere raffreddato immediatamente alle seguenti temperature:
 - IN CASO DI RACCOLTA GIORNALIERA → $\leq 8^{\circ}\text{C}$
 - IN CASO DI RACCOLTA NON GIORNALIERA → $\leq 6^{\circ}\text{C}$

GLI OSA DEVONO METTERE IN ATTO CONTROLLI PER:

1) INIBENTI

IL LATTE NON PUO' ESSERE IMMESSO SUL
MERCATO SE PRESENTA RESIDUI DI
ANTIBIOTICI SUPERIORI AI LIMITI FISSATI
NELLA NORMATIVA IN VIGORE

GLI OSA DEVONO METTERE IN ATTO CONTROLLI PER:

2) CRITERI PER IL LATTE CRUDO

PER IL LATTE DI VACCA CRUDO:

- **TENORE DI GERMI** A 30 °C (PER ML) \leq 100.000
Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 2 mesi, con almeno 2 prelievi al mese.
- **TENORE DI CELLULE SOMATICHE** (PER ML) \leq 400.000
Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 3 mesi con almeno 1 prelievo al mese.

PER IL LATTE CRUDO DI ALTRE SPECIE

- **TENORE DI GERMI** A 30 °C (PER ML) \leq 1500000
Media, calcolata su un periodo di 2 mesi, con almeno 2 prelievi al mese.
- SE IL LATTE CRUDO E' DESTINATO ALLA FABBRICAZIONE DI PRODOTTI FATTI CON LATTE CRUDO MEDIANTE UN PROCESSO CHE NON COMPORTA ALCUN TRATTAMENTO TERMICO,* il LATTE CRUDO DOVRA' RISPETTARE I SEGUENTI LIMITI:
TENORE DI GERMI A 30 °C (PER ML) \leq 500000
Media, calcolata su un periodo di 2 mesi, con almeno 2 prelievi al mese.

REG (CE) 2074/2005 e smi

- **Articolo 6 bis** - Metodi di prova relativi al latte crudo e al latte trattato termicamente
- I metodi di analisi di cui all'allegato VI bis del presente regolamento sono utilizzati dalle autorità competenti e, se del caso, dagli operatori del settore alimentare per verificare la conformità ai limiti stabiliti dall'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004 ...
- ...e per garantire l'applicazione appropriata di un processo di pastorizzazione ai prodotti lattiero-caseari conformemente all'allegato III, sezione IX, capitolo II, parte II, di detto regolamento

REG (CE) 2074/2005 e smi

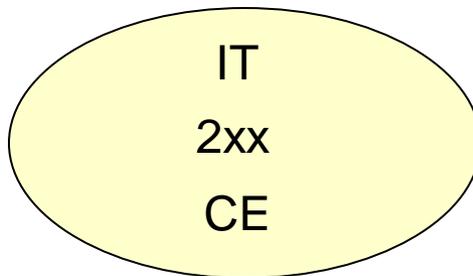
- **ALLEGATO VI BIS** - METODI DI PROVA RELATIVI AL LATTE CRUDO E AL LATTE TRATTATO TERMICAMENTE
 - **CAPITOLO I** - DETERMINAZIONE DELLA CONTA BATTERICA MICROBICA E CONTA DELLE CELLULE SOMATICHE
1. Per la verifica dei criteri di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004 vanno applicate come metodi di riferimento le seguenti norme:
 - a) **EN/ISO 4833** per la conta delle colonie a 30 o C;
 - b) **ISO 13366-1** per la conta delle cellule somatiche.
 2. È accettabile l'impiego di **metodi analitici alternativi**:
 - a) per la conta delle colonie a 30 o C, qualora i metodi siano convalidati in base al metodo di riferimento di cui al punto 1, lettera a), conformemente al protocollo stabilito dalla norma EN/ISO 16140 od ad altri protocolli simili riconosciuti a livello internazionale. In particolare, il rapporto di conversione tra un metodo alternativo e il metodo di riferimento di cui al punto 1, lettera a), è stabilito conformemente alla norma ISO 21187;
 - b) per la conta delle cellule somatiche, qualora i metodi siano convalidati in base al metodo di riferimento di cui al punto 1, lettera b), conformemente al protocollo stabilito dalla norma ISO 8196, e impiegati conformemente alla norma ISO 13366-2 od altri protocolli simili riconosciuti a livello internazionale.

I CONTROLLI sui CRITERI DEVONO ESSERE EFFETTUATI:

- dagli operatori del settore alimentare che producono, raccolgono o trasformano il latte
- da gruppi di operatori
- nel quadro di un programma di controlli nazionali o regionali.

requisiti per i prodotti lattiero-caseari

Marchio di identificazione



IT : nome del paese dello stabilimento

271 : n° di riconoscimento

CE : stabilimento situato nella Comunità Europea marchio di forma ovale

IGIENE IN STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE

Requisiti di temperatura **all'accettazione** :

- IMMEDIATAMENTE REFRIGERATO E MANTENUTO AD UNA **TEMPERATURA NON SUPERIORE AI 6°C** E MANTENUTO TALE FINO AL TERMINE DELLA TRASFORMAZIONE.
- **TEMPERATURE SUPERIORI** SONO AMMESSE NEL CASO IN CUI LA TRASFORMAZIONE AVVENGA IMMEDIATAMENTE DOPO LA MUNGITURA O ENTRO 4 ORE DALL'ENTRATA NELLO STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE
- se autorizzate dall'AC per particolare prodotti

Criteri per il latte vaccino crudo in stabilimento:

- IMMEDIATAMENTE PRIMA DEL SUO TRATTAMENTO TERMICO E SE IL PERIODO DELLA SUA ACCETTAZIONE SPECIFICATO NELLE PROCEDURE HACCP È STATO OLTREPASSATO:
 - A) IL LATTE VACCINO CRUDO USATO PER FABBRICARE PRODOTTI LATTIERO-CASEARI, ABBIA UNA CARICA BATTERICA A 30 °C INFERIORE A 300 000/ML; E
 - B) IL LATTE VACCINO TRATTATO TERMICAMENTE, USATO PER FABBRICARE PRODOTTI LATTIERO-CASEARI, ABBIA UNA CARICA BATTERICA A 30 °C INFERIORE A 100 000/ML.
- SE IL LATTE NON RISPONDE AI CRITERI DI CUI AL PUNTO 1, GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE DEVONO INFORMARE L'AUTORITÀ COMPETENTE E PRENDERE MISURE VOLTE A PORRE RIMEDIO ALLA SITUAZIONE.

Requisiti di temperatura per trasformazione

All.7 punto 2 d ii del Regolamento n. 2074/2005/CE.

Reintroduce i metodi di trattamento:

In particolare, quando vengono utilizzati i processi di seguito elencati, devono essere svolti alle condizioni sottoindicate:

1) **PASTORIZZAZIONE** 72°C X 15 SEC.

O 63°C X 30 MIN. O ALTRO

TRATTAMENTO CHE PERMETTA DI
OTTENERE UN EFFETTO EQUIVALENTE,
DI MODO CHE I PRODOTTI DIANO,
SE DEL CASO, UNA REAZIONE
NEGATIVA ALLA FOSFATASI.



2) METODO UHT (ALMENO 135°C)

CHE COMPORTI UN FLUSSO DI CALORE CONTINUO AD ALTA TEMPERATURA PER UN BREVE PERIODO (ALMENO 135 OC PER UN PERIODO DI DURATA APPROPRIATA) TALE DA ELIMINARE MICROORGANISMI O SPORE VITALI IN GRADO DI SVILUPParsi NEL PRODOTTO TRATTATO, TENUTO IN UN RECIPIENTE CHIUSO ASETTICO A TEMPERATURA AMBIENTE;

E II) SUFFICIENTE AD ASSICURARE LA STABILITÀ MICROBIOLOGICA DEI PRODOTTI DOPO UN PERIODO D'INCUBAZIONE DI 15 GIORNI A 30 °C, O DI 7 GIORNI A 55 °C, IN RECIPIENTI CHIUSI OPPURE DOPO L'IMPIEGO DI QUALSIASI ALTRO METODO CHE DIMOSTRI L'AVVENUTA APPLICAZIONE DEL TRATTAMENTO TERMICO APPROPRIATO.

requisiti per i prodotti lattiero-caseari

Etichettatura

Oltre a soddisfare i requisiti di cui alla direttiva 2000/13/CE, tranne nei casi di cui all'articolo 13, paragrafi 4 e 5, di tale direttiva, l'etichetta deve recare chiaramente:

- a) per il latte crudo destinato al consumo umano, la dicitura «latte crudo»;
- b) per i prodotti fabbricati con latte crudo, il cui procedimento di fabbricazione non richieda alcun trattamento termico o altre forme di trattamento fisico o chimico, la dicitura «fabbricato con latte crudo»;
- c) per il colostro, la dicitura «colostro»;
- d) per i prodotti fabbricati con il colostro, la dicitura «fabbricato con il colostro».

Articolo 10

comma 8 , lett a) Reg (CE) 853/2004

Modifica e adattamento degli allegati II e III

- Uno Stato membro può, **di sua iniziativa** e fatte salve le disposizioni generali del trattato, mantenere o stabilire misure nazionali:
 - intese a vietare o limitare sul mercato nel suo territorio di latte crudo o crema crudo destinati all'alimentazione umana

Deroghe - Intesa Stato-Regioni per vendita diretta di latte crudo del 25/01/07

È consentita la commercializzazione di latte crudo:

- nell'azienda di produzione direttamente al consumatore finale;
- attraverso distributori collocati nell'azienda stessa o al di fuori di questa.

I distributori devono essere registrati ai sensi della "Linee guida per l'applicazione del reg CE 852/2004/CE del 29 aprile 2010" possono essere collocati **nella provincia dove risiede l'azienda o in province contermini (def. "Locale")**

***Deroghe - Intesa Stato-Regioni per
vendita diretta di latte crudo del
25/01/07***

**Il latte crudo prodotto in stalla deve soddisfare i
criteri previsti all'All. III sez.IX del Reg. (CE)
853/04**

**tenore di germi a 30°C (<100.000) ed in cellule
somatiche (<400.000),**

**in caso di difformità la vendita è sospesa e l'azienda
non può ricorrere alla sostituzione del latte con quello
proveniente da altre aziende.**

***Deroghe - Intesa Stato-Regioni per
vendita diretta di latte crudo del
25/01/07***

Il latte crudo non erogato in giornata:

- o deve essere sottoposto a pastorizzazione prima di una sua commercializzazione;**
- o destinato alla caseificazione per produzione di formaggi a lunga stagionatura;**
- o destinato all'alimentazione animale;**

Deroghe - Intesa Stato-Regioni per vendita diretta di latte crudo del 25/01/07 **Trasporto**

Deve avvenire con automezzi registrati

I distributori devono essere riforniti giornalmente

Il latte crudo non erogato in giornata:

o qualora non smaltito, deve essere riportato in azienda rispettando le condizioni igieniche e di temperatura, collocato in serbatoio appositamente dedicato

***Deroghe - Intesa Stato-Regioni per
vendita diretta di latte crudo del
25/01/07 Etichettatura***

Se il latte crudo viene erogato tal quale dal distributore, su questo vanno riportate le indicazioni specifiche di cui all'Allegato della presente Intesa.

Le stesse indicazioni vanno riportate sull'etichetta delle bottiglie se il distributore dispone di sistema automatico di imbottigliamento.

È fatto obbligo di riportare la dicitura **"latte crudo non pastorizzato"**

***Deroghe - Intesa Stato-Regioni per
vendita diretta di latte crudo del
25/01/07 Criteri***

St.aureus (1ml) n.=5; m=500; M=2000; c=2

L.Monocytogenes assente in 25ml; n=5; c=0

Salmonella spp assente in 25ml; n=5; c=0

E.Coli O157 assente in 25ml; n=5; c=0

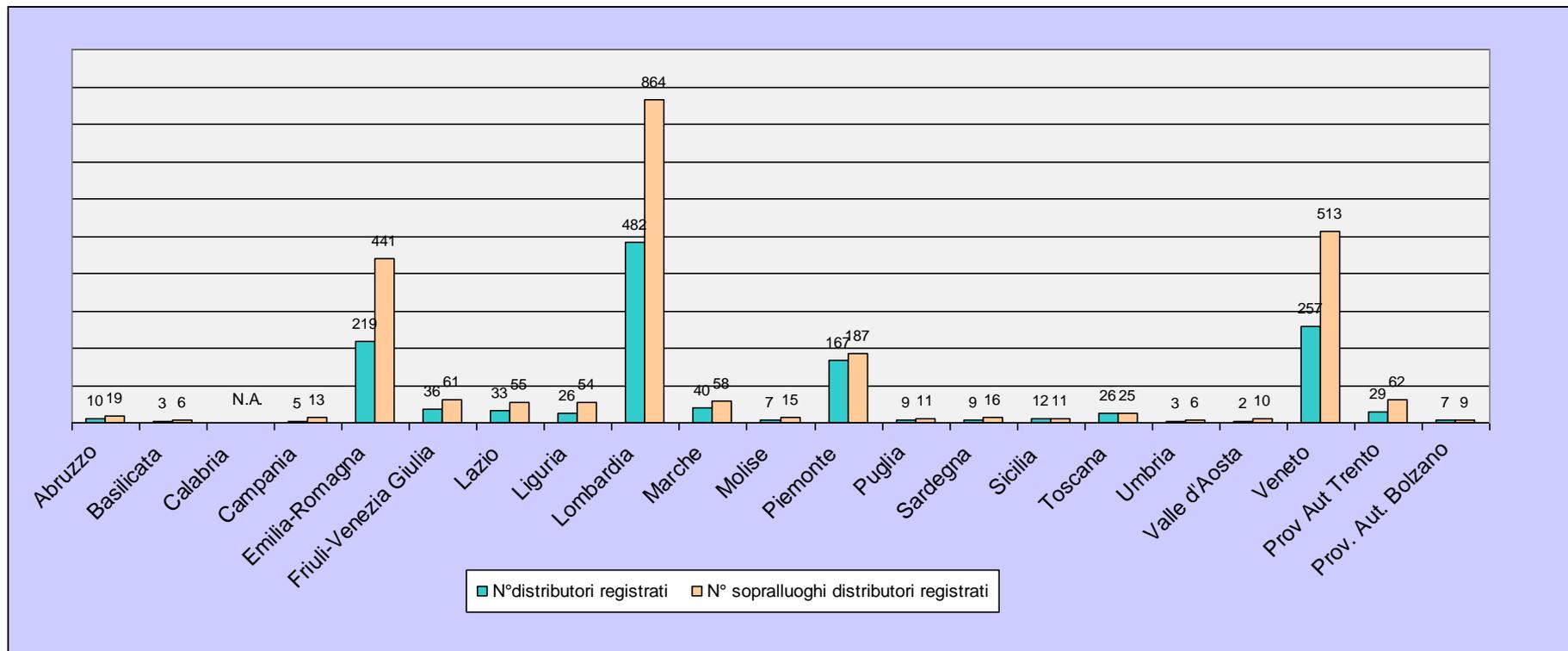
**Campylobacter termotolleranti assenti in 25ml; n=5;
c=0**

Aflatossine ≤ 50 ppt

***Deroghe - Intesa Stato-Regioni per
vendita diretta di latte crudo del
25/01/07 Requisiti dei distributori***

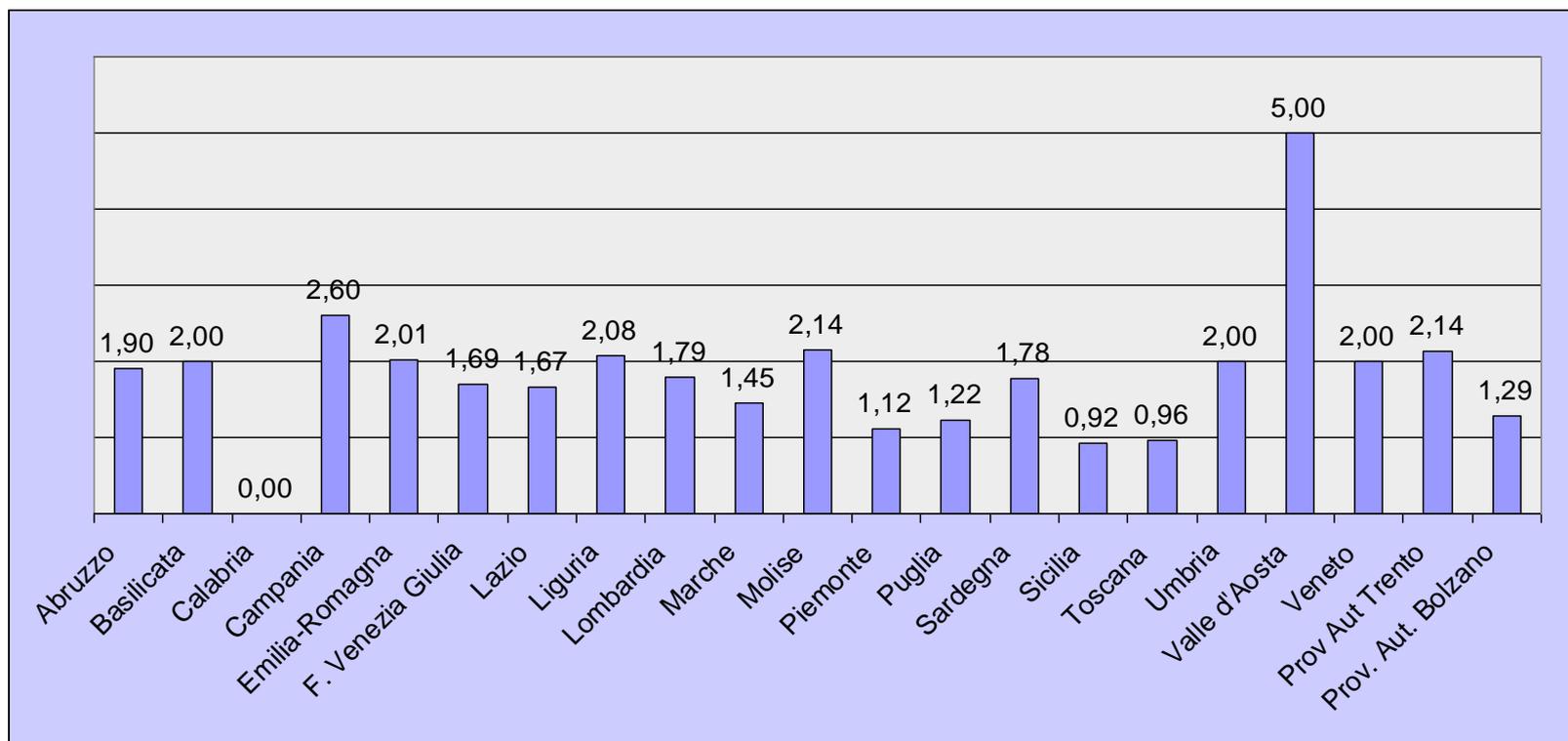


Dati Censimento Anno 2011- Numero distributori registrati e numero sopralluoghi, per Regione

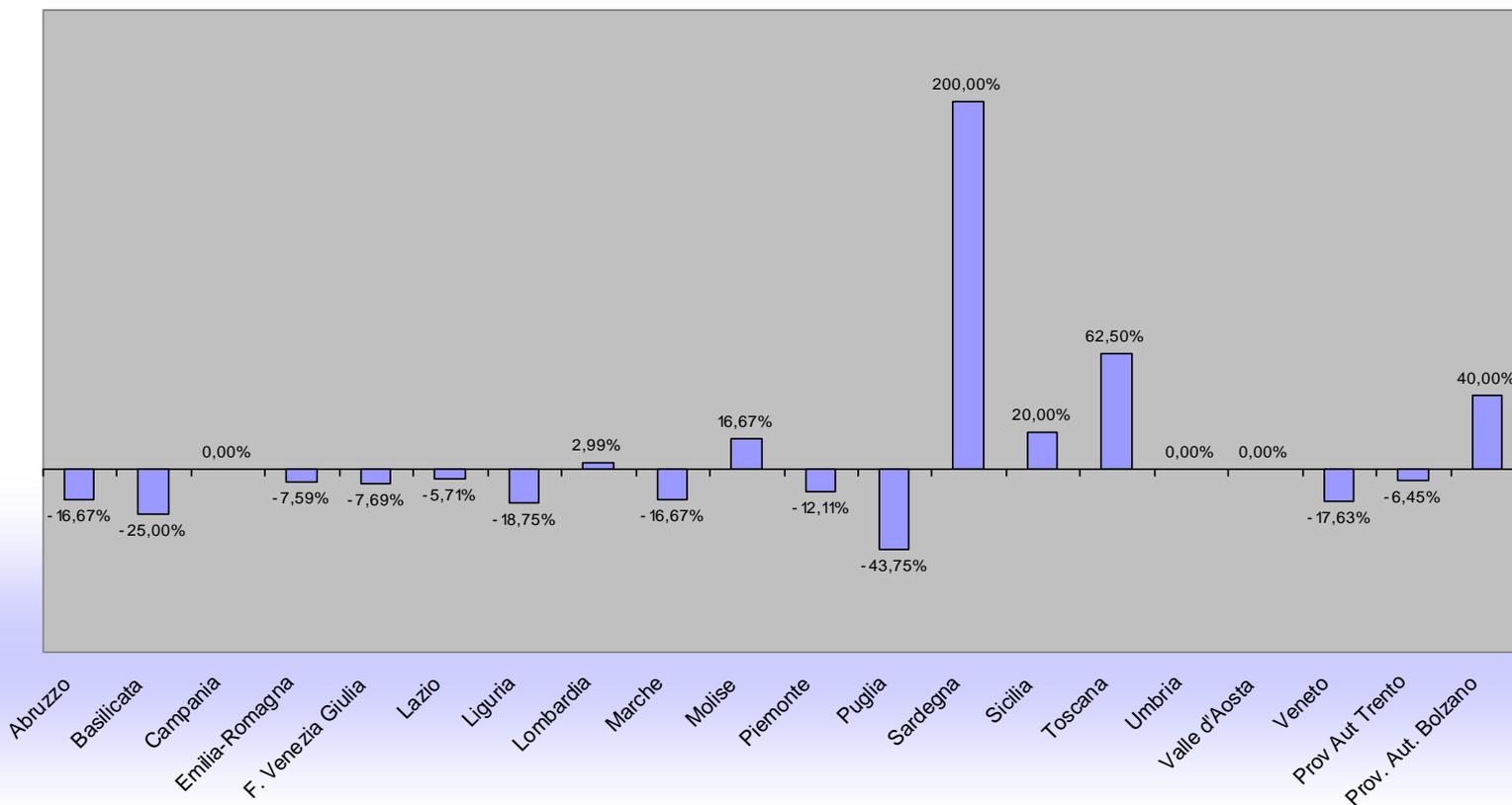


Le Regioni con il numero più alto di distributori automatici registrati per l'anno 2011 sono rispettivamente la Lombardia, Emilia-Romagna, Veneto e Piemonte.

Dati Censimento Anno 2011- Numero medio di sopralluoghi per distributore registrato, per Regione



variazione percentuale n° distributori 2011/2010



Nel corso dell'anno 2011 si è registrata una diminuzione del 6,24 % dei distributori a. di latte crudo su tutto il territorio nazionale. In controtendenza alla riduzione nazionale le Regioni che continuano a registrare un aumento dei distributori a. di latte crudo sono la Lombardia, Molise, Sardegna, Sicilia, Toscana, provincia a. di Bolzano.

Confronto dati censimento 2010 - 2011

	Anno 2010	Anno 2011	Variazione percentuale
N° allevamenti registrati ai sensi reg. 852/2004/CE per vendita di latte crudo (a)	1043	920	-12%
N° distributori registrati ai sensi reg. 852/2004/CE per vendita di latte crudo (b)	1474	1382	-6%
N° accessi o sopralluoghi presso (a)	724	1186	64%
N° accessi o sopralluoghi presso (b)	1115	2436	118%
N° campioni ufficiali	8670	8935	3%

A fronte della riduzione del numero delle strutture registrate, si evidenzia un aumento dei controlli ufficiali nel corso dell'ultimo anno. In particolare, il numero accessi o sopralluoghi sia presso gli allevamenti sia presso i siti di ubicazione dei distributori è più che raddoppiato.

Latte d'asina



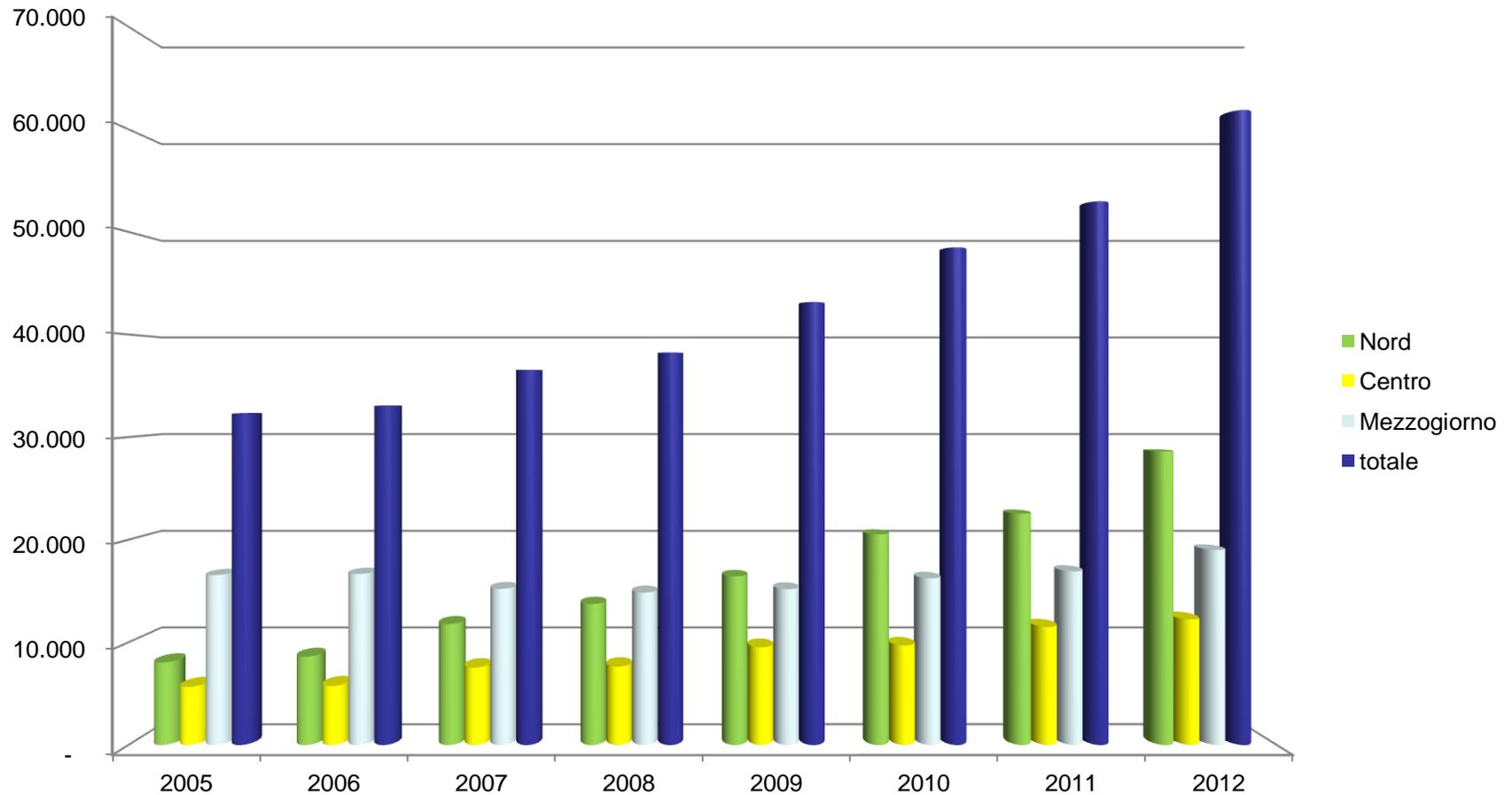
- Allevamenti registrati per la produzione del latte d'asina (solo dati regionali) – work in progress: anagrafe nazionale delle aziende registrate 852-2004
- Criteri microbiologici
- Farmaco veterinario (pochi farmaci per equidi – previsto l'uso in deroga)

censimento nazionale risale all'anno 2008

Ricognizione allevamenti di EQUIDI per la produzione di latte - anno 2008				
REGIONE	N° ALLEVAMENTI CHE PRODUCONO LATTE DI ASINA PER CONSUMO UMANO	N° CAPI DESTINATI ALLA PRODUZIONE LATTE ASINA PER CONSUMO UMANO	N° ALLEVAMENTI CHE PRODUCONO LATTE DI CAVALLA PER CONSUMO UMANO	N° CAPI DESTINATI ALLA PRODUZIONE LATTE DI CAVALLA PER CONSUMO UMANO
ABRUZZO	1	25		
BASILICATA				
BOLZANO PA			1	6
CALABRIA	0	0	0	0
CAMPANIA				
EMILIA ROMAGNA	1	40		
FRIULI-V-G	0	0	0	0
LAZIO	2	64	1	4
LIGURIA				
LOMBARDIA				
MARCHE				
MOLISE				
PIEMONTE				
PUGLIA				
SARDEGNA				
SICILIA	50	1078		
TOSCANA				
TRENTO PA				
UMBRIA				
VALLE D'AOSTA				
VENETO	0	0	0	0
TOTALE	54	1207	2	10

Dati Istat - Consistenza numero di capi(asini, muli e bardotti) al 1° dicembre di ogni anno(2005-2012)

Dettaglio per ripartizione geografica



*Ordinanza Ministeriale 10 dicembre
2008 "Misure urgenti in materia di
produzione, commercializzazione e
vendita diretta di latte crudo per
l'alimentazione umana"*

Publicato in G.U. n. 10 del 14-1-2009

***ORDINANZA 10 dicembre 2008 Misure
urgenti in materia di produzione,
commercializzazione e vendita diretta di latte
crudo per l'alimentazione umana. (GU n. 10 del
14-1-2009)***

ART 1

- 1. Le macchine erogatrici di latte crudo devono riportare in rosso la seguente indicazione chiaramente visibile: «**prodotto da consumarsi dopo bollitura**». Tale indicazione deve essere apposta su frontale della macchina erogatrice ed avere caratteri di almeno 4 centimetri.
- 2. La data di scadenza del latte crudo da indicarsi a cura del produttore non puo' superare i 3 giorni dalla data della messa a disposizione del consumatore.
- 3. Nel caso in cui l'erogatore del latte crudo disponga di un sistema di imbottigliamento, detti contenitori dovranno riportare in etichetta l'indicazione di cui ai commi 1 e 2 con caratteri di almeno un centimetro e di colore rosso. 4. E' vietata la commercializzazione di latte crudo attraverso macchine erogatrici non rispondenti ai requisiti di cui al presente articolo.
- 5. Il responsabile della macchina erogatrice deve escludere la disponibilita' di contenitori destinati al consumo in loco del prodotto.

***ORDINANZA 10 dicembre 2008 Misure urgenti
in materia di produzione, commercializzazione e
vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione
umana. (GU n. 10 del 14-1-2009)***

Art. 2

- In caso di cessione diretta di latte crudo dal produttore al consumatore finale, il produttore è tenuto ad informare con idonei mezzi il consumatore sulle modalità di consumo previa bollitura.

Art. 3

- E' vietata la somministrazione di latte crudo nell'ambito della ristorazione collettiva .

ORDINANZA 2 dicembre 2010

Proroga dell'ordinanza ministeriale del 10 dicembre 2008, concernente: «Misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana» e integrazioni per la produzione di gelati in imprese registrate ai sensi del Reg CE) n852/2004.

Art. 1

1. All'articolo 3 dell'Ordinanza ministeriale del 10 dicembre 2008 dopo il comma 1 sono aggiunti i seguenti commi:
2. “E’ vietata la produzione di gelati con latte crudo, in imprese registrate ai sensi del Reg (CE) 852/2004, anche qualora si riforniscano di latte crudo direttamente dal produttore primario”.
3. “L’operatore del settore alimentare delle imprese di cui al comma 2 ha **l’obbligo di sottoporre a pastorizzazione il latte crudo utilizzato per la preparazione di gelati**”.

ORDINANZA 12 novembre 2011

Art. 1.

1. Il termine di validità dell'ordinanza del Ministro del lavoro, della salute e delle politiche sociali del 10 dicembre 2008 e successive modificazioni è prorogato al 31 dicembre 2012.

Decreto Legge 158 (cd D. Sanità), 13 settembre 2012 convertito con
modificazioni, nella Legge 8 novembre 2012, 189
-testo consolidato -

art 8 (Norme in materia di sicurezza alimentare e di bevande)

- 6. L'operatore del settore alimentare che immette sul mercato latte crudo o crema cruda destinati all'alimentazione umana diretta, deve riportare sulla confezione del prodotto o in etichetta le informazioni indicate con decreto del Ministro della salute.
- **7. Salvo quanto previsto dal comma 6, in caso di cessione diretta di latte crudo, l'operatore del settore alimentare provvede con l'esposizione di un cartello, nello stesso luogo in cui avviene la vendita del prodotto, ad informare il consumatore finale di consumare il prodotto previa bollitura.**
- 8. L'operatore del settore alimentare che, per la produzione di gelati utilizza latte crudo, deve ((garantire che durante le fasi di lavorazione sia sottoposto)) a trattamento termico conformemente ai requisiti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004.
- 9. L'operatore del settore alimentare che utilizza distributori automatici per la vendita diretta di latte crudo deve provvedere secondo le indicazioni stabilite con decreto del Ministro della salute.
- 10. La somministrazione di latte crudo e crema cruda nell'ambito della ristorazione collettiva, comprese le mense scolastiche, e' vietata.
- **11. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori che non rispettano le disposizioni di cui ai commi da 6 a 10 sono soggetti all'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria ((da euro 2.000 a euro 20.000))).**
- 12. Le regioni e le province autonome provvedono all'accertamento e all'irrogazione delle sanzioni di cui al comma 11

DM 12 dicembre 2012 - attuazione art 8 Legge 189/2012

29-1-2013

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Serie generale - n. 24

Ferme restando le disposizioni vigenti relative alle esenzioni fiscali in materia di debito pubblico, ai BOT emessi con il presente decreto si applicano le disposizioni di cui al decreto legislativo 1° aprile 1996, n. 239, e successive modifiche ed integrazioni e al decreto legislativo 21 novembre 1997, n. 461, e successive modifiche ed integrazioni.

Il presente decreto verrà inviato all'Ufficio Centrale del Bilancio e sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 28 gennaio 2013

p. Il direttore generale: CANNATA

13A00758

MINISTERO DELLA SALUTE

DECRETO 12 dicembre 2012.

Informazioni obbligatorie e misure a tutela del consumatore di latte crudo o crema cruda, in attuazione dell'art. 8, commi 6 e 9, del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, recante "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute" convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio concernente l'igiene dei prodotti alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

Visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che detta norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Visto il decreto legge 13 settembre 2012, n. 158 recante «Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute» convertito, con modificazioni, nella legge 8 novembre 2012, n. 189 e in particolare il comma 6 dell'art. 8 titolato «Norme in materia di sicurezza alimentare e di bevande» che dispone che «l'operatore del settore alimentare che immette sul mercato latte crudo o crema cruda destinati all'alimentazione umana diretta, deve riportare sulla confezione del prodotto o in etichetta le informazioni indicate con decreto del Ministro della salute»;

Visto il comma 9 dell'art. 8 del citato decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158 che dispone che «l'operatore del settore alimentare che utilizza distributori automatici per la vendita diretta di latte crudo deve provvedere secondo le indicazioni stabilite con decreto del Ministro della salute»;

Visti gli articoli 8 e 9 della Direttiva 98/34/CE, nonché l'art. 10 del regolamento CE 853/2004 concernenti le procedure di notifica alla Commissione europea da effettuare, rispettivamente, nelle ipotesi di adozione di progetti di regole tecniche e di misure nazionali per l'adattamento dei requisiti specifici previsti dalle citate disposizioni comunitarie;

Considerato che con la procedura di notifica n. 2012/0221/I presso la Commissione europea si è provveduto a dare adempimento alle suddette prescrizioni comunitarie;

Acquisito il parere favorevole del Consiglio superiore di sanità, sez. IV espresso nella seduta dell'11 dicembre 2012;

Decreta:

Art. 1.

Attuazione del comma 6 dell'art. 8 del decreto-legge 13 settembre 2012 n. 158. Informazioni obbligatorie per il consumatore di latte crudo o crema cruda

L'operatore del settore alimentare che immette sul mercato latte crudo o crema cruda destinati all'alimentazione umana diretta deve riportare sulla confezione del prodotto o in etichetta la dicitura: «prodotto da consumarsi previa bollitura».

Art. 2.

Attuazione del comma 9 dell'art. 8 del decreto-legge 13 settembre 2012 n. 158. Misure per la riduzione del rischio sanitario associato alla vendita diretta tramite distributori automatici di latte crudo

1. L'operatore del settore alimentare che utilizza distributori automatici per la vendita diretta di latte crudo deve:

a) riportare in maniera chiara e visibile sul frontale del distributore automatico, in rosso e con caratteri di almeno 4 centimetri, la dicitura: «prodotto da consumarsi previa bollitura»;

29-1-2013

GAZZETTA UFFICIALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Serie generale - n. 24

b) indicare in maniera chiara e visibile la data di mungitura del latte e la data di scadenza dello stesso, che non deve superare i tre giorni dalla data di mungitura;

c) escludere la disponibilità di contenitori destinati al consumo in loco del prodotto.

2. Nel caso in cui il distributore di cui al comma 1 di sponga di un sistema di imbottigliamento, detti contenitori dovranno riportare in etichetta le indicazioni di cui alle lettere a) e b) con caratteri di almeno un centimetro e di colore rosso.

Art. 3.

Clausola di invarianza finanziaria

1. Dall'attuazione del presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

Il presente decreto viene inviato agli organi di controllo per i successivi adempimenti e pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 12 dicembre 2012

Il Ministro: BALDOZZI

*Registrato alla Corte dei conti il 21 gennaio 2013
Ufficio di controllo sugli atti del MIUR. MIBAC. Min. Salute e Min. Lavoro, registro n. 1, foglio n. 191*

13A00727

Art. 1.

Attuazione del comma 6 dell'art. 8 del decreto-legge 13 settembre 2012 n. 158. Informazioni obbligatorie per il consumatore di latte crudo o crema cruda

L'operatore del settore alimentare che immette sul mercato latte crudo o crema cruda destinati all'alimentazione umana diretta deve riportare sulla confezione del prodotto o in etichetta la dicitura: «prodotto da consumarsi previa bollitura».

Art. 2

Articolo 10

comma 8 – let b) REg 853/2004

Modifica e adattamento degli allegati II e III

- Uno Stato membro può, di sua iniziativa e fatte salve le disposizioni generali del trattato, mantenere o stabilire misure nazionali:
 - intese a consentire, con l'autorizzazione dell'autorità competente, **l'impiego di latte crudo non corrispondente ai criteri di cui all'allegato III**, sezione IX, per quanto riguarda il tenore di germi e di cellule somatiche per la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 giorni e di prodotti lattiero-caseari ottenuti in rapporto alla fabbrica di siffatti formaggi, purché ciò non pregiudichi il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento.

***Deroghe - Intesa Stato-Regioni per
produzione formaggi con latte bovino nc con
maturazione ≥ 60 gg del 23/09/10. (GU 25
-10 -2010)***

È consentito per i formaggi che richiedono un periodo di stagionatura o maturazione > 60gg e per i prodotti lattiero-caseari ottenuti dalla lavorazione di detti formaggi, compresi il siero e le creme, l'utilizzo di latte crudo bovino non rispondente ai criteri di cui all'All.III sez.IX del Reg. 853/04 per quanto riguarda il tenore in germi a 30°C fino al **30 giugno 2011** e in cellule somatiche fino al **30 giugno 2013**.

Creme, siero e gli altri prodotti ottenuti dalla lavorazione di latte non conforme devono essere sottoposti, prima o durante il processo di trasformazione, ad un trattamento termico avente effetto almeno equivalente alla pastorizzazione

Gli OSA sono autorizzati ad avvalersi della possibilità di derogare ai requisiti del Reg 853/2004 a condizione che il latte sia rispondente ai seguenti requisiti

Art. 1 comma 2 Intesa Stato Regioni 23/09/2010

- Dal **1° gennaio 2011** il latte crudo bovino deve avere un **tenore in germi** inferiore a **200.000 /ml** ed un tenore in **cellule somatiche** inferiore a **700.000 /ml** calcolati sulla media geometrica mobile conformemente al Regolamento (CE) 853/2004;
- Dal **30 giugno 2011** il tenore in germi a 30° deve essere conforme al Regolamento 853 ed il tenore in **cellule somatiche** deve essere inferiore a **600.000/ml** calcolato sulla media geometrica mobile conformemente al Regolamento (CE) 853/2004;
- Dal **30 giugno 2012** fino al **30 giugno 2013** il tenore in **cellule somatiche** deve essere inferiore a **500.000/ml** calcolato sulla media geometrica mobile conformemente al Regolamento (CE) 853/2004.

- Il latte che non risponde ai requisiti stabiliti dall'Art. 1 comma 2 dell'Intesa Stato Regioni 23/09/2010 **non può essere destinato al consumo umano.**

Deroghe - Intesa Stato-Regioni per produzione formaggi con latte ovi-caprino nc con maturazione ≥ 60 gg del 25/01/07

È consentito l'impiego di latte crudo ovi-caprino non rispondente ai criteri per il tenore di germi a 30°C previsti dall'All.III sez.IX del Reg. 853/04 per la produzione di:

- formaggi che richiedono un periodo di stagionatura superiore ai 60gg;
- prodotti lattiero-caseari ottenuti dalla lavorazione di detti formaggi.

Creme, siero e gli altri prodotti ottenuti dalla lavorazione di latte non conforme devono essere sottoposti, prima o durante il processo di trasformazione, ad un trattamento termico avente effetto almeno equivalente alla pastorizzazione

***Deroghe - Intesa Stato-Regioni per
produzione formaggi con latte ovi-caprino
nc con maturazione ≥ 60 gg del 25/01/07***

Al fine di consentire l'utilizzazione estiva dei pascoli d'alta montagna per l'allevamento degli animali da latte e le strutture tradizionalmente dedicate alla raccolta e alla trasformazione per la produzione di formaggi (alpeggi) i controlli sul latte di massa di cui all'All.III sez.IX cap.I riguardano:

Il periodo di produzione a fondo valle;

Gli animali il cui latte, nel periodo di allevamento a valle risulta conforme ai suddetti criteri possono essere destinati a qualsiasi alpeggio, indipendentemente dalle caratteristiche dei prodotti che vi vengono ottenuti

***Deroghe - Intesa Stato-Regioni per
produzione formaggi con latte ovi-caprino
con maturazione ≥ 60 gg del 25/01/07***

Gli animali di allevamenti il cui latte di massa **non rispetta i criteri fissati dall'All.III del Reg.853 per quanto riguarda il tenore in germi a 30°C ed in cellule somatiche, **così come per gli animali di allevamenti nei quali non si procede al periodico controllo della qualità del latte**, possono essere trasferiti esclusivamente in alpeggi dove si producono formaggi che richiedono un periodo di maturazione ≥ 60 gg**



Reg 854/2004 - ALLEGATO IV

- Gli animali delle aziende di produzione di latte e colostro devono essere sottoposti a **controlli ufficiali** al fine di verificare il rispetto delle norme sanitarie relative alla produzione di latte crudo e colostro, in particolare di quelle relative allo stato di salute degli animali e all'impiego di medicinali veterinari.
- Questi controlli possono essere effettuati in occasione dei controlli veterinari eseguiti in conformità delle **norme comunitarie di sanità pubblica, di sanità animale o sul benessere degli animali** e possono essere eseguiti da un veterinario autorizzato.
- Questi controlli ufficiali possono comportare **ispezioni** e/o il **monitoraggio dei controlli** svolti dalle organizzazioni professionali.

- Per quanto concerne il latte crudo e il colostro, l'autorità competente deve **monitorare** i controlli svolti in conformità dell'allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, del regolamento (CE) n. 853/2004
- Se entro tre mesi dalla prima comunicazione all'autorità competente della mancata conformità ai criteri riguardanti la carica batterica e/o la conta di cellule somatiche l'operatore del settore alimentare non ha posto rimedio alla situazione, la consegna del latte crudo e del colostro da parte di quell'azienda di produzione deve essere sospesa, oppure è subordinata — conformemente a una specifica autorizzazione dell'autorità competente o **a sue istruzioni generali** — alle prescrizioni di trattamento e uso necessarie a tutelare la salute pubblica.

Intesa per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione del 20 marzo 2008 guri 9/6/2008 n 133

Capitolo 2 . PROCEDURE A SEGUITO DEL SUPERAMENTO DEL LIMITI :

- per criteri latte crudo stabiliti dal reg ce 853/2004
- inibenti

Procedura di notifica delle non conformita' per tenore di germi e per tenore di cellule somatiche:

- *Compiti OSA:*
- *L'OSA entro 48 ore dall'acquisizione del rapporto di prova e del conseguente calcolo della media geometrica mobile, comunica (via Fax o e-mail seguita da comunicazione formale scritta) il superamento dei limiti stabiliti dal Reg. (CE) n. 853/2004 agli altri operatori del settore interessati (azienda di produzione, centri di raccolta, stabilimento di trattamento e trasformazione) e al Servizio Veterinario della ASL*
- *segnalando che, dalla data della comunicazione stessa, ha inizio il periodo di osservazione di tre mesi per il rientro nei limiti previsti.*
- *Spettera' all'operatore medesimo comunicare, con analogha modalita', il rientro dei parametri nei limiti previsti dalla normativa.*

Procedura di notifica delle non conformita' per tenore di germi e per tenore di cellule somatiche:

Compiti AC

- il Servizio Veterinario a seguito di tale comunicazione:*

1) verifica che il responsabile dell'azienda di produzione si sia attivato immediatamente per riportare i criteri nei limiti stabiliti. A tal fine puo' prescrivere di far pervenire presso i propri uffici tutti i referti analitici relativi al parametro non conforme del campioni eseguiti in autocontrollo.

2) Verifica, al termine del periodo di osservazione, sulla base del risultati delle analisi effettuate in autocontrollo da parte dell'operatore, se la media geometrica mobile e' rientrata nei limiti previsti. In caso contrario :

In caso di non rientro nei limiti da parte dell'OSA

Compiti AC

- a) notifica formalmente all'azienda di produzione il divieto alla consegna del latte crudo come latte destinato al consumo umano;*

- b) in alternativa, l'azienda di produzione potrà inoltrare un'istanza al Servizio Veterinario territorialmente competente, per una specifica autorizzazione di consegna del latte crudo, temporanea e transitoria, i cui tempi e le cui modalità saranno definite dalle rispettive Regioni o Province autonome.*

La specifica autorizzazione, conformemente all'Allegato IV, Capo 11, punto 2 del Regolamento CE/854/2004, 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 o 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., per i quali e' prevista la deroga ai sensi delle intese tra Governo, Regioni e Province autonome in materia di adattamenti e/o deroghe per la produzione di formaggi con periodo di maturazione superiore ai 60 giorni e richiede di comunicare formalmente tale vincolo all'intermediario/stabilimento di destinazione o di ricevere comunicazione di altra destinazione per uso non alimentare del latte non conforme. (Non più applicabile per latte vaccino alla luce dell'Intesa 2010 sul latte non conforme destinato a formaggi al lunga stagionatura in quanto ne ha sancito il divieto per il consumo umano)

3) verifica che l'azienda di produzione abbia adempiuto a quanto sopra e in caso contrario applica i provvedimenti ritenuti necessari di cui all'art. 54 del Reg.882/2004 .

Procedura di notifica delle non conformità per presenza di residui in sostanze inibenti e di altri residui e contaminanti

- Il **Responsabile del laboratorio** deve segnalare immediatamente e comunque entro un massimo di 24 ore dalla lettura dell'esito analitico mediante comunicazione via Fax o e-mail seguita da comunicazione formale scritta, il riscontro di positività per sostanze inibenti al responsabile dell'esecuzione del controllo e contemporaneamente al Servizio Veterinario competente per la sede dell'azienda di produzione;*
- Il Servizio Veterinario effettua un' immediata azione di farmacovigilanza presso l'azienda di produzione per la ricerca delle possibili cause della positività, per la verifica del corretto utilizzo del farmaco veterinario (vigilanza e controllo ai sensi del D.L.vo 193/06 con particolare riguardo agli artt. 79 e 80) e per verificare che il responsabile dell'azienda di produzione abbia attivato una procedura atta ad individuare e rimuovere le cause di presenza di residui di sostanze inibenti (anche con l'ausilio di verifiche analitiche in regime di autocontrollo).*

Procedura di notifica delle non conformità per presenza di residui in sostanze inibenti e di altri residui e contaminanti

- *Il Servizio Veterinario effettua un campionamento ufficiale sul latte crudo, secondo le modalità previste dall'art. 23 del D.Lvo 158/2006, indicando, per quanto possibile ed anche in relazione alle verifiche effettuate in azienda, la o le sostanze farmacologiche che si sospetta possano aver dato origine alla positività.*
- *Qualora la positività venga confermata il latte viene avviato alla distruzione.*

Scheda di approfondimento: aspetti merceologici (controlli di qualità e rintracciabilità)

<p>Commercializzazione</p>	<p>Reg CE 1234/2007</p> <p>Legge 169/89 “Disciplina del trattamento e della commercializzazione di latte alimentare vaccino”.</p> <p>DM 185/91 (MS E MAPAF)</p> <p>Legge (MPAF) 138/74</p>	<p>« definizioni - organizzazione comune dei mercati agricoli »</p> <p>« Defin. latte fresco pastorizzato»</p> <p>« Latte fresco pastorizzato alta qualità »</p> <p>« Divieto utilizzo latte in polvere per pdl »</p>
<p>Etichettatura prodotti alimentari</p>	<p>DLgs 109/92 smi</p> <p>Reg CE 1169/2011</p>	<p>« Confezionamento formaggi freschi a pasta filata»</p> <p>« Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori »</p>
<p>Rintracciabilità latte</p>	<p>DM 27/5/2004(MAP –MPAF)</p> <p>DM 14/1/05 (MPAAF)</p>	<p>« Indicazione di origine e scadenza del latte fresco »</p> <p>« Linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte »</p>

Qualità merceologica degli alimenti –controlli ufficiali

Fonte: [Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali](#)

I settori di intervento nei quali opera l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi (ICQRF) dei prodotti agroalimentari sono:

- *Prodotti alimentari*
- Vitivinicolo
- Olio e grassi
- Prodotti lattiero caseari
- Ortofrutta
- Carni (etichettatura) e prodotti a base di carne
- Cereali e derivati
- Uova
- Conserve vegetali
- Miele
- Sostanze zuccherine
- Bevande spiritose
- *Settori trasversali*
- Prodotti a denominazione d'origine (V.Q.P.R.D., IGT, DOP, IGP, STG)
- Prodotti da agricoltura biologica
- *Mezzi tecnici*
- Mangimi

Qualità merceologica degli alimenti - controlli ufficiali

Tabella 1.2. Distribuzione dell'attività di controllo svolta nei settori del comparto alimentare*

Settore	Ispezioni	Operatori controllati	Prodotti controllati	Campioni prelevati
	(n)	(n)	(n)	(n)
Vitivinicolo	8.440	6.798	18.299	1.856
Oli e grassi	5.825	4.692	9.513	1.084
Lattiero-caseario	3.061	2.629	6.076	890
Ortofrutta	1.387	1.280	4.055	222
Carne e prodotti a base di carne	1.314	1.349	2.783	60
Cereali e derivati	1.381	1.204	3.151	605
Uova	660	558	1.365	-
Conserven vegetali	994	816	2.008	396
Miele	479	423	984	218
Sostanze zuccherine	349	271	604	7
Bevande spiritose	312	218	726	74
Altri settori ⁽¹⁾	1280	1193	2.788	157
Totale	25.482	21.431	52.352	5.569

¹⁾ Aceti di frutta e di vino, additivi e coadiuvanti, bevande analcoliche, birre, conserve di pesce, molluschi e crostacei, prodotti dietetici, prodotti dolciari, prodotti non definiti.

Fonte: [Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali](#)

La conservabilità del latte pastorizzato varia a seconda della carica microbica (qualità, quantità) e della t° .

Prove su un buon latte pastorizzato hanno dimostrato:

T°	Conservabilità
5°C (t° cost)	21 gg
$7-15^\circ\text{C}$	8-12 gg
20°C	32-72 h
$22^\circ-24^\circ\text{C}$	24 h
$27^\circ-28^\circ\text{C}$	8 h

è vigente la legge 169 dell' 89 per la quale rimangono le definizioni di

- Latte pastorizzato
- Latte fresco pastorizzato
- Latte fresco pastorizzato ad alta qualità

Legge 3 maggio 1989 n. 169

PASTORIZZAZIONE: 72° per 15" o
equivalente quantità di calore

LATTE PASTORIZZATO: deve presentare al
consumo

1. Prova fosfatasi alcalina negativa
2. Contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non < 11% delle prot. totali

LATTE FRESCO PASTORIZZATO: deve presentare al consumo

1. Prova fosfatasi alcalina negativa
2. Contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non < 14% delle prot. totali
3. Prova della perossidasi positiva

Il latte deve pervenire **CRUDO** allo stabilimento di confezionamento ed essere ivi sottoposto ad un solo trattamento termico entro 48 h dalla mungitura (circ. n. 24)

Art. 5 legge 169/89

Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino

Punto 3:

La denominazione del tipo di latte deve figurare per intero e nello stesso campo visivo del contenitore sul quale deve anche essere riportato il termine di conservazione con la menzione **da consumarsi entro** seguita dalla **data** riferita al giorno, al mese e all'anno.

Il termine di consumazione non può superare i 4 gg successivi a quello del confezionamento

LATTE FRESCO PASTORIZZATO ALTA

QUALITA': deve presentare al consumo

1. Come sopra
2. Contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non < 15.50% delle prot. totali
3. Come sopra

Il latte deve pervenire crudo (entro 48h) ed inoltre possedere particolari caratteristiche igienico-sanitarie e di composizione

Decreto n. 185 del 9 maggio 1991

Il latte crudo per poter essere utilizzato per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualità" deve rispondere ai seguenti requisiti di composizione:

- Tenore in materia grassa non < al 3.5%
- Tenore in materia proteica non < a 32 G/L
ed i seguenti requisiti igienico-sanitari:
- Tenore in germi a +30°C/ml non > a 100.000
- Tenore in cell. somatiche/ml non > a 300.000
- Contenuto in acido lattico non > a 30 ppm

Il latte vaccino, al momento della raccolta presso l'azienda di produzione deve rispettare i seguenti parametri

Parametro	Latte per il consumo umano	Latte fresco pastorizzato di alta qualità
Grasso	Non fissato	> 3,5 %
Proteine	> 28 g/litro	> 32 g/litro
Residuo secco magro	> 8,5 g/ml	> 8,5 g/ml
Acido lattico	non fissato	< 30 ppm
Carica batterica (germi/ml)	< 100.000*	< 100.000*
Cellule somatiche (n./ml)	< 400.000**	< 300.000**

* Media geometrica 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.

Regolamento (CE) 882/2004

TITOLO I OGGETTO, CAMPO DI APPLICAZIONE E DEFINIZIONI

Articolo 1, Oggetto e campo di applicazione

1. Il presente regolamento fissa le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative volte, segnatamente, a
 - a) prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente; e
 - b) **garantire pratiche commerciali leali** per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura dei mangimi e degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori.

Grazie per l'attenzione