

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

## **FINALITA'**

La produzione di latte crudo in Regione Lombardia rappresenta un significativo valore economico nella produzione di alimenti di origine animale a livello nazionale. Il presente documento adotta tutte le azioni necessarie e sufficienti a garantire la sicurezza alimentare nel settore, il rispetto delle norme europee e la base di valorizzazioni di tutte le produzioni tipiche regionali

## **FONTI NORMATIVE**

- Legge 16 marzo 1988 n°88 “Norme sugli accordi interprofessionali e sui contratti di coltivazione e vendita di prodotti agricoli
- D.M.9 maggio 1991 n.185 “Regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità”
- D.M 26/03/1992 limitatamente –Allegato 1.Cap.II ”campionamento del latte crudo e del latte trattato termicamente”
- Decreto Presidente Repubblica n. 392/98 regolamento per la semplificazione del procedimento di autorizzazione alla produzione e alla commercializzazione di presidi medico chirurgici.
- Decreto Legislativo 25 febbraio 2000 n 174 attuazione della Direttiva 98/CE in materia di immissione sul mercato di biocidi
- Regolamento (CE) n.178/2002 “ che stabilisce i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”
- Decreto Direzione Generale Sanità n 4835 del 21 marzo 2003 “Procedure per l’attuazione dei controlli sul latte crudo destinato alla produzione di “latte fresco pastorizzato di alta qualità” ai sensi del D.M 9 maggio n 185
- Regolamento (CE) n.852/04 “sull’igiene dei prodotti alimentari” e successive modificazioni
- Regolamento (CE) n.853/2004 “ che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale e successive modificazioni
- Regolamento (CE) n.854/2004 “ che stabilisce norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano” e successive modificazioni

- Regolamento (CE) n.882/2004 “relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali” e successive modificazioni
- D.M 27 maggio 2004 “Rintracciabilità e scadenza del latte fresco”
- Regolamento CE n 183/2005 “ che stabilisce requisiti per l’igiene dei mangimi”
- Decreto 14 gennaio 2005 “Linee guida per la stesura del manuale aziendale per la rintracciabilità del latte”;
- Regolamento (CE) n.2073/2005 “sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successive modificazioni”
- DLgs 16 marzo 2006 n.158 “Attuazione della Direttiva 2003/74/CE e sue successive modificazioni ed integrazioni, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali”;
- DLgs 6 aprile 2006, n 193 “Attuazione della Direttiva 2004/28/CE e sue successive modificazioni ed integrazioni, recante codice comunitario dei medicinali veterinari
- Regolamento (CE) n.1881/2006 che “ definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari” e successive modificazioni
- Decreto Direzione Generale Sanità n 6397 del 08/06/2006 “Adattamento di alcuni requisiti di cui allegato III al regolamento n 853/2004 e relative definizioni”
- Decreto Direzione Generale della Sanità n 10351 del 21/09/2006 “Procedure per l’esecuzione dei controlli veterinari nelle aziende di produzione e sul latte crudo in applicazione del Regolamento (CE) n 854/2004 revoca del Decreto della Direzione Generale Sanità n 2668 del 07 febbraio 2000”
- Intesa tra Governo, Regioni e Provincie Autonome del 25 gennaio 2007 in materia di vendita diretta di latte crudo per l’alimentazione umana
- Intesa tra Governo, Regioni e Provincie Autonome del 25 gennaio 2007 in materia di deroghe transitorie per la produzione di formaggi prodotti con latte bovino e con periodo di maturazione superiore ai 60 giorni ai sensi dei Regolamenti (CE) n 852 e n. 853 del 2004
- Intesa tra Governo, Regioni e Provincie Autonome del 29 maggio 2007 in materia di adempimenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione superiore ai 60 gg prodotti con latte ovicaprino e di deroghe per il latte prodotto durante il pascolo estivo in montagna
- DLgs 6 novembre 2007 n 193 “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti comunitari nel medesimo settore”
- Regolamento (CE) n.1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga dal 4.3.2010 il regolamento (CE) n.1774/2002
- Reg.(CE) n.470/2009 che stabilisce procedure comunitarie per la determinazione di limiti di residui di sostanze farmacologicamente attive negli alimenti di origine animale, abroga il regolamento (CEE) n.2377/90 del Consiglio e modifica la direttiva 2001/82/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n.726/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio
- Reg.(CE) n.37/2010 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale

- Intesa ai sensi dell'art 8.comma 6, della legge 5 giugno 2003 n. 131, del 23 settembre 2010, tra il Governo, le regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano in materia di impiego transitorio di latte crudo bovino non rispondente ai criteri di cui all'Allegato III, Sezione IX, del Regolamento CE n 853/2004, per quanto riguarda il tenore di germi e cellule somatiche, per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni (rep.atti n°159/ese del 23/09/10)
- DDGS 514 del gennaio 2011, linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la conformità alla normativa comunitaria nell'ambito della produzione e conferimento di latte crudo per il consumo umano
- Nota prot. M1.2011.0008286 del 13 /06/2011 U.O Competitività delle Imprese e delle Filiere Agroalimentari Struttura Organizzazioni Comuni di Mercato e Distretti Agricoli
- Ordinanza 12 novembre 2011 , proroga delle misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana
- Decreto legislativo n°158 13 settembre 2012 "disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute "

## **INDIVIDUAZIONE LIVELLI DI RESPONSABILITA'**

L'U.O. Regionale Veterinaria definisce la programmazione , verifica l'attività sul territorio , garantisce la rendicontazione dell'attività effettuata, cura i rapporti con i portatori di interesse.

I Servizi dei Dipartimenti pianificano l'attività sul territorio , verificano il rispetto delle procedure, gestiscono le non conformità rendicontano alla U.O. nelle tempistiche previste l'attività effettuata

L'Izsl e L'università , per le rispettive competenze forniscono il necessario supporto scientifico

## **OBIETTIVI**

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

## **INDICATORI DI PROCESSO E DI RISULTATO**

Attività programmata/attività effettuata=1

Riduzione dei provvedimenti di non utilizzo del latte prodotto a scopo alimentare di un valore pari al 10% rispetto al 2018

Utilizzo della banca dati regionale qualità del latte per la gestione delle non conformità

Riduzione della prevalenza delle positività del latte di massa allo streptococcus agalactae al di sotto del 5% a livello regionale

# PIANIFICAZIONE AZIONI

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

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

## REGISTRAZIONE AZIENDE DI PRODUZIONE E INTERMEDIARI

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

- essere registrate, ai sensi dell'art.6 del Reg.(CE) n.852/2004, presso i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale in Banca Dati regionale con la tipologia "riproduzione latte"
- aver effettuato gli adempimenti previsti dalla segnalazione certificata inizio attività

Il primo acquirente, nel caso gestisca i dati relativi ai parametri igienico sanitari, è soggetto ad obbligo di notifica ai fini della registrazione, ai sensi del Reg.(CE) n.852/2004 come operatore del settore alimentare.

**Il primo acquirente deve individuare il "responsabile della abilitazione e formazione per gli addetti al prelievo di latte crudo ". Tale operatore deve aver comprovata esperienza pluriennale nel settore o aver partecipato al corso per formatori a cura del reparto Produzione primaria dell'IZSLER e della DG Welfare di Regione Lombardia.**

**Entro il 31 marzo 2019 deve essere effettuata una verifica delle anagrafiche presenti in BDR in modo tale che il numero degli allevamenti attivi per la produzione latte in Regione Lombardia rappresenti la vera realtà produttiva territoriale.**

## SEGNALAZIONI E PROVVEDIMENTI IN CASO DI NON CONFORMITA'

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

Durante tale periodo il latte non deve essere sottoposto ad alcuna limitazione di utilizzo.

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

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

Le segnalazioni , compresa la comunicazione della risoluzione della non conformità al termine del periodo di osservazione, devono essere inviate ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale competenti sull'allevamento e sull'acquirente, tramite posta elettronica (e/o Fax) ad un indirizzo istituzionale appositamente

preposto ( es: lattenonconforme@estensione ats.it) . Oltre ai dati anagrafici dell'azienda, devono essere riportate le seguenti informazioni:

| COD ALLEVAMENTO | RAGIONE SOCIALE | INDIRIZZO | COMUNE | DAT A ANALISI | PARAMETRO | DATA | DAT A NOTIFICA | TERMINE TRE MESI | DAT O |
|-----------------|-----------------|-----------|--------|---------------|-----------|------|----------------|------------------|-------|
|                 |                 |           |        |               |           |      |                |                  |       |

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

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

**Il Dipartimento di Prevenzione Veterinario e sicurezza degli alimenti di origine animale**, competente sull'azienda di produzione, in base ai dati acquisiti, e alla situazione rilevata, adotta :

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

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

## PARAMETRI IGIENICO SANITARI LATTE CRUDO

| Tipologia prodotto                      | Criterio                             | Limite      | Modalità di calcolo  | Frequenza controllo         |
|---|--------------------------------------|-------------|--|-----------------------------|
| latte crudo di vacca                    | Tenore di germi a 30 °C (per ml)     | ≤ 100.000   | media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi | almeno due prelievi al mese |
|   | Tenore di cellule somatiche (per ml) | ≤ 400.000   | media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi | almeno un prelievo al mese  |
| latte crudo proveniente da altre specie | Tenore di germi a 30 °C (per ml)     | ≤ 1.500.000 | media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi | almeno due prelievi al mese |

|   |                                  |   |  |                             |
|---|----------------------------------|---|--|-----------------------------|
| latte crudo proveniente da altre specie destinato alla fabbricazione di prodotti ottenuti mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico | Tenore di germi a 30 °C (per ml) | ≤ 500.000   | media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi | almeno due prelievi al mese |
| latte crudo di qualsiasi specie   | Residui di antibiotici           | < LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui all'allegato I Reg.(UE) n.37/2010 | campione singolo   |                             |

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

Per documentazione si intende la raccolta di tutti i rapporti prova delle analisi effettuate almeno negli ultimi dodici mesi.

**In caso di formale richiesta, il Dipartimento Prevenzione Veterinario e sicurezza alimentare potrà derogare, con atto formale, le frequenze di campionamento per cellule somatiche e carica batterica nei seguenti casi:**

- **Alpeggio:** tutti gli animali destinati ad essere munti in alpeggio per la produzione di prodotti a base di latte per la successiva commercializzazione devono essere in possesso, prima della monticazione, dei requisiti sanitari ed igienico sanitari previsti dal reg. (CE) 853/04. In esito alla demonticazione dovrà essere ripresa l'attività di campionamento del latte e nel caso di singola analisi sopra i parametri previsti, dovrà iniziare il periodo di osservazione con l'adozione dei provvedimenti in caso di non risoluzione della non conformità entro i tre mesi
- **Trasformazione del latte prodotto direttamente nella stessa azienda riconosciuta/registrata ai sensi del Reg (CE) 852/04 collocata in zone "disagiate"** con produzione di latte in quantità inferiore ai 4 q die

I Dipartimenti Veterinari nel definire le zone disagiate possono oltre ad una collocazione in zone di montagna valutare anche una distanza significativa da un laboratorio in grado di gestire le analisi richieste.

Negli allevamenti, il latte crudo non può essere sottoposto ad alcuna operazione diversa dalla filtrazione dalle impurità grossolane e dalla refrigerazione.

In particolare non sono ammessi, trattamenti (es filtrazione) in grado di modificare il tenore in germi e cellule somatiche del latte ( nota prot. 0017187 del 10/06/2008 del Ministero del Lavoro della salute e delle Politiche Sociali).

## **RIENTRO NEI PARAMETRI**

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

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

I Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale devono effettuare verifiche sull'attendibilità dei dati forniti e possono in caso di evidenza della effettiva risoluzione delle cause che hanno portato alla non conformità, sospendere i provvedimenti di divieto di conferimento del latte per l'uso alimentare se le singole analisi sono sotto i limiti previsti anche prima dell'effettivo rientro delle medie geometriche.

## **DESTINAZIONE LATTE NON CONFORME**

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

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

## **ULTERIORI INDICAZIONI**

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

## **BANCA DATI REGIONALE QUALITA' LATTE**

**Con Dgr n°IX/4342 del 26 ottobre 2012 e con dds n°2750 del 28 marzo 2013 sono state definite le procedure con cui tutti i laboratori, che gestiscono i controlli latte qualità ,devono implementare la banca dati regionale.**

**Nel corso di questi anni il sistema si è via via consolidato, oggi in banca dati regionale è possibile vedere per singolo allevamento le "medie geometriche" relative ai parametri igienico sanitari cellule somatiche e carica batterica e le sostanze inibenti e lo storico delle analisi effettuate negli ultimi sei mesi.**

**Ad aprile con il Nuovo sistema informativo veterinario le funzionalitàattive dovrebbero facilitare ulteriormente l'attività di controllo dei Servizi Veterinari.**

**L'U.O veterinaria formalizzerà entro il 28 febbraio 2019 la richiesta ai laboratori di inviare con una frequenza al massimo mensile i dati delle analisi effettuate nell'ambito del pagamento latte qualità e i Dipartimenti Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale vigileranno sul rispetto di quanto richiesto. A partire dall'avvio del Nuovo Sistema informativo Regionale verranno testate in via sperimentale le nuove funzionalità.**

**Obiettivo è una radicale semplificazione delle modalità di comunicazione delle non conformità tra operatore del settore alimentare e autorità competente**

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

1. il responsabile del laboratorio (accreditato per tale analisi) deve segnalare, (mediante comunicazione telefonica seguita da mail/fax), al termine dell'analisi, il riscontro di positività per sostanze inibenti al responsabile dell'esecuzione del controllo (allevatore/acquirente/stabilimento)
2. il responsabile dell'esecuzione del controllo è tenuto ad informare, nello stesso tempo e con gli stessi mezzi:
  - a. il D.P.V dell'Asl dove ha sede l'azienda di produzione,
  - b. Il D.P.V competente per acquirente/stabilimento di trasformazione/trattamento.Inoltre sospende il ritiro del latte ed effettua e/o richiede all'Osa un campione in autocontrollo (presso un laboratorio accreditato) che dimostri la risoluzione della non conformità, acquisito l'esito favorevole può essere ripreso il conferimento del latte con segnalazione all'autorità competente. (Le comunicazioni possono essere effettuate tramite posta elettronica).
3. Il Dipartimento di Prevenzione Veterinario e sicurezza degli alimenti di origine animale, competente sull'azienda, effettua:
  - a. il sopralluogo per la verifica le procedure adottate e in particolare il corretto utilizzo del farmaco veterinario e acquisisce la documentazione relativa alla risoluzione della non conformità segnalata. In caso di dubbio effettua un campionamento ufficiale sul latte crudo secondo le modalità previste dal PNR per il campionamento in caso di sospetto clinico anamnestico (art.23 DLgs n. 158/2006)

il latte "non conforme" può essere smaltito ai sensi del Reg.(CE) n.1069/2009.

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

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

**Tali procedure dovranno indicare chiaramente:**

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

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

Oltre al rispetto di quanto previsto dalla sez.IX allegato III Reg (Ce) 853/04, il latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità» deve essere, appena munto, immediatamente filtrato e refrigerato, entro due ore, nell'apposito locale alla temperatura massima di +6 °C ed essere ivi conservato a tale temperatura o inferiore in attesa del trasferimento direttamente allo stabilimento di

trattamento termico, inoltre deve essere presente in azienda un registro di carico e scarico, vidimato dall'autorità locale competente, dal quale risulti il quantitativo giornaliero di latte prodotto e l'impresa destinataria. Tale registro può essere sostituito da altre forme di registrazioni presenti in azienda aventi i medesimi contenuti.

Pertanto rimangono in vigore la vidimazione dei registri (anche a cura di altre autorità), la completezza e correttezza delle registrazioni e la loro presenza in azienda, come pure la presentazione di SCIA (che sostituisce l'autorizzazione prevista dal dm185/91) prima dell'inizio dell'attività.

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

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

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

## **PROCEDURE SEGNALAZIONI NON CONFORMITÀ LATTE ALTA QUALITÀ**

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

Tale comunicazione è trasmessa contestualmente anche ai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale competenti sia sull'azienda di produzione che sull'azienda di trattamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

### **CAMPO DI APPLICAZIONE**

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

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

## PROCEDURE PER INIZIO ATTIVITÀ

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

## REQUISITI IGIENICO SANITARI

### Latte vaccino:

tabella 1

| IGIENE DI PROCESSO    | LIMITE ACCETTABILITA' | METODICA UTILIZZATA DAL LABORATORIO ACCREDITATO | NOTE  |
|-----------------------|-----------------------|---|---|
| Cellule somatiche     | 300.000/ml            | Metodo optofluorometrico                        | Media geometrica mobile calcolata su di un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese |
| Tenore in germi a 30° | 25.000 /mi            |   | Media geometrica mobile calcolata per un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese  |

Tabella 2

| SICUREZZA ALIMENTARE            | LIMITE ACCETTABILITA'          | METODICA UTILIZZATA DAL LABORATORIO ACCREDITATO | NOTE |
|---------------------------------|--------------------------------|---|------|
| <i>Streptococcus agalactiae</i> | Assente                        | Metodo accreditato                              |      |
| Residui di sostanze inibenti    | Allegato I Reg (Ce) 37/2010    | Metodo accreditato                              |      |
| Aflatossina M1                  | <30 ppt (limite di attenzione) | Metodo accreditato                              |      |

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

**Latte crudo caprino, bufalino ed equino:  
tabella 3**

| <b>IGIENE<br/>DI PROCESSO</b> | <b>LIMITE<br/>ACCETTABILITA'</b> | <b>METODICA<br/>UTILIZZATA DAL<br/>LABORATORIO<br/>ACCREDITATO</b> | <b>NOTE</b>   |
|-------------------------------|----------------------------------|--|---|
| Tenore in germi a 30°         | 50.000 /mi                       | Metodo optofluorometrico   | Media geometrica mobile calcolata per un periodo di due mesi con almeno un prelievo al mese |

Tabella 4

| <b>SICUREZZA<br/>ALIMENTARE</b> | <b>LIMITE<br/>ACCETTABILIT<br/>A'</b> | <b>METODICA<br/>UTILIZZATA DAL<br/>LABORATORIO<br/>ACCREDITATO</b> | <b>NOTE</b> |
|---------------------------------|---------------------------------------|--|-------------|
| Residui di sostanze inibenti    | Allegato I Reg (Ce) 37/2010           | Metodo accreditato   |             |
| Aflatossina M1                  | <30 ppt (limite di attenzione)        | Metodo accreditato   |             |

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

\* equini esclusi

**Per quanto riguarda i parametri microbiologici di sicurezza alimentare ed igiene di processo si rimanda alla consultazione della tabella prevista dal recepimento linee guida 882/04**

## **AUTOCONTROLLO**

L'operatore del settore alimentare in base ai dati storici disponibili, alle procedure adottate e alla complessità della propria attività definirà un piano di campionamento che deve prevedere la ricerca sia dei parametri di processo che di quelli di sicurezza alimentare.

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

## CONTROLLO UFFICIALE

Il piano di campionamento ufficiale che i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari e sicurezza degli alimenti di origine animale dovranno adottare nel territorio di competenza dovrà prevedere al minimo :

- erogatori: due campioni all'anno con ricerca dei parametri igiene di processo, sicurezza alimentare, sostanze inibenti e aflatossina M1 ( con esclusione, quando l'esame viene fatto per il pagamento latte qualità, per cellule somatiche e la carica batterica)

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

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

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

## PROVVEDIMENTI DA ADOTTARE IN ESITO A SUPERAMENTO DEI LIMITI PREVISTI

### PARAMETRI IGIENE DI PROCESSO:

**l'OSA dal ricevimento degli esiti ha:**

- in caso di superamento delle medie geometriche per germi o cellule somatiche trenta giorni per risolvere la non conformità , se ciò non avvenisse il latte dovrà essere escluso dalla vendita diretta e destinato alla trasformazione.
- in caso di superamento dei parametri igiene di processo 15 giorni per adottare procedure di autocontrollo atte a risolvere le non conformità e per effettuare di analisi di laboratorio finalizzate al rientro nei limiti stabiliti. I parametri (oggetto della nc) dovranno essere monitorati nei tre mesi successivi con almeno un campione al mese. Tutti i dati rilevati dovranno risultare nei range fissati, se ciò non avvenisse si provvederà alla sospensione della vendita di latte crudo . La ripresa della vendita potrà avvenire, dopo la sospensione, con le procedure sopraricordate.

### PARAMETRI SICUREZZA ALIMENTARE:

In caso di positività per:

- residui di sostanze inibenti,
  - enterotossina stafilococcica
  - aflatossina M1 (\*),
  - *Listeria monocytogenes* (\*\*)
  - *Salmonella spp* (\*\*)
  - *Campylobacter* termotolleranti(\*\*)
  - *E.coli* VTEC (\*\*\*)
  - *Streptococcus agalactiae*
- immediata sospensione della vendita diretta di latte crudo destinato al consumatore finale con adozione di atto formale,
  - adozione di azioni correttive in azienda

- ulteriori campionamenti, anche in autocontrollo e ufficiali se ritenuto necessario, per confermare la risoluzione della non conformità, in caso di esiti favorevoli potrà essere ripresa la vendita

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

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

**(\*\*\*) PRESENZA DI STEC/VTEC visto il parere espresso dall'Istituto Superiore di Sanità rot. 30360 del 21/07/2017 si comunica che solo in caso di conferma microbiologica si provvederà alla sospensione dell'autorizzazione alla vendita del latte crudo, mentre la presunta positività (PCR) deve essere considerata come indicatore di rischio quindi devono essere adottate azioni correttive igienico sanitarie e ripetute le analisi atte a dimostrare il mantenimento di condizioni igieniche di produzione ottimali**

## ULTERIORI INDICAZIONI

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

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

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

Il controllo ufficiale deve effettuare :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il test di screening (ELISA) utilizzato per il piano di autocontrollo sia per il superamento e/o rientro dei livelli di attenzione/di legge deve essere SEMPRE attestato da laboratori accreditati ed inseriti nel registro regionale dei laboratori abilitati all'esecuzione di analisi per l'autocontrollo delle industrie alimentari.

Ai fini della ricerca di aflatossina M1 nel latte per i controlli previsti dalle presenti linee guida, in affiancamento ai periodici controlli definiti dai piani HACCP eseguiti da laboratori di cui sopra, sia delle aziende di produzione che degli impianti di trasformazione, è consentito l'utilizzo di test rapidi immunoenzimatici qualitativi o semi-quantitativi.

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

Le presenti indicazioni integrano e sostituiscono quelle del piano straordinario gestione rischio aflatossine di cui alla DGR 4984 del 30 marzo 2016.

### **1. AZIENDE DI PRODUZIONE DI LATTE**

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

#### **1.1 Compiti dell'OSA**

##### ***a. Autocontrollo***

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

Le analisi dovranno essere effettuate su campioni relativi alla singola azienda produttrice e copia dei rapporti prova deve essere disponibile in allevamento.

La frequenza dei campionamenti deve essere correlata alla situazione della contaminazione del mais e alla prevalenza di contaminazione del latte di massa a livello del territorio Regionale. Al di là di situazioni definite “emergenziali” causate da andamenti anomali stagionali si ritiene sufficiente l'effettuazione di un campionamento di latte di massa con cadenza trimestrale, analizzato presso un laboratorio accreditato. Deroche potranno essere definite per realtà zootecniche in cui il mais non rappresenta l'alimento preponderante della razione alimentare delle vacche lattifere.

In caso di mancata effettuazione e/o presentazione delle analisi previste, nei confronti dell'Osa, devono essere adottati i provvedimenti previsti dal dlgs 193/07

#### ***b. Gestione del superamento dei limiti***

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

Nel caso nel corso di controllo ufficiale l'Autorità Competente verifichi la mancata adozione delle procedure previste, nei confronti dell'OSA, devono essere adottati i provvedimenti previsti dal dlgs 193/07

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

- I. comunicare il risultato al Servizio veterinario competente al momento dell'acquisizione dell'esito;
- II. sospendere il conferimento del latte presente in azienda e/o la vendita diretta;
- III. adottare azioni correttive sull'alimentazione degli animali;
- IV. smaltire il latte non conforme, se ancora presente nel tank aziendale, tramite eliminazione in concimaia e/o con le modalità previste dalla nota prot.0000855-P-16/01/2013,
- V. riprendere il conferimento del latte crudo a seguito dell'esito favorevole di un campione effettuato in autocontrollo in un laboratorio inserito nel registro dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari,

### **1.2 Compiti dell'AC**

#### ***a. Controlli ufficiali***

L'Autorità competente provvede a:

- I. Individuare sulla base dei criteri stabiliti, il numero delle aziende in cui intensificare i controlli per il rischio aflatossina M1 con un campionamento sul latte di massa come attività di sorveglianza, in assenza di sospetto e

senza vincolo del prodotto; (Indicare sul verbale Piano Sorveglianza aflatossine)

- II. verificare nelle aziende che il piano di autocontrollo sia adeguato alla gestione del rischio aflatossine: verificare il rispetto delle frequenze di controllo, la corretta tenuta delle registrazioni e delle copie dei rapporti analitici ottenuti e le azioni correttive (esempio gestione delle buone prassi agricole) in caso di superamento del livello di attenzione/legge;
- III. sensibilizzare gli allevatori sulle problematiche connesse alla contaminazione del latte con aflatossina M1 e fornire loro assistenza sulle attività necessarie a ridurre/eliminare tale rischio.

***b. Gestione del superamento dei limiti***

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

- I. in campioni prelevati in autocontrollo, il Servizio veterinario verifica le azioni correttive messe in atto dall'OSA e le analisi effettuate per consentire la ripresa del conferimento, nel caso venga rilevata una non corretta gestione della non conformità gli interventi previsti sono quelli descritti nel punto II,
- II. in campioni prelevati a seguito del Piano Sorveglianza Aflatossine, il Servizio Veterinario provvederà ad effettuare un sopralluogo in allevamento volto a verificare le procedure di autocontrollo adottate, la tipologia e la rintracciabilità dei mangimi presenti e ad effettuare un campione sul latte crudo secondo le modalità previste dal PNR per il campionamento in caso di sospetto clinico anamnestico (art 23 Dlgs n 158/06) Acquisito l'esito favorevole del campione effettuato verrà autorizzata la ripresa del conferimento/consumo/trasformazione e adottati i provvedimenti previsti .

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

**2.1 Compiti dell'OSA**

***a. Autocontrollo***

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

Tale programma deve contenere l'indicazione di frequenze di campionamento definite in base alla valutazione del rischio concordato con l'ATS di competenza,

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

***b. Gestione del superamento dei limiti***

In caso di superamento del livello di attenzione sul latte di massa delle singole cisterne, l'OSA deve comunicare il risultato ai Servizi veterinari competenti, entro le 12 ore, fornendo l'elenco dei fornitori e provvedendo nel contempo ad identificare l'azienda e/o le aziende da cui proviene il latte contaminato. Il latte di tali aziende verrà sospeso dal conferimento e contestualmente il Servizio competente sullo stabilimento comunicherà ai Dipartimenti competenti sulle aziende di produzione la non conformità.

**La ripresa del ritiro del latte di queste aziende avverrà a seguito dell'esito favorevole di un campione effettuato in autocontrollo in un laboratorio inserito nel registro dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari, Il rapporto di prova deve essere trasmesso al Servizio veterinario competente sull'azienda produttrice.**

**Nei casi in cui, invece, i valori di aflatossina M1 in campioni eseguiti in autocontrollo superino i tenori massimi sul latte di massa delle singole cisterne previsti dal reg. (CE) n. 1881/2006, tenuto conto della incertezza di misura qualora si utilizzi un metodo chimico o un metodo di screening quantitativo, l'OSA provvede a:**

- I. non destinare alla produzione di alimenti il latte contaminato**
- II. comunicare l'esito analitico al Servizio veterinario competente;**
- III. identificare l'azienda e/o le aziende da cui proviene il latte contaminato. Il latte di tali aziende verrà sospeso dal conferimento e contestualmente il Servizio competente sullo stabilimento comunicherà ai Dipartimenti competenti sulle aziende di produzione la non conformità. La ripresa del ritiro del latte di queste aziende avverrà a seguito dell'esito favorevole di un campione effettuato in autocontrollo in un laboratorio inserito nel registro dei laboratori che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo delle industrie alimentari ,  
Il rapporto di prova deve essere trasmesso al Servizio veterinario competente sull'azienda produttrice**
- IV. destinare il latte non conforme come previsto dal punto 2.2 b, qualora in cisterna**
- V. in caso di trasformazione del latte di cisterna prima dell'acquisizione dell'esito non conforme identificare i lotti di prodotti a base di latte e in base agli esiti delle analisi effettuate in autocontrollo sul lotto di latte inviato in lavorazione ed eventualmente in base a quelli effettuati sui prodotti trasformati (vedi parere n°13 del 10 giugno 2013 del Comitato Nazionale sulla sicurezza alimentare, coefficiente di trasformazione in equivalente latte) effettuare una valutazione del rischio e adottare , in coerenza con le indicazioni del Servizio Veterinario, gli eventuali provvedimenti di ritiro/richiamo a tutela della sicurezza alimentare.**

## **2.2 Compiti dell'AC**

### ***a. Controlli ufficiali***

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

**b. Gestione del superamento dei limiti**

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

**Piano sorveglianza 2019**

**CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI AFLATOSSINA NEL LATTE IN ALLEVAMENTI**

Con l'adozione del Piano Straordinario Aflatossine 2016 il pericolo rappresentato dal contaminante, in Regione Lombardia è stato governato sia tutelando il consumatore che garantendo la commercializzazione dei prodotti a base di latte.

Il ruolo delle autorità competenti è quello di controllare l'adozione di procedure di autocontrollo da parte degli Osa, quindi anche per il 2019 verrà definito un piano di sorveglianza atto a monitorare l'eventuale presenza del fenomeno e soprattutto a verificare la trasparente gestione degli autocontrolli.

Oltre all'attività di campionamento particolare attenzione dovrà essere posta nelle verifiche sulle procedure adottate sia dagli allevamenti che dai primi acquirenti e sulla rintracciabilità dei mangimi utilizzati.

A seguito di ogni positività deve essere redatta una relazione da trasmettere alla U.O.Veterinaria (o inserita in Sivi) con indicate le evidenze rilevate e i provvedimenti adottati.

I campioni, vista la situazione epidemiologica 2018, devono essere eseguiti con le modalità già definite nel corso degli anni precedenti contestualmente ai Ring test a partire dal **01 agosto 2019** e devono essere conclusi entro il **30 novembre 2019**

**I criteri utilizzati per definire il campione da sottoporre a controllo sono quelli previsti dall'allegato II della nota Ministeriale prot. 000855 del 16/01/2013; in caso di scostamento dai risultati attesi verranno attivate procedure straordinarie di controllo in ottemperanza alla stessa nota.**

**Il piano prevede uno schema di campionamento casuale degli allevamenti in ciascuna ATS. Il numero di allevamenti da campionare è tale da garantire, con un livello di fiducia del 95%, che in assenza di positività rilevata nel campione di allevamenti, la percentuale di allevamenti con latte non conforme per aflatossina si mantenga al di sotto del 1%.**

## PIANO DI SORVEGLIANZA 2019

| ATS                 | n° campioni totali |
|---------------------|--------------------|
| Bergamo             | 180                |
| Brescia             | 243                |
| Brianza             | 64                 |
| Città Metropolitana | 180                |
| Insubria            | 64                 |
| Montagna            | 64                 |
| Pavia               | 64                 |
| Valpadana           | 243                |
| Totale              | 1102               |

**Visto il parere dell'Istituto Superiore di Sanità prot 11/07/2016-0019699 nella valutazione della conformità o meno dell'analisi effettuata, sia in autocontrollo di screening (metodo ELISA) eseguito da laboratori accreditati sia nel controllo ufficiale, deve essere associata l'incertezza di misura del metodo per valori superiori al limite di legge di 0,050 µg/kg. Il limite di attenzione di 0,040 µg/kg comporta la verifica immediata del piano di autocontrollo del produttore e di porre in atto le misure per prevenire il mancato rispetto dei limiti di legge.**

### **PIANO CONTROLLO CISTERNE SIA DI ORIGINE NAZIONALE CHE COMUNITARIA**

**Sono previsti 100 campionamenti 62 su cisterne di provenienza nazionale (comprese le provenienze da altre regioni) e 38 di origine comunitaria .**

**Per quanto riguarda il latte di origine nazionale i campioni rientrano nel piano Extra PNR 2019 al quale si rimanda per le procedure e le modalità di rendicontazione**

### **Latte di provenienza comunitaria**

**In esito ai piani effettuati ai sensi della DGR n° X/5012 e DGR n° X/5013 del 11/04/2016 ed ai rispettivi risultati è stato definito per il 2019 un piano di campionamento del latte crudo di provenienza comunitaria.**

Al fine di garantire una equa ripartizione dei controlli e considerata la variabilità , anche nel corso dell'anno della provenienza delle partite, fermo restando il numero di campioni assegnati alle singole ATS , l'origine del latte da sottoporre a campionamento verrà concordata con le singole ATS nel corso di successivi incontri.

Per l'esecuzione dei campionamenti gli Operatori dovranno essere rispettate le norme di sicurezza e l'utilizzo di DPI

I campioni saranno eseguiti ai sensi del Reg Ce 401/2006, dovranno essere rappresentativi dell'intera partita di latte per cui si dovrà procedere, dopo accurata miscelazione, all'esecuzione di un numero di campioni elementari non inferiore al numero delle celle della cisterna. Mescolando i campioni elementari verrà ottenuto il campione globale.

Nel caso di latte in movimento (allo scarico) dovrà essere costituito un campione aggregato formato da incrementi prelevati in tutta la sezione del flusso, a intervalli stabiliti in base alla velocità di movimento

Dal campione globale si otterranno i campioni finali per le ricerche:

| ricerca                           | N°aliquote       | note                  | verbale        | Destinazione                         |
|-----------------------------------|------------------|-----------------------|----------------|--------------------------------------|
| Aflatossina M1                    | 1 da 200 ml      | Senza vincolo partita | Piano cisterne | Izsler Bs<br>Chimica alimenti<br>A O |
| Parametri igienico sanitari<br>** | 1 flacone 150 ml | Senza vincolo partita | Piano cisterne | Izsler Produzione primaria           |

\*\*Parametri igienico sanitari e tecnologici (cellule somatiche, carica batterica, inibenti, fosfatasi alcalina ).

Di norma deve essere campionato latte crudo, la possibilità di sottoporre a controllo latte di importazione trattato termicamente viene lasciata a decisione territoriale.

#### ASSEGNAZIONE CAMPIONI

| ATS                  | N°CAMPIONI |
|----------------------|------------|
| BRIANZA              | 8          |
| CITTA' METROPOLITANA | 5          |
| VAL PADANA           | 8          |
| INSUBRIA             | 2          |
| BERGAMO              | 2          |
| BRESCIA              | 5          |
| PAVIA                | 8          |
| TOTALE               | 38         |

Potranno essere utilizzati i verbali previsti per il piano alimenti ed allegato al verbale dovrà essere prodotta copia del documento di trasporto (CMR).

Come finalità dovrà essere riportato **piano cisterne** il campione sarà ufficiale in unica aliquota per ogni gruppo di ricerca sopradefinita e non comporterà alcun vincolo sulla partita. Di norma deve essere campionato latte crudo in caso di campionamento di latte pastorizzato si deve procedere a richiedere anche la fosfatasi.

I campioni tramite le sezioni verranno inviati al Reparto Chimica degli Alimenti di O A e al Reparto Produzione Primaria dell'IZSLER di Brescia .

Le modalità di rendicontazione saranno definite con l' OEVR , **eventuali non conformità rilevate su cisterne di provenienza estera** saranno gestite con il supporto dell'Ufficio adempimenti CE

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

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

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

I Dipartimenti di Prevenzione Veterinari sicurezza degli alimenti di origine animale dovranno definire il campione di allevamenti da sottoporre a controllo in base ai seguenti parametri:

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

Per ogni controllo deve essere utilizzata l'apposita check list presente e l'attività registrata in SIVI nell'apposita sezione.

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

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

**Si ritiene inoltre opportuno verificare nelle aziende di produzione che i prodotti utilizzati con proprietà disinfettante, germicida, battericida rispettino i requisiti previsti dalla normativa vigente e che tutti i prodotti chimici utilizzati presentino etichetta con indicato il contenuto ,l'utilizzo e il responsabile delle indicazioni.**

## **Raccomandazioni FVO missione DGSANCO 2013-6875**

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

### **ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO**

Al fine di effettuare una puntuale verifica della gestione dell'autocontrollo da parte degli allevatori/primi acquirenti ogni Dipartimento, a random, deve effettuare dei campioni di latte di massa per la ricerca dei parametri igienico sanitari previsti dal reg.(Ce) 853/04. Nel caso in cui il singolo dato analitico, per quanto riguarda il parametro cellule somatiche e carica batterica si discosti in maniera sostanziale dalle media del periodo ( autocontrollo) , devono essere effettuati ulteriori campioni al fine di costituire la media geometrica ufficiale ed adottare in seguito gli opportuni provvedimenti.

Il campione ritenuto sufficiente per la verifica è definito a livello regionale in 291 allevamenti con la seguente distribuzione: ATS Bergamo 35 campioni, ATS Brescia 45 campioni, ATS Valpadana 45 campioni, ATS Città Metropolitana 35 campioni, ATS Pavia 32, ATS Montagna 32,ATS Insubria 32, Ats Brianza 32.

I campioni "ufficiali" dovranno essere rappresentativi del latte di massa di ogni singola azienda verranno effettuati in unica aliquota per la ricerca di cellule somatiche, carica batterica e residui di sostanze inibenti ( in questo campione deve essere inserita una percentuale di aziende autorizzate alla vendita di latte crudo)

### **DEBITO INFORMATIVO DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE VETERINARI**

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

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

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

## **PIANO CONTROLLO ALLEVAMENTI PRODUZIONE LATTE REGISTRATI “EXPORT”**

### **Attività di controllo integrata**

Al fine di assicurare l'esercizio unitario dell'attività ispettiva nei confronti delle imprese agricole e l'uniformità di comportamento degli organi di vigilanza, nonché di garantire il regolare esercizio dell'attività imprenditoriale, così come definito dal Decreto legge n°91/2014, i controlli ispettivi nei confronti delle imprese agricole sono effettuati dagli organi di vigilanza in modo coordinato, evitando sovrapposizioni e duplicazioni, garantendo l'accesso all'informazione sui controlli.

La progressiva limitazione delle risorse disponibili, che incide in modo particolare e determinante sulle dotazioni organiche, nonché l'esigenza di mantenere gli alti standard sanitari europei, richiederà inoltre una programmazione e una conseguente attuazione del controllo sempre più integrata per evitare il sovrapporsi dell'attività dei vari operatori dei Dipartimenti Veterinari.

In quest'ottica appare prioritario che a partire dalla programmazione 2015 i Dipartimenti di Prevenzione Veterinari definiscano e formalizzino nella programmazione annuale le seguenti azioni:

- Percorsi di formazione del personale volti a fornire una preparazione di base interdisciplinare
- Definizione di progetti di attività di controllo integrati tra le diverse figure professionali, secondo la realtà territoriale

### **Attività specifica**

Le aree di controllo previste per l'export nella produzione primaria sono :

- Sanità degli animali nei confronti di varie malattie denunciabili
- Rispetto requisiti previsti dal reg. 853 sulla produzione latte
- Presenza di sostanze vietate
- Gestione del farmaco veterinario

L'area di controllo per la paratubercolosi PTEX1 (per le altre qualifiche vedasi il piano regionale):

- Assenza di sintomi riferibili alla patologia negli animali allevati

È previsto in entrambi i casi un controllo annuale.

Per la verifica del mantenimento della qualifica per paratubercolosi e dei requisiti sanitari “export” i Dipartimenti Veterinari dovranno programmare un unico sopralluogo, tale attività verrà rendicontata in BDR attraverso l'aggiornamento della data del controllo come previsto dal Piano Paratubercolosi e in Sivi registrando la conformità o le evidenze relative agli specifici aspetti sottoposti a controllo. La procedura è denominata verifica export latte ed è compresa nel piano controllo aziende produzione latte.

## **Per quanto riguarda la gestione del farmaco veterinario si forniscono le seguenti indicazioni :**

Il controllo dell'utilizzo appropriato dei farmaci veterinari è diventato una priorità e particolare attenzione deve essere riservata soprattutto a quelle classi che la Comunità internazionale scientifica ritiene critiche per la salute umana.

Per non vanificare gli sforzi che tutti gli operatori hanno adottato per il controllo dell'antimicrobica resistenza è necessario fornire indicazioni corrette ai Responsabili degli stabilimenti che esportano alimenti in quei paesi che "dovrebbero" applicare dei limiti massimi residuali inferiori rispetto a quanto previsto dal Reg.(UE) 37/2010 e successive modifiche.

Nello specifico, a meno di iniziative di natura privata e commerciale, appare inopportuno richiedere alla produzione primaria di bandire l'utilizzo nelle terapie degli animali di alcune classi di antibiotici ( es. tetracicline ) basandosi ,ad esempio, sull'ultima legislazione disponibile della Confederazione Russa dalla quale emergeva l'esistenza di un limite zero e la disponibilità di metodi di laboratorio molto più specifici.

Le considerazioni che possono essere fatte sono le seguenti:

- L'EMA nel rapporto del 2014 inserisce le tetracicline nella classe 1 rischio basso o limitato per la salute umana
- Le linee guida sull'utilizzo prudente degli antibiotici in veterinaria collocano le tetracicline tra le molecole di prima scelta nella terapia della maggior parte delle patologie rilevabili negli allevamenti
- La normativa russa a cui viene fatto riferimento è probabilmente superata e non sono pervenuti aggiornamenti considerato l'embargo.
- Il limite massimo residuale dieci volte inferiore rispetto a quello europeo riguarda il prodotto esportato e non la materia prima del singolo allevatore

Quindi appare opportuno nel campo del controllo dei residui, in vista dell'esportazione dei prodotti alimentari , che:

- Lo stabilimento di trasformazione effettui un monitoraggio in autocontrollo sui prodotti alimentari che potrebbero far parte delle esportazioni relativamente alle molecole sicuramente richieste dai paesi importatori per avere il quadro reale della situazione;
- Verifichi, in accordo con l'autorità competente, i dati e definisca con i fornitori le misure correttive adeguate

## **Gestione non conformità**

Il rilievo della assenza di uno dei requisiti previsti , oltre all'adozione di eventuali provvedimenti amministrativi, porterà alla sospensione della registrazione che deve essere segnalata al primo acquirente e al Dipartimento Veterinario competente sullo stesso per garantire l'esclusione dal circuito commerciale export.

L'azienda potrà richiedere una nuova iscrizione che verrà effettuata in esito a specifico sopralluogo a carico del richiedente.

## **Aspetti amministrativi**

In caso di modifiche delle aree di esclusione la registrazione dell'allevamento deve essere revocata ed effettuata una nuova registrazione con i dati aggiornati.

Per una completa disamina della problematica si ritiene inoltre indispensabile la consultazione della linea guida rilascio certificati prodotti a base di latte.

# PIANO DI CONTROLLO AGENTI PATOGENI IN REGIONE LOMBARDIA

## Piano Mastiti - *Streptococcus agalactiae*

### Obiettivi del Piano:

- Ridurre la prevalenza dell'infezione dello *S. agalactiae*
- Assicurare garanzie sanitarie nella compravendita di animali
- Valorizzare la produzione del latte della Regione Lombardia
- Riconoscere gli allevamenti della Regione Lombardia in funzione dello status raggiunto

### Motivazioni del Piano:

L'infezione da *S. agalactiae* rappresenta storicamente uno degli obiettivi primari dell'intervento veterinario per la lotta alla mastite negli allevamenti di bovine da latte per le seguenti motivazioni:

- Contagiosità
- Patogenicità
- Rilevanza sanitaria
- Impatto economico negativo
- Insuccessi terapeutici
- Restrizioni alla vendita degli animali

### Caratteristiche del Piano:

- A carattere volontario

**Target:** bovini da latte della Regione Lombardia

**Inizio Piano:** 2012

## Materiali e metodi

### Accertamenti diagnostici

Esame Batteriologico (TKT) su latte di massa e su bovina singola. PCR su richiesta dell'ATS su latte di massa.

### Qualifiche previste:

- **Allevamento negativo:** allevamento riproduzione latte con tre prelievi negativi sul latte di massa per *S. agalactiae* effettuati negli ultimi tre anni consecutivi
- **Allevamento indenne:** allevamento riproduzione latte con 5 campioni negativi, effettuati sul latte di massa negli ultimi 5 anni consecutivi.
- **Allevamento positivo:** allevamento riproduzione latte con un prelievo sul latte di massa con esito positivo. Nel caso un allevamento indenne o negativo avesse un singolo risultato positivo può mantenere la qualifica a condizione che presenti un controllo negativo effettuato su tutti gli animali in lattazione
- **Allevamento stato sanitario non disponibile:** allevamento senza analisi effettuate sul latte di massa nei confronti dello *S. agalactiae*.

Lo stato sanitario dagli allevamenti deve essere riportato sul modello di provenienza in caso di movimentazione dei capi: non solo in caso di compravendita, ma anche per monticazione e/o pascolo.

Tali informazioni devono essere riportate sul modello di provenienza anche in caso di movimentazione di bagliotti (femmine) destinati ad un allevamento da riproduzione latte.

### Mantenimento Qualifica

Sono previsti controlli annuali in concomitanza con il piano Brucellosi o per la Rinotracheite Infettiva.

### Fonte dati per l'elaborazione dei risultati del piano:

I dati di popolazione sono stati estratti dalla Banca Dati Regionale (BDR), le aziende bovine da riproduzione sono le aziende da sottoporre a controllo.

## Risultati

Sono stati riportati i dati dei controlli effettuati nel periodo 2012 – 2018 un'analisi di dettaglio viene effettuata: 1) per l'ultimo biennio di attività, 2) per la P'ATS Montagna che risulta essere P'ATS con prevalenza più elevata.

**Tabella 1. Andamento piano *S. agalactiae* nel periodo 2012 - 2018**

| <i>Piano di Sorveglianza Batteri Contagiosi nel Latte alla Stalla</i> |               |                  |               |             |               |               |                |
|---|---------------|------------------|---------------|-------------|---------------|---------------|----------------|
| anno  | ALL. PRESENTI | ALL. CONTROLLATI | % CONTROLLATI | N° INGRESSI | ALL. NEGATIVI | ALL. POSITIVI | % all positivi |
| 2012  | 6834          | 2940             | 43,02%        | 4203        | 2433          | 507           | 17,24%         |
| 2013  | 6605          | 4310             | 65,25%        | 7718        | 3781          | 529           | 12,27%         |
| 2014  | 6427          | 4234             | 65,88%        | 7775        | 3739          | 495           | 11,69%         |
| 2015  | 6329          | 5572             | 88,04%        | 8346        | 4920          | 652           | 11,70%         |
| 2016  | 6226          | 5531             | 88,84%        | 9311        | 4935          | 596           | 10,78%         |
| 2017  | 6065          | 5196             | 85,67%        | 7200        | 4808          | 388           | 7,47%          |
| 2018  | 5907          | 5049             | 85,47%        | 6327        | 4682          | 367           | 7,27%          |

## Conclusioni

- Il piano è iniziato nel 2012 con un livello di prevalenza regionale del 17,24%, a dicembre 2018 la prevalenza è del 7,27%;
- Le attività di eradicazione sono procedute più lentamente di quanto inizialmente previsto. Infatti, nel 2012 era stato stabilito che in un triennio di attività si dovesse raggiungere una prevalenza dell'8%.
- Dai risultati del piano emerge che la prevalenza si riduce nel tempo. Si può evidenziare che decresce rapidamente dal 2012 al 2013 passando dal 17,24% al 12,27%, resta piuttosto stabile dal 2013 al 2016, per poi decrescere rapidamente dal 2017, risultando pari al 7,27% a dicembre 2018;
- Il livello di controllo delle aziende è aumentato, è passati dal 43,03% del 2012 all'85,47% nel 2018;
- I livelli più bassi di prevalenza si osservano nelle ATS di pianura;
- I livelli più alti di prevalenza si osservano nelle ATS di montagna;

## RIMODULAZIONE DEL PIANO

- Il piano deve essere concluso nel periodo di vigenza del Piano Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria 2019/2023
- Per raggiungere gli obiettivi fissati sono necessari a partire dal gennaio 2019 i seguenti interventi:
- Le ATS devono aggiornare i dati relativi alle aziende registrate come produzione latte/latte crudo in modo tale che il numero degli allevamenti controllabili rispecchi la realtà produttiva. Questi dati infatti incidono nel calcolo della copertura dei controlli previsti. Solo non considerando gli allevamenti che hanno modificato la tipologia produttiva e/o sono a capi zero i dati relativi a prevalenza ed incidenza della patologia saranno reali;
- Tutti gli allevamenti di produzione latte devono essere controllati mediante l'esame del latte nel corso del 2019. Nella modulistica di accompagnamento campioni dovrà essere correttamente riportato l'adesione al Piano agalactiae e la qualifica dell'azienda .
- Acquisiti gli esiti delle analisi effettuate nel 2019 le ATS devono comunicare formalmente agli allevamenti che negli ultimi tre anni hanno sempre fornito esiti negativi la loro qualifica sanitaria.
- Le ATS devono fornire indicazioni circa la corretta applicazione delle misure di biosicurezza al fine di evitare la reintroduzione dell'agente patogeno e non vanificare gli sforzi effettuati per raggiungere la qualifica. Particolare attenzione dovrà essere prestata all'introduzione di nuovi animali in azienda, in particolare nel caso in cui non sia correttamente riportata la qualifica sul modello di compravendita. In tale situazione, si suggerisce il controllo batteriologico sul latte dei singoli animali introdotti.
- In caso di reinfezione in aziende negative o indenni o di aziende sotto controllo (piano di risanamento) che risultano persistentemente positive dovrà essere effettuata un'indagine epidemiologica volta ad individuare la possibile origine dell'infezione e i fattori di rischio.
- Sulla base dei risultati analitici acquisiti nel 2019, in caso di positività le ATS richiedono alle aziende positive di predisporre un piano di eradicazione concordato con il Veterinario Aziendale. Tale piano dovrà essere notificato alle autorità competenti.
- Gli allevamenti che non aderiscono al piano entreranno nell'elenco delle aziende a rischio e come tali verranno campionate al fine di verificare puntualmente il rispetto di quanto previsto dal reg (Ce) 853/04 sulla produzione latte e dal dlgs 193/06 sull'utilizzo di farmaci.
- Annualmente verrà effettuata una valutazione dei risultati del Piano e, nel caso, saranno definiti anche gli opportuni correttivi.
- Tali misure correttive potranno anche prevedere, vista la situazione epidemiologica vincoli nella movimentazione degli animali e interventi di risanamento d'ufficio.

Per quanto riguarda la qualifica sanitaria deve essere registrata nel sistema informativo veterinario e comunicata all'azienda

In allegato  
Modulo di adesione

**Piano di controllo della mastite catarrale contagiosa da Streptococcus agalactiae**

Al Direttore Servizio Igiene degli allevamenti  
E produzioni zootecniche  
Ats:.....

Il sottoscritto .....in qualità  
di :.....dell'azienda.....  
.....  
codice allevix.....telefono.....  
mail:.....

[qualifica sanitaria nei confronti dello streptococcus agalactiae:.....](#)

Comunica

Di aderire al Piano volontario per il controllo e l'eradicazione della mastite catarrale contagiosa da streptococcus agalactiae

Dichiara

- di avvalersi , della collaborazione tecnica di:.....

.....

- di accettare gli obblighi previsti dal piano di cui è stata presa integralmente visione

data...../...../.....

Firma del richiedente

## **Indicazioni generali**

### **Metodi e tecniche del controllo ufficiale**

Le tecniche ed i metodi di controllo ufficiale, così come definiti dall'art. 2 del Regolamento (CE) 882/04 e dall'art. 2 del Regolamento (CE) 854/2004, sono: monitoraggio, sorveglianza, verifica, ispezione, campionamento per analisi e audit.

### **Strumenti per la registrazione dell'attività**

L'esecuzione e il riscontro dei controlli ufficiali devono essere sempre documentati, ai sensi dell'art. 9 del Reg. 882, su "schede di controllo ufficiale - SCU" (di seguito "verbale") come da manuale operativo dell'autorità competente.

Qualora venga ritenuto opportuno, il verbale può essere sostituito dalla sola compilazione della lista di riscontro purché quest'ultima contenga le voci specifiche del verbale stesso come sopra elencato. All'operatore del settore deve essere sempre rilasciato riscontro del controllo effettuato e dei relativi esiti anche nel caso di mancata sottoscrizione del verbale. L'attività di controllo svolta e i riscontri rilevati sono registrati nel sistema informativo regionale entro le tempistiche definite.

### **Conduzione di azioni successive al controllo ufficiale**

Nel caso in cui le conclusioni dei controlli ufficiali evidenzino delle non conformità, deve essere richiesto all'operatore del settore di porre rimedio attraverso l'adozione del piano d'azione.

I provvedimenti amministrativi di natura impositiva (legge 241/90 successive mod.) eventualmente adottati ai sensi dell'art. 54.1 e 54.2 del Reg. (CE) n. 882/04 dall'Autorità Competente per assicurare la risoluzione delle non conformità devono essere notificati per iscritto (Regolamento 882/2004, articolo 54, comma 3, lettera a e b.). Qualora le evidenze siano tali da comportare l'adozione di provvedimenti sanzionatori, è necessaria la formale contestazione all'operatore e la redazione di appositi atti distinti. La rilevazione di illeciti di natura penale prevede la trasmissione degli atti all'Autorità Giudiziaria. Ogni non conformità riscontrata deve essere verificata nella sua risoluzione in modo documentato e registrato nei tempi e con le modalità definiti a livello regionale. Le misure adottate a seguito del rilievo di una non conformità devono essere effettive, proporzionate, e dissuasive e contestualizzate alla realtà operativa oggetto del controllo.