

## LA GIUNTA REGIONALE

- vista la legge 30 aprile 1962, n. 283 “Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande” e successive modificazioni;
- visto il DPR 26 marzo 1980, n. 327 “Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande”;
- visto il Regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/1/2002 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 e successive modificazioni;
- visto il Regolamento CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari e successive modificazioni;
- 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 e successive modificazioni;
- visto il Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l’organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e successive modificazioni;
- visto il Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 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 e successive modificazioni;
- visto il Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successive modificazioni;
- visto il Regolamento (CE) n. 2074/2005 Modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Reg. CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all’organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio CE n. 854/2004 e CE n. 882/2004, deroga al Reg. CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Reg. CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004 e successive modificazioni;
- visto decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 ”Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano” e successive modificazioni;
- vista la legge regionale 11 maggio 1998, n. 28 “Disposizioni inerenti al settore lattiero caseario e alla zootecnia autoctona”;
- visto il Piano regionale di Tutela delle acque, approvato con deliberazione del Consiglio regionale n. 1788/XII dell’8 febbraio 2006, con particolare riferimento alle norme di attuazione, che stabiliscono che fino all’emanazione delle disposizioni regionali di

attuazione delle normative nazionali emanate in materia di scarico (ora Parte III del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e successive integrazioni e modificazioni), rimangono in vigore le disposizioni e le prescrizioni regionali emanate in esecuzione della legge 10 maggio 1976, n. 319;

- vista la deliberazione della Giunta regionale n. 1544 del 26 maggio 2006 di approvazione del manuale contenente gli standard costruttivi e gli elementi di riferimento per il dimensionamento dei fabbricati rurali ed annessi, e relativi criteri generali di applicazione, in attuazione della lettera e), comma 2 dell'articolo 22 della legge regionale 6 aprile 1998, n. 11, come integrato dal comma 1, dell'articolo 27 della L.R. 5 dicembre 2005, n. 31;
- vista l'Intesa Stato Regioni del 16 novembre 2006 in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni prodotti con latte ovi-caprino e deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna, ai sensi dei regolamenti Ce n. 852 e 853/2004;
- vista l'Intesa Stato Regioni del 25 gennaio 2007, in materia di deroghe transitorie per la produzione di formaggi prodotti con latte bovino e con periodo di maturazione di almeno 60 giorni ai sensi dei regolamenti CE n. 852 e 853/2004;
- vista l'Intesa Stato Regioni del 25 gennaio 2007 in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei regolamenti CE 852 e 853 del 2004;
- richiamata la nota dell'Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali prot. n. 27797 del 19 giugno 2007, indirizzata per gli adempimenti di competenza al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta, all'ARPA della Valle d'Aosta e all'Assessorato Agricoltura e Risorse naturali, con la quale sono state recepite nel testo originario le intese sopracitate;
- vista la DGR n. 3429 del 30/11/2007 di recepimento degli Accordi tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome del 9 febbraio 2006 relativo alle "Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" e alle "Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale";
- vista la DGR n. 3562 del 5 dicembre 2008 di recepimento dell'intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome del 20 marzo 2008 recante "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione ed immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione" nella quale veniva sancito che l'iscrizione all'anagrafe alpeggi sostituiva la registrazione ai fini della produzione di latte in alpeggio;
- vista la DGR n. 2717 del 2 ottobre 2009 di approvazione del programma regionale 2009/2010 di bonifica sanitaria del bestiame, da attuarsi con i piani di profilassi e di risanamento degli allevamenti bovini da tubercolosi e leucosi e degli allevamenti bovini e ovi-caprini da brucellosi, e prosecuzione dei piani straordinari di lavoro per l'eradicazione della tubercolosi (TBC) negli allevamenti;

- vista la DGR n. 1191 del 30/04/2009 di approvazione delle modalità di gestione degli alpeggi durante l'estate 2009;
- considerata la particolarità delle strutture di cui trattasi, che presentano generalmente obiettive difficoltà di localizzazione e strutturali, e ritenuto, pertanto, di dover fornire indicazioni di carattere strutturale ed igienico-sanitario, al fine di facilitare l'adeguamento ai requisiti previsti dalle sopra indicate disposizioni, finalizzato alla registrazione o riconoscimento, di cui all'art 6 del Reg. CE 852/04, delle strutture di produzione e trasformazione in alpeggio;
- ritenuto opportuno approvare indicazioni applicative relative all'Intesa del 16 novembre 2006 in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni prodotti con latte ovi-caprino e deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna, per garantire un'omogenea applicazione della normativa sul territorio regionale tra le autorità sanitarie competenti e gli operatori del settore, onde evitare disparità di comportamenti che potrebbero ripercuotersi su una corretta applicazione dei Regolamenti (CE) nn. 852 e 853/2004 e successive modifiche;
- vista la deliberazione della Giunta regionale n. 3702 in data 18 dicembre 2009 concernente l'approvazione del bilancio di gestione per il triennio 2010/2012, con attribuzione alle strutture dirigenziali di quote di bilancio e degli obiettivi gestionali correlati, del bilancio di cassa per l'anno 2010 e di disposizioni applicative;
- visto il parere favorevole di legittimità rilasciato dal Capo del Servizio igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro della Direzione salute dell'Assessorato sanità, salute e politiche sociali, ai sensi del combinato disposto degli articoli 13, comma 1, lettera e) e 59, comma 2, della legge regionale n. 45/1995, sulla presente proposta di deliberazione;
- su proposta dell'Assessore alla sanità, salute e politiche sociali, Albert Lanièce, d'intesa con l'Assessore all'Agricoltura e Risorse naturali, Giuseppe Isabellon;
- ad unanimità di voti favorevoli

#### DELIBERA

1. di approvare le indicazioni operative inerenti alla registrazione, al riconoscimento e ai requisiti minimi strutturali ed igienico-sanitari richiesti per le strutture adibite alla produzione e trasformazione del latte in alpeggio, definite ai sensi dell'art. 2 della l.r. n. 28/1998, allegate alla presente deliberazione per formarne parte integrante e sostanziale;
2. di approvare le seguenti indicazioni applicative relative all'Intesa Stato-Regioni del 16 novembre 2006 in materia di "Adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni, prodotti con latte ovi-caprino e di deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna":
  - i controlli sul latte crudo, relativi ai criteri previsti dall'Allegato III, sez. IX, cap. 1, paragrafo 3 del Reg. CE 853/2004, si intendono sempre effettuati sul latte di massa e ottenuti mediante media geometrica mobile relativa all'ultimo trimestre precedente la monticazione;

- le creme, il siero e gli altri prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte risultato non conforme, ai criteri previsti dall'allegato III del Reg. Ce 853/2004, devono essere sottoposti, prima o durante il processo di trasformazione, ad un trattamento termico avente un effetto almeno equivalente alla pastorizzazione;
  - per formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno sessanta giorni, s'intendono prodotti quali toma, fontina, fromadzo, ecc.;
  - gli animali di allevamenti, nei quali non si procede al periodico controllo del latte, ai sensi dell'allegato III, sezione IX, capitolo I del regolamento n. 853/2004, possono venire trasferiti esclusivamente in alpeggi dove si producono formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno sessanta giorni, oppure essere sottoposti ad almeno un controllo prima della monticazione e, se tale controllo rispetta i criteri fissati dall'allegato III del regolamento n. 853/2004 in tenore in cellule somatiche e germi del latte crudo, venire trasferiti presso qualsiasi alpeggio. Nei casi in cui gli allevamenti non sono sottoposti a controllo od il controllo effettuato non rispetti i suddetti criteri, il burro, le creme, il siero e gli altri prodotti ottenuti dalla lavorazione di questo latte dovranno sempre essere sottoposti, prima o durante il processo di trasformazione, ad un trattamento termico avente un effetto almeno equivalente alla pastorizzazione.
3. di stabilire che la presente deliberazione venga notificata al Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta e trasmessa all'Assessorato regionale Agricoltura e Risorse naturali;
  4. di stabilire che la presente deliberazione sia pubblicata integralmente sul Bollettino Ufficiale della Regione.

**INDICAZIONI OPERATIVE RELATIVE ALLA REGISTRAZIONE, AL RICONOSCIMENTO E AI REQUISITI MINIMI STRUTTURALI ED IGIENICO-SANITARI RICHIESTI PER LE STRUTTURE ADIBITE ALLA PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DEL LATTE IN ALPEGGIO**

**DEFINIZIONI**

**Alpeggio:**

Si intende per alpeggio l'insieme di pascoli d'altitudine utilizzati da mandrie transumanti nel periodo tra fine primavera e inizio autunno e delle relative strutture connesse, quali ricoveri per animali, casere, locali per i conduttori. Con il termine alpeggio si fa riferimento all'insieme dei fattori produttivi fissi e mobili in cui avviene l'attività di monticazione o transumanza quali: terreni, fabbricati, attrezzature, animali. Tale attività inizia con la monticazione, cioè la salita sull'alpe, che avviene tra la fine di maggio e la metà di giugno e termina con la demonticazione, cioè la ridiscesa in pianura, che avviene di norma a fine settembre. L'attività di alpeggio può svolgersi attraverso l'utilizzo, da parte del medesimo conduttore, di pascoli e strutture poste a diversa altezza sulla stessa montagna. L'alpeggio si configura come azienda che trasforma in loco esclusivamente latte derivante dalla mungitura degli animali che pascolano nell'alpeggio stesso.

**Riconoscimento dello stabilimento di trasformazione in alpeggio:**

Idoneità ai requisiti strutturali ed igienico funzionali, dettati dal Reg.CE 852/2004 e dal Reg.CE 853/2004, delle costruzioni utilizzate stagionalmente, adibite alla trasformazione del latte per la vendita prevalentemente all'ingrosso. I relativi dati vengono inseriti nell'apposito sistema informativo nazionale (S.INTE.SI), con codifica del numero di riconoscimento (Approval number), che viene assegnato allo stabilimento.

**Registrazione dello stabilimento di trasformazione in alpeggio:**

Idoneità ai requisiti strutturali ed igienico funzionali, dettati solo dal Reg. CE 852/2004, delle costruzioni utilizzate stagionalmente e adibite alla trasformazione del latte, i cui prodotti sono prevalentemente venduti direttamente al consumatore finale o occasionalmente ad esercizi di commercio al dettaglio/somministrazione nell'ambito della Regione Autonoma Valle d'Aosta o delle Province contermini, a condizione che questa attività rappresenti un'attività marginale in termini di volume di prodotto lavorato annuo.

**Registrazione dell'attività di produzione di latte crudo in alpeggio.**

Idoneità ai requisiti strutturali ed igienico-sanitari, dettati dal Reg. CE 852/2004 e dal Reg.CE 853/2004, delle costruzioni utilizzate stagionalmente, adibite alla produzione di latte crudo destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte o di latte trattato termicamente.

**Conduttore di alpeggio:**

Il conduttore dell'alpeggio, responsabile dell'idoneità e della gestione dell'alpeggio conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004, dal Reg. CE 853/2004 e dalla presente deliberazione.

## **CAMPO DI APPLICAZIONE**

Il riconoscimento e la registrazione interessano le strutture produttive operanti in alpeggio finalizzate all'attività di produzione di latte crudo e di trasformazione del latte. E' possibile registrare o riconoscere una o più strutture di produzione e trasformazione funzionalmente correlate tra di loro. Nel caso di impianti soggetti a riconoscimento, le strutture funzionalmente correlate sono identificate con un unico numero di riconoscimento.

Per strutture funzionalmente correlate si intendono locali non fisicamente correlati, ma utilizzati temporaneamente dal medesimo conduttore di alpeggio e dalla medesima mandria durante gli spostamenti della mandria stessa sull'area adibita a pascolo e quindi con uguale indice di rischio.

## **REGISTRAZIONE**

### **A) Registrazione stabilimenti di trasformazione**

Ai fini dell'ottenimento della registrazione dello stabilimento di trasformazione, di cui all'art. 6 del Reg. CE 852/04, il conduttore deve presentare la dichiarazione di inizio attività all'Azienda USL della Valle d'Aosta, per il tramite dello Sportello unico degli enti locali (SUEL), sulla quale dovranno essere indicati tutti i tramuti con struttura di trasformazione, utilizzando la specifica modulistica e corredata dalla documentazione richiesta, attestando il possesso dei requisiti previsti dalla presente deliberazione.

Il conduttore, in qualità di titolare della struttura registrata, è tenuto, inoltre, a notificare l'eventuale variazione dei dati identificativi, la cessione o la cessazione dell'attività, nonché ogni modifica o integrazione significativa della tipologia di attività, delle strutture o del ciclo produttivo.

### **B) Registrazione strutture di produzione**

L'iscrizione all'anagrafe alpeggi sostituisce la registrazione ai fini della produzione di latte in alpeggio, allegandovi, laddove questa non sia già reperibile presso l'ufficio fabbricati rurali dell'Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali, alla prima iscrizione, salvo modifiche strutturali, una planimetria firmata dal richiedente che descriva la situazione aziendale e, per ogni locale, la destinazione d'uso. Il conduttore dell'alpeggio è tenuto, inoltre, a notificare l'eventuale variazione dei dati identificativi, la cessione o la cessazione dell'attività, nonché ogni modifica o integrazione significativa della tipologia di attività e delle strutture.

## **RICONOSCIMENTO**

Ai fini dell'ottenimento del riconoscimento di cui all'art. 6 del Reg. CE 852/04 dello stabilimento di trasformazione, il conduttore deve presentare l'istanza di riconoscimento CE al Servizio Igiene e Sanità pubblica, Veterinaria e degli Ambienti di Lavoro dell'Assessorato Sanità Salute e Politiche Sociali – Direzione Salute per il tramite della S.C. Igiene Alimenti di Origine Animale del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, sulla quale dovranno essere indicati tutti tramuti con struttura di trasformazione, utilizzando la specifica modulistica e corredata dalla documentazione richiesta.

Il conduttore, in qualità di titolare della struttura riconosciuta, è tenuto, inoltre, a notificare l'eventuale variazione dei dati identificativi, la cessione o la cessazione dell'attività, nonché ogni modifica o integrazione significativa della tipologia di attività, delle strutture o del ciclo produttivo.

Sarà attribuito un solo marchio di riconoscimento all'alpeggio, con l'indicazione nel relativo

provvedimento dirigenziale dei tramuti in cui si trasforma il latte, tenuto conto che ogni alpeggio è un'unità epidemiologica sanitaria, costituita da uno o più tramuti nei quali il soggiorno può essere più o meno lungo. Affinché rientrino nel campo di applicazione di tale procedura, i suddetti tramuti devono essere situati in una zona geograficamente circoscrivibile, e disporre di una casera con i requisiti previsti dalla presente deliberazione, viste le distanze significative tra di essi, e il cui titolare dell'attività di trasformazione sia lo stesso e così pure i capi della mandria, gli operatori e le attrezzature.

All'istanza di riconoscimento o alla Denuncia di Inizio Attività dello stabilimento di trasformazione deve essere allegata la seguente documentazione, salvo ulteriori richieste di integrazione da parte dell'autorità sanitaria competente:

- a) piantina planimetrica delle casere dei vari tramuti con l'indicazione dei vari locali, compresi i servizi igienici e il locale di stagionatura, e l'indicazione dei punti ove si trovano il fuoco, le attrezzature (pressa, scrematrice, ecc.), i punti di erogazione dell'acqua, il punto di scarico delle acque di lavaggio, dei tracciati delle condutture che portano all'esterno, della fossa Imhoff. Se il latte viene lavorato nella baita che serve anche da civile abitazione, deve essere indicato chiaramente, oltre agli elementi di cui sopra, l'ubicazione della cucina, il tavolo mensa ed il dormitorio. Devono essere, altresì, riportate le eventuali separazioni delle diverse zone con l'indicazione della relativa destinazione d'uso;
- b) la relazione descrittiva dei cicli di lavorazione. Considerata la particolare semplicità delle lavorazioni d'alpeggio la relazione potrà consistere di fatto nell'elencazione delle tipologie di prodotti riportati nella domanda;
- c) una analisi che certifichi che l'acqua usata per il lavaggio dei recipienti e delle attrezzature è microbiologicamente idonea, oppure una dichiarazione che l'acqua proviene da acquedotto comunale o consortile o che è prelevata ad una sorgente testata microbiologicamente almeno una volta e condotta in casera in situazione di sicurezza o una dichiarazione sul metodo usato per la potabilizzazione dell'acqua.

Si precisa, infine, che per la gestione dei parametri previsti dai criteri relativi al tenore in germi e/o cellule somatiche, di cui al Reg. 853/2004 All. III Sez. IX CAPITOLO I, per il latte crudo conferito dagli alpeggi nei caseifici di piano, non si applica l'Intesa Stato-Regioni del 16 novembre 2006 in materia di "Adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni, prodotti con latte ovi-caprino e di deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna". La situazione d'alpeggio deve essere disgiunta dalla situazione di piano quando risulta che il produttore è lo stesso, la produzione avviene in strutture diverse, con modalità diverse, eventualmente con personale diverso e con registrazione ai sensi del Reg. CE 853/04 diversa.

Entro il 30 settembre 2015 le strutture d'alpeggio devono adeguarsi ai requisiti strutturali e igienico-sanitari sopra indicati, tenuto conto della stagionalità del sistema di conduzione e dei limitati tempi utili per l'esecuzione dei lavori. Sino a tale data è autorizzata la prosecuzione della produzione, salvo provvedimenti dell'autorità sanitaria competente delle SS.CC. Igiene Alimenti di Origine Animale e Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda USL della Valle d'Aosta, ai sensi dell'art. 54 del regolamento CE 882/2004.

## **REQUISITI MINIMI**

### **Zona di mungitura**

Luoghi di ricovero degli animali o zona dedicata preferibilmente protetta, adibita alla mungitura.

I locali utilizzati debbono essere costruiti, mantenuti e governati in modo da garantire buone condizioni di stabulazione, di igiene, di pulizia e di salute degli animali nonché soddisfacenti condizioni d'igiene per quanto riguarda la mungitura e la manipolazione del latte e atti ad evitare rischi di contaminazione dello stesso.

Essi devono essere facilmente pulibili e disinfettabili e devono almeno:

- a) avere pareti e pavimenti di agevole pulizia nelle zone in cui possono presentarsi rischi di sudiciume o infezioni;
- b) avere pavimenti costruiti in modo da agevolare il drenaggio dei liquidi e mezzi soddisfacenti per l'evacuazione dei rifiuti;
- c) essere muniti di una ventilazione e di una illuminazione sia naturale sia artificiale adeguate;
- d) disporre di almeno un punto di erogazione di acqua (attrezzato con carta asciugamani a perdere) potabile o potabilizzata da utilizzare nelle operazioni di mungitura e di pulizia delle attrezzature.
- e) disporre di dispositivi e attrezzature di agevole lavaggio, pulizia e disinfezione.

Qualora venga utilizzata una rimessa da mungitura mobile, questa deve poter disporre di una adeguata erogazione di acqua potabile o potabilizzata e di dispositivi di agevole lavaggio, pulizia e disinfezione, deve essere collocata sul suolo ripulito da escrementi o altri rifiuti, essere concepita in modo che il latte sia protetto durante l'intero periodo di utilizzazione ed essere costruita e rifinita in modo da poter mantenere pulite le superfici interne.

### **Locale lavaggio e deposito bidoni:**

Occorre disporre di un idoneo locale di lavaggio e deposito delle attrezzature di mungitura che deve essere realizzato con materiali lavabili e possibilmente dotato di punti di erogazione d'acqua calda e fredda potabile o potabilizzata e presentare un'adeguata separazione da tutte le possibili fonti di contaminazione. E' da ritenersi principalmente come spazio chiuso per il deposito dei bidoni latte e dell'attrezzatura per la mungitura. Soluzioni tecniche alternative potranno essere approvate previo parere della S.C. Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche.

Il lavaggio dei recipienti e delle attrezzature può avvenire anche all'esterno della struttura, sotto una tettoia, purché l'area calpestabile limitrofa sia pavimentata, anche con pietra, in modo da evitare l'insudiciamento delle calzature.

### **Locale o zona di deposito del latte (laddove previsto dalla tipologia di produzione)**

Locale o zona in cui il latte viene depositato dopo la mungitura, in attesa della caseificazione. In tale locale/zona deve essere presente un punto di erogazione acqua, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura. Tale locale non è necessario se la tecnologia di caseificazione non prevede sosta del latte.

I locali per il magazzinaggio del latte devono essere muniti di impianti di refrigerazione adeguati, essere opportunamente protetti contro i parassiti ed essere separati dai locali in cui sono stabulati gli animali.

Per il deposito e/o il raffreddamento del latte è consentito il posizionamento di contenitori in vasche con acqua corrente o in canali di raffreddamento, purché tali contenitori siano chiusi, di materiale idoneo all'uso alimentare, lavabili, disinfettabili, resistenti alla corrosione e proteggano il latte da contaminazioni esterne, siti in locali anche interrati con pavimento e pareti in pietra o cemento che consentano di mantenere la temperatura idonea di

conservazione del latte.

### **Concimaia**

Struttura adeguatamente impermeabilizzata al fine di evitare percolazioni o dispersioni degli effluenti stessi all'esterno. Il tempo minimo di stoccaggio dei liquami, tenuto in considerazione il breve periodo di stoccaggio e la necessità di fertirrigazione dei pascoli, è di minimo 15 gg.

Il dimensionamento deve essere:

- mc. vasca liquame senza immissione di acqua =  $n^{\circ}$  u.b.a. x 0,50 (1) + 10% per volume acque aggiuntive
- mc. vasca liquame con immissione di acqua =  $n^{\circ}$  u.b.a. x 0,90 (2) + 10% per volume acque aggiuntive

### **Locale di lavorazione**

Il locale di lavorazione deve possedere le seguenti caratteristiche progettuali:

- completa separazione dai ricoveri degli animali;
- completa separazione dal servizio igienico;

Il locale di lavorazione può essere identificato in un'area, all'interno della baita, anche non delimitata fisicamente in cui si svolgono esclusivamente le operazioni di lavorazione del latte che risponda, oltre che ai requisiti della presente deliberazione, anche ai requisiti di cui al Reg. CE 852/04 All II Cap III.

Il locale di lavorazione deve possedere le seguenti caratteristiche strutturali:

- i pavimenti in materiale facilmente lavabile fornito di una buona pendenza atta a raccogliere ed evacuare le acque di lavaggio attraverso delle canalizzazioni anche provvisorie. Sono da ritenersi idonei i seguenti materiali: piastrelle, pietre (lose) purché ben connesse con giunti in cemento, battuti in cemento ben liscii, rivestimenti in gomma o in materie impermeabili di vario tipo es. linoleum PVC, ecc;
- le pareti del locale casera o dell'area a ciò destinata devono essere rivestite in materiali lavabili quali: piastrelle, pittura murale lavabile, pannelli in PVC, legno trattato e reso impermeabile, ecc.;
- soffitti o coperture facili da pulire, che evitino l'accumulo di polvere e la caduta di particelle;
- porte e finestre in materiale resistente, facile da pulire e costruite in modo da evitare l'ingresso di animali indesiderati;
- sistema di eliminazione dei fumi/vapori mediante camino o attraverso una cappa, dimensionata alla fonte di calore utilizzata;
- reti antimosche alle aperture o tende (limitatamente alla porta di accesso dall'esterno).

Presenza di almeno un lavello con acqua corrente, dotato di comando non manuale (es. pedale, ginocchio o altro sistema idoneo).

Per il lavaggio delle attrezzature, qualora il lavello non sia di dimensioni sufficienti, dovrà essere garantita la presenza di una vasca, installata anche all'esterno del locale di caseificazione, purché di dimensioni idonee, posizionata nelle immediate vicinanze e protetta dalle intemperie. Dovrà, inoltre, essere presente una pavimentazione in cemento, in pietra o in analogo materiale lavabile sino alla zona di accesso al locale di caseificazione.

In ogni caso, tutte le zone antistanti agli accessi e/o agli ingressi devono essere pavimentate in cemento, pietra o altro materiale lavabile per una superficie sufficiente ad evitare l'insudiciamento dei locali durante i passaggi ripetuti, prevedendo, se necessario, la possibilità di sostituire o pulire le calzature.

Fermo restando il rispetto delle norme suindicate, sono ammissibili le strutture prefabbricate.

### **Altri locali accessori o armadi**

Deve essere previsto uno specifico locale o un armadio per il deposito separato di sale, caglio ed altri ingredienti.

E' richiesta, inoltre, la presenza di uno specifico locale o di un armadio per il deposito del materiale e delle attrezzature per la pulizia e disinfezione.

### **Attrezzature ed utensili**

Le attrezzature e gli utensili destinati ad entrare in contatto diretto con il latte e con i prodotti derivati devono essere in materiale resistente alla corrosione, facili da lavare e disinfettare; può essere consentito l'utilizzo del legno (compatto e senza porosità) per gli strumenti di lavorazione, per i tavoli di pressatura e/o sgocciolamento ed eventualmente per gli stampi o forme destinate a raccogliere la cagliata (fascere), in conformità alle deroghe per i prodotti a base di latte con caratteristiche tradizionali, di cui all'art.7 del Reg. CE 2074/2005.

Tali attrezzature dovranno essere mantenute costantemente in buono stato di pulizia ed essere regolarmente lavate e, se del caso, sanificate, al fine di evitare effetti nocivi sull'igiene e la salubrità delle produzioni.

Qualora tutte le attività di lavorazione vengano effettuate in un unico locale, dovranno essere adottate opportune procedure atte ad impedire il rischio di contaminazioni crociate tra le materie prime ed i prodotti finiti.

### **Servizi igienici e spogliatoi**

I servizi igienici devono essere dotati di acqua corrente e di lavabo e non possono comunicare direttamente con il locale di lavorazione.

E' consentito l'utilizzo dei servizi annessi all'abitazione, purché tali servizi siano situati nelle immediate vicinanze. Qualora i servizi non siano dotati di lavabo, deve essere prevista una adeguata zona filtro in prossimità dell'entrata al caseificio con presenza di lavabo con erogazione acqua, materiale per lavarsi le mani e un sistema igienico di asciugatura, da utilizzarsi prima della ripresa delle attività. I servizi devono essere dotati di pavimenti e pareti lavabili.

### **Locali di affinatura / stagionatura**

I locali di affinatura devono essere dotati di pavimenti, pareti e coperture facili da pulire.

Le superfici destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari devono essere in materiale idoneo, facilmente lavabile e disinfettabile. Sono applicabili le deroghe per i prodotti tradizionali relative ai requisiti strutturali e alle attrezzature ai sensi dell'art.7 del Reg. CE 2074/2005. Sono consentiti in questo caso:

- locali geologicamente naturali (grotte o pavimenti e/o pareti in roccia);
- pareti, pavimenti, soffitti e porte con rivestimento non impermeabile o non costituiti da materiale inalterabile, purché siano garantite l'igiene e la protezione da animali indesiderati (insetti, roditori);
- superfici di appoggio ed utensili destinati ad entrare a diretto contatto con i prodotti, anche in materiali non lisci, purché puliti ed in buono stato (es. legno).

### **Approvvigionamento idrico**

La verifica sulla qualità dell'acqua spetta al conduttore della struttura in alpeggio, il quale è tenuto ad effettuare, nell'ambito del proprio piano di autocontrollo, un'analisi microbiologica con periodicità almeno annuale; il prelievo del campione deve essere eseguito preferibilmente prima della stagione di monticazione.

Trattandosi di attività site in territorio disagiato di montagna, raramente dotate di allacciamento a pubblico acquedotto e poiché l'approvvigionamento idrico è finalizzato, per

lo più, al lavaggio dei locali e delle attrezzature o al raffreddamento del latte in recipienti chiusi, per l'acqua utilizzata, ancorché non certificata come potabile, è sufficiente il possesso dei requisiti microbiologici fissati dall'Allegato 1, parte A del Decreto Legislativo 31/2001 (Escherichia Coli assenti in 100 ml ed Enterococchi assenti in 100 ml).

In casi particolari, i requisiti microbiologici minimi dell'acqua possono essere raggiunti utilizzando sistemi correttivi (es. clorazione in serbatoio di accumulo, bollitura o altro metodo ritenuto idoneo dal SIAN competente per territorio).

Per quanto attiene i parametri chimici, il rispetto dei loro limiti deve essere valutato nell'ambito dell'intero bacino di captazione, con riferimento alle situazioni idrogeologiche locali, fermo restando che, a monte degli alpeggi, devono essere assenti pressioni antropiche di tipo zootecnico, agricolo, turistico-ricreativo o altre attività con forte impatto ambientale.

Nelle aree territoriali ove in passato non siano emerse particolari problematiche di inquinamento ambientale, la verifica analitica in autocontrollo dei parametri chimici è ritenuta facoltativa.

Tuttavia i Servizi del Dipartimento di Prevenzione o l'ARPA possono prevedere che il produttore effettui accertamenti di parametri chimici sull'acqua, qualora vengano considerati indispensabili per garantire la sicurezza dei prodotti, in relazione a fonti di rischio accertate o sospette. La tipologia e la frequenza di tali controlli supplementari potranno essere stabiliti sulla base di un'analisi del rischio e della valutazione di eventuali problematiche ambientali contingenti.

In considerazione delle particolari caratteristiche produttive delle attività svolte in alpeggio, risultano di primaria importanza:

- la corretta captazione dell'acqua destinata al caseificio, ai sensi del D.M. 26/03/1991;
- il corretto smaltimento dei reflui;
- il controllo dell'accesso degli animali nella fascia di rispetto.

Pertanto le caratteristiche tecniche costruttive minime da prevedere sono le seguenti:

- recinzione della sorgente e interdizione del pascolo a monte, almeno per 100 metri;
- sgrossatore o grigliato (pigna filtrante), posizionato sul tubo di presa;
- presenza di almeno una vasca di sedimentazione;
- tubi e vasche in materiale atossico ed inerte (come indicato nel D.M. N°174 del 06/04/2004);
- eventuale preventiva clorazione dell'acqua, con le modalità previste dai presidi farmaceutici utilizzati.

### **Modalità di scarico delle acque reflue di lavaggio**

E' consentito lo smaltimento delle acque di lavaggio dei contenitori del latte e delle attrezzature di lavorazione nella concimaia, previa richiesta di nulla-osta al Servizio tutela delle acque dall'inquinamento e gestione dei rifiuti dell'Assessorato regionale del Territorio e Ambiente, purché siano osservate le seguenti prescrizioni:

- separazione totale di siero e di scotta, che possono essere utilizzati per alimentazione del bestiame;
- lo scarico deve avvenire a valle dei punti di prelievo dell'acqua per uso potabile

Non è ammesso in alcun caso lo smaltimento di tali reflui attraverso il convogliamento degli stessi in fosse Imhoff. In casi di impossibilità di convogliamento nella concimaia, tali reflui sono classificati dalle disposizioni vigenti (Parte IV del d. lgs. n. 152/2006, e s.i.) rifiuti liquidi. Lo smaltimento degli stessi potrà, di conseguenza avvenire:

- a) in pubblica fognatura, previa richiesta di autorizzazione allo scarico al Comune (o Associazione di Comuni o sub-Ato) competente e previa verifica che l'impianto terminale di depurazione sia idoneo ad accettare qualitativamente e quantitativamente i reflui stessi e previa eventuale richiesta di applicazione della deroga prevista dalla legge regionale 21

dicembre 1991, n. 88;

- b) come rifiuto liquido con conferimento degli stessi, come bottini, in appositi impianti di trattamento. In Valle d'Aosta tale conferimento può essere effettuato presso gli impianti di depurazione di Arnad e di Brissogne, nel rispetto delle modalità stabilite dalla citata legge regionale n. 88/1991.

Le acque di scarico classificate domestiche, provenienti dalla cucina e dai servizi igienici devono essere scaricate previo idoneo trattamento in conformità alle disposizioni regionali vigenti in materia di tutela delle acque dall'inquinamento e previo ottenimento della prescritta autorizzazione da richiedere all'autorità competente (Comune, Associazioni di Comuni, Autorità di sub-Ato o Regione) in considerazione del corpo ricettore (pubblica fognatura, acque superficiali, suolo o sottosuolo) dello scarico.