

## LA GIUNTA REGIONALE

- visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'Unione europea del 28 gennaio 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;
- visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari;
- visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- visto il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, 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;
- visto il d.lgs. 5 aprile 2006, n. 190, recante "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare";
- visto il d.lgs. 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";
- visto il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005, relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari che potenzia l'attività svolta dalle strutture preposte al controllo ufficiale stabilendo l'obbligo per gli operatori alimentari di provvedere a che gli alimenti siano conformi a criteri di sicurezza e a criteri di igiene di processo e prevedendo che le predette strutture di controllo ne verifichino il rispetto, anche mediante il campionamento e l'analisi dei prodotti alimentari nell'ambito dell'attività di vigilanza;
- vista l'Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano su "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE della Commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari", (Rep. n. 93/CSR del 10 maggio 2007);
- vista la deliberazione della Giunta regionale n. 3298 del 12 novembre 2010, concernente "Recepimento dell'accordo tra il Ministero della salute, le regioni e le province autonome del 29 aprile 2010 recante linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari e dell'accordo del 17 dicembre 2009

recante linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale”;

- visto l'articolo 10, comma 8, lettera a) del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, con il quale è stato previsto che gli Stati Membri possano vietare o limitare la commercializzazione sul loro territorio di latte crudo o crema cruda per l'alimentazione umana diretta;
- considerato che l'art. 1, comma 3, lettera c) del regolamento CE n. 853/2004 e l'art. 1, comma 2 lettera c) del regolamento CE n. 852/2004, escludono dal campo di applicazione degli stessi la cessione diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali;
- considerato che il reg. (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari all'allegato II, capitolo III, detta i “requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati e ai distributori automatici”;
- visto il decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158 convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189, recante disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute ed in particolare l'art. 8, comma 7, che stabilisce che, in caso di cessione diretta di latte crudo, l'operatore del settore alimentare deve provvedere con l'esposizione di un cartello, nello stesso luogo in cui avviene la vendita del prodotto, ad informare il consumatore finale di consumare il prodotto previa bollitura;
- richiamato il decreto del Ministro della salute del 12 dicembre 2012 “Informazioni obbligatorie e misure a tutela del consumatore di latte crudo o crema cruda, in attuazione dell'art. 8, commi 6 e 9, del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, recante "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute" convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2012, n. 189”;
- ritenuto, pertanto, necessario aggiornare le disposizioni regionali in materia di sicurezza alimentare per la vendita di latte crudo per l'alimentazione umana diretta;
- preso atto che oltre al consumo di latte crudo, soprattutto bovino, negli ultimi anni si è riscontrata da parte di alcune categorie di consumatori una richiesta sempre maggiore di latte di asina, incoraggiata da progetti di ricerca e pubblicazioni scientifiche in merito alla sua validità come alimento, in particolare nella prima infanzia nei casi di allergie alimentari, ma anche in campo geriatrico;
- considerato che non esistono disposizioni normative specifiche su questa matrice alimentare, né sull'allevamento asinino finalizzato alla produzione di latte crudo per il consumo diretto;
- preso atto che la diffusione di tale tipo di consumo rende, quindi, necessario definire alcuni aspetti riguardanti le condizioni di produzione e commercializzazione, al fine di assicurare la qualità igienico sanitaria del latte di asina prodotto e la tutela della salute del consumatore, attraverso il controllo dello stato sanitario e di benessere degli animali negli allevamenti e l'igiene di tutto il processo produttivo, anche in considerazione della particolare sensibilità di specifiche categorie di consumatori cui tale prodotto è destinato (bambini e anziani);

- vista la nota del Ministero della Salute prot. n. 10935 del 21/05/08 “Divieto di destinazione al consumo umano del latte di equidi” [riferita al latte oggetto di trattamenti farmacologici];
- vista l’Ordinanza del Ministro del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali 10 dicembre 2008 “Misure urgenti in materia di produzione, commercializzazione e vendita diretta di latte crudo per l’alimentazione umana”;
- richiamate le deliberazioni della Giunta regionale n. 133 in data 26 gennaio 2007, recante disposizioni regionali relative alla sicurezza alimentare in materia di vendita di latte crudo per l’alimentazione umana diretta e n. 261 in data 6 febbraio 2009, recante approvazione della modifica del comma 2 dell’articolo 4, dell’allegato alla deliberazione della giunta regionale n. 133 del 26 gennaio 2007;
- ritenuto di revocare le deliberazioni della Giunta regionale 133/2007 e 261/2009 alla luce dei provvedimenti ministeriali e della normativa intervenuta negli ultimi anni sull’argomento;
- richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 2186 in data 31 dicembre 2013 concernente l’approvazione del bilancio di gestione per il triennio 2014/2016, con attribuzione alle strutture dirigenziali di quote di bilancio e degli obiettivi gestionali correlati, del bilancio di cassa per l’anno 2014 e di disposizioni applicative;
- visto il parere favorevole di legittimità sulla proposta della presente deliberazione rilasciato dal Dirigente della Struttura Sanità territoriale e promozione della salute dell’Assessorato sanità, salute e politiche sociali, ai sensi dell’articolo 3, comma 4, della legge regionale 23 luglio 2010, n. 22;
- su proposta dell’Assessore alla sanità, salute e politiche sociali, Antonio FOSSON;
- ad unanimità di voti favorevoli,

#### DELIBERA

1. di approvare le disposizioni regionali per la vendita diretta di latte crudo dal produttore agricolo al consumatore finale, allegate alla presente deliberazione per costituirne parte integrante e sostanziale;
2. di revocare le deliberazioni della Giunta regionale n. 133 in data 26/1/2007 e n. 261 in data 06/02/2009, concernenti disposizioni regionali relative alla sicurezza alimentare in materia di vendita di latte crudo per l’alimentazione umana diretta;
3. di stabilire che la presente deliberazione sia trasmessa, a cura della competente Struttura dell’Assessorato sanità, salute e politiche sociali, al Ministero della salute, al Direttore Generale dell’Azienda USL della Valle d’Aosta, al Direttore Generale dell’ARPA, all’Istituto zooprofilattico sperimentale (IZS) del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta, al CELVA e al Comando della Valle d’Aosta dei Carabinieri del NAS;
4. di dare atto che la presente deliberazione non comporta oneri a carico del bilancio regionale;
5. di stabilire che la presente deliberazione sia pubblicata integralmente sul Bollettino Ufficiale della Regione.

## **DISPOSIZIONI REGIONALI PER LA VENDITA DIRETTA DI LATTE CRUDO DAL PRODUTTORE AGRICOLO AL CONSUMATORE FINALE.**

### Art.1

1. E' consentita la commercializzazione di latte crudo destinato all'alimentazione umana da parte dell'Azienda di produzione primaria esclusivamente al consumatore finale secondo le seguenti modalità:
  - a) direttamente nell'Azienda di produzione attraverso dispositivi refrigeranti dotati di apposito rubinetto;
  - b) attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.
2. La vendita di latte crudo attraverso macchine erogatrici non sorvegliate da personale dell'azienda è possibile solo attraverso macchine automatiche (self - service).

### Art. 2

1. Ai fini delle presenti linee guida si definisce:
  - **latte crudo**: il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria sottoposto esclusivamente ai seguenti trattamenti fisici:
    - filtrazione ottenuta con dispositivi idonei per la separazione fisica del latte dalle impurità;
    - refrigerazione immediata dopo la mungitura fino al raggiungimento di una temperatura compresa tra 0 e +4°C;
    - deposito, alla temperatura di cui al punto precedente, ed agitazione meccanica fino al momento della vendita.
  - **consumatore finale**: come definito dall'art. 3, punto 18, del Regolamento CE 178/2002 del 28 gennaio 2002, il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.
  - **produzione primaria**: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

### Art. 3

1. L'azienda agricola che intende intraprendere la vendita diretta di latte crudo deve presentare un'istanza di registrazione mediante S.C.I.A. ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, accompagnata da una relazione tecnica dettagliata che specifichi le modalità di vendita della matrice alimentare oggetto di richiesta.  
L'operatore del settore alimentare potrà iniziare l'attività a seguito di presentazione della S.C.I.A. e, comunque, solo a seguito della verifica, in regime di autocontrollo, del possesso dei requisiti igienico sanitari stabiliti dalla presente deliberazione.
2. Sia nel caso di vendita diretta di latte crudo dal produttore primario nell'Azienda di produzione al consumatore finale, sia nel caso di commercializzazione attraverso macchine erogatrici in azienda o dislocate al di fuori di questa, la vendita è limitata al territorio della Regione Autonoma Valle d'Aosta e provincie contermini.
3. L'operatore del settore alimentare che immette sul mercato latte crudo destinato all'alimentazione umana diretta deve riportare sulla confezione del prodotto o in etichetta e

sul frontale del distributore automatico la dicitura: «prodotto da consumarsi previa bollitura». (DM 12-12-12)

4. E' vietata ogni pratica che si configuri come vendita ad altri esercizi commerciali o a terzi diversi dal consumatore finale.
5. E' altresì vietata la vendita di latte di raccolta, da parte di una cooperativa o di qualsiasi altra società, di latte di più conferenti anche se associati o membri della cooperativa medesima.
6. Il latte oggetto della vendita deve originare da un'unica azienda di produzione.

#### Art. 4

1. Le Aziende che intendono intraprendere la vendita di latte crudo devono dimostrare di essere conformi a quanto previsto dall'Allegato III- Sezione IX- Capitolo I del Regolamento CE n. 853/2004 e rispettare le disposizioni previste all'Allegato I relativo alla "Produzione primaria" del Regolamento CE n. 852/2004, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni, come riportato al punto III parte A dello stesso allegato.
2. Il latte crudo deve provenire da bovini, che appartengono ad un allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi e brucellosi, da caprini che appartengono ad un allevamento ufficialmente indenne da brucellosi e regolarmente controllati e negativi per tubercolosi, da femmine di altre specie appartenenti, qualora si tratti di specie sensibili alla tubercolosi e alla brucellosi, ad allevamenti regolarmente controllati per tali malattie. Di tali animali viene tenuto un elenco aggiornato nel piano di autocontrollo aziendale.
3. Il latte crudo prodotto in stalla deve soddisfare i criteri previsti all'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, punto III, del Regolamento CE n. 853/2004; tali criteri devono essere calcolati, in autocontrollo, sulla media geometrica mobile con almeno due prelievi al mese per la carica batterica e almeno un prelievo al mese per le cellule somatiche. Per gli equidi, in ragione della particolare tipo di consumatori a cui è indirizzato il latte il criterio di cui all'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, punto III, del Regolamento CE n. 853/2004 è abbassato a 100.000 ufc/ml.
4. Il latte crudo, al momento dell'erogazione, deve risultare conforme ai requisiti generali di sicurezza alimentare come previsto dall'art. 14 del regolamento CE n. 178/2002 ed ai criteri microbiologici volti a verificare l'assenza di microrganismi patogeni e delle loro tossine. Tali criteri devono essere verificati in autocontrollo.
5. In caso di superamento dei limiti di carica batterica e/o di cellule somatiche o di presenza di microrganismi patogeni e loro tossine, la vendita di latte crudo deve essere sospesa fino alla rimozione della non conformità. In tale caso, durante il periodo di sospensione, l'azienda non può ricorrere alla sostituzione con latte proveniente da altre aziende di produzione diverse da quella registrata a tale scopo ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.
6. Nel caso di superamento del limite di carica batterica e cellule somatiche non è previsto alcun periodo di rientro, ma si deve procedere all'immediata sospensione della vendita fino al primo prelievo di latte di massa con valori inferiori a quelli di cui all'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, punto III, del Regolamento CE n. 853/2004.
7. Le aziende agricole che intendano commercializzare latte, fermo restando gli obblighi e le responsabilità del produttore, nonché le procedure previste dal proprio piano di autocontrollo stabilite dalla normativa vigente, devono essere sottoposte a controlli effettuati da parte dei servizi veterinari competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di sanità animale, benessere animale, igiene e sicurezza alimentare, secondo linee programmatiche indicate dalla Regione. Ai fini della prevenzione delle infezioni da Escherichia Coli verocitotossici, l'azienda di produzione che intende commercializzare latte crudo, dovrà effettuare, in autocontrollo, controlli analitici in allevamento, sulle feci e sul latte, volti ad escludere la positività da Escherichia

Coli 0157; i controlli analitici dovranno essere effettuati secondo una programmazione predisposta dall'azienda la cui valutazione deve consentire l'individuazione di soggetti portatori al fine di escluderli dalla produzione per la vendita del latte crudo, informando il servizio veterinario dell'Azienda USL, e con le modalità descritte di seguito:

- le feci devono essere prelevate singolarmente da tutti gli animali destinati alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale;
- l'analisi può essere effettuata su pool di non più di 10 capi, in almeno 25 grammi di feci per pool;
- qualora il pool risulti positivo, l'analisi sulle feci di quei capi deve essere effettuata singolarmente;
- il campionamento delle feci deve essere ripetuto almeno una volta all'anno, preferibilmente nel periodo aprile-ottobre, e in funzione del livello di rischio dell'allevamento; tale campionamento deve essere contestuale al campionamento del latte per la ricerca di E. coli O157 verocitotossico.

L'inserimento di nuovi capi nel gruppo di animali destinati alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale, o di capi che per vari motivi erano stati allontanati dal gruppo, deve essere sempre preceduto da campionamento per la ricerca di E. coli O157 verocitotossico nelle feci con esito favorevole.

La mancanza di controlli o la non conformità a quanto stabilito per Escherichia coli O157 verocitotossico, compreso il mancato aggiornamento dell'elenco del gruppo, comporta l'immediata sospensione della vendita diretta del latte crudo al consumatore finale.

In caso di positività a E. coli O157 verocitotossico nelle feci o nel latte, si deve procedere alla immediata esclusione del/dei capo/i positivo/i dalla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale.

#### Art. 5

1. Le macchine erogatrici devono essere rifornite almeno giornalmente con latte già refrigerato in azienda ad una temperatura inferiore a 4°C, munto entro e non oltre le 12 ore precedenti il rifornimento. Non è obbligatoria la refrigerazione in azienda qualora la macchina erogatrice si trovi nello stesso Comune del luogo di mungitura e il caricamento avvenga immediatamente dopo la mungitura e comunque non oltre le due ore da essa. Una volta raggiunta la temperatura di refrigerazione è necessario mantenere rigorosamente la catena del freddo.
2. Il trasporto del latte crudo negli appositi contenitori dall'azienda agricola al luogo ove è posizionato l'erogatore, deve avvenire con un mezzo di trasporto conforme al Regolamento n. 852/2004.
3. Il latte crudo non erogato dalla macchina, nella stessa giornata di riempimento, qualora non smaltito a norma di legge, deve essere riportato nell'azienda di provenienza, rispettando le condizioni igieniche e di temperatura e collocato in un serbatoio appositamente dedicato.
4. Il latte di cui al comma precedente, deve essere sottoposto a pastorizzazione prima di una sua successiva commercializzazione, oppure:
  - a) destinato alla caseificazione per la produzione di formaggi a lunga stagionatura, oppure
  - b) all'alimentazione animale ai sensi del Regolamento UE n. 142/2011;
5. Il latte crudo giudicato non conforme per presenza di microrganismi patogeni secondo l'articolo 4 comma 5 deve essere sottoposto a pastorizzazione prima di una sua successiva utilizzazione.
6. Nel caso in cui il latte venga pastorizzato, tale trattamento deve avvenire in impianti autorizzati con il rispetto di tutte le specifiche disposizioni in materia di latte alimentare.
7. Tutti i contenitori devono rispondere ai requisiti normativi previsti per i materiali a contatto con gli alimenti.

#### Art. 6

1. Nel caso in cui il latte crudo venga erogato tal quale da macchine erogatrici, sulle stesse devono essere riportate le indicazioni specifiche di cui al successivo articolo 10.
2. Le indicazioni specifiche, di cui sopra, devono essere riportate sull'etichetta delle bottiglie, qualora la macchina erogatrice disponga di un sistema automatico d'imbottigliamento.
3. In entrambi i casi è fatto obbligo di riportare, tra le informazioni rivolte al consumatore, la dicitura: "Latte crudo non pastorizzato da consumarsi previa bollitura", fatte salve altre indicazioni aggiuntive ritenute utili per una maggiore informazione del consumatore ai fini della sicurezza alimentare.

#### Art. 7

1. Nell'Azienda di produzione, dovranno essere valutati in autocontrollo e, successivamente verificati dal Servizio Veterinario, i criteri igienici di processo riconducibili alla condizione sanitaria degli animali ed all'igiene della mungitura.
2. In particolare, il piano di autocontrollo, dovrà considerare i seguenti punti:
  - a. controllo dei parametri igienico sanitari del latte crudo previsti dalla normativa vigente (carica batterica, cellule somatiche, ecc.);
  - b. controlli che si rendano opportuni per verificare l'assenza di agenti patogeni e delle loro tossine;
  - c. procedure di pulizia e sanificazione dei locali;
  - d. procedure di pulizia e sanificazione degli strumenti, delle attrezzature utilizzate per lo stoccaggio del latte refrigerato;
  - e. qualsiasi altra procedura relativa a controlli che, di volta in volta, per ragioni igienico-sanitarie, si rendano opportune;
  - f. procedure di conservazione e trasporto del latte con valutazione dei tempi e delle temperature;
  - g. procedure di pulizia e sanificazione dei contenitori adibiti al trasporto del latte crudo;
  - h. procedure di pulizia e sanificazione del mezzo di trasporto;
  - i. procedure di pulizia e sanificazione delle macchine erogatrici.

#### Art. 8

Al momento dell'erogazione, esso deve essere conforme ai criteri microbiologici indicati di seguito e volti a verificare l'assenza di microrganismi patogeni e delle loro tossine.

Criteri di conformità del latte crudo al momento dell'erogazione del latte al consumatore

<i>Pericolo</i>	<i>Limite</i>	<i>Frequenza minima di monitoraggio</i>
Aflatossina M1	0,05 ppb/ml	Ogni 3 mesi
Residui di antibiotici	Inferiori ai livelli ammessi ai sensi del Reg. UE 37/2010	-
Listeria Monocytogenes	100 ufc/g	5 nel primo anno di attività 5 ogni 2 anni se idoneo
Salmonella spp	Assenza in 25g	5 nel primo anno di attività 5 ogni 2 anni se idoneo
E.coli O157 produttore di verocitotossina	Assenza in 25g	5 nel primo anno di attività 5 ogni 2 anni se idoneo
Campylobacter termotolleranti: (Raccomandazione CE	Assenza in 25g	5 nel primo anno di attività 5 ogni 2 anni se idoneo

2005/175)		
Staphylococcus aureus (criterio di igiene del processo in assenza di enterotossine stafilococciche)	n=5 c=2 m=500 M=2000	5 nel primo anno di attività 5 ogni 2 anni se idoneo

#### Art. 9

L'operatore del settore alimentare che effettua la vendita di latte d'asina direttamente al consumatore finale deve mettere in atto tutti gli accorgimenti necessari per evitare la contaminazione del latte d'asina con sostanze allergeniche, con particolare riferimento alle proteine del latte vaccino e ovicaprino.

A tal fine:

- nell'azienda di produzione non devono essere presenti animali di allevamento destinati alla produzione di latte di specie diversa, quali bovini e ovi-caprini;
- il personale addetto alla mungitura e alla manipolazione del latte o comunque destinato a venire in contatto diretto o indiretto con l'alimento, non deve aver avuto contatti recenti con latte o prodotti contenenti le proteine del latte di animali di altre specie;
- nei ricoveri destinati agli animali in lattazione non devono essere utilizzate lettiere contenenti allergeni maggiori usualmente responsabili di reazioni allergiche acute IgE-mediate (es. lettiere con bucce di nocciola).

Gli animali produttori di latte devono essere alimentati in modo razionale, in rapporto alle esigenze di specie e di produttività; in particolare vanno evitati alimenti che possono costituire pericolo per la salute degli animali e per i consumatori del latte, come alimenti invasi da muffe o contenenti tossine fungine. Gli animali produttori di latte devono essere mantenuti su lettiere sufficientemente asciutte in modo da garantirne il benessere e consentire un buono stato di pulizia della mammella.

Il personale addetto alla mungitura e alla manipolazione del latte, o comunque destinato a venire in contatto diretto o indiretto con l'alimento, non deve avere avuto contatti recenti con latte di animali di altre specie.

Ai fini della prevenzione delle tossinfezioni da Escherichia coli verocitotossici, l'OSA deve prevedere, nell'ambito delle buone pratiche di allevamento, la gestione dei pascoli evitandone l'uso promiscuo con ruminanti o attivando modalità di gestione alternative (p.e. integrazione del piano analisi per i patogeni nell'ambito dell'autocontrollo).

Si riportano nella seguente tabella i requisiti previsti per la produzione di latte crudo di asina. Come già indicato, la frequenza di campionamento può essere modulata in funzione del livello di rischio valutato dal Servizio Veterinario competente.

Requisito	Valore	Matrice
Carica batterica totale	100.000 ufc/ml	media geometrica mobile con almeno due prelievi al mese
Escherichia coli	100 ufc/ml	latte pronto per la vendita
Staphylococcus aureus	n=5 c=2 m=500 M=2000	
Listeria monocytogenes	assente in 25 ml	
Salmonella spp	assente in 25 ml	
Campylobacter termotolleranti	assente in 25 ml	

Gli asini allevati come produttori di latte (e carne) sono soggetti, come gli altri equini DPA (destinati alla produzione di alimenti per il consumo umano), al rispetto puntuale di tutta la legislazione sull'utilizzo del farmaco veterinario e sottoposti al controllo da parte dell'autorità competente.

Al fine di evitare l'immissione in commercio di latte con residui di farmaci deve essere presente in allevamento una procedura per identificare con certezza le lattifere sottoposte a trattamenti terapeutici e, se necessario, per separarle dagli altri soggetti in mungitura.

Poiché non è possibile effettuare in autocontrollo o in via ufficiale la ricerca di residui di antibiotici nel latte (ricerca inibenti) con le normali metodiche di screening (Delvotest), rese inefficaci dall'elevata concentrazione di lisozima naturalmente presente nel latte di tali animali, la ricerca degli inibenti deve essere effettuata con altre metodiche (HPLC). Per tale ragione non essendo possibile verificare in autocontrollo la presenza di residui di antibiotici con test rapidi, dovrà essere verificato, con estrema attenzione, il rispetto dei previsti tempi di attesa.

Qualora venga effettuato un trattamento terapeutico su asine in lattazione, non essendo attualmente previste specialità medicinali registrate per la terapia delle mastiti in questa specie, l'intervento va considerato "in deroga" (art.11 d.lgs. 193/2006). In questi casi andrà rispettato un tempo di attesa di almeno 28 giorni prima dell'invio del latte all'alimentazione umana.

#### Art. 10

1. Le macchine erogatrici automatiche devono essere conformi ai requisiti specifici di cui ai seguenti commi del presente articolo.
2. Devono essere posizionate in locali chiusi o comunque in aree delimitate e dotate di corrente elettrica e di fornitura di acqua potabile calda e fredda; devono essere collocate lontano da fonti di insalubrità o insudiciamento.
3. Deve essere garantito il rispetto delle temperature di conservazione del latte crudo anche nel tratto di tubazioni compreso tra il serbatoio ed il rubinetto di erogazione
4. Le macchine erogatrici devono essere rifornite giornalmente di latte crudo.
5. Tutte le operazioni di cui sopra dovranno essere documentate mediante un registro di carico/scarico, assicurando una completa tracciabilità.
6. Le macchine erogatrici devono presentare i seguenti requisiti:
  - essere di facile ed agevole pulizia nonché disinfettabili, sia internamente che esternamente;
  - le superfici destinate a venire in contatto con il latte devono essere in materiali idonei al contatto con gli alimenti;
  - garantire una temperatura del latte non superiore ai +4°C e non inferiore a 0°C;
  - avere il rubinetto di erogazione costruito in modo tale da non essere esposto a insudiciamenti e contaminazioni; inoltre deve essere facilmente smontabile per consentirne la pulizia e la sanificazione, così come tutte le tratte di erogazione a valle dei contenitori di conservazione;
  - avere un termometro-registratore a lettura esterna da sottoporre a taratura periodica attestata da un Ente riconosciuto. Le registrazioni della temperatura devono essere conservate dal detentore dell'allevamento per almeno un anno;
  - avere un dispositivo che impedisca l'erogazione in caso di interruzione dell'elettricità con il conseguente superamento della temperatura di +4°C.

#### Art. 11

1. Le macchine erogatrici devono riportare le seguenti indicazioni, chiaramente visibili, leggibili e costantemente aggiornate:

- a) denominazione di vendita (latte crudo di ...specie.);
  - b) ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa;
  - c) data di mungitura;
  - d) data di fornitura all'erogatore;
  - e) istruzioni per la conservazione domestica: in frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e + 4 °C ” e “da consumarsi entro”, seguito da una data che non deve superare i tre giorni dalla data di mungitura.
2. Nel caso in cui la macchina erogatrice del latte crudo disponga di un sistema di imbottigliamento in contenitori, detti contenitori dovranno inoltre riportare in etichetta le seguenti diciture:
- a) denominazione di vendita (latte crudo di ...specie...);
  - b) quantità netta in litri;
  - c) data di confezionamento (giorno/mese/anno);
  - d) data di scadenza (da consumarsi entro giorno/mese/anno seguito da una data che non deve superare i tre giorni dalla data di mungitura);
  - e) ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede dell'azienda stessa e numero di registrazione;
  - f) istruzioni per la conservazione domestica: in frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e + 4 °C ”.
3. Sia le macchine erogatrici che i contenitori dovranno riportare tra le informazioni rivolte al consumatore, la dicitura: “ Latte crudo non pastorizzato da consumarsi previa bollitura”
4. L'operatore del settore alimentare che utilizza distributori automatici per la vendita diretta di latte crudo deve:
- a) riportare in maniera chiara e visibile sul frontale del distributore automatico, in rosso e con caratteri di almeno 4 centimetri, la dicitura: «prodotto da consumarsi previa bollitura»;
  - b) escludere la disponibilità di contenitori destinati al consumo in loco del prodotto.
- Nel caso in cui il distributore disponga di un sistema di imbottigliamento, detti contenitori dovranno riportare in etichetta l'indicazione «prodotto da consumarsi previa bollitura», la data di mungitura del latte e la data di scadenza con caratteri di almeno un centimetro e di colore rosso. (DM 12-12-12).