



Assessorat de la Santé,  
du Bien-être et des  
Politiques sociales  
Assessorato Sanità,  
Salute e Politiche sociali

Responsabile del procedimento:  
Dott. Mauro Ruffier – Tel : 0165/274233  
m.ruffier@regione.vda.it

Réf. n° - Prot. n.  
V/ réf. – Vs. rif.

Aoste / Aosta

Ministero della Salute  
Dipartimento per la Sanità Pubblica  
Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza  
degli Alimenti  
Direzione generale della Sicurezza degli  
Alimenti e della Nutrizione  
Dr. Silvio BORRELLO  
Viale Giorgio Ribotta 5  
00144 – Roma

Al Dipartimento Agricoltura  
Direzione produzioni vegetali e servizi  
fitosanitari  
Servizio sviluppo delle produzioni agro-  
alimentari e infrastrutture  
Dott.ssa Maria Pia INVERNIZZI

Al Direttore S.C. Igiene Allevamenti e  
Produzioni Zootecniche  
Dr. Franco VALLET

Al Direttore S.C. Igiene Alimenti di  
Origine Animale  
Dr. Carlo BANDIROLA

Al Direttore S.C. Sanità Animale  
Dr. Marco RAGIONIERI

Al responsabile Ufficio Zootecnico  
Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali  
Signor Franco CONTOZ

LORO SEDI

All' Association Régionale Eleveurs  
Valdôtains  
Regione Borgnalle, 10  
11100 AOSTA AO

e p.c.

Al Direttore del Dipartimento di  
Prevenzione  
dell' Azienda USL della Valle d' Aosta  
Dr. Maurizio CASTELLI  
SEDE



**OGGETTO:** Criteri relativi al tenore in germi e cellule somatiche per il latte crudo bovino prodotto in alpeggio e conferito per la successiva trasformazione in stabilimenti di pianura.

Con la presente circolare si intende disciplinare 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 pianura, a cui, come cita la DGR n. 1380 del 21/05/2010 di “Approvazione delle indicazioni operative relative alla registrazione, al riconoscimento, ai requisiti minimi strutturali ed igienico-sanitari richiesti per le strutture adibite alla produzione e trasformazione del latte in alpeggio, nonché approvazione delle indicazioni applicative dell’Intesa Stato-Regioni del 16 novembre 2006 rep. n. 2673”, non si applica l’Intesa stessa 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”. Infatti tale Intesa si riferisce a situazioni in cui il latte viene prodotto e trasformato in loco e per le quali, essendo marginali e di difficile accesso, è resa difficoltosa la prevista periodicità del prelievo e della consegna dei campioni di latte in laboratorio per la verifica dei parametri di cellule somatiche e carica batterica. Ma allo stesso tempo non può essere concepita, neanche, un’applicazione letterale del reg. CE 853 del 2004, in quanto il breve periodo di conduzione stagionale lo renderebbe inefficace e non dissuasivo, per cui si rende necessario un suo adattamento alla specifica realtà. In effetti con il termine alpeggio si fa riferimento alla situazione produttiva in cui avviene l’attività di monticazione per lo sfruttamento dei pascoli di uno o più allevamenti, che inizia con la salita sull’alpe, che avviene tra la fine di maggio e la metà di giugno, che termina con la demonticazione, cioè la ridiscesa in pianura, che avviene di norma a fine settembre (cento/centoventi giorni circa): quindi trattasi di unità produttiva che si forma e si scioglie nell’arco di quattro mesi circa.

In riferimento, pertanto, alle sole situazioni di produzione di latte crudo bovino in alpeggio e del relativo conferimento per la successiva trasformazione in stabilimenti che sono attivi anche nel resto dell’anno, la gestione dei parametri per la produzione di latte crudo avverrà nel seguente modo:

1. il calcolo iniziale della media geometrica mobile in alpeggio non deriva da quello relativo ad ogni allevamento che compone l’alpeggio e si rinnova ogni anno con la salita al piede d’alpe;
2. il calcolo della media geometrica mobile per il tenore di germi a 30°C: 100 000 ufc per ml avviene su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese, mentre quello per il tenore di cellule somatiche: 400 000 per ml su un periodo di due mesi, con almeno un prelievo al mese;
3. il periodo di osservazione, inteso come periodo in cui l’alpeggio con latte non conforme ai criteri previsti dal regolamento CE 853 del 2004 attua le opportune azioni correttive per rientrare nei limiti previsti, continuando il latte ad essere conferito regolarmente senza subire limitazioni d’uso, **è ridotto ad un mese;**
4. il conduttore d’alpeggio dovrà allegare alla denuncia di monticazione opportuna autocertificazione (modulo Regolamento CE n. 853/2004 – Conformità del latte



- crudo) di ogni titolare di allevamento monticato, dalla quale risulti la CONFORMITA' o la NON CONFORMITA' del latte crudo ai parametri previsti dall'allegato III sezione IX capitolo I paragrafo III del regolamento CE n. 853/2004 e successive modifiche e ottenuti mediante media geometrica mobile relativa all'ultimo periodo precedente la monticazione;
5. il non rientro nei limiti previsti nel periodo di osservazione determina un blocco al conferimento, inteso come mancato ritiro da parte del caseificio;
  6. il blocco al conferimento può essere superato con un ritiro in vincolo, inteso come ritiro da parte del caseificio del latte ancora non conforme alla fine del periodo di osservazione previa autorizzazione del Servizio Veterinario della AUSL della Valle d'Aosta e destino di tale latte a specifiche lavorazioni o utilizzi diversi come specificato nel provvedimento di vincolo emanato dal Servizio Veterinario della AUSL stesso;
  7. l'autorizzazione di cui al punto precedente, conformemente all'Allegato IV, Capo 11, punto 2 del Regolamento CE/854/2004, dovrà essere subordinata almeno a specifici requisiti di trattamento (pastorizzazione o altro trattamento equivalente) e alla ricerca analitica sul latte di massa di *Staphylococcus aureus*, se il parametro disatteso sono le cellule somatiche o al vincolo della produzione di formaggi a stagionatura superiore ai 60 giorni con trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione prima o durante il processo di trasformazione del burro, creme, siero e altri prodotti ottenuti da queste lavorazioni e destinati al consumo umano, se, invece, il parametro interessato è la carica batterica ( in virtù dell'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), all'indicazione della destinazione d'uso e della tracciabilità, alla predisposizione di un piano di rientro che indichi le misure adottate per il ripristino dei valori normali e alla sottoscrizione di tali specifiche da parte del caseificio.

Disponibile ad ulteriori chiarimenti si porgono cordiali saluti.

Il Capo Servizio  
- Dr. Mauro Ruffier -

sb

R:\Vettutam\latte\latte in alpeggio.doc

Département de la santé, du bien-être et des politiques sociales

Dipartimento sanità, salute e politiche sociali

Direction du bien-être

Direzione salute

Service d'hygiène et de santé publique, services vétérinaires et de protection des lieux de travail

Servizio igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro

11100 Aoste  
30, Rue J. B. de Tillier  
téléphone +39 0165274253  
télécopie +39 0165274231

11100 Aosta  
Via J. B. de Tillier, 30  
telefono +39 0165274253  
telefax +39 0165274231

Il referente:

Dr. Mauro Ruffier

Tel: 0165 274233

[m.ruffier@regione.vda.it](mailto:m.ruffier@regione.vda.it)

[www.regione.vda.it](http://www.regione.vda.it)

PEI - [sanita\\_politichesociali@regione.vda.it](mailto:sanita_politichesociali@regione.vda.it)

C.F. 80002270074



Assessorat de la Santé,  
du Bien-être et des  
Politiques sociales  
Assessorato Sanità,  
Salute e Politiche sociali

Responsabile del procedimento:  
Dott. Mauro Ruffier – Tel : 0165/274233  
m.ruffier@regione.vda.it

Réf. n° - Prot. n.  
V/ réf. – Vs. rif.

Aoste / Aosta

Ministero della Salute  
Dipartimento per la Sanità Pubblica  
Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza  
degli Alimenti  
Direzione generale della Sicurezza degli  
Alimenti e della Nutrizione  
Dr. Silvio BORRELLO  
Viale Giorgio Ribotta 5  
00144 – Roma

Al Dipartimento Agricoltura  
Direzione produzioni vegetali e servizi  
fitosanitari  
Servizio sviluppo delle produzioni agro-  
alimentari e infrastrutture  
Dott.ssa Maria Pia INVERNIZZI

Al Direttore S.C. Igiene Allevamenti e  
Produzioni Zootecniche  
Dr. Franco VALLET

Al Direttore S.C. Igiene Alimenti di  
Origine Animale  
Dr. Carlo BANDIROLA

Al Direttore S.C. Sanità Animale  
Dr. Marco RAGIONIERI

Al responsabile Ufficio Zootecnico  
Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali  
Signor Franco CONTOZ

LORO SEDI

All' Association Régionale Eleveurs  
Valdôtains  
Regione Borgnalle, 10  
11100 AOSTA AO

e p.c.

Al Direttore del Dipartimento di  
Prevenzione  
dell' Azienda USL della Valle d' Aosta  
Dr. Maurizio CASTELLI  
SEDE



**OGGETTO:** Criteri relativi al tenore in germi e cellule somatiche per il latte crudo bovino prodotto in alpeggio e conferito per la successiva trasformazione in stabilimenti di pianura.

Con la presente circolare si intende disciplinare 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 pianura, a cui, come cita la DGR n. 1380 del 21/05/2010 di “Approvazione delle indicazioni operative relative alla registrazione, al riconoscimento, ai requisiti minimi strutturali ed igienico-sanitari richiesti per le strutture adibite alla produzione e trasformazione del latte in alpeggio, nonché approvazione delle indicazioni applicative dell’Intesa Stato-Regioni del 16 novembre 2006 rep. n. 2673”, non si applica l’Intesa stessa 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”. Infatti tale Intesa si riferisce a situazioni in cui il latte viene prodotto e trasformato in loco e per le quali, essendo marginali e di difficile accesso, è resa difficoltosa la prevista periodicità del prelievo e della consegna dei campioni di latte in laboratorio per la verifica dei parametri di cellule somatiche e carica batterica. Ma allo stesso tempo non può essere concepita, neanche, un’applicazione letterale del reg. CE 853 del 2004, in quanto il breve periodo di conduzione stagionale lo renderebbe inefficace e non dissuasivo, per cui si rende necessario un suo adattamento alla specifica realtà. In effetti con il termine alpeggio si fa riferimento alla situazione produttiva in cui avviene l’attività di monticazione per lo sfruttamento dei pascoli di uno o più allevamenti, che inizia con la salita sull’alpe, che avviene tra la fine di maggio e la metà di giugno, che termina con la demonticazione, cioè la ridiscesa in pianura, che avviene di norma a fine settembre (cento/centoventi giorni circa): quindi trattasi di unità produttiva che si forma e si scioglie nell’arco di quattro mesi circa.

In riferimento, pertanto, alle sole situazioni di produzione di latte crudo bovino in alpeggio e del relativo conferimento per la successiva trasformazione in stabilimenti che sono attivi anche nel resto dell’anno, la gestione dei parametri per la produzione di latte crudo avverrà nel seguente modo:

1. il calcolo iniziale della media geometrica mobile in alpeggio non deriva da quello relativo ad ogni allevamento che compone l’alpeggio e si rinnova ogni anno con la salita al piede d’alpe;
2. il calcolo della media geometrica mobile per il tenore di germi a 30°C: 100 000 ufc per ml avviene su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese, mentre quello per il tenore di cellule somatiche: 400 000 per ml su un periodo di due mesi, con almeno un prelievo al mese;
3. il periodo di osservazione, inteso come periodo in cui l’alpeggio con latte non conforme ai criteri previsti dal regolamento CE 853 del 2004 attua le opportune azioni correttive per rientrare nei limiti previsti, continuando il latte ad essere conferito regolarmente senza subire limitazioni d’uso, **è ridotto ad un mese**;
4. il conduttore d’alpeggio dovrà allegare alla denuncia di monticazione opportuna autocertificazione (modulo Regolamento CE n. 853/2004 – Conformità del latte



- crudo) di ogni titolare di allevamento monticato, dalla quale risulti la CONFORMITA' o la NON CONFORMITA' del latte crudo ai parametri previsti dall'allegato III sezione IX capitolo I paragrafo III del regolamento CE n. 853/2004 e successive modifiche e ottenuti mediante media geometrica mobile relativa all'ultimo periodo precedente la monticazione;
5. il non rientro nei limiti previsti nel periodo di osservazione determina un blocco al conferimento, inteso come mancato ritiro da parte del caseificio;
  6. il blocco al conferimento può essere superato con un ritiro in vincolo, inteso come ritiro da parte del caseificio del latte ancora non conforme alla fine del periodo di osservazione previa autorizzazione del Servizio Veterinario della AUSL della Valle d'Aosta e destino di tale latte a specifiche lavorazioni o utilizzi diversi come specificato nel provvedimento di vincolo emanato dal Servizio Veterinario della AUSL stesso;
  7. l'autorizzazione di cui al punto precedente, conformemente all'Allegato IV, Capo 11, punto 2 del Regolamento CE/854/2004, dovrà essere subordinata almeno a specifici requisiti di trattamento (pastorizzazione o altro trattamento equivalente) e alla ricerca analitica sul latte di massa di *staphylococcus aureus*, se il parametro disatteso sono le cellule somatiche o al vincolo della produzione di formaggi a stagionatura superiore ai 60 giorni con trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione prima o durante il processo di trasformazione del burro, creme, siero e altri prodotti ottenuti da queste lavorazioni e destinati al consumo umano, se, invece, il parametro interessato è la carica batterica ( in virtù dell'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), all'indicazione della destinazione d'uso e della tracciabilità, alla predisposizione di un piano di rientro che indichi le misure adottate per il ripristino dei valori normali e alla sottoscrizione di tali specifiche da parte del caseificio.

Disponibile ad ulteriori chiarimenti si porgono cordiali saluti.

Il Capo Servizio  
- Dr. Mauro Ruffier -

sb

R:\Vettutam\latte\latte in alpeggio.doc

Département de la santé, du bien-être et des politiques sociales

Dipartimento sanità, salute e politiche sociali

Direction du bien-être

Direzione salute

Service d'hygiène et de santé publique, services vétérinaires et de protection des lieux de travail

Servizio igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro

11100 Aoste  
30, Rue J. B. de Tillier  
téléphone +39 0165274253  
télécopie +39 0165274231

11100 Aosta  
Via J. B. de Tillier, 30  
telefono +39 0165274253  
telefax +39 0165274231

Il referente:

Dr. Mauro Ruffier

Tel: 0165 274233

[m.ruffier@regione.vda.it](mailto:m.ruffier@regione.vda.it)

[www.regione.vda.it](http://www.regione.vda.it)

PEI - [sanita\\_politichesociali@regione.vda.it](mailto:sanita_politichesociali@regione.vda.it)

C.F. 80002270074