

LA DIRIGENTE DELL'AREA SANITÀ VETERINARIA  
E IGIENE DEGLI ALIMENTI  
**ANNA PADOVANI**

REG. CFR.FILE.SEGNATURA.XLM

DEL CFR.FILE.SEGNATURA.XLM

Direttori ASPV

Direttori Igiene degli alimenti di origine animale

Direttori Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche

AA.UU.SS.LL. Regione Emilia-Romagna

e, p.c. Presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano

Oggetto: indicazioni per gli operatori del settore alimentare e del personale addetto all'attività di controllo ufficiale in relazione alla richiesta di ampliamento per tipologia produttiva per l'attività di Centro di raccolta latte .

A seguito dell'emanazione nell'anno in corso del Bando del Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano relativo ai centri di raccolta latte, che prevede la concessione di un contributo per aumentare la capacità di stoccaggio refrigerato nella filiera Parmigiano Reggiano ai fini della vendita di latte ad usi diversi dalla DOP, alcuni stabilimenti di trasformazione del nostro territorio hanno richiesto l'aggiornamento dell'atto di riconoscimento per l'effettuazione dell'attività di centro di raccolta latte.

Con la presente nota si intendono fornire indicazioni relativamente agli adempimenti documentali, strutturali ed analitici che lo svolgimento di tale attività comporta.

### Requisiti per gli stabilimenti che detengono animali produttori di latte

- Il legale rappresentante dello stabilimento deve comunicare al Servizio Veterinario competente la "nuova" destinazione del latte al trattamento termico e conservare documentazione comprovante l'invio allo stabilimento (quantità giornaliera del latte inviato e sede impianto di destinazione);
- la cisterna destinata allo stoccaggio deve avere dimensioni adeguate ed avere caratteristiche tali da poter mantenere il latte a una temperatura non superiore a 8°C in caso di raccolta giornaliera e non superiore a 6°C qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente;
- devono essere aggiornate le buone pratiche di lavorazione relativamente alla temperatura di stoccaggio del latte destinato al centro di raccolta, al trasporto del latte e alla tracciabilità dello stesso. La tracciabilità (vedi lettera a) può essere garantita anche con l'archiviazione dei documenti di trasporto;

Viale Aldo Moro 21  
40127 Bologna – tel. 051.527.7453 – 7454 - 7456

[segrsanpubblica@regione.emilia-romagna.it](mailto:segrsanpubblica@regione.emilia-romagna.it)  
[segrsanpubblica@postacert.regione.emilia-romagna.it](mailto:segrsanpubblica@postacert.regione.emilia-romagna.it)

		ANNO	NUMERO	INDICE	LIV.1	LIV.2	LIV.3	LIV.4	LIV.5	ANNO	NUMERO	SUB	
a uso interno	DP		Classif.	5111						Fasc.	2022	4	

- d) in caso di destinazione del latte per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualità" l'operatore del settore alimentare deve mantenere aggiornato un registro di carico e scarico, vidimato dall'Autorità competente locale e il latte deve rispondere ai requisiti di composizione e igienico sanitari (tenore in cellule somatiche < 300.000 per ml) previsti dall'Allegato 2 del DM 9 maggio 1991 n.185;
- e) la catena del freddo deve essere mantenuta durante il trasporto fino all'arrivo presso lo stabilimento di destinazione e la temperatura del latte non deve superare i 10°C.

#### **Stabilimento di trasformazione(caseifici)**

- a) Il legale rappresentante dello stabilimento secondo quanto riportato nella determinazione regionale n. 14738/2013, deve presentare attraverso il SUAP del comune in cui ha sede lo stabilimento una domanda di variazione della tipologia produttiva che comporta modifica dell'atto di riconoscimento (MOD. E) per l'attività "Centro di raccolta" della Sez. IX del Reg. (CE) n. 853/2004, corredata di planimetria e relazione tecnica che dovrebbe riportare indicazioni sui quantitativi di latte stoccato e sulla stagionalità o meno di questa attività;
- b) il tank deve avere dimensioni adeguate allo stoccaggio del latte, deve essere installato in luogo facilmente accessibile ai mezzi di carico/scarico, posizionato internamente allo stabilimento o esternamente su pavimentazione in cemento, con attacco di carico e scarico protetti e che prevedano il transito del latte in tubature idonee. Deve essere inoltre dotato di lavaggio in CIP e con impianto di refrigerazione idoneo a mantenere il latte contenuto a +6°C;
- c) il piano di autocontrollo relativamente ai prerequisiti igienico-sanitari, al controllo delle temperature previste, alla rintracciabilità, al trasporto latte, all'analisi dei pericoli ed individuazione dei punti critici di controllo, e al piano di campionamento deve essere implementato tenendo conto dell'attività come centro di raccolta latte. Di fondamentale importanza sono gli aspetti legati alla rintracciabilità/tracciabilità del latte stoccato e per tale motivo deve essere garantita la registrazione delle movimentazioni del latte sia in entrata che in uscita sia nel caso in cui i conferenti siano gli stessi del caseificio sia che siano altri;
- d) deve essere modificato il piano lotti all'interno dello stabilimento di trasformazione "caseificio" e il piano di campionamento deve essere implementato ricomprendendo le analisi eseguite sul latte del centro di raccolta. Il piano deve ricomprendere la procedura di campionamento, con indicato il nominativo del lattoprelevatore, la frequenza del campionamento, le modalità di prelievo, il quantitativo di latte prelevato e le modalità di conservazione del campione. In mancanza di indicazioni specifiche riferite ai centri di raccolta, la frequenza di campionamento per i parametri normativi (cellule somatiche, carica batterica, "inibenti") sono quelle indicate dall'allegato III, sez. IX del Regolamento (CE) n. 853/2004. Per quanto concerne invece il parametro aflatossina M1, la frequenza di campionamento del centro di raccolta è quella riportata al punto B.1.3 delle "Linee guida regionali per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione aflatossine nel latte e prodotti a base di latte e piano di campionamento anno 2021".

Si precisa che anche l'analisi per il parametro aflatossina M1 può essere eseguita internamente allo stabilimento, in uno spazio dedicato per la esecuzione della stessa o in un laboratorio interno vero e proprio. Si rammenta che l'esecuzione di qualsiasi attività analitica svolta dallo stabilimento in autocontrollo deve essere segnalata al Servizio Veterinario territorialmente competente.

Si ricorda che in caso di esecuzione di analisi mediante utilizzo di un kit in uno spazio dedicato o in un laboratorio interno, qualora tali analisi siano finalizzate esclusivamente all'autocontrollo dello stesso stabilimento, non vi è obbligo di accreditamento, ma solo quello di utilizzare metodiche d'analisi normate o comunque validate, di avere personale formato al prelievo del campione e all'esecuzione delle analisi stesse, avere un frigorifero adeguato alla corretta conservazione dei campioni di latte e dei Kit utilizzati. Si precisa altresì che non è necessario emettere un rapporto di prova, ma occorre effettuare e garantire la corretta registrazione ed archiviazione delle analisi eseguite.

Si ritiene opportuno che almeno una volta alla settimana e ad ogni nuovo conferente del latte, l'analisi per il parametro aflatossina M1 sia eseguita dal laboratorio esterno accreditato di riferimento.

### **Autorità competenti locali**

I Servizi Veterinari prima di esprimere parere favorevole all'aggiornamento dell'atto di riconoscimento dovranno verificare attentamente le caratteristiche del tank stoccaggio latte, il piano di campionamento, il sistema di tracciabilità e il manuale di autocontrollo sia a livello dello stabilimento di detenzione degli animali lattiferi che dello stabilimento "centro di raccolta latte".

### **Riduzione della frequenza di campionamento per il parametro aflatossina M1**

Qualora i centri di raccolta latte annessi allo stabilimento di trasformazione inviino il latte scolmato direttamente allo stabilimento di trattamento termico di destinazione, e qualora si avvalgono di conferenti abituali (come da elenco fornitori annesso al manuale di autocontrollo) e non di conferenti saltuari ed estemporanei, il legale rappresentante, previa effettuazione dell'analisi del rischio dei fornitori, può presentare domanda al Servizio Veterinario territorialmente competente per delegare, con soddisfazione dell'autorità competente, il centro di trattamento termico all'esecuzione delle analisi per il parametro aflatossina M1. Il manuale di autocontrollo deve riportare questo aspetto. La concessione di tale delega deve comunque essere formalizzata con un documento ufficiale. Deve essere garantita da parte del centro di raccolta l'effettuazione di una analisi settimanale su ogni cisterna in arrivo o su ogni scomparto di cisterna in arrivo, o comunque per ogni fornitore. In caso di superamento del livello di attenzione ( $0,030 \mu\text{g}/\text{Kg}$ ) la delega/deroga decade e l'operatore del centro di raccolta per almeno un mese dovrà applicare integralmente quanto previsto al punto B.1.3 delle Linee guida sopracitate (analisi su ogni cisterna in arrivo o su ogni scomparto di cisterna in arrivo al centro di raccolta).

Si precisa che anche gli "intermediari" possano richiedere deroga scritta al Servizio Veterinario per demandare al ricevente del latte commercializzato l'espletamento dell'analisi.

Si invitano i destinatari in indirizzo a diffondere la presente comunicazione ai diretti interessati.

Cordiali saluti.

Anna Padovani  
(firmato digitalmente)