



AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

Damiano Comin

Direttore Servizio Veterinario Igiene
Alimenti di Origine Animale e loro derivati

AULSS1 Dolomiti



LE MALGHE

La normativa per l'alpeggio degli animali

MERCOLEDÌ 15 MAGGIO 2024 | ORE 10.30



Intervengono:

Dr. Damiano Comin | Referente servizio veterinario

Dr. Andrea Gazzetta | Referente PPL Belluno

Dr. Enrico Francione | Adempimenti sanitari

Dr. Simone Cassol | Movimentazione degli animali

Moderatore:


Michele Nenz | Vice direttore Coldiretti Belluno

Introduzione a saluti:


Chiara Bortolas | Presidente Coldiretti Belluno

Link | <https://meet.google.com/pgp-uauo-jfm>






AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari



LE MALGHE

La normativa per l'alpeggio degli animali

MERCOLEDÌ 15 MAGGIO 2024 | ORE 10.30



Intervengono:

Dr. Damiano Comin | Referente servizio veterinario

Dr. Andrea Gazzetta | Referente PPL Belluno

Dr. Enrico Francione | Adempimenti sanitari

Dr. Simone Cassol | Movimentazione degli animali

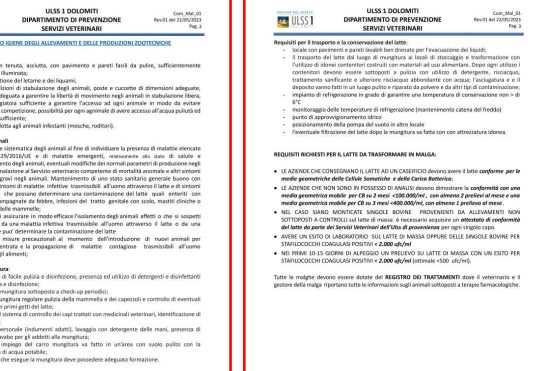
Moderatore:

Michele Nenz | Vice direttore Coldiretti Belluno

Introduzione a saluti:

Chiara Bortolas | Presidente Coldiretti Belluno

Link | <https://meet.google.com/pgp-uauo-jfm>



Com_MAL_01
Rev.1 del 22/05/2023

Belluno 9.22/05/2023
Egredi: gestori di malga

Oggetto: requisiti sanitari per l'attività di alpeggio 2023

Data il prossimo avvio della stagione d'alpeggio 2023, si ricordano di seguito i requisiti per l'arrivo degli animali in malga e per la trasformazione del latte in malga, in considerazione delle peculiarità dell'alpeggio in un punto di vista sanitario, così la logistica e l'asportamento di animali provenienti da diversi allevamenti, sia per la sicurezza degli alimenti prodotti, sia l'ottenimento di legumi e colture più importanti da rispettare prima e durante l'alpeggio, suddivisi per Servizio Veterinario di competenza.

SERVIZIO VETERINARIO SANITÀ ANIMALI

Al fine di offrire la massima garanzia sanitaria nel caso di alpeggio primario, i responsabili conduttori delle malghe sono tenuti a rispettare le seguenti prescrizioni:

1) I CAPRI BOVINI DEVONO PROVENIRE DA ALLEVAMENTI INDENNI DA IBR, CON ESAMI NEGATIVI AGGIORNATI NEL CORSO DI:

3) IN CASO DI COMPRESA DI CAPRI PROVENIENTI DA BREVETI, I CAPRI BOVINI DI STIA MAGGIORI DI 2 MESI DEVONO ESSERE SOTTOPOSTI AD ACCERCIAMENTO VIROLOGICO PER IBR, CON ESITO NEGATIVO.

Qualora il Servizio Veterinario riscontrasse il non rispetto di quanto discusso dovrà essere prevento il campamento in malga a spese del conduttore, al qual caso di positività, potrà essere richiesto il ritiro di eventuali animali saluti da altri allevatori.

Al fine della profilassi nei confronti della peste subafricana, i suini possono essere alpeggiati solo se è possibile garantire la completa assunzione con doppia rete dei suini selvatici. Il servizio somministrerà effluvi e avanzi di razione.

I requisiti di malga vanno aggiornati all'arrivo degli animali e riconosciuti al Servizio Veterinario alla dimissione.

Sede legale: via Feltre, n. 57 - 33100 - BELLUNO
Centralino: 0437 731111 - Fax: 0437 731100
Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone
PEC: info@aulss1dolomiti.it

Com_MAL_01
Rev.1 del 22/05/2023

Belluno 9.22/05/2023
Egredi: gestori di malga

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

Requisiti di malga:

- pulizia, sia interna, sia esterna, con trattamento e pareti facili da pulire, sufficientemente ventilate ed illuminate;
- corretta gestione del letame e dei rifiuti;
- buone condizioni di installazione degli animali, poste a cuneo di dimensioni adeguate, superficie adeguate a garantire la libertà di movimento degli animali in condizioni sane, spazio mangiatoie sufficiente a garantire l'accesso ad ogni animale in modo da evitare fenomeni di competizione, possibilità per ogni animale di avere accesso all'acqua pulita ed in quantità sufficiente;
- un piano di tutti gli animali infestati (mosche, zanzare);

Requisiti degli animali

- ricomposizione istantanea degli animali al fine di individuare la presenza di malattie cliniche nel fegato, endocardite e di malattie emergenti, valutazione del caso di salute e comportamento degli animali, eventuali modifiche dei normali parametri di produzione degli animali, segnalazione al Servizio Veterinario comparsa di malattie zoonotiche e altre malattie di interesse per la malga. Mantenimento di uno stato sanitario generale buono con assenza di sintomi di malattie trasmissibili. Almeno 10 animali (capri e bovini) e almeno 10 animali che devono determinare una contaminazione del latte. Gli animali con diarrea accompagnata da febbre, infestati dal frotto parassita con sooni, mucostriche o altri parassiti delle mammelle;
- possibilità di assicurare in modo efficace l'isolamento degli animali affetti o che si sospetti siano affetti da una malattia infettiva trasmissibile all'uomo attraverso il latte e da una malattia che può determinare la contaminazione del latte;
- assenza di lesioni preesistenti al momento dell'introduzione di nuovi animali per prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte;

Requisiti di mangiata:

- strutture di facile pulizia e disinfezione, presenza ed utilizzo di detergenti e disinfettanti per la pulizia e disinfezione;
- impiego di mangiata sottoposta a check-up periodico;
- obbligo di registrare i dati della mangiata e dei capretti e controllo di eventuali problemi da parte degli Ulss;
- evidenza sul sistema di controllo dei capi trattati con medicinali veterinari, identificazione di capi trattati;
- igiene (del personale, instrumenti adatti), lavaggio con detersivo delle mani, presenza di lavandini e acqua per il lavaggio delle mangiatoie;
- l'eventuale impiego del carro mangiatoie va fatto in urbanità con suola pulita con la disponibilità di acqua potabile;
- il personale che svolge la mangiata deve possedere adeguata formazione.

Sede legale: via Feltre, n. 57 - 33100 - BELLUNO
Centralino: 0437 731111 - Fax: 0437 731100
Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone
PEC: info@aulss1dolomiti.it

Com_MAL_01
Rev.1 del 22/05/2023

Belluno 9.22/05/2023
Egredi: gestori di malga

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

Requisiti per il trasporto e la conservazione del latte:

- il trasporto del latte dal luogo di mungitura ai locali di stoccaggio e trasformazione con l'utilizzo di diversi contenitori (barattoli con manico) di cui almeno 1000. Detti tali contenitori devono essere sottoposti a pulizia con utilizzo di detersivo e risciacquo. I contenitori vanno lavati e disinfestati con acqua bollente. I contenitori e il latte devono essere fatti in un luogo pulito e riparato da polvere e da altri tipi di contaminazione. Impiego di refrigerazione in grado di garantire una temperatura di conservazione non > 4°C;
- monitoraggio delle temperature di refrigerazione (invaschiamento camera di Freddo);
- punto di approvvigionamento acqua;
- posizionamento della pompa del vuoto in altro locale;
- l'eventuale filtrazione del latte dopo la mungitura va fatta con attrezzature idonee.

REQUISITI RICHIESTI PER IL LATTE DA TRASPORTARE IN MALGA.

- LE AZIENDE CHE CONSIGNANO IL LATTE AD UN CASERFICO DEVONO AVERE IL LATTE CONFERME PER LE MALGHE PRIMARIE NELLE CATEGORIE A e B (Caso Belluno).
- LE AZIENDE CHE NON SONO IN POSSESSO DI ANALISI DEVONO DIMOSTRARE I PROBLEMI CON UNO MANTO PRIMARIO MILENARE PER CH 2 mesi < 400.000/ml, con almeno 2 proleoni di latte.
- NEL CASO SIAVO INDICATE SINGOLI BOVINE PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI NON SOTTOPosti A CONTROLLI sul latte di latte. È necessario assicurare un risultato di conferme del latte da parte del Servizio Veterinario dell'Ulss di provenienza per ogni regione (100).
- PER IL LATTE DA TRASPORTARE, SUL LATTE LA MASSA OPPURE SINGOLI BOVINE PER STATOUCOCCI CON ISTRUZIONI POSITIVE < 4.000 ufc/ml.
- NEL PRIMA 10% SUI GIORNI DI ALPEGGIO SI PRELIEVO SU LATTE DI MALGA CON UN SOTTO PER STATOUCOCCI CON ISTRUZIONI POSITIVE < 4.000 ufc/ml (latte) < 400 ufc/ml.

Tutte le malghe devono essere dotate del **REGISTRO DEI TRATTAMENTI** dove il veterinario e il gestore delle malghe registrano tutte le informazioni sugli animali sottoposti a terapie farmacologiche.

Sede legale: via Feltre, n. 57 - 33100 - BELLUNO
Centralino: 0437 731111 - Fax: 0437 731100
Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone
PEC: info@aulss1dolomiti.it

REGIONE DEL VENETO
ULSS1
DOLOMITI

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

ULSS1 DOLOMITI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZI VETERINARI

Com_Mat_01
Rev.01 del 22/05/2023
Pag. 4

SERVIZIO VETERINARIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E LORO DERIVATI (SMAO)

PRIMA DI INIZIARE LA STAGIONE

- verifica requisiti di formazione e aggiornamento del personale addetto alla produzione (per le malghe PPL, si veda quanto previsto dalla [DGR 1173 del 24 agosto 2021, Allegato A, pagina 4-7](#))**
- controllo locali (sia di lavorazione che di stagionatura) & attrezzature :**
 - pulizia e disinfezione
 - eliminare muffe, sporicità, eventuali insetti.
 - controllo frigoriferi
 - cura vasca salinaria
- verifica idoneità acqua utilizzata nel caseificio o nell'attività di ristorazione**
 - Verifiche di razionalità
 - efficienza FBR, lampade UV, sistemi di potabilizzazione/filtrazione
 - Analisi batteriologica dell'acqua (E.Coli, Enterococchi <1 ufc/100ml)
- verifica stato sanitario delle lattifere:** acquisire documentazione attestante la conformità del latte di mangiatura (carica batterica, cellule somatiche), con particolare attenzione ai limiti previsti per la [carica di stafilococchi coagulasi positivi](#) (secondo la modalità sopra specificata dal Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche), per tutti i capi monticati destinati alla mangiatura, indipendentemente dalla loro provenienza.

DURANTE LA STAGIONE D'ALLEGGIO

QUANDO	PRODOTTO DA CAMPIONARE	PARAMETRI DA RICERCARE	LIMITE
Oligo e riprova 15 gg	Lampade di	Stafilococchi coagulasi positivi	2.000 ufc/ml
	Burro (litro 200 g)	- Lattococchi mesofili/termofili - Salmonella spp.	- Accenti 10 ² e - 100 ufc/kg
	Formaggio fresco (litro 200 g)	- Stafilococchi coagulasi positivi - Salmonella spp.	- Accenti 10 ² e - 100 ufc/kg
	Formaggio fresco (litro 200 g)	- Salmonella spp. - Escherichia coli (E. coli) enterococchi > 44°C	- Accenti 10 ² e - 100 ufc/kg
Tracce latte agiunte	2 sottigliezze analitiche (specie latte) in sottigliezza (litro 200 g)	- Salmonella spp. - Escherichia coli (E. coli) enterococchi > 44°C	- Accenti 10 ² ufc/kg - 100 ufc/kg
	2 sottigliezze analitiche (specie latte) in sottigliezza (litro 200 g) entro 4 giorni successivi al campionamento e trascorso il periodo di specificazione sempre la superficie	- Salmonella spp. - Escherichia coli (E. coli) enterococchi > 44°C	- Accenti 10 ² ufc/kg - 100 ufc/kg

NEI CAMPIONI SECONDO SPECIFICI DIVI ENTRA SECONDO I CONTENUTI ALTERNATIVI DEL CONDUZIONE DELLA MALGA IN REGIME DI AUTOSUFFICIENZA

Seleg legule, via Felles, n. 57 - 32100 - BELLUNO
Centralino (tel.030) 331111 Centralino fax (030) 8831
Codice Fiscale e Partita IVA: 00300520236
PEC: pa.pastoriz@ulss1.dolomiti.it

ULSS1 DOLOMITI
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZI VETERINARI

Com_Mat_01
Rev.01 del 22/05/2023
Pag. 5

NEI CAMPIONI SECONDO SPECIFICI DIVI ENTRA SECONDO I CONTENUTI ALTERNATIVI DEL CONDUZIONE DELLA MALGA IN REGIME DI AUTOSUFFICIENZA

rispetto delle buone pratiche di lavorazione
particolare attenzione a:

- lavaggio delle mani, cura delle ferite, indumenti da lavoro puliti
- corretta conservazione del latte dopo la mungitura:
 - recipienti adeguatamente sanificati
 - temperatura di conservazione del latte:
 - massimo 6°C, in caso di trasformazione giornaliera
 - massimo 8°C, qualora il latte non sia lavorato giornalmente

tracciabilità delle produzioni:

- suddividere la produzione in lotti giornalieri (data di produzione)
- identificare adeguatamente i prodotti

pulizia dei locali e attrezzature (dopo la lavorazione)

- disinfezione periodica
- mantenimento ordinato dei locali

controllo degli animali indeseiderati (roditori, mosche e insetti...)

corretta gestione di rifiuti/sottoprodotti (silos)

Per le malghe PPL, sul sito "[www.gggherardo.it](#)" sono disponibili informazioni integrative, materiale iconografico, manualistica e moduli per l'invio dei campioni al laboratorio (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venete).

In alternativa al manuale PPL, è consentita la consueta compilazione del MANUALE DI BUONE PRATICHE DI IGIENE E DI LAVORAZIONE durante il periodo di alleggio. Si può utilizzare una copia del Manuale presentato già anni scorsi.

Per qualsiasi informazione rivolgersi ai Servizi Veterinari:
Distretto di Belluno: tel 0437 531901
Distretto di Felles: tel 0439 833063

Condiali saluti.

Dr. Gianluigi Zanola
Direttore Servizio Veterinario Sanità Animale

Dr. Paolo Camerotto
Direttore Servizio Veterinario Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche

Dr. Damiano Comin
Direttore Servizio Veterinario Igiene alimenti di Origine Animale e loro derivati

Seleg legule, via Felles, n. 57 - 32100 - BELLUNO
Centralino (tel.030) 331111 Centralino fax (030) 8831
Codice Fiscale e Partita IVA: 00300520236
PEC: pa.pastoriz@ulss1.dolomiti.it

Pastorizzazione?

REGIONE DEL VENETO
ULSS1
DOLOMITI

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

REGIONE DEL VENETO
ULSS1
DOLOMITI

Regione del Veneto - Azienda ULSS 1 - Dolomiti

Seleg legule, via Felles, n. 57 - 32100 - BELLUNO
Centralino (tel.030) 331111 Centralino fax (030) 8831
Codice Fiscale e Partita IVA: 00300520236
PEC: pa.pastoriz@ulss1.dolomiti.it

REGIONE DEL VENETO
ULSS1
DOLOMITI

Regione del Veneto - Azienda ULSS 1 - Dolomiti

Particolare importanza ha il ruolo di attività epidemiologica e di tutela della salute pubblica, delle cause batteriche e del latte contaminato per le malghe degli animali pastorali.

Il Regolamento (CE) 2073/2005, nel corso dei suoi successivi aggiornamenti ha incluso gli STEC tra i ceppi di batteri pericolosi per l'uomo. Inoltre, la Commissione dei prodotti freschi è stata costituita in quanto istituto dell'Unione Europea in data 23 novembre 2015, nel documento "Linee guida per il controllo ufficiale e per il Regolamento (UE) 1831/2003 (allegato 1) - 1 settembre 2015".

Il presente documento ha lo scopo di definire le procedure di controllo e di gestione dei rischi di contaminazione del latte di origine animale e di derivati, in base alle indicazioni contenute nell'articolo 5 della Legge 30 aprile 2003 n. 183, con tutti i limiti che ne conseguono.

Alle fini di questo documento, del fatto che il contaminante di riferimento del contaminante nei prodotti latticini è l'enterococco fa riferimento al fatto che la sua presenza è correlata alla presenza di altri ceppi di batteri, che si vuole opportunamente monitorare e controllare per il rischio di contaminazione e di ridurre la presenza dei ceppi patogeni, si raccomanda l'adozione delle seguenti strategie preventive e sanitarie:

- Controllare esplicitamente gli STEC nel corso dei servizi del proprio piano di autocontrollo, sia nei casi in cui si tratti di prodotti confezionati in base alle norme HACCP, sia quando si elaborano in forma artigianale (PPL, ecc.), prevedendo un apposito monitoraggio proporzionato al livello di rischio.
- Prestare la massima attenzione all'igiene della mungitura e alla raccolta del latte, al fine di evitare contaminazioni a valle della mungitura prima di sottoporre a successiva pastorizzazione.
- Garantire una corretta refrigerazione del latte e dell'aria di conservazione, al fine di prevenire il rischio di contaminazione del latte e della mungitura.
- Implementare le corrette pratiche igieniche nel corso del trasporto e della lavorazione/trasformazione del latte.
- Implementare tutte le azioni preventive e di controllo previste dalla normativa di riferimento, in condizioni ottimali di igiene e di sicurezza, al fine di ridurre al minimo il rischio di contaminazione, in particolare in caso di cariche ridotte, sia in termini quantitativi e qualitativi dei prodotti, sia in termini di tempo di maturazione operativi. Non è ammessa una contaminazione con la popolazione di Escherichia coli nel caso di prodotti STEC, in quanto si tratta di un ceppo di batteri che si vuole controllare.
- Nei casi in cui si conferisca la presenza di Escherichia coli oltre al prodotto finito:
 - Verificare il processo di mungitura
 - Verificare la modalità di raccolta, imballaggio e conservazione del latte
 - Verificare il processo di trasformazione
 - Prevedere un monitoraggio specifico per STEC al fine di gestire il rischio
- Prevedere la gestione della trasformazione
- Prevedere una sanificazione minima di almeno 60 giorni per i prodotti a base di latte crudo

Seleg legule, via Felles, n. 57 - 32100 - BELLUNO
Centralino (tel.030) 331111 Centralino fax (030) 8831
Codice Fiscale e Partita IVA: 00300520236
PEC: pa.pastoriz@ulss1.dolomiti.it

REGIONE DEL VENETO
ULSS1
DOLOMITI

Regione del Veneto - Azienda ULSS 1 - Dolomiti

Seleg legule, via Felles, n. 57 - 32100 - BELLUNO
Centralino (tel.030) 331111 Centralino fax (030) 8831
Codice Fiscale e Partita IVA: 00300520236
PEC: pa.pastoriz@ulss1.dolomiti.it

Pastorizzazione?



AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

Regione del Veneto - Azienda ULSS n. 1 Dolomiti
Sede legale: Via Felice, 57 - 31030 - BELLUNO (Cassa Fiscale e Funct. IVA 0300050326)
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - Viale Europa n. 22 - Belluno
SERVIZIO VETERINARIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
Segreteria Sede Centrale Belluno: tel. 0437/51901-4, Centralino Belluno: tel. 0437/516111
Direttore Feltra Sede - Via Regolo Sur Cava n. 3 - 32012 Feltra (TV)
Segreteria Sede Direzione Feltra: tel. 0429/88365-4, Centralino Feltra: tel. 0429/8831
PFC: pfc@aulss1.goveneto.it
email: veterinario.igiene@aulss1.goveneto.it

Prot. n. **16553/SIADA** Feltrve, 13/03/2024

Spettabili Caserelli e Malghe Provincia di Belluno
C.A. Legali Rappresentanti e
Responsabili Autocontrollo
Loro sedi

OGGETTO: Convocazione incontro Operatori della filiera lattiero-casearia della provincia di Belluno

Negli scorsi mesi si sono verificati casi di tossinfezione alimentare riferibili al consumo di latticini contaminati da ceppi di *Escherichia coli* patogeni, con importanti risvolti di sanità pubblica che richiedono una implementazione di appropriate strategie di controllo a tutela della sicurezza del consumatore finale e a salvaguardia della stessa filiera produttiva.

Facendo seguito alla nota inviata per mail/PFC lo scorso 27 novembre 2023, avente per oggetto "controllo e prevenzione delle tossinfezioni da ceppi di *Escherichia coli* patogeni nella filiera lattiero-casearia", lo scrivente Servizio organizza due cicli di incontri di formazione/aggiornamento, dedicati uno agli stabilimenti Registrati ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 (inclusi gli agriturismi) e Riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, e l'altro, in collaborazione con la Regione e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venetie, riservato agli operatori di malghe e caseifici aziendali rientranti nel progetto regionale delle Piccole Produzioni Locali.

Al fine di agevolare la partecipazione degli interessati, entrambi gli incontri sono replicati in due date e sedi diverse; chiediamo a ciascun Operatore di registrarsi al sito dei due appuntamenti previsti per la sua tipologia autorizzativa, e di giornare conferma via mail entro **lunedì 25 marzo** all'indirizzo: siada@aulss1.goveneto.it, specificando l'indirizzo e-mail, il nominativo del partecipante e la ditta o malga di riferimento.

Per gli operatori di malghe e caseifici aziendali rientranti nel progetto regionale delle **Piccole Produzioni Locali (PPL)**, gli incontri sono fissati a Sedico il 4 aprile o a Pieve di Cadore il 5 aprile, alle ore 13.30, si raccomanda la presenza oltre che del responsabile della caseificazione, anche dell'ediletto alla malgaria, qualora non siano la stessa persona.

Per gli stabilimenti Registrati ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 (inclusi gli agriturismi) o **Riconosciuti** ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, gli incontri sono fissati a Sedico il 10 aprile o a Pieve di Cadore l'11 aprile, alle ore 14.30.

Le sedi degli incontri sono le seguenti:

- Sedico: Sala Conferenze comunale - Via Alcide De Gasperi n°20
- Pieve di Cadore: Sala comunale "S. Coletta" - Piazzale Dolomiti n°1

E' richiesta la disponibilità di uno smartphone per la compilazione di una scheda online di autovalutazione.

Il Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati rimane a disposizione per chiarimenti. Ringraziamo per la collaborazione.

Distinti Saluti



Responsabile del procedimento
Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati
Dr. Damiano Comin

Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale pag. 1/2
Direttore: Dr. Damiano Comin
Tel. 0429 883063
email: veterinario.igi@aulss1.goveneto.it
damiiano.comin@aulss1.goveneto.it

Responsabile del procedimento
Dr. Damiano Comin
Tel. 0429 883063
email: veterinario.igi@aulss1.goveneto.it
damiiano.comin@aulss1.goveneto.it



AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

Bur n. 140 del 16/09/2020

(Codice interno: 427654)

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 1248 del 01 settembre 2020
Progetto "Piccole Produzioni Locali - PPL Venete": riordino della disciplina regionale relativa al progetto. Modifica della D.G.R. n. 2162/2017.
[Sanità e igiene pubblica]

Note per la trasparenza:

Con il presente provvedimento viene riordinata la disciplina regionale relativa al progetto sperimentale "Piccole produzioni Locali - PPL Venete". In particolare si semplificano i procedimenti amministrativi finalizzati alla registrazione delle attività e si modulano i percorsi formativi per gli operatori aderenti. Viene altresì introdotto, per le imprese aderenti, l'obbligo di iscrizione al progetto attraverso il sito web dedicato. Infine viene ampliato il paniere dei prodotti interessati dal progetto. La presente deliberazione non comporta spese per il bilancio regionale.


Bur n. 119 del 03/09/2021


(Codice interno: 456429)


DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE n. 1173 del 24 agosto 2021
Riordino delle disposizioni relative al Progetto "Piccole Produzioni Locali - PPL Venete".
[Agricoltura]

Note per la trasparenza:

Con il presente provvedimento viene riordinata la disciplina regionale relativa al progetto "Piccole Produzioni Locali" a supporto della produzione e della vendita da parte degli imprenditori agricoli e ittici. La nuova disciplina sostituisce quanto in precedenza adottato.

REGIONE DEL VENETO		ALLEGATO A DGR n. 1173 del 24 agosto 2021		pag. 1 di 53	
 AULSS 1 – Dolomiti, Serv					
Progetto Piccole Produzioni Locali - PPL VENETE 2020-2025					
Indice					Pag.
Introduzione	Chi può aderire al progetto				2
	Criteri relativi alle materie prime				3
	Criteri relativi alla vendita dei prodotti alimentari				3
Adesione al progetto e obblighi dell'operatore					4
	Formazione ed aggiornamento				4
	Procedura per la verifica dei requisiti				7
	Requisiti delle strutture, delle attrezzature, dei prodotti e gestione				8
	Notifica ai fini della registrazione				11
	Sito web e procedura di iscrizione				11
Il paniere delle PPL venete	SCHEDA TECNICHE DI PRODOTTO				12
	SCHEDA A1 - Carni di ungulati domestici e selvatici e prodotti a base di carne: lavorazione, produzione e vendita				13
	SCHEDA A2 - Carni fresche arvicole, canicole e di piccola selvaggina allevata o selvatica: macellazione, lavorazione e vendita				14
	SCHEDA A3 - Miele, prodotti dolciati a base di miele con frutta secca o propoli, pappa reale o gelatina reale, polline, idromele, aceto di miele: produzione, lavorazione e vendita				15
	SCHEDA A4 - Conserve alimentari vegetali, insaporiti vegetali, conserve di funghi coltivati, vegetali tostati, vegetali essiccati, funghi coltivati essiccati, fave, confetture, marmellate, composte, sciroppi e succhi di frutta, vegetali freschi ed erbe aromatiche con tradizionale uso alimentare: produzione, lavorazione e vendita				16
	SCHEDA A5 - Pane e prodotti da forno: produzione e vendita				26
	SCHEDA A6 - Olio di semi e olio extravergine di oliva: produzione, lavorazione e vendita				27
	SCHEDA A7 - Latte crudo, latte trattato termicamente, e prodotti latticini essiccati di mucca e di piccoli esseri aziendali: produzione, lavorazione e vendita				28
	SCHEDA A8 - Chiocciolo: allevamento, lavorazione e vendita				31
	SCHEDA A9 - Prodotti della pesca, dell'acquacoltura e prodotti derivati: produzione, lavorazione e vendita				32
	SCHEDA A10 - Pasta secca: produzione e vendita				34
	SCHEDA A11 - Birra, sidro: produzione e vendita				36
	SCHEDA A12 - Aceti: produzione e vendita				38
Glossario					40
Appendice	Modulistica				45
	MODULO 1 Richiesta di parere preventivo				46
	MODULO 2 Scheda dati attività				48
	MODULO 3 Notifica ai fini della registrazione (da utilizzare anche per comunicare ogni aggiornamento)				50
	MODULO 4 Conformità latte crudo				53

REGIONE DEL VENETO		ALLEGATO A DGR n. 1173 del 24 agosto 2021		pag. 4 di 53	
 AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari					
ADESIONE AL PROGETTO E OBBLIGHI DELL'OPERATORE					
<p>L'operatore che intende aderire al "PROGETTO PICCOLE PRODUZIONI LOCALI PPL VENETE 2020-2025", di seguito "PPL venete" deve seguire uno specifico percorso di formazione e mantenersi aggiornato, come descritto nel successivo punto 1; deve verificare il rispetto dei requisiti seguendo la procedura descritta al punto 2 e rapportandosi con l'AULSS, autorità competente locale (ACL) per ottenere il parere preventivo favorevole e deve quindi trasmettere la notifica ai fini della registrazione; infine deve iscriversi al progetto nel sito www.pplveneto.it, come descritto al punto 3. Tutte le variazioni relative all'attività, relative al luogo in cui essa viene svolta, al cambio di ragione sociale/subingresso, all'indirizzo della sede legale, devono essere comunicate all'AULSS utilizzando il formato del modulo 3 – Notifica ai fini della registrazione.</p>					
<p>L'operatore deve rispettare le disposizioni generali in materia di igiene degli alimenti e applicare le misure previste per garantire la sicurezza degli alimenti prodotti; è inoltre obbligatorio seguire il piano di campionamento specifico per la/le tipologie produttive pubblicato e aggiornato sul sito web www.pplveneto.it. Inoltre deve avvisare l'AULSS almeno 24 ore lavorative prima di iniziare ogni produzione, secondo le procedure concordate con il Servizio dell'AULSS di riferimento.</p>					

REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

ALLEGATO A DGR n. 1173 del 24 agosto 2021 **pag. 4 di 53**


1) FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO

L'operatore o il responsabile delle produzioni (qualora non coincida con l'operatore) devono frequentare un corso di formazione conforme a quanto di seguito indicato e mantenersi aggiornati. L'operatore, o il responsabile delle produzioni, deve supervisionare l'intero processo produttivo qualora i collaboratori non abbiano frequentato il corso di formazione.

Sono esonerati dalla frequenza del percorso formativo i docenti e i diplomati degli Istituti Superiori secondari del settore agrario, alberghiero, ristorazione e trasformazione alimentare e gli operatori che abbiano conseguito un diploma o una laurea nel cui percorso formativo siano presenti materie o esami specifici che li preparino adeguatamente all'attività produttiva, a giudizio dell'AULSS, autorità competente locale (ACL).

La formazione per gli operatori che aderiscono al progetto PPL venete è costituita da un percorso formativo modulare, di cui viene data comunicazione anche attraverso il sito web "www.pplveneto.it".

Il percorso prevede la frequenza di un modulo generale, Modulo A - comune a tutte le tipologie di produzione – e, in relazione ai prodotti oggetto di trattazione, di un Modulo B specifico per gli alimenti di origine animale (Modulo B1) o di un Modulo B specifico per gli alimenti vegetali/di origine non animale (Modulo B2).

REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

ALLEGATO A DGR n. 1173 del 24 agosto 2021 **pag. 7 di 53**

2) PROCEDURA PER LA VERIFICA DEI REQUISITI


L'operatore interessato ad intraprendere l'attività di produzione di alimenti nell'ambito del progetto PPL o modificare/aggiornare l'attività deve chiedere un parere preventivo alla AULSS competente per territorio, utilizzando il modulo "Richiesta di parere preventivo" comprensivo della "Scheda dati attività" in appendice, preferibilmente per via telematica (posta elettronica o PEC).

La verifica della rispondenza ai requisiti strutturali e gestionali previsti dalla normativa vigente viene svolta dall'AULSS competente per territorio attraverso un sopralluogo eseguito congiuntamente da personale di almeno due servizi del Dipartimento funzionale della sicurezza alimentare (SIAN+ un Servizio veterinario). A seguito del sopralluogo, se necessario, l'ACL impartisce le prescrizioni e concorda le fasi successive.

L'operatore deve conformarsi alle disposizioni eventualmente impartite dall'autorità competente e comunicare all'AULSS il completamento di quanto concordato.

L'AULSS, verificata la conformità ai requisiti, emette il parere favorevole.

Le attività preliminari alla registrazione svolte dal personale dell'AULSS, compresi i sopralluoghi, sono considerate compito d'ufficio e per esse non è prevista la corresponsione di alcuna tariffa.

REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari


ALLEGATO A DGR n. 1173 del 24 agosto 2021 pag. 8 di 53

REQUISITI DELLE STRUTTURE, DELLE ATTREZZATURE, DEI PRODOTTI E GESTIONE

Al fine di garantire la sicurezza del prodotto finito, l'operatore è tenuto al rispetto della normativa generale in materia d'igiene degli alimenti (regolamento (CE) n. 178/2002) e alle disposizioni del presente documento. In particolare, tenuto conto della flessibilità prevista, per i requisiti strutturali e gestionali si fa riferimento al regolamento (CE) n. 852/2004, e specificatamente

- all'allegato I per la produzione primaria e le operazioni associate,
- all'allegato II per le fasi successive alla produzione primaria compresa la produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Gli stabilimenti già registrati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 sono ritenuti conformi anche ai requisiti strutturali previsti dalla presente disciplina.

REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

A. Approvvigionamento idrico


L'acqua utilizzata come ingrediente e per il lavaggio di mani, alimenti, ambienti ed attrezzature deve essere potabile o, se l'autorità competente lo autorizza, pulita.

B. Requisiti strutturali

Nell'ambito dei locali utilizzati per la lavorazione e/o vendita dei prodotti "PPL Venete", deve essere disponibile un servizio igienico dotato di lavabo, fornito di acqua calda e fredda, con comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere. E' consentito l'utilizzo di servizi igienici dell'abitazione o aziendali, purché situati nelle vicinanze e in ambiente pulito. Il servizio igienico non deve comunicare direttamente con il locale in cui sono manipolati o depositati gli alimenti.

Devono essere inoltre disponibili:


- un locale/armadio dedicato ai vestiti da lavoro, anche collocato all'interno dell'abitazione, e
- un locale/armadio chiuso per il deposito dei materiali di pulizia e disinfezione, anche collocato all'interno dell'abitazione purché di facile accesso.

REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

1. Requisiti strutturali comuni ai locali in cui è effettuata la macellazione, lavorazione e vendita dei prodotti alimentari

Possono essere utilizzati i locali siti nell'abitazione, compresi i vani accessori, e i locali siti nelle pertinenze dell'abitazione e/o nelle strutture agricole produttive dell'azienda, senza cambio di destinazione d'uso, tenuti in buono stato di pulizia e manutenzione. Nel caso di locali interrati e/o seminterrati, l'accesso deve poter avvenire agevolmente dall'esterno, anche attraverso altri locali. I locali devono avere dimensioni e attrezzature adeguate alla quantità e tipologia di prodotto, oltre a possedere almeno i requisiti minimi e le attrezzature di seguito elencati:

- adeguata distanza dalla concimaia/vasche deposito liquami e non comunicanti direttamente con i locali di allevamento;
- dimensioni adeguate alla tipologia e alla quantità di prodotto lavorato/depositato;
- pareti, pavimento, porte e superfici a contatto con gli alimenti mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
- adeguate protezioni alle finestre contro gli insetti e altri animali nocivi.


REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

- aereazione naturale e adeguata illuminazione;
- pareti, pavimento e porte devono avere preferibilmente angoli e spigoli arrotondati per facilitare le operazioni di pulizia;
- scarichi a sifone per far confluire le acque di lavaggio, ove necessario;
- soffitti intonacati e tinteggiati oppure in legno opportunamente verniciato;
- lavabo fornito di acqua calda e fredda dotato di comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere;
- adeguato sistema di pulizia e disinfezione dei coltelli e delle altre attrezzature;
- appropriate attrezzature per mantenere e controllare adeguate condizioni di temperatura per lo stoccaggio dei prodotti che lo necessitano (es. carne, pesce, latte e prodotti derivati).

La conservazione degli additivi utilizzati nella preparazione dei prodotti alimentari deve avvenire in un locale dedicato oppure in un armadio chiuso a chiave.

Nei locali è ammesso l'uso di strumenti e attrezzi di legno naturale purché in buone condizioni, sottoposti ad adeguata pulizia e sanificazione.

Lo stesso locale può essere adibito alla lavorazione di più prodotti purché le lavorazioni di prodotti diversi avvengano in tempi diversi, a seguito di adeguata pulizia e disinfezione delle strutture e delle attrezzature.

REGIONE DEL VENETO
 **ULSS 1**
DOLOMITI


AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

3. Requisiti strutturali specifici dei locali di deposito e di stagionatura degli alimenti

I locali in cui gli alimenti vengono immagazzinati o stagionati, oltre a quanto indicato al punto 1, devono rispettare i seguenti requisiti specifici, ove pertinenti:

- il pavimento del locale di stagionatura può essere in terra battuta purché adeguatamente ricoperto di ghiaia, con corridoi di servizio a pavimentazione; il mantenimento della pavimentazione geologica naturale può contribuire allo sviluppo delle caratteristiche peculiari del prodotto;
- il soffitto può essere in legno, purché in buono stato di manutenzione e pulizia;

Nei locali di cui sopra è vietato depositare prodotti non alimentari o depositare in maniera promiscua prodotti confezionati e prodotti non protetti.

REGIONE DEL VENETO
 **ULSS 1**
DOLOMITI


AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

4. Requisiti strutturali specifici dei locali di vendita

I locali in cui avviene la vendita dei prodotti, oltre a quanto indicato al punto 1, devono rispettare i seguenti requisiti specifici:

- ove necessario, disponibilità di un lavabo fornito di acqua calda e fredda, dotato di comando non manuale (a pedale o ginocchio o fotocellula), con distributore di sapone e asciugamani a perdere;
- ove previsto, presenza di un frigorifero con termometro di minima/massima, in grado di mantenere la temperatura prevista per il prodotto contenuto;
- presenza di attrezzature adeguate per evitare la contaminazione dei prodotti.

La vendita dei prodotti alimentari può avvenire anche nei locali di lavorazione purché esercitata in tempi diversi o in uno spazio dedicato, adeguatamente separato dalla zona di lavorazione.


REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

C. Requisiti gestionali e buone pratiche di lavorazione

Per un corretto controllo dei rischi connessi ai processi produttivi l'operatore deve fare riferimento agli specifici manuali, prodotti dalla Regione del Veneto in collaborazione con l'IZS delle Venezie, nell'ambito del progetto PPL o della semplificazione dell'autocontrollo per le microimprese alimentari.

L'operatore deve garantire l'esecuzione del piano di campionamento previsto per le diverse tipologie di produzione conferendo un campione per ogni lotto di prodotto all'IZS secondo le indicazioni annualmente fornite e rese disponibili sul sito www.pplveneto.it.

L'operatore deve verificare la conformità dei propri prodotti prima della commercializzazione accedendo all'area riservata del sito.

REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

D. Rifiuti e sottoprodotti di origine animale (SOA)


Le acque reflue, i rifiuti ed i SOA devono essere gestiti in maniera igienica, nel rispetto delle pertinenti normative, per evitare la contaminazioni degli alimenti e l'inquinamento ambientale.

E. Etichettatura

L'etichettatura dei prodotti alimentari, la loro presentazione e la relativa pubblicità devono essere conformi a quanto previsto dal regolamento (CE) n. 1169/2011; in particolare la presenza di allergeni (es. glutine) nei prodotti deve essere evidenziata con carattere in grassetto o di dimensioni maggiori.

Inoltre sull'etichetta dei prodotti devono essere presenti le seguenti indicazioni:

- la dicitura: "PPL venete";
- la provincia in cui è ubicato il locale di lavorazione;
- il numero di registrazione assegnato dall'AULSS di competenza.


REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

F. Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)

I materiali che costituiscono le attrezzature e quelli utilizzati per il confezionamento degli alimenti devono essere conformi alla normativa specifica e devono essere utilizzati secondo le indicazioni del produttore.

G. Rintracciabilità

Ai sensi di quanto previsto dal regolamento (CE) n. 178/2002 gli operatori, al fine di garantire il rispetto dei requisiti cogenti in termini di rintracciabilità delle produzioni, devono provvedere alla conservazione dell'opportuna documentazione e al mantenimento di idonee registrazioni dalla fase di produzione a quella di commercializzazione. A tale scopo saranno conservati i documenti commerciali e qualsiasi altra documentazione già prevista dalla normativa vigente.

REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

ALLEGATO A DGR n. 1173 del 24 agosto 2021 pag. 11 di 53

3) SITO WEB E PROCEDURA DI ISCRIZIONE

Gli operatori che intendono aderire al progetto devono registrarsi sul sito <https://www.pplveneto.it/> e seguire le indicazioni per iscriversi all'elenco gli operatori al progetto.

Il sito del progetto delle PPL venete e consta di una parte pubblica di libero accesso e di una parte riservata.

Nella parte di libero accesso del sito sono rinvenibili le norme di riferimento, l'elenco degli operatori aderenti, le tipologie produttive, i piani di campionamento, la modulistica per il conferimento dei campioni, il logo PPL, i manuali di buone prassi, i nominativi dei referenti regionali.


Nella parte riservata l'accesso è permesso, mediante l'inserimento del nome utente e della password, agli operatori registrati che iscrivendosi aderiscono al progetto e alle autorità competenti. Per l'accesso all'area riservata fare riferimento al link: <https://www.pplveneto.it/informazioni/#area-riservata>.

Nella parte riservata del sito ciascun operatore iscritto può verificare gli esiti analitici relativi ai propri campioni conferiti al laboratorio di analisi dell'IZS delle Venezie. Ad ogni esito è associato un semaforo che rappresenta in maniera semplice la conformità o meno del campione analizzato ai criteri stabiliti per la vendita.

L'iscrizione al sito da parte degli operatori ha una duplice valenza: da un lato contribuisce alla comunicazione del progetto stesso, attraverso le informazioni relative alla propria attività disponibili nella parte di libero accesso, dall'altro lato consente agli operatori di acquisire gli elementi necessari a gestire in autocontrollo il proprio processo produttivo, tramite la consultazione delle informazioni caricate dal laboratorio di analisi nella parte riservata del sito.

Le imprese già aderenti al progetto ai sensi delle precedenti deliberazioni di Giunta regionale continuano ad operare secondo le modalità descritte nel presente documento, previa iscrizione sul sito da effettuare entro sei mesi dalla data di pubblicazione della delibera della Giunta regionale sul BUR.

La verifica dell'applicazione di quanto sopra è di competenza delle AULSS.

REGIONE DEL VENETO
 **ULSS 1**
 DOLOMITI

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari


ALLEGATO A DGR n. 1173 del 24 agosto 2021 pag. 28 di 53

SCHEDA TECNICA A7
Latte crudo, latte trattato termicamente e prodotti lattiero caseari di malga e di piccoli caseifici aziendali: produzione, lavorazione e vendita

Rientrano nella presente scheda

- il latte crudo;
- il latte trattato termicamente;
- i prodotti lattiero caseari ottenuti in caseifici aziendali;
- i prodotti di malga.

Ai quantitativi massimi di seguito indicati possono essere posti dei limiti da parte dei Servizi Veterinari competenti
 L'operatore, nell'applicazione delle buone prassi igieniche, deve prevedere il controllo del rischio relativo alla presenza di aflatoxine e acquisire dai fornitori di alimenti per gli animali garanzia documentata di conformità.

REGIONE DEL VENETO
 **ULSS 1**
 DOLOMITI


AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

d) i prodotti di malga.

Considerate la tipicità dei prodotti, la stagionalità dell'attività e la localizzazione geografica, è **possibile destinare l'intero quantitativo di latte prodotto nella stagione monticaria alla produzione di prodotti PPL venete**

Le malghe già registrate ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 o riconosciute ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004, che soddisfano i requisiti di cui alla presente scheda, possono apporre il logo "PPL venete".

L'ambito di vendite delle malghe registrate è quello previsto dalla DGR 394/2020; le malghe riconosciute non hanno limitazioni relative all'ambito di vendita.

REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

Requisiti e criteri


I requisiti sanitari degli animali e i criteri relativi al latte destinato alla lavorazione ai locali e alle attrezzature, all'igiene in fase di mungitura, raccolta e trasporto, ai criteri microbiologici sono quelli fissati, per le parti pertinenti, all' allegato 3 sezione IX del Reg. 853/2004.

Inoltre, al fine di ridurre entro limiti accettabili il rischio della presenza di enterotossina stafilococcica, il latte di massa deve essere analizzato ogni sei mesi per la ricerca di stafilococchi coagulasi positivi.

Il latte utilizzato per la produzione di prodotti lattiero caseari deve quindi soddisfare i seguenti criteri:

- per il latte di vacca crudo:
 - tenore di germi a 30°C (per ml) \leq 100.000 (*);
 - tenore di cellule somatiche (per ml) \leq 400.000 (**);
 - Stafilococchi coagulasi positivi < 2.000 ufc/ml.
- per il latte crudo proveniente da altre specie:
 - tenore di germi a 30°C (per ml) \leq 1.500.000 (*);
 - tenore di germi a 30°C (per ml) \leq 500.000 (*) se il processo di trasformazione non comporta alcun trattamento termico;
 - Stafilococchi coagulasi positivi < 2.000 ufc/ml.

(*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.
 (**) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese, a meno che l'autorità competente non specifichi una metodologia diversa per tenere conto delle variazioni stagionali dei livelli di produzione.

REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

La rispondenza del latte ai criteri sopra indicati deve essere verificata prima della monticazione sul latte di massa. Deve essere fatta la valutazione del latte di ogni singola bovina, con almeno un controllo prima della monticazione con esito favorevole, nel caso di animali provenienti da allevamenti non sottoposti a controllo ai sensi dell'allegato III, sezione IX, capitolo I del Reg. CE 853/2004.

**nb:
STEC !!**

E' necessario acquisire un attestato di conformità del latte da parte dei Servizi Veterinari competenti sull'allevamento di origine rilasciato su modello conforme alla "scheda requisiti latte crudo", in appendice, nel caso vengano monticati capi lattiferi provenienti da allevamenti ubicati in AULSS diversa da quella competente sull'alpeggio, o non siano sottoposti ai piani di controllo o non siano reperibili dati nel sistema informativo regionale.

In relazione alla particolarità del processo produttivo e alle esigenze tecnologiche, il Servizio veterinario può consentire che nel locale di lavorazione possano essere effettuata anche la salatura a secco o in salamoia e la stagionatura dei prodotti.

La stagionatura dei prodotti di malga può avvenire anche in pianura in locali o spazi adeguati registrati presso la sede/abitazione del malghese, purché rispettino i requisiti di cui alla parte generale.

Il malghese può effettuare la vendita dei prodotti anche presso la propria sede/azienda/abitazione in modo da proseguire l'attività in pianura.

La vendita deve essere effettuata in aree o spazi di vendita, sia in malga che presso l'abitazione del malghese, nel rispetto dei requisiti previsti dalla normativa, compresa la registrazione presso AULSS.

Gestione dei residui di lavorazione
 I sottoprodotti di lavorazione devono essere trattati conformemente alla pertinente normativa. I residui della lavorazione possono essere destinati all'alimentazione degli animali in azienda, nel rispetto della normativa specifica.

REGIONE DEL VENETO
ULSS 1
 DOLOMITI

AULSS 1 – Do

ALLEGATO A DGR n. 1173 del 24 agosto 2021 pag. 53 di 53

MODULO 4 - CONFORMITA' LATTE CRUDO

Regione del Veneto - AULSS n.
 Servizio veterinario

Al Sig.
 Via.....
 Comune.....

Al Servizio veterinario
 AULSS n.....

Oggetto: Regolamento (CE) n. 853/2004 e DGR n./2020 - Conformità del latte crudo nel periodo precedente alla monticazione.

Su richiesta dell'interessato si dichiara che, dalla documentazione agli atti, il latte crudo prodotto dall'Azienda del Sig. con sede nel Comune di via/loc codice aziendale alla data del risulta:

CONFORME
 NON CONFORME

ai criteri previsti nell'allegato III, sezione IX, capitolo I, paragrafo III del Reg. (CE) n. 853/2004 e

CONFORME
 NON CONFORME

al parametro "stafilococchi coagulasi positivi" previsto dall'allegato A alla DGR n./2020.

Il veterinario ufficiale

nb:
 STEC !!

REGIONE DEL VENETO
ULSS 1
 DOLOMITI

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

La problematica STEC....
 (Shiga – Toxin Escherichia coli)

Il vecchio piano di campionamento...

➔

Ricapitolando, per ciascuna malga le analisi previste sono:

Campione	Quando	Esami	Limite	Note
Latte di massa	Mese di maggio	Stafilococchi coagulasi positivi	2.000 ufc/ml	In caso di superamento del limite si farà un secondo campione a distanza di circa 20 giorni
Latte di massa	Dopo 20 giorni dalla monticazione	Stafilococchi coagulasi positivi	2.000 ufc/ml	In caso di superamento del limite si farà un secondo campione a distanza di circa 20 giorni
Formaggio, burro, ricotta	1) Dopo 20 giorni dalla monticazione 2) Tra metà luglio e fine agosto	- Listeria monocytogenes qualitativa (e quantitativa se positiva la qualitativa) - Salmonella spp	Assenza	In caso di positività blocco del lotto
		Escherichia coli	Formaggio: 1.000 ufc/g; Burro, ricotta: 100 ufc/g	In caso di superamento dei limiti miglioramento delle condizioni igieniche di lavorazione
		Stafilococchi coagulasi positivi	10 ⁵ ufc/g	In caso di superamento del limite, verifica delle enterotossine stafilococche, blocco del lotto in forma cautelativa*
Spugnette	Durante la stagione di monticazione	Listeria monocytogenes	Assente	Blocco lavorazioni e pulizia
		Escherichia coli	1 ufc/cm ²	Miglioramento pulizia

*Non è possibile eseguire la ricerca delle enterotossine dal burro

REGIONE DEL VENETO
ULSS1
 DOLOMITI

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

ppgveneto.it/informazioni/normativa-modulistica

piccole produzioni locali veneto

Il progetto Piccole Produzioni Locali (PPL) della Regione del Veneto si rivolge principalmente ad agricoltori e allevatori di piccole aziende che vogliono integrare il loro reddito con la vendita di prodotti alimentari tipici, anche trasformati, ricavati dalla propria produzione primaria.

Come aderire al progetto PPL

Gli operatori alimentari che possono aderire al progetto PPL sono:

- imprenditori agricoli (art. 2135 del C.C., così come modificato dal D.Lgs. n. 228/2001) o imprenditori itici (D.Lgs. n. 4/2012) che lavorano e vendono prodotti provenienti dall'attività di produzione primaria esercitata sul territorio regionale;
- operatori che gestiscono i "banchi da pesca" lungo le aste fluviali della regione;
- istituti statali superiori del settore alberghiero, ristorazione e trasformazione alimentare, limitatamente ai prodotti finiti ottenuti da prodotti primari forniti da produttori regionali;
- cooperative sociali di "TIPO B" (Legge 381/1991), che formano persone svantaggiate per il reinserimento nel mondo lavorativo. In tal caso i prodotti finiti possono essere ottenuti a partire da prodotti primari forniti da produttori regionali e da dettaglianti locali.

Normativa e modulistica PPL

- Deliberazione della Giunta Regionale n. 1173 del 24/08/2021
- Deliberazione della Giunta Regionale n. 1173 del 24/08/2021 - Allegato A
- Allegato A - Introduzione
- Allegato A - Adesione al progetto e obblighi dell'operatore
- Allegato A - Schede tecniche di prodotto
 - Scheda A1 - Prodotti a base di carni di ungulati domestici e selvatici
 - Scheda A2 - Carni fresche: coniglio e di piccola selvaggina
 - Scheda A3 - Miele e prodotti a base di miele
 - Scheda A4 - Conserve, confetture, vegetali ed erbe aromatiche
 - Scheda A5 - Pane e prodotti da forno
 - Scheda A6 - Oli vegetali
 - Scheda A7 - Prodotti lattiero caseari
 - Scheda A8 - Chiocchie vive e trasformate
 - Scheda A9 - Prodotti della pesca e dell'acquacoltura
 - Scheda A10 - Pasta secca
 - Scheda A11 - Birra e sidro
 - Scheda A12 - Aceti
 - Allegato A - Glossario

Questo sito web utilizza cookie di terza parte per migliorare il servizio offerto. [Accetta](#) [Privacy policy](#)

REGIONE DEL VENETO
ULSS1
 DOLOMITI

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

ppgveneto.it/informazioni/normativa-modulistica

Scheda azienda / Dichiarazione liberatoria

Piani di campionamento e accompagnatorie

- Programmazione campionamento 2023-2024
 - Programmazione campionamento malghe **aggiornato: 16/04/2024**
- Indicazioni campionamento e consegna campioni
- **Accompagnatorie**
 - avicunicoli
 - caseifici
 - conserve, succhi, oli, aceti, sidro, birra, erbe **aggiornato: 27/09/2023**
 - farine, pane e prodotti da forno
 - **malghe** **aggiornato: 16/04/2024**
 - mieli **aggiornato: 27/09/2023**
 - suini **aggiornato: 27/09/2023**

Manuale di buone pratiche di igiene e di lavorazione

- Carni avicunicole fresche [visualizza](#) | [scarica](#)
- Confetture e conserve vegetali [visualizza](#) | [scarica](#)
- Malghe [visualizza](#) | [scarica](#)
- Miele e prodotti dell'alveare [visualizza](#) | [scarica](#)
- Pane e prodotti da forno [visualizza](#) | [scarica](#)
- Preparazioni di carne destinate alla cottura e carni trasformate [visualizza](#) | [scarica](#)

Come inserire la propria azienda sul sito web


Per inserire la propria azienda sul sito web PPL Veneto, scaricare e compilare il modulo "Scheda azienda / Dichiarazione liberatoria" e inviarlo via e-mail alla Redazione del sito web sia in formato .doc che .pdf (firmato), allegando anche 6 foto rappresentative dell'azienda e dei suoi prodotti:

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
 SCSO - Laboratorio comunicazione
 comunicazione@izsvenezie.it
 Scheda azienda / Dichiarazione liberatoria: DOC

Come accedere all'area riservata

Per poter accedere alla parte riservata del sito e visualizzare gli esiti relativi ai prodotti PPL, scrivere una mail (non.FEC) indicando i propri dati anagrafici il codice aziendale e/o il codice PPL a:

Alberto Zampiero
 Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
 SCSO - Laboratorio tecnologie alimentari (San Donà di Piave)
 azampiero@izsvenezie.it



AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

ACCOMPAGNATORIA CAMPIONI PPL MALGHE

ULSS: 1 Dolomiti 2 Marca Trevigiana 7 Pedemontana 8 Berica 9 Scaligera

Nome azienda _____

Cod. Aziendale _____ N. PPL _____

Via _____ Comune _____

Tel. _____ e-mail _____

LATTE DI MASSA BOVINO OVINO CAPRINO Altro: _____

Controllo PRE-MONTICAZIONE IN MALGA _____

Prelievo del: ____/____/____ - stafilococchi coagulasi positivi
- E. coli STEC

CAGLIATA BOVINO OVINO CAPRINO Altro: _____

primo campione secondo campione - E. coli STEC

Produzione del: ____/____/____

PRODOTTI FINITI BOVINO OVINO CAPRINO Altro: _____

Nome prodotto – PRECISARE SE A LATTE CRUDO	Data produzione
1. _____	_____
2. _____	_____
3. _____	_____
4. _____	_____
5. _____	_____

- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes
- stafilococchi coagulasi positivi
- E. coli

SPUGNETTE AMBIENTALI – effettuate da Autorità Competente in caso di non conformità sui prodotti

1. _____ cm ²	<input type="checkbox"/> E. coli	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes
2. _____ cm ²	<input type="checkbox"/> E. coli	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes
3. _____ cm ²	<input type="checkbox"/> E. coli	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes
4. _____ cm ²	<input type="checkbox"/> E. coli	<input type="checkbox"/> L. monocytogenes

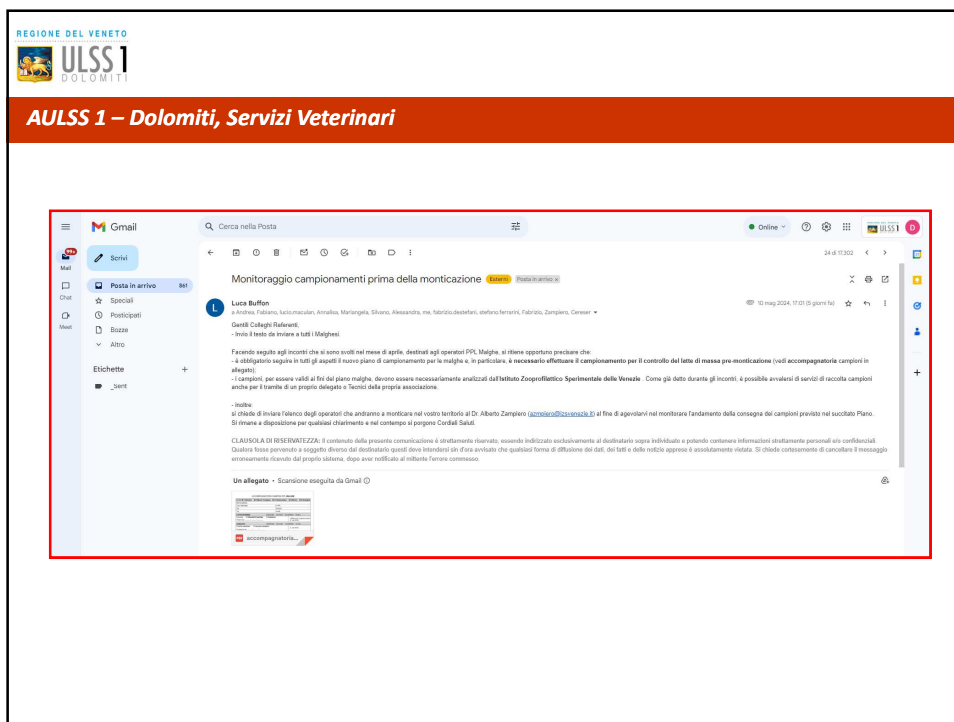
N.B.: Non si possono cercare entrambi i parametri dalla stessa spugna.

Note: _____

➤ **Province VI-VR:** il campione viene inviato all'IZSVe – Vicenza
➤ **Province BL-TV:** il campione viene inviato all'IZSVe – S. Donà di Piave

DATA _____ IL CONFERENTE _____
(nome e cognome leggibili) (firma)

DA COMPILARE A CURA DEL LABORATORIO		
Data consegna al laboratorio	Temperatura rilevata	Firma addetto IZSVe



AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari


Facendo seguito agli incontri che si sono svolti nel mese di aprile, destinati agli operatori PPL Malghe, si ritiene opportuno precisare che:

- è obbligatorio seguire in tutti gli aspetti il nuovo piano di campionamento per le malghe e, in particolare, è **necessario effettuare il campionamento per il controllo del latte di massa pre-monticazione** (vedi **accompagnatoria campioni** in allegato);
- i campioni, per essere validi ai fini del piano malghe, devono essere necessariamente analizzati dall'**Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie**
- è possibile avvalersi di servizi di raccolta campioni anche per il tramite di un proprio delegato o Tecnici della propria associazione.

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari
NUOVO PIANO DI CAMPIONAMENTO PPL MALGHE

PRIMA DELLA MONTICAZIONE				
MATRICE	PARAMETRO	LIMITE	QUANDO?	NOTE
Latte crudo di massa	Stafilococchi coagulasi positivi	2.000 ufc/ml	Prima di salire in malga	In caso di superamento del limite sarà effettuato un secondo campione a distanza di circa 20 giorni ed è valutato un piano di risanamento con l'Autorità Competente. In caso di presenza o presenza presuntiva il latte deve essere obbligatoriamente pastorizzato . In alternativa può essere variato il gruppo di animali da monitorare e su questo gruppo deve essere effettuata una nuova analisi sul latte di massa.
	E. coli STEC	assenti		
DURANTE LA STAGIONE IN MALGA				
MATRICE	PARAMETRO	LIMITE	QUANDO?	NOTE
Latte crudo di massa	Stafilococchi coagulasi positivi	2.000 ufc/ml	A circa 10/15 giorni dall'inizio della stagione	In caso di superamento del limite sarà effettuato un secondo campione a distanza di circa 20 giorni ed è valutato un piano di risanamento con l'Autorità Competente.
Cagliata	E. coli STEC	assenti	Primo campione dopo circa 10/15 giorni dall'inizio della stagione	Al momento dello scarico della cagliata prelevare un campione di circa 200 g da conservare in frigorifero fino alla consegna al laboratorio. In caso di presenza o presenza presuntiva il lotto deve essere bloccato (o eliminato, a scelta del produttore); i prodotti freschi (ricotta e burro) devono essere eliminati. Dopo 60 giorni sarà effettuato un ricampionamento su formaggio in 5 unità campionarie a carico del produttore. Per le successive produzioni il latte deve essere obbligatoriamente pastorizzato .
			Secondo campione verso luglio/agosto	
Prodotti finiti (formaggio, burro, ricotta, ecc.)	Listeria monocytogenes	assente	A circa 10/15 giorni dalla monticazione. Un secondo campionamento è previsto in caso di esiti non conformi sul primo campionamento.	In caso di presenza il lotto è bloccato. L'Autorità Competente procede al campionamento di superfici di lavoro e attrezzature. In caso di presenza devono essere effettuate sanificazioni straordinarie e il campionamento deve essere ripetuto.
	E. coli	100 ufc/g (ricotta, burro, yogurt)		In caso di superamento dei limiti si deve procedere ad un miglioramento delle condizioni igieniche di lavorazione. L'Autorità Competente procede al campionamento di superfici di lavoro e attrezzature (limite: 1 ufc/cm ²); in caso di superamento del limite devono essere migliorate le operazioni di sanificazione e deve essere ripetuto il campionamento.
	Salmonella spp.	assente		In caso di presenza il lotto è bloccato.
	Stafilococchi coagulasi positivi	100.000 ufc/g		In caso di superamento del limite sarà effettuata la ricerca di enterotossine stafilococciche che devono risultare assenti. Nel frattempo i prodotti realizzati devono essere bloccati in via cautelativa. In caso di presenza di enterotossine il lotto deve essere bloccato.

N.B.: la ricerca delle enterotossine non è eseguibile sul burro.

REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

GESTIONE NON CONFORMITA' NB: anche STEC !!!

PRODOTTI POSITIVI: si intende lotto/prodotto positivo quando venga identificata la presenza di *Listeria monocytogenes*, di *Salmonella* spp. o la presenza di enterotossine stafilococciche in un prodotto lattiero caseario.


In caso di presenza di stafilococchi coagulasi positivi superiori a 10⁵ ufc/g e in attesa della verifica della presenza delle enterotossine stafilococciche si consiglia, a scopo cautelativo, il blocco del lotto

In caso di conferma di lotto "positivo"

- Verifica della rintracciabilità
- Blocco del lotto non conforme (per i prodotti presenti)
- Eventuale richiamo di prodotto commercializzato
- Controllo di altri lotti presenti in malga con blocco della vendita, in attesa dell'esito delle analisi
- Applicazione di eventuali altre misure ritenute necessarie dai Servizi Veterinari


POSITIVITA' SPUGNETTE AMBIENTALI:
 Nel caso di positività a *Listeria monocytogenes* rilevata sulla fascera si prevede la pulizia e sanificazione e ulteriore campionamento

Nel caso di *Escherichia coli* > 1 ufc/cm² si suggerisce miglioramento o modifica delle operazioni di pulizia e sanificazione.

REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

**INFORMAZIONI
 AL CONSUMATORE**

I prodotti ottenuti a partire da **latte crudo**
 non sono consigliati per il consumo
 da parte di bambini in età prescolare, persone
 immunocompromesse,
 anziani e donne in gravidanza.


REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

Significato dei criteri microbiologici:

- *Listeria monocytogenes*:
- *Salmonella spp*
- *STEC*

} criteri di sicurezza alimentare, agenti di malattia nell'uomo; possono provenire dalla materia prima lavorata o dagli utensili utilizzati

- **Enterotossine stafilococciche**: criterio di sicurezza alimentare, sono prodotte dagli stafilococchi; responsabili di importanti forme gastroenteriche, sono MOLTO RESISTENTI
- **Stafilococchi coagulasi positivi**: criterio di igiene, sono generalmente correlati con lo stato di salute della mammella (mastite); *talora possono essere indice di scarsa igiene dell'operatore*
- *Escherichia coli*: criterio di igiene, sono un marker di contaminazione fecale

REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari


Decreto Legislativo 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"

pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 261 del 9 novembre 2007 - Suppl. Ordinario n.228

Art. 6.
Sanzioni

4. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante a livello di produzione primaria e operazioni connesse che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato I al regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500;

REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari


Decreto Legislativo 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"

pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 261 del 9 novembre 2007 - Suppl. Ordinario n.228

Art. 6.
Sanzioni

5. Salvo che il fatto costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 a livello diverso da quello della produzione primaria che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato II al regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal regolamento (CE) n. 853/2004 e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500 a euro 3.000;

REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

Decreto Legislativo 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"

pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 261 del 9 novembre 2007 - Suppl. Ordinario n.228

Art. 6.
Sanzioni

6. L'operatore del settore alimentare operante ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004, a livello diverso da quello della produzione primaria, che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP, comprese le procedure di verifica da predisporre ai sensi del regolamento (CE) n. 2073/2005 e quelle in materia di informazioni sulla catena alimentare, e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000;

REGIONE DEL VENETO
ULSS 1
 DOLOMITI

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

Decreto Legislativo 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"

pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 261 del 9 novembre 2007 - Suppl. Ordinario n.228

Art. 6.
Sanzioni

7. Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure di cui ai commi 4, 5 e 6 fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate. Il mancato adempimento entro i termini stabiliti e' punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000;

8. La mancata o non corretta applicazione dei sistemi e/o delle procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 e' punita con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000 a euro 6.000.

REGIONE DEL VENETO
ULSS 1
 DOLOMITI

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

REGIONE DEL VENETO

Produrre sicuro in malga

manuale di buone pratiche di igiene e di lavorazione



REGIONE DEL VENETO

Publicazione realizzata nell'ambito del "Piano Sanità Animale e Sicurezza Alimentare 2011-2017 della Regione Veneto - DGR n. 2961/2011
 titolo di Progetto Veterinaria Regione del Veneto - Giorgio Galati

**Sanità animale
 Sicurezza alimentare**
progetto veterinario

Anna Tancosca "Pubblicazione del Progetto"
 responsabile: Antonella Ricci, UO Sanità Animale, Padova

Gruppo di lavoro "Cultura, Ricerca" "Problemi comuni in malga: approfondimenti sulla certificazione in obbligo e valutazione ai criteri normativi dell'Unione Europea sulla sicurezza alimentare"

Antonella Rodato, Asl. UO 7 Belluno
 Mariella Malabarino, Asl. UO 1 Udine
 Daniela Coma, Asl. UO 3 Bassano del Grappa
 Loris Scatolon, Asl. UO 4 Treviso
 Giancarlo Anzani, Asl. UO 5 Treviso
 Giuseppe Caronetto, Asl. UO 7 Pieve di Soligo
 Gianluca Rizzato, Asl. UO 8 Treviso
 Miriam Benini, Asl. UO 20 Verona
 Giorgio Tomella, Asl. UO 22 Montebelluna
 Bruno Milesi, UO Sanità Animale, Padova
 Anna Trovati, UO Sanità Animale, Padova
 Laura Vici, UO Sanità Animale, Belluno
 Michela Favetti, UO Sanità Animale di San Ciriaco di Piave

IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE

Coordinatore di Impaginazione:
 Valterio Biondo Bragagnoli, UO Sanità Animale, Padova


Tiratura:
 Alessandro Dalla Pozza, UO Sanità Animale di Montebelluna
 Coordinatore: Giancarlo Anzani, Nicola Bonini, Pierluigi Ciccarelli, Lucio Marzolin, Magalino Marangola, Emanuele Rodato

Si ringrazia la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia "Divisione controllo qualità, integrazione socio-sanitaria e politiche sociali - Servizio sicurezza alimentare, Dipartimento di Scienze della Nutrizione e della Sicurezza Alimentare" nella gestione di Maria Pia, e UO Sanità Animale - Servizio Veterinario, nella gestione di Stefano Pozza e Emma Mariani per la preziosa e proficua collaborazione prestata.

Comitato di 2017 Regione del Veneto
 Pubblicazione curata da: Anna Tancosca

Riproduzione vietata ai sensi di legge (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n° 633)
 Pubblicazione non in vendita

Prezzo di stampa nel mese di settembre 2013 presso Tost - Stampa Grafica - Vigonovo (PD)

REGIONE DEL VENETO

AULSS 1 – Dolomiti, Servizi Veterinari

**PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO IGIENICO-SANITARIO PER LA
CASEIFICAZIONE IN ALPEGGIO**

MALGA : _____ ANNO: _____

Comune di _____

Codice aziendale □□□ □□ □□□□

N. registrazione/autorizzazione _____

Proprietario : tel :

Indirizzo :

Conduttore : tel :

Indirizzo :

PERIODO DI MONTICAZIONE : DAL AL

Data: Firma:

1

REGIONE DEL VENETO




GRAZIE DELL'ATTENZIONE...

**SERVIZIO VETERINARIO IGIENE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
AULSS 1 – DOLOMITI:**
Distretto Feltre: veterinario@aulss1.veneto.it; tel: 0439/883063