



Istituto Zooprofilattico Sperimentale Regioni Lazio e Toscana

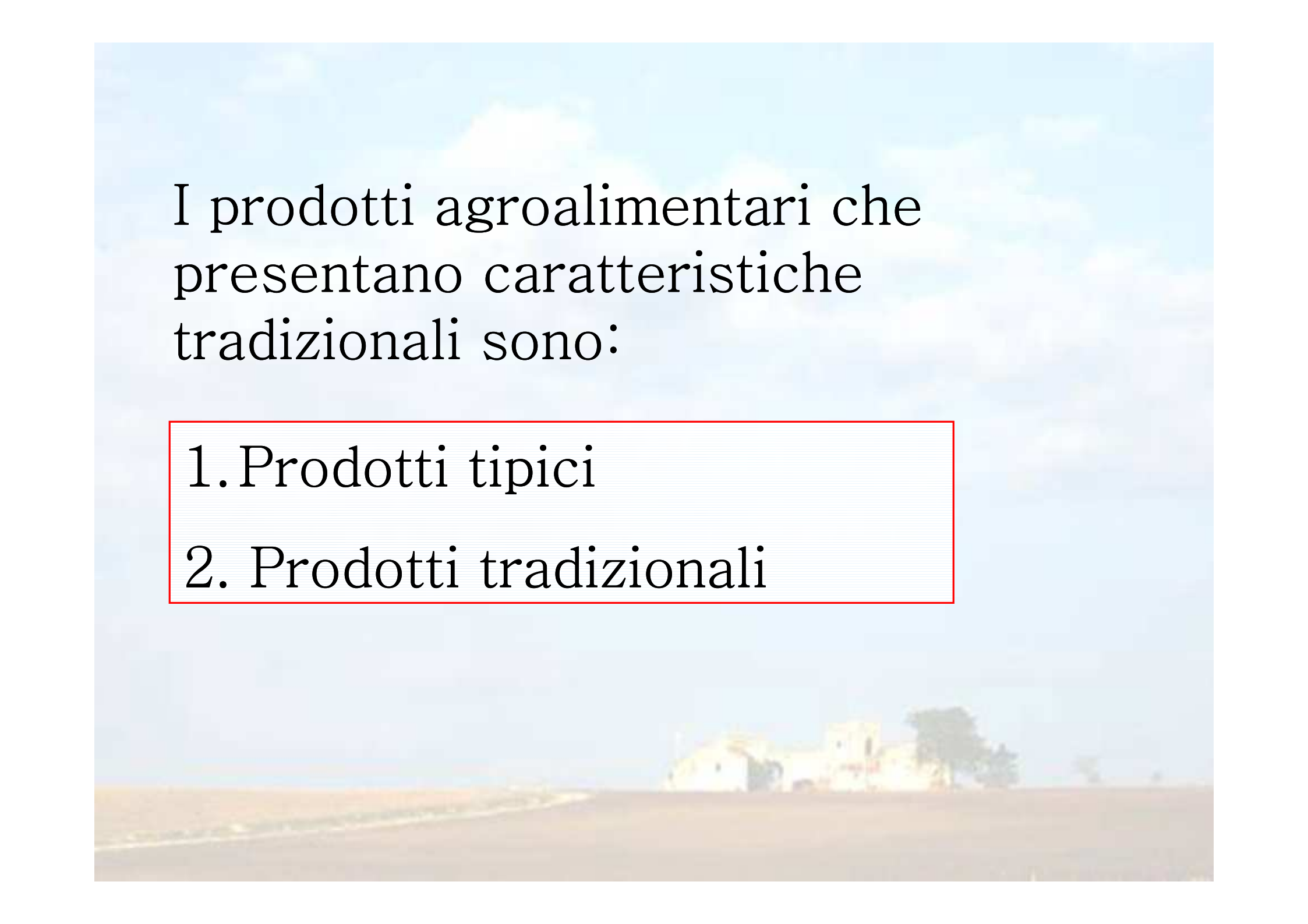
L'Istituto Zooprofilattico e la sicurezza alimentare

Deroghe igienico-sanitarie e la tutela dei prodotti agroalimentari tradizionali

Stefano Bilei

**CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO
DEI PRODOTTI A FILIERA CORTA**

Firenze 5 novembre 2010



I prodotti agroalimentari che presentano caratteristiche tradizionali sono:

1. Prodotti tipici

2. Prodotti tradizionali

Prodotti tipici

A riconoscimento delle culture e delle tradizioni locali, la Comunità Europea prevede tre livelli di tutela dei prodotti tipici:



► DOP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta



► IGP

Prodotti ad Indicazione Geografica Protetta



► STG

Specialità Tradizionali Garantite

DOP Denominazione Origine Protetta

Regolamento (CE) 510/2006

Denominazione Origine – nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare

- Fondamentale è l'origine della materia prima
- Le fasi del processo produttivo sono realizzate in un'area geografica delimitata e sono conformi ad un disciplinare di produzione

Le caratteristiche qualitative sono dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico:

- ✓ fattori naturali – clima, caratteristiche ambientali
- ✓ fattori umani – tecniche di produzione artigianali

IGP Indicazione Geografica Protetta

Regolamento (CE) 510/2006

Indicazione Geografica – nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agro-alimentare

- **Almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area**
- Chi produce IGP deve attenersi alle regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione
- Una particolare qualità, la reputazione o un'altra caratteristica può essere attribuita a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avviene nell'area geografica determinata

STG Specialità Tradizionale Garantita

Regolamento (CE) 509/2006

Specialità Tradizionale – prodotto agricolo o alimentare tradizionale la cui specificità è dovuta all'elemento o all'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto alimentare da altri prodotti analoghi appartenenti alla stessa categoria

- Caratteristiche intrinseche del prodotto, come caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche
- Condizioni specifiche che prevalgono nel corso della produzione
- Metodo di produzione del prodotto
- Un uso sul mercato attestato da un periodo di tempo di almeno 25 anni

Prodotti tradizionali

D.M. 08/09/1999 n. 350 attuazione del D.Lgs 173/98

- Prodotti agro-alimentari le cui **metodiche di lavorazione**, conservazione e stagionatura risultano **consolidate nel tempo**, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo **non inferiore a 25 anni**

Non devono essere riconosciuti come DOP, IGP o STG

Prodotti tradizionali

Finalità del D.Lgs 173/98

- **Promuovere** e diffondere le produzioni agroalimentari “tipiche” di qualità
- **Accrescere** le capacità concorrenziali del sistema agroalimentare italiano
- **Valorizzare** il patrimonio culturale, artigianale e turistico italiano

Prodotti tradizionali

D.M. 350/99

Art. 2

Elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano predispongono gli **elenchi regionali** o provinciali dei propri **prodotti agroalimentari tradizionali**

DECRETO 16 giugno
2010 Ministero delle
Politiche Agricole
Alimentari e Forestali

Decima ed ultima
revisione dell'elenco
Nazionale dei prodotti
agroalimentari
tradizionali, pubblicato
sulla G.U. n. 154 del 7
luglio 2010



Oltre 4500 i prodotti
tradizionali inseriti nel
Registro Nazionale

367
prodotti tradizionali laziali

367 Prodotti Tradizionali raggruppati in diverse categorie:

- Bevande analcoliche, distillati e liquori;
- Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni;
- Condimenti;
- Formaggi;
- Grassi (burro, margarina, oli);
- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
- Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria;
- Prodotti della gastronomia;
- Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi;
- Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro).

DECRETO 16 giugno
2010 Ministero delle
Politiche Agricole
Alimentari e Forestali

Decima ed ultima
revisione dell'elenco
Nazionale dei prodotti
agroalimentari
tradizionali, pubblicato
sulla G.U. n. 154 del 7
luglio 2010



Oltre 4500 i prodotti
tradizionali inseriti nel
Registro Nazionale

463
prodotti tradizionali toscani

463 Prodotti Tradizionali raggruppati in diverse categorie:

- Bevande analcoliche, distillati e liquori;
- Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni;
- Condimenti;
- Formaggi;
- Grassi (burro, margarina, oli);
- Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati;
- Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria;
- Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi;
- Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro).

Deroghe Igienico Sanitarie per i prodotti tradizionali

Normativa:

- Regolamento CE 178/2002
- Regolamento CE 852/2004
- Regolamento CE 2074/200
- Intesa Conferenza Stato Regioni del 25 Gennaio 2007
- Determinazione Dirigenziale Regione Lazio n. D0147 del 21.01.08

Regolamento CE 178/2002

18° considerando

E' generalmente riconosciuto che, in alcuni casi, la sola valutazione scientifica del rischio non è in grado di fornire tutte le informazioni su cui dovrebbe basarsi una decisione di gestione del rischio e che è legittimo prendere in considerazione altri fattori pertinenti, tra i quali aspetti di natura societale, economica, tradizionale, etica e ambientale nonché la realizzabilità dei controlli

Regolamento CE 852/2004

Allegato II

Requisiti generali e specifici:

- dei **locali** dove gli alimenti vengono preparati, lavorati o trasformati
- delle **attrezzature**
- delle **materie prime**
- dei **materiali per il confezionamento** e l'imballaggio

Regolamento CE 852/2004

Art. 13

Modifica ed adattamento degli allegati I e II

3. Gli Stati membri possono, senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento, adottare, a norma dei paragrafi da 4 a 7, misure nazionali per adattare i requisiti di cui all'allegato II
4. a) Le **misure nazionali** di cui al paragrafo 3 perseguono obiettivi di:
 - consentire **l'utilizzazione ininterrotta di metodi tradizionali** in una qualsiasi delle fasi della produzione, trasformazione o distribuzione degli alimenti; o
 - tener conto delle esigenze delle imprese alimentari situate in regioni soggette a **particolari vincoli geografici**
- b) In altri casi, esse si applicano soltanto alla costruzione, allo schema e **all'attrezzatura degli stabilimenti**

Regolamento (CE) n. 2074/2005

18° considerando:

- “E’ necessaria una flessibilità che permetta di continuare a produrre alimenti con caratteristiche tradizionali”
- “E’ quindi opportuno **definire gli alimenti con caratteristiche tradizionali e fissare condizioni** generali applicabili a tali alimenti, in deroga alle prescrizioni strutturali del Regolamento (CE) n. 852/2004, tenendo nel debito conto gli obiettivi di igiene alimentare”

Regolamento (CE) n. 2074/2005

Articolo 7 – Deroga al regolamento (CE) n. 852/2004
per i **prodotti alimentari che presentano caratteristiche
tradizionali**

Gli Stati membri possono concedere agli stabilimenti che
fabbricano prodotti alimentari che presentano
caratteristiche tradizionali **deroghe individuali** o **generali**
in relazione ai requisiti:



Regolamento (CE) n. 2074/2005

a) di cui all'Allegato II, capitolo II, del Regolamento CE n. 852/2004 per quanto riguarda **i locali** in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente all'ottenimento delle loro caratteristiche

b) di cui all'Allegato II, Capitolo II, punto 1, lettera f) e capitolo V, punto 1, del Regolamento CE n. 852/2004 per quanto riguarda **i materiali di cui sono costituiti gli strumenti o le attrezzature** utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio ed il confezionamento di tali prodotti



In particolare:

- a) i locali possono comprendere **pareti, soffitti e porte non** costituiti da **materiali lisci, impermeabili**, non assorbenti o resistenti alla corrosione e **pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali**;
- b) per quanto riguarda i **materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature** utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti

Intesa del 25 gennaio 2007 n. 4



Presidenza del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO

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 in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti CE nn. 852 e 853 del 2004.

Rep. n. *4/CSR* del *25 gennaio 2007*

**LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E
LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO**

Intesa del 25 gennaio 2007 n. 4

Art. 1

1. Gli operatori del settore alimentare che producono alimenti che presentano **caratteristiche tradizionali**, considerati tali per:

a) Regioni storiche;

b) Tecniche di produzione codificate o registrate al processo di produzione tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali;

c) Protetti come prodotti tradizionali dalla **legislazione comunitaria, nazionale o locale**

Intesa del 25 gennaio 2007 n. 4

Art. 1

Possono continuare, in deroga a quanto previsto all'Allegato II, capitolo II del Regolamento CE 852/2004 ad utilizzare, per la maturazione o stagionatura, **locali aventi caratteristiche** ambientali tali a **conferire ai prodotti** sopra indicati, **particolari caratteristiche organolettiche**

Intesa del 25 gennaio 2007 n. 4

Art. 2

1. Gli operatori del settore alimentare che producono alimenti aventi caratteristiche tradizionali, devono predisporre un **piano di autocontrollo adeguato**, al fine di tenere conto della **specificità della flora ambientale**, in cui siano indicate le procedure di pulizia e disinfezione nei locali di cui al comma 1 del precedente articolo, nonché la frequenza con la quale le stesse vengono eseguite



Determinazione del Direttore Regionale 21 gennaio 2008, n. 147

Concessione di deroghe per i prodotti
tradizionali ai sensi dei Regolamenti (CE) n.
852/04 e n. 853/04 e successive modifiche ed
integrazioni

Bollettino Ufficiale della Regione Lazio n. 8 del 28 febbraio 2008

Determinazione del Direttore Regionale 21 gennaio 2008, n. 147

- Recepisce l'Intesa stato Regioni in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti CE nn. 852 e 853 del 2004 – Repertorio Atti n. 4/CSR del 25 gennaio 2007.
- Stabilisce che **le deroghe** relative agli aspetti sanitari per i **prodotti tradizionali** di cui al decreto ministeriale n. 350 dell'8 settembre 1999, sono **rilasciate** dalla Direzione della Prevenzione, sentito il **parere tecnico-scientifico dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana**.

Chi rilascia le deroghe?

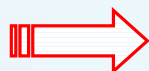
Intesa del 25 gennaio 2007 n. 4

Art.1

3. Le deroghe relative ai **prodotti tipici** di cui al Regolamento CE 510/2006 e Regolamento Ce 509/2006 sono rilasciate dal **Ministero della Salute** sentito il **Ministero delle Politiche Agricole Forestali**

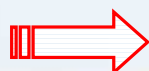
4. Le deroghe relative agli aspetti sanitari per i **prodotti tradizionali** di cui al Decreto Ministeriale 350 dell' 8.09.1999 Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173 e successive modifiche, sono rilasciate dall'**Autorità sanitaria competente**

Prodotti tipici

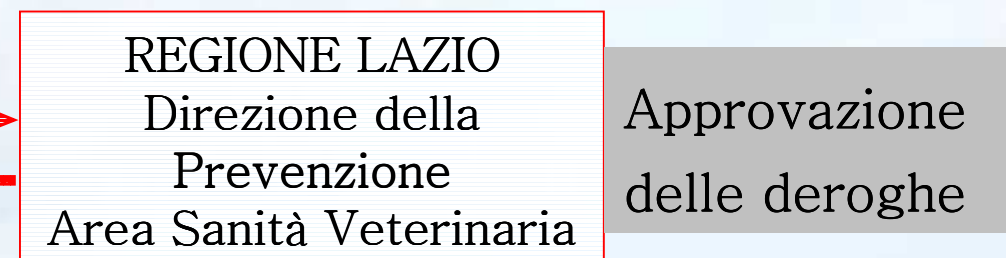
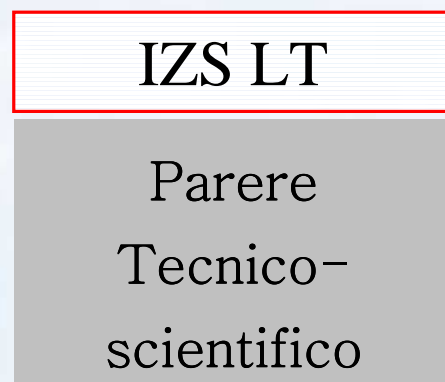
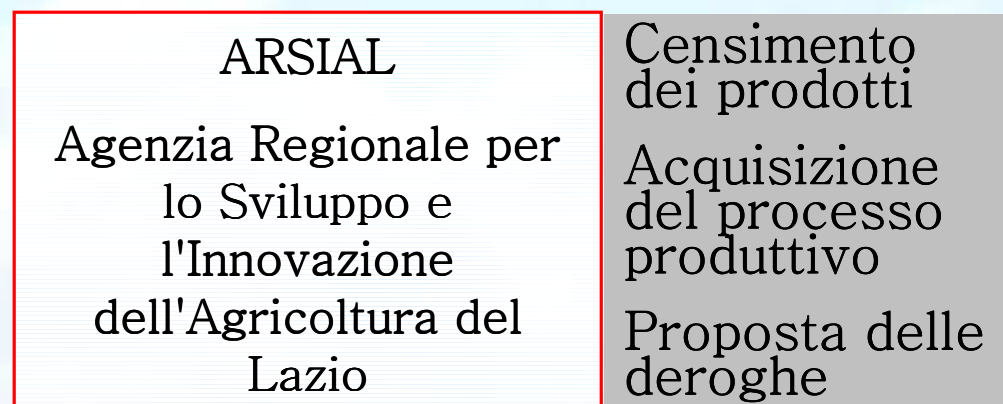


**Ministero della Salute e
Ministero Politiche Agricole**

Prodotti tradizionali



**Autorità sanitaria competente
(Regione)**



Convenzione 2007–2009

Ente CRA – Consiglio
per al Ricerca e la
Sperimentazione in
agricoltura – Istituto
Sperimentale per la
Zootecnica

ARSIAL

IZS LT – Istituto
Zooprofilattico
Sperimentale delle
Regioni Lazio e
Toscana

Indagine chimico-fisica, organolettica e microbiologica nonché
individuazione dei punti critici del processo produttivo, sui
prodotti ottenuti con metodiche tradizionali, finalizzata al supporto
tecnico per richiesta deroghe igienico-sanitarie all'Autorità
Sanitaria

CRITERI DI SCELTA PRODOTTI

L'indagine di processo e di laboratorio è stata effettuata su prodotti laziali realizzati con metodi tradizionali, selezionati secondo i seguenti criteri:

- maggiormente presenti sul territorio
- richiesta di più deroghe per prodotto

Sopralluoghi presso le Aziende

Sono stati realizzati 33 sopralluoghi presso le Aziende agricole delle seguenti tipologie:

- Produzione lattiero casearia – 14
- Produzione di salumi – 17
- Produzione prodotti ittici – 2

E' stato verificato se secondo il processo produttivi osservato sussisteva veramente il motivo per il rilascio delle deroghe, come dal processo depositato presso l'ARSIAL

26 differenti aziende di produzione collocate nelle provincie di Frosinone (7), Latina (12), Rieti (4) e Roma (3)



Metodologia applicata

Coinvolgimento dei Servizi Veterinari locali

- ✓ Condivisione obiettivi attività
- ✓ Organizzazione sopralluoghi
- ✓ Raccolta processi produttivi
- ✓ Prelievo campioni alimenti ed ambientali
- ✓ Discussione risultati
- ✓ Individuazione interventi correttivi



Tipologie delle deroghe richieste

- ✓ Attrezzature in legno:

(es: spino rompicagliata e per filatura; tino; fuscelle in vimini; assi di legno per spurgo/salatura/stagionatura; maniella/stecche di faggio per compressione insacco ecc)

- ✓ Contenitori di coccio per la stagionatura

- ✓ Affumicatura con legno/paglia

- ✓ Caglio aziendale:

- Caglio in pasta
- Caglio vegetale

- ✓ Locali geologici naturali di stagionatura

Attrezzature di legno

Campioni ambientali
“operativi” – assi di legno,
spino di legno, “maniella”

E' stato verificato che le attrezzature di legno utilizzate nelle varie fasi del processo produttivo non compromettono la qualità microbiologica del prodotto finito

Parametri:

- *Salmonella spp.*
- *L. monocytogenes*



Contenitori di coccio per la stagionatura

Alici sotto sale del Golfo di Gaeta

E' stato verificato che le alici stagionate nei contenitori di coccio smaltati non contengono residui di metalli pesanti Cadmio e Piombo a livelli superiori a quelli consentiti dalla normativa sanitaria

Parametri:

- Cadmio
- Piombo

Normativa di riferimento: Regolamento (CE) n. 629/2008 che modifica Reg. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari



Affumicatura con legna/paglia

Salsiccia al coriandolo

Ciambella di Morolo

E' stato verificato che il prodotto affumicato secondo il processo tradizionale, effettuato con l'uso di fumo prodotto dalla combustione di legno, non contiene residui di IPA superiori ai limiti consentiti dalla legge

Parametri: Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA), benzo(a)pirene in primis

Normativa di riferimento : Regolamento (CE) n. 1831/2003 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari



Caglio aziendale

Caglio aziendale in pasta

Sono stati analizzati cagli provenienti da aziende diverse, utilizzati per la produzione di formaggi a latte ovi-caprino crudo:

- Pecorino di Picinisco
- Marzolina

Parametri:

Salmonella spp., *Listeria monocytogenes*, Stafilococchi coagulasi positivi, Cl. solfito riduttori, *E. coli*, CMT, pH, aw



Caglio aziendale

Caglio vegetale

Sono stati analizzati cagli provenienti da differenti aziende produttrici di formaggio:

- Cacio fiore
- Pressato a mano

Parametri:

- *Salmonella spp.*, *Listeria monocytogenes*
- Stafilococchi coag. pos, Clostridi solfito riduttori, *E. coli*, Muffe



Locali naturali di stagionatura

Formaggi stagionati in grotta



Sono stati analizzati campioni di 2 prodotti caseari stagionati in una grotta di lapillo dell'Alta Tuscia (Viterbo)

I campioni sono stati prelevati lungo tutto il periodo di stagionatura in grotta, per oltre 90 gg

Parametri: *Salmonella.spp.*, *Listeria monocytogenes*, Stafilococchi coagulasi positivi



Determinazione del Direttore Regionale 19 giugno 2009, n. 1768

- Approva, ai sensi dell'articolo 1 comma 4 dell'intesa stato-regioni, le deroghe contenute nelle schede tecniche allegate per seguenti prodotti tradizionali:
 - PECORINO DI PICINISCO
 - CACIO FIORE
 - PRESSATO A MANO
- Individua nelle Aziende Sanitarie Locali, le Autorità competenti, ai sensi del D.Lgs. 193/2007, per la concessione e la gestione delle deroghe, da parte degli Operatori del settore alimentare in attività o in attesa di registrazione o riconoscimento, ai sensi dei Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004, contenute nelle schede tecniche allegate alla Determinazione per tali prodotti tradizionali.

Scheda di deroga alle Norme igienico – sanitarie

PECORINO DI PICINISCO

Oggetto della richiesta di deroga

- ✓ Caglio aziendale in pasta di capretto o agnello
- ✓ **Attrezzatura:** spini rompicagliata in legno; assi di legno per la stagionatura, fuscelle di legno per la formatura, caldaia di rame per la coagulazione del latte
- ✓ **Locali:** locali storici/naturali (cantine, grotte ecc) per l'asciugatura e la stagionatura del formaggio

Scheda di deroga alle Norme igienico – sanitarie

CACIO FIORE

Oggetto della richiesta di deroga:

- ✓ Caglio vegetale ottenuto dal fiore del cardo selvatico (*Cynara cardunculus* subsp *cardunculus*)
- ✓ Attrezzatura: assi di legno per la stagionatura
- ✓ Locali: locali storici/naturali (cantine, grotte ecc) per la stagionatura e/o asciugatura del formaggio



Scheda di deroga alle Norme igienico – sanitarie

PRESSATO A MANO

Oggetto della richiesta di deroga:

- ✓ Affumicatura naturale con legno di melo
- ✓ Attrezzatura: assi di legno per la stagionatura
- ✓ Locali storici/naturali (cantine, grotte ecc) per l'asciugatura e la stagionatura del formaggio

Per la predisposizione della presente scheda prodotto e della scheda di deroga alle norme igienico-sanitarie, si è anche fatto riferimento per quanto attiene al processo di affumicatura, al dossier tecnico-scientifico predisposto dalla CCIAA di Roma

Conclusioni

Il Lazio è stata **la prima regione** ad aver rilasciato deroghe per prodotti tradizionali.

Per altri **30 prodotti** tradizionali sono in corso le procedure per il rilascio delle deroghe



Punti di forza :

- Condivisione degli obiettivi tra enti regionali diversi, operanti nel settore dell'agricoltura e della sanità (Servizi Veterinari del territorio, Autorità Comunali, IZS, CRA, ARSIAL, Regione)
- Partecipazione congiunta alle attività sul territorio dei Servizi Veterinari

Punti di forza :

- Atteggiamento collaborativo dei produttori nel corso delle attività
- Valutazione dei risultati con gli Enti coinvolti
- Individuazione di interventi correttivi da parte dei Servizi Veterinari
- Semplicità e rapidità dell'iter amministrativo seguito

Punti critici :

- In alcuni casi è risultato che alcune aziende non seguivano fasi tradizionali di produzione né strumenti oggetto di deroga, talvolta rispondendo più che ad una esigenza produttiva o organizzativa, ad interventi anche sanzionatori da parte delle autorità sanitarie
- Rari rifiuti da parte del produttore del sopralluogo congiunto con i Servizi Veterinari



In definitiva:

- Rilascio da parte delle autorità locali delle deroghe permette la produzione “alla luce del sole”
- Crescente livello di fiducia e di collaborazione con Servizi Veterinari, in particolare da parte dei piccoli produttori;
- Elaborazione di protocolli che possano essere applicati nel controllo delle produzioni tradizionali;
- Salvaguardia, valorizzazione e recupero di alimenti prodotti con tecniche tradizionali



**GRAZIE PER LA VOSTRA
ATTENZIONE!**

FILIERA LATTE

*Art. 10 par. 8 Reg.
853/2005*

Uno Stato membro può :

consentire, con l'autorizzazione dell'autorità competente, l'impiego di latte crudo non corrispondente ai criteri di cui all'Allegato III, sezione IX, per quanto riguarda il tenore di germi e di cellule somatiche per la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 giorni, purché ciò non pregiudichi il conseguimento degli obiettivi del presente Regolamento

CRITERI PER LATTE CRUDO

*Allegato III, sezione IX Reg.
853/2005*

i) per il latte di vacca crudo:

Tenore di germi a 30 °C (per ml)	$\leq 100\ 000$ (*)
Tenore di cellule somatiche (per ml)	$\leq 400\ 000$ (**)

(*) 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.

ii) per il latte crudo proveniente da altre specie:

Tenore di germi a 30 °C (per ml)	$\leq 1\ 500\ 000$ (*)
----------------------------------	------------------------

(*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

CRITERI PER LATTE CRUDO

*All. III, Sez. IX Cap. III, parag. 3,
Reg. 853/2005*

Se il latte crudo proveniente da specie diverse dalle vacche è destinato alla fabbricazione di prodotti fatti con latte crudo mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono prendere misure affinché il latte crudo utilizzato soddisfi i seguenti criteri:

Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 500 000 (*)
----------------------------------	---------------

(*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

CRITERI PER LATTE CRUDO

*All. III Sez. IX Cap. II, parag. I, Reg.
853/2005 “Requisiti relativi ai prodotti
lattiero-caseari”*

Gli operatori del settore alimentare (OSA) possono in deroga mantenere il latte ad una temperatura superiore ai 6°C previsti se:

- La trasformazione del latte ha inizio immediatamente dopo la mungitura o entro 4 ore dall'accettazione presso lo stabilimento di trasformazione
- Per ragioni tecnologiche relative alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero caseari, previa autorizzazione delle Autorità competenti

Rispettando sempre requisiti previsti per il latte crudo!

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131

“Le aziende che intendono intraprendere la commercializzazione di latte crudo, dovranno essere conformi a quanto previsto dall’ Allegato III – Sezione IX – Capitolo I del Regolamento CE n. 853/2004, rispettare le disposizioni previsti 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 dello stesso allegato”

ATTI DIRIGENZIALI DI GESTIONE
DIREZIONE REGIONALE PROGRAMMAZIONE SANITARIA,
POLITICHE DELLA PREVENZIONE E SICUREZZA SUL LAVORO
Determinazione del Direttore 22 novembre 2007, n. 4300

Il Direttore Regionale determina di recepire
le seguenti intese della Conferenza Stato-Regioni

- Intesa in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di *maturazione di almeno 60 giorni* prodotti con *latte ovino-caprino* e di deroghe per il latte prodotto durante il periodo di *pascolo estivo in montagna*, approvata il 16.11.06, n. di repertorio 2673, (Allegato B)
- Intesa in materia di deroghe transitorie per la produzione di *formaggi* prodotti con *latte bovino* e con il periodo di *maturazione di almeno 60 giorni* ai sensi dei Regolamenti CEE nn. 582 e 583 del 2004, approvata il 25.01.07, n. di repertorio 6/CSR (Allegato C)



Allegato B

Art. 1

1. “Ai sensi dell’art. 10, par. 8, lettera b) del Regolamento (CE) n. 853/2004, è consentito l’impiego di *latte crudo ovi-caprino non corrispondente ai criteri per il tenore in germi a 30° C...*” previsti dall’All. III, sezione IX dello stesso Regolamento per la produzione di formaggi che richiedono un periodo di *stagionatura superiore ai 60 gg. ...*”

Allegato C

Art. 1

1. “.... è consentito, per i *formaggi* che richiedono un periodo di *stagionatura* o *maturazione superiore ai 60 gg.* E di prodotti...., elencati nell'allegato alla presente intesa:
 - a) l'impiego di *latte crudo bovino* non corrispondente ai criteri di cui all'allegato III, sez. IX, per quanto riguarda il *tenore in germi a 30° C*;
 - b) l'impiego di *latte crudo bovino* non corrispondente ai criteri di cui all'All. III, sezione IX, per quanto riguarda il *tenore in cellule somatiche* ”