

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE**15.07.2011****N. 856****Produzione marginale di prodotti lattiero caseari e relativi requisiti igienico strutturali.****LA GIUNTA REGIONALE****VISTI:**

- Il Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Il Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Il Regolamento (CE) N. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

PRESO ATTO che ai sensi dell'art. 1 comma 5 lett. a) e lett. b) punto ii) del Reg. 853/2004/CE è escluso dal campo di applicazione del regolamento stesso il commercio al dettaglio e la fornitura di alimenti di origine animale da parte di un'azienda ad altri stabilimenti quando tale fornitura costituisca un'attività marginale, localizzata e ristretta;

VISTO l'Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome – Rep. Atti n. 253/CSR del 17.12.2009 relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" approvato in data 17 dicembre 2009, che definisce la nozione di "livello locale" dell'attività aziendale come la commercializzazione nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e/o nel territorio delle Province contermini;

VISTE le Linee Guida della DG SANCO (Directorate General for Health and Consumer Affairs) n. 1732/2008 "Guida all'attuazione di alcune disposizioni del regolamento (CE) n. 853/2004 in materia d'igiene degli alimenti d'origine animale", ed in particolare:

- ...omissis .."Nel campo d'applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 non rientra il commercio al dettaglio (movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e loro stoccaggio nel punto di vendita). Ciò suppone che se la fabbricazione e la vendita di formaggio avvengono in un punto di vendita al dettaglio (ad esempio, l'azienda agricola), tali attività sono soggette solo al rispetto delle prescrizioni fissate nel regolamento (CE) n. 852/2004, ovvero ciò che viene richiesto è la registrazione dello stabilimento e non il riconoscimento";
- Omissis..."in taluni casi è nello spirito del regolamento consentire che si continui ad utilizzare i metodi tradizionali di distribuzione facendo rientrare nel termine marginale la nozione di piccola quantità di alimenti di origine animale. Per "marginale" si dovrebbe pertanto intendere una piccola quantità di alimenti di origine animale in termini assoluti o una piccola parte dell'attività dell'esercizio";

VISTE inoltre le Linee Guida della DG SANCO SEC (2010) 985 "Note esplicative di talune disposizioni in materia di flessibilità contenute nel pacchetto igiene – Linee guida per le autorità competenti", pubblicate il 12/08/2010, che definiscono tra l'altro un'attività come marginale "se rappresenta solo una modesta parte del fatturato dell'esercizio o se è l'attività commerciale principale dell'esercizio ma rappresenta una piccola quantità di alimenti in termini assoluti";

CONSIDERATO che la realtà zootecnica ligure presenta caratteristiche produttive ed economiche tali da rendere di strategica importanza la promozione della "filiera corta" del latte e dei suoi prodotti derivati, nonché la valorizzazione, la conoscenza ed il consumo dei prodotti agroalimentari legati alla tradizione locale;

CONSIDERATO inoltre che ciò deve avvenire nel pieno e rigoroso rispetto dei requisiti di garanzia della sicurezza alimentare, quali la tracciabilità dei prodotti, la valutazione del rischio e i controlli ufficiali conseguenti, la valutazione e il controllo dello stato di salute degli animali in produzione zootecnica;

RITENUTO necessario, in ordine a quanto sopra:

1. Definire, con riferimento al contesto economico e produttivo ligure, la nozione di "produzione mar-

ginale" di cui alle linee guida suddette, riferita a un caseificio che trasforma unicamente il latte crudo prodotto nella azienda primaria collegata;

2. Determinare, anche al fine di rendere omogenei sul territorio regionale i controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare, i requisiti igienico strutturali essenziali degli stabilimenti per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari soggetti al solo obbligo di notifica ai sensi dell'art. 6 del regolamento CE 852/2004, che utilizzano unicamente il latte crudo prodotto nella propria azienda;

PRESO ATTO che, per quanto riguarda il punto 1 suddetto, dalle indicazioni fornite dalle Associazioni allevatori liguri, dalla letteratura scientifico economica di settore e dai dati statistici esistenti, con riferimento alla realtà ligure, il competente Servizio Produzioni Agroalimentari ha elaborato il documento allegato A "Studio sul concetto di marginalità e definizione di azienda zootecnica marginale nella realtà ligure", parte necessaria e integrante del presente atto, che individua in 30 Unità Bovine Adulte (UBA) o equivalenti la dimensione marginale delle aziende zootecniche in argomento;

CONSIDERATO che, per quanto invece concerne il punto 2 sopra specificato, il competente Ufficio Veterinaria e Sanità Animale, con il supporto di uno specifico gruppo tecnico composto dagli esperti delle Aziende Sanitarie Locali e coordinato dall'Agenzia Sanitaria Regionale, ha definito i requisiti igienico strutturali essenziali degli stabilimenti per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari che utilizzano il latte crudo prodotto nella propria azienda, contenuti nell'allegato B "Documento di indirizzo per la individuazione dei requisiti igienico strutturali essenziali negli stabilimenti per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari soggetti ad obbligo di notifica ai sensi dell'art. 6 del regolamento CE 852/2004 che utilizzano il latte crudo prodotto nella propria azienda", anch'esso parte necessaria e integrante del presente atto;

EVIDENZIATO che gli stabilimenti che rientrano nel campo di applicazione determinato dai documenti di cui sopra, pur non avendo obbligo di riconoscimento ai sensi del Reg. 853/2004 (CE), sono comunque soggetti a notifica ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/2004 (CE) e della DGR 411/2011, e devono rispettare i requisiti generali previsti dagli Allegati I e II dello stesso regolamento oltre ad ogni requisito specifico previsto dal Reg. 853/2004/CE;

RITENUTO pertanto di approvare i documenti di cui sopra, allegati alla presente deliberazione della quale costituiscono parte integrante e sostanziale;

Su proposta dell'Assessore incaricato alla Salute e Sicurezza dei Cittadini e dell'Assessore incaricato all'Agricoltura

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in premessa, che qui si intendono integralmente richiamate, ed in particolare per promuovere la "filiera corta" del latte e dei suoi prodotti derivati, nonché per valorizzare la conoscenza ed il consumo dei prodotti agroalimentari legati alla tradizione locale nel pieno e rigoroso rispetto dei requisiti di garanzia della sicurezza alimentare:

1. Di approvare il documento allegato A "Studio sul concetto di marginalità e definizione di azienda zootecnica marginale nella realtà ligure", parte necessaria e integrante del presente atto, che contestualizza la nozione di marginalità di cui al Reg. (CE) 853/2004 relativamente alla Regione Liguria, individuando in 30 Unità Bovine Adulte (UBA) o equivalenti la dimensione marginale delle aziende zootecniche in argomento;
 2. Di approvare il documento allegato B "Documento di indirizzo per la individuazione dei requisiti igienico strutturali essenziali negli stabilimenti per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari soggetti ad obbligo di notifica ai sensi dell'art. 6 del regolamento CE 852/2004 che utilizzano il latte crudo prodotto nella propria azienda", parte integrante e necessaria del presente provvedimento, che deve essere utilizzato dalle Aziende Sanitarie Locali liguri nella loro attività di controllo e verifica;
 3. di disporre la pubblicazione della presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Liguria, al fine di consentire a chiunque sia interessato di acquisirne conoscenza.
- L'adozione del presente provvedimento non comporta oneri a carico della Regione.

IL SEGRETARIO
Fiordaliso Cristina

(seguono allegati)

Allegato A

"Studio sul concetto di marginalità e definizione di azienda zootecnica marginale nella realtà ligure."**Introduzione**

Per definire il concetto di marginalità della produzione si deve intendere la produzione di derivati del latte ottenuti da un'azienda che può essere definita marginale. Si vuole quindi ipotizzare che marginale sia un'azienda zootecnica che allevi bovini e che non possa al contempo garantire un adeguato livello di reddito al titolare aziendale se non a fronte di integrazione delle fasi di trasformazione e commercializzazione del prodotto derivato ottenuto.

Pertanto l'azienda zootecnica marginale è quella realtà che se producesse latte esclusivamente per la raccolta non avrebbe i margini sufficienti per poter sopravvivere.

Il soggetto che si vuole descrivere è pertanto un soggetto che deve obbligatoriamente cercare una strada di maggiore remunerazione per il suo latte rispetto al prezzo di mercato tramite la trasformazione aziendale in formaggi ed altri derivati da vendere direttamente al consumatore finale incamerando il surplus di reddito che ne deriva.

Analisi

E' necessario pertanto andare a verificare quale può essere la dimensione aziendale limite per discriminare la realtà produttiva marginale, in un'ottica nazionale più che locale in quanto tale indicazione è da rifarsi al mercato del latte che trova le sue specifiche in un prezzo di mercato ben definito e non differenziato tra le varie regioni d'Italia.

La regionalità ligure può al massimo aggravare la situazione legata ai costi aziendali che risultano essere inevitabilmente più elevati rispetto ad altre aziende operanti nel Nord-centro del paese e che infatti possono beneficiare di oneri di raccolta del latte inferiori, dovuti ad una maggiore facilità delle comunicazioni, nonché alla disponibilità di concentrati in loco che permettono un maggiore abbattimento dei costi rispetto all'azienda ligure.

La stretta dipendenza da acquisti di mangime provenienti da fuori regione dovuta essenzialmente alla mancanza di idonee superfici a coltura, aggravata dal fatto di non aver nella maggior parte dei casi la necessaria cooperazione per acquisti collettivi rende la situazione ancora più critica rispetto a quanto indicato per le aziende tipo nazionali.

Per descrivere lo scenario nazionale si è presa in considerazione l'autorevole pubblicazione: *"Il Mercato del Latte- rapporto 2009"* di R. Pieri Franco Angeli editore. In tale pubblicazione, l'ultima in ordine di tempo disponibile che descriva il mercato del latte e riferimento del settore, si vanno a verificare i costi necessari per produrre latte ed gli altri parametri che possono incidere sia in positivo che in negativo sulla sostenibilità economica di tale produzione.

Tali dati sono riferiti al periodo di attività del 2008 e pertanto possono risentire di una lieve vetustà nel riferirsi al periodo attuale, soprattutto nelle indicazioni più puntuali, tuttavia in linea di massima riescono a dare un quadro economico ben preciso al di là delle fluttuazioni annuali.

Renato Pieri evidenzia che in Italia il **costo medio di produzione del latte** a livello nazionale, costituisce un'indicazione di massima, poiché deriva da situazioni aziendali fortemente diversificate, a livello sia strutturale, sia di efficienza tecnica, sia di destinazione del latte. Tuttavia andando a standardizzare per il 2008 il costo totale per 100 kg è risultato essere pari a 42,54 euro, mentre i costi espliciti sono stati invece quantificati in, 28,85 euro/q.

Vengono altresì considerati nella pubblicazione parametri come:

- **La numerosità della mandria** che si conferma come uno dei principali parametri strutturali in grado di determinare il costo.
- **La produttività delle bovine**, parametro tecnico che si presenta crescente, in modo quasi lineare, all'aumentare del patrimonio.

Riguardo a tali parametri le indicazioni statistiche evidenziano che in Italia oltre il 60% del latte sia prodotto negli allevamenti con oltre 70 bovine, dato che evidenzia come la dimensione aziendale sia strettamente necessaria per l'ottenimento del reddito; Ciò appare ancora più evidente nel momento in cui viene definita la consistenza aziendale media ottenuta dal campione ponderato (39 bovine) andando a rilevare che gli allevamenti che abbiano una dimensione inferiore al dato medio benché siano in maggioranza numerica (72%), producano soltanto il 20% del latte e che, all'opposto, l'80% del latte sia prodotto dagli allevamenti con 40 bovine e più (28%).

La spiegazione di tale dinamica è ovviamente riconducibile alle economie di scala legate all'impiego del lavoro e dei capitali.

Riguardo alla produttività degli animali nel nostro paese si può stimare che per le bovine sia variabile tra le piccole realtà (inferiore a 3,5 t/vacca) e le più evolute che possono vantare valori di (6,5-7,5 t/vacca). Nel 60% degli allevamenti la resa media è inferiore a 5,5 t/vacca, mentre oltre il 50% del latte è prodotto da un esiguo numero di allevamenti con rese superiori a 7,5 t/vacca (16,5% delle aziende).

In Liguria il dato medio di produttività ottenuto dai controlli funzionali è 5,7 t/vacca con il picco più basso riferito agli allevamenti di bovini di razza Cabannina che oscillano su una media di 2,8 t/vacca.

La relazione tra livello di produttività e dimensione della mandria appare quindi confermata, anche se la variabilità attorno al dato medio è molto forte. Altra conferma si ha relativamente alla nota relazione tra resa e livello del costo totale, che scende in misura rilevante tra la prima classe di aziende (inferiore a 3,5 t/vacca) e la quinta (6,5-7,5 t/vacca). La diminuzione del costo netto totale di produzione è direttamente proporzionale rispetto alla produttività.

Pertanto combinando i valori ottenuti dalle elaborazioni effettuate si conferma la relazione tra la dimensione dell'allevamento e costo totale di produzione da cui ne deriva secondo Renato Pieri che "il passaggio da condizioni medie di perdita a situazioni medie di profitto si situa in corrispondenza di 50 bovine".

A riprova di ciò dai dati pubblicati si può inoltre constatare come solo dalla classe tra 50 e 69 vacche in poi almeno la metà degli allevamenti ottenga un utile economico e come tale valore cresca sino all'86% negli allevamenti con oltre 150 vacche.

Suddividendo le imprese per **volume produttivo**, variabile che riassume le due sopra esaminate, si conferma come il limite di passaggio da condizioni medie di perdita a quelle di profitto si posizioni al di sopra di 200 t/anno.

Il discrimine per l'ottenimento di reddito negli allevamenti con vacche inferiori a 50 è dato dalla **destinazione del latte** che rappresenta un fattore cruciale nello spiegare le differenze nella redditività della produzione. Tale fattore conferma la sua influenza maggiormente in presenza di remunerazioni del latte in calo per il latte industriale.

Pertanto al fine di agevolare le realtà marginali alla sopravvivenza è necessaria la valorizzazione delle loro produzioni lattiere ottenute tramite trasformazione in laboratori aziendali.

Se confermiamo che in Italia l'azienda con UBA<50 risulta essere in perdita commercializzando il proprio latte secondo i canali convenzionali, possiamo dire che tale realtà in un'ottica globale di produzione è a buona ragione da considerarsi destinata alla scomparsa, e pertanto sempre meno incisiva sui mercati. Ciò avvalorato dal fatto la produzione di queste aziende nonostante la loro schiacciante numerosità in termini di unità rappresentano solo una piccola fetta della produzione nazionale di latte. Tale tipologia di azienda dovrebbe essere quindi considerata marginale.

Quanto affermato è evidente a maggior ragione in Liguria dove le realtà che posseggono patrimoni zootecnici superiori al valore discrimine sono in numero risibile, e dove pertanto la marginalità è un carattere dominante per la maggior parte dei soggetti.

Unica possibilità per riportare i bilanci aziendali in positivo per i soggetti in questione è la vendita di trasformati del latte direttamente al consumatore finale.

Conclusioni

Adattando il dato medio nazionale alla realtà ligure dove le stalle sono di consistenza media di 12 UBA ed attestandoci su dati prudenziali possiamo definire marginale in termini assoluti la produzione di latte e quindi di derivati del latte di un allevamento ligure che non superi le **30 UBA in produzione**; Tale valore con riferimento alla produttività media delle bovine sopra indicata, potrebbe salire a **50 UBA nel caso di allevamenti in purezza di bovini di razza Cabannina** al fine di non penalizzare in alcun modo gli allevamenti tradizionali di questa razza bovina le cui scarse produzioni a capo sono da ricondursi alle caratteristiche intrinseche della razza.

Tale dato può ragionevolmente adattarsi anche agli allevamenti di ovini e caprini per le loro produzioni di latte e derivati.

Bibliografia

- Pieri, R. (2009) *Il Mercato del Latte – Rapporto 2009*, Milano, Franco Angeli
- Dati inerenti i controlli funzionali dei bovini da latte forniti dall'Associazione provinciale Allevatori di Genova

Allegato B:**Documento di indirizzo per la individuazione dei requisiti igienico strutturali essenziali negli stabilimenti per la fabbricazione di prodotti lattiero caseari soggetti ad obbligo di notifica sensi dell'art. 6 del regolamento CE 852/2004 che utilizzano il latte crudo prodotto nella propria azienda****Obiettivi del documento**

Definire per tali stabilimenti i requisiti minimi essenziali in grado di mantenere un elevato livello di protezione della salute umana nel rispetto della flessibilità produttiva e della tracciabilità di filiera dei caseifici che utilizzano il latte prodotto nella propria azienda

Premesse

La Regione Liguria individua in 30 UBE (Bovini adulti o ovicaprini equivalenti) il numero di animali di una azienda primaria la cui produzione di latte crudo costituisce la quantità utile a definire un'attività marginale, localizzata e ristretta nel settore della trasformazione e commercializzazione di prodotti lattiero caseari.

Tipologie soggette a notifica e registrazione

In deroga all'obbligo di riconoscimento sono considerati stabilimenti soggetti a notifica per la registrazione ai sensi dell'art. 6 del reg. (CE) n. 852/2004 le seguenti tipologie di caseifici che utilizzano il latte prodotto in azienda:

1. Caseifici che trasformano annualmente e unicamente la quantità di latte crudo prodotto nell'azienda primaria correlata con un massimo di animali in produzione (bovini e/o ovicaprini) pari o inferiore a 30 UBE iscritti in BDN con i vincoli di cui alla tabella sottoriportata
2. Caseifici che trasformano annualmente e unicamente il latte crudo prodotto nell'azienda primaria correlata con un numero di animali in produzione (bovini e/o ovicaprini) superiore a 30 UBE iscritti in BDN con i vincoli di cui alla tabella sottoriportata

Tabella: Vincoli

Tipologia caseifici	Limite produttivo	Ambito commercializzazione	Destinazione =< 30 UBE	Quantità eccedente 30 UBE
1	Latte crudo da n° eguale o < 30 UBE/anno	Provincia e Province limitrofe	Nessun vincolo	
2	Latte crudo da n° > 30 UBE/anno	Provincia e Province limitrofe	Nessun vincolo	consumatore finale

L'obbligo del riconoscimento ai sensi del Regolamento 853/2004 sussiste nel caso di un ambito di commercializzazione diverso e/o destinazione diversa della produzione rispetto alla sopra riportata tabella.

REQUISITI GENERALI

Gli operatori del settore alimentare che eseguono la produzione di prodotti lattiero caseari per la successiva distribuzione rispettano i requisiti generali in materia di igiene di cui agli Allegati I e II del regolamento (CE) n. 852/2004 e ogni requisito specifico previsto dal regolamento (CE) n. 853/2004.

REQUISITI SPECIFICI**Mungitura**

La produzione primaria di latte crudo e le operazioni di mungitura devono avvenire nel rispetto dei requisiti stabiliti alla sezione IX, capitolo I del regolamento (CE) n. 853/2004.

In prossimità dell'area di mungitura deve essere disponibile un punto di erogazione dell'acqua attrezzato con sapone e carta asciugamani per consentire il lavaggio delle mani dell'operatore. E' consentita la mungitura manuale alla posta.

Locale deposito latte e lavaggio attrezzature di mungitura

Il deposito refrigerato del latte ed il lavaggio delle attrezzature di mungitura deve avvenire di norma in reparti appositi e separati all'interno del locale di caseificazione (trasformazione del latte) o in specifico locale ben separato dal ricovero degli animali.

Il locale anzidetto deve presentare pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili, essere costruito in modo da impedire l'ingresso di animali infestanti, con punto di erogazione di acqua per il lavaggio e la disinfezione delle attrezzature di mungitura e dispositivi per il lavaggio delle mani degli operatori.

E' consentito che il deposito refrigerato del latte ed il lavaggio delle attrezzature di mungitura avvenga nel locale di trasformazione del latte nei casi in cui, in presenza di limitate produzioni di latte crudo, il fatto non costituisce rischio di contaminazione crociata per le sostanze alimentari, in questi casi il lavaggio delle attrezzature deve comunque avvenire in tempi diversi dalla lavorazione del latte ed in assenza di prodotti alimentari esposti. Le modalità di effettuazione di tali operazioni e le azioni di prevenzione delle contaminazioni messe in atto dagli operatori devono essere descritte nell'ambito delle procedure di autocontrollo.

Aree esterne al caseificio

La pavimentazione delle aree antistanti gli ingressi al caseificio devono essere realizzate in materiale solido, quale cemento o pietra o altro materiale, al fine di risultare di facile pulizia per il mantenimento in adeguate condizioni di igiene.

Servizi igienici

I servizi igienici devono essere dotati di lavabi dotati di rubinetto azionabile non manualmente, acqua corrente calda e fredda, attrezzati con erogatore di sapone e asciugamani a perdere e non devono comunicare direttamente con il locale di lavorazione.

E' consentito l'utilizzo dei servizi igienici dell'abitazione nei seguenti casi:

- in assenza di impiego di personale dipendente
- l'abitazione sia situata nelle immediate vicinanze del caseificio

Spogliatoio

E' richiesta, di regola, la presenza di un locale adibito a spogliatoio in prossimità dell'ingresso del caseificio al fine di consentire all'operatore di indossare indumenti e calzature pulite e lavarsi le mani prima di iniziare la attività di trasformazione.

Detto locale deve essere attrezzato con armadietti per la custodia degli abiti civili e delle calzature personali separatamente dagli indumenti e dalle calzature pulite da indossare nel caseificio e di lavabo dotato di acqua calda e fredda, materiale per lavarsi le mani e sistema igienico di asciugatura.

E' derogata la presenza del lavabo per il lavaggio delle mani nel locale spogliatoio e a tale scopo può essere utilizzato il lavabo presente nel locale di lavorazione del latte nei casi di lavorazione di piccoli quantitativi di latte.

Nel caso di vincoli oggettivi che impediscano di ricavare un vero e proprio locale spogliatoio e a condizione che non sussistano e non derivino rischi per l'igiene delle produzioni, è consentito, in alternativa, l'utilizzo di una zona/area filtro all'interno del locale di lavorazione, delimitata funzionalmente, ove gli addetti al laboratorio possano quanto meno cambiare le calzature e indossare abbigliamento da lavoro adeguato prima di accedere alle lavorazioni.

Lavorazione del latte

Caratteristiche progettuali

Deve essere garantito:

- la completa separazione fisica tra locale lavorazione e ricoveri degli animali (non sono consentiti tra i due locali porte o finestre apribili)
- I gabinetti non devono dare direttamente sui locali di manipolazione degli alimenti.
- i locali del caseificio devono essere nettamente separati dai locali di civile abitazione, nel caso fossero adiacenti gli uni agli altri deve essere presente almeno un locale intermedio con funzione di filtro.

Il locale di lavorazione deve possedere le seguenti caratteristiche strutturali e funzionali:

- pavimenti in materiale facilmente lavabile; la superficie dei pavimenti deve assicurare un sufficiente drenaggio delle acque di lavaggio verso chiusini dotati di sifone e protetti da griglia
- pareti rivestite in materiale facilmente lavabile e disinfettabile
- soffitti e coperture facili da pulire che evitino l'accumulo di polvere e caduta di particelle;
- porte e finestre in materiale resistente, facile da pulire e costruite in modo da evitare l'ingresso di animali indesiderati;
- reti antimosche alle finestre e alle altre aperture che possono essere tenute eventualmente aperte durante le lavorazioni
- un lavabo o una vasca di dimensioni sufficienti a consentire il lavaggio delle attrezzature, dotata di erogazione di acqua calda e fredda; tale attrezzatura deve sempre essere dotata di erogatore di sapone e asciugamani a perdere, rubinetteria non azionabile a mano
- se del caso, deve essere presente un sistema di eliminazione dei fumi/vapori mediante camino/cappa/aspiratore avente caratteristiche adeguate al corretto smaltimento dei fumi e dei vapori prodotti
- un refrigeratore del latte nei casi in cui il deposito del latte crudo non avvenga in locale separato con le caratteristiche previste e qualora necessario

qualora la pulizia delle attrezzature di mungitura non avvenga in separato locale, il locale di lavorazione deve essere attrezzato con adeguati dispositivi per il lavaggio e la disinfezione di tali attrezzature, in questo caso, ad eccezione dei casi trattati nel capitolo "Locale deposito latte e lavaggio attrezzature di mungitura", tali dispositivi devono essere posizionati in modo tale da non costituire un rischio di contaminazione per le lavorazioni del caseificio ed essere distinti da quelli utilizzati per il lavaggio delle altre attrezzature utilizzate per la trasformazione del latte;

- frigorifero per la conservazione dei formaggi finiti freschi (se del caso)
- qualora il latte crudo sia trasferito nel caseificio all'interno di secchi/bidoni questi non devono essere fonte di contaminazione per il locale di caseificazione

Deposito Ingredienti e materiale confezionamento e materiale di pulizia

Si richiedono

- locali e/o dispositivi specifici per la custodia igienica del sale, caglio, altri ingredienti
- locali e/o dispositivi specifici per la custodia igienica del materiale di confezionamento
- locali e/o dispositivi specifici per la custodia igienica delle attrezzature e dei prodotti per la pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature.

Stagionatura

Può avvenire all'interno del locale di lavorazione del latte purché effettuata all'interno di appositi ed adeguati armadi di stagionatura o in specifici locali di stagionatura.

Qualora vengano utilizzati locali specifici questi devono essere dotati di pavimenti, pareti e soffitti facili da pulire (ad esempio piastrellati, verniciati o intonacati); è ammesso il materiale lapideo grezzo per soffitti ed eventualmente per zone di pareti non a contatto con gli alimenti purché tali zone siano sottoposte a manutenzione periodica mediante spazzolatura, de ragnatura e successiva eliminazione del materiale di risulta di queste operazioni

Le superfici destinate a venire in contatto con gli alimenti devono essere tenute costantemente pulite.

L'utilizzo di scaffali in legno è consentito previa periodica manutenzione, spazzolatura, pulizia e successiva eliminazione del materiale di risulta di queste operazioni

Qualora il locale/luogo di stagionatura si trovi in locali o costruzioni non direttamente adiacenti il locale di lavorazione, il trasferimento dei formaggi deve avvenire mediante procedure e/o dispositivi che garantiscano il controllo delle contaminazioni.

La conservazione dei formaggi già stagionati può avvenire all'interno del locale di lavorazione qualora siano adottate procedure che evitino la contaminazione crociata fra prodotto finito e materie prime (ad es. utilizzo di appositi armadi climatizzati).

Locale di deposito prodotto finito e di confezionamento

E' richiesta la presenza di un locale di deposito e di confezionamento dei prodotti finiti.

Qualora le dimensioni del locale di trasformazione lo consentano e/o la quantità di materia prima trasformata giornalmente sia effettivamente contenuta ed in assenza di rischi di contaminazione, può essere consentito di effettuare tutte le attività produttive in unico locale (lavorazione del latte, cagliatura, maturazione, deposito e confezionamento dei prodotti finiti).

Le azioni poste in atto al fine del controllo del rischio di contaminazione crociata fra materie prime, semilavorati e prodotti finiti devono essere puntualmente descritte nell'ambito delle procedure di autocontrollo.

Locale/area di spedizione

La spedizione dei prodotti finiti deve avvenire nel rispetto della corretta prassi di igiene alimentare e garantendo la protezione contro le contaminazioni crociate

Approvvigionamento idrico

L'acqua utilizzata nella produzione dei prodotti lattiero caseari alimenti deve essere potabile, ad eccezione di quella impiegata per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento di impianti frigoriferi, che può essere non potabile, purché le relative condutture, chiaramente distinguibili, non ne consentano usi diversi che possano rappresentare fonte di contaminazione per gli alimenti.

In particolare le acque destinate al consumo umano devono essere salubri e pulite, non devono contenere microrganismi e parassiti, né altre sostanze, in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un potenziale pericolo per la salute umana.

La normativa di riferimento è rappresentata dal D. Lgs. 2-2-2001 n. 31 Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.

Qualora vengano utilizzate acque non di rete (sorgenti, pozzi, di raccolta etc.) la verifica della loro potabilità spetta al responsabile del caseificio.

Questi in autocontrollo deve far effettuare periodici controlli dell'acqua per verificare il rispetto dei limiti microbiologici e chimici previsti dalla normativa vigente.

Per gli aspetti microbiologici deve essere fatto riferimento all'allegato I A del D.Lgs. 2-2-2001 n. 31.

Per gli aspetti chimici si fa riferimento ai principali parametri previsti dall'allegato B che potranno essere indicati da ARPAL e/o SIAN territorialmente competenti qualora sussistano particolari condizioni di inquinamenti o costituzione geologica particolare o in funzione dei sistemi di captazione o conduttura accertamento può avere frequenza annuale.

Le determinazioni analitiche dovranno essere effettuate prima dell'inizio della attività ed avere esito favorevole; successivamente si ritiene opportuna una frequenza di almeno due controlli all'anno di cui uno nel periodo estivo dei parametri previsti nei controlli di routine dell'allegato II tabella A.

Prelevi ed analisi devono essere effettuate da laboratori accreditati iscritti nell'albo regionale.

Tuttavia i Servizi del Dipartimento di Prevenzione o l'ARPA possono prevedere che il produttore effettui accertamenti di parametri chimici sull'acqua, qualora vengano considerati indispensabili per garantire la sicurezza dei prodotti, in relazione a fonti di rischio accertate o sospette. La tipologia e la frequenza di tali controlli supplementari potranno essere stabiliti sulla base di un'analisi del rischio e della valutazione di eventuali problematiche ambientali contingenti.

Requisiti Specifici	Tipologia 1	Tipologia 2
mungitura	X	X
deposito latte e lavaggio attrezzatura	X Ammessa all'interno del locale di trasformazione del latte	X
aree esterne	X	X
servizi igienici	Ammessi in abitazione alle condizioni espresse	Ammessi in abitazione alle condizioni espresse
spogliatoio	Ammessa zona/filtro delimitata funzionalmente Ammesso lavabo per lavaggio mani in locale lavorazione	locale spogliatoio specifico (non ammessa zona filtro delimitata funzionalmente)
Lavorazione Latte	X	X
Deposito Ingredienti - materiali di confezionamento - materiale di pulizia	X	X
Stagionatura	X	X
Locale di deposito e confezionamento prodotti finiti	Ammesso nel locale di trasformazione	locale deposito prodotto finito che può coincidere con locale di confezionamento (*)
Locale/area spedizione	Ammessa area nel locale di trasformazione	Locale di spedizione (**)
Approvvigionamento idrico potabile	X	X

* è ammesso effettuare anche l'attività di confezionamento nel locale di trasformazione nei casi in cui per le dimensioni del locale, l'entità delle lavorazioni e l'assetto organizzativo è controllato il rischio di contaminazione

** può coincidere con il locale deposito/confezionamento