

MINISTERO DELLA SANITA'

DECRETO 9 maggio 1991, n. 185

Regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualita'".

(GU n.142 del 19-6-1991)

Vigente al: 4-7-1991

IL MINISTRO DELLA SANITA'
DI CONCERTO CON
IL MINISTRO
DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE

Vista la legge 3 maggio 1989, n. 169, concernente la disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino;

Visto il regolamento per la vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto approvato con regio decreto 9 maggio 1929, n. 994;

Visto il decreto ministeriale 14 maggio 1988, n. 212, relativo all'attuazione della direttiva n. 85/397/CEE del 5 agosto 1985, concernente problemi sanitari e di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di latte trattato termicamente;

Visto il regolamento (CEE) n. 1411/71 del Consiglio del 29 giugno 1971 che fissa le disposizioni complementari dell'organizzazione comune dei mercati nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari per i prodotti della voce 04.01 della tariffa doganale comune;

Vista la direttiva CEE/89/362 del 26 maggio 1989, relativa alle condizioni igieniche generali nelle aziende produttrici di latte;

Visto il parere espresso dal Consiglio superiore di sanita';

Visto l'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Udito il parere del Consiglio di Stato espresso nell'adunanza generale del 4 aprile 1991;

Vista la comunicazione fatta in data 9 maggio 1991 al Presidente del Consiglio dei Ministri a norma dell'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

A D O T T A
il seguente regolamento:
Art. 1.

Requisiti generali

1. Il latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualita'" deve rispondere ai seguenti requisiti:

a) provenire da vacche che soddisfino le condizioni generali prescritte per la produzione del latte utilizzato come latte alimentare e che appartengano ad allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e da brucellosi;

b) provenire da aziende di produzione debitamente autorizzate che soddisfino le condizioni generali di igiene riportate nell'allegato 1 del presente regolamento;

c) provenire da vacche e da aziende di produzione controllate periodicamente dal servizio veterinario della competente unita' sanitaria locale;

d) oltre ad ottemperare alle prescrizioni relative all'igiene della mungitura, della raccolta, della manipolazione e del trasporto del latte crudo destinato alla produzione di latte alimentare trattato termicamente nonche' all'igiene del personale preposto a tali operazioni, essere, appena munto, immediatamente filtrato e refrigerato nell'apposito locale alla temperatura massima di + 6 °C

ed essere ivi conservato a tale temperatura o inferiore in attesa del trasferimento direttamente allo stabilimento di trattamento termico;

e) non aver subito alcuna addizione ne' alcuna sottrazione nei componenti naturali;

f) soddisfare ai requisiti di composizione ed igienico-sanitari riportati nell'allegato 2 del presente regolamento;

g) essere conservato e trattato separatamente o in un momento diverso dal normale latte alimentare presso lo stabilimento di trattamento termico destinatario e annotato in un registro di carico e scarico, vidimato dalla autorità locale competente, dal quale risulti il quantitativo giornaliero di latte in arrivo, l'azienda di produzione di provenienza ed il quantitativo lavorato.

Art. 2.

C o n t r o l l i

1. Le aziende di produzione che forniscono latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualità" sono assoggettate a controlli periodici, con frequenza quadrimestrale o inferiore a seconda delle necessità, da parte del servizio veterinario della competente autorità sanitaria locale.

2. I controlli di cui al paragrafo 1 sono diretti ad accertare la conformità a quanto prescritto dal precedente art. 1, lettere a), b), c), d), e).

3. Qualora a seguito del controllo siano emersi elementi tali da far ritenere che non siano soddisfatti i requisiti di sanità animale previsti nell'art. 1, lettera a) del presente regolamento, l'autorità sanitaria locale dispone specifici accertamenti e adotta le misure di profilassi ritenute necessarie.

4. Il rispetto dei requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo riportati nell'allegato deve essere controllato mediante prelievi effettuati presso l'azienda di produzione e presso lo stabilimento di trattamento termico destinatario al momento dell'introduzione del latte nello stabilimento medesimo secondo la frequenza prescritta nell'allegato 2.

Il controllo del latte crudo presso l'azienda di produzione e' effettuato dal servizio veterinario della unità sanitaria locale competente per territorio che si avvale dei laboratori pubblici o di altri ufficialmente riconosciuti dal Ministero della sanità'.

I risultati dei controlli analitici effettuati sono comunicati alle parti interessate.

5. Nel caso in cui si verifichi che il latte crudo superi il valore limite di cellule somatiche, il servizio veterinario della competente unità sanitaria locale effettua, al più presto, gli accertamenti clinici sulle vacche lattifere interessate e adotta le necessarie misure di profilassi.

6. Il Ministro della sanità', in qualsiasi momento, può procedere ad accertamenti per verificare il rispetto delle condizioni previste dal presente regolamento.

Art. 3.

Latte non conforme

1. Nel caso in cui si constati, a seguito dei controlli analitici effettuati secondo la frequenza riportata nell'allegato 2 del presente regolamento dai laboratori di cui al comma 4 del precedente art. 2, la non conformità in tutto o in parte ai requisiti prescritti, il latte crudo deve essere escluso, con provvedimento motivato del competente servizio dell'autorità sanitaria locale, dalla utilizzazione per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualità", salvo nel caso dei requisiti igienico-sanitari per il ripristino della cui conformità e' concesso alla azienda di produzione un periodo massimo di un mese.

Se alla scadenza di tale periodo persistesse la non conformità del latte ai requisiti igienico-sanitari prescritti, il competente servizio della unità sanitaria locale adotta nei confronti della azienda di produzione il provvedimento di sospensione temporanea

della utilizzazione del latte per la produzione di "latte fresco di alta qualita'" fino a quando non risultino, a seguito di controlli analitici, ripristinate le condizioni di conformita'.

2. Il latte crudo di cui al precedente comma 1, tuttavia, ove compatibile, puo' essere destinato alla produzione di latte alimentare trattato termicamente.

Art. 4.

Norme transitorie

1. In deroga a quanto previsto al precedente art. 1, lettere a) e f), e' consentito fino al 31 dicembre 1992:

a) la provenienza del latte crudo da vacche appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi ed indenni da brucellosi;

b) la produzione di latte crudo con tenore di materia grassa non inferiore al 3,40% e con tenore di materia proteica non inferiore a 31,0 g/l;

c) la produzione di latte crudo avente un tenore in germi a + 30 °C per ml non superiore a 100.000 presso l'azienda di produzione e non superiore a 300.000 al momento dell'introduzione nello stabilimento di trattamento termico.

Art. 5.

A l l e g a t i

1. Gli allegati 1 e 2 costituiscono parte integrante del presente regolamento.

Il presente decreto, munito del sigillo dello Stato, sara' inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare.

Roma, 9 maggio 1991

Il Ministro della sanita'

DE LORENZO

Il Ministro dell'agricoltura
e delle foreste

GORIA

Visto, il Guardasigilli: MARTELLI

Registrato alla Corte dei conti il 12 giugno 1991

Registro n. 7 Sanita', foglio n. 398

ALLEGATO 1
PRESCRIZIONI RELATIVE
ALLE AZIENDE DI PRODUZIONE

1. Il latte crudo destinato alla produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualita'" deve provenire da aziende produttrici che, oltre a soddisfare le condizioni previste per la produzione di latte alimentare trattato termicamente, rispondano ai seguenti requisiti:

a) possedere un locale separato e distinto dalla stalla per la filtrazione, refrigerazione e conservazione del latte e per il deposito dei recipienti e dei bidoni;

b) possedere un locale adibito alla conservazione dei detergenti e dei disinfettanti;

c) possedere un registro di carico e scarico, vidimato dall'autorita' locale competente, dal quale risulti il quantitativo giornaliero di latte prodotto e l'impresa destinataria.

ALLEGATO 2

REQUISITI DI COMPOSIZIONE ED IGIENICO-SANITARI DEL LATTE CRUDO
DESTINATO ALLA PRODUZIONE DI "LATTE FRESCO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA'".

1. Il latte crudo, per poter essere utilizzato per la produzione di "latte fresco pastorizzato di alta qualita'", deve rispondere almeno ai seguenti requisiti oltre a quelli prescritti per il latte crudo destinato alla produzione di latte alimentare trattato termicamente:

a) requisiti di composizione:

tenore di materia grassa: non inferiore al 3,50%;

tenore di materia proteica: non inferiore a 32,0 g/litro;

b) requisiti igienico-sanitari:

tenore in germi a + 30 °C (per ml): non superiore a 100.000 (1);

tenore in cellule somatiche (per ml): non superiore a 300.000

(2);

contenuto in acido lattico: non superiore a 30 p.p.m.

(1) Inteso come valore medio (media geometrica) rilevato in un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese.

(2) Inteso come valore medio (media geometrica) rilevato in un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese.