



Regione Lombardia

Giunta Regionale
Direzione Generale Sanità

Data: 20.12.2004

Protocollo: H1. 2004. 0053222

FAX

Ai Direttori Generali delle ASL della
Regione Lombardia
LORO SEDI

Ai Responsabili dei Dipartimenti di
Prevenzione Veterinari delle ASL della
Regione Lombardia
LORO SEDI

Al Ministero della Salute
Dipartimento Sanità Pubblica Veterinaria,
Nutrizione e Sicurezza degli alimenti
ROMA

Alla Regione Lombardia
D.G. Agricoltura
SEDE

All'Associazione Regionale Allevatori
CREMA

Alla Federazione Regionale Coltivatori
Diretti della Lombardia
MILANO

Alla Federlombarda Agricoltori
MILANO

Alla Confederazione Italiana Agricoltura
Regionale della Lombardia
MILANO

All'Istituto Zooprofilattico Sperimentale
della Lombardia e dell'Emilia Romagna
BRESCIA

OGGETTO: Circolare 19/SAN del 28 giugno 2007 relativa alla vendita diretta al consumatore di latte crudo vaccino, ovi-caprini e bufalini nell'azienda agricola di produzione.

Con la Circolare indicata in oggetto questa Struttura ha previsto alcune modifiche e integrazioni alle precedenti Circolari e note con le quali erano state fornite le indicazioni per la regolamentazione e il controllo ufficiale della vendita di latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale.

In particolare la Circolare ha previsto:

- degli specifici requisiti del latte crudo con un innalzamento del livello igienico sanitario necessario per lo svolgimento dell'attività di vendita
- i provvedimenti da adottare a seguito del superamento dei limiti previsti per il latte crudo con la previsione della sospensione temporanea della vendita
- le modalità di controllo ufficiale con l'attuazione di un piano di campionamento con un prelievo al mese presso tutte le aziende autorizzate a produrre latte per la vendita diretta e presso tutti i distributori di latte da svolgere fino alla fine del 2007
- le informazioni per il consumatore.

L'applicazione di quanto indicato nella Circolare ha avuto i seguenti risultati.

Esiti analisi effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna sui campioni prelevati dai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle ASL

TENORE IN GERMI A 30°C

Valore	N° campioni	%
TOTALE	1.970	100.00
> 25.000 ufc/ml	280	14.21
< 25.000 ufc/ml	1.690	85.79

TENORE IN CELLULE SOMATICHE

Valore	N° campioni	%
TOTALE	2.171	100.00
> 300.000 /ml	381	17.54
< 300.000 /ml	1.790	82.46

RESIDUI DI SOSTANZE INIBENTI

Valore	N° campioni	%
TOTALE	1.970	100.00
Positivi	1	0.05
Negativi	1.969	99.95

Listeria spp

Determinazione	Listeria spp		L. monocytogenes	
	N° campioni	%	N° campioni	%
TOTALE	1.980	100.00		
Negativi PCR	1.958	98.88		
Positivi PCR	22	1.11	9	0.45
Negativi esame colturale	11	0.55	1	0.05
Positivi esame colturale	8	0.40	7	0.35

Salmonella spp

Determinazione	N° campioni	%
TOTALE	1.988	100.00
Negativi PCR	1.983	99.75
Positivi PCR	5	0.25
Negativi esame colturale	3	0.15
Positivi esame colturale	0	0

Campylobacter termotolleranti

Determinazione	N° campioni	%
TOTALE	1.904	100.00
Negativi PCR	1.877	98.58
Positivi PCR	27	1.41
Negativi esame colturale	24	1.26
Positivi esame colturale	1	0.05

Streptococcus agalactiae

Determinazione	N° campioni	%
TOTALE	1.939	100.00
Negativi esame colturale	1.871	94.49
Positivi esame colturale	68	3.51

E. coli verocitotossico

Determinazione	N° campioni	%
TOTALE	1.980	100.00
Negativi PCR	1.966	99.29
Positivi PCR	14	0.70
Negativi esame colturale	10	0.50
Positivi esame colturale	2	0.10

Stafilococco coagulasi positivo

Valore	N° campioni	%
TOTALE	1.991	100.00
> 100 ufc/ml	58	2.91
< 100 ufc/ml	1.933	97.09

Provvedimenti adottati dai Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle ASL a seguito dei risultati delle analisi

ASL	N° aziende autorizzate	N° distributori	N° distributori in azienda	N° distributori fuori azienda	N° aziende con sospensioni
BERGAMO	14	21	9	12	3
BRESCIA	36	65	4	61	6
COMO	25	29	21	8	0
CREMONA	6	9	3	6	0
LECCO	19	24	17	7	1
LODI	4	6	2	4	2
MANTOVA	20	27	6	21	3
MILANO	1	1	1		0
MILANO 1	23	24	22	2	2
MILANO 2	18	20	13	7	5
MILANO 3	9	17	9	8	1
PAVIA	1	1		1	0
SONDRIO	5	6	5	1	1
VARESE	31	32	27	5	0
VALCAMONICA	8	9		9	5
TOTALE	220	291	139	152	29

Motivi delle sospensioni

PARAMETRO	NUMERO AZIENDE CON SOSPENSIONE
Tenore in germi a 30°C	3
Tenore di cellule somatiche	8
CBT + cellule	1
<i>Listeria monocytogenes</i>	2
Salmonella	1
Campylobacter termotolleranti	4
<i>Streptococcus agalactiae</i>	4
E. coli O 157	4
Stafilococco coagulasi positivo	1
Sospetta brucellosi	1

Alla luce di quanto sopra si possono trarre le seguenti conclusioni:

- il livello igienico sanitario del latte delle aziende autorizzate alla vendita del latte crudo è risultato complessivamente molto elevato
- le aziende sono state in grado di mantenere i requisiti del latte posto in vendita al di sotto dei limiti stabiliti dalla Circolare nonostante l'irrigidimento dei limiti e le modalità analitiche particolarmente sensibili
- gli episodi di superamento dei limiti e, di conseguenza, di sospensione della vendita hanno riguardato un numero molto limitato di aziende (circa 10%)

- le indicazioni della Circolare non hanno inciso in modo negativo sulla commercializzazione del latte crudo fornendo, nel contempo, sufficienti garanzie sulla qualità igienica del prodotto.

Si ritiene, pertanto, di confermare le indicazioni della Circolare 19/SAN relativamente ai requisiti del latte crudo, ai provvedimenti da adottare a seguito del superamento dei limiti previsti per il latte crudo e alle informazioni per il consumatore.

Per quanto riguarda il controllo ufficiale si ritiene opportuno mantenere in atto un sistema di controllo da parte dei Dipartimenti di Prevenzione Veterinari delle ASL rimodulandone l'esecuzione alla luce dei risultati fin qui ottenuti secondo le seguenti procedure:

- esecuzione presso ogni distributore automatico di erogazione del latte crudo di un campionamento ufficiale al mese di latte crudo per la verifica dei parametri previsti in Tabella 1 e 2 della Circolare 19/SAN; per le modalità di campionamento e di conferimento del campione si richiama quanto indicato nella medesima Circolare 19/SAN
- verifica del rispetto della temperatura di erogazione mediante il controllo della temperatura della prima quantità di latte erogato (si raccomanda, in proposito, di effettuare il controllo su una quantità di almeno 1 litro di latte e di utilizzare termometri di cui sia stata verificata l'idoneità alla misurazione)
- verifica della presenza delle corrette informazioni al consumatore
- in caso l'esito delle analisi dovesse indicare il superamento di uno dei requisiti previsti:
 1. adozione dei provvedimenti indicati nella Circolare 19/SAN
 2. esecuzione di un campionamento ufficiale dal tank di stoccaggio dell'azienda di produzione da cui proviene il latte del distributore automatico
 3. verifica del sistema di autocontrollo adottato dall'azienda di produzione e indicazione di eventuali azioni correttive o migliorative
 4. nel caso in cui il distributore fosse collegato ad un'azienda di produzione con sede in altra ASL, segnalazione al Dipartimento di Prevenzione Veterinario dell'ASL competente ai fini dell'adozione dei provvedimenti di cui ai punti precedenti.

Si chiede, inoltre, in occasione dei controlli presso le aziende e/o i punti di erogazione del latte crudo di verificare la presenza nei tank/serbatoi di stoccaggio del latte di idonei agitatori (come previsto dalle Circolari 39/SAN/04 e 20/SAN/05) in modo che sia garantita l'erogazione costante di latte con contenuto uniforme di grasso e degli altri componenti.

Si coglie, infine, l'occasione per:

- sottolineare come i campionamenti del latte ai fini della valutazione dei requisiti previsti dall'Allegato III – Sezione IX – Capitolo I – punto III del Regolamento 853/2004 nonché dalle Circolari regionali in materia di vendita diretta di latte crudo (tenore di germi a 30° e tenore di cellule somatiche) debbano essere rappresentativi del latte dell'azienda (latte di massa) in quanto devono rispecchiare lo stato sanitario e le procedure igienico sanitarie complessive dell'azienda
- richiamare quanto previsto dal Decreto D.G. Sanità n.10351 del 21 settembre 2006 relativamente alla non ammissibilità, presso le aziende di produzione e i centri di raccolta, di qualunque tipo di trattamento (quali ad esempio la centrifugazione e la filtrazione con metodi differenti da quelli necessari all'eliminazione delle impurità grossolane) effettuati prima del conferimento e che modifichino i parametri igienico-sanitari del latte rilevabili alla mungitura.

Nel raccomandare una puntuale applicazione delle indicazioni di cui sopra e una diffusione della presente nota al personale operante sul territorio e a tutti gli operatori economici interessati, si porgono distinti saluti.

IL DIRIGENTE
(Mario ASTUTI)

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Mario Astuti', written over the printed name in the signature block.