

Regolamento recante modifiche al Regolamento per la produzione, lavorazione, preparazione e vendita diretta di prodotti lattiero-caseari tipici di malga, in attuazione dell'articolo 8, comma 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011) emanato con decreto del Presidente della Regione 14 luglio 2011 n. 0166/PRES.

Art. 1 oggetto

Art. 2 modifica all'articolo 3 del decreto del Presidente della Regione 166/2011

Art. 3 inserimento dell'articolo 19 bis al decreto del Presidente della Regione 166/2011

Art. 4 sostituzione dell'allegato B al decreto del Presidente della Regione 166/2011

Art. 5 entrata in vigore

Allegato A

### **art. 1** oggetto

1. Il presente regolamento dispone modifiche al Regolamento per la produzione, lavorazione, preparazione e vendita diretta di prodotti lattiero - caseari tipici di malga, in attuazione dell'articolo 8, comma 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011), emanato con decreto del Presidente della Regione 14 luglio 2011 n. 166/Pres.

### **art. 2** modifica all'articolo 3 del decreto del Presidente della Regione 166/2011

1. Al comma 6 dell'articolo 3 del decreto del Presidente della Regione 166/2011 le parole : <<fino al 31 dicembre 2023 >> sono sostituite dalle seguenti: << fino al 31 dicembre 2026 >>.

### **art. 3** inserimento dell'articolo 19 bis al decreto del Presidente della Regione 166/2011

1. Dopo l'articolo 19 del decreto del Presidente della Regione 166/2011 è inserito il seguente:  

<< Articolo 19 bis. Modifiche agli allegati

  1. Gli allegati A e B possono essere modificati con decreto del direttore del Servizio competente in materia di prevenzione, sicurezza alimentare e sanità

pubblica veterinaria della Direzione Centrale salute, politiche sociali e disabilità, da pubblicare sul Bollettino Ufficiale della Regione. >>.

**art. 4** sostituzione dell'allegato B al decreto del Presidente della Regione 166/2011

1. L'allegato B al decreto del Presidente della Regione 166/2011 è sostituito dall'allegato A al presente regolamento.

**art. 5** entrata in vigore

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione.

**ALLEGATO A**  
**(riferito all'articolo 4)**

**Allegato B**  
**( rif. art. 4 del DPR. 166/2011)**

**PROTOCOLLO DI GARANZIA ED ADESIONE AL PROGETTO PPL MALGHE FVG**

**PREMESSA**

Nel 2011 in FVG è entrato in vigore il Regolamento sulla produzione e vendita diretta di prodotti lattiero caseari tipici di malga, in attuazione dell'art. 8, comma 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n.22 (di seguito Regolamento) il 14 marzo 2014 è stata emanata la Delibera regionale n°495, recante modifiche al Regolamento stesso; per motivi di uniformità, dal 2018 la Delibera si applica a tutti gli alpeggi. Il progetto, sostenuto finanziariamente dalla Regione FVG, si pone l'obiettivo di raggiungere standard elevati di sicurezza alimentare dei prodotti di alpeggio.

Al progetto partecipano: la Regione FVG, con i rispettivi Assessorati alla Salute ed all'Agricoltura, le Aziende Sanitarie del territorio interessate all'alpeggio (ASUFC e ASFO), l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie (IZS Ve), l'Associazione Allevatori del FVG e la Cooperativa malghesi.

L'esperienza di monitoraggio dell'attività di malga degli ultimi 10 anni di evoluzione del progetto ha evidenziato a fronte di un significativo numero di campioni analizzati un sostanziale rispetto dei criteri di sicurezza alimentare nei prodotti finiti, anche grazie alle attività di controllo sanitario a valle delle mandrie destinate all'alpeggio. Evidenziando comunque delle criticità rispetto agli aspetti strutturali e gestionali di alcune realtà come testimoniato dai numerosi sopralluoghi effettuati, scaturisce la necessità di sottoscrivere il presente protocollo al fine di garantire il raggiungimento della sicurezza alimentare

Il presente protocollo definisce il percorso che l'operatore aderente al progetto PPL Malghe, in attuazione all'art.4, comma 1 del Regolamento per la produzione, lavorazione, preparazione e vendita diretta di prodotti lattiero-caseari tipici di malga, in attuazione dell'articolo 8, comma 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011) deve sottoscrivere e rispettare.

In particolare l'adesione al progetto PPL Malghe deve garantire da parte dell'operatore:

a) l'implementazione di un sistema di autocontrollo igienico-sanitario, basato principalmente sulle Buone Prassi di Igiene, con l'adozione del Manuale di autocontrollo di cui all'art. 19, comma 3 e 3bis semplificato che descrive le principali fasi produttive. Per ciascuna di queste fasi descrive i comportamenti corretti da seguire e quelli da evitare. Il manuale dev'essere personalizzato in alcune parti come ad esempio il piano di pulizia e sanificazione; a tal proposito, nel ricordare che la fase di mungitura costituisce una fase molto delicata della produzione del latte, l'operatore deve porre molta attenzione all'igiene della mungitura e al sistema di pulizia e sanificazione di tutti gli impianti ed attrezzature correlate;

b) partecipare all'attività di formazione obbligatoria organizzata annualmente dal servizio veterinario nell'ambito del progetto PPL Malghe e rivolta agli operatori per metterli nelle condizioni di operare al meglio;

c) sottoporsi ad un piano di monitoraggio, verifiche ispettive e di campionamento consistente in verifiche e analisi di laboratorio, che considera tutti gli anelli della filiera: allevamento, trasformazione, stagionatura e immissione in commercio dei prodotti finiti, nonché in ordine all'esito dei controlli ufficiali e dei campionamenti sopra riportati, gestire le non conformità rilevate dando seguito ai provvedimenti e alle eventuali indicazioni impartite dall' autorità competente.

## **Attività previste al fine dell'invio degli animali all'alpeggio per gli operatori che aderiscono al progetto PPL Malghe.**

### **1.GESTIONE DEGLI ANIMALI E DEL LATTE A VALLE PRIMA DELLA MONTICAZIONE**

Con riferimento all'art. 3 comma 3 in combinato disposto con l'art. 7 comma 3 del Regolamento, dal mese di febbraio fino al mese della monticazione (maggio/giugno), dovranno essere eseguiti almeno 4 campionamenti, distanziati tra loro di almeno 15 giorni, consistenti in un'analisi sul latte di massa per la ricerca di Stafilococchi coagulasi positivi presso gli allevamenti che inviano gli animali in alpeggio. I campioni di latte, conservati a temperatura di refrigerazione e non congelati, sono inviati entro 36 ore all'IZSVE sezione di Udine.

La media aritmetica degli esiti delle analisi dovrà essere inferiore a 500 ufc/ml.

Gli allevamenti che non conferiscono il latte prima della monticazione (allevamenti per autoconsumo, allevamenti con linea vacca vitello, allevamenti ovi-caprini che non conferiscono il latte) saranno soggetti ad un campionamento sul latte di massa per la ricerca di Stafilococchi coagulasi positivi prima dell'alpeggio (maggio-giugno) che dovrà essere inferiore a 500 ufc/ml.

Nel caso in cui gli esiti analitici diano evidenze di superamento del limite medio, l'allevatore deve sottoporre i singoli capi a controllo individuale con costo a proprio carico e l'attività di campionamento dovrà essere gestita dallo stesso con il supporto del veterinario aziendale. Al fine di agevolare l'allevatore ed evitare oneri eccessivamente gravosi, è possibile stipulare un accordo di fatturazione trimestrale con l'istituto Zooprofilattico delle Venezie.

Nel caso di riscontro di animali infetti, l'allevatore dovrà dimostrare di applicare un piano di risanamento della mandria come, ad esempio eliminazione dei capi positivi, applicazione di trattamento terapeutico efficace o esclusione dalla mungitura i capi interessati.

Il piano di risanamento dovrà essere notificato al servizio veterinario, che avrà successivamente il compito di verificare il rientro dei parametri del latte di massa.

La scelta di messa in asciutta degli animali positivi non ne vieta l'alpeggio ma è necessaria comunicazione scritta al responsabile dell'alpeggio e al servizio veterinario con l'elenco degli animali che non saranno munti; questi ultimi in alpeggio dovranno essere chiaramente identificati.

Eventuali stipule di contratti d'affitto delle malghe in data successiva al 31.03. di ogni anno prevedono l'esame dei singoli capi a carico dell'operatore.

### **Criteri applicabili al latte crudo**

Per la valutazione della conformità del latte (cellule somatiche e carica batterica) si utilizzeranno le analisi effettuate sulle produzioni dell'azienda di origine immediatamente prima dell'alpeggio. La qualifica del latte dovrà essere certificata dai servizi veterinari competenti sull'azienda "di fondo valle" integrando il mod.4 o il mod.7 ovvero compilando una distinta certificazione. Saranno ammessi alla monticazione soltanto animali provenienti da allevamenti il cui latte risulti, al momento della partenza per l'alpeggio, conforme ai sensi del Reg (CE) 853/2004 allegato II sezione IX e del Decreto del Direttore del Servizio sanità pubblica veterinaria 5 agosto 2016, n. 989 e ss. mm. ii. "Linee guida regionali per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al consumo umano".

Gli allevamenti che non sono soggetti ai consueti controlli periodici (allevamenti per autoconsumo, allevamenti con linea vacca vitello, allevamenti ovi-caprini che non conferiscono il latte), secondo quanto definito dall'Intesa stato-regioni n.2673 del 16.11.2006, prima dell'alpeggio dovranno eseguire almeno un campione "vigilato" (a matrice certificata dal servizio veterinario).

## 2. GESTIONE DEL LATTE E DEI PRODOTTI IN ALPEGGIO

Durante la stagione dell'alpeggio la verifica che siano mantenute le condizioni del protocollo viene svolta attraverso attività di sopralluogo e di campionamento dei prodotti, delle materie prime e dell'ambiente

### 2.1 Autocontrollo igienico-sanitario e requisiti strutturali

L'operatore che aderisce al progetto PPL malghe si impegna a rispettare le seguenti condizioni minime di garanzia di igiene e sicurezza delle produzioni alimentari come da Regolamento. In particolare igiene della mungitura, vestiario dedicato, igiene personale, identificazione dei prodotti, tracciabilità, igiene delle lavorazioni, manutenzione dei locali e mantenimento dei requisiti minimi previsti nel Manuale.

In particolare dovrà impegnarsi a porre particolare attenzione alla fase di mungitura: prima e dopo ogni mungitura l'impianto deve essere sempre controllato nel suo regolare funzionamento e contemporaneamente pulito, deterso e disinfettato in tutte le componenti che entrano a contatto con il latte. La mungitura può essere effettuata anche direttamente al pascolo, purché siano utilizzati idonei sistemi e sia garantita la disponibilità di acqua potabile per la pulizia delle attrezzature e del personale.

L'impianto di mungitura di cui è dotata la struttura deve essere controllato e mantenuto ad ogni inizio stagione da parte di personale specializzato e la documentazione attestante l'intervento deve essere conservata e resa disponibile per il controllo da parte del Servizio veterinario.

Pertanto l'operatore si impegna a rispettare con scrupolo tutte le indicazioni presenti nel Manuale di monticazione, che saranno oggetto di puntuale verifica da parte del servizio Veterinario competente.

Tali operazioni di lavaggio devono essere correttamente eseguite con prodotti adatto allo scopo e tali da non determinare un logorio degli impianti stessi o la permanenza di residui chimici che, ad una mungitura successiva, potrebbero passare nel latte.

Il rispetto di quanto sopra viene verificato tramite sopralluogo, durante il quale verrà compilata una scheda dedicata alla verifica dei requisiti sopra riportati. Ogni anno saranno oggetto di sopralluogo ispettivo il 20% degli alpeggi come da Piano regionale integrato della sicurezza alimentare e nutrizionale.

Ogni malga può essere sottoposta a uno o più sopralluoghi ispettivi in accordo alla programmazione del Servizio Veterinario e alle esigenze del caso.

### 2.2 Attività di campionamento

L'attività di campionamento coinvolge i seguenti prodotti:

- Semilavorati e materie prime Latte di massa (mungiture della sera e della mattina) e cagliata.
- Ambientali due tamponi su superfici quali zangola, fascere, tavolo di appoggio e parte interna della caldaia
- Prodotti finiti Prodotti come da elenco prodotti paniere PPL (Art 1 comma 2). Analisi da eseguire solo in caso di non conformità in latte, tamponi ambientali o cagliata. Per gli STEC, questi prodotti vengono campionati come da tabella successiva.

I campioni sono inviati entro le 36 ore dal prelievo al laboratorio dell'IZS di Pordenone; in attesa degli esiti delle analisi da parte del Laboratorio, quanto campionato e i prodotti da esso derivati non devono essere posti in vendita. Si sottolinea che l'inosservanza di questo divieto comporta l'esclusione dal progetto PPL Malghe.

### 2.2.1 Esami eseguiti su prelievi di routine

I campioni sono prelevati in singola unità campionaria ed in singola aliquota.

Matrice	Parametro	Valore atteso	Note
Latte di massa (mattina e sera)	conta Stafilococchi coag positivi  L. monocytogenes	< 1.000 ufc/ml  Assenza 25 ml	E' il latte da sottoporre a caseificazione che, includendo aspetti di conservazione del latte serale, è indicativo della reale situazione igienico-sanitaria di partenza dei prodotti.
Latte di massa di altre specie (mattina e sera)	conta Stafilococchi coag positivi  L. monocytogenes	< 1.000 ufc/ml  Assenza 25 ml	E' indicativo della situazione sanitaria di altre specie
Cagliata	conta Stafilococchi coag positivi Enterotossine (se Stafilo > 100.000 ufc/gr)  Acidità  <b>STEC</b>	< 100.000 ufc/gr Assenza 25 gr  <b>Assenza</b>	Picco massimo di crescita degli stafilococchi coagulasi positivi. Fornisce informazioni sul corretto andamento dei processi di lavorazione del latte. nc x per stafilo nella cagliata ma con enterotossina negativa: il formaggio verrà campionato dopo 30 giorni  Indice di contaminazione fecale nel latte. In caso di positività, blocco immediato del formaggio lavorato nella giornata del campionamento e verifica della presenza di STEC. La ricerca va fatta in 5 u.c. sul prodotto pronto per la vendita In caso di positività il prodotto può essere distrutto, sottoposto a ulteriore trattamento oppure stagionato e

			ricampionato dopo un periodo minimo di stagionatura di almeno due mesi.
Tamponi ambientali	Salmonella spp L. monocytogenes E. coli	Assenza Assenza < 100 ufc/cm2	Indice della efficienza delle procedure di sanificazione. Prelievo da eseguire prima dell'inizio delle lavorazioni su 100 cm, utilizzando un tampone dedicato per la ricerca di L. monocytogenes . In caso di nc per superamento limite E. coli verranno date prescrizioni igienico-sanitarie, mentre per Listeria e Salmonella verrà effettuata una indagine epidemiologica e campionamento sui prodotti finiti.
Microbiologico acqua in autocontrollo	E. coli Enterococchi	< 1 ufc/ml < 1 ufc/ml	Analisi da eseguire ad inizio stagione di alpeggio. Entro 30 giorni il referto deve essere inviato al SV. Le non conformità vanno gestite e la loro risoluzione comunicata al SV. Il mancato invio del referto entro il termine stabilito determinerà la sospensione dell'attività

### 2.2.2 Esami eseguiti in caso di NC ai prelievi di routine

In caso di non conformità ad uno o più dei parametri sopraelencati (ad eccezione del controllo microbiologico dell'acqua e dello STEC) si procede campionando, in singola unità campionaria/aliquota, i prodotti disponibili in malga, preferibilmente prodotti nella giornata in cui è stato effettuato l'intervento che ha dato origine alla non conformità. I prodotti vengono analizzati per il solo/i parametro/i non conforme/i.

Matrice	Parametro	Valore atteso	Note
Ricotta fresca	conta Stafilococchi coag positivi Enterotossine (se Stafilo > 100.000 ufc/gr) L. monocytogenes Salmonella spp.	< 100.000 ufc/gr Assenza 25 gr  Assenza 25 gr Assenza 25 gr	
Ricotta affumicata	conta Stafilococchi coag positivi Enterotossine (se Stafilo > 100.000 ufc/gr) L. monocytogenes Salmonella spp.	< 100.000 ufc/gr  Assenza 25 gr Assenza 25 gr Assenza 25 gr	
Formaggio a 30 gg	conta Stafilococchi coag positivi Enterotossine (se Stafilo > 100.000 ufc/gr) L. monocytogenes	< 100.000 ufc/gr  Assenza 25 gr Assenza 25 gr	

Oltre 60 gg	Salmonella spp. <b>STEC</b>	Assenza 25 gr Assenza in 5 u.c.	
Burro	conta Stafilococchi coag positivi L. monocytogenes Salmonella spp.	< 100.000 ufc/gr  Assenza 25 gr Assenza 25 gr	

Ai sensi del Reg. 2073/05 e del CSR 212/10 novembre 2016 per quanto concerne i pericoli eventuali alimenti non conformi possono essere commercializzati in seguito a negativizzazione o, se ciò non avviene, devono essere distrutti.

Al latte di massa prodotto in alpeggio è stato posto il limite < 1000 ufc/ml di stafilococchi coagulasi positivi: parametro raddoppiato rispetto a valle considerando l'influenza dei fattori ambientali, di mungitura e della conservazione del latte.

Secondo quanto stabilito dal Regolamento PPL, il latte della sera prima della lavorazione va mantenuto ad una temperatura non superiore ai 14° C.

Nel caso si rilevino valori non conformi, si esegue un sopralluogo durante il quale si comunicano gli esiti di laboratorio e si eseguono controlli microbiologici di verifica come da tabella sopra riportata.

Nel caso invece di esiti conformi, questi saranno essere inviati all'OSA tramite PEC.

### 3. GESTIONE DEL MARCHIO

Gli operatori che aderiscono al progetto PPL Malghe sono tenuti all'osservanza delle disposizioni di cui all'art. 18 del regolamento in materia di etichettatura e rintracciabilità. Nel merito i prodotti devono essere identificati con la dicitura FVG – Malga - nome della malga – P.P.L..

Si precisa che la su richiamata dicitura identificativa, relativa ai formaggi, va inserita nelle fascere ed è ben visibile e posizionata sullo scalzo.

VISTO: IL PRESIDENTE