



## Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, DELLA  
SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI PER LA  
TUTELA DELLA SALUTE  
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI  
ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Ufficio III DGISAN  
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

REGIONE CAMPANIA

Prot. 2012. 0660155 10/09/2012  
MINISTERO SALUTE

Assessorato Assai - controllo sanitario su prodotti agricoli  
Classifica: 20.1.5 Fascicolo: 31 del 2011



Alle Regioni  
Province Autonome di Trento e Bolzano  
Loro Sedi

Alle Associazioni di Categoria (elenco allegato)  
Loro sedi

gli I.I.Z.Z.S.S.  
Loro sedi

**OGGETTO:** tenuta delle registrazioni concernenti la carica batterica e la conta delle cellule somatiche presso l'azienda di produzione primaria di latte.

Alla scrivente Direzione Generale sono pervenute alcune richieste di chiarimento riguardo ai controlli sul latte crudo di cui al Reg. 853/2004, allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, con particolare riferimento a quelli relativi alla carica batterica e alla conta delle cellule somatiche.

Infatti, sembrerebbe che le procedure riportate al capitolo I, parte 4, del Provvedimento 20 marzo 2008 - Intesa recante Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione ed immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico ed alla trasformazione - talvolta siano erroneamente interpretate come possibilità di mantenere presso l'azienda di produzione unicamente copia delle procedure concordate con chi effettua i controlli, mentre i referti analitici e la media geometrica mobile vengono tenuti e conservati, anche ai fini dei controlli ufficiali, presso la parte che effettua le analisi. In tali casi ne consegue che l'azienda di produzione non ha a disposizione gli esiti dei controlli svolti nel proprio interesse.

Nel merito si rappresenta che le disposizioni di cui al Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione IX, capitolo I, parte III, concernenti il prelievo di campioni per la verifica della conformità per carica batterica a 30°C e per conta delle cellule somatiche, nonché per i residui di antibiotici, vanno lette in combinazione con le disposizioni del Regolamento CE 852/2004, allegato I, parte A, parte III, che prevedono l'obbligo di tenere e conservare presso l'azienda di produzione primaria, tra le altre, le registrazioni relative a:

- misure adottate per il controllo dei pericoli;
- risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopo diagnostico, che abbiano rilevanza per la salute umana;
- tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati.

Pertanto, nei casi in cui, come previsto dal Regolamento CE 853/2004, i controlli in oggetto vengano effettuati per conto del produttore primario, da o per conto dell'operatore che raccoglie o trasforma il latte, o da parte di associazioni di categoria/consorzi, la relativa documentazione deve essere comunque sempre acquisita da parte dell'operatore primario e resa disponibile, presso lo stesso, ai fini dei controlli ufficiali.

Tali campioni peraltro sono prelevati nell'ambito delle procedure di autocontrollo, quali indicatori di corretta gestione igienico-sanitaria dell'allevamento, e pertanto non si può prescindere dalla necessità che l'allevatore sia messo a conoscenza degli esiti di tali controlli, con l'acquisizione dei relativi referti analitici e della media geometrica mobile, al fine di poter intervenire per garantire che il latte soddisfi i criteri cogenti.

Detti indicatori sono utilizzabili per tenere sotto controllo e di migliorare il proprio management aziendale.

Ad esempio, il tenore in cellule somatiche rappresenta un indicatore di gestione igienico sanitaria dell'allevamento in quanto risulta correlabile fondamentalmente alle seguenti cause/fattori: processi infiammatori- mastiti (cliniche/sub-cliniche), metodo di mungitura/manutenzione della mungitrice, alimentazione, età dell'animale e stadio di lattazione, malattie intercorrenti, clima e stagionalità, stress (ambientali, traumatici ecc.).

Si rammenta che, ai sensi dell'Intesa 23 settembre 2010 - in materia di impiego transitorio di latte crudo bovino non rispondente ai criteri di cui all'allegato III, sezione IX, del Regolamento CE 853/2004 per quanto riguarda il tenore in germi e cellule somatiche, per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni - fino al 30 giugno 2013 (III fase) può essere utilizzato, alle condizioni previste, il latte bovino con valori di conta delle cellule somatiche  $\leq 500.000$ ; dal 1° luglio 2013 il latte crudo bovino deve rispondere pienamente ai criteri previsti dal Regolamento CE 853/2004 per carica batterica e conta ( $\leq 100.000$ ) delle cellule somatiche ( $\leq 400.000$ ).

Pertanto una corretta valutazione ed utilizzo dei summenzionati indicatori è indispensabile al fine di poter adottare gli opportuni provvedimenti gestionali per garantire il rientro ai criteri di conformità previsti.

Va evidenziato che i limiti cogenti per la conta delle cellule somatiche, superati i quali parte il periodo di osservazione di 3 mesi utile per il rientro alla conformità, sono abbastanza ampi al fine di considerare possibili eventi sfavorevoli che possono intervenire nella gestione dell'allevamento.

Infatti, si ritiene utile rappresentare che è dimostrato che in allevamenti bovini con un management aziendale soddisfacente si riesce agevolmente a mantenere un tenore in cellule somatiche inferiore a 300.000/ml.

In relazione a quanto sopra esposto si rammenta inoltre che il 10/06/2008 è stata emanata da parte della scrivente Direzione Generale la nota prot.17187, concernente il divieto di utilizzo di filtri o di altri mezzi fisici e/o meccanici che vadano a modificare la carica batterica ed il tenore in cellule somatiche presso le aziende di produzione di latte crudo.

Nell'ipotesi in cui presso l'azienda di produzione non siano disponibili gli esiti analitici e la media geometrica mobile relativi ai summenzionati controlli, o qualora siano in uso mezzi per modificare la carica batterica o il tenore in cellule somatiche, risulterà applicabile la sanzione di cui all'articolo 6, comma 4, del D.Lgs. 6 novembre 2007 n.193; "salvo che il fatto non costituisca reato, l'operatore del settore alimentare operante a livello di produzione primaria e operazioni commesse che non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui alla parte A dell'allegato I al Regolamento (CE) n. 852/2004 e gli altri requisiti specifici previsti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 è punito con la sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500".

IL DIRETTORE GENERALE  
(Dr. Silvio Bonello)

Referente del provvedimento: D.ssa Lidia Cecio