

DM 29/05/1991 Num.222

Decreto Ministeriale 29 maggio 1991, n. 222 (in Gazz. Uff., 25 luglio, n. 173). -- Regolamento di attuazione della direttiva della Commissione della Comunità economica europea n. 89/362/CEE del 26 maggio 1989, relativa alle condizioni di igiene da rispettare nelle aziende produttrici del latte crudo destinato al trattamento termico ai fini del commercio in ambito comunitario e della direttiva del Consiglio della Comunità economica europea n. 89/384/CEE del 20 giugno 1989, relativa alle modalità per il controllo del punto di congelamento del latte crudo previsto all'allegato A della direttiva n. 85/397/CEE del 5 agosto 1985.

Preambolo

Il Ministro della sanità:

Vista la legge 16 aprile 1987, n. 183, ed in particolare l'art. 20;

Vista la direttiva n. 85/397/CEE del 5 agosto 1985, concernente i problemi sanitari e di polizia sanitaria negli scambi intracomunitari di latte trattato termicamente, che ha forza di legge ai sensi dell'art. 14 della citata legge n. 183;

Visto il decreto ministeriale 14 maggio 1988, n. 212, con il quale sono state dettate le norme di attuazione della citata direttiva n. 85/397 ed in particolare gli articoli 4, comma 1 e 2, e 6;

Vista la direttiva della Commissione n. 89/362 del 25 maggio 1989 nella quale viene stilato un codice generale di igiene per il rispetto nelle aziende produttrici di latte crudo delle condizioni igieniche generali previste nell'allegato A, cap. VI, della citata direttiva n. 85/397/CEE;

Vista, altresì, la direttiva del Consiglio n. 89/384 del 20 giugno 1989 che fissa le modalità per il controllo del rispetto del punto di congelamento del latte crudo previsto nell'allegato A, cap. VI, lettera D, della citata direttiva n. 85/397/CEE;

Visto l'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400; Considerato che i controlli periodici nelle aziende di produzione che forniscono agli stabilimenti di cui all'art. 6 del decreto ministeriale 14 maggio 1988, n. 212, latte crudo destinato al trattamento termico devono conformarsi alle condizioni previste nella direttiva n. 89/362/CEE; Considerato, altresì, che il controllo del punto di congelamento del latte crudo deve essere effettuato secondo le modalità di cui alla direttiva n. 89/384/CEE; Udito il parere del Consiglio di Stato espresso nell'adunanza generale del 20 dicembre 1990;

Vista la comunicazione al Presidente del Consiglio dei Ministri effettuata in data 3 gennaio 1991 a norma dell'art. 17, comma 3, della citata legge n. 400/1988;

Adotta il seguente regolamento:

Articolo 1

Art. 1. 1. I controlli di cui all'art. 4, comma 2, del decreto ministeriale 14 maggio 1988, n. 212, sono altresì diretti ad accertare che sono rispettati i requisiti di igiene fissati nell'allegato I.

Articolo 2

Art. 2. 1. I controlli relativi al rispetto del punto di congelamento di cui all'allegato A, parte I, del decreto ministeriale 14 maggio 1988, n. 212, sono effettuati secondo le modalità fissate nell'allegato II.

Allegato 1

Allegato I CODICE GENERALE D'IGIENE DA RISPETTARE NELLE AZIENDE PRODUTTRICI

Capitolo I Condizioni generali di manutenzione dei locali.

1. La stalla in cui sono ricoverate le vacche e i locali attinenti devono essere in qualsiasi momento puliti e ben tenuti. 2. L'accesso alla stalla e ai locali attinenti deve essere sgombro da qualsiasi accumulo di sterco o di altro materiale ripugnante. 3. Il letame deve essere regolarmente asportato dalle canaline di scarico. 4. Gli stalli devono essere tenuti asciutti, eventualmente mediante uso di lettiere. 5. La sala di mungitura, il locale di raccolta del latte, i locali di pulitura e di deposito nonché le relative attrezzature devono essere tenuti sempre ben puliti e in buone condizioni. 6. La stalla e i locali attinenti devono essere disinfettati in modo che non si corra il rischio di mescolare disinfettanti al latte o di provocare alterazioni del medesimo. 7. Non si devono ricoverare suini o volatili nella stalla o nei locali di mungitura. 8. Le mosche, i roditori e gli altri parassiti devono essere combattuti. Gli eventuali prodotti chimici utilizzati devono essere autorizzati dall'autorità ufficiale. 9. Prodotti chimici, farmaci e sostanze analoghe devono essere conservati in luogo sicuro. 10. Non si devono conservare nella stalla mangimi che possono influire sfavorevolmente sul latte. Capitolo II Condizioni generali di manutenzione di impianti e apparecchiature utilizzate per la mungitura e il trattamento del latte. 1. Gli impianti e le apparecchiature utilizzati per la mungitura e tutti i componenti devono essere tenuti sempre puliti e in buone condizioni. 2. Dopo essere stati puliti e disinfettati, i dispositivi per la mungitura, il trattamento, la conservazione e il trasporto del latte devono essere sciacquati con acqua potabile. Le apparecchiature e le spazzole devono essere conservate in condizioni igieniche. 3. Una volta vuotate, pulite e disinfettate, le cisterne refrigeranti devono essere lasciate con una bocchetta aperta finché non vengono riutilizzate. Capitolo III Condizioni igieniche generali delle operazioni di mungitura. 1. Ciascuna vacca della mandria deve poter essere identificata dall'autorità competente. Gli animali devono essere puliti e ben tenuti. 2. Durante e immediatamente prima della mungitura non deve essere consentito alcun lavoro che possa influire sfavorevolmente sul latte. 3. Prima di sottoporre una vacca alla mungitura si deve curare che i capezzoli, la mammella ed eventualmente le parti adiacenti dell'inguine, della coscia e dell'addome siano puliti. 4. Prima di mungere una vacca, il mungitore

deve controllare l'aspetto del latte. Qualora venga rilevata una qualsiasi anomalia fisica, il latte della vacca in causa deve essere ritirato dalla consegna. Le vacche che presentano malattie cliniche alla mammella devono essere munte per ultime o con una macchina separata oppure a mano e il loro latte deve essere ritirato dalla consegna. 5. Il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli delle bovine in fase di lattazione deve essere effettuato soltanto immediatamente dopo la mungitura, salvo diversa autorizzazione dell'autorità ufficiale. I prodotti chimici utilizzati per tali operazioni devono essere approvati dall'autorità ufficiale. 6. Gli addetti alla mungitura ed al successivo trattamento del latte devono indossare abiti da mungitura puliti. 7. I mungitori devono lavarsi le mani immediatamente prima di iniziare la mungitura e tenerle per quanto possibile pulite durante tutta l'operazione. A tale scopo occorrono presso il posto di mungitura dispositivi idonei che consentano agli addetti alla mungitura e al trattamento del latte di lavarsi le mani e le braccia. Ferite aperte ed escoriazioni devono essere ricoperte da bende impermeabili. 8. Fino a quando non viene prelevato, il latte deve essere conservato nella camera del latte o in un locale di raccolta del latte. 9. I locali di raccolta del latte devono essere utilizzati unicamente per le attività connesse alla manipolazione del latte e alle apparecchiature di mungitura. 10. I secchi contenenti il latte devono essere coperti finché restano nella stalla oppure devono essere portati fuori e trasferiti nel locale di raccolta. 11. Se il latte viene filtrato, il filtro utilizzato deve essere sostituito o pulito -- a seconda del tipo -- prima che si esaurisca la sua capacità di assorbimento. Il filtro deve in ogni caso essere sostituito o pulito prima di ciascuna mungitura. Non si devono utilizzare tessuti filtranti.

Allegato 2

Allegato II

1. Il latte crudo destinato alla produzione di latte trattato termicamente ai fini degli scambi intracomunitari deve essere sottoposto al controllo del punto di congelamento per una verifica della conformità a quanto prescritto al Capitolo VI, lettera D, della direttiva n. 397/85/CEE del 5 agosto 1985, pubblicata unitamente al decreto ministeriale 14 maggio 1988, n. 212. 2. Il controllo di cui al precedente punto 1 deve essere effettuato secondo le modalità che seguono: a) il latte crudo di ciascuna azienda produttrice deve essere sottoposto, mediante prelievi per sondaggio, a controllo regolare effettuato da laboratori pubblici. Tale controllo può essere svolto anche da laboratori privati preventivamente riconosciuti dal Ministero della sanità; i risultati dei controlli analitici effettuati sono comunicati alle parti interessate e devono essere immediatamente notificati al servizio veterinario della competente unità sanitaria locale, che ha la facoltà di effettuare propri controlli nonché verifiche dei controlli effettuati dai laboratori privati; b) in caso di fornitura diretta del latte da una sola azienda produttrice allo stabilimento di trattamento termico i prelievi possono essere effettuati durante l'operazione di raccolta presso l'azienda, sempreché siano prese precauzioni per evitare operazioni di annacquamento durante il trasporto, oppure prima dello scarico presso lo stabilimento di trattamento termico quando il latte è conferito direttamente dal produttore; c) in caso di fornitura del latte proveniente da più aziende produttrici i prelievi possono essere effettuati solo al momento dell'immissione del latte crudo nello stabilimento di trattamento termico o presso il centro di raccolta; d) qualora risulti dai prelievi effettuati un superamento del valore prescritto del punto di congelamento si procede a prelievi presso l'azienda produttrice, se trattasi di singola azienda, o presso tutte le aziende produttrici, se trattasi di più aziende, del latte crudo in esse raccolto. 3. Qualora i risultati di un controllo inducano l'autorità sanitaria locale competente a sospettare l'aggiunta di acqua al latte, essa, salvi i particolari doveri derivanti dalle leggi e da altri regolamenti, preleva presso l'azienda un campione ufficiale. Un campione ufficiale è un campione rappresentativo del latte di una mungitura mattutina o serale totalmente controllata, iniziata non meno di 11 e non più di 13 ore dopo la mungitura precedente. 4. Se i risultati dei controlli eliminano il sospetto di aggiunta di acqua, il latte può essere utilizzato per la produzione di latte trattato termicamente.