

REGIONE PIEMONTE

Assessorato alla Tutela della Salute e Sanità
Direzione Sanità

**INDICAZIONI OPERATIVE RELATIVE AL
RICONOSCIMENTO E ALLA REGISTRAZIONE
DELLE STRUTTURE ADIBITE ALLA
TRASFORMAZIONE DEL LATTE IN ALPEGGIO**

Febbraio 2009

Allegato 1 Indicazioni operative relative al riconoscimento e alla registrazione delle strutture adibite alla trasformazione del latte in alpeggio

1. Introduzione.....	pag. 3
2. Normativa di riferimento.....	pag. 4
3. Definizioni e requisiti minimi per il riconoscimento o la registrazione delle strutture in alpeggio che effettuano attività di trasformazione del latte.....	pag. 6
3.1 Alpeggio.....	pag. 6
3.2 Riconoscimento dello stabilimento in alpeggio.....	pag. 6
3.3 Registrazione dello stabilimento in alpeggio.....	pag. 6
3.4 Campo di applicazione.....	pag. 6
3.5 Conduttore/casaro del sito di alpeggio.....	pag. 7
3.6 Zona di mungitura.....	pag. 7
3.7 Locale o zona di deposito del latte e di lavaggio delle attrezzature.....	pag. 7
3.8 Locale di lavorazione.....	pag. 7
3.9 Altri locali accessori o armadi.....	pag. 8
3.10 Attrezzature ed utensili.....	pag. 8
3.11 Servizi igienici e spogliatoi.....	pag. 8
3.12 Locali di affinatura/stagionatura.....	pag. 9
3.13 Approvvigionamento idrico.....	pag. 9
3.14 Modalità di scarico delle acque reflue di lavaggio.....	pag.10
3.15 Agibilità dei locali.....	pag.11
3.16 Emissioni in atmosfera.....	pag.11
4. Modalità di presentazione della domanda di riconoscimento.....	pag.12
5. Modalità di presentazione della notifica ai fini della registrazione.....	pag.13
6. Tabella 1 Tipologia di costruzione e requisiti strutturali minimi.....	pag.14

Allegato 2 Relazione tecnico descrittiva delle strutture e degli impianti con indicazione in merito al tipo di approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei reflui ed al ciclo di lavorazione del latte nel caseificio d'alpeggio

1. INTRODUZIONE

L'entrata in vigore del pacchetto igiene e la sua applicazione alle strutture destinate alla caseificazione ha reso necessario ridefinire e aggiornare l'iter autorizzativo e le precedenti linee guida regionali per la trasformazione del latte in alpeggio.

Esse prevedevano la costituzione di un elenco regionale di alpeggi accreditati, i quali, nel momento in cui venivano utilizzati dai conduttori delle mandrie in monticazione, ottenevano il riconoscimento di idoneità come stabilimenti di trasformazione del latte.

Le finalità del precedente documento miravano ad incentivare l'avvio di un processo di ammodernamento che coinvolgesse le strutture produttive e le attrezzature, migliorasse la gestione igienico sanitaria delle produzioni e promuovesse un idoneo approccio ai rischi legati alla caseificazione, anche in impianti in fase di ristrutturazione, situati in zone disagiate e operanti per un periodo limitato dell'anno.

Pur con qualche diversità legata al riassetto normativo e al miglioramento della situazione strutturale e igienico sanitaria di tali tipologie di impresa, le presenti linee di indirizzo condividono con le precedenti gli obiettivi individuati, in particolare, il sostegno alla zootecnia e all'economia montana, la salvaguardia dell'ambiente e delle produzioni tradizionali e tipiche, nel rispetto dei principi di sicurezza alimentare.

Fermo restando che i regolamenti comunitari riconoscono nell'operatore del settore alimentare il principale responsabile della sicurezza delle proprie produzioni, indipendentemente dalla tipologia e dall'entità delle stesse, in questa sede si è ritenuto opportuno ribadire i requisiti minimi strutturali e igienico sanitari, previsti per la registrazione o per il riconoscimento delle strutture destinate alla caseificazione in alpeggio.

Trattandosi di imprese alimentari site in territorio di montagna e raramente dotate di allacciamento a pubblico acquedotto, si è posta particolare attenzione a ridefinire, con il supporto del Settore regionale Promozione della Salute e Interventi di Prevenzione Individuale e Collettiva, le corrette modalità di approvvigionamento idrico, le caratteristiche microbiologiche e chimiche che deve possedere obbligatoriamente l'acqua utilizzata in tali strutture, nonché gli eventuali trattamenti ammessi.

L'analisi delle problematiche relative ai requisiti igienico sanitari della materia prima e la predisposizione di linee guida per le buone prassi igieniche, saranno oggetto di specifico documento in fase di elaborazione da parte del gruppo di esperti del settore lattiero-caseario.

2 . NORMATIVA DI RIFERIMENTO

1. Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28/1/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
2. Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari s.m.i.;
3. Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale s.m.i.;
4. Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano s.m.i.;
5. Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali s.m.i.;
6. Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari s.m.i.;
7. Regolamento (CE) n. 2074/2005 Modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Reg. CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio CE n. 854/2004 e CE n. 882/2004, deroga al Reg. CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Reg. CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004 s.m.i.
8. LEGGE 30/4/1962 n. 283 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
9. Decreto Legislativo 18 maggio 2001 n° 228 "Orientamento e organizzazione del settore agricolo a norma dell'art. 7 della Legge 5 marzo 2001 n° 57";
10. Decreto Legislativo n° 31 del 2 febbraio 2001 "Attuazione della Direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano";
11. D.P.R. 26/3/80 n. 327 "Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande";
12. D.M. 26/03/1991 - Norme tecniche di prima attuazione del D.P.R. 24 maggio 1988, n. 236, relativo all'attuazione della Direttiva CE n. 80/778 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, ai sensi dell'art.15 della L. 16 aprile 1987, n. 183;
13. Decreto del Ministero della Salute n°174 del 06/04/2004 "Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti fissi di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano";
14. Decreto del Ministero della Sanità 9 giugno 1999 "Modificazioni in materia dell'altezza minima e dei requisiti igienico-sanitari principali dei locali di abitazione";

15. Accordo, ai sensi dell'art. 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministero della Salute e i Presidenti delle Regioni e Province autonome sul documento recante "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica", volto a favorire l'attuazione del Regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002;
16. Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano in materia di deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti CE nn. 852 e 853 del 2004;
17. Intesa, ai sensi dell'articolo 4, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281 tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale";
18. Intesa, ai sensi dell'articolo 4, del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281 tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari";
19. Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano su "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE della Commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari";
20. Legge Regione Piemonte n° 61 del 29 dicembre 2000 "Disposizioni per la prima attuazione del decreto legislativo 11 maggio 1999 n. 152 in materia di tutela delle acque";
21. Decreto della Presidente della Giunta Regionale del 29 ottobre 2007, n. 10/R Regolamento regionale recante "Disciplina generale dell'utilizzazione agronomica degli effluenti zootecnici e delle acque reflue e programma di azione per le zone vulnerabili da nitrati di origine agricola (Legge regionale 29 dicembre 2000,n.61)";
22. Decreto della Presidente della Giunta Regionale del 22 dicembre 2008 n. 19/R Regolamento regionale recante: "Ulteriori modifiche al regolamento regionale 29 ottobre 2007, n. 10/R (Disciplina generale dell'utilizzazione agronomica degli effluenti zootecnici e delle acque reflue e programma di azione per le zone vulnerabili da nitrati di origine agricola (Legge regionale 29 dicembre 2000, n. 61))
23. Deliberazione Giunta Regionale n. 79/7605 del 26/11/2007;
24. Deliberazione di Giunta Regionale n. 4-9933 del 3/11/2008 recante "Indicazioni operative riguardanti l'attuazione e l'applicazione omogenea sul territorio della Regione Piemonte dei contenuti del Regolamento CE/853/2004, recante norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e procedure per il riconoscimento delle unità produttive";
25. Determinazione della Direzione Sanità Settore Vigilanza e Controllo degli Alimenti di Origine Animale n. 715 del 4/11/2008
26. Prime note esplicative relative all'applicazione della D.G.R.79-7605 del 26/11/2007;
27. D.D. n. 89 del 09/07/2002 - Linee guida per la trasformazione del latte in alpeggio - Regione Piemonte- Assessorato alla Sanità – Direzione Sanità Pubblica maggio 2002

3. DEFINIZIONI E REQUISITI MINIMI PER IL RICONOSCIMENTO O LA REGISTRAZIONE DELLE STRUTTURE IN ALPEGGIO CHE EFFETTUANO ATTIVITÀ DI TRASFORMAZIONE DEL LATTE

3.1 Alpeggio

L'alpeggio è l'attività agro-zootecnica che si svolge nelle malghe di montagna durante i mesi estivi. Con il termine malga si fa riferimento all'insieme dei fattori produttivi fissi e mobili in cui avviene l'attività di monticazione o transumanza quali: terreni, fabbricati, attrezzature, animali.

Tale attività inizia con la monticazione, cioè la salita sull'alpe, che avviene tra la fine di maggio e la metà di giugno e termina con la demonticazione, cioè la ridiscesa in pianura, che avviene di norma a fine settembre.

L'attività di alpeggio può svolgersi attraverso l'utilizzo, da parte del medesimo conduttore, di pascoli e strutture poste a diversa altezza sulla stessa montagna.

3.2 Riconoscimento dello stabilimento in alpeggio

Idoneità ai requisiti strutturali ed igienico funzionali, dettati dal Reg.CE 852/2004 e dal Reg.CE 853/2004, delle costruzioni utilizzate stagionalmente, adibite alla trasformazione del latte per la vendita prevalentemente all'ingrosso. I relativi dati vengono inseriti nell'apposito sistema informativo nazionale (S.INTE.SI), con codifica del numero di riconoscimento (Approval number), che viene assegnato allo stabilimento.

3.3 Registrazione dello stabilimento in alpeggio

Idoneità ai requisiti strutturali ed igienico funzionali, dettati solo dal Reg.CE 852/2004, delle costruzioni utilizzate stagionalmente e adibite alla trasformazione del latte, i cui prodotti sono prevalentemente venduti direttamente al consumatore finale o occasionalmente ad esercizi di commercio al dettaglio/somministrazione nell'ambito della stessa Provincia o delle Provincie contermini, a condizione che questa rappresenti un'attività marginale in termini di volume di prodotto lavorato annuo.

3.4 Campo di applicazione

Il riconoscimento e la registrazione interessano, quindi, le strutture produttive operanti in alpeggio finalizzate all'attività di trasformazione del latte.

E' possibile registrare o riconoscere una struttura principale comprendente o meno altre strutture accessorie. Nel caso di impianti soggetti a riconoscimento, la struttura principale e le eventuali strutture accessorie sono identificate con un unico Approval Number.

Per strutture accessorie si intendono locali non fisicamente collegati alla struttura principale, ma correlati funzionalmente a questa e utilizzati temporaneamente durante gli spostamenti della mandria sull'area adibita a pascolo .

A tali strutture accessorie correlate, qualora vengano utilizzate temporaneamente o per una prima caseificazione, si possono applicare requisiti igienico-strutturali inferiori, così come specificato nella Tabella 1, colonna C.

3.5 Conduttore/casaro del sito di alpeggio

Il conduttore dell'alpeggio, responsabile dell'idoneità e della gestione della struttura principale e delle eventuali altre strutture accessorie, conformemente a quanto stabilito dal Reg.CE 852/2004, dal Reg.CE 853/2004 e dalle presenti linee di indirizzo.

3.6 Zona di mungitura

Luoghi di ricovero degli animali o zona dedicata preferibilmente protetta, adibita alla mungitura. Tale zona deve essere dotata, nelle immediate vicinanze, di almeno un punto di erogazione acqua (attrezzato con carta asciugamani a perdere), per consentire il lavaggio delle mani degli operatori e delle attrezzature.

3.7 Locale o zona di deposito del latte e di lavaggio delle attrezzature

Locale o zona in cui il latte viene depositato dopo la mungitura, in attesa della caseificazione e presso cui avviene il lavaggio delle attrezzature. In tale locale/zona deve essere presente un punto di erogazione acqua (attrezzato con carta asciugamani a perdere).

Per il deposito e/o il raffreddamento del latte è consentito il posizionamento di contenitori in vasche con acqua corrente o in canali di raffreddamento, purchè tali contenitori siano di materiale idoneo all'uso alimentare, lavabili, disinfettabili, resistenti alla corrosione e proteggano il latte da contaminazioni esterne.

Nel caso di strutture rientranti nelle tipologie B e C della tabella 1, il locale per il deposito del latte e per il lavaggio delle attrezzature può non essere presente. In tali casi, il locale di caseificazione deve risultare sufficientemente ampio da permettere l'applicazione di procedure di separazione nello spazio delle diverse attività produttive; in alternativa dovranno essere stabilite in autocontrollo specifiche procedure di separazione temporale che garantiscano l'igienicità delle produzioni.

Il lavaggio dei recipienti e delle attrezzature può avvenire anche all'esterno della struttura, sotto una tettoia, purchè l'area calpestabile limitrofa sia pavimentata, anche con pietra, in modo da evitare l'insudiciamento delle calzature.

L'asciugatura deve essere fatta in una zona protetta e al riparo dalla polvere.

3.8 Locale di lavorazione

Il locale di lavorazione deve possedere le seguenti caratteristiche progettuali:

- completa separazione dai ricoveri degli animali;
- completa separazione dal servizio igienico;
- separazione dai locali adibiti ad abitazione.

Il locale di lavorazione deve possedere le seguenti caratteristiche strutturali:

- pavimenti in materiale facilmente lavabile, con inclinazione tale da consentire l'evacuazione delle acque di lavaggio verso chiusini grigliati, con sifone (nella tipologia A), oppure soli pavimenti lavabili (nelle tipologie B e C della tabella 1);
- pareti rivestite di materiale facilmente lavabile e disinfettabile;
- soffitti o coperture facili da pulire, che evitino l'accumulo di polvere e la caduta di particelle;

- porte e finestre in materiale resistente, facile da pulire e costruite in modo da evitare l'ingresso di animali indesiderati;
- sistema di eliminazione dei fumi/vapori mediante camino o attraverso una cappa, dimensionata alla fonte di calore utilizzata;
- reti antimosche alle aperture o tende (limitatamente alla porta di accesso dall'esterno).

Presenza di almeno un lavello con acqua corrente, dotato di comando non manuale (es. pedale, ginocchio o altro sistema idoneo).

Per il lavaggio delle attrezzature, qualora il lavello non sia di dimensioni sufficienti, dovrà essere garantita la presenza di una vasca, installata anche all'esterno del locale di caseificazione, purché di dimensioni idonee, posizionata nelle immediate vicinanze e protetta dalle intemperie. Dovrà, inoltre, essere presente una pavimentazione in cemento, in pietra o in analogo materiale lavabile sino alla zona di accesso al locale di caseificazione.

In ogni caso, tutte le zone antistanti agli accessi e/o agli ingressi devono essere pavimentate in cemento, pietra o altro materiale lavabile, al fine di evitare l'insudiciamento dei locali durante i passaggi ripetuti.

3.9 Altri locali accessori o armadi

Deve essere previsto uno specifico locale o un armadio per il deposito separato di sale, caglio ed altri ingredienti, singolarmente conservati in idonei contenitori per alimenti.

E' richiesta, inoltre, la presenza di uno specifico locale o di un armadio per il deposito del materiale e delle attrezzature per la pulizia e disinfezione.

3.10 Attrezzature ed utensili

Le attrezzature e gli utensili destinati ad entrare in contatto diretto con il latte e con i prodotti derivati devono essere in materiale resistente alla corrosione, facili da lavare e disinfettare; può essere consentito l'utilizzo del legno (compatto e senza porosità) per gli strumenti di lavorazione, per i tavoli di pressatura e/o sgocciolamento ed eventualmente per gli stampi o forme destinate a raccogliere la cagliata (fascere), in conformità alle deroghe per i prodotti a base di latte con caratteristiche tradizionali, di cui all'art.7 del Reg.CE 2074/2005.

Tali attrezzature dovranno essere mantenute costantemente in buono stato di pulizia ed essere regolarmente lavate e, se del caso, sanificate, al fine di evitare effetti nocivi sull'igiene e la salubrità delle produzioni.

Qualora tutte le attività di lavorazione vengano effettuate in un unico locale, dovranno essere adottate opportune procedure atte ad impedire il rischio di contaminazioni incrociate tra le materie prime ed i prodotti finiti.

3.11 Servizi igienici e spogliatoi

I servizi igienici devono essere dotati di acqua corrente e di lavabo e non possono comunicare direttamente con il locale di lavorazione.

Nel caso di edifici sottoposti a particolari vincoli di tipo urbanistico-territoriale, che impediscono la costruzione di servizi igienici dedicati e in assenza di personale dipendente, è consentito l'utilizzo di quelli annessi all'abitazione, purché tali servizi siano situati nelle immediate vicinanze.

In ogni caso, deve essere prevista una adeguata zona filtro in prossimità dell'entrata al caseificio e deve essere possibile accedere al lavabo (dotato di sapone e asciugamani monouso), prima della ripresa delle attività.

Nei caseifici di nuova costruzione è obbligatoria la presenza di un locale spogliatoio mentre nelle tipologie B e C della Tabella 1 è sufficiente l'individuazione di una zona dedicata.

3.12 Locali di affinatura / stagionatura

I locali di affinatura devono essere dotati di pavimenti, pareti e coperture facili da pulire.

Le superfici destinate a venire a contatto con i prodotti alimentari devono essere in materiale idoneo, facilmente lavabile e disinfettabile.

Sono applicabili le deroghe per i prodotti tradizionali relative ai requisiti strutturali e alle attrezzature ai sensi dell'art.7 del Reg.CE 2074/2005. Sono consentiti in questo caso:

- locali geologicamente naturali (grotte o pavimenti e/o pareti in roccia);
- pareti, pavimenti, soffitti e porte con rivestimento non impermeabile o non costituiti da materiale inalterabile, purché siano garantite l'igiene e la protezione da animali indesiderati (insetti, roditori);
- superfici di appoggio ed utensili destinati ad entrare a diretto contatto con i prodotti, anche in materiali non lisci, purché puliti ed in buono stato (es. legno).

La conservazione del prodotto finito può essere consentita nel locale di caseificazione nel rispetto delle seguenti condizioni:

- tipologia progettuale B della tabella 1 e
- locale sufficientemente ampio e dotato di accorgimenti tali da impedire la contaminazione dei formaggi.

3.13 Approvvigionamento idrico

La verifica sulla qualità dell'acqua spetta al conduttore della struttura in alpeggio, il quale è tenuto ad effettuare, nell'ambito del proprio piano di autocontrollo, un'analisi microbiologica con periodicità **almeno annuale**; il prelievo del campione deve essere eseguito da personale tecnico competente, preferibilmente prima della stagione di monticazione e pervenire in condizioni di idonea conservazione ad un laboratorio di analisi pubblico o privato iscritto nell'elenco regionale e con le prove specifiche accreditate.

Trattandosi di attività site in territorio disagiato di montagna, raramente dotate di allacciamento a pubblico acquedotto e poiché l'approvvigionamento idrico è finalizzato, per lo più, al lavaggio dei locali e delle attrezzature o al raffreddamento del latte in recipienti chiusi, per l'acqua utilizzata, ancorché non certificata come potabile, è sufficiente il possesso dei **requisiti microbiologici fissati dall'Allegato 1, parte A del Decreto Legislativo 31/2001 (Escherichia Coli assenti in 100 ml ed Enterococchi assenti in 100 ml)**.

In casi particolari, i requisiti microbiologici minimi dell'acqua possono essere raggiunti utilizzando sistemi correttivi (es. clorazione in serbatoio di accumulo, bollitura o altro metodo ritenuto idoneo dal SIAN competente per territorio).

Per quanto attiene i parametri chimici, il rispetto dei loro limiti deve essere valutato nell'ambito dell'intero bacino di captazione, con riferimento alle situazioni idrogeologiche locali, fermo restando che, a monte degli alpeggi, devono essere assenti pressioni antropiche di tipo zootecnico, agricolo, turistico-ricreativo o altre attività con forte impatto ambientale.

Nelle aree territoriali ove in passato non siano emerse particolari problematiche di inquinamento ambientale, la verifica analitica in autocontrollo dei parametri chimici è ritenuta facoltativa.

Tuttavia i Servizi del Dipartimento di Prevenzione o l'ARPA possono prevedere che il produttore effettui accertamenti di parametri chimici sull'acqua, qualora vengano considerati indispensabili per garantire la sicurezza dei prodotti, in relazione a fonti di rischio accertate o sospette. La tipologia e la frequenza di tali controlli supplementari potranno essere stabiliti sulla base di un'analisi del rischio e della valutazione di eventuali problematiche ambientali contingenti.

In considerazione delle particolari caratteristiche produttive delle attività svolte in alpeggio, risultano di primaria importanza:

- la corretta captazione dell'acqua destinata al caseificio, ai sensi del D.M. 26/03/1991;
- il corretto smaltimento dei reflui;
- il controllo dell'accesso degli animali nella fascia di rispetto.

Pertanto le caratteristiche tecniche costruttive minime da prevedere sono le seguenti:

- recinzione della sorgente e interdizione del pascolo a monte, almeno per 100 metri;
- sgrossatore o grigliato (pigna filtrante), posizionato sul tubo di presa;
- presenza di almeno una vasca di sedimentazione;
- tubi e vasche in materiale atossico ed inerte (come indicato nel D.M. n°174 del 06/04/2004);
- eventuale preventiva clorazione dell'acqua, con le modalità previste dai presidi farmaceutici utilizzati.

3.14 Modalità di scarico delle acque reflue di lavaggio

Ai sensi della Legge Regionale 29 dicembre 2000 n° 61 é consentito lo scarico sul suolo delle acque reflue di lavaggio dei locali e delle attrezzature destinate all'attività di caseificazione, purché siano osservate le seguenti prescrizioni:

- separazione totale di siero e di scotta, che possono essere utilizzati per alimentazione del bestiame;
- le acque reflue esitate dallo scarico finale devono avere valori di PH >5,5 e < 9,5;
- lo scarico deve avvenire a valle dei punti di prelievo dell'acqua per uso potabile o, se a monte, a una distanza minima di 100 metri;
- devono essere evitati ristagni e ruscellamenti.

Le acque provenienti dai servizi igienici possono essere smaltite sia in acque superficiali, sia sul suolo o in strati superficiali del sottosuolo, previo trattamento separato delle acque nere (WC) e delle acque grigie (bagni, lavandini, lavatrici, ecc.). Il sistema di

trattamento utilizzabile può essere una fossa IMHOFF o un altro sistema ritenuto idoneo dall'autorità competente.

I suddetti sistemi di smaltimento devono preventivamente essere autorizzati dall'autorità competente per territorio (Provincia) .

E' ammessa l'utilizzazione agronomica delle acque reflue di aziende del settore lattiero caseario che trasformano un quantitativo di latte inferiore a 100.000 litri annui, (purchè private del siero di latte, del latticello e della scotta), ad esclusione delle acque di processo delle paste filate (art.15 e art.16 del D.P.G.R. n.10/R del 29/10/2007 e s.m.i.).

Tale utilizzazione è soggetta all'obbligo di comunicazione tramite il sistema on line messo a disposizione dalla Regione nell'ambito dell'Anagrafe Agricola Unica del Piemonte.

La comunicazione deve contenere in conformità all'Allegato II, parte A del D.P.G.R. n.10/R del 29/10/2007 le seguenti indicazioni:

- le caratteristiche del sito oggetto di distribuzione, con relativa identificazione catastale e superficie totale destinata all'utilizzazione agronomica;
- il volume stimato e la tipologia di acque reflue annualmente prodotte;
- l'ubicazione catastale, la capacità e le caratteristiche degli stoccaggi, in relazione alla quantità e alla tipologia delle acque di lavaggio di strutture, attrezzature ed impianti;
- il tipo di utilizzazione dei reflui;
- la distanza tra i contenitori di stoccaggio e gli appezzamenti di terreno destinati all'applicazione dei reflui.

Per le nuove aziende, la comunicazione deve essere effettuata almeno 60 giorni prima dell'inizio dell'attività di utilizzazione agronomica e le informazioni devono comunque essere aggiornate almeno una volta per ogni anno solare.

3.15 Agibilità dei locali

Stante le difficoltà nell'applicazione delle disposizioni vigenti in materia igienico urbanistica relativamente all'altezza minima e ai requisiti strutturali dei locali, sono previste delle deroghe, ai sensi del D.M. 9 giugno 1999, nei casi di ristrutturazione o recupero edilizio (tipologie B e C della tabella 1), entro i limiti già esistenti e documentati. Tali deroghe possono, tuttavia, essere ammesse solo nei casi in cui l'edificio presenti tipologie caratteristiche del luogo meritevoli di conservazione e l'intervento apporti comunque soluzioni alternative atte a garantire idonee condizioni igienico-sanitarie (maggiore superficie, ventilazione naturale, ecc.).

3.16 Emissioni in atmosfera

In base alle indicazioni ed ai principi contenuti nel D.P.R. 203/1988 e s.m.i., si ritiene che l'attività di caseificazione in alpeggio non dia luogo all'emissione significativa di sostanze solide, liquide o gassose, che possano produrre inquinamento atmosferico.

4. Modalità di presentazione della domanda di riconoscimento

L'inizio dell'attività di caseificazione in alpeggio è subordinato al possesso del provvedimento di riconoscimento condizionato o definitivo ai sensi del Reg.CE 853/2004, ad esclusione dei casi previsti dal Reg.CE 852/2004 per i quali è sufficiente la notifica ai fini della registrazione.

Con la D.G.R. n. 4 – 9933 del 3/11/2008 e con la Determina n. 715 del 4/11/2008, la Regione Piemonte ha inteso rendere uniforme su tutto il territorio la gestione delle pratiche di riconoscimento degli stabilimenti.

Anche per gli stabilimenti in alpeggio, soggetti al Reg.CE 853/2004, si applica la stessa procedura istruttoria prevista dalla suddette norme regionali.

Ai fini della predisposizione della relazione tecnico-descrittiva, da allegare all'istanza di riconoscimento, può risultare utile la compilazione dell'Allegato 2 (Sezioni A e B) alla presente determinazione.

L'attività può avere inizio subito dopo il rilascio del riconoscimento condizionato.

Successivamente, a seguito di un ulteriore sopralluogo dell'ASL competente, il provvedimento di riconoscimento verrà confermato con atto definitivo.

La Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Prevenzione Veterinaria, si riserva la facoltà di procedere ad una supervisione in loco della conformità dell'impianto, in accordo con il Servizio Veterinario dell'ASL competente.

Ottenuto il riconoscimento, il titolare dell'alpeggio è tenuto, per il tramite del Servizio Veterinario, a comunicare alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Prevenzione Veterinaria, ogni modifica o integrazione significativa della tipologia di attività, delle strutture o del ciclo produttivo, nonché la cessazione della propria attività, secondo le modalità previste dalla D.G.R. n. 4 – 9933 del 3/11/2008 e dalla Determinazione n. 715 del 4/11/2008.

Nel caso si renda necessaria, a seguito del riscontro di infrazioni, una sospensione dell'attività produttiva in alpeggio per un periodo di tempo superiore ai 21 giorni, il Servizio Veterinario dovrà darne comunicazione ufficiale al Settore regionale con le modalità previste dalla D.G.R. sopraindicata e utilizzando il modello All.10 alla Determinazione n.715 del 4/11/2008.

La D.G.R. n. 4 – 9933 del 3/11/2008 prevede che le sospensioni di attività che si prolungano per periodi superiori a sei mesi richiedano automaticamente, da parte del Servizio Veterinario competente, l'adozione di un provvedimento di revoca del riconoscimento.

Nel caso dei caseifici d'alpeggio tuttavia, si dovrà tenere conto della stagionalità dell'attività; la ripresa della caseificazione sarà subordinata a un sopralluogo da parte del Servizio Veterinario competente finalizzato a valutare il ripristino dei requisiti igienico sanitari e strutturali dell'impianto e al successivo rilascio del proprio parere favorevole (Allegato 4B alla Determinazione n.715 del 4/11/2008).

Tale parere dovrà pervenire al Settore regionale Prevenzione Veterinaria al più tardi, l'anno successivo, prima della monticazione degli animali.

Trascorso suddetto periodo e in caso di mancata risoluzione delle non conformità, il Servizio Veterinario provvederà a richiedere la revoca del riconoscimento, inviando al Settore regionale il modello All.10 alla Determinazione n.715 del 4/11/2008.

5. Modalità di presentazione della notifica ai fini della registrazione

Nei casi in cui sia sufficiente la sola registrazione ai sensi del Reg. CE 852/2004, il conduttore deve presentare la Dichiarazione di inizio attività al Comune dove ha sede l'alpeggio (conformemente alla D.G.R. 79-7605 del 27/11/2007 e alle successive note esplicative del 31/3/2008), utilizzando la specifica modulistica allegata (corredata dalla documentazione richiesta) e attestando il possesso dei requisiti previsti dalla norma comunitaria.

Allegata all'istanza per la registrazione, gli operatori del settore alimentare possono utilizzare, quale relazione tecnico descrittiva delle strutture e degli impianti (Sez.A) e del ciclo di lavorazione del latte in alpeggio (Sez.B), la lista di riscontro unita alla presente Determinazione (All.2),

Il conduttore, in qualità di titolare della struttura registrata, è tenuto, inoltre, a notificare al Comune in cui ha sede l'alpeggio, l'eventuale variazione dei dati identificativi, la cessione o la cessazione dell'attività, nonché ogni modifica o integrazione significativa della tipologia di attività, delle strutture o del ciclo produttivo.

Qualora un conduttore di alpeggio, in possesso di riconoscimento di idoneità condizionato o definitivo, intenda rinunciare al bollo CE e ritenga di operare solo come attività registrata, (conformemente al punto 3.3. del presente documento), dovrà presentare Dichiarazione di inizio attività al Comune in cui ha sede l'alpeggio, inoltrando contestualmente al Servizio Veterinario la Dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, dichiarante il passaggio ad attività registrata (modello Allegato 9 alla Determinazione n. 715 del 4/11/2008).

Il Servizio Veterinario competente richiederà la revoca del provvedimento di riconoscimento alla Direzione Sanità della Regione Piemonte – Settore Prevenzione Veterinaria, utilizzando il modello Allegato 10 alla sopracitata Determinazione.

In tale evenienza il conduttore non sarà tenuto al versamento dei diritti per la gestione istruttoria tecnico-amministrativa della pratica di registrazione, qualora abbia già provveduto a versare le spese relative al riconoscimento dello stabilimento.

In caso contrario, il titolare sarà tenuto a pagare le spese relative alla pratica di registrazione, calcolate in base alle dimensioni dell'impianto, secondo quanto stabilito dalla D.G.R. 79/7605 del 26/11/2007.

6. TABELLA 1

Tipologia di costruzione e requisiti strutturali minimi

	A	B	C
Tipologia locali	Caseifici di nuova costruzione	Caseificio derivato da ristrutturazione di edifici sottoposti a vincoli di tipo urbanistico - territoriale	Struttura accessoria funzionalmente correlata a struttura principale (Tipologia A e B)
Locale o zona delimitata di mungitura	Si	Si	Si
Locale deposito latte e lavaggio attrezzi	Si	Zona	Zona
Locale di caseificazione	Si	Si	Si
Locale di stagionatura	Si	Zona	No
Servizio Igienico	Si	Si(*)	No
Spogliatoio	Si	Zona	Zona

(*)se non ci sono dipendenti, può essere annesso all'abitazione, ma, in tal caso, deve essere prevista una zona filtro all'entrata del locale di caseificazione.

RELAZIONE TECNICO DESCRITTIVA DELLE STRUTTURE E DEGLI IMPIANTI CON INDICAZIONE IN MERITO AL TIPO DI APPROVVIGIONAMENTO IDRICO, ALLO SMALTIMENTO DEI REFLUI ED AL CICLO DI LAVORAZIONE DEL LATTE NEL CASEIFICIO D'ALPEGGIO

ALPEGGIO _____ sito nel Comune di _____
 Prov. _____ A.S.L. _____ vie d'accesso: asfaltate sterrate solo sentiero
 Carico bestiame: numero massimo capi bovini _____ ovini _____ caprini _____
 Proprietario / responsabile _____ nato a _____
 il _____ residente in Via _____ n° _____
 Comune _____ Codice aziendale: _____
 N. addetti _____ Nominativo: _____

PERIODO DI MONTICAZIONE da _____ a _____
 Caseificio a fondo valle in periodo di demonticazione Via _____
 Comune _____ Prov. _____ A.S.L. _____ N° di riconoscimento _____

SEZIONE A STRUTTURE E IMPIANTI

ABITAZIONE	SI	NO
<i>Presente</i>		
<i>Data costruzione</i>		
<i>Ultima ristrutturazione</i>		
SERVIZI IGIENICI	SI	NO
<i>Annessi abitazione</i>		
<i>Presenza zona filtro tra servizi /locale di caseificazione</i>		

STALLA / RICOVERO ANIMALE	SI	NO
<i>Presenza</i>		
<i>Locale o zona mungitura</i>		
<i>Punto acqua</i>		
<i>Data costruzione</i>		
<i>Ultima ristrutturazione</i>		
<i>Superficie mq</i>		<i>Capienza (n° capi)</i>

DEPOSITO LATTE E LAVAGGIO ATTREZZATURE	SI	NO
<i>Locale</i>		
<i>Zona</i>		
<i>Superficie mq</i>		
LOCALE DI CASEIFICAZIONE	SI	NO
<i>Tipo di pavimentazione</i>		
<i>Presenza pozzetto sifonato</i>		
<i>Pareti rivestite con materiale lavabile o piastrelate</i>		
<i>Finestre e porte di materiale e dimensioni idonee</i>		
<i>Dispositivi di protezione verso gli animali indesiderati</i>		
<i>Tipo di fornello o altro sistema di riscaldamento (specificare _____)</i>		
<i>Cappa o camino per l'eliminazione dei fumi e vapori</i>		
<i>Lavabi con comando non manuale (n° _____)</i>		
<i>Punti acqua per lavaggio attrezzature / locali (n° _____)</i>		
<i>Data costruzione</i>		
<i>Ultima ristrutturazione</i>		
<i>Superficie mq</i>		<i>Altezza m</i>

ATTREZZATURE DISPONIBILI	SI	NO
Recipienti di deposito del latte (n°) (materiale di costruzione)		
Caldaia (n°) (materiale di costruzione)		
Attrezzi per il taglio della cagliata (n°) (materiale di costruzione)		
Pressa / torchio (materiale di costruzione)		
Tavolo spersore / gocciolatoio (materiale di costruzione)		
Stampi (n°) (materiale di costruzione)		
Tele (n°)		
Termometro (n°)		
Frigorifero conservazione prodotti finiti		

Altre attrezzature

Tipo materiale di costruzione

DEPOSITO SALE, CAGLIO E ALTRI INGREDIENTI	SI	NO
Presenza (specificare)		
DEPOSITO DETERGENTI, DISINFETTANTI, ALTRE SOSTANZE NON ALIMENTARI		
Presenza (specificare)		
LOCALI ACCESSORI		
Presenza (specificare)		

LOCALE / ZONA DI STAGIONATURA	SI	NO
Zona separata del locale di caseificazione		
Tipo di pavimentazione		
Pareti rivestite con (specificare)		
Finestre e porte (n°)		
Porte di accesso (n°)		
Dispositivi di protezione verso gli animali indesiderati		
Piani di appoggio (materiale di costruzione)		
Superficie mq		Altezza m

SPOGLIATOIO	SI	NO
Locale		
Zona		

LOCALE DI VENDITA	SI	NO
Bancone		
Vetrina refrigerata		
Cella frigorifera		

APPROVVIGIONAMENTO IDRICO	SI	NO
Acquedotto		
Sorgente		
Recinzione della sorgente		
Interdizione del pascolo a monte per almeno 100 metri		
Pigna filtrante sul tubo di presa		
Vasca di sedimentazione		

Tubi e vasche in materiale atossico ed inerte(ai sensi DM 174/2004)		
Preventiva clorazione o trattamento con U.V.		

SMALTIMENTO ACQUE REFLUE	SI	NO
Rete fognaria		
Vasca di raccolta		
Scarico sul suolo		
Fossa Imhoff e successivo smaltimento nel sottosuolo		
Utilizzo agronomico delle acque di lavaggio		

Annotazioni

SEZIONE B CICLO DI LAVORAZIONE

MUNGITURA			
<i>N. capi</i>		<i>Quantità giornaliera latte</i>	
			SI NO
<i>Capi di proprietà</i>			
<i>Capi provenienti da altre aziende</i>			
<i>Filtrazione latte</i>			
<i>Modalità</i>			
MODALITA' CONSERVAZIONE LATTE IN ATTESA DELLA CASEIFICAZIONE			SI NO
<i>Stoccaggio in tank refrigerato</i>			
<i>Bidoni immersi in acqua corrente</i>			
<i>Maturazione in contenitori per alimenti a temperatura ambiente</i>			
<i>Caseificazione immediata</i>			
QUANDO SI CASEIFICA			
<i>Giornalmente al mattino</i>			
<i>Giornalmente alla sera</i>			
<i>Dopo ogni mungitura</i>			
<i>Altra frequenza (specificare)</i>			

TIPO FORMAGGIO		<i>Produzione media giornaliera</i>	
DESCRIZIONE MATERIA PRIMA:			
<i>Modalità di scrematura</i>			SI NO
<i>Scrematrice meccanica</i>			
<i>Affioramento</i>			
<i>Modalità di riscaldamento in caldaia</i>			
<i>Gas</i>			
<i>Legna</i>			
<i>Altro (_____)</i>			
<i>Coagulazione acida</i>			
<i>Coagulazione presamica</i>			
<i>Aggiunta di fermenti (tipo _____)</i>			
<i>Tipo di caglio utilizzato</i>			
<i>Salatura</i>			
<i>A secco</i>			
<i>Salamoia</i>			

Mista		
Giorni di stagionatura		

TIPO FORMAGGIO		<i>Produzione media giornaliera</i>	
DESCRIZIONE MATERIA PRIMA:			
Modalità di scrematura		SI	NO
Scrematrice meccanica			
Affioramento			
Modalità di riscaldamento in caldaia			
Gas			
Legna			
Altro ()			
Coagulazione acida			
Coagulazione presamica			
Aggiunta di fermenti (tipo)			
Tipo di caglio utilizzato			
Salatura			
A secco			
Salamoia			
Mista			
Giorni di stagionatura			

TIPO FORMAGGIO		<i>Produzione media giornaliera</i>	
DESCRIZIONE MATERIA PRIMA:			
Modalità di scrematura		SI	NO
Scrematrice meccanica			
Affioramento			
Modalità di riscaldamento in caldaia			
Gas			
Legna			
Altro			
Coagulazione acida			
Coagulazione presamica			
Tipo di caglio utilizzato			
Aggiunta di fermenti (tipo)			
Salatura			
A secco			
Salamoia			
Mista			
Giorni di stagionatura			

RICOTTA		<i>Produzione media giornaliera</i>	
DESCRIZIONE MATERIA PRIMA:			
Modalità di riscaldamento in caldaia			
		SI	NO
Gas			
Legna			
Altro			
Salatura			
A secco			
Salamoia			
Mista			
Altri ingredienti (quali)			
Commercializzata			
Fresca			
Stagionata			
Giorni di stagionatura			
BURRO		<i>Produzione media giornaliera</i>	
DESCRIZIONE MATERIA PRIMA:			
Zangola (specificare materiale di costruzione)			
Lavaggio			
		SI	NO
Acqua corrente			
Bacinelle			
Altro (specificare)			
Conservazione			
In acqua corrente			
Frigorifero			
Altro			
Confezionamento / incarto (tipo)			

Altri prodotti lattiero caseari: descrizione del ciclo di lavorazione

Annotazioni

Data.....

Firma.....