

Vendita di latte crudo al consumatore finale



Perché il consumatore finale si ostina a consumare LATTE CRUDO?

...per il concetto che «crudo uguale naturale e naturale uguale a buono»..

..peccato che in Italia si sono verificati fra i 30 e i 40 casi di bambini colpiti da sindrome emolitico-uremica sostenuta da ceppi di E.coli O157 produttori di tossina shiga.....



....inoltre, secondo dati pubblicati dall'EFSA negli ultimi anni, vari focolai di malattie alimentari verificatisi negli Stati Membri, sono da ricondurre al consumo di latte crudo. La grande maggioranza dei focolai è stata causata da latte vaccino crudo, mentre alcuni hanno avuto origine da latte caprino crudo.....



.... i focolai sono stati causati prevalentemente da Campylobacter, ma anche da Salmonella e da E. Coli STEC Neonati, bambini, donne incinte, anziani e soggetti immunodepressi corrono un rischio maggiore di ammalarsi se consumano latte crudo.



Vendita di LATTE CRUDO al consumatore finale

- Regolamento 853/2004 Allegato II sezione IX
CAPITOLO I: LATTE CRUDO – PRODUZIONE
PRIMARIA

❖ REQUISITI SANITARI PER LA PRODUZIONE DI LATTE CRUDO:

- i. Stato sanitario degli animali
- ii. Igiene nelle aziende produttrici di latte
- iii. Criteri per il latte crudo



LATTE CRUDO

tabella riassuntiva dei criteri (estratta dalle «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»)



Tipologia prodotto	Criterio	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo
latte crudo di vacca	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 100.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese
	Tenore di cellule esomatiche (per ml)	≤ 400.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi	almeno un prelievo al mese
latte crudo proveniente da altre specie	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 1.500.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese
latte crudo proveniente da altre specie destinato alla fabbricazione di prodotti ottenuti mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico	Tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 500.000	media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese
latte crudo di qualsiasi specie	Residui di antibiotici	< LMR riguardo ad una qualunque delle sostanze di cui all'allegato I Reg.(UE) n.37/2010	campione singolo	-

Vendita di LATTE CRUDO al consumatore finale

- Atti della CSR n. 5 del 25 gennaio 2007 in materia di vendita di latte crudo per l'alimentazione umana.....

E' consentita la commercializzazione di latte crudo destinato all'alimentazione umana:

direttamente in azienda di produzione dal produttore al consumatore finale



.....attraverso macchine erogatrici collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di essa.

Vendita di LATTE CRUDO al consumatore finale

- **Regolamento 852/2004 art.1**

....se l'azienda produttrice è già registrata per la produzione di latte, l'attività di vendita occasionale, su richiesta del consumatore, di piccoli quantitativi a livello locale non è soggetta ad ulteriore notifica....

atti CSR n. 5 del 25 gennaio 2007

Tuttavia, trattandosi di un alimento RTE è richiesta la conformità all'I del Reg. 852 e una particolare attenzione da parte dell'OSA:

- Parametri del latte crudo
- Procedure di pulizia e sanificazione
- Controllo delle temperature
- Informazioni al consumatore finale



Linee guida regionali per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare...del latte destinato al consumo umano (in fase di pubblicazione)

*.....se la vendita diretta di latte crudo avviene nell'azienda di produzione in modo organizzato e continuativo (es. presso uno spaccio aziendale), anche tramite macchine erogatrici nonché previo confezionamento (in azienda o in stabilimento riconosciuto) l'OSA ha l'obbligo di adottare un piano di autocontrollo che deve includere un **piano di campionamento**....*

Vendita di LATTE CRUDO al consumatore finale



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 (in fase di pubblicazione)

Piano di campionamento in autocontrollo

L'azienda produttrice definisce un piano di campionamento sia per la ricerca dei parametri di igiene di processo che di sicurezza alimentare. I campionamenti previsti devono avere cadenza almeno trimestrale (4 volte all'anno), tranne la ricerca del pericolo Aflatossina M1 che ha cadenza mensile.

vendita diretta di latte crudo in azienda di produzione in modo organizzato e continuativo

Parametri di igiene di processo (latte crudo bovino e ovicaprino)

- ***Cellule somatiche (400.000/ml)***
- ***Tenore in germi a 30°C (100.000/ml)***
- ***Stafilococchi coagulasi positivi (≤ 500 ufc/ml)***

Parametri di sicurezza alimentare (latte crudo bovino e ovicaprino)

- ***Listeria Monocytogenes (assente in 25 ml)***
- ***Salmonella spp. (assente in 25 ml)***
- ***Campylobacter (assente in 25 ml)***
- ***E. Coli STEC (assente in 25 ml)***
- ***Residui di sostanze farmacologicamente attive***
- ***Aflatossina M1 ($< 0,50$ $\mu\text{g}/\text{Kg}$.)***

Vendita di LATTE CRUDO al consumatore finale



D.L. 13/09/2012 N.158 (convertito in legge da L. n. 189/2012) art. 8
DECRETO MINISTERIALE 12/12/2012

INFORMAZIONI AL CONSUMATORE FINALE

L'azienda produttrice è obbligata ad informare il consumatore con mezzi idonei – esponendo un cartello – utilizzando caratteri di colore rosso e di altezza di almeno 4 centimetri

«PRODOTTO DA CONSUMARSI PREVIA BOLLITURA»

Nel caso di imbottigliamento

Le etichette devono riportare:

- *Latte crudo non pastorizzato*
- **PRODOTTO DA CONSUMARSI PREVIA BOLLITURA**
- *Data di mungitura; data di scadenza (3 giorni dalla mungitura); regione sociale ed indirizzo del produttore; modalità di conservazione.*
- *la quantità in litri e la data di confezionamento.*



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!!

