



Regione Lombardia

DG Welfare

**PIANO DI CONTROLLO SULLA QUALITÀ
IGIENICA DEI PRODOTTI A BASE DI LATTE
OTTENUTI NEI CASEIFICI DEGLI ALPEGGI
DELLA REGIONE LOMBARDIA**

Programmazione anno 2026



Sommario

INTRODUZIONE.....	3
1. POTABILITÀ DELL'ACQUA	3
1.a Compiti dell'alpeggiatore (OSA).....	3
1.b Compiti dell'Autorità Competente	4
2. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLE MATRICI ALIMENTARI	5
2.a Compiti dell'alpeggiatore (OSA).....	5
Informazioni al Consumatore	5
Controlli analitici	5
2.b Compiti dell'Autorità Competente	10
3. MANTENIMENTO DELLA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE STRUTTURALI OPERATIVE	12
4. REGISTRAZIONE DEI TRATTAMENTI FARMACOLOGICI	12
5. GESTIONE DELLE NC.....	13
6. FORMAZIONE	13
7. PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTALE E REGISTRAZIONE DEI DATI	13
8. CONDIZIONI VOLTE A GARANTIRE LE CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE.....	14
9. DEROGHE ALLE FREQUENZE DI CAMPIONAMENTO DEL LATTE.....	14
10. REVISIONE DELLA DGR1999_42036 LINEE GUIDA PER TRASFORMAZIONE LATTE NEGLI ALPEGGI DELLA REGIONE LOMBARDIA	15
11. INDICATORI DI ATTIVITÀ E DI RISULTATO	15
12. ALLEGATI:.....	16

INTRODUZIONE

Il presente documento definisce le linee strategiche per la pianificazione dell'attività di controllo da condurre nell'anno 2026.

Le risultanze emerse da precedenti attività di monitoraggio hanno evidenziato la necessità di focalizzare l'attenzione dei Dipartimenti Veterinari verso i seguenti aspetti strategici:

- Potabilità dell'acqua
- Burro e prodotti a base di latte da consumarsi freschi o con una stagionatura inferiore ai 60 giorni
- Caratteristiche strutturali e operative degli impianti di caseificazione in alpeggio.
- Revisione della DGR 1999-42036 "*Linee guida per trasformazione latte negli alpeggi della Regione Lombardia*"

Le attività sperimentali condotte sui prodotti a base di latte crudo da consumarsi freschi o con stagionatura inferiore ai 60 giorni hanno dimostrato che, in assenza dell'adozione di buone prassi igieniche degli ambienti di lavorazione e della qualità microbiologica della materia prima latte, il processo di produzione può non garantire tutti i requisiti previsti per la tutela della sicurezza alimentare.

È altresì fondamentale garantire la prosecuzione della verifica del mantenimento delle caratteristiche strutturali e operative.

Gli elementi sopra descritti dovranno orientare anche la pianificazione delle verifiche ispettive e analitiche nell'ambito dell'attività di autocontrollo.

Nel presente documento sono evidenziate con sfondo colorato le più significative modifiche apportate rispetto al Piano Alpeggi dello scorso anno.

1. POTABILITÀ DELL'ACQUA

Come per tutti gli impianti di produzione di alimenti, anche presso i caseifici in alpeggio deve essere garantito un sufficiente rifornimento di acqua potabile.

Il responsabile dell'impianto deve essere in grado di dimostrare che le caratteristiche dell'acqua impiegata rispondano a quelle dell'acqua potabile. L'approvvigionamento e le modalità di captazione dell'acqua sono elementi che possono incidere notevolmente sulle caratteristiche microbiologiche dell'acqua e, in via diretta o indiretta, dei prodotti lattiero caseari ottenuti.

Negli impianti di trasformazione in alpeggio è indispensabile mantenere elevato il livello di attenzione per garantire una corretta gestione degli impianti di captazione, stoccaggio e potabilizzazione dell'acqua attraverso

- recinzione della sorgente e, se del caso, interdizione del pascolo a monte
- filtro posizionato sul tubo di presa
- tubi e vasche in materiale atossico ed inerte
- installazione di un sistema di potabilizzazione se del caso

1.a COMPITI DELL'ALPEGGIATORE (OSA)

Criteri gestionali ad inizio stagione

- verificare l'idoneità/l'integrità delle opere di captazione, protezione della sorgente

- svuotare le vasche di raccolta dall'acqua residua e controllare l'efficienza di filtri e sistema di potabilizzazione e successiva accurata pulizia eliminando l'eventuale sedimento. Se necessario pulire e disinfettare anche le tubature interne di convogliamento dell'acqua
- controllo, manutenzione ed eventuale sostituzione della lampada a raggi UV del sistema di clorazione e di tutti i filtri meccanici installati
- eseguire un prelievo entro 30 giorni dall'inizio dell'attività di trasformazione del latte per la verifica dei parametri analitici di potabilità dell'acqua come riportato nella seguente tabella.

Tali esiti se **FAVOREVOLI** dovranno essere inviati appena possibile al DVSAOA, ma non oltre il 31.07.2026.

Se **SFAVOREVOLI** dovranno essere comunicati al DVSAOA nel più breve tempo possibile, possibilmente entro 3 gg dalla comunicazione dell'esito.

Analisi acqua in autocontrollo (entro 30 gg dall'inizio della caseificazione in alpeggio)		
Determinazioni e limiti	Enterococchi	assenza ufc/100 ml
	Escherichia Coli	assenza ufc/100 ml

Criteri gestionali durante la stagione

- verificare con regolarità il mantenimento dei requisiti strutturale e impiantistici

Criteri gestionali a fine stagione

- svuotamento di tutti gli impianti di adduzione, di deposito e di allontanamento delle acque
- scollegamento delle vasche di raccolta dalla cisterna/serbatoio di accumulo, e svuotamento dell'acqua stoccata. Anche le tubazioni interne andranno svuotate dall'acqua residua onde evitare danni e malfunzionamenti.

Gli OSA che hanno avuto un significativo esito non conforme rispetto ai criteri microbiologici previsti (campione ufficiale o in ambito di autocontrollo) fermo restando l'adozione di interventi volti a rimuovere l'origine della non conformità e di altre azioni correttive dovranno procedere, entro 15 gg ad un nuovo prelievo **eseguito in ambito di autocontrollo**, con esito favorevole.

L'esito di tale prelievo dovrà essere comunicato tempestivamente al DVSAOA competente.

1.b COMPITI DELL'AUTORITÀ COMPETENTE

Considerate le elevate discrepanze emerse nel corso degli anni passati tra i risultati degli esami analitici effettuati in ambito di autocontrollo e i risultati analitici campionati dalle AC **si sollecitano i Servizi Veterinari a incrementare le attività di controllo analitico in specie laddove tali discrepanze risultano essere particolarmente significative.**

Nel campionamento dell'acqua devono essere richiesti i seguenti parametri:

Analisi acqua effettuate dalla AC		
Determinazioni e limiti	Enterococchi	assenza ufc/100 ml
	Escherichia Coli	assenza ufc/100 ml
	Escherichia Coli STEC	assenza ufc/100 ml

Si sottolinea che non tutti i casi di non conformità sono indicativi di una vera e propria contaminazione.

La conoscenza della situazione, il confronto con i precedenti esiti, il processo produttivo e l'entità del risultato analitico consentono di stabilire se il superamento del valore limite microbiologico (assenza ufc/100 ml di acqua analizzata per *Escherichia coli* ed *Enterococchi*) è un evento occasionale o costituisce un reale pericolo sanitario.

In ogni caso in cui è superato il valore limite microbiologico devono essere adottate e richieste azioni correttive da ponderare in funzione del risultato analitico, delle caratteristiche di captazione, del processo di potabilizzazione in uso, delle condizioni di stoccaggio, ecc.

Eventuali esiti "*presenza Coli STEC*" o "*presunta presenza Coli STEC*" comporteranno prelievi ufficiali con diritto alla difesa su prodotti.

I DVSAOA devono provvedere alla raccolta degli esiti degli esami eseguiti in ambito di autocontrollo per la verifica della potabilità dell'acqua.

Gli stessi devono essere riportati nel file allegato, da restituire all'UO veterinaria entro il 31 ottobre 2026.

2. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DELLE MATRICI ALIMENTARI

2.a COMPITI DELL'ALPEGGIATORE (OSA)

Informazioni al Consumatore

Con l'introduzione delle *Linee guida per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati*, per esigenze di trasparenza di comunicazione e di tutela della salute pubblica, si ritiene che presso le strutture di vendita di prodotti per i quali non ci siano garanzie di eliminazione del pericolo (prodotti ottenuti a partire da latte non pastorizzato) debba comparire una informazione, destinata principalmente alle categorie più sensibili, del tipo:

"Il consumo di questo prodotto non è consigliato per le categorie fragili (bambini, anziani, donne in gravidanza, persone immunodepresse)".

Nel caso di prodotti confezionati, tale dicitura deve essere riportata direttamente in etichetta.

In caso di vendita al dettaglio di prodotti sfusi, la medesima indicazione deve essere comunicata tramite l'esposizione di cartellonistica.

Al fine di garantire che l'informazione segua i prodotti lungo tutta la distribuzione, tale indicazione deve anche essere riportata sui documenti commerciali di vendita.

Controlli analitici

Il burro di alpeggio è ottenuto preferibilmente da panna sottoposta a trattamento di pastorizzazione. Lo stabilimento di produzione deve in ogni caso garantire il corretto mantenimento delle temperature del latte, della panna e del prodotto finito lungo tutte le fasi di lavorazione e conservazione.

In alpeggio dovranno essere eseguiti prelievi in autocontrollo sulla base della tipologia produttiva:

- **formaggi da sottoporre a stagionatura:** prelievo delle cagliate, rispettando almeno le frequenze del piano di CAMPIONAMENTO STANDARD
- **prodotti da consumarsi "freschi"** (stracchini, taleggi, primi sale, formaggelle, ecc.): prelievo

a partire dalla prima settimana di produzione sulle cagliate, rispettando almeno le frequenze del piano di CAMPIONAMENTO RAFFORZATO

- **burro a panna non pastorizzata:** prelievo a partire dalla prima settimana di produzione sulla panna rispettando almeno le frequenze del piano di CAMPIONAMENTO RAFFORZATO
- **sui prodotti finiti,** almeno un prelievo privilegiando nella scelta del campione i prodotti freschi (stracchini, taleggi, primo sale, formaggelle, ecc.);
- **sul burro da panna non pastorizzata** dovrà comunque essere effettuato almeno un campionamento durante la stagione, in aggiunta ai sopraccitati prodotti.

Gli esiti di tali prelievi dovranno essere inviati al DVSAOA appena disponibili

PIANO CAMPIONAMENTO STANDARD PER STEC	
MATRICE	FREQUENZA CAMPIONI CAGLIATE
Cagliata (pool di 3 giorni o di 3 lavorazioni successive)	<ol style="list-style-type: none"> 1. entro 10/15 giorni dall'arrivo in alpe 2. entro il 25.07 3. entro il 10.08

Modalità di prelievo:	
POOL DI 3 LAVORAZIONI SUCCESSIVE	<p>Al momento dello scarico della cagliata va prelevato per tre lavorazioni consecutive un campione di 50 grammi per ogni cagliata.</p> <p>I campioni, conservati a temperatura di refrigerazione, devono essere raccolti in un contenitore separato riportante la data di produzione.</p>

Ricerche analitiche:	
CAGLIATA	Escherichia Coli STEC

INTERPRETAZIONE ESITI E. COLI STEC:	
ASSENTI:	non è necessario modificare il piano di campionamento.
RILEVAZIONE PRESUNTIVA:	<ol style="list-style-type: none"> 1. eliminare i prodotti ottenuti dal pool di cagliate risultate "presenza presuntiva" considerandoli NON FAVOREVOLI 2. intraprendere azioni di miglioramento sull'attività di mungitura 3. partire con CAMPIONAMENTO RAFFORZATO 4. identificare e tenere fermi i prodotti ottenuti dalla data di prelievo risultato poi "presenza presuntiva" (se possibile stagionarli) e provarli a fine stagionatura secondo solito schema previsto dalle Linee Guida Ministeriali prevedendo che i prodotti giacenti siano riconducibili ad un unico lotto di produzione

	<p>5. in caso di esito favorevole già al primo controllo settimanale del CAMPIONAMENTO RAFFORZATO possibilità di ricominciare a produrre prodotti anche freschi</p> <p>6. Terminare la sequenza di prelievi come CAMPIONAMENTO RAFFORZATO e in caso di ulteriori esiti "presenza presuntiva" ricominciare dal punto 1</p> <p>7. Se si termina CAMPIONAMENTO RAFFORZATO con tutti gli esiti favorevoli continuare con STANDARD</p>
PRESENTI:	<p>Il latte deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sottoposto a trattamento di pastorizzazione, oppure • venduto a caseifici in possesso di pastorizzatore. <p>I prodotti freschi e il burro ottenuti devono essere eliminati.</p> <p>I formaggi ottenuti dalla data del campionamento fino alla data di notifica dell'esito non favorevole possono essere destinati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a distruzione mediante smaltimento ai sensi Reg. (CE) n. 1069/2009, come materiale di Categoria 2; - a stagionatura con controllo prima della commercializzazione secondo LLGG ministeriali. <p>In caso di impossibilità a sottoporre il latte a trattamento di pastorizzazione, è possibile continuare a produrre prodotti a latte crudo previo parere favorevole dell'AC, a condizione che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sia vietata la produzione di burro • sia vietata la produzione di prodotti da consumarsi freschi (stracchini, taleggi, primi sale, formaggelle, ecc.) • venga migliorata l'igiene della mungitura • si applichi il PIANO DI CAMPIONAMENTO RAFFORZATO <p>I formaggi ottenuti devono essere isolati e identificati e, alla fine del periodo di stagionatura, devono essere sottoposti a campionamenti secondo le frequenze previste dalle LLGG ministeriali</p>

**PER POTER TORNARE A PRODURRE A LATTE CRUDO,
IN ACCORDO E A SEGUITO DI VALUTAZIONE CON AC**

- miglioramento dell'igiene della mungitura (buone pratiche di mungitura)
- pool di cagliate di 3 lavorazioni giornaliere per 3 settimane consecutive; tutti i campioni devono risultare NEGATIVI e almeno due campioni di latte con esito NEGATIVO
- riprende il piano CAMPIONAMENTO STANDARD

PIANO CAMPIONAMENTO RAFFORZATO

MATRICE	FREQUENZA CAMPIONI CAGLIATE
CAGLIATA o PANNA (pool di 3 giorni o di 3 lavorazioni successive)	per 3 settimane consecutive

Modalità di prelievo	
POOL DI 3 LAVORAZIONI SUCCESSIVE	Al momento dello scarico della cagliata/panna va prelevato per tre lavorazioni consecutive un campione di 50 grammi per ogni cagliata/panna. I campioni, conservati a temperatura di refrigerazione, devono essere raccolti in un contenitore separato riportante la data di produzione.

Ricerche analitiche	
CAGLIATA o PANNA	Escherichia Coli STEC

INTERPRETAZIONE ESITI E. COLI STEC	
ASSENTE IN TUTTI I CAMPIONI	si torna al piano di CAMPIONAMENTO STANDARD
RILEVAZIONE PRESUNTIVA IN ALMENO UNO DEI CAMPIONI	si continua il campionamento rafforzato nelle settimane successive fino a che si avranno 3 risultati settimanali negativi consecutivi

PRESENTI:	<p>Il latte deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sottoposto a trattamento di pastorizzazione, oppure • venduto a caseifici in possesso di pastorizzatore. <p>I prodotti freschi e il burro ottenuti devono essere eliminati.</p> <p>I formaggi ottenuti dalla data del campionamento fino alla data di notifica dell'esito non favorevole possono essere destinati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a distruzione mediante smaltimento ai sensi Reg. (CE) n. 1069/2009, come materiale di Categoria 2; - a stagionatura con controllo prima della commercializzazione secondo LLGG ministeriali.
	<p>In caso di impossibilità a sottoporre il latte a trattamento di pastorizzazione, è possibile continuare a produrre prodotti a latte crudo previo parere favorevole dell'AC, a condizione che:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sia vietata la produzione di burro • sia vietata la produzione di prodotti da consumarsi freschi (stracchini, taleggi, primi sale, formaggelle, ecc.) • venga migliorata l'igiene della mungitura • si applichi il PIANO DI CAMPIONAMENTO RAFFORZATO <p>I formaggi ottenuti devono essere isolati e identificati e, alla fine del periodo di stagionatura, devono essere sottoposti a campionamenti secondo le frequenze previste dalle LLGG ministeriali</p>

**PER POTER TORNARE A PRODURRE A LATTE CRUDO,
IN ACCORDO E A SEGUITO DI VALUTAZIONE CON AC**

- miglioramento dell'igiene della mungitura (buone pratiche di mungitura)
- pool di cagliate di 3 lavorazioni giornaliere per 3 settimane consecutive; tutti i campioni devono risultare NEGATIVI e almeno due campioni di latte con esito NEGATIVO
- riprende il piano CAMPIONAMENTO STANDARD

PIANO DI CAMPIONAMENTO PRODOTTI FINITI

MATRICE	PARAMETRO	LIMITE	QUANDO	NOTE
Prodotti finiti (formaggio, burro, ricotta, ecc.)	Enterobatteriaceae	< 1.000 ufc/g in ricotta fresca e stagionata < 10.000 ufc/g in burro da latte crudo < 100.000 ufc/g in formaggi da latte crudo con stagionatura < 60 gg	A circa 15 giorni dalla monticazione	In caso di superamento dei limiti si deve procedere ad un miglioramento delle condizioni igieniche di lavorazione
	Listeria Monocytogenes	Assenza in 25 gr.		L'esito non conforme deve essere comunicato all'AC e il lotto deve essere bloccato
	Salmonella spp.		Un secondo campionamento dovrà essere previsto in caso di esiti non conformi sul primo campionamento	L'enterotossina deve essere ricercata su tutti i campioni (tranne burro). In caso di positività all'Enterotossina il lotto deve essere bloccato
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 ufc/g in ricotta fresca < 1.000 ufc/g in ricotta stagionata < 10.000 ufc/g in burro da latte crudo < 100.000 ufc/g in formaggi da latte crudo con stagionatura < 60 giorni		
	Enterotossina stafilococcica	Non rilevata		
Escherichia Coli STEC	Assenza in 25 gr.	L'esito non conforme deve essere comunicato all'AC e il lotto deve essere bloccato		

Gli esiti di tali prelievi dovranno essere inviati al DVSAOA appena disponibili.

In conformità a quanto previsto dalle Linee guida Ministeriali per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati i provvedimenti da intraprendere su prodotti in caso di esito "rilevata presenza di STEC" sui prodotti finiti:

1. applicazione di stagionatura o filatura o altra fase di processo in grado di eliminare STEC, purché la validazione del processo ne evidenzi l'efficacia;
2. per i formaggi che lo consentono: stagionatura e controllo analitico delle forme secondo il piano di campionamento previsto dalle citate Linee Guida Ministeriali;
3. distruzione, a scelta dell'OSA, mediante smaltimento ai sensi Reg. (CE) n. 1069/2009, come materiale di Categoria 2.

In caso di mancato rispetto dei requisiti di un criterio di sicurezza alimentare (Listeria, Salmonella, Escherichia Coli STEC o Enterotossina Stafilococcica) :

- qualora il prodotto sia già stato immesso sul mercato, l'OSA dovrà procedere all'applicazione di quanto previsto dall'art 19 del Reg. (CE) 178/02 (ritiro e, se del caso, richiamo del prodotto dal mercato). L'Autorità competente, se del caso, provvederà ad attivare il sistema rapido di allerta oltre ad adottare le altre misure previste attualmente dalla Legge 283/62.
- qualora il prodotto non sia ancora stato immesso sul mercato e sia pertanto ancora totalmente nella disponibilità e sotto il controllo dell'OSA, questi adotta le misure ritenute più appropriate per la gestione dei prodotti NC e le comunica all'Autorità competente.
- nel caso in cui il prodotto riscontrato NC sia già stato immesso sul mercato, ma non a livello del dettaglio, o sia ancora totalmente sotto il controllo dell'OSA, sono applicabili le disposizioni di cui all'art. 7 del Reg (CE) 2073/2005 (rilavorazione del prodotto al fine dell'eliminazione del pericolo evidenziato, previa autorizzazione dell'Autorità competente).

2.b COMPITI DELL'AUTORITÀ COMPETENTE

I Servizi Veterinari sono invitati a programmare indagini analitiche sulle seguenti matrici:

- Cagliata
- Prodotti a base di latte con stagionatura inferiore ai 60 giorni
- Ricotta
- Panna
- Burro da panna non pastorizzata

È necessario prevedere una adeguata attività di monitoraggio analitica per la verifica del rispetto dei requisiti dei prodotti alimentari che tenga conto dell'entità di produzione e che comprenda tutte le matrici alimentari sopra proposte.

Ricerche analitiche	
CAGLIATA e PANNA	Escherichia Coli STEC
ALTRI PRODOTTI	<ul style="list-style-type: none"> • Enterobacteriaceae • Stafilococchi coagulasi positivi • Enterotossina stafilococcica • Listeria monocytogenes • Salmonella spp • Escherichia Coli STEC

I campioni dovranno essere condotti in unica aliquota e, in considerazione del limitato quantitativo di alimento generalmente disponibile, è previsto il prelievo di una sola unità campionaria.

È necessario specificare nel verbale di prelievo i seguenti elementi:

- **Temperatura di riscaldamento del latte in caldaia**
- **Tempo e temperatura di cottura della cagliata**

Nella tabella seguente sono indicati gli impianti che hanno evidenziato SOSPETTA PRESENZA di E. Coli STEC nel corso del 2025 che devono essere comunque riprogrammati nel 2026.

Tabella 2 – Piano campionamenti a seguito di precedenti NC o PRESENZA PRESUNTIVA

ASL	RIC	ALLEVIX	ALPEGGIO	COMUNE	PR	MATRICE
██████████	██████	██████████	██████████	██████	██	██████████
██████████	██████	██████████	██████████	██████████	██	██████████
██████████	██████	██████████	██████████	██████	██	██████████
██████████	██████	██████████	██████████	██████████	██	██████████
██████████	██████	██████████	██████████	██████████	██	██████████
██████████	██████	██████████	██████████	██████	██	██████████
██████████	██████	██████████	██████████	██████	██	██████████
██████████	██████	██████████	██████████	██████	██	██████████

Negli impianti dove era risultata “presunta presenza di STEC” sulle matrici burro o panna, qualora non venga prodotto burro da panna pastorizzata, andranno campionate le cagliate.

L’attività di campionamento di tutte le matrici alimentari prelevate nell’ambito della presente pianificazione dovrà essere identificata con la specifica di “PIANO ALPEGGI”.

Deve essere richiamata l’attenzione degli operatori dei Servizi Veterinari sulla corretta informazione alle ditte interessate in merito alla necessità di adottare le opportune misure per evitare o limitare i problemi legati al ritiro dei prodotti interessati (Reg. 178/2002/CE) in caso di non conformità dell’esito analitico.

In caso di mancato rispetto dei requisiti di un criterio di sicurezza alimentare:

- qualora il prodotto sia già stato immesso sul mercato, l’OSA dovrà procedere all’applicazione di quanto previsto dall’art 19 del Reg. (CE) 178/02 (ritiro e, se del caso, richiamo del prodotto dal mercato). L’Autorità competente, se del caso, provvederà ad attivare il sistema rapido di allerta oltre ad adottare le altre misure previste attualmente dalla Legge 283/62.
- qualora il prodotto non sia ancora stato immesso sul mercato e sia pertanto ancora totalmente nella disponibilità e sotto il controllo dell’OSA, questi adotta le misure ritenute più appropriate per la gestione dei prodotti NC e le comunica all’Autorità competente.
- nel caso in cui il prodotto riscontrato NC sia già stato immesso sul mercato, ma non a livello del dettaglio, o sia ancora totalmente sotto il controllo dell’OSA, sono applicabili le disposizioni di cui all’art. 7 del Reg (CE) 2073/2005 (rilavorazione del prodotto al fine dell’eliminazione del pericolo evidenziato, previa autorizzazione dell’Autorità competente).

INTERPRETAZIONE DEGLI ESITI

Come indicato nella nota del Ministero della Salute del 2017 relativa all’applicazione dell’articolo 14 del Reg. (CE) 178/2002 per la gestione del rischio STEC (DGISAN 0030360-P-21/07/2017):

- **PCR negativa** per geni stx1 e stx2 viene refertato come “non rilevati STEC in 25 g/ml/campione”: il campione è da ritenersi **conforme**;
- **PCR positiva** per geni stx1 e stx2 e/o per gene eae ma con crescita colturale negativa viene refertato come “Rilevazione presuntiva di ...”: significa che è stato rilevato materiale genetico

di STEC ma, al successivo esame colturale, non è stata rilevata la presenza di microrganismi, per cui non sono previste azioni repressive e il campione è considerato **conforme**;

- **PCR positiva** per geni stx1 e stx2 e/o per gene eae oltre a crescita colturale positiva viene refertato come "Rilevati STEC in 25g/ml/campione ...": significa che è stata confermata la presenza di STEC a seguito della crescita all'esame colturale, da considerare campione **non conforme**.

3. MANTENIMENTO DELLA VERIFICA DELLE CARATTERISTICHE STRUTTURALI OPERATIVE

Viene richiesto ai Servizi Veterinari di condurre un'attività di controllo pianificata sulla base dei livelli di rischio.

Nel caso di stabilimenti che operano stagionalmente - come nel caso dei caseifici operanti in alpeggio - la frequenza minima dei controlli, oltre che in base al livello di rischio assegnato, deve essere rapportata al periodo di effettiva attività.

Sulla base di tale considerazione, ed in coerenza con quanto pianificato nella circolare inerente la pianificazione da parte di ciascuna ATS del Piano integrato aziendale della prevenzione veterinaria, considerando che i caseifici in alpeggio operano al massimo per quattro mesi all'anno, **la frequenza minima dei controlli sarà almeno pari a un terzo di quella prevista in corrispondenza della pertinente classe di rischio.**

Livello rischio	n. controlli in impianti trasformazione latte riconosciuti	n. controlli in impianti di caseificazione in alpeggio
ALTO (1)	3 / anno	1 / anno
MEDIO (2/3)	2 / anno	1 / 2 anni
BASSO (4)	1 / anno	1 / 3 anni

4. REGISTRAZIONE DEI TRATTAMENTI FARMACOLOGICI

Con le ultime modifiche del sistema REV e l'introduzione dell'obbligatorietà delle registrazioni elettroniche dei trattamenti, l'utilizzo delle informazioni relative alla coppia codice pascolo + ID fiscale del conduttore consente di intestare la ricetta veterinaria al codice pascolo/alpeggio, identificando di fatto gli animali effettivamente oggetto della prescrizione, nel caso in cui per esempio vi siano diversi conduttori sullo stesso codice pascolo.

Resta inteso che le informazioni relative sia alle ricette veterinarie emesse che ai relativi trattamenti eseguiti sono sempre collegate agli animali presenti nel registro di stalla dell'azienda di provenienza, essendo contestualmente registrati dal sistema anche sul registro dei trattamenti associato al codice di allevamento di origine. I trattamenti, quindi, sono disponibili anche per la compilazione del modello 4.

La responsabilità della corretta gestione del medicinale sugli animali movimentati verso un pascolo rimane in capo al proprietario/detentore che ne richiede lo spostamento e che il conduttore del pascolo risulta obbligato in solido. Pertanto, qualora l'animale necessiti di cure é auspicabile che il conduttore verifichi preliminarmente con il proprietario/detentore degli animali come

procedere. È possibile, ad esempio, che l'allevamento di origine adotti delle politiche di riduzione di alcune tipologie/classi terapeutiche di medicinali veterinari. In ogni caso, il proprietario/detentore degli animali è raggiunto da una notifica all'atto dell'emissione di una ricetta veterinaria.

La ricetta veterinaria può coinvolgere:

- i. medico veterinario libero professionista;
- ii. medico veterinario libero professionista autorizzato alla tenuta delle scorte per attività zoiatrica;
- iii. medico veterinario libero professionista responsabile delle scorte nell'allevamento di origine degli animali.

Relativamente alla lettera iii), infatti, in seguito a un esame clinico o a qualsiasi altra adeguata valutazione dello stato di salute dell'animale o del gruppo di animali da parte del medico veterinario, è possibile spostare il medicinale veterinario dalla scorta dell'allevamento di origine al pascolo (codice pascolo + ID conduttore), con la motivazione "spostamento per migrazione", e soltanto in seguito procedere a un'indicazione terapeutica, previa associazione del medico veterinario responsabile delle scorte nell'allevamento di origine degli animali al pascolo (codice pascolo + ID conduttore). Con tale modalità sarà possibile trattare unicamente gli animali provenienti dell'allevamento titolare di scorta.

La responsabilità della registrazione dei trattamenti eseguiti sugli animali ricade in capo al conduttore del pascolo o al medico veterinario che emette una ricetta veterinaria o effettua un'indicazione terapeutica.

5. GESTIONE DELLE NC

L'evidenza di non conformità ispettiva o analitica (di processo o sicurezza alimentare o presenza STEC/VTEC) deve comportare, nel più breve tempo possibile, azioni e provvedimenti conseguenti proporzionati e congruenti alla non conformità riscontrata.

6. FORMAZIONE

È prevista la prosecuzione dell'attività formativa e informativa con la collaborazione delle Amministrazioni Locali, per consentire una sempre maggiore sensibilizzazione e formazione di tutti gli operatori. Ogni Dipartimento dovrà organizzare prima della stagione di alpeggio almeno un incontro formativo rivolto agli OSA inerente anche all'applicazione delle linee guida di buone pratiche di igiene e lavorazione e la gestione dei farmaci.

7. PROGRAMMAZIONE DIPARTIMENTALE E REGISTRAZIONE DEI DATI

L'attività di controllo, le evidenze, i risultati delle verifiche delle carenze pregresse e i provvedimenti adottati devono essere costantemente e puntualmente registrati in Controlli del Sistema Informativo Veterinario Integrato (SIVI). Si raccomanda la registrazione puntuali di tutti i provvedimenti adottati a seguito di non conformità, analitiche o ispettive.

Per poter aggiornare costantemente le anagrafi occorre che le specifiche descrittive delle attività sottoposte a controllo e le note aggiuntive vengano registrate in SIVI/Accedi a SEL/Strumenti/Applicativo Alpeggi.

I Dipartimenti Veterinari sono invitati a redigere una programmazione dell'attività di controllo sulla base delle indicazioni sopra fornite e di inoltrarla entro il **31 maggio 2026** alla scrivente U.O. La programmazione deve esplicitare nel dettaglio l'entità del controllo pianificato sia in termine ispettivi che di campionamento, con la specifica delle matrici selezionate.

U.O. Veterinaria valuterà la programmazione pervenuta e, in caso di necessità, chiederà modifiche o integrazioni alla pianificazione.

8. CONDIZIONI VOLTE A GARANTIRE LE CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE

Le aziende tipologia riproduzione latte che monticano in alpeggi ove insistono stabilimenti di trasformazione latte, in possesso di Registrazione o di Riconoscimento ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004, devono al momento della partenza, avere valori conformi dei criteri igienico-sanitari del latte crudo, ai sensi del Reg. (CE) 853/2004. Pertanto, le aziende dovranno fornire copia degli esiti analitici riferiti all'ultimo prelievo di latte di massa prima della monticazione (indicativamente mese di maggio/ giugno), riportanti i valori di media geometrica per i criteri CBT e Cellule Somatiche. La modalità di acquisizione degli esiti sarà determinata in autonomia dai Dipartimenti Veterinari delle ATS.

Nel caso in cui l'azienda si trovasse, prima della monticazione, nel periodo di osservazione di 90 giorni, dovrà essere valutato dai Dipartimenti, caso per caso, la scadenza del periodo di osservazione, nonché l'indagine delle cause e le azioni correttive già intraprese dall'allevatore, per la risoluzione efficace della non conformità.

Ad integrazione della mandria, resta possibile inviare in alpeggi autorizzati alla produzione di prodotti a base di latte anche animali della specie bovina o ovi-caprina provenienti da allevamenti a tipologia diversa dalle precedenti (linea vacca vitello per i bovini e carne per ovi-caprini) a condizione di essere stati testati in autocontrollo

- per i bovini con almeno 4 prelievi da eseguirsi tra aprile e maggio ad almeno 15 giorni di distanza l'uno dall'altro per la ricerca di Cellule Somatiche, Carica Batterica,
- per gli ovi-caprini con almeno 2 prelievi da eseguirsi tra aprile e maggio ad almeno 15 giorni di distanza l'uno dall'altro per la ricerca di Carica Batterica, in modo da verificare il possesso dei requisiti sanitari.

L'esito di tali prelievi deve essere allegato al DDA di alpeggio.

Resta inteso che questi allevamenti che inviano animali "in deroga" in alpeggi autorizzati alla produzione di prodotti a base di latte dovranno essere, se ritenuto opportuno dai DPV, monitorati al rientro a fondovalle per accertarsi del destino del latte eventualmente prodotto una volta rientrati in stalla.

9. DEROGHE ALLE FREQUENZE DI CAMPIONAMENTO DEL LATTE

Nel periodo trascorso in alpeggio i prelievi per ricerca Carica Batterica, Cellule Somatiche e Sostanze inibenti possono essere sospesi.

Se il latte ottenuto in alpeggio viene consegnato in toto o in parte (es. a giorni prefissati) all'acquirente posto a fondo valle è invece necessario mantenere la frequenza di prelievi di almeno 2 prelievi al mese.

In esito alla demonticazione dovrà essere ripresa l'attività di campionamento del latte e nel caso che al primo prelievo i valori per CBT o Cellule Somatiche risultino sopra i parametri previsti con la singola analisi, dovrà iniziare il periodo di osservazione con l'adozione dei provvedimenti in caso di non risoluzione della non conformità entro i tre mesi.

10. REVISIONE DELLA DGR1999_42036 LINEE GUIDA PER TRASFORMAZIONE LATTE NEGLI ALPEGGI DELLA REGIONE LOMBARDIA

Si ravvisa l'esigenza di provvedere alla revisione delle linee guida per la trasformazione latte in alpeggi alla luce delle mutate condizioni sia normative che tecnologiche. Per tale motivo verrà creato un gruppo di lavoro specifico per gestire questa revisione.

11. INDICATORI DI ATTIVITÀ E DI RISULTATO

Al fine di misurare l'attività ed i risultati ottenuti nell'ambito del piano alpeggi 2026 sono identificati i seguenti indicatori:

a. Attività di campionamento

$$\frac{\text{n. campioni eseguiti}}{\text{n. campioni programmati}} \geq 1$$

numeratore: dato trasmesso da OEVR;

denominatore: programmazione dei singoli Dipartimenti e Piano Alpeggi regionale 2026

b. Gestione delle NC analitiche per ciascuna

$$\frac{\text{n. campioni di ricontrollo per sicurezza alimentare}}{\text{n. campioni con NC analitiche per sicurezza alimentare}} \geq 1$$

(*Enterotossina stafilococcica, Listeria monocytogenes, Salmonella spp, Escherichia coli STEC*)

numeratore e denominatore: dati trasmessi da OEVR

c. Verifica della rimozione delle NC riscontrate

L'indicatore è volto a misurare l'efficienza del Servizio Veterinario nel verificare la rimozione delle NC

$$\frac{\text{n. impianti con NC senza verifica}}{\text{n. impianti evidenzianti NC}} \leq 0,1$$

numeratore: dato estratto da SIVI/report controlli/report NC e provvedimenti/ attributo alpeggi/n. impianti con NC scadenza 31/10/2026 senza verifica (per il raggiungimento del parametro saranno considerati anche gli impianti evidenzianti una esaustiva gestione amministrativa della non conformità)

denominatore: dato estratto da SIVI/report controlli/report NC e provvedimenti/ attributo alpeggi/n. impianti con NC scadenza 31/10/2026

d. Breve relazione con l'indicazione dei campionamenti sia di prodotti che di materia prima o acqua eseguiti con esito NON FAVOREVOLE e i provvedimenti assunti entro il 31.10.2026

e. Diffusione e applicazione delle Linee guida

- Realizzazione di almeno un incontro formativo per ciascun Dipartimento rivolto agli OSA inerente la diffusione e l'applicazione delle Linee guida di buone pratiche di igiene e di lavorazione

- Verifica (e registrazione in SIVI) nel 95% delle strutture trasformazione latte in alpeggio sottoposte a controllo delle procedure SIVI considerate più significative rispetto l'applicazione delle linee guida, di almeno tutte le seguenti procedure:
 - Manutenzione impianti/attrezzature
 - Potabilità acqua
 - Procedure di sanificazione non SSOP
 - Igiene personale

12. ALLEGATI:

- File Excel per trasmissione esiti analitici acqua
- Modelli verbali di prelievo
- Modelli di comunicazione NC