



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

Innovazione in sicurezza alimentare per le produzioni tipiche in malga

Paluzza, 12 marzo 2019

SERVIZIO SANITA' PUBBLICA VETERINARIA
Direzione centrale Salute, politiche sociali e disabilità



LA NASCITA DEL PROGETTO PPL IN FVG

- Il progetto PPL è stato elaborato dalla Direzione Salute di concerto con la Direzione Risorse Agroalimentari per supportare le varie esigenze degli operatori del settore agroalimentare abbracciando la valorizzazione dei prodotti che contraddistinguono la nostra terra, le nostre tradizioni e la sicurezza alimentare per il consumatore finale



LA NASCITA DEL PROGETTO PPL IN FVG

- Il progetto vede le parti delle istituzioni in campo a fianco agli operatori del settore alimentare per accompagnarli nella loro attività nel rispetto delle norme vigenti però, con la flessibilità di cui le piccole aziende agricole necessitano per poter lavorare.



IL PRIMO REGOLAMENTO

Decreto del Presidente della Regione **n. 010/Pres** dd. 31 gennaio **2011** e ss.mm.ii.

«Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle "Piccole produzioni locali"»

CARNI FRESCHE e PRODOTTI A
BASE DI CARNE



PICCOLE PRODUZIONI LOCALI

Preparazioni di carne destinate alla cottura
e carni trasformate

Manuali di buone pratiche di igiene e di lavorazione





UN GRANDE PANIERE

CONFETTURE E
CONSERVE
VEGETALI

ERBE OFFICINALI

MIELE E PRODOTTI
DELL'ALVEARE



CARNI FRESCHE DI
AVICUNICOLI

PANE E PRODOTTI
DA FORNO

PRODUZIONI A
BASE DI LUMACHE

Negli anni si è ampliato il «paniere» accogliendo le richieste le proposte del territorio dopo averle valutate da un punto di vista scientifico nell'ottica di garantire :

- la salute del consumatore
- la lealtà commerciale



PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI MALGA

Decreto del Presidente della
Regione **n. 0166/Pres** dd. 14
luglio **2011** e ss.mm.ii.

«Regolamento per la
produzione, lavorazione,
preparazione e vendita diretta
di prodotti lattiero-caseari
tipici di malga»





SEZIONI	
<i>pag.1</i>	ALPEGGIO
<i>pag. 13</i>	IGIENE DELLA MUNGITURA
<i>pag. 23</i>	CARATTERISTICHE E CONSERVAZIONE DEL LATTE
<i>pag. 29</i>	REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE (CASEIFICIO)
<i>pag. 37</i>	APPROVVIGIONAMENTO IDRICO
<i>pag. 41</i>	COMPORTAMENTO E IGIENE DEL PERSONALE
<i>pag. 47</i>	CONSERVAZIONE E STAGIONATURA DEI PRODOTTI
<i>pag. 53</i>	RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI ED ETICHETTATURA
<i>pag. 59</i>	TRASPORTO DEI PRODOTTI
<i>pag. 63</i>	VENDITA
<i>pag. 67</i>	PROCEDURE DI PULIZIA E SANIFICAZIONE
<i>pag. 73</i>	BIOSICUREZZA E DISINFESTAZIONE
<i>pag. 76</i>	RIFIUTI E SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
<i>pag. 81</i>	REGISTRAZIONI

...SEGUONO LE SCHEDE TEMATICHE



Alimentazione

COSA E COME?

- Il **pascolamento** degli animali, ai fini del loro benessere e della qualità delle produzioni, è effettuato **per almeno sei/otto ore giornaliere**
- È ammessa, in caso di necessità, la somministrazione di fieno e di integrazioni energetiche fino ad **un massimo di 3,5 kg di mangimi a base di mais e orzo** per capo bovino

PERCHÉ?

Per evitare l'insorgenza di malattie legate all'alimentazione

Per garantire le migliori condizioni energetiche in ogni fase di allevamento



8. Animali al pascolo



9. Foraggio



COSA E COME?

- L'operatore addetto alla mungitura deve **lavarsi accuratamente le mani** prima di iniziare le operazioni o utilizzare guanti monouso
- Gli animali con mastite, quelli sottoposti a trattamento farmacologico e quelli in fase *post-partum* **devono essere munti separatamente** alla fine delle operazioni e il latte deve essere raccolto a parte e smaltito
- Pulire preventivamente i capezzoli** con carta a perdere e liquidi disinfettanti (*pre-dipping*)

PERCHÉ?

Per evitare la trasmissione di microrganismi normalmente presenti sulle mani dell'operatore che possono creare problemi alla mammella (es. Staphylococcus aureus)

Per garantire di non utilizzare il latte

Per evitare di contaminare il latte con residui di feci o fango



5. Lavaggio mani



6. Pulizia dei capezzoli con la carta



COSA E COME?

- ▶ Le **informazioni minime** che devono essere riportate sul formaggio sono:
 - marchio identificazione PPL
 - lotto di produzione
- ▶ Le **informazioni minime** che devono essere riportate sulle **confezioni di ricotta vendute in malga** sono:
 - **marchio** di identificazione PPL
 - **denominazione** del prodotto (ricotta fresca/affumicata)
 - **lotto** di produzione
 - data di **scadenza**
 - condizioni di **conservazione**

PERCHÉ?

*Perché è un
obbligo di legge*



3. Formaggi correttamente identificati



Manuale di manipolazione e di buone pratiche di lavorazione 55



COMPORTAMENTO E IGIENE DEL PERSONALE

- ▶ personale
- ▶ formazione



ATTIVITA' ESEGUITE NEL 2018

- **98 prelievi mensili del latte di massa in allevamento dal mese di febbraio a giugno**
- In seguito al vivo interesse di alcune malghe non ancora PPL di aderire al progetto è stato deciso con nota del Direttore del Servizio di sanità pubblica veterinaria di estendere i campionamenti sul latte di massa a tutte le aziende agricole che portano in alpeggio gli animali.
- I controlli sono eseguiti dall'APA con la collaborazione dei caseifici e i campioni poi analizzati dall'IZS sezione di Pordenone



ATTIVITA' ESEGUITE NEL 2018

- Programma di campionamento in alpeggio: nel 2018 il numero delle malghe da latte sono aumentate di 4 unità (nuove aperture o nuovi contratti dopo anni di inattività) portando il numero a **46 malghe nell'AAS 3 e AAS 5**. I controlli ufficiali sono organizzati per assicurare almeno 2 controlli ufficiali ogni anno. La precedenza nei controlli ufficiali l'hanno avuta le malghe che hanno ottenuto precedenti Non Conformità, e quelle che sono entrate a far parte del PPL per la prima volta.



ATTIVITA' ESEGUITE NEL 2018

- Le criticità evidenziate sono state discusse con l'OSA nei successivi sopralluoghi; sono state riviste le **procedure di pulizia e disinfezione ed il comportamento del personale**. Particolare attenzione si è posta nella verifica delle **condizioni di mungitura e delle condizioni di conservazione del latte** (per il progetto PPL con temperature inferiori a 14°C) nel rispetto della produzione di prodotti tradizionali. In alcuni casi si sono ripetuti gli esami analitici per valutare l'efficacia delle prescrizioni dettate.



	Stafilo	E. Coli	Coli O157	Listeria M.	Enterotossine	pH	IPA
Latte	X						
Panna	X	X					
Ricotta fresca	X	X	X		X*		
Ricotta affumicata	X	X	X	X	X		X
Burro	X	X	X		X*		
Cagliata	X	X	X	X	X*	X	
Formaggio	X		X	X	X		
Yogurt	X	X	X				



ATTIVITA' ESEGUITE NEL 2018

- Annualmente vi è un incontro di aggiornamento con proprietari e gestori delle malghe.
 - Durante quello del 2018 è stata ribadita l'importanza di estendere il Regolamento PPL a **tutte le malghe** della Regione pertanto il progetto viene esteso per **ulteriori 3 anni** per permettere il rientro delle malghe che non hanno ancora aderito;
gli oneri del programma sono a carico della Regione FVG.



PREVISIONI PER IL 2019

- Prelievi latte di massa in allevamento da febbraio a maggio/giugno: lo storico dei dati ha permesso di rimodulare il piano di campionamento riguardo gli IPA (da eseguirsi solo nelle nuove attività PPL) nella ricotta affumicata e la ricerca dello stafilo nel burro per mancanza di criteri microbiologici.
- Riunione di aggiornamento con gli OSA, occasione sia di discussione che di aggiornamento formativo
- Prelievi latte per gli allevamenti che non conferiscono in caseificio in maggio.
- Controllo ufficiale delle NC ancora aperte del 2018
- Controlli ufficiali Prisan, come da programma triennale.
- Campionamento del latte e prodotti a base di latte in alpeggio.
- **Controlli ufficiali sulla potabilità dell'acqua** (fino ad ora in autocontrollo)



PREVISIONI PER IL 2019

[Avviso legale importante](#) | [Cookies](#) | [Contattarci](#) | [Cerca](#)



CRESCITA

Mercato interno, industria, imprenditoria e PMI

Dettagli della notifica

Regolamento per la disciplina e l'esercizio delle Piccole produzioni locali di prodotti a base di carne in attuazione dell'articolo 8, commi 40 e 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011) e dell'art. 13, comma 2, del Regolamento (CE) n. 852/2004.



Grazie per l'attenzione