

Allegato B
(rif. art. 4 del DPRReg 166/2011)

PROTOCOLLO DI GARANZIA ED ADESIONE AL PROGETTO PPL MALGHE FVG

PREMESSA

Nel 2011 in FVG è entrato in vigore il Regolamento sulla produzione e vendita diretta di prodotti lattiero caseari tipici di malga, in attuazione dell'art. 8, comma 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n.22 (di seguito Regolamento) il 14 marzo 2014 è stata emanata la Delibera regionale n°495, recante modifiche al Regolamento stesso; per motivi di uniformità, dal 2018 la Delibera si applica a tutti gli alpeggi. Il progetto, sostenuto finanziariamente dalla Regione FVG, si pone l'obiettivo di raggiungere standard elevati di sicurezza alimentare dei prodotti di alpeggio.

Al progetto partecipano: la Regione FVG, con i rispettivi Assessorati alla Salute ed all'Agricoltura, le Aziende Sanitarie del territorio interessate all'alpeggio (ASUFC e ASFO), l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie (IZS Ve), l'Associazione Allevatori del FVG e la Cooperativa malghesi.

L'esperienza di monitoraggio dell'attività di malga degli ultimi 15 anni di evoluzione del progetto ha evidenziato a fronte di un significativo numero di campioni analizzati una sostanziale conformità ai criteri di sicurezza alimentare nei prodotti finiti, anche grazie alle attività di controllo sanitario a valle delle mandrie destinate all'alpeggio. Evidenziando comunque delle criticità rispetto agli aspetti strutturali e gestionali di alcune realtà come accertato dai numerosi sopralluoghi effettuati, scaturisce la necessità di sottoscrivere il presente protocollo al fine di garantire il raggiungimento della sicurezza alimentare.

Quanto sopra anche alla luce del Parere in merito al rischio correlato ai ceppi di Escherichia coli produttori di Shiga tossine (STEC), connesso al consumo di prodotti lattiero-caseari a base di latte crudo dell'Istituto Superiore di Sanità del 17.02.2025 e della nota del Ministero della Salute prot. GAB/0015973/P dd. 08 luglio 2025, recante "Linee guida per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati" che riportano talune misure atte a mitigare fortemente il rischio di infezione da STEC tra le quali:

- a livello di produzione primaria occorre rafforzare i requisiti igienico sanitari per la produzione di latte crudo destinato alla produzione dei prodotti lattiero caseari a base di latte crudo;
- nelle fasi di trasformazione e distribuzione, laddove i processi di lavorazione del latte crudo non prevedano la pastorizzazione o l'applicazione di trattamento termici di analoga efficacia, il processo di produzione dovrebbe assicurare, attraverso le fasi di lavorazione, maturazione e stagionatura, l'assenza di STEC nei prodotti lattiero-caseari finiti;
- l'informazione al consumatore;
- Attività formative e di sensibilizzazione mirate nella fase pre-alpeggio destinate sia agli operatori che lavoreranno in alpeggio, sia agli allevatori che invieranno i propri animali in monticazione.

Il presente protocollo definisce il percorso che l'operatore aderente al progetto PPL Malghe, in attuazione all'art.4, comma 1 del Regolamento per la produzione, lavorazione, preparazione e vendita diretta di prodotti lattiero-caseari tipici di malga, in attuazione dell'articolo 8, comma 41, della legge regionale 29 dicembre 2010, n. 22 (Legge finanziaria 2011) deve sottoscrivere e rispettare.

In particolare l'adesione al progetto PPL Malghe deve garantire da parte dell'operatore:

a) l'implementazione di un sistema di autocontrollo igienico-sanitario, basato principalmente sulle Buone Prassi di Igiene, con l'adozione del Manuale di autocontrollo di cui all'art. 19, comma 3 e 3bis semplificato che descrive le principali fasi produttive. Per ciascuna di queste fasi descrive i comportamenti corretti da seguire e quelli da evitare. Il manuale dev'essere personalizzato in alcune parti come ad esempio il piano di pulizia e sanificazione;

b) partecipare all'attività di formazione obbligatoria organizzata annualmente dal servizio veterinario nell'ambito del progetto PPL Malghe e rivolta agli operatori per metterli nelle condizioni di operare al meglio e di saper comunicare consapevolmente il possibile rischio legato al consumo di latte crudo e prodotti a base di latte crudo;

c) sottoporsi ad un piano di monitoraggio, verifiche ispettive e di campionamento consistente in verifiche e analisi di laboratorio, che considera tutti gli anelli della filiera: allevamento, trasformazione, stagionatura e immissione in commercio dei prodotti finiti;

d) esporre in fase di vendita le informazioni per il consumatore in merito ai rischi connessi al consumo di prodotti a latte crudo tramite l'apposita cartellonistica messa a disposizione dalla Regione FVG.

Attività previste al fine dell'invio degli animali all'alpeggio per gli operatori che aderiscono al progetto PPL Malghe.

1.GESTIONE DEGLI ANIMALI E DEL LATTE A VALLE PRIMA DELLA MONTICAZIONE

Con riferimento all'art. 3 comma 3 in combinato disposto con l'art. 7 comma 3 del Regolamento, dal mese di febbraio fino al mese della monticazione (maggio/giugno), sono eseguiti almeno 4 campionamenti, separati tra loro da almeno 15 giorni. Ciascun campionamento comporta un'analisi sul latte di massa per la ricerca di Stafilococchi coagulasi positivi presso gli allevamenti che inviano gli animali in alpeggio. I campioni di latte, conservati a temperatura di refrigerazione e non congelati, sono inviati entro 36 ore all'IZSVE sezione di Udine.

La media aritmetica degli esiti delle analisi deve essere inferiore a 500 ufc/ml.

Gli allevamenti che non conferiscono il latte prima della monticazione (allevamenti per autoconsumo, allevamenti con linea vacca vitello, allevamenti ovi-caprini che non conferiscono il latte) sono soggetti ad un campionamento sul latte di massa per la ricerca di Stafilococchi coagulasi positivi prima dell'alpeggio (maggio-giugno), il cui risultato deve essere inferiore a 500 ufc/ml.

Nel caso in cui gli esiti analitici diano evidenze di superamento del limite medio, l'allevatore deve sottoporre i singoli capi a controllo individuale con costo a proprio carico e l'attività di campionamento deve essere gestita dallo stesso con il supporto del veterinario aziendale.

Nel caso di riscontro di animali infetti, l'allevatore deve dimostrare di applicare un piano di risanamento della mandria come, ad esempio, l'eliminazione dei capi positivi, l'applicazione di trattamento terapeutico efficace o l'esclusione dalla mungitura dei capi interessati.

Il piano di risanamento deve essere notificato al servizio veterinario, per la successiva verifica del rientro dei parametri del latte di massa.

La scelta di messa in asciutta degli animali positivi non ne vieta l'alpeggio ma è necessaria una comunicazione scritta al responsabile dell'alpeggio e al servizio veterinario con l'elenco degli animali che non saranno munti; questi ultimi in alpeggio devono essere chiaramente identificati.

Eventuali stipule di contratti d'affitto delle malghe in data successiva al 31.03. di ogni anno prevedono l'esame dei singoli capi a carico dell'operatore.

Tenendo conto degli esiti della Relazione Annuale PPL Malghe FVG in materia di alpeggi che hanno rilevato positività o particolari criticità per STEC nella stagione di alpeggio precedente, il Servizio Veterinario di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche e di Igiene degli alimenti di origine animale nel corso dei primi mesi dell'anno effettuano controlli specifici negli allevamenti che hanno conferito gli animali presso i predetti alpeggi. Nel corso di questi sopralluoghi sono effettuate verifiche approfondite sullo stato sanitario della mandria, sulle metodiche e sull'igiene della mungitura e sulle attività messe in atto dall'allevatore per mitigare il rischio di presenza di STEC nel latte prodotto. Il Veterinario ufficiale, previo accordo con l'istituto Zooprofilattico delle Venezie, può disporre analisi mirate al fine di indagare ulteriormente eventuali fonti di contaminazione e diffusione.

Criteri applicabili al latte crudo

Per la valutazione della conformità del latte (cellule somatiche e carica batterica) si utilizzano le analisi effettuate sulle produzioni dell'azienda di origine immediatamente prima dell'alpeggio. Sono ammessi alla monticazione soltanto animali provenienti da allevamenti il cui latte risulti, al momento della partenza per l'alpeggio, conforme ai sensi del Reg (CE) 853/2004 allegato II sezione IX e del Decreto del Direttore del Servizio sanità pubblica veterinaria n. 20597 del 09/05/2023 "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".

Gli allevamenti che non sono soggetti ai consueti controlli periodici (allevamenti per autoconsumo, allevamenti con linea vacca vitello, allevamenti ovi-caprini che non conferiscono il latte), secondo quanto definito dall'Intesa stato-regioni n.2673 del 16.11.2006, prima dell'alpeggio devono eseguire almeno un campione "vigilato" (a matrice certificata dal servizio veterinario).

2. GESTIONE DEL LATTE E DEI PRODOTTI IN ALPEGGIO

Durante la stagione dell'alpeggio la verifica che siano mantenute le condizioni del protocollo viene svolta attraverso attività di sopralluogo e di campionamento dei prodotti, delle materie prime e dell'ambiente.

2.1 Autocontrollo igienico-sanitario e requisiti strutturali

L'operatore che aderisce al progetto PPL malghe si impegna a rispettare le seguenti condizioni minime di garanzia di igiene e sicurezza delle produzioni alimentari come da Regolamento. In particolare: igiene della mungitura, vestiario dedicato, igiene personale, identificazione dei prodotti, tracciabilità, igiene delle lavorazioni, manutenzione dei locali e mantenimento dei requisiti minimi previsti nel Manuale.

La conformità di quanto sopra viene verificata tramite sopralluogo, durante il quale viene compilata una scheda dedicata alla verifica dei requisiti sopra riportati. Ogni anno sono oggetto di sopralluogo ispettivo almeno il 33% degli alpeggi come da Piano regionale integrato della sicurezza alimentare e nutrizionale.

Ogni malga può essere sottoposta a uno o più sopralluoghi ispettivi in accordo alla programmazione del Servizio Veterinario e alle esigenze del caso.

Nella programmazione delle malghe da sottoporre ad ispezione e campionamento viene data priorità a quelle che hanno registrato positività nell'anno precedente. Le ispezioni vengono svolte congiuntamente da un veterinario ufficiale dell'area di igiene degli alimenti, da un veterinario ufficiale dell'area di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche e da un tecnico della prevenzione per l'attività di campionamento. Le ispezioni interesseranno tutta la filiera, dalla mungitura del latte alla produzione dei derivati del latte, e saranno volte a individuare eventuali criticità connesse ai pericoli microbiologici più frequenti e significativi (es. E.coli STEC, Stafilococchi coagulasi positivi, ecc.).

2.2 Attività di campionamento

L'attività di campionamento viene condotta sia da personale dei Servizi Veterinari che dagli operatori dell'AAFVG. Il personale dell'AAFVG si coordina con il referente delle malghe FVG per eseguire le analisi ai fini della gestione del protocollo di garanzia e adesione al progetto malghe.

L'attività di campionamento coinvolge i seguenti prodotti:

- Semilavorati: cagliata.
- Prodotti finiti Prodotti come da elenco prodotti paniere PPL (Art 1 comma 2). Analisi da eseguire almeno sul 33% delle malghe.

I campioni sono inviati entro le 36 ore dal prelievo al laboratorio dell'IZS di Pordenone. In attesa degli esiti delle analisi da parte del Laboratorio, quanto campionato e i prodotti da esso derivati non devono essere posti in vendita. Si sottolinea che l'inosservanza di questo divieto comporta l'esclusione dal progetto PPL Malghe.

2.2.1 Esami eseguiti su prelievi di routine

I campioni sono prelevati in singola unità campionaria ed in singola aliquota.

L'attività di campionamento viene effettuata secondo il protocollo di garanzia e adesione al progetto sino al rilievo di franca positività per STEC, dove subentra tempestivamente il Servizio Veterinario per le azioni e i provvedimenti ritenuti opportuni conseguenti il rilievo di non conformità.

Il piano prevede due cicli di campionamento di cagliate per la ricerca di STEC che interesseranno tutte le malghe. Il primo ciclo di campionamento prende avvio il primo giorno di lavorazione del latte in ciascuna malga (una volta terminato il carico degli animali) e sarà condotto dai tecnici dell'AAFVG. Il secondo ciclo di campionamento prende avvio dopo circa 30-45 giorni dal primo e sarà condotto dai tecnici dell'AAFVG su tutte le malghe meno il 33% di esse in cui il campionamento sarà a cura del Servizio veterinario nel contesto dell'attività ispettiva PRISAN. In quest'ultimo caso il campionamento, oltre ad indagare lo STEC, ha lo scopo di verificare il corretto andamento dei processi di lavorazione del latte tramite la ricerca di Stafilococchi coagulasi positivi, eventualmente Enterotossina stafilococcica e pH nelle cagliate e Salmonella, L. monocytogenes, E.coli β -glucuronidasi positivi in prodotto finito.

PROGRAMMA DELLE ATTIVITA'

ATTIVITA' DI COMPETENZA DEL MALGHESI

A seguito della notifica di alpeggio, il malghese procede al campionamento delle cagliate il primo giorno di lavorazione del latte in malga, terminato il carico degli animali, secondo il protocollo di garanzia e adesione al progetto con la collaborazione e il supporto tecnico dell'AAFVG. Sono oggetto di campionamento tutte le cagliate della prima settimana di alpeggio (pool di almeno 3 cagliate).

In caso di:

A_ASSENZA DI STEC: l'IZS rende disponibile l'esito conforme all'AAFVG e all'ACL. L'ACL conferma l'esito favorevole e lo trasmette al Malghese.

B_PRESENZA PRESUNTIVA DI STEC: l'IZS rende disponibile l'esito di presenza presuntiva all'AAFVG e all'ACL. Il Malghese è tenuto ad avviare una attività di campionamento rafforzato in cui è prevista la verifica di almeno 3 cagliate/settimana per 1 settimana consecutiva con il supporto dell'AAFVG, previo confronto con il referente Malghe FVG. Personale tecnico specializzato dell'AAFVG, contestualmente, procede ad una accurata ispezione in malga per coadiuvare l'operatore nell'individuazione delle possibili fonti di contaminazione ed attuare le opportune azioni correttive

A partire dalla seconda settimana di lavorazione del latte, ai malghesi si richiede di procedere con un campionamento di ogni cagliata in ciascuna giornata di lavorazione in modo che le stesse possano essere eventualmente analizzate nel caso si dovesse riscontrare positività o una rilevazione presuntiva allo STEC al campionamento effettuato durante la prima settimana di alpeggio. In caso di esito favorevole dell'ispezione condotta dal personale tecnico specializzato dell'AAFVG e referto analitico conforme sulla

seconda settimana di campionamento delle cagliate, viene informata l'ACL e su responsabilità del Malghese si procede alle lavorazioni. In caso di esito ispettivo non conforme, l'AAFVG informa l'ACL che procede ad una propria attività ispettiva approfondita con eventuale ulteriore attività di campionamento (cagliata, superfici..). L'attività ispettiva da parte dell'ACL viene attivata anche nel caso in cui l'esito dell'ispezione sia conforme ma il campionamento della seconda settimana di cagliate evidenzia la presenza di STEC.

E' facoltà della AC disporre ulteriori e più restrittivi provvedimenti a carico della produzione e del prodotto.

Indicazioni di campionamento: prelevare per 3 giornate un campione di almeno 50 g per ogni giornata da conservare in frigorifero oppure in salina fino alla consegna al laboratorio dell'insieme delle 3 giornate. Ogni campione deve essere raccolto in un contenitore separato riportante la data di produzione. [ndr questo perché il pool deve essere fatto dal laboratorio, non direttamente dall'operatore]

C_PRESENZA DI STEC: l'IZS rende disponibile l'esito non conforme all'AAFVG e all'ACL. L'ACL dispone il campionamento rafforzato e procede con accurata ispezione ufficiale, corredata da approfondita indagine epidemiologica e ambientale, utile alla valutazione delle condizioni igienico-sanitarie, dell'efficacia delle sanificazioni messe in atto a seguito del rilievo di non conformità (ispezione PRISAN). Contestualmente all'attività ispettiva, come riportato sopra, vengono effettuati ulteriori campionamenti su cagliata ed è facoltà degli incaricati del controllo ufficiale disporre anche campionamenti su superfici. Ai malghesi si richiede di procedere con un campionamento di ogni cagliata in ciascuna giornata di lavorazione in modo che possano essere eventualmente analizzate coprendo il lasso di tempo tra la consegna del campione e l'emissione del rapporto di prova riportante l'esito del primo controllo.

ATTIVITA' DI COMPETENZA DEL CONTROLLO UFFICIALE

A seguito della notifica di alpeggio, l'ACL dispone il controllo ufficiale sul 33% delle malghe, come da indicazioni PRISAN, effettuando l'ispezione in congiunta con l'area B e C sulle attività che dalla valutazione del rischio sono risultate le più critiche. Procede al campionamento ufficiale secondo le tabelle di cui al presente protocollo.

In caso di:

A_ ASSENZA DI STEC E ESITO FAVOREVOLE DELL'ISPEZIONE: l'ACL invia l'esito al Malghese e all' AAFVG.

B_ PRESENZA PRESUNTIVA E ESITO FAVOREVOLE DELL'ISPEZIONE: l'ACL invia l'esito al Malghese e all' AAFVG. Rimane in capo al Malghese la gestione dell'esito di presenza presuntiva. È caldamente raccomandato che siano prese tutte le misure necessarie alla mitigazione del rischio.

L' ACL valuta le azioni messe in atto dal Malghese e, se ritenuto necessario, può disporre di ulteriori provvedimenti a carico della produzione e del prodotto.

C_PRESENZA DI STEC **E/O** ESITO SFAVOREVOLE DELL' ISPEZIONE: l'ACL dispone e prescrive misure di miglioramento per la gestione delle buone prassi igieniche e di lavorazione, dispone il divieto di produzione di prodotti a base di latte crudo.

L'ACL dispone il campionamento rafforzato e procede con accurata ispezione ufficiale, corredata da approfondita indagine epidemiologica e ambientale, utile alla valutazione delle condizioni igienico-sanitarie, dell'efficacia delle sanificazioni messe in atto a seguito del rilievo di non conformità. Contestualmente all'attività ispettiva, come riportato sopra, vengono effettuati ulteriori campionamenti su cagliata ed è facoltà degli incaricati del controllo ufficiale disporre anche campionamenti su superfici. Ai malghesi si richiede di procedere con un campionamento di ogni cagliata in ciascuna giornata di lavorazione, in modo che possano essere eventualmente analizzate, coprendo il lasso di tempo tra la consegna del campione e l'emissione del rapporto di prova riportante l'esito. Un tanto viene notificato al Malghese e all'AAFVG.

C_PRESENZA DI STEC **E** ESITO FAVOREVOLE DELL' ISPEZIONE: l'ACL dispone un'ulteriore indagine per rilevare la fonte della contaminazione e dispone, altresì, un ulteriore campionamento rafforzato. Di un tanto viene data comunicazione/notifica al Malghese e all' AAFVG

Nel caso di rilievo di conformità per STEC nel primo campionamento, al fine di vigilare riguardo il perdurare delle buone prassi igieniche e di lavorazione, il malghese è tenuto a conferire dopo 30-45 giorni dal primo un secondo insieme di campioni di cagliate per confermare le buone prassi di gestione e a tutela del consumatore.

Per le modalità di campionamento si richiama quanto previsto per il primo giro di controlli.

DESTINO DEI PRODOTTI

GESTIONE DEI PRODOTTI SECONDO IL PROTOCOLLO DI GARANZIA E ADESIONE IN MALGA

Qualora a fronte del campionamento l'esito risulti:

1_ASSENZA DI STEC: il campionamento è conforme.

2_PRESENZA PRESUNTIVA DI STEC: rimane in capo al Malghese stabilire le misure da adottare sui prodotti derivati dalle cagliate di tutta la settimana di prelievo. L'IZS procede all'analisi delle singole cagliate costituenti il pool e l'esito più sfavorevole determina l'esito dell'intera settimana. La decisione viene adottata con il supporto dell'AAFVG e in base anche agli esiti della seconda settimana di campionamento rafforzato.

A fronte di mancata soddisfazione, l'ACL può integrare le misure proposte dal Malghese.

3_PRESENZA DI STEC: interviene l'ACL che dispone che tutte le cagliate prelevate quella settimana sono da ritenersi positive. I prodotti derivati sono oggetto di trattamento termico, di distruzione o di ulteriore ricampionamento a 365 giorni. Le cagliate dei 7 giorni successivi sono da rivalutare anche a seguito dell'ispezione ufficiale condotta dall' ACL. In ogni caso, l'intera settimana viene valutata sulla scorta dell'esito più sfavorevole.

In caso di valutazione non favorevole, tutti i formaggi prodotti dal momento dell'isolamento di STEC nella cagliata potranno essere destinati alla produzione di alimenti cotti (es. frico, formaggio alla piastra) oppure essere destinati alla stagionatura e sottoposti a campionamento dopo 365 giorni (il campionamento deve interessare tutte le forme prodotte). In alternativa, se non risulta possibile trattarli con metodiche che garantiscano l'eliminazione del pericolo STEC, dovranno essere destinati alla distruzione. Il servizio veterinario impone eventuali misure di miglioramento da sottoporre a rivalutazione analitica con il campionamento rafforzato. In alternativa il servizio veterinario dispone che il latte delle produzioni successive debba essere pastorizzato o destinato a caseifici che producono prodotti a latte pastorizzato

GESTIONE DEI PRODOTTI IN CONTROLLO UFFICIALE

Qualora a fronte del campionamento l'esito risulti:

1_ASSENZA DI STEC: il campionamento è conforme.

2_PRESENZA PRESUNTIVA DI STEC: l'ACL comunica l'esito al Malghese e all'AAFVG. E' responsabilità del Malghese stabilire le misure da adottare, con il supporto dell'AAFVG, al fine di mitigare il rischio di una contaminazione.

A fronte di mancata soddisfazione, la AC può integrare le misure proposte dal Malghese.

3_PRESENZA DI STEC: l'ACL dispone le misure necessarie da adottarsi. Tutte le cagliate prelevate quella settimana sono da ritenersi positive. I prodotti derivati sono oggetto di trattamento termico, di distruzione o di ulteriore ricampionamento a 365 giorni. Le cagliate dei 7 giorni successivi sono da rivalutare anche a seguito dell'ispezione ufficiale condotta dall' ACL. In ogni caso, l'intera settimana viene valutata sulla scorta dell'esito più sfavorevole.

In caso di valutazione non favorevole all'ispezione, tutti i formaggi prodotti dal momento dell'isolamento di STEC nella cagliata potranno essere destinati alla produzione di alimenti cotti (es. frico, formaggio alla piastra) oppure essere destinati alla stagionatura e sottoposti a campionamento dopo 365 giorni (il campionamento deve interessare tutte le forme prodotte). In alternativa, se non risulta possibile trattarli con metodiche che garantiscano l'eliminazione del pericolo STEC, dovranno essere destinati alla distruzione. Il servizio veterinario impone eventuali misure di miglioramento da sottoporre a rivalutazione analitica con il campionamento rafforzato. In alternativa il servizio veterinario dispone che il latte delle produzioni successive deve essere pastorizzato o destinato a caseifici che producono prodotti a latte pastorizzato

Matrice	Parametro	Valore atteso	Note
Cagliata* in tutte le malghe La conta di stafilococchi, enterotossine e acidità verranno ricercati esclusivamente nei campionamenti a cura del SV)	conta Stafilococchi coag positivi Enterotossine (se Stafilo > 100.000 ufc/gr) Acidità	< 100.000 ufc/gr Non rilevabili in 25 gr	Picco massimo di crescita degli stafilococchi coagulasi positivi. Fornisce informazioni sul corretto andamento dei processi di lavorazione del latte. *campione costituito da un pool di almeno 3 cagliate. Questo campione va prelevato il primo giorno di lavorazione del latte in malga, terminato il carico degli animali.
In caso di superamento del limite di stafilococchi (ed enterotossine negative) il formaggio derivante da quel lotto di lavorazione verrà controllato prima della commercializzazione su una unità campionaria per ricerca stafilococchi coagulasi positivi ed eventuali enterotossine			
Cagliata* in tutte le malghe	STEC	Non rilevabile in 25 gr	Indice di contaminazione fecale nel latte.
<p>Il Servizio Veterinario, con personale competente per le aree B e C, interviene con propria ispezione nelle malghe che nella valutazione gestionale e analitica si sono dimostrate le più a rischio.</p> <p>In caso di positività o presunta positività, è raccomandata un'accurata sanificazione di tutto l'impianto, della strumentazione e delle superfici, che potrà essere valutata anche attraverso l'attività di campionamento ambientale.</p>			
Microbiologico acqua in autocontrollo	E. coli Enterococchi	< 1 ufc/ml < 1 ufc/ml	Analisi da eseguire ad inizio stagione di alpeggio. Entro 30 giorni il referto deve essere inviato al SV. Le non conformità vanno gestite e la loro risoluzione comunicata al SV. Il mancato invio del referto entro il termine stabilito determinerà la sospensione dell'attività
Prodotto finito	Salmonella L. monocytogenes	Non rilevabile in 25 gr	Si procede campionando, in singola unità campionaria/aliquota, i prodotti disponibili

(es. ricotta fresca, ricotta affumicata, formaggio, burro.) Si procede campionando in singola unità campionaria/aliquota, i prodotti disponibili in malga	E.coli β -glucuronidasi positivi	Non rilevabile in 25 gr <10 ufc/g per i formaggi a latte crudo <10.000 ufc/g e analisi su singola aliquota	in malga, preferibilmente prodotti nella giornata. Ai sensi del Reg. 2073/05 e del CSR 212/10 novembre 2016 per quanto concerne i pericoli eventuali alimenti non conformi possono essere commercializzati in seguito a negativizzazione o, se ciò non avviene, devono essere distrutti.
--	--	--	---

Secondo quanto stabilito dal Regolamento PPL, il latte della sera prima della lavorazione va mantenuto ad una temperatura non superiore ai 14° C.

Il Laboratorio IZS rende disponibile ogni esito analitico all' ACL e all'AAFVG

3. GESTIONE DEL MARCHIO

Gli operatori che aderiscono al progetto PPL Malghe sono tenuti all'osservanza delle disposizioni di cui all'art. 18 del regolamento in materia di etichettatura e rintracciabilità. Nel merito i prodotti devono essere identificati con la dicitura FVG – Malga - nome della malga – PPL

Si precisa che la sopra richiamata dicitura identificativa, relativa ai formaggi, va inserita nelle fascere ed è ben visibile e posizionata sullo scalzo.