

# Ordinanza del DFI concernente la trasformazione igienica del latte nelle aziende di estivazione

dell'11 maggio 2009

---

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),*

visto l'articolo 48 capoverso 2 lettera a dell'ordinanza del 23 novembre 2005<sup>1</sup>  
sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

*ordina:*

## **Art. 1** Oggetto e campo d'applicazione

<sup>1</sup> La presente ordinanza stabilisce specifiche disposizioni in materia di igiene per la trasformazione del latte nelle aziende di estivazione.

<sup>2</sup> Per le aziende di estivazione in cui viene trasformato il latte, le disposizioni della presente ordinanza sono prioritarie rispetto agli articoli 8, 10, 14, 15, 21 e 48 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>2</sup> sui requisiti igienici.

<sup>3</sup> Per il resto, anche per queste aziende di estivazione vigono le disposizioni dell'ordinanza sui requisiti igienici.

## **Art. 2** Azienda di estivazione

Un'azienda di estivazione è un'azienda ai sensi dell'articolo 9 dell'ordinanza del 7 dicembre 1998<sup>3</sup> sulla terminologia agricola.

## **Art. 3** Disposizioni per i locali

<sup>1</sup> I locali di un'azienda di estivazione in cui si trattano latte e latticini (locali di trasformazione, locali di maturazione e locali di deposito) devono essere concepiti e sistemati in modo da garantire una buona igiene delle derrate alimentari e da impedirne la contaminazione durante le fasi di lavorazione e tra una fase e l'altra.

<sup>2</sup> Essi devono in particolare adempire i requisiti seguenti:

- a. i pavimenti devono essere mantenuti in condizioni ineccepibili, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. Devono essere di materiale solido, atossico e resistente agli acidi. Devono essere muniti di un sistema di drenaggio igienico. I pavimenti dei locali destinati all'immagazzinamento dei latticini (cantine o depositi) possono essere costituiti da materiali non solidi;

RS 817.024.2

<sup>1</sup> RS 817.02

<sup>2</sup> RS 817.024.1

<sup>3</sup> RS 910.91

- b. le pareti devono essere mantenute in condizioni ineccepibili; devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare nei settori direttamente adibiti alla trasformazione;
- c. i soffitti, la superficie interna del tetto direttamente visibile e le strutture di copertura devono essere costruiti e lavorati in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e limitare il più possibile la formazione di vapore acqueo e di muffa indesiderata, nonché la caduta di particelle;
- d. le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia. Se si possono aprire verso l'esterno devono essere munite, se necessario, di reti antinsetti;
- e. le porte devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. Le porte che dalla stalla si aprono direttamente verso un locale adibito alla trasformazione devono essere munite di chiusura ermetica;
- f. le superfici nei settori in cui sono trattate le derrate alimentari, in particolare le superfici a diretto contatto con derrate alimentari, devono essere mantenute in condizioni ineccepibili ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. Devono essere di materiale resistente all'usura e atossico.

<sup>3</sup> Se sono impiegati materiali che non soddisfano i requisiti di cui al capoverso 2, la persona responsabile deve dimostrare all'autorità cantonale competente in materia di esecuzione che tali materiali sono adeguati. Il legno in condizioni ineccepibili è un materiale consentito.

<sup>4</sup> Vanno installati dispositivi adeguati per pulire, disinfettare e depositare gli strumenti di lavoro e le attrezzature. Questi dispositivi devono essere resistenti alla corrosione e facili da pulire. Deve inoltre essere disponibile un'erogazione di acqua calda e fredda.

<sup>5</sup> Il latte deve essere trasformato in un apposito locale. Fanno eccezione le aziende di estivazione in cui tale locale può essere usato anche per la cucina e il consumo dei pasti. In queste aziende i settori usati per la trasformazione del latte devono essere chiaramente separati dai settori usati per la cucina e il consumo dei pasti.

<sup>6</sup> È consentita la tradizionale fabbricazione in caldaie sospese su fuoco aperto.

<sup>7</sup> La legna usata come combustibile nel locale di trasformazione può essere accatastata in tale locale.

#### **Art. 4** Impianti sanitari

<sup>1</sup> Le aziende di estivazione devono essere munite di gabinetti in condizioni igieniche ineccepibili. I gabinetti non devono aprirsi direttamente sui locali destinati al trattamento delle derrate alimentari.

<sup>2</sup> In luoghi adeguati devono essere previsti dispositivi per lavarsi e asciugarsi le mani in modo igienico.

<sup>3</sup> Tutti gli impianti sanitari devono essere provvisti di un'adeguata ventilazione naturale o artificiale.

**Art. 5**            Attrezzature

<sup>1</sup> I recipienti, gli apparecchi, gli strumenti e altri oggetti e attrezzature che entrano in contatto con il latte o i latticini devono essere di materiale idoneo per le derrate alimentari. Devono essere regolarmente puliti a fondo e, se necessario, disinfettati, per evitare ogni rischio di contaminazione.

<sup>2</sup> Sono consentite attrezzature di legno in condizioni ineccepibili. Dopo l'uso, devono essere pulite a fondo con acqua calda ad almeno 85 °C.

<sup>3</sup> Nei locali di trasformazione usati anche per cucinare e consumare i pasti, per la trasformazione e il deposito del latte e dei latticini devono essere impiegati oggetti e attrezzature diversi.

**Art. 6**            Presenza di animali

<sup>1</sup> Non è consentito tenere né introdurre animali nei locali in cui sono trattate le derrate alimentari.

<sup>2</sup> La presenza di animali da compagnia nei locali di trasformazione usati anche per cucinare e consumare i pasti è consentita, in deroga al capoverso 1, quando il locale non è usato per la trasformazione del latte.

**Art. 7**            Igiene personale

<sup>1</sup> Durante il trattamento delle derrate alimentari, le persone che lavorano in un'azienda di estivazione devono osservare un'adeguata igiene e pulizia personale.

<sup>2</sup> Gli abiti di lavoro o, se necessario, gli indumenti protettivi devono essere funzionali e puliti.

<sup>3</sup> Se in un'azienda di estivazione una medesima persona si occupa della mungitura e della trasformazione del latte, essa deve garantire il trattamento igienico delle derrate alimentari mediante una separazione nel tempo tra le diverse fasi della lavorazione, mediante il cambiamento degli abiti, l'igiene delle mani e altre misure adeguate.

**Art. 8**            Trasformazione del latte

<sup>1</sup> Dopo la mungitura, il latte crudo deve essere efficacemente raffreddato.

<sup>2</sup> Se non è trasformato immediatamente dopo la mungitura, il latte crudo deve essere raffreddato entro due ore a una temperatura di 8 °C o inferiore e poi conservato a questa temperatura fino alla trasformazione.

<sup>3</sup> Il latte crudo destinato alla produzione di formaggio può essere conservato a una temperatura più elevata. La temperatura di deposito non deve tuttavia eccedere 18 °C. Se la temperatura di deposito eccede 8 °C, la lavorazione deve avvenire entro 24 ore dalla mungitura più vecchia. La sicurezza alimentare deve essere garantita in ogni momento.

**Art. 9** Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 25 maggio 2009.

11 maggio 2009

Dipartimento federale dell'interno:

Pascal Couchepin