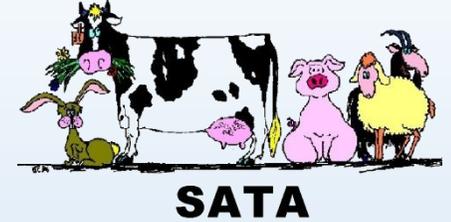




Associazione Regionale Allevatori della Lombardia
Via Kennedy, 30 – Crema CR
www.aral.lom.it info@aral.lom.it
Tel. 0373-897011



Presentazione del “Manuale Europeo per le Buone Prassi di Igiene nella produzione di formaggi artigianali e prodotti lattiero-caseari”

Katia Stradiotto – ARAL



Nel 2013 nasce l'associazione **FACEnetwork** con l'obiettivo di rappresentare e difendere gli interessi dei piccoli produttori di formaggi a livello nazionale ed europeo. Nella Rete i produttori di diversi paesi europei si confrontano su settori di interesse comune come la regolamentazione sanitaria, la conservazione delle conoscenze tradizionali, lo scambio di esperienze, le difficoltà per i caseifici di piccole dimensioni e la necessità di flessibilità nell'applicazione dei Regolamenti.

I soci sono:

- produttori di formaggi in caseifici di azienda agricola o artigianali,
- associazioni di agricoltori,
- centri tecnici e di ricerca, laboratori, veterinari e autorità sanitarie

di **15 paesi europei**

- Farmhouse and Artisan
- Cheese & Dairy Producers
- European Network

www.face-network.eu



Manuale Europeo per le Buone Prassi di Igiene

nella produzione di formaggi
artigianali e prodotti
caseari

Rivolta a:

Aziende Agricole e Produttori
Artigiani

Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network



Versione rivisitata del 20 Dicembre 2016



22 novembre 2017

Gazzetta ufficiale C 440
dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

60° anno
21 dicembre 2017

Sommario

II Comunicazioni

COMUNICAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI
DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2017/C 440/01

Comunicazione della Commissione relativa al Manuale europeo per le buone prassi igieniche nella
produzione di formaggi artigianali e prodotti lattiero-caseari 1



E' un Manuale volontario

Si rivolge a:

Produttori di formaggi e prodotti lattiero-caseari realizzati in “azienda agricola”, che lavorano il latte prodotto principalmente dai loro animali, secondo i metodi tradizionali

Produttori di formaggi e prodotti lattiero-caseari realizzati “artigianalmente”, che ritirano il latte da produttori locali e lo lavorano utilizzando attrezzature su piccola scala, secondo i metodi tradizionali

ma anche a:

- Esperti tecnici del settore per divulgare il manuale ed assicurare ai produttori una formazione adeguata ai suoi contenuti
- Autorità competenti: ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004 (articolo 10), il Manuale, una volta approvato dagli Stati Membri dell'UE dovrebbe essere preso in considerazione durante i controlli ufficiali.

Il Manuale fornisce esempi specifici per la filiera sia di deroghe che di adattamenti ai Regolamenti



COSA CONTIENE IL MANUALE?

1. BUONE PRASSI DI IGIENE (GHP)

Personale : igiene generale, formazione e salute

Locali ed attrezzatura

Pulizia

Disinfezione

Controllo dei parassiti

Qualità dell'acqua





2. BUONE PRASSI DI PRODUZIONE (GMP)

Colture

Coagulanti : produzione, conservazione, utilizzo

Aggiunte al latte e alla cagliata

Salatura

Conservazione e Trasporto del Prodotto

Vendita diretta





3. Piani basati sui principi del sistema HACCP

per raccolta del latte, stoccaggio in caseificio e lavorazione

per formaggi a coagulazione lattica

per formaggi a coagulazione mista ed enzimatica

per formaggi e prodotti caseari realizzati tramite evaporazione e precipitazione

per latte pastorizzato per il consumo umano

per latte crudo per il consumo umano diretto

per burro e panna

per prodotti caseari fermentati

per prodotti caseari non fermentati

	Fasi di lavorazione da monitorare	Perché dobbiamo prestare attenzione?	Azioni preventive	Controllo /monitoraggio	Azioni correttive
Contenuto della Colonna	<p>Ogni riga di questa colonna corrisponde ad una fase di produzione o ad un'operazione.</p> <p>Alcune righe possono essere facoltative ed alcune fasi possono non essere applicabili ad un prodotto specifico.</p>	<p>Questa colonna fornisce delle informazioni sulla natura e causa dei pericoli ad ogni fase. (M: contaminazione microbiologica o crescita, C: chimica, P⁴: fisica).</p>	<p>Questa Colonna propone delle azioni per prevenire o controllare il rischio alla fase di riferimento. Le azioni sono basate sulle buone prassi di igiene o su altri consigli tecnici.</p>	<p>Questa colonna descrive i mezzi di controllo per dimostrare l'efficienza nell'esecuzione delle azioni preventive. Nella maggior parte dei casi, vengono proposte <u>svariate opzioni</u>.</p> <p>I controlli possono essere misurazioni o azioni più soggettive, basate sull'esperienza del produttore, ad esempio: "ispezione visiva", "ispezione organolettica"</p>	<p>Questa colonna descrive l'azione appropriata successivamente al fallimento delle misure preventive per ristabilire una situazione soddisfacente.</p> <p>Le azioni correttive possono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - immediate, da effettuare mentre la produzione continua e/o - a medio termine, da effettuare prima della produzione successiva.

Il produttore ha la responsabilità di attenersi alle fasi applicabili al proprio processo produttivo e ai controlli appropriati ad esse.



A COSA SERVE QUESTO MANUALE?

Si utilizza per realizzare Manuali di Autocontrollo aziendali che rispettano

REGOLAMENTI UE

CARATTERISTICHE AZIENDALI
(tipo prodotti, quantità, tipo
attrezzature, casaro)



L'IDEALE PERCHE' "L'AUTOCONTROLLO"
FUNZIONI ANCHE NELLE PICCOLE REALTA'?

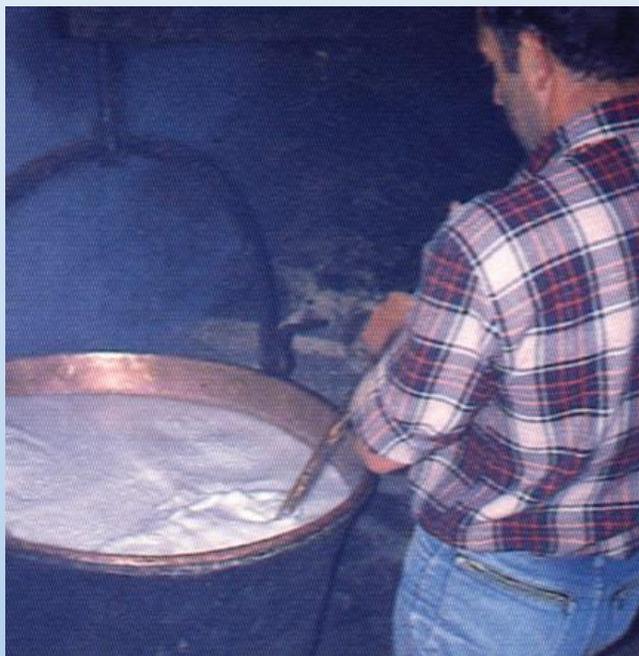
PRODUTTURE

aiutato da tecnico

realizza il proprio

**MANUALE per AUTOCONTROLLO
del caseificio**

e ne garantisce la "manutenzione"



Il successo di questo strumento passa solo attraverso la

FORMAZIONE
dei produttori



FACE-network meeting 2017

Grazie e Buon lavoro