

DIRETTIVA 94/71/CE DEL CONSIGLIO

del 13 dicembre 1994

che modifica la direttiva 92/46/CEE che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte

IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

vista la direttiva 92/46/CEE del Consiglio, del 16 giugno 1992, che stabilisce le norme sanitarie per la produzione e la commercializzazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 21,

vista la proposta della Commissione,

considerando che dopo esame approfondito di alcune disposizioni degli allegati della direttiva 92/46/CEE appare necessario apportarvi degli adattamenti tecnici al fine di assicurarne una migliore applicazione; che dette modifiche riguardano, in particolare, le temperature di raccolta del latte crudo, le norme relative alle attrezzature degli stabilimenti di trattamento o di trasformazione e alla fabbricazione di latte trattato termicamente e di prodotti a base di latte,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La direttiva 92/46/CEE è modificata come segue:

1) Nell'allegato A, capitolo I, punto 1:

i) alla lettera b), punto i), è aggiunto il seguente testo:

«a meno che il latte sia destinato alla fabbricazione di formaggi con periodo di maturazione pari ad almeno due mesi»;

ii) è aggiunto il seguente capoverso:

«Il latte e i prodotti a base di latte non devono provenire da una zona di sorveglianza delimitata a norma della direttiva 85/511/CEE (*), a meno che il latte sia stato sottoposto, sotto il controllo dell'autorità competente, ad una prima pastorizzazione (71,7 °C per 15 secondi) seguita da:

a) un secondo trattamento termico avente come conseguenza una reazione negativa alla prova di perossidasi; ovvero

b) un procedimento di essiccazione comprendente un riscaldamento di effetto equivalente al trattamento termico di cui alla lettera a); ovvero

c) un secondo trattamento mediante il quale il pH è stato abbassato e mantenuto per almeno un'ora ad un livello inferiore a 6.

(*) Direttiva 85/511/CEE del Consiglio, del 18 novembre 1985, che stabilisce norme comunitarie di lotta contro l'afta epizootica (GU n. L 315 del 26. 11. 1985, pag. 11). Direttiva modificata da ultimo dalla decisione 92/380/CEE della Commissione (GU n. L 198 del 17. 7. 1992, pag. 54).»

2) All'allegato A, capitolo III, sezione A, il testo del punto 2 è sostituito dal seguente:

«2. Il latte deve essere posto, immediatamente dopo la mungitura, in un luogo pulito e progettato in modo da evitare qualsiasi effetto nefasto nella sua qualità. Qualora la raccolta non sia effettuata entro le due ore successive alla fine della mungitura, il latte deve essere raffreddato ad una temperatura pari o inferiore a 8 °C in caso di raccolta giornaliera e a 6 °C qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente; durante il trasporto agli stabilimenti di trattamento e/o di trasformazione la temperatura del latte refrigerato non deve superare i 10 °C, salvo il caso in cui il latte sia stato raccolto nelle due ore successive alla mungitura.

Per motivi tecnici relativi alla fabbricazione di alcuni prodotti a base di latte le autorità competenti possono concedere deroghe relative alle temperature di cui al primo comma, purché il prodotto finale sia conforme alle norme enunciate nell'allegato C, capitolo II.»

3) All'allegato A, capitolo IV,

a) il titolo è sostituito dal seguente:

«Norme da osservare al momento della raccolta presso l'azienda di produzione per l'ammissione del latte crudo nello stabilimento di trattamento o di trasformazione»;

⁽¹⁾ GU n. L 268 del 14. 9. 1992, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla decisione 94/330/CE della Commissione (GU n. L 146 dell'11. 6. 1994, pag. 23).

- b) è inserita la seguente frase come preambolo prima della sezione A:

«Ai fini dell'osservanza di tali norme, l'analisi del latte crudo è effettuata separatamente su un campione rappresentativo della raccolta di ciascuna azienda di produzione.»;

- c) alla sezione A, punti 1 e 2, la nota (b) è sostituita dalla seguente:

«(b) Media geometrica calcolata, con almeno un prelievo al mese, su un periodo di tre mesi. Qualora il livello della produzione sia molto variabile secondo la stagione, uno Stato membro può essere autorizzato, in base alla procedura prevista dall'articolo 31 della presente direttiva, ad applicare un diverso metodo di calcolo dei risultati per il periodo di bassa lattazione.»

- 4) All'allegato A, capitolo IV, il testo della sezione C è sostituito dal seguente:

«C. Per il latte crudo di capra, pecora e bufala devono ricorrere i seguenti requisiti:

- 1) qualora sia destinato alla produzione di latte alimentare trattato termicamente o alla fabbricazione di prodotti a base di latte trattato mediante calore:

	A decorrere dal 1° gennaio 1995	A decorrere dal 1° dicembre 1999
tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 3 000 000	< 1 500 000 (a)

(a) Fatto salvo il risultato del riesame che deve essere effettuato conformemente all'articolo 21.»

- 2) qualora sia destinato alla produzione di prodotti a base di latte crudo mediante un procedimento che non comprenda alcun trattamento termico:

	A decorrere dal 1° gennaio 1995	A decorrere dal 1° dicembre 1999
tenore di germi a 30 °C (per ml)	≤ 1 000 000	< 500 000

- 5) All'allegato B, capitolo I, punto 3, il testo della frase introduttiva è sostituito dal seguente:

«3) nei locali di magazzinaggio delle materie prime e dei prodotti contemplati dalla presente direttiva le stesse condizioni di cui al punto 2, lettere da a) a f), salvo:».

- 6) All'allegato B, capitolo II, sezione A, il testo del punto 3 è sostituito dal seguente:

«3. I locali di lavoro, gli utensili e le attrezzature non devono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione dei prodotti per i quali è stata rilasciata l'autorizzazione.

Tuttavia, essi possono essere utilizzati per la lavorazione — simultanea o in momenti diversi — di altri prodotti alimentari adatti al consumo umano o di altri prodotti a base di latte di qualità alimentare ma destinati ad un uso diverso dal consumo umano, previa autorizzazione dell'autorità competente, a condizione che tali operazioni non provochino contaminazioni dei prodotti per i quali è stata rilasciata l'autorizzazione.»

- 7) All'allegato B, capitolo III, il titolo è sostituito dal seguente:

«Condizioni speciali per il riconoscimento dei centri di raccolta».

- 8) All'allegato B, capitolo IV, il titolo è sostituito dal seguente:

«Condizioni speciali per il riconoscimento dei centri di normalizzazione».

- 9) All'allegato B, capitolo V, il testo della lettera a) è sostituito dal seguente:

«a) dispositivi che consentano di effettuare, in modo adeguato, meccanicamente la riempitura e la chiusura automatica, dopo la riempitura, dei recipienti destinati al confezionamento del latte alimentare trattato termicamente e dei prodotti a base di latte che si presentano sotto forma liquida, purché queste operazioni siano effettuate nello stabilimento. Tale requisito non è prescritto per i bidoni, le cisterne e le confezioni superiori ai quattro litri.

Tuttavia, nel caso di una produzione limitata di latte liquido da bere, le autorità competenti possono autorizzare metodi alternativi che utilizzino mezzi di riempitura e di chiusura non automatici, purché i metodi in questione offrano garanzie equivalenti in materia di igiene.»

- 10) All'allegato B, capitolo V, lettera b), il riferimento «nei casi previsti ai capitoli III e IV dell'allegato A» è sostituito da «nei casi previsti ai capitoli III e IV».

- 11) All'allegato B, capitolo V, il testo della lettera f) è sostituito dal seguente:

«f) 1) per gli stabilimenti di trattamento, un'attrezzatura per il trattamento termico del latte approvata o autorizzata dall'autorità competente, munita di:

- un regolatore automatico della temperatura,
- un termometro registratore,
- un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente,
- un sistema di sicurezza adeguato che impedisca la miscela del latte trattato termicamente con il latte non completamente riscaldato,
- un registratore automatico del dispositivo di sicurezza di cui al precedente trattino o una procedura di controllo dell'efficacia di tale dispositivo.

Tuttavia le autorità competenti possono autorizzare, nell'ambito del riconoscimento degli stabilimenti, attrezzature differenti che assicurino prestazioni equivalenti con le stesse garanzie sanitarie;

- 2) per gli stabilimenti di trasformazione, purché tali operazioni siano effettuate nello stabilimento, un'attrezzatura e un metodo per il riscaldamento, la termizzazione o il trattamento termico rispondenti ai requisiti igienici.»
- 12) All'allegato B, capitolo VI, il testo del punto 3 è sostituito dal seguente:
- «3) Le attrezzature, i recipienti e le attrezzature che durante la fabbricazione vengono a contatto con latte o prodotti a base di latte o altre materie prime deperibili devono essere puliti e, se necessario, disinfettati secondo una periodicità e procedimenti conformi ai principi di cui all'articolo 14, punto 1.»
- 13) All'allegato B, capitolo VI, il testo del punto 4 è sostituito dal seguente:
- «4) I locali di trattamento devono essere puliti secondo una periodicità e procedimenti conformi ai principi di cui all'articolo 14, punto 1.»
- 14) All'allegato C, capitolo I, sezione A, punto 2, secondo comma, prima frase, dopo le parole «latte crudo» sono aggiunte le parole «di vacca».
- 15) Nell'allegato C, capitolo I, sezione A, punto 3, lettera a), il testo del primo trattino è sostituito dal seguente:
- «— il latte crudo, se non è sottoposto a trattamento entro le 36 ore successive alla sua ammissione, non superi, immediatamente prima del trattamento termico, un tenore di germi a 30 °C di 300 000 per ml se si tratta di latte di vacca».
- 16) All'allegato C, capitolo I, sezione A, punto 4, lettera d) è aggiunta la seguente frase:

«Il latte pastorizzato può essere prodotto nelle stesse condizioni con latte crudo che abbia subito solo una termizzazione iniziale».

- 17) All'allegato C, capitolo I, sezione B, il testo del punto 1 è sostituito dal seguente:
- «1. Il conduttore o il gestore dello stabilimento di trasformazione deve prendere tutte le misure necessarie per accertarsi che il latte crudo sia trattato mediante riscaldamento oppure, ove si tratti di prodotti a base di latte crudo, che sia utilizzato quest'ultimo:
- nel più breve tempo possibile dopo la sua ammissione, se il latte non è refrigerato,
 - entro le 36 ore successive alla sua ammissione, se il latte è conservato ad una temperatura non superiore a 6 °C,
 - entro le 48 ore successive alla sua ammissione, se il latte è conservato ad una temperatura pari o inferiore a 4 °C,
 - entro le 72 ore se si tratta di latte di bufala, di pecora e di capra.

Tuttavia, per motivi tecnologici relativi alla fabbricazione di alcuni prodotti a base di latte le autorità competenti possono autorizzare un superamento dei tempi e delle temperature di cui ai precedenti trattini.

Esse informano la Commissione in merito a tali deroghe nonché ai motivi tecnologici che le giustificano.»

- 18) All'allegato C, capitolo I, sezione B, punto 3, lettera a), il testo del punto i) è sostituito dal seguente:
- «i) essere ottenuto da latte crudo che, se non è trattato entro le 36 ore successive alla sua ammissione nello stabilimento, abbia, prima della termizzazione, una concentrazione di germi a 30 °C non superiore a 300 000 germi per ml se si tratta di latte di vacca;».
- 19) All'allegato C, capitolo II, sezione A
- nella tabella al punto 1, alla rubrica «Salmonella spp», alla colonna «Norme» le due indicazioni «Assenza nei 25 g (c)» sono sostituite da «Assenza in 1 g»;
 - al punto 2, il testo degli ultimi due commi è sostituito dal seguente:
- «Inoltre, per quanto concerne i formaggi a base di latte crudo e latte sottoposto a termizzazione e i formaggi a pasta molle, ogni superamento della norma M deve comportare la ricerca dell'eventuale presenza di ceppi di *Staphylococcus aureus* enterotossigeni o di ceppi di *Escherichia coli* ritenuti patogeni nonché, ove necessario, dell'eventuale presenza nei prodotti di tossine stafilococche secondo metodi da fissare in base alla procedura di cui all'articolo 31 della pre-

sente direttiva: L'individuazione dei ceppi summenzionati e/o la presenza di enterotossina stafilococcica comportano il ritiro dal mercato di tutte le partite infette. In tal caso l'autorità competente è informata dei risultati ottenuti conformemente all'articolo 14, paragrafo 1, secondo comma, quinto trattino della presente direttiva nonché delle azioni messe in atto per il ritiro delle partite infette e delle procedure adottate per correggere il sistema di sorveglianza della produzione.»

- 20) All'allegato C, capitolo II, sezione A, punto 4, la frase introduttiva è sostituita dalla seguente:

«Inoltre, per i prodotti a base di latte che si presentano sotto forma liquida o gelificata, i quali hanno subito un trattamento UHT o di sterilizzazione e sono destinati ad essere conservati a temperatura ambiente, devono ricorrere, dopo l'incubazione di quindici giorni a 30 °C, i seguenti requisiti:».

- 21) All'allegato C, capitolo III, punto 3 è aggiunta la frase seguente:

«Tuttavia, nel caso di una produzione limitata, le autorità competenti possono autorizzare una chiusura non automatica purché siano offerte garanzie equivalenti in materia di igiene.»

- 22) All'allegato C, capitolo III, punto 4 il testo del secondo comma è sostituito dal seguente:

«La chiusura dei recipienti deve essere effettuata nello stabilimento nel quale è stato eseguito l'ultimo trattamento termico del latte alimentare e/o dei prodotti a base di latte che si presentano sotto forma liquida, immediatamente dopo la riempitura, mediante un dispositivo di chiusura tale da garantire la protezione delle caratteristiche del latte da agenti esterni nocivi. Il sistema di chiusura deve essere concepito in modo che, dopo l'apertura, la prova dell'apertura rimanga evidente e facilmente verificabile.»

- 23) All'allegato C, capitolo III, il testo del punto 5 è sostituito dal seguente:

«5. Il conduttore o il gestore dello stabilimento deve far figurare sulla confezione del latte trattato termicamente e dei prodotti a base di latte che si presentano sotto forma liquida, a fini di controllo, in modo visibile e leggibile, oltre alle indicazioni previste al capitolo IV:

- la natura del trattamento termico subito dal latte,
- qualsiasi menzione in chiaro o in codice che consenta l'identificazione della data dell'ultimo trattamento termico,

— per il latte pastorizzato, la temperatura alla quale il prodotto deve essere conservato.

Tuttavia, tali indicazioni possono non figurare sulle bottiglie di vetro destinate a essere riutilizzate di cui all'articolo 11, paragrafo 6 della direttiva 79/112/CEE.»

- 24) All'allegato C, capitolo IV, sezione A, punto 1, il testo dell'ultima frase è sostituito dal seguente:

«Tuttavia, qualora prodotti di piccole dimensioni siano confezionati individualmente e successivamente imballati insieme o qualora queste piccole porzioni confezionate individualmente siano vendute al consumatore finale è sufficiente che il bollo sanitario sia apposto sulla confezione multipla.»

- 25) All'allegato C, capitolo IV, sezione A, punto 3, lettera a):

a) è aggiunto il punto seguente:

«iii) oppure:

— nella parte superiore, il nome o le iniziali del paese speditore in lettere maiuscole, vale a dire, per la Comunità, le lettere:

B-DK-D-EL-E-F-IRL-I-L-NL-P-UK,

— al centro, un riferimento al punto in cui è indicato il numero di riconoscimento dello stabilimento,

— nella parte inferiore, una delle seguenti sigle:

CEE-EØF-EWG-EEC-EEG»;

- b) la frase seguente è aggiunta come secondo comma:

«Per bottiglie, imballaggi e recipienti di cui all'articolo 11, paragrafi 4 e 6 della direttiva 79/112/CEE, il bollo sanitario può recare solo le iniziali del paese speditore e il numero di riconoscimento dello stabilimento.»

- 26) All'allegato C, capitolo IV, sezione A, al punto 3, lettera b), l'ultima frase è soppressa.

- 27) All'allegato C, capitolo IV, sezione A, è aggiunto il seguente punto:

«4. Ai fini dell'esaurimento degli imballaggi e delle confezioni esistenti, l'apposizione del bollo sanitario sugli imballaggi e sulle confezioni è obbligatoria solo a decorrere dal 1° gennaio 1996. Tuttavia le indicazioni contenute nel bollo sanitario devono figurare sul documento di accompagnamento commerciale di cui all'articolo 5,

punto 8, e all'articolo 7, paragrafo A, punto 9, ultimo comma della presente direttiva.»

28) All'allegato C, capitolo V, punto 7 è aggiunto il membro di frase seguente:

«e autorizzare una tolleranza di + 2 °C durante le consegne ai dettaglianti».

Articolo 2

1. Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva anteriormente al 1° luglio 1995. Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Gli Stati membri che hanno optato per un controllo del contenuto di cellule somatiche all'ammissione del latte crudo nello stabilimento di trattamento o di trasformazione dispongono di un termine supplementare di 24 mesi per conformarsi ai requisiti introdotti dall'articolo 1, punto 3, lettera b) della presente direttiva.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate da un siffatto riferimento all'atto della

pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

2. Gli Stati membri comunicano alla Commissione il testo delle disposizioni essenziali di diritto interno che essi adottano nel settore disciplinato dalla presente direttiva.

Articolo 3

La presente direttiva entra in vigore il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Articolo 4

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

Fatto a Bruxelles, addì 13 dicembre 1994.

Per il Consiglio

Il Presidente

J. BORCHERT