

Allegato A

Disposizioni regionali per la disciplina della vendita diretta di latte crudo dal produttore al consumatore finale

L'operatore del settore alimentare che intende vendere latte crudo direttamente al consumatore finale deve essere "produttore agricolo" ai sensi del D. Lgs. 18 maggio 2001, n. 228.

Non è ammessa la vendita di latte crudo da parte di produttori agricoli associati, cooperative e centri di raccolta latte.

È consentita la vendita diretta di latte crudo destinato all'alimentazione umana dal produttore agricolo al consumatore finale esclusivamente secondo le seguenti modalità:

- € direttamente nell'azienda di produzione attraverso la mescita in contenitori di proprietà dell'acquirente al seguito di quest'ultimo;
- € attraverso l'utilizzo di macchine erogatrici collocate nella stessa azienda di produzione o al di fuori di questa;
- € in apposito locale di vendita aziendale previo confezionamento del latte crudo e relativa etichettatura prima della vendita.

E' inoltre possibile effettuare la vendita di latte crudo al consumatore finale da parte dell'azienda agricola produttrice non esclusivamente presso la sede dell'azienda medesima, ma in strutture a questa collegate funzionalmente, e cioè:

- € chioschi o comunque postazioni fisse allestite presso fiere o mercati agricoli e zootecnici;
- € posteggi presso mercati in sede propria o mercati su strada mediante automezzi di tipo negozio mobile o banchi temporanei;
- € punti vendita esterni all'azienda di produzione purchè gli spazi risultino in uso al produttore (proprietà, affitto, comodato d'uso, ecc) compresi quelli presso le cooperative lattiero casearie di cui il produttore è eventualmente socio.

Nei primi due casi summenzionati dovranno comunque essere rispettati i requisiti igienico sanitari previsti dall'Allegato II, capitolo III, del Reg. (CE) n. 852/2004 e le disposizioni previste dalle altre normative vigenti che disciplinano il settore.

Le macchine erogatrici utilizzate per la vendita diretta di latte crudo al consumatore finale devono essere registrate ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004, secondo le modalità previste dal paragrafo "Inizio dell'attività".

L'operatore, prima di iniziare l'attività di vendita diretta al consumatore di latte crudo, deve verificare in regime di autocontrollo il possesso dei requisiti igienico sanitari stabiliti dal presente documento, con particolare riguardo ai parametri indicati nelle Tabelle 1 e 2, e predisporre adeguate procedure o sistemi finalizzati ad assicurare il rispetto nel tempo dei requisiti di cui sopra, se del caso, tenendo conto del posizionamento degli erogatori.

Restano comunque impregiudicati tutti gli obblighi posti in capo al produttore dalla normativa in materia di quote latte sia in termini di contabilizzazione aziendale che in termini di dichiarazione di fine periodo (nel caso di specie con riferimento al regime delle vendite dirette, nel cui ambito il latte crudo venduto direttamente rientra) nonché gli adempimenti di natura fiscale.

INIZIO DELL'ATTIVITÀ

L'operatore che intende intraprendere la vendita diretta di latte crudo al consumatore finale deve darne comunicazione ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 al fine di essere registrato, allegando tutta la documentazione prevista, sintetizzata nell'allegato B.

Contestualmente alla comunicazione di inizio attività infatti, il titolare dell'azienda agricola deve presentare una dettagliata relazione tecnica, specificando le modalità con cui intende effettuare la vendita del latte crudo.

La comunicazione di inizio attività deve pervenire, con le modalità previste dalla normativa vigente, al Servizio Veterinario dell'Ausl in cui ha sede l'allevamento e a ogni Ausl nel cui territorio si intende installare erogatori.

La vendita diretta di latte crudo al consumatore finale può comunque avere inizio solo a seguito della verifica con esito positivo da parte del Servizio Veterinario dell'Ausl, entro 30 giorni, dei risultati ottenuti in regime di autocontrollo, del possesso dei requisiti igienico sanitari stabiliti dal presente documento, con particolare riguardo ai parametri indicati nelle Tabelle 1 e 2.

In caso di modifiche di titolarità, strutturali, impiantistiche o produttive, di installazione, dismissione o spostamento di una macchina erogatrice e in caso di chiusura dell'attività, l'operatore deve darne comunicazione al Servizio Veterinario dell'Ausl competente per territorio.

Anche l'interruzione temporanea dell'attività, dell'azienda o di un distributore, deve essere comunicata al Servizio Veterinario competente.

Il Servizio Veterinario competente per territorio in cui ha sede la macchina erogatrice ma non l'allevamento di produzione deve verificare la registrazione dell'azienda di produzione prima di procedere all'inserimento dell'utente nel sistema informativo regionale (SIEV).

PRESCRIZIONI SANITARIE RELATIVE ALLE AZIENDE E AL BESTIAME DA LATTE

Le aziende di produzione che intendono intraprendere la vendita di latte crudo direttamente al consumatore finale devono:

- € essere registrate ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004;
- € essere conformi a quanto previsto dall'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, del Reg. (CE) n. 853/2004 e s.m.i. (Latte crudo e colostro - produzione primaria);
- € rispettare le disposizioni previste dall'Allegato I relativo alla "Produzione primaria" del Reg. (CE) n. 852/2004, con particolare riguardo alla tenuta delle registrazioni;
- € essere controllate, ai sensi della Direttiva n. 64/432/CEE e della Direttiva n. 91/68/CEE, con frequenza almeno annuale per quanto riguarda la tubercolosi (bovidi) e la brucellosi (tutte le specie sensibili).

Inoltre i capi delle aziende medesime devono:

- € essere in buono stato di salute e di nutrizione,
- € essere alimentati in modo corretto,
- € essere sottoposti a controllo sistematico della mammella,
- € essere tenuti separati da capi non idonei temporaneamente alla produzione del latte.

Qualora l'operatore scelga di destinare esclusivamente un gruppo di animali alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale, tale opzione deve essere sottoposta al parere preventivo del Servizio Veterinario che valuterà se le caratteristiche strutturali e gestionali dell'allevamento sono idonee a consentire la gestione separata del gruppo e verificherà la presenza di eventuali fattori di rischio.

L'operatore deve, quindi, attenersi alle seguenti procedure:

- € il gruppo deve essere tenuto sempre separato dagli altri componenti della mandria, evitando contatti diretti e indiretti con altri animali e loro deiezioni;
- € il gruppo di animali deve essere munto prima di tutti gli altri animali;
- € lo stoccaggio del latte deve avvenire separatamente in un serbatoio adibito esclusivamente alla vendita del latte crudo direttamente al consumatore finale;
- € l'elenco dei capi scelti deve essere inserito nel piano di autocontrollo e deve essere sempre aggiornato.

Inoltre, ai fini della prevenzione delle tossinfezioni da *Escherichia coli* O157 verocitotossico, l'azienda di produzione che intende vendere latte crudo direttamente al consumatore finale deve

effettuare, in autocontrollo, controlli analitici in allevamento, sulle feci oltre che sul latte, secondo la programmazione minima e con le modalità descritte di seguito:

- € le feci devono essere prelevate individualmente (ampolla rettale) da tutti gli animali destinati alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale. I campioni debbono essere confezionati singolarmente in contenitore con tappo a tenuta o in sacchetti di polietilene chiusi ermeticamente, con un quantitativo minimo di 25 g;
- € Tuttavia può risultare accettabile che le prove siano effettuate su un campione pool composto dai campioni individuali di un massimo di 5 capi. In tal caso i campioni-pool saranno composti dal laboratorio che effettua le prove prelevando in proporzione da ogni campione individuale fino a raggiungere un quantitativo totale di 25g da sottoporre a prova;
- € qualora il pool risulti positivo, i capi debbono essere nuovamente prelevati e gli esami debbono essere condotti su campioni individuali nel più breve tempo possibile;
- € In caso di negatività di tutti i campioni individuali, i capi che compongono il pool dovranno essere esclusi precauzionalmente dalla produzione di latte crudo e riammessi successivamente a 3 prelievi individuali di feci con esito favorevole effettuati ad intervalli minimi consecutivi di 7-14 gg;
- € il campionamento delle feci degli animali selezionati per la produzione di latte crudo è preferibile venga effettuato con cadenza trimestrale, allo scopo di monitorare con un adeguato intervallo di tempo lo status dell'animale nei confronti dell'eliminazione di E. coli O157. Tuttavia, in rapporto alla valutazione del Servizio Veterinario competente circa il livello di rischio dell'allevamento, può risultare accettabile una frequenza minima di campionamento di 2 volte l'anno. In tal caso, i due campionamenti debbono avvenire a distanza minima di 4 mesi l'uno dall'altro, nel periodo maggio-ottobre e contestualmente al campionamento del latte per la ricerca di E. coli O157 verocitotossico.

L'inserimento di nuovi capi nel gruppo di animali destinati alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale (ad esempio primipare), deve essere sempre preceduto da almeno due prelievi consecutivi di feci (a distanza minima di 14 gg) con esito favorevole.

Nel caso di riammissione di capi nel gruppo di produzione di latte crudo (ad esempio animali in asciutta) può essere sufficiente un solo prelievo con esito favorevole, qualora il precedente prelievo favorevole non sia antecedente agli ultimi 6 mesi.

La mancanza di controlli o la non conformità a quanto stabilito per Escherichia coli O157 verocitotossico, compreso il mancato aggiornamento dell'elenco del gruppo, comporta l'immediata sospensione della vendita diretta del latte crudo al consumatore finale.

In caso di positività a E. coli O157 verocitotossico nelle feci o nel latte, oltre a quanto previsto nel paragrafo "Azioni in caso di non conformità del latte", si deve procedere alla immediata esclusione del/dei capo/i positivo/i dalla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale. Il capo escluso può essere riammesso alla produzione a seguito di 3 controlli sulle feci favorevoli a intervallo di 7-15 giorni e di una valutazione favorevole del Servizio Veterinario che tenga conto della situazione dell'allevamento (dati di prevalenza, possibilità di costituire una coorte negativa che possa essere gestita separatamente, ecc.).

REQUISITI STRUTTURALI E GESTIONALI DELLE AZIENDE ZOOTECNICHE E DEI DISTRIBUTORI

Le aziende produttrici di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale devono disporre di locali di stabulazione costruiti e gestiti in modo tale da garantire per tutti i capi allevati condizioni igieniche di benessere e salute tali da non influire negativamente sulle operazioni di mungitura e manipolazione del latte; pertanto le stalle devono essere sgombre da rifiuti di qualsiasi tipo, con

lettiere e ricoveri correttamente gestiti e devono disporre di sistemi atti a combattere e impedire la presenza di animali indesiderati e infestanti.

Le aziende devono disporre di locali che garantiscano l'isolamento degli animali affetti, o per i quali esiste il sospetto che siano affetti, da una malattia infettiva trasmissibile all'uomo attraverso il latte.

Le aziende devono, inoltre, rispettare le seguenti disposizioni:

€ **nel caso si provveda a imbottigliare il latte crudo in contenitori (di proprietà dell'acquirente o messi a disposizione dal produttore), esclusivamente al momento della vendita:**

1. la cisterna di conservazione deve essere dotata di termometro, di agitatore e di idoneo rubinetto posto ad almeno 50 cm dal suolo. Qualora la vasca refrigerante sia utilizzata anche per la consegna al raccoglitore, il rubinetto non deve consentire il collegamento con l'autobotte di ritiro del latte, per il quale deve essere utilizzata l'apposita valvola;
2. nel locale di stoccaggio deve essere presente un lavabo con dotazione di prodotti per la pulizia e disinfezione e mezzi igienici per asciugarsi le mani;
3. il rifornimento di acqua potabile ai sensi della legislazione vigente per le operazioni di mungitura, pulizia e raffreddamento.

€ **nel caso si provveda alla vendita del latte crudo tramite distributori questi devono :**

1. essere di facile e agevole pulizia nonché disinfettabili, sia internamente che esternamente;
2. le superfici destinate a venire in contatto con il latte devono essere in materiali idonei al contatto con gli alimenti;
3. il rubinetto di erogazione deve essere costruito in modo tale da non essere esposto a insudiciamenti e/o contaminazioni, inoltre deve essere facilmente smontabile per consentirne la pulizia e la sanificazione, così come tutte le tratte di erogazione a valle dei contenitori di conservazione;
4. essere dotati di un dispositivo che garantisca l'omogeneità del latte erogato per tutto il periodo di conservazione presso la macchina erogatrice (agitatore);
5. essere collocati in ambienti protetti (ad esempio locali chiusi o aree delimitate come tettoie o recinti ecc.), anche dai raggi solari e lontano da fonti di insalubrità o insudiciamento. Non devono comunque essere posizionati nei locali di mungitura e di stoccaggio del latte crudo;
6. essere mantenuti in idonee condizioni di pulizia e manutenzione;
7. essere riforniti giornalmente (ogni 24 ore) di latte crudo già refrigerato a temperatura non superiore ai +4°C e non inferiore a 0° C
8. garantire una temperatura del latte non superiore ai +4° C e non inferiore a 0° C;
9. essere dotati di allacciamento alla corrente elettrica;
10. essere dotati di termometro-registratore per il rilievo e la registrazione della temperatura del latte, la cui lettura sia possibile anche da parte dell'utenza;
11. essere dotati di un dispositivo che impedisca l'erogazione del latte in caso di superamento della temperatura di +4° C.

I termometri e i termostati devono essere soggetti a periodica taratura o calibrazione secondo una frequenza stabilita nel piano di autocontrollo, almeno annuale.

Sugli erogatori devono essere riportate, chiaramente visibili e leggibili e costantemente aggiornate, le indicazioni elencate nel paragrafo "Informazioni per il consumatore".

Sia le cisterne che i serbatoi dei distributori, utilizzati per lo stoccaggio del latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale, devono essere svuotati e accuratamente lavati e disinfettati in tempi non superiori alle 24 ore.

Dopo la pulizia delle macchine erogatrici è necessario eliminare il primo litro di latte per evitare di destinare al commercio il prodotto contaminato dai detergenti impiegati.

Le aziende che mettono a disposizione del consumatore finale dei contenitori (es. bottiglie) per il confezionamento del latte crudo al momento dell'acquisto devono adottare procedure per assicurarne l'igiene e la protezione da contaminazioni.

Autocontrollo aziendale

Presso gli allevamenti che effettuano la vendita diretta di latte crudo al consumatore finale deve essere presente una sezione specifica nel sistema di autocontrollo predisposto ai sensi dell'art. 5 del Reg. (CE) n. 852/2004, periodicamente revisionato e, se necessario, aggiornato.

Nel piano di autocontrollo devono essere presi in considerazione:

- a) controllo dei parametri igienico sanitari del latte crudo previsti dalla successiva Tabella 2;
- b) controlli sulle feci per *Escherichia coli* O157 verocitotossico;
- c) misure di biosicurezza e procedure relative all'igiene di allevamento e mungitura;
- d) procedure di pulizia e sanificazione di locali, strumenti e attrezzature utilizzate per lo stoccaggio del latte refrigerato, contenitori adibiti al trasporto del latte crudo, mezzi di trasporto, erogatori;
- e) procedure di conservazione e trasporto del latte (tempi e temperature);
- f) procedure di separazione dei capi adibiti alla produzione di latte crudo e puntuale aggiornamento dell'elenco dei capi, in caso di scelta relativa alla formazione di un gruppo di animali destinato alla produzione di latte crudo destinato al consumatore finale.

PRESCRIZIONI RELATIVE ALL'IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla produzione, manipolazione e vendita del latte crudo, destinato a venire in contatto diretto o indiretto con tale matrice alimentare deve:

- € indossare abiti da lavoro puliti sia nei locali di produzione che in quelli di vendita;
- € lavare le mani e le braccia con acqua e sapone (o idoneo detergente) immediatamente prima della mungitura e curare la pulizia delle stesse durante tutte le operazioni;
- € non essere affetto da malattia trasmissibile o portatore di malattie trasmissibili attraverso gli alimenti e non presentare ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o soffrire di diarree;
- € venire formato, istruito e addestrato in materia di igiene degli alimenti destinati all'uomo con particolare riguardo alla produzione del latte.

PRESCRIZIONI RELATIVE ALL'IGIENE DELLA MUNGITURA, DELLA RACCOLTA, DELLA MANIPOLAZIONE E DEL TRASPORTO DEL LATTE CRUDO

Gli animali devono venire munti igienicamente in apposita sala di mungitura o con sistema di mungitura mobile o fisso alla posta.

Nel caso l'azienda allevi il bestiame in lattazione in stabulazione fissa e impieghi un sistema di mungitura mobile, deve essere possibile situare tali attrezzature su un pavimento sgombro da rifiuti di qualsiasi genere o da accumulo di escrementi.

Il latte, immediatamente dopo la mungitura, deve essere filtrato da impurità grossolane, refrigerato a temperatura non superiore a +4°C e non inferiore a 0°C, e conservato in apposito contenitore che garantisca le necessarie condizioni igieniche, il mantenimento della prevista temperatura e il rimescolamento.

Durante le fasi di mungitura, raccolta e manipolazione del latte devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- € durante e immediatamente prima della mungitura non deve essere effettuata in azienda alcuna attività che influisca sfavorevolmente sulla qualità igienica del latte prodotto;
- € prima di sottoporre un animale alla mungitura si deve curare che i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti siano pulite e asciutte;

- € prima di mungere un animale è necessario controllare l'aspetto dei primi getti del latte; qualora si rilevi una qualsiasi anomalia fisica, il latte del soggetto in causa deve essere escluso dalla vendita;
- € i trattamenti per immersione e per vaporizzazione dei capezzoli dei capi in lattazione devono essere effettuati con prodotti appositamente approvati dal Ministero della Salute;
- € le attrezzature e gli strumenti destinati a venire in contatto con il latte devono essere di materiali di agevole lavaggio, pulizia e disinfezione, resistenti alla corrosione e tali da non cedere sostanze in quantitativi che possano risultare dannosi per la salute umana, alterare la composizione del latte o avere un'incidenza negativa sulle sue caratteristiche organolettiche;
- € dopo l'uso gli utensili utilizzati per la mungitura, gli impianti per la mungitura meccanica e i recipienti e le attrezzature che in qualsiasi modo entrano in contatto con il latte devono essere lavati, puliti e disinfettati;
- € per allontanare ed eliminare le impurità del latte devono essere utilizzati esclusivamente materiali filtranti idonei a venire a contatto con alimenti.

Il trasporto del latte crudo negli appositi contenitori dall'azienda agricola al luogo in cui è posizionato l'erogatore deve avvenire con un mezzo di trasporto conforme al Reg. (CE) n. 852/2004. Durante tutto il periodo di trasporto e di vendita deve essere garantito il mantenimento in regime di refrigerazione controllata con temperature non superiori a +4°C e non inferiori a 0°C.

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE

A seconda delle modalità di vendita del latte crudo, sulle confezioni, sulle macchine erogatrici o presso il punto di miscela devono essere fornite al consumatore le seguenti informazioni:

1. la denominazione di vendita: latte crudo non pastorizzato di ... (indicare la specie);
2. la ragione sociale dell'allevamento di produzione con indicazione completa della sede operativa dell'azienda stessa (si ricorda che a ogni erogatore deve corrispondere una sola azienda);
3. data di mungitura;
4. data di carico dell'erogatore, se diversa da quella di mungitura;
5. data di scadenza, esprimibile anche in termini di giorni dalla data di mungitura, non superiore ai 3 giorni dalla messa a disposizione del consumatore;
6. condizioni d'uso, comprese le istruzioni per l'erogazione del latte dal distributore e per la conservazione domestica (in frigorifero a temperatura compresa fra 0°C e +4°C);
7. precauzioni d'uso: "prodotto da consumarsi dopo bollitura" in rosso chiaramente visibile sul frontale della macchina erogatrice e con caratteri di almeno 4 centimetri (tali indicazioni devono essere riportate sul contenitore, in caso di latte crudo confezionato);
8. qualsiasi altra informazione e/o indicazione prevista dalla normativa vigente.

PRESCRIZIONI RELATIVE AL LATTE CRUDO

Al momento della consegna al consumatore il latte crudo posto in vendita come tale deve risultare conforme ai requisiti generali di sicurezza alimentare come previsto dall'art. 14 del Regolamento (CE) n. 178/2002 e, per il latte delle diverse specie, ai valori riportati nella seguente tabella 2, verificati in regime di autocontrollo secondo le frequenze minime e le matrici definite.

Tabella 2. Parametri previsti per la produzione di latte crudo da verificare in autocontrollo

Requisito	Valore	Frequenza	Matrice
Carica batterica	inferiore o uguale a 50.000	almeno 2 prelievi al mese	latte vaccino di massa

a 30 °C (ufc/ml)	(media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese) e comunque non superiore a 100.000 sul singolo prelievo		
	inferiore o uguale a 50.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese)	almeno 2 prelievi al mese	latte di asina di massa
	inferiore o uguale a 100.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese)	almeno 2 prelievi al mese	latte di massa di tutte le altre specie considerate
	inferiore o uguale a 50.000	trimestrale	latte vaccino e latte di asina prelevato all'erogatore
	inferiore o uguale a 100.000	trimestrale	latte di tutte le altre specie prelevato all'erogatore
Cellule somatiche (n/ml)	inferiore o uguale a 300.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese) e comunque non superiore a 400.000 sul singolo prelievo	almeno 1 prelievo al mese	latte vaccino di massa
	inferiore o uguale a 45.000 (media geometrica mobile calcolata su un periodo di tre mesi con almeno un prelievo al mese)	almeno 1 prelievo al mese	latte di asina di massa
Stafilococchi coagulasi positivi	=500 ufc/ml	almeno 1 prelievo ogni 2 mesi per il primo anno	latte della cisterna per la vendita diretta di latte crudo al consumatore (tutte le specie considerate)
Listeria monocytogenes	assenza in 25 ml		
Salmonella spp	assenza in 25 ml		
Campylobacter termotolleranti	assenza in 25 ml		
E. coli O157 verocitotossico	assenza in 25 ml		
Streptococcus agalactiae	Assente	semestralmente	latte di massa vaccino, bufalino e ovicaprino
Aflatossine	= 50 ppt	almeno 1 prelievo ogni 3 mesi (si suggerisce di concentrare i prelievi nel periodo fine estate-autunno e ad ogni nuovo lotto di mangimi)	latte di massa di tutte le specie considerate
Residui di sostanze antibatteriche	< LMR previsti dalla normativa vigente	semestrale	latte di massa vaccino, bufalino e ovicaprino

Non devono comunque essere presenti germi patogeni e loro tossine in quantità tale da risultare dannosi alla salute dei consumatori.

Inoltre, il latte crudo posto in vendita come tale e destinato al consumatore finale deve avere punto crioscopico uguale o inferiore a - 0,520°C.

Anche qualora l'operatore abbia scelto di destinare esclusivamente un gruppo di animali alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale, i campionamenti del latte ai fini della valutazione di carica batterica, cellule somatiche, aflatossine e residui di antibiotici devono essere rappresentativi del latte dell'azienda (latte di massa) in quanto devono rappresentare lo stato sanitario e le procedure igienico sanitarie complessive dell'azienda. Per la ricerca dei germi patogeni i campionamenti possono, invece, essere effettuati sul latte destinato alla vendita diretta al consumatore finale.

Considerato lo stato fisico del prodotto e la continua miscelazione dello stesso, il campionamento per la ricerca dei patogeni in autocontrollo può essere effettuato su una singola unità campionaria.

Il campionamento per la ricerca di *Escherichia coli* O157 verocitotossico deve tenere conto di quanto previsto nel paragrafo "Prescrizioni sanitarie relative alle aziende e al bestiame da latte".

Le medie geometriche relative a carica batterica e cellule somatiche possono essere calcolate utilizzando i risultati dei campioni prelevati nell'ambito del piano per il pagamento del latte secondo la qualità. Qualora in tale piano sia previsto il controllo dei residui di antibiotici, anche questi risultati possono essere considerati validi. Per la validazione del sistema di autocontrollo sono previsti **almeno 6 campioni favorevoli per la ricerca di patogeni**. Al raggiungimento di 6 esiti consecutivi favorevoli l'azienda, sentito nel merito il Servizio Veterinario competente, può effettuare le analisi per la ricerca di *Stafilococchi* coagulasi positivi, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, *Escherichia coli* O157 verocitotossico e *Campylobacter* con **frequenza trimestrale**, in funzione del livello di rischio valutato dal Servizio Veterinario dell'Ausl.

Nel caso in cui la vendita di latte crudo avvenga a mezzo di macchine erogatrici, l'operatore, nell'ambito del proprio piano di autocontrollo, deve procedere alla verifica periodica della carica mesofila totale (CBT) a livello del latte erogato ai punti di distribuzione, sottoponendo a controllo tutti gli erogatori con frequenza trimestrale. Per valutare la conformità del parametro si deve fare riferimento al singolo esito analitico. Il latte crudo non erogato dalla macchina nella stessa giornata di riempimento seguirà le destinazioni consentite, nel rispetto di tutte le specifiche disposizioni in materia.

AZIONI IN CASO DI NON CONFORMITÀ DEL LATTE

Le non conformità relative ai parametri sopra considerati devono essere obbligatoriamente segnalate al Servizio Veterinario competente, a opera del produttore stesso, entro 24 ore dal ricevimento dell'esito per tenore in germi (CBT) e cellule somatiche ed entro 12 ore per *Stafilococchi* coagulasi positivi o altri germi patogeni (*L. monocytogenes*, *Salmonella* spp, *Campylobacter*, *E. coli* verocitotossico).

In caso di superamento dei valori indicati per carica batterica e/o cellule somatiche, il Servizio Veterinario comunica ufficialmente all'azienda agricola di produzione l'inizio del periodo di osservazione di 30 giorni entro il quale i valori devono rientrare nei parametri conformi; trascorso tale periodo e in caso di mancato rientro si procede a sospendere la vendita di latte crudo al consumatore finale fino a quando non si ristabilisce il rientro in tali parametri.

Se la non conformità riguarda la CBT non è necessario procedere al ricalcolo della media geometrica partendo da zero (considerare il singolo campione), se la non conformità è relativa al titolo di cellule somatiche si procederà al ricalcolo della media geometrica partendo da zero.

Il latte crudo prodotto nei periodi di sospensione per non conformità può essere utilizzato nell'ambito e con le limitazioni previste dalla normativa vigente.

Al superamento dei limiti previsti per *Stafilococchi* coagulasi positivi, germi patogeni, aflatossine e sostanze antibatteriche, il responsabile dell'azienda agricola provvede direttamente, non appena a conoscenza del superamento del valore stabilito, all'immediata sospensione della vendita del latte crudo al consumatore finale, nonché al suo ritiro dal mercato, qualora già posto in vendita,

comunicando la non conformità al Servizio Veterinario territorialmente competente entro 12 ore dal ricevimento dell'esito.

La risoluzione della non conformità necessita di una attenta rivalutazione delle procedure, in particolare quelle relative alla mungitura e sanificazione degli ambienti e degli impianti di mungitura, nonché dello stato sanitario degli animali.

Per il ripristino delle non conformità relative ai criteri microbiologici è necessario definire un percorso differenziato per ogni specifico patogeno, prelevando campioni dai singoli animali adibiti alla produzione per la vendita diretta di latte crudo al consumatore finale.

In particolare:

- € *Escherichia coli* O157 verocitotossico: prelievo di campioni di feci così come previsto al paragrafo "Prescrizioni relative alle aziende e al bestiame da latte".
- € *Salmonella* spp.: ricerca del patogeno in oggetto dal latte individuale dei singoli animali. ricerca del patogeno in oggetto dalle feci, con modalità analoghe a quelle definite per *E. coli* O157 nel paragrafo "Prescrizioni relative alle aziende e al bestiame da latte".
- € *Campylobacter* termotolleranti: ricerca del patogeno in oggetto dal latte individuale dei singoli animali. È da prevedere inoltre, la ricerca del patogeno in oggetto dalle feci, con modalità analoghe a quelle definite per *E. coli* O157 nel paragrafo "Prescrizioni relative alle aziende e al bestiame da latte".
- € *Listeria monocytogenes*: ricerca del patogeno in oggetto dal latte individuale dei singoli animali e controllo ambientale, soprattutto della sala mungitura e delle macchine erogatrici.
- € Stafilococchi coagulasi positivi: ricerca del patogeno in oggetto dal latte individuale dei singoli animali.

Il/i capo/i positivo/i vengono esclusi dalla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale. Il/i capo/i può/ possono essere riammesso/i alla produzione a seguito di 3 controlli favorevoli (feci e/o latte) a cadenza minima di 14 giorni. La vendita può riprendere a seguito delle valutazioni dei controlli sopra riportati e di un campione ufficiale di latte destinato alla vendita diretta al consumatore finale, con esito favorevole, effettuato a distanza di almeno una settimana da un campione in autocontrollo. Il Servizio Veterinario delle Ausl può eventualmente prelevare campioni di feci e latte individuale, in funzione del livello di rischio valutato.

Il latte crudo prodotto nei periodi di sospensione per non conformità a Stafilococchi coagulasi positivi o germi patogeni può essere utilizzato nell'ambito e con le limitazioni previste dalla normativa vigente.

In caso di non conformità ai criteri microbiologici rilevata su latte prelevato da un erogatore, seppure con presenza contestuale di latte di massa conforme, deve essere immediatamente verificata la conformità del latte erogato presso tutti i punti di distribuzione dell'azienda in questione, in eventuale coordinamento con gli altri Servizi Veterinari competenti per territorio:

- € in caso di riscontro di non conformità su più di una macchina erogatrice l'attività di vendita diretta del latte crudo viene sospesa in tutti gli erogatori riforniti dall'azienda,
- € se la non conformità riguarda un unico punto di distribuzione la sospensione interessa solo l'erogatore in causa.

L'utilizzo per l'attività di vendita può riprendere dopo adozione di interventi documentati di pulizia e sanificazione e valutazione delle modalità di trasporto del latte.

In caso di sospensione della vendita di latte crudo a seguito di superamento dei limiti previsti per aflatossine o sostanze antibatteriche si applicheranno le disposizioni legislative specifiche.

In caso di sospensione della vendita di latte crudo a seguito di mancato rispetto dei parametri previsti il latte da vendere non può essere sostituito, durante il periodo di sospensione, con il latte proveniente da altre aziende diverse da quella registrata a tale scopo ai sensi del Reg. 852/2004.

PRESCRIZIONI RELATIVE AI CONTROLLI UFFICIALI

Le aziende agricole che producono latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale devono essere sottoposte a controlli ufficiali effettuati da parte dei Servizi Veterinari competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di anagrafe degli allevamenti e degli animali, sanità animale, benessere animale, igiene e sicurezza alimentare.

In particolare, il Servizio Veterinario deve verificare almeno 2 volte all'anno:

1. il mantenimento dei requisiti igienici e strutturali della stalla e dei locali di mungitura, stoccaggio e vendita del latte;
2. lo stato di salute degli animali presenti, con particolare riguardo agli animali in lattazione e al loro apparato mammario;
3. il rispetto dei parametri igienico sanitari del latte, valutando gli esiti ottenuti in autocontrollo dall'azienda;
4. che le procedure di autocontrollo siano costantemente e correttamente eseguite, con particolare riferimento ai parametri igienico-sanitari e in particolare per:
 - l'igiene della produzione e stoccaggio del latte
 - le operazioni di pulizia e sanificazione dei locali, delle strutture e delle attrezzature
 - i controlli funzionali, se disponibili
 - l'eventuale precisa identificazione e separazione del gruppo.

Qualora, a seguito dei controlli effettuati, dovessero emergere elementi tali da fare ritenere che non vengano soddisfatti i requisiti previsti o non vengano rispettate le procedure definite, l'autorità sanitaria competente disporrà specifici accertamenti, compreso un eventuale campionamento ufficiale sul latte crudo dalla cisterna di stoccaggio e/o al punto di distribuzione e adotterà le misure sanitarie ritenute necessarie.

Il Servizio Veterinario effettua, inoltre, il campionamento del latte destinato alla vendita diretta al consumatore presso tutte le Aziende e tutti gli erogatori situati nel territorio di propria competenza con frequenza almeno semestrale e con almeno un campione nel periodo estivo per l'accertamento di carica batterica totale, cellule somatiche, Stafilococchi coagulasi positivi, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, *E. coli* O157 verocitotossico, *Campylobacter* termotolleranti. Qualora un'azienda di produzione gestisca più di una macchina erogatrice, è opportuno dilazionare i campionamenti nei differenti erogatori in mesi diversi, garantendo comunque almeno un controllo per erogatore nel periodo estivo.

Si riporta di seguito la tabella riepilogativa relativa all'attività di campionamento ufficiale.

Requisiti	frequenza	Matrice	Verbali da utilizzare
<i>Staphylococchi coagulasi positivi</i> <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella</i> spp <i>Escherichia coli</i> O157 <i>Campylobacter</i>	Semestrale su ogni distributore; semestrale in sala latte	Aliquota unica da 5 uc da almeno 150ml l'una (barrare la casella campione altamente deperibile)	PRIC
<i>Aflatossina M1</i>	1 volta l'anno sala latte	2 aliquote(da una unità campionaria) da almeno 200ml	Piano Nazionale Residui extra piano
<i>Sostanze antibatteriche, compresi sulfamidici e chinolonici</i>	1 volta l'anno sala latte	4 aliquote(da una unità campionaria) da almeno 200ml	Piano Nazionale Residui extra piano
Carica batterica a 30°C	1 volta l'anno sala latte 1 volta l'anno per ogni distributore	1 aliquota (da una unità campionaria) da almeno 70 ml	PRIC (barrare altro)

Cellule somatiche	1 volta l'anno sala latte	1 aliquota (da una unità campionaria) da almeno 70 ml	PRIC (barrare altro)
-------------------	---------------------------	---	----------------------

Il campionamento ufficiale per la determinazione di sostanze antibatteriche, compresi sulfamidici e chinolonici e aflatossine verrà eseguito secondo le buone pratiche di campionamento indicate nel piano residui.

Il campionamento ufficiale per la verifica della conformità del latte crudo ai requisiti stabiliti deve essere effettuato adottando le procedure e le modalità di prelievo dei campioni previste dalla normativa vigente.

Deve, inoltre, essere prestata la dovuta attenzione alle modalità di confezionamento e trasporto dei campioni.

Il verbale di campionamento deve essere redatto, in modo chiaro e accurato, utilizzando il modello allegato al Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC) in corso di validità o al Piano regionale residui.

Si ricorda che in caso di campionamento presso la macchina erogatrice, oltre al numero di registrazione, sul verbale di prelievo deve essere chiaramente indicata l'ubicazione del distributore da cui è stato effettuato il prelievo. Sul verbale deve, inoltre, essere indicata la temperatura rilevata al momento del campionamento.

In caso di superamento dei limiti di carica batterica e cellule somatiche, deve essere effettuata una valutazione dei dati di autocontrollo e delle procedure in atto, comprese quelle del trasporto del latte e della gestione delle macchine erogatrici, ai fini del ripristino della conformità.

Qualora il Servizio Veterinario lo ritenga opportuno, può ripetere il campionamento ai fini del calcolo della media geometrica anche relativamente al parametro "cellule somatiche".

In caso di superamento dei limiti previsti per Stafilococchi coagulasi positivi o germi patogeni si applicherà quanto previsto al paragrafo "Azioni in caso di non conformità del latte".

In caso di superamento dei limiti previsti per aflatossine o antibiotici si applicheranno le disposizioni legislative specifiche.

Nell'ambito dei controlli effettuati presso gli erogatori, il Servizio Veterinario procede anche alla verifica della presenza e della conformità delle informazioni per il consumatore e alla verifica periodica della corrispondenza della temperatura del latte con quanto prescritto.

In particolare, considerate le diverse possibili combinazioni di tempo, mezzi e contenitori di trasporto, i Servizi Veterinari di ciascuna Ausl devono, inoltre, valutare l'efficacia di quanto disposto dagli operatori del settore alimentare per l'approvvigionamento degli erogatori di latte crudo ai fini del rispetto delle soglie di temperatura del prodotto durante il trasporto e la conservazione.

Si ricorda che, nel caso in cui i Servizi Veterinari delle Ausl verificano il mancato rispetto della temperatura di trasporto e conservazione del latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale, si deve procedere come di seguito indicato:

- € immediata sospensione dell'attività di vendita del latte crudo al consumatore finale per il singolo distributore;
- € misurazione della temperatura sugli altri distributori dello stesso allevamento, in eventuale coordinamento con gli altri Servizi Veterinari competenti per territorio;
- € in caso di riscontro di non conformità su più di un distributore l'attività di vendita diretta del latte crudo viene sospesa in tutti i distributori dello stesso allevamento;
- € apertura da parte dell'operatore del settore alimentare di una procedura di non conformità con registrazione delle azioni correttive intraprese ai fini della risoluzione delle cause determinanti la non conformità;

- € esecuzione di un sopralluogo da parte dei Servizi Veterinari competenti per accertare il ripristino dei requisiti previsti, a seguito della comunicazione da parte dell'operatore di avvenuta risoluzione della non conformità;
- € in caso di esito favorevole del sopralluogo, revoca della sospensione.

In caso di riscontro di non conformità a seguito dei controlli effettuati presso l'azienda di produzione, se la vendita di latte crudo viene effettuata tramite erogatori ubicati nel territorio di competenza di un'altra Ausl, deve esserne data comunicazione ai Servizi Veterinari competenti sugli erogatori perché possano eventualmente procedere alle verifiche del caso.

Nel caso di campionamenti ufficiali operati presso l'erogatore, qualora questo non ricada nella competenza della stessa Ausl dell'allevamento di produzione, deve essere data comunicazione degli esiti dei campionamenti effettuati ai Servizi Veterinari della Ausl competente territorialmente sull'allevamento e, contestualmente, all'allevatore.

L'esito dei controlli effettuati deve essere riportato in apposito verbale di cui una copia deve restare presso l'azienda di produzione.

Flusso dati ufficiali :

Ottemperare al flusso n. 24 della determinazione regionale n. B01642 del 22.03.2012 entro il 30 gennaio di ogni anno, utilizzando il file excell allegato C.

DISPOSIZIONI SPECIFICHE RELATIVE ALLA PRODUZIONE E ALLA VENDITA DI LATTE CRUDO DI ASINA

Preso atto che la realtà produttiva delle aziende in cui si effettua l'allevamento asinino finalizzato alla produzione di latte crudo per il consumo umano diretto è caratterizzata da quantitativi limitati, pertanto è consentita la vendita diretta di tutto il quantitativo giornaliero di latte prodotto, fatte salve eventuali valutazioni in merito del Servizio Veterinario territorialmente competente.

In aggiunta a quanto fin qui riportato, gli operatori del settore alimentare che intendono effettuare la vendita diretta al consumatore finale di latte di asina devono attenersi alle disposizioni del presente paragrafo.

L'operatore del settore alimentare che effettua la vendita di latte di asina direttamente al consumatore finale deve mettere in atto tutti gli accorgimenti necessari a evitare la contaminazione del latte di asina prodotto con latte o proteine del latte di altre specie a rischio di allergicità.

A tal fine, nell'azienda di produzione non devono essere presenti animali di allevamento destinati alla produzione di latte di specie diversa, in particolare bovini od ovicaprini.

Inoltre, il personale addetto alla mungitura e alla manipolazione del latte, o comunque destinato a venire in contatto diretto o indiretto con l'alimento, non deve avere avuto contatti recenti con latte di animali di altre specie.

Su tutti i capi adibiti alla produzione di latte deve essere effettuata annualmente sierodiagnosi per brucellosi mediante test di screening con sieroaagglutinazione rapida con antigene al Rosa Bengala (SAR). In caso di positività alla SAR, anche di un singolo animale, deve essere effettuata la prova di fissazione del complemento (FdC) su tutti i capi sensibili presenti in allevamento.

In attesa dei risultati della prova di FdC il Servizio Veterinario competente per territorio dispone la sospensione della vendita del latte crudo al consumatore finale. La riammissione alla vendita del latte crudo sarà stabilita dal Servizio Veterinario in base alla valutazione delle misure intraprese e dei risultati degli eventuali ulteriori controlli effettuati.

Gli animali destinati alla produzione di latte crudo per la vendita diretta al consumatore finale devono essere sottoposti a controllo delle feci così come descritto al paragrafo "Prescrizioni relative alle aziende e al bestiame da latte".

I requisiti previsti per la produzione di latte crudo di asina sono indicati nella Tabella 2. Come già indicato, la frequenza di campionamento (feci e latte) può essere modulata in funzione del livello di rischio valutato dal Servizio Veterinario competente.

Il latte proveniente da asine sottoposte a trattamento farmacologico non deve essere destinato al consumo umano.

Poiché non è possibile verificare la presenza di sostanze antibatteriche esogene nel latte di asina utilizzando i test di screening basati su metodo microbiologico impiegati per il latte di altre specie (es. Delvotest) a causa dell'elevata concentrazione dell'enzima lisozima, le cui proprietà antibatteriche potrebbero essere responsabili di false positività, è necessario ricorrere ad altre metodiche, quali ad esempio HPLC.

La vendita del latte crudo di asina può essere effettuata secondo le modalità indicate nel paragrafo "Condizioni generali", alle lettere a) e b).

L'operatore del settore alimentare deve fornire a tutti gli acquirenti di latte crudo un'apposita scheda informativa con indicazioni in merito alle corrette modalità di conservazione e utilizzo del latte e le avvertenze di consumo, come riportato nel paragrafo "Informazioni per il consumatore".

PRODUZIONE DI GELATI A PARTIRE DA LATTE CRUDO, PRESSO LABORATORI ANNESSI A ESERCIZI DI VENDITA AL DETTAGLIO (GELATERIE ARTIGIANALI)

La produzione di gelati in cui il latte crudo, acquistato direttamente dal produttore locale (nell'ambito della stessa Provincia e delle Province contermini), venga utilizzato come ingrediente è consentita anche alle imprese che effettuano commercio al dettaglio (vendendo il loro prodotto direttamente al consumatore finale). Le gelaterie artigianali devono essere registrate ai sensi del Reg. 852/2004 secondo le procedure vigenti e, qualora nella loro attività effettuino la produzione di gelati a partire dal latte crudo, devono darne comunicazione all'autorità competente, che ne terrà conto nella programmazione delle attività di controllo.

Tali gelaterie, nel rispettare le norme previste dal Reg. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, devono attuare specifici piani di controllo a garanzia della sicurezza alimentare in cui sia previsto di mantenere il latte crudo a temperature di refrigerazione uguali o inferiori a +4°C anche durante il trasporto, che sarà effettuato con mezzi/attrezzature all'uopo registrate, e sottoporre il latte crudo a un trattamento termico di **pastorizzazione** (ad alta o bassa temperatura), prima di iniziare la lavorazione e comunque **entro 24 ore dalla mungitura**.

Si ricorda che ai sensi dell'articolo 8, comma 8 della legge di conversione 8 novembre 2012, n. 189 del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, recante: "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute", l'operatore del settore alimentare che, per la produzione di gelati utilizza latte crudo, deve garantire che durante le fasi di lavorazione sia sottoposto a trattamento termico conformemente ai requisiti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004.

Sebbene la produzione del gelato venga preceduta dal trattamento termico che dovrebbe garantire l'inattivazione dei microrganismi patogeni eventualmente presenti negli ingredienti utilizzati, bisogna comunque considerare che tale alimento viene somministrato anche a soggetti appartenenti a categorie di consumatori, quali i bambini, maggiormente sensibili al rischio di malattie alimentari, e quindi è necessario prevedere particolari precauzioni che consentano di minimizzare i rischi per tali consumatori.

A tal fine, poiché gli allevatori che producono latte crudo destinato alla vendita diretta al consumatore finale ai sensi della presente disposizione sono sottoposti a controlli ufficiali più stringenti rispetto agli altri produttori e, a loro volta, si impegnano a effettuare in regime di autocontrollo campionamenti e procedure al fine di aumentare le garanzie sanitarie delle loro produzioni, è necessario prevedere, a tutela del consumatore, che il latte crudo utilizzato come materia prima per la produzione artigianale di gelati presso laboratori registrati provenga esclusivamente dai suddetti allevamenti.

SANZIONI

Ai sensi dell'articolo 8 comma 11 della legge di conversione 8 novembre 2012, n. 189 del decreto-legge 13 settembre 2012, n. 158, recante: "Disposizioni urgenti per promuovere lo sviluppo del Paese mediante un più alto livello di tutela della salute" (GU n. 263 del 10-11-2012 - Suppl. Ordinario n.201) "Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori che non rispettano le disposizioni di cui ai commi da 6 a 10 del medesimo articolo sono soggetti all'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.000 a euro 20.000."

Allegato B

Documentazione ed autodichiarazione da produrre ai fini della registrazione

Documentazione

1. Numero delle macchine erogatrici di latte crudo e relativi indirizzi e ubicazione su planimetria.
2. Relazione tecnico descrittiva, firmata dal titolare o legale rappresentante, che contempli una descrizione dei locali, impianti e attrezzature e includa una descrizione dell'erogatore con relative caratteristiche tecniche. Nella relazione tecnica andranno, inoltre, riportate indicazioni relative ai contenitori utilizzati per il trasporto del latte crudo e ai tempi di innalzamento della temperatura del latte in relazione alle condizioni ambientali durante il trasporto.
3. Ricevuta del versamento per spese relative alla registrazione a favore dell'Ausl.
4. Fotocopia di valido documento di identità.

Fac-simile autodichiarazione

Il/La sottoscritto/a

- dichiara, ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47- dichiara, ai sensi ed effetti degli artt. 46, 47 e 48 del D.P.R. 28/12/2000, n. 445, consapevole, in caso di dichiarazione mendace, delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del citato D.P.R. n. 445/2000 anche per i reati di falsità in atti e uso di atto falso, nonché della decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera:

- € che l'azienda di produzione e gli erogatori di latte crudo rispettano i requisiti generali e specifici in materia di igiene di cui all'art. 4 del Regolamento (CE) 852/2004 e in particolare le disposizioni previste dall'Allegato I relativo alla "Produzione primaria" dello stesso Regolamento (CE) n. 852/2004 e sono conformi a quanto previsto dall'Allegato III, Sezione IX, Capitolo I, del Regolamento (CE) n. 853/2004 (Latte crudo e colostro - produzione primaria);
- € che sono rispettati, altresì, i requisiti igienico sanitari stabiliti dall'Allegato A alla determinazione regionale del ___/___/_____, n. _____, con particolare riguardo ai parametri indicati per il latte crudo;
- € che locali, impianti, attrezzature, veicoli e macchine erogatrici sono conformi alla descrizione fornita nella relazione tecnica;
- € che quanto riportato nella presente e negli allegati documenti presentati a corredo è conforme alla documentazione originale;

- si impegna a comunicare tempestivamente qualsiasi variazione a quanto sopra dichiarato;

- autorizza per gli effetti del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, codesta P.A. al trattamento dei propri dati personali, a cura del personale assegnato all'ufficio preposto alla conservazione delle notifiche e all'utilizzo delle stesse per il procedimento di registrazione.

Data Firma

Allegato C

Tabelle di rendicontazione annuale

ASL	N. AZIENDE AUTORIZZATE ALLA VENDITA LATTE CRUDO	N. DISTRIBUTO RI AUTOMATI CI AUTORIZZATI	N. SOPRALLUOGHI AZIENDE	N. SOPRALLUOGHI DISTRIBUTO RI	N. CAMPIONI UFFICIALI	N. CAMPIONI SFAVOREVOLI	SOSPENSIONI	REVOCA HE
RM A								
RM B								
RM C								
RM D								
RM E								
RM F								
RM G								
RM H								
FR								
LT								
RI								
VT								