

# IL BOLLINO CE PER I MINICASEIFICI AZIENDALI

## IL BOLLINO CE

Quando si decide di intraprendere l'attività di trasformazione del latte a formaggio e si crea un minicaseificio aziendale, è necessario scegliere se dotare o meno il caseificio del "bollino" CE. L'Unione Europea già dal 1992 ha regolamentato il settore lattiero-caseario approvando norme riguardanti igiene e sanità, allo scopo di salvaguardare il consumatore e favorire la produzione di prodotti di elevata qualità. Queste norme sono le Direttive CEE 92/46 e 93/43, recepite in Italia con i DPR 54/97 e il DL 155/97, che oltre a fissare stringenti regole di produzione, hanno creato degli albi nazionali di aziende produttrici e trasformatrici, a cui tutti i produttori devono essere iscritti e il cui numero di iscrizione deve comparire su ogni singolo prodotto sotto forma del cosiddetto "bollino".

Tale bollino comprende:

- la sigla relativa alla nazione di produzione (es. IT per Italia),
- un numero di 2 cifre che indica la regione di produzione (dallo 01 per il Piemonte al 42 per la Provincia Autonoma di Trento),
- il numero di iscrizione del produttore all'albo, che identifica esattamente il caseificio,
- sigla CEE (o CE se il prodotto viene esportato).

Il bollino deve essere apposto su ogni singola confezione e, se il prodotto non è confezionato, sulla scatola di imballaggio o sui documenti di spedizione e trasporto. Questo permette di identificare esattamente il produttore di un certo formaggio, che rappresenta per l'Unione Europea un prodotto igienico e controllato.

## REQUISITI PER OTTENERE IL BOLLINO CE

Per richiedere l'iscrizione all'albo dei produttori e ottenere il bollino CE, è necessario rispettare una serie di regole costruttive e di impiantistica.

1. **locale di ricevimento e deposito latte** (che può comunicare con la stalla):
  - a. pavimento lavabile con pendenza verso un chiusino sifonato \*
  - b. pareti lavabili fino ad almeno 2 m di altezza \*
  - c. porte rivestite di materiali lavabili
  - d. serbatoio refrigerante per il latte – opzionale se si lavora solo latte fresco di mungitura
  - e. finestre apribili con retina antimosche \*
  - f. lavandino con acqua corrente fredda e calda;
  
2. **locale di lavorazione del latte**:
  - a. pavimento lavabile con pendenza verso un chiusino sifonato \*
  - b. pareti lavabili fino ad almeno 2 m di altezza \*
  - c. porte rivestite di materiali lavabili
  - d. finestre apribili con retina antimosche
  - e. caldaia/e per pastorizzazione e lavorazione del latte in acciaio inox di capacità adeguata al volume del latte
  - f. tavolo/i in acciaio inox
  - g. lavandino/i con acqua corrente fredda e calda di adeguate dimensioni
  - h. presa d'acqua per lavaggio delle attrezzature e del locale \*
  - i. armadio chiudibile per deposito sale, caglio o altro;

3. **locali per il deposito dei prodotti finiti:**
  - a. ad eccezione dei formaggi tradizionali, sono sufficienti pavimenti di cemento e pareti lisce, intonacate, e buona areazione del locale \*
  - b. le celle frigorifere per la conservazione dei prodotti freschi devono essere in materiali non tossici, facilmente lavabili e sanitizzabili; il pavimento deve essere di cemento e deve avere una pendenza sufficiente per il deflusso naturale dei liquidi di maturazione
  - c. divisione dei locali "umidi" di lavorazione da quelli "asciutti" di deposito e vendita;
  
4. **servizi igienici e spogliatoio:**
  - a. i servizi igienici sono obbligatori se quelli aziendali o domestici sono distanti o se nel minicaseificio lavorano dipendenti diversi dal titolare; essi non devono comunicare direttamente con i locali di caseificazione
  - b. il lavandino deve essere azionabile a pedale o in modo automatico e dotato di distributore di sapone liquido e asciugamano a perdere
  - c. lo spogliatoio deve avere armadietti a doppio scomparto per riporre separatamente gli indumenti da lavoro da quelli personali
  - d. gli armadietti dello spogliatoio devono essere in materiale lavabile
  - e. le attrezzature e i prodotti utilizzati per la manutenzione e la pulizia del minicaseificio devono essere deposti in armadietto/locale apposito chiudibile e lavabile;
  
5. **locali per centrale termica e frigorifera** (se centrale termica per produzione di vapore è accoppiata alla caldaia di caseificazione, il locale deve rispettare le norme per le caldaie; se il riscaldamento della caldaia è a fuoco o gas, il locale deve rispettare le prescrizioni dei vigili del fuoco):
  - a. la centrale termica deve sempre rispettare le norme relative a ubicazione, caratteristiche costruttive, accesso, aperture di ventilazione, dispositivi di sicurezza etc.
  - b. la centrale frigorifera, se necessaria, deve essere dimensionata per la produzione di acqua refrigerata e deve essere ubicata in locale diverso da quello di lavorazione;
  
6. **spaccio per vendita diretta:**
  - a. dimensioni adeguate al volume di vendita \*
  - b. pavimento lavabile \*
  - c. pareti lisce, lavabili, di colore chiaro \*
  - d. banco di vendita lavabile \*
  - e. un lavandino, anche fuori dal locale ma accessibile.

## **DEROGHE**

Esistono delle condizioni per cui è possibile trasformare il latte in un minicaseificio e non essere dotati di bollino CE.

1. **Deroga totale per:**
  - a. aziende che effettuano vendita diretta di latte crudo
  - b. aziende che effettuano vendita diretta di prodotti lattiero-caseari nei propri locali o in fiere/mercati

c. aziende che producono prodotti alimentari con contenuto di latte < del 50%.

2. **Deroga parziale per:**

- a. piccoli stabilimenti di trasformazione (meno di 2 milioni di litri di latte lavorato all'anno) → devono rispettare solo le norme su caratteristiche igieniche e refrigerazione del latte;
- b. caseifici che producono formaggi a stagionatura > di 60 giorni:
  - devono rispettare solo le norme su caratteristiche igieniche e refrigerazione del latte
  - non devono rispettare requisiti su involucri e imballaggi
  - non hanno l'obbligo di avere impianti di pastorizzazione/trattamento termico del latte
  - non hanno l'obbligo di dichiarare sull'etichetta il tipo di trattamento termico del latte.

3. **Deroga su caratteristiche del latte crudo:**

- a. caseifici che producono formaggi a stagionatura > di 60 giorni → possono trasformare anche latte proveniente da allevamenti non indenni da TBC e/o Brucellosi;
- b. caseifici che producono formaggi a stagionatura < di 60 giorni:
  - possono trasformare anche latte proveniente da allevamenti non indenni da TBC e/o Brucellosi purché pastorizzato
  - il latte ad uso alimentare può essere prodotto anche oltre 36 ore dall'arrivo in latteria purché il latte crudo non contenga una CBT > 300.000/ml.

Anche i prodotti "tradizionali", riconosciuti a livello regionale, sono esentati dal presentare il bollino CE, secondo la normativa regionale.

I caseifici che non hanno il bollino CE sono comunque tenuti a produrre formaggi sani. Essi, inoltre, oltre a dover ottenere la licenza da Comune e ASL, devono rispettare requisiti costruttivi e funzionali (sono segnati con \*, nell'elenco dei requisiti per ottenere il bollino CE, i requisiti che devono essere rispettati anche dai minicaseifici senza bollino CE).

## **COSA SCEGLIERE?**

La scelta se dotare il proprio minicaseificio di bollino CE va fatta considerando il volume di latte trasformato giornalmente e l'interesse nel commercializzarlo anche fuori dall'azienda.

I caseifici dotati di bollino possono infatti contare su maggiori possibilità di vendita dei propri prodotti all'esterno dell'azienda, a negozi, ristoranti, grossisti, distributori etc., ampliando così le proprie possibilità di vendita. I minicaseifici senza bollino non possono fare ciò, anche se hanno meno oneri nel rispettare i requisiti costruttivi e funzionali.

Anche il volume di latte trasformato influenza la scelta: se un'azienda lavora un volume di latte ridotto, riuscirà tranquillamente a vendere i propri prodotti in azienda o a fiere e mercati, mentre se il volume è notevole sarà necessario poter ampliare la rete di vendita.

Nel caso comunque di progettazione di un nuovo minicaseificio o ristrutturazione di uno già in attività, il consiglio è quello di attuare le misure necessarie ad ottenere una struttura che consenta di richiedere il bollino CE, per avere aperte le possibilità di maggiore diffusione dei propri prodotti.