Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella produzione lattiera (OIgPL)

del 23 novembre 2005 (Stato 1° dicembre 2015)

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)[1],

visto l'articolo 2 dell'ordinanza del 20 ottobre 2010[2] sul controllo del latte;
visto l'articolo 7 capoverso 1 dell'ordinanza del 23 novembre 2005[3] concernente la produzione primaria;[4]

ordina:

Sezione 1: Campo d'applicazione

Art. 1[5]

La presente ordinanza è applicabile:

a. alle aziende detentrici di animali che producono latte destinato a essere fornito quale derrata alimentare;

b. al trasporto di latte.

Sezione 2: Foraggiamento e tenuta degli animali

Art. 2 Locali di stabulazione

1 La stalla in cui è tenuto il bestiame da latte, gli abbeveratoi e le attrezzature per il foraggiamento, nonché i locali appartenenti alla stalla vanno mantenuti puliti, in ordine e in ottimo stato.

2 I giacigli devono essere asciutti e puliti. Come lettiera sono autorizzati paglia e altri materiali adeguati in ottimo stato che non costituiscono un pericolo per la salute degli animali e non pregiudicano la qualità del latte.

RU **2005** 6667

1 La designazione dell'unità amministrativa è stata adattata in applicazione dell'art. 16 cpv. 3 dell'O del 17 nov. 2004 sulle pubblicazioni ufficiali (RS **170.512.1**), con effetto dal 1° gen. 2013. Di detta mod. è tenuto conto in tutto il presente testo.

2 RS **916.351.0**

3 RS **916.020**

4 Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 20 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 5025).

5 Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 20 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 5025).

Art. 3 Tenuta e cura degli animali

Per la tenuta degli animali fanno stato i seguenti principi:

a. il bestiame da latte deve essere tenuto pulito e in buona salute;

b. gli animali affetti o sospettati di essere affetti da una malattia trasmissibile all'uomo vanno isolati in modo efficace;

c. è vietata la tenuta di animali da reddito che non siano delle specie bovina, equina, ovina e caprina nelle stalle e nelle corti del bestiame da latte.

Art. 4 Foraggiamento

1 Gli alimenti e l'acqua per l'abbeveramento non devono pregiudicare la salute degli animali e la qualità del latte. Si possono utilizzare unicamente alimenti per animali puliti, non avariati e ineccepibili dal profilo igienico.

2 L'allegato 1 elenca gli alimenti vietati o il cui impiego è soggetto a restrizioni per gli animali tenuti nelle stalle del bestiame da latte.

Art. 5 Foraggiamento senza insilati

1 Agli animali in lattazione non si possono somministrare insilati se il latte da essi prodotto è utilizzato per la fabbricazione di formaggio ai sensi dell'articolo 3 dell'ordinanza del 7 dicembre 1998[6] sul sostegno del prezzo del latte. L'allegato 2 numero 1 stabilisce le esigenze per il passaggio al foraggiamento senza insilati.

2 Gli alimenti per animali di cui all'allegato 2 numero 2 sono vietati o soggetti a utilizzazione ristretta durante il periodo della fabbricazione del formaggio e nelle quattro settimane che lo precedono.

3 La somministrazione di insilati ad animali che non siano animali in lattazione è autorizzata solo alle condizioni e oneri di cui all'allegato 2 numero 3.

Sezione 3: Salute degli animali

Art. 6 Controllo delle mammelle

1 Allo scopo di diagnosticare le infiammazioni croniche o subcliniche, le mammelle di tutte le vacche il cui latte viene fornito devono essere sottoposte alla prova di Schalm almeno una volta al mese. Il latte di quarti che reagiscono positivamente alla prova di Schalm (++, +++) è considerato difettoso.

2 Nelle aziende d'estivazione il primo controllo va eseguito al più tardi sette giorni dopo il carico dell'alpe.

6 [RU **1999** 1226, **2000** 406, **2001** 842, **2002** 213 3050, **2003** 5491, **2005** 2545, **2006** 893, **2007** 1469 all. 4 n. 57. RU **2008** 3839 art. 15 n 1]. Vedi ora l'O del 25 giu. 2008 (RS **916.350.2**).

3 La prova di Schalm può essere sostituita dalla determinazione, per ogni vacca, del numero di cellule in campioni di mungitura quotidiana dei 4/4, eseguita dalle federazioni d'allevamento, oppure dalla misurazione permanente della conduttività del latte di ogni quarto. Se il numero di cellule del latte di una vacca è superiore a 150 000 o la conduttività del latte di un quarto diverge dalla norma nella misura del 50 per cento, occorre sottoporre la vacca alla prova di Schalm.

4 I risultati dei controlli devono essere registrati per scritto e conservati per tre anni.[7]

Art. 7 Trattamento con medicamenti

1 Per i trattamenti medicamentosi vanno osservate le esigenze dell'ordinanza del 18 agosto 2004[8] sui medicamenti per uso veterinario.

2 L'obbligo di tenere un registro è retto dagli articoli 25–29 dell'ordinanza del 18 agosto 2004 sui medicamenti per uso veterinario.

Sezione 4: Esigenze relative al latte

Art. 8 Esigenze d'igiene concernenti il latte[9]

1 Può essere fornito solo latte di qualità ineccepibile e dalla composizione inalterata proveniente da animali in buona salute.

2 Il latte deve soddisfare le seguenti esigenze, che tengono conto della dispersione dovuta al metodo impiegato:[10]

a.[11] Latte vaccino

Criterio	Esigenza
Numero di germi a 30 °C (al ml)	< 80 000[a]
Cellule somatiche (al ml)	< 350 000[b]
Sostanze inibitrici	non accertabili

a Media geometrica mensile dei risultati di analisi di almeno due campioni per ogni mese civile
b Media geometrica mensile dei risultati di analisi di almeno due campioni per ogni mese civile

7 Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 feb. 2008, in vigore dal 1° mar. 2008 (RU **2008** 567).
8 RS **812.212.27**
9 Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 20 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 5025).
10 Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 20 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 5025).
11 Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 20 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 5025).

b.[12] Latte di altre specie animali

Criterio	Esigenza
Numero di germi a 30 °C (al ml)	< 1 500 000 o < 500 000, purché il latte sia destinato alla fabbricazione di prodotti di latte crudo senza trattamento termico
Sostanze inibitrici	non accertabili

[3] In ogni mese di produzione, il latte deve essere analizzato almeno due volte al fine di verificare se soddisfa le esigenze di cui al capoverso 2.[13]

Art. 9 Latte che non soddisfa le esigenze

Se il latte non soddisfa le esigenze di cui all'articolo 8, i laboratori di prova informano l'autorità competente. I produttori devono adottare le necessarie misure di risanamento.

Art. 10 Divieto di fornire il latte

[1] È vietata la fornitura di:

a. latte di animali ai quali sono stati somministrati sostanze o prodotti vietati, non autorizzati o non ammessi per un determinato trattamento;

b. latte di animali trattati con medicamenti o altri prodotti o sostanze che richiedono il rispetto di un termine d'attesa per la fornitura del latte o che possono pregiudicare la qualità del latte, se il trattamento non si è ancora concluso o il termine d'attesa non è scaduto;

c. latte di animali che presentano sintomi di una malattia trasmissibile all'uomo attraverso il latte, in particolare la tubercolosi e la brucellosi, o che si sospetta siano affetti da una tale malattia;

d. latte di animali colpiti da una malattia che può alterare la qualità del latte come infezioni o malattie del tubo digerente con diarrea e febbre, acetonemia, cisti ovariche, infezioni dell'apparato genitale con perdite;

e. latte proveniente da mammelle visibilmente infiammate o che sono risultate positive alla prova di Schalm;

f. latte di animali con ferite aperte e purulente alle mammelle o nella zona circostante o altre ferite che possono alterare il latte;

g. latte prodotto nei primi otto giorni successivi all'inizio della lattazione;

h. latte di animali munti meno di due volte al giorno;

i. latte di vacche che producono meno di due litri di latte al giorno;

12 Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 feb. 2008, in vigore dal 1° mar. 2008 (RU **2008** 567).

13 Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 20 ott. 2010, in vigore dal 1° gen. 2011 (RU **2010** 5025).

j. latte non idoneo per l'utilizzazione prevista;

k. latte della premungitura.

2 Gli animali che hanno subito un trattamento veterinario e il cui latte rischia di contenere sostanze estranee devono essere identificati.

3 Il latte di animali che presentano segni clinici di una malattia delle mammelle può essere utilizzato quale derrata alimentare unicamente secondo le istruzioni di un veterinario.

4 Il colostro ai sensi dell'articolo 66*a* dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005[14] sulle derrate alimentari di origine animale, munto nei cinque giorni dopo il parto, può essere commercializzato. Il colostro deve essere separato dal resto del latte e consegnato con la relativa designazione. È vietato mescolare il colostro con il latte. Le esigenze d'igiene per la produzione lattiera valgono analogamente per il colostro.[15]

Sezione 5: Produzione del latte

Art. 11 Igiene del personale

1 Le persone addette alla mungitura o al trattamento del latte devono curare con grande attenzione la pulizia personale. Nell'area di mungitura devono essere disponibili installazioni idonee che consentano alle persone di lavarsi regolarmente mani e braccia.

2 Esse devono indossare abiti puliti e adeguati.

3 Le persone affette dalla forma acuta di una malattia trasmissibile attraverso le derrate alimentari o che espellono agenti patogeni in grado di contaminare le derrate alimentari non possono né mungere né trattare il latte. Esse devono dichiarare al produttore eventuali sintomi di una malattia accertati da un medico. Il produttore è tenuto ad informare il proprio personale del carattere obbligatorio di tale dichiarazione.

Art. 12 Mungitura

1 Prima della mungitura occorre pulire ed eliminare da eventuali resti d'acqua le parti dell'impianto, i recipienti e le attrezzature per il latte entrate in contatto con il latte.

2 Prima dell'inizio della mungitura i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti devono essere puliti.

3 In fase di premungitura il latte di ogni animale deve essere controllato al fine di rilevare anomalie organolettiche o fisico-chimiche. Il latte che presenta anomalie organolettiche o fisico-chimiche non può essere utilizzato quale derrata alimentare.

14 RS **817.022.108**

15 Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 13 feb. 2008, in vigore dal 1° mar. 2008 (RU **2008** 567).

4 I trattamenti per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli sono possibili solo se autorizzati dall'Istituto svizzero per gli agenti terapeutici.

Sezione 6: Trattamento e immagazzinamento del latte

Art. 13 Filtrazione del latte

1 Durante o immediatamente dopo la mungitura, il latte va filtrato attraverso un apparecchio di filtrazione idoneo per le derrate alimentari. L'utilizzazione di filtri che influiscono sul numero di cellule è proibita.

2 Se il latte destinato alla fabbricazione del formaggio è fornito direttamente due volte al giorno, il produttore e l'addetto alla trasformazione del latte possono convenire che il latte venga filtrato nel caseificio.

Art. 14 Raffreddamento e immagazzinamento del latte

1 Immediatamente dopo la mungitura il latte deve essere posto in un luogo pulito, progettato e attrezzato in modo da escludere contaminazioni.

2 Se è fornito due volte al giorno, il latte va raffreddato efficacemente con acqua corrente fredda prima di essere consegnato.

3 Se la fornitura ha luogo una volta al giorno, il latte deve essere raffreddato immediatamente dopo la mungitura in modo da raggiungere, entro due ore, una temperatura uguale o inferiore a 8 °C e immagazzinato a detta temperatura.

4 Se la fornitura avviene ogni due giorni, il latte deve essere raffreddato ad una temperatura uguale o inferiore a 6 °C e immagazzinato a tale temperatura.

5 Il produttore deve verificare regolarmente il tempo di raffreddamento e la temperatura d'immagazzinamento. Durante il raffreddamento e l'immagazzinamento non deve verificarsi alcuna alterazione della materia grassa che possa pregiudicare la qualità del latte.

6 La prima mungitura può essere immagazzinata per 48 ore al massimo prima del trasporto verso l'azienda di trasformazione.

7 L'addetto alla trasformazione del latte può fissare temperature di raffreddamento diverse per la fabbricazione di formaggi. La temperatura d'immagazzinamento non può però oltrepassare i 18 °C. Non appena la temperatura di immagazzinamento oltrepassa gli 8 °C la trasformazione deve effettuarsi al più tardi 24 ore dopo l'ultima mungitura. La sicurezza alimentare deve essere garantita in ogni momento.[16]

16 Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 feb. 2008, in vigore dal 1° mar. 2008 (RU **2008** 567).

Art. 15 Trasporto del latte

1 Il latte va trasportato verso l'azienda di trasformazione in modo accurato e igienico.

2 La catena del freddo dev'essere mantenuta durante il trasporto e all'arrivo presso lo stabilimento di destinazione la temperatura del latte non deve superare i 10 °C.

Sezione 7: Pulizia e disinfezione

Art. 16 Principio

1 Le superfici dei materiali che entrano in contatto con il latte devono essere:

a. rivestite di materiale atossico che non alteri il latte;

b. lisce e resistenti alla corrosione;

c. facilmente accessibili;

d. facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;

e. mantenute in buone condizioni.

2 Dopo l'impiego, le superfici devono essere pulite e, se necessario, disinfettate.

3 Dopo ogni viaggio, o ogni serie di viaggi se il lasso di tempo tra lo scarico e il carico successivo è estremamente contenuto, ma ad ogni modo almeno una volta al giorno, i contenitori e i bidoni usati per il trasporto del latte crudo devono essere puliti e disinfettati prima di una loro riutilizzazione. Non è necessario pulire i recipienti e i bidoni ogni giorno se la fornitura del latte avviene ogni due giorni.

Art. 17 Locali per la pulizia

I locali in cui vengono puliti i recipienti, gli impianti di mungitura e le attrezzature per il latte devono essere muniti di:

a. pareti e pavimenti lavabili e resistenti agli acidi;

b. acqua calda e fredda;

c. scoli provvisti di sifone;

d. una buona illuminazione e aerazione.

Art. 18 Detergenti e disinfettanti

1 I detergenti e i disinfettanti vanno conservati negli imballaggi originali o in recipienti speciali muniti dei dispositivi e dei contrassegni previsti dalla legislazione sui prodotti chimici; vanno tenuti ben chiusi e conservati sufficientemente separati dalle derrate alimentari e dagli alimenti per animali.

2 Al posto dei disinfettanti può essere utilizzata, dopo una pulizia accurata, acqua calda a una temperatura di almeno 85 °C.

Art. 19 Qualità dell'acqua

L'acqua usata per pulire e per risciacquare deve essere di qualità analoga all'acqua potabile.

Art. 20 Accessori per la pulizia

1 Per la pulizia e la disinfezione si possono utilizzare unicamente accessori ineccepibili dal profilo igienico. È vietato l'uso di stracci e panni.

2 Gli accessori utilizzati per pulire le attrezzature per il latte non possono essere destinati ad altri scopi.

Art. 21[17] Manutenzione

I produttori devono provvedere al funzionamento ineccepibile dell'impianto per la mungitura. La manutenzione dell'impianto di mungitura deve essere svolta da un esperto almeno una volta all'anno, e, se si tratta di un'azienda di estivazione, almeno una volta ogni due anni, conformemente a norme internazionalmente riconosciute. Le schede relative alla manutenzione vanno conservate per tre anni.

Sezione 8: Edifici, impianti e attrezzature

Art. 22 Stalla, area per il movimento e area di mungitura

1 Le stalle e le aree per il movimento vanno strutturate in modo da garantire una tenuta degli animali adeguata, pulita e sana. L'area di mungitura deve consentire una mungitura igienica e pulita.

2 Nel locale d'attesa del bestiame e nell'area di mungitura i pavimenti devono avere un rivestimento stabile.

Art. 23 Locali, recipienti e attrezzature per il latte

1 I locali in cui il latte è immagazzinato, trattato o raffreddato devono essere situati e costruiti in modo da evitare per quanto possibile rischi di contaminazione del latte.

2 Anche i recipienti e le attrezzature per il latte devono essere concepiti in modo da evitare per quanto possibile una contaminazione del latte.

3 I recipienti e le attrezzature per il latte possono essere utilizzati soltanto per la mungitura, il trattamento, il raffreddamento, l'immagazzinamento, il trasporto e il ritiro del latte, ma non per l'immagazzinamento di siero o di latte magro.

17 Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 feb. 2008, in vigore dal 1° mar. 2008 (RU **2008** 567).

Art. 24 Magazzini per il latte

I locali destinati all'immagazzinamento del latte che non viene fornito due volte al giorno devono soddisfare le seguenti esigenze:

a. essere separati dalla stalla del bestiame da latte e dal locale di mungitura. In caso di accesso diretto alla stalla, la porta deve chiudersi automaticamente. Sono inoltre necessari una soglia o una griglia nonché uno scolo lungo la stalla e una porta separata per uscire all'aperto;

b. non vi devono essere collegamenti diretti, come porte e aperture di ventilazione, con la doccia e i servizi igienici;

c. avere pareti resistenti agli urti e un pavimento stabile con pendenza sufficiente per consentire il deflusso;

d. essere dotati di serratura, non accessibili agli animali domestici e protetti dagli animali infestanti, in particolare dalle mosche;

e. essere protetti dalle fonti di cattivi odori come il letamaio, la fossa del liquame e la sporcizia circostante;

f. essere ben arieggiati e – laddove non è possibile soddisfare in altro modo i requisiti d'igiene – essere muniti di un impianto di refrigerazione adeguato;

g. non devono esservi installate pompe a vuoto lubrificate; altri tipi di pompa a vuoto devono evacuare l'aria di scarico verso l'esterno;

h. disporre di uno spiazzo antistante solido e pulito;

i. essere muniti di sostegni e ripostigli adeguati per conservare i recipienti e le attrezzature per il latte.

Art. 25 Cisterne per il latte

Se il latte è immagazzinato in una cisterna chiusa, essa va collocata in un luogo pulito, protetto dagli agenti atmosferici e dai cattivi odori, il cui pavimento liscio e stabile abbia una pendenza sufficiente per consentire il deflusso dell'acqua. Tutte le aperture della cisterna devono poter essere chiuse.

Sezione 9: Disposizioni finali

Art. 26 Diritto previdente: abrogazione

L'ordinanza del DFE del 13 aprile 1999[18] sull'assicurazione della qualità nella produzione lattiera è abrogata.

Art. 27 Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2006.

18 [RU **1999** 1930, **2000** 2707, **2003** 343, **2004** 4093]

Allegato 1[19]
(art. 4 cpv. 2)

Alimenti per animali vietati o il cui impiego è soggetto a restrizioni

Al bestiame da latte e agli animali tenuti nelle stalle del bestiame da latte è vietato o, autorizzato con restrizioni, somministrare gli alimenti per animali elencati di seguito.

1 Alimenti per animali vietati

- alimenti avariati,
- alimenti in fase di fermentazione,
- insilati di cattiva qualità,
- melassa e altri alimenti liquidi, messi direttamente nelle mangiatoie o negli abbeveratoi automatici,
- alimenti melassati, tali da lasciare residui di melassa nella mangiatoia,
- alimenti grezzi imbrattati,
- alimenti imbrattati di concime,
- semi di crocifere ad eccezione della colza,
- semi di ortaggi ad eccezione di piselli proteici, favette e fave di soia,
- cascami di ortaggi ad eccezione degli ortaggi di cui al numero 2,
- porri,
- cipolle,
- alimenti che non soddisfano i requisiti dell'ordinanza del 10 giugno 1999[20] sul libro dei prodotti destinati all'alimentazione degli animali,
- alimenti composti non destinati al bestiame da latte.

2 Alimenti per animali ammessi in quantità limitate

- cavoli rapa, cavoli bianchi, radici di cicoria: al massimo 10 kg di materia fresca per animale al giorno,
- foglie di cavolo e di cavolo rapa, cavoli da foraggio, colza, ravizzone, spergola, miscele di veccia: al massimo $^1/_3$ della razione complessiva (materia secca),

19 Aggiornato dal n. I dell'O del DFI del 30 ott. 2015, in vigore dal 1° dic. 2015 (RU **2015** 4253).

20 [RU **1999** 2084, **2002** 4313, **2003** 5467, **2005** 981 6655, **2006** 5213 n. II 5217 all. n. 7, **2007** 4477 V n. 21, **2008** 3663 n. II III, **2009** 2853 n. II, **2010** 381 2511. RU **2011** 5699 art. 22]. Vedi ora: l'O del DEFR del 26 ott. 2011, in vigore dal 1° gen. 2012 (RS **916.307.1**).

– olio di fegato di merluzzo e suoi derivati: al massimo 50 g per animale al giorno.

3 Alimenti per animali ammessi per un periodo limitato

– insilati di foglie di barbabietola: vietati durante il periodo di foraggiamento verde.

4 Somministrazione di siero e di altri sottoprodotti liquidi del latte

La somministrazione di siero e di altri sottoprodotti liquidi del latte deve soddisfare le seguenti esigenze:

– I prodotti devono essere somministrati all'esterno della stalla e dell'area di mungitura.

– L'area riservata al foraggiamento deve essere stabile, facile da pulire e provvista di un deflusso nella fossa del liquame. Le aziende d'estivazione possono essere dotate di un deflusso per infiltrazione a condizione che siano rispettate le prescrizioni sulla protezione delle acque; la zona di infiltrazione non deve essere accessibile agli animali.

– Gli abbeveratoi e i recipienti per l'immagazzinamento devono essere di acciaio al cromo-nickel o di materia plastica.

– Il siero e altri sottoprodotti liquidi del latte devono essere sottoposti a un trattamento termico prima di essere somministrati conformemente alle prescrizioni dell'allegato 5 numero 31*a* dell'ordinanza del 25 maggio 2011[21] concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale.

– I recipienti per il trasporto del latte possono essere utilizzati per il ritiro ma non per l'immagazzinamento di siero e di altri sottoprodotti liquidi del latte. Subito dopo il trasporto vanno puliti e disinfettati.

– I recipienti per l'immagazzinamento e il trasporto devono essere puliti e disinfettati, dopo lo svuotamento, almeno una volta alla settimana.

– È proibito alimentare gli animali mediante abbeveratoi automatici.

– Gli abbeveratoi devono essere svuotati completamente ogni giorno, puliti con acqua e disinfettati almeno una volta alla settimana.

– Il luogo in cui si somministrano il siero o altri sottoprodotti liquidi del latte deve essere mantenuto pulito.

– Il siero e gli altri sottoprodotti liquidi del latte ritirati la sera del giorno precedente o il mattino e ai quali non sono stati aggiunti conservanti devono essere somministrati al più tardi entro mezzogiorno (presso le aziende di estivazione: entro il giorno stesso).

21 RS **916.441.22**

Allegato 2
(art. 5)

Esigenze per il passaggio al foraggiamento senza insilati

Esigenze per il passaggio al foraggiamento senza insilati:

1 Esigenze generali

- Se un'azienda inizia o riprende a trasformare il latte in formaggio, la somministrazione di insilati deve essere interrotta al più tardi quattro settimane prima.
- Immediatamente dopo il passaggio al foraggiamento senza insilati, i recipienti degli insilati, le mangiatoie e gli utensili per il foraggiamento devono essere puliti. Al massimo 18, ma almeno quattro giorni prima dell'inizio della produzione di formaggio, bisogna pulire le stalle, gli attrezzi delle stalle e le corti. Le stalle a stabulazione libera (anche i box con giacigli) devono essere completamente evacuate dal liquame.
- Il latte di animali ai quali sono stati somministrati insilati e che sono stati trasferiti in stalle con foraggiamento senza insilati non può essere utilizzato per la fabbricazione di formaggio per dieci giorni. Durante tale periodo, gli animali sono tenuti separatamente e possono essere munti solo alla fine dello stesso.
- Se gli insilati sono immagazzinati nell'area aziendale o sono somministrati ad animali che non siano animali in lattazione, come il bestiame da ingrasso, il bestiame giovane, il bestiame in asciutta, il bestiame minuto e i cavalli, occorre adottare i necessari provvedimenti per evitare che il latte venga contaminato dai batteri o dalle spore responsabili della fermentazione butirrica.
- Gli alimenti per animali sottoposti a processi di conservazione mediante fermentazione lattica, i cereali e le leguminose a granelli nonché il foraggio grezzo addizionato di sostanze ausiliarie sono equiparati agli insilati se contengono acqua per oltre il 18 per cento del peso.

2 Alimenti per animali vietati o il cui impiego è soggetto a restrizioni

Durante il periodo della fabbricazione del formaggio e nelle quattro settimane che lo precedono, sono vietati o soggetti a restrizioni i seguenti alimenti per animali:

2.1 Alimenti per animali vietati

- alimenti per animali essiccati in conserva,
- patate bollite,
- trebbie di malto fresche,
- lievito fresco,

- insilati essiccati in un secondo tempo,
- zucchero e acqua zuccherata quale alimento semplice per animali.

2.2 Alimenti per animali ammessi per un periodo limitato

Fiocchi di patate: la loro somministrazione direttamente nella mangiatoia vuota è vietata durante il periodo di foraggiamento verde.

3 Foraggiamento con insilati ad animali che non siano animali in lattazione

Per il foraggiamento con insilati ad animali che non siano animali in lattazione, come il bestiame da ingrasso, il bestiame giovane, il bestiame in asciutta, il bestiame minuto e i cavalli vanno rispettate le seguenti esigenze:

3.1 Igiene del personale

- All'esterno della stalla del bestiame da latte, nella zona di somministrazione degli insilati, deve essere disponibile uno spogliatoio con un dispositivo per lavarsi le mani.
- Il personale preposto al foraggiamento utilizza gli abiti e le calzature messe a disposizione per il foraggiamento.

3.2 Esigenze edilizie

- La stalla e la corsia di foraggiamento del bestiame da latte vanno divise con pareti fisse (senza aperture) dalla stalla e dall'area di foraggiamento degli animali ai quali vengono somministrati insilati.
- I recipienti degli insilati vanno tenuti a sufficiente distanza dalle stalle, dai locali di riposo e dalle aree di foraggiamento del bestiame da latte.
- Le vie di servizio dell'area del bestiame da latte sono completamente separate dall'area degli animali ai quali vengono somministrati insilati.
- Le aree di immagazzinamento delle balle d'insilato devono essere sufficientemente lontane dalle stalle e dalle aree di riposo e di foraggiamento del bestiame da latte.

3.3 Prevenzione delle contaminazioni da succo d'insilato, letame e liquame

- Il succo d'insilato deve essere eliminato in modo da escludere ogni contaminazione dell'area destinata al bestiame da latte da parte dei batteri responsabili della fermentazione butirrica.
- Va garantito che l'evacuazione del letame dalla stalla degli animali che ricevono insilati non causi una contaminazione dell'area di produzione del latte.
- Va garantito che il liquame degli animali ai quali sono somministrati insilati non filtri nella stalla del bestiame lattifero.

3.4 Esigenze di natura organizzativa

- Le corti del bestiame da latte devono essere sufficientemente lontane dagli animali ai quali sono somministrati insilati.

- Va garantito che le vie d'accesso al bestiame da latte non siano utilizzate da animali ai quali sono somministrati insilati.
- Va garantito che gli alimenti per gli animali in lattazione non vengano mescolati o contaminati con gli insilati.
- Gli animali possono essere trasferiti nelle stalle del bestiame da latte solo dieci giorni dopo aver ricevuto l'ultima razione di insilati.
- I pascoli e le vie d'accesso ai pascoli utilizzati dal bestiame da latte non possono essere utilizzati contemporaneamente da animali ai quali sono somministrati insilati.