

**La malga, un'azienda alimentare
soggetta ad una serie di obblighi**

Il manuale **DELLE CASERE**

Angelo Pecile - Silvia Schiavon

*Unità Risorse Foraggere e Produzioni Zootecniche
CTT - FEM*

L'attuale legislazione pone come obiettivo principale di un'azienda alimentare la garanzia della salubrità degli alimenti coinvolgendo gli operatori di tutta la filiera produttiva. Anche la malga è considerata una "azienda alimentare" ed è perciò soggetta ad una serie di obblighi volti a tutelare la salute del consumatore.

Gli operatori di malga, in quanto "operatori del settore alimentare", sono chiamati ad esercitare la loro attività tenendo presenti gli obiettivi di un elevato livello di tutela della vita e della salute umana, considerando anche la salute ed il benessere animale e la salvaguardia dell'ambiente.

La legislazione fissa una serie di principi fondamentali, i più importanti dei quali sono:

► la responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti è a carico di tutti gli operatori del settore alimentare e quindi per quella di lavorazione del latte è

a carico del casaro;

► in tutte le fasi della produzione è resa obbligatoria la "rintracciabilità"; nel caso della malga ciò significa la capacità di conoscere e dimostrare la provenienza di: animali, mangimi, latte, prodotti lattiero caseari e qualsiasi altra sostanza entrata nel processo produttivo. I prodotti lattiero – caseari sono rintracciabili tramite il lotto di produzione (data o altro), allo scopo di consentire ritiri mirati di prodotti in caso di non conformità.

Nelle malghe trentine dove si produce formaggio (circa un centinaio), gli operatori avranno a disposizione da questa stagione un utile ed importante strumento, che consentirà loro di ottemperare a quanto sopra illustrato: "Il manuale delle casere".

Questo manuale è uno strumento operativo semplice ma conforme all'attuale normativa per la caseificazione in malga per garanti-





53

re quanto previsto dall'art. 5 del Reg. (CE) 852/2004 e attuare l'autocontrollo.

Esso permette di dimostrare alle autorità che il detentore della malga opera secondo quanto previsto dalla normativa e cioè che:

- conosce i pericoli ed i rischi igienico-sanitari dell'attività;
- conosce i punti critici delle lavorazioni in malga;
- adotta comportamenti che permettono di ridurre al minimo i rischi, sia allo scopo di prevenire che di verificare le azioni attuate;
- imposta e provvede alle registrazioni necessarie ai fini della verifica e della rintracciabilità;
- frequenta corsi di formazione e imparte la

formazione ai propri operatori/collaboratori. A tal fine il manuale contiene le indicazioni tecniche ed operative per una corretta gestione delle diverse fasi della produzione, inoltre elenca ed illustra la documentazione che deve essere compilata e conservata per la tenuta sotto controllo dei punti critici e per la rintracciabilità. Il manuale è costituito da 3 sezioni:

- **sezione 1:** si descrivono le buone pratiche per ottenere la sicurezza alimentare ed il piano di autocontrollo;
- **sezione 2:** schede compilative che rappresentano il vero e proprio "manuale di autocontrollo", da compilare con i dati della malga che lo utilizzerà;
- **sezione 3:** spazio per l'archiviazione della

documentazione da conservare in malga (analisi del latte e dei prodotti, registro di monticazione, attestati corsi formazione, etc.).

- Coloro che producono formaggio per solo autoconsumo (casere non registrate) non sono ovviamente tenuti ad utilizzare questo manuale.

Il manuale, frutto della collaborazione fra Fondazione E.Mach, Istituto Zooprofilattico delle Venezie, Federazione Provinciale Allevatori, Trentingrana Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini, PAT - Ufficio tecnico per l'agricoltura di montagna, verrà distribuito ed illustrato per mezzo di appositi incontri che verranno realizzati prima dell'alpeggio nelle diverse zone della Provincia.