Per calcolare l'esperienza lavorativa pregressa, ai fini del riconoscimento dei crediti professionali, la data di riferimento è quella di pubblicazione dell'accordo nella *Gazzetta Ufficiale* del 14 febbraio 2006.

Coloro che sono in possesso delle lauree triennali elencate al comma 6 del decreto legislativo n. 195/2003 sono esonerati solo dalla frequenza dei moduli A e B. L'obbligo di frequenza del modulo C, in capo ai soli RSPP, è previsto dal comma 4 dell'art. 8-*bis* della n. 626/1994.

Sono stati rilevati nella tabella A4 una serie di refusi/errori materiali, che si segnalano di seguito:

a) 1ª riga, 6ª colonna: eliminare B dalla parentesi;

b) 3ª riga, 1ª colonna: eliminare il riferimento ai 6 mesi di esperienza;

c) 3ª riga, 1ª colonna: sostituire «nessuna» con «con».

La somministrazione dei test relativi ai moduli A e B, previsti anche in caso di esonero dalla formazione, fornisce indicazioni che vengono utilizzate in sede di valutazione globale, in esito al modulo C.

Tabella A5 - *Riconoscimento agli ASPP dei crediti professionali e formativi pregressi.*

Per calcolare l'esperienza lavorativa pregressa, ai fini del riconoscimento dei crediti professionali, la data di riferimento è quella di pubblicazione dell'accordo nella *Gazzetta Ufficiale* del 14 febbraio 2006.

Sono stati rilevati nella tabella A5 una serie di refusi/errori materiali, che si segnalano di seguito:

a) 1ª riga, 5ª colonna: eliminare la frase;

b) 3ª riga, 1ª colonna: eliminare il riferimento ai 6 mesi di esperienza;

c) 4ª riga, 2ª colonna: inserire superiore dopo secondaria.

L'esonero previsto nelle tabelle A4 e A5 non è vincolante, e anche qualora il RSPP o l'ASPP sia nelle condizioni di poter fruire dell'esonero, può comunque richiedere di frequentare i corsi.

06A11046

PROVVEDIMENTO 16 novembre 2006.

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni, prodotti con latte ovicaprino e di deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna. (Repertorio n. 2673).

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCIE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nell'odierna seduta del 16 novembre 2006;

Visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Visto il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;

Visto il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Visto l'art. 10, paragrafo 8, lettera *b)* del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 con il quale si prevede che gli Stati Membri, senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del regolamento, possono autorizzare l'impiego di latte crudo bovino, bufalino ed ovicaprino non rispondente ai criteri di cui all'allegato III, sezione IX, per quanto riguarda il tenore di germi e cellule somatiche per la fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno sessanta giorni e di prodotti lattiero caseari ottenuti dalla produzione di detti formaggi.

Visto l'art. 8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato-regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

Considerata l'opportunità di consentire l'utilizzazione ininterrotta dei metodi tradizionali e per tenere conto, in particolare, delle esigenze delle imprese alimentari situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici;

Considerata l'opportunità di mantenere l'utilizzo, durante la stagione estiva, degli alpeggi montani, pascoli, fabbricati e strutture rurali, per la produzione di alcuni formaggi tipici, tenendo conto della pratica impossibilità di garantire, nei tempi e con le modalità di recapito idonei, l'analisi dei campioni di latte prelevati in zone di montagna difficilmente raggiungibili durante le fasi di alpeggio;

Considerata l'opportunità di permettere il continuo impiego di tecniche tradizionali di allevamento finalizzate alla produzione stagionale di capretti e agnelli da carne e all'utilizzo, durante la stagione estiva, degli alpeggi montani, pascoli, fabbricati e strutture rurali, per la produzione di alcuni formaggi tipici a base di latte caprino, ovino o misti, tenendo conto del periodo spesso molto breve che trascorre tra l'inizio della lattazione e la monticazione degli animali, periodo che non permette il calcolo della media geometrica mobile del tenore in germi a 30°C;

Considerato che i regolamenti CE n. 852/2004, n. 853/2004 e n. 854/2004 non sono applicabili alla produzione primaria per uso domestico privato, garantendo al contempo l'effettuazione dei controlli previsti nel momento in cui la produzione fosse destinata all'immissione sul mercato;

Considerato che le misure oggetto della presente intesa rappresentano un adattamento dei requisiti di cui all'allegato III del regolamento n. 853/2004 e che le stesse non compromettono il raggiungimento degli obiettivi dello stesso regolamento;

Vista la nota in data 20 ottobre 2006, con la quale il Ministero della salute ha inviato a questa Conferenza una proposta di intesa in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni prodotti con latte ovicaprino e di deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna;

Acquisito l'assenso del Governo, delle regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano;

Sancisce intesa

tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di seguito riportati:

Art. 1.

1. Ai sensi dell'art. 10, paragrafo 8, lettera *b)* del regolamento (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio n. 853/2004, è consentito l'impiego di latte crudo ovicaprino non corrispondente ai criteri per il tenore in germi a 30°C, previsti dall'allegato III, sezione IX dello stesso regolamento per la produzione di formaggi che richiedono un periodo di stagionatura superiore ai sessanta giorni e di prodotti lattiero-caseari ottenuti dalla lavorazione di detti formaggi.

2. Sono fatti salvi gli obblighi dei controlli igienico-sanitari previsti dall'allegato III, sezione IX, capo I, parte III del regolamento CE n. 853/2004 e dall'allegato IV del regolamento CE n. 854/2004.

3. Le creme, il siero e gli altri prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte non conforme devono essere sottoposti, prima o durante il processo di trasformazione, ad un trattamento termico avente un effetto almeno equivalente alla pastorizzazione.

Art. 2.

1. Al fine di consentire l'utilizzazione estiva dei pascoli di alta montagna per l'allevamento di animali da latte e le strutture tradizionalmente dedicate alla raccolta e alla trasformazione per la produzione di formaggi (alpeggi), i controlli sul latte di massa di cui all'allegato III, sezione IX, capitolo I del regolamento n. 853, riguardano:

a) il periodo di produzione a fondo valle;

b) gli animali il cui latte nel periodo di allevamento a valle risulta conforme ai criteri stabiliti dall'allegato III, sezione IX del regolamento CE n. 853/2004 potranno essere destinati a qualsiasi alpeggio, indipendentemente dalle caratteristiche dei prodotti che vi vengono ottenuti;

c) gli animali di allevamenti il cui latte di massa non rispetta i criteri fissati dall'allegato III del regolamento n. 853 per quanto riguarda il tenore in cellule somatiche e germi a 30°C, come pure gli animali di allevamenti nei quali non si procede al periodico controllo della qualità del latte, possono venire trasferiti esclusivamente in alpeggi dove si producono formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno sessanta giorni.

2. Al fine di continuare a consentire l'utilizzo tradizionale dei prodotti dell'allevamento ovicaprino, caratterizzato dalla stagionalità del ciclo riproduttivo degli animali, i controlli sul latte crudo delle aziende agricole che, prima dell'invio degli animali in alpeggio, conferiscono il latte a stabilimenti di trasformazione riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 sono effettuati secondo i seguenti criteri minimi:

a) esecuzione e analisi di un campione di latte entro la prima settimana di conferimento;

b) esecuzione di almeno due ulteriori controlli a distanza di non meno di quindici giorni l'uno dall'altro entro la data di monticazione degli animali in lattazione. I valori in carica batterica ottenuti, sono valutati secondo i criteri seguenti:

1) il latte il cui tenore in germi a 30°C per ml del singolo campione sia uguale o inferiore al valore massimo previsto per la media geometrica calcolata secondo quanto previsto dal regolamento n. 853 è considerato conforme e può pertanto essere utilizzato senza alcun vincolo;

2) il latte il cui tenore in germi a 30°C per ml sia superiore al valore massimo previsto per la media geometrica calcolata secondo quanto previsto dal regolamento n. 853 è considerato non conforme può essere destinato, sino al conseguimento di un successivo risultato conforme, alla fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno sessanta giorni;

c) la destinazione del latte ottenuto in alpeggio è deciso sulla base dell'esito dell'ultimo campionamento utile prima della monticazione:

1) se tale risultato è conforme, i capi potranno essere trasferiti presso qualsiasi alpeggio;

2) se risultato non conforme, i capi potranno monticare esclusivamente in un alpeggio nel quale vengano prodotti formaggi aventi periodo di maturazione superiore a sessanta giorni.

3. Al fine di continuare a consentire la produzione tradizionale dei formaggi d'alpeggio ottenuti dal latte di animali provenienti da allevamenti diversi, compresi gli animali normalmente destinati alla produzione di latte utilizzato per il consumo domestico privato, il latte degli animali appartenenti ad allevamenti non sottoposti a controllo ai sensi dell'allegato III, sezione IX, capitolo I del regolamento n. 853 deve essere sottoposto ad almeno un controllo prima della monticazione.

4. La valutazione del tenore in cellule somatiche e in germi a 30°C sul singolo campione, consente l'invio in alpeggio dei capi secondo i seguenti criteri:

a) gli animali per i quali il tenore in cellule somatiche e germi del latte crudo rispetta i criteri fissati dall'allegato III del regolamento n. 853 possono venire trasferiti presso qualsiasi alpeggio;

b) gli animali per i quali il tenore in cellule somatiche e germi del latte rispetta i criteri fissati dall'allegato III del regolamento n. 853 possono venire trasferiti esclusivamente in alpeggi dove si producono formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno sessanta giorni

5. La destinazione del latte ottenuto in alpeggio è deciso sulla base dell'esito del campionamento condotto prima della monticazione.

Roma, 16 novembre 2006

Il presidente: LANZILLOTTA

Il segretario: BUSIA

06A11049