



“FACE-GGHP”

Farmhouse and Artisan Cheese and dairy producers’ European Guide to Good Hygiene Practices

GUIDA DI BUONE PRASSI IGIENICHE PER I CASEIFICI DI AZIENDA AGRICOLA ED ARTIGIANALI EUROPEI

L’Associazione Europea FACEnetwork – Farmhouse And Artisan Cheese & Dairy Producers European Network, si è costituita come associazione senza scopo di lucro nel 2013. Ha sede a Parigi presso la Maison du Lait e conta una ventina di soci rappresentanti di 14 paesi della comunità europea <http://www.face-network.eu/>

Da marzo 2015 FACEnetwork si è aggiudicata un bando della Commissione Europea per la redazione di una **GUIDA DI BUONE PRASSI IGIENICHE PER I CASEIFICI DI AZIENDA AGRICOLA ED ARTIGIANALI EUROPEI**. (Procedura SANCO/2014/G4/019 concerning European guidelines for good hygiene practices in artisanal production of cheese). Il gruppo di lavoro è composto da tecnici esperti del settore dei vari paesi membri dell’associazione e con la supervision di esperti casari.

É previsto che la Guida “GGPH” (**Guide to Good Hygiene Practices**) sia recepita dalla Commissione Europea per diventare il punto di riferimento per le produzioni lattiero-casearie di Azienda Agricola ed Artigianali in Europa ed anche per le autorità competenti di ciascuno Stato membro. La Guida sarà il primo documento del suo genere nel settore del latte e fornirà una valutazione dei rischi e piani di controllo specificamente sviluppati per il settore.

La Guida sarà strutturata nei seguenti capitoli:

INTRODUZIONE

Questa parte spiegherà a chi è rivolta la guida, chi sono i redattori e come “navigare” tra i vari capitoli. Una forte attenzione nei contenuti è posta allo sviluppo del concetto di flessibilità.

BUONE PRATICHE DI IGIENE

Questa parte descrive le buone prassi igieniche comprese quelle relative alle attrezzature ed ai locali; igiene generale; formazione ed igiene personale; pulizia e disinfezione; manutenzione delle attrezzature tradizionali, controllo degli animali infestanti e approvvigionamento idrico (con valutazione anche delle normative nazionali).

GESTIONE DEI RISCHI PER “FAMIGLIE” DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Saranno trattate diverse tipologie di prodotto che rappresentano la produzione europea artigianale e di azienda agricola quali

- Produzione del latte e suo stoccaggio in Azienda Agricola;
- Raccolta del latte, stoccaggio e trattamenti in Caseificio;
- Formaggi a coagulazione lattica;
- Formaggi coagulazione enzimatica;
- Formaggi a coagulazione mista;
- Prodotti caseari a partire dal siero;
- Latte alimentare (per il consumo diretto);
- Burro e panna;
- Prodotti a coagulazione acida (ad esempio yogurt, kefir);
- Altri prodotti lattiero-caseari (es gelato).

GESTIONE DEI RISCHI PER SPECIFICHE FASI DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Poiché molte fasi produttive sono comuni alle diverse tecnologie, saranno descritte in questa sezione della guida:

- Fermenti/Starter: la produzione, lo stoccaggio e l'uso;
- Coagulanti: produzione, lo stoccaggio e l'uso;
- Altri ingredienti (coloranti, conservanti, erbe e spezie, semi e noci): rischi di contaminazioni e rischi di allergeni
- Salatura (a secco e in salamoia);
- Trattamenti della cagliata (coagulazione, rottura della cagliata, pressatura, foratura degli erborinati, sezionamento, grattugiamento, ecc.);
- Trattamenti sulla superficie del formaggio per lo sviluppo della crosta (lavaggio crosta, sviluppo delle muffe casearie, trattamenti con rivestimenti plastici);
- Stagionatura, conservazione e vendita.

TRACCIABILITÀ

In questa parte si prendono in considerazione le migliori tecniche e procedure per la gestione della tracciabilità.

IL PIANO DI AUTOCONTROLLO ed Il PIANO DI CAMPIONAMENTO su materie prime e prodotto finito

Si sviluppa un metodo per la redazione del piano di autocontrollo e del piano di campionamento adattato ai caseifici di Azienda Agricola e Caseifici Artigianali, con un particolare riguardo all'applicazione appropriata della flessibilità.

GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

DESCRIZIONE DEI PRINCIPALI PERICOLI NELLE PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE

GLOSSARIO E BIBLIOGRAFIA

Per info:

Segreteria FACEnetwork: Moulem Yolande, Julia Antrag, Espinosa Sophie info@face-network.eu

In Italia: Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola – Tallone Guido tallone@agenform.it

Associazione Regionale Allevatori della Lombardia – Stradiotto Katia katia@aral.lom.it

ERSAF – Ossola Francesca francesca.ossola@ersaf.lombardia.it