

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

TESTO CONSOLIDATO (in vigore dal 12 gennaio 2018)

Allegato A della Deliberazione della Giunta regionale n. 492 del 14/04/2017 (BUR n. 45 del 12/05/2017), come modificato dall'Allegato B della Deliberazione della Giunta regionale n. 2114 del 19/12/2017 (BUR n. 6 del 12/01/2018).

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI**

**Legge Regionale 31 maggio 2001, n. 12
“Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell’acquacoltura e alimentari di
qualità” e successive modifiche ed integrazioni**

LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI

Classe di prodotto	Categoria di prodotto	Filiera produttiva
Altri prodotti di origine animale	Lattiero-caseari	Lattiero-caseari

Categorie di operatori ammissibili nel sistema di controllo QV	Categoria di operatori "principale"	Prodotto destinato al consumatore finale
a) Allevatori produttori di latte b) Raccoglitori di latte c) Caseifici d) Stagionatori	Caseifici	SI

Premessa

La specificità del latte crudo vaccino e dei prodotti derivati, ottenuti applicando il presente disciplinare, è data dai seguenti fattori:

- controllo e tracciabilità del processo produttivo;
- particolari proprietà nutrizionali del latte, ottenute attraverso l'uso di alimenti zootecnici ricchi di grassi polinsaturi del tipo "omega-3";
- attenzione al benessere animale, mediante l'applicazione di idonee condizioni di stabulazione e l'impiego di razioni alimentari conformi ai fabbisogni nutrizionali;
- uso, nei prodotti derivati del latte, di materie prime certificate "Qualità Verificata" (QV).

Particolare attenzione è riservata al controllo di alcuni contaminanti negli alimenti zootecnici e nel latte (es. micotossine).

Requisiti specifici

Le aziende di allevamento che aderiscono al presente disciplinare devono essere registrate presso le Aziende UU.SS.LL. secondo le norme vigenti.

I trattamenti termici e tutte le attività di trasformazione, eventuale maturazione e confezionamento, dei prodotti ottenuti in conformità al presente disciplinare, devono avvenire presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004.

Campo di applicazione

Il presente disciplinare si applica a tutte le fasi di allevamento, mungitura compresa, di bovine in lattazione (di seguito: bovine), per la produzione di latte crudo.

Include, inoltre, alcuni requisiti e specifiche riguardanti la successiva trasformazione del latte crudo in prodotti derivati del latte.

Per latte crudo si intende il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di vacche che non è stato riscaldato a più di 40 °C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente effetto equivalente.

Il latte crudo ottenuto in conformità al presente disciplinare e certificato (di seguito: latte crudo QV) può essere destinato alla produzione dei seguenti prodotti derivati:

- latte alimentare;
- prodotti lattiero-caseari;
- gelati.

Tra i prodotti lattiero-caseari vanno citati, a titolo esemplificativo e non esaustivo: burro, mascarpone, panna, ricotta, latticini, formaggi a diverso grado di stagionatura, yogurt, ecc.

PRODUZIONE PRIMARIA

1. La scelta degli animali

1. Le bovine ammesse al presente disciplinare devono appartenere a razze da latte o risultare da incroci tra razze da latte (bovine meticce).

2. Individuazione e separazione degli animali

1. L'azienda di allevamento deve applicare le disposizioni vigenti in materia di identificazione e

registrazione degli animali, assicurando in ogni fase di allevamento l'identificazione e la tracciabilità delle bovine ammesse al disciplinare (tenuta del passaporto, presenza di marche auricolari, tenuta del registro aziendale di stalla con carico e scarico degli animali, ecc.).

3. Strutture e impianti

1. Le strutture di stabulazione devono essere costruite con materiali adeguati e secondo gli standard e le esigenze della specie allevata e devono assicurare condizioni ambientali di temperatura, circolazione e umidità relativa dell'aria e concentrazione di gas e polveri tali da non nuocere agli animali.
2. L'alimentazione deve essere *ad libitum* e, nelle stalle a stabulazione libera, il numero di posti mangiatoia non deve essere inferiore all'80% del numero delle bovine presenti.

4. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento

1. Le bovine devono essere allevate a stabulazione libera.
2. E' ammessa la stabulazione fissa nei limiti e alle condizioni previste dalla legge.
3. Le bovine devono avere a disposizione la seguente superficie:

Ricovero	Dimensioni
Stalla a stabulazione libera a cuccetta	N. cuccette: minimo 90% n. bovine presenti
Stalla a stabulazione libera su lettiera permanente	zona di riposo: ≥ 8 mq/capo

5. Tecniche di alimentazione

1. L'azienda di allevamento deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare, che tengono conto delle esigenze nutrizionali delle bovine nel corso della carriera produttiva.
2. E' raccomandata la preparazione della razione alimentare secondo la tecnica UNIFEED.
3. La razione alimentare deve essere in grado di garantire un apporto equilibrato di nutrienti, idoneo a mantenere la salute ed il benessere delle bovine.
4. La razione alimentare giornaliera deve contenere semi di lino in quantità non inferiore a 250 g per capo (quantità media per l'intero periodo di lattazione).
5. E' vietato l'uso nella razione alimentare, per l'intero periodo di lattazione, dei seguenti prodotti:
 - polpe insilate di bietole e sottoprodotti degli zuccherifici – tranne le polpe di bietola essiccate e il melasso e/o derivati, solo come coadiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti, in quantità non superiore al 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera;
 - frutta e residui della lavorazione di agrumi e olive;
 - semi, panelli e farine di cotone;
 - piante intere e residui della lavorazione di carciofi, cavolfiori, rape e pomodoro;
 - grassi animali aggiunti.
6. E' consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.
7. Il mais da granella acquistato e i suoi derivati sono ammessi solo con un contenuto di aflatossina B1 non superiore a 3,5 $\mu\text{g}/\text{kg}$.
8. E' raccomandato il controllo del contenuto di aflatossina B1 nel mais autoprodotta (granella, pastoni, insilati, ecc.).
9. Gli alimenti zootecnici devono essere sani, leali e mercantili e privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale.
10. Gli alimenti zootecnici devono essere conservati in modo idoneo e tenuti separati da altri alimenti non consentiti dal presente disciplinare e destinati ad altre specie animali allevate in azienda.
11. I fornitori di alimenti zootecnici devono consegnare all'azienda di allevamento la dichiarazione di conformità degli alimenti ai requisiti di qualità, composizione ed assenza di contaminazioni, descritti nel presente paragrafo.

6. Trattamenti farmacologici

1. Le bovine sottoposte a trattamenti farmacologici devono essere registrate ed il latte proveniente dalle stesse deve essere escluso dalla destinazione alla trasformazione per l'intero periodo di sospensione (latte non conforme).
2. Per essere riqualificato nel circuito QV, trascorso il periodo di sospensione, il latte dovrà essere analizzato

per la ricerca di residui di farmaci (sostanze inibenti) con metodo riconosciuto ufficiale.

7. Mungitura e conservazione

1. Gli impianti di mungitura, refrigerazione e stoccaggio del latte devono essere conformi alle norme di settore vigenti ed essere sottoposti, da parte di soggetti qualificati, a verifiche di funzionalità con periodicità almeno annuale.

8. Tracciabilità (allevamento)

1. L'azienda di allevamento deve applicare un sistema di tracciabilità in grado di mettere in relazione l'alimentazione zootecnica e le bovine ai lotti di latte crudo QV immessi nel circuito di trasformazione e commercializzazione, come di seguito specificato.

2. L'azienda di allevamento deve assicurare, per ogni lotto di latte crudo QV immesso sul mercato:

a) la tracciabilità delle materie prime acquistate e/o autoprodotte ed utilizzate per l'alimentazione delle bovine mediante documenti e/o registrazioni che riportino almeno le seguenti informazioni:

- nome e/o codice del prodotto;
- provenienza (azienda fornitore o autoproduzione);
- lotto o riferimenti ai documenti di acquisto;
- quantità acquistata o autoprodotta;
- data di inizio e di fine somministrazione;
- tipologia o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato;
- attestazioni qualitative relative al contenuto di aflatoxina B1;

b) l'identificazione delle bovine da cui è stato raccolto il latte, anche attraverso la registrazione delle bovine segregate;

c) la registrazione dei quantitativi di latte crudo QV raccolti ed immessi sul mercato (registro di consegna latte).

3. Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.

4. Tutta la documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo stabilito dalle Disposizioni sul sistema di qualità "Qualità Verificata", fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.

9. Autocontrollo dell'azienda di allevamento

1. L'azienda di allevamento deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal presente disciplinare.

2. L'organismo di controllo verifica l'esistenza, l'adeguatezza e l'applicazione del piano di autocontrollo.

10. Requisiti del latte crudo

1. Il latte crudo ottenuto applicando il presente disciplinare deve avere i seguenti requisiti:

Tabella 1 – Requisiti del latte crudo (tutte le destinazioni d'uso)

Critério	Valore limite
Residuo secco magro	$\geq 8,5 \%$
Tenore di cellule somatiche (per ml)	$\leq 300.000 *$
Carica batterica a 30° C (per ml)	$\leq 100.000 **$
Aflatossina M1	$< 40 \text{ ppt}$

* Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese.

** Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

PRODUZIONE POST-PRIMARIA

11. Trasporto del latte crudo

1. In ciascuna fase di trasporto dall'azienda di allevamento allo stabilimento di trasformazione, il latte crudo QV non deve essere mescolato con latte crudo di origine diversa.

12. Materie prime

1. Il latte utilizzato per la produzione di latte alimentare, prodotti lattiero-caseari e gelati in conformità al presente disciplinare deve essere unicamente latte crudo QV.
2. Il siero di latte, nei casi previsti, deve essere ottenuto unicamente da latte crudo QV.
3. Altri ingredienti non certificati QV (spezie, erbe aromatiche, lieviti, sale, caglio, crema per la correzione della materia grassa nei formaggi, puree e preparati di frutta, ecc.) possono essere presenti nel limite massimo del 10% in peso riferito al momento della produzione del prodotto derivato.
4. Il latte crudo QV e gli eventuali ingredienti certificati QV devono costituire almeno il 90% in peso riferito al momento della produzione del prodotto derivato.
5. Al momento dell'inserimento nel sistema di controllo QV l'impresa di trasformazione deve presentare all'organismo di controllo una scheda-prodotto (vedi Allegato 1) per ciascun prodotto derivato che intende produrre in conformità al presente disciplinare.

13. Tracciabilità (trasformazione)

1. Gli operatori della filiera, a valle delle aziende di allevamento, devono applicare un sistema di tracciabilità in grado di assicurare l'identificazione, la provenienza e la segregazione del latte crudo QV e degli eventuali ingredienti certificati QV rispetto a quelli di altra origine.
2. Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi:
 - identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;
 - conservazione dei documenti accompagnatori del prodotto conforme;
 - registrazione documentale del carico e scarico.
3. Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.
4. Tutta la documentazione (DDT, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo stabilito dalle Disposizioni sul sistema di qualità "Qualità Verificata", fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.
5. Il prodotto non tracciato in maniera corretta e/o completa è escluso dall'uso del marchio QV.

14. Autocontrollo dell'impresa di trasformazione

1. L'impresa di trasformazione deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal presente disciplinare.
2. L'organismo di controllo verifica l'esistenza, l'adeguatezza e l'applicazione del piano di autocontrollo.

15. Etichettatura del prodotto

1. L'etichetta o la confezione di ciascun prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare, oltre alle indicazioni previste dalle norme vigenti, deve contenere la seguente ulteriore informazione:
 - a) la regione (o le regioni) o la provincia di mungitura del latte crudo QV utilizzato, nella forma seguente:
"Zona di mungitura del latte: [nome della regione (o delle regioni) o nome della provincia]".
2. L'oggettività, la verificabilità e la tracciabilità delle informazioni di cui al punto 1 si ottengono applicando i pertinenti paragrafi del presente disciplinare da parte di tutti gli operatori della filiera.
3. Il marchio QV della Regione del Veneto deve essere riportato nelle confezioni o nelle etichette o sulla *pelure* dei formaggi.

Allegato 1 – Scheda-prodotto

Denominazione del prodotto:			
Ingrediente (compreso il latte)	Certificato QV (SI/NO)	% in peso *	Fornitore

* Riferito al momento della produzione del prodotto derivato.