

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE LATTE CRUDO DI BUFALA

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

PREMESSA

La Legge regionale 31 marzo 2001, n. 12 “Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell’acquacoltura e alimentari di qualità” e successive modifiche ed integrazioni, stabilisce che il marchio collettivo “Qualità Verificata” (di seguito: QV) identifica le produzioni agricole ed agroalimentari ottenute nell’ambito di un sistema di qualità e in conformità a specifici disciplinari di produzione approvati dalla Giunta regionale.

Il sistema di qualità è istituzionale e risponde ai requisiti previsti dall’articolo 16, paragrafo 1, lettera b) del regolamento (UE) n. 1305/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 per i regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari riconosciuti dagli Stati membri dell’Unione europea.

OBIETTIVI

Gli obiettivi che si intendono perseguire con l’applicazione dei disciplinari di produzione sono:

- Il miglioramento della qualità delle produzioni.
- La tutela dell’ambiente.
- Il benessere e la salute degli animali.
- Il miglioramento delle informazioni ai consumatori.

DESCRIZIONE

I disciplinari di produzione descrivono i requisiti che determinano le caratteristiche di qualità superiore del prodotto finale, ferma restando l’osservanza di ogni altro obbligo in materia di tutela dell’ambiente, igiene, sicurezza alimentare, identificazione e registrazione degli animali, benessere e salute degli animali previsto dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale, e di ogni altro obbligo stabilito dalla specifica normativa di settore.

Se non diversamente specificato nel disciplinare di produzione, il relativo piano dei controlli non include la verifica dei requisiti obbligatori sopra elencati e previsti da norme cogenti.

I disciplinari di produzione possono includere requisiti e specifiche che devono essere rispettati da parte di operatori della filiera che non possono chiedere la concessione del marchio QV (trasportatori, mangimifici, ecc.).

CAMPO DI APPLICAZIONE

I disciplinari di produzione si applicano, obbligatoriamente, in caso di concessione dell’uso del marchio “Qualità Verificata” di cui alla Legge regionale 31 maggio 2001, n. 12 “Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell’acquacoltura e alimentari di qualità” e successive modifiche ed integrazioni.

RIFERIMENTI NORMATIVI

“Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti zootecnici afferenti al sistema di qualità nazionale zootecnica”, approvate con Intesa della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano del 22 settembre 2011 (Gazzetta Ufficiale n. 262 del 10/11/2011).

ISTRUZIONI PER LA LETTURA

Tutti gli obblighi o requisiti descritti in ciascun disciplinare di produzione devono essere oggetto di controllo nell’ambito dell’attività di autocontrollo e delle verifiche ispettive degli organismi di controllo.

Gli obblighi sono evidenziati dalle seguenti forme verbali: “deve”, “devono”, “è obbligatorio” ecc. e dalle corrispondenti forme negative: “non deve”, “non devono”, “non può”, ecc.

LATTE CRUDO DI BUFALA

Premessa

La specificità del latte crudo di bufala, ottenuto applicando il presente disciplinare, è data dai seguenti fattori:

- controllo del processo produttivo;
- attenzione al benessere animale, mediante l'applicazione di idonee condizioni di stabulazione e l'impiego di razioni alimentari conformi ai fabbisogni nutrizionali.

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.

Campo di applicazione

Il presente disciplinare si applica a tutte le fasi di allevamento, mungitura compresa, di bufale per la produzione di latte crudo.

Per latte crudo si intende il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di bufale 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 è destinato alla produzione di prodotti lattiero-caseari.

PRODUZIONE PRIMARIA

1. La scelta degli animali

1. Le bufale ammesse al presente disciplinare devono appartenere alla razza Mediterranea italiana.

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 bufale 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 il numero di posti mangiatoia non deve essere inferiore all'80% del numero di bufale presenti.

4. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento

1. Le bufale devono essere allevate a stabulazione libera e devono avere a disposizione la seguente superficie:

Ricovero	Dimensioni
Stalla a stabulazione libera a cuccetta	numero cuccette: minimo 90% numero di bufale presenti
Stalla a stabulazione libera su lettiera permanente	Superficie minima a disposizione $\geq$ 10 mq/capo

5. Tecniche di alimentazione

1. L'azienda di allevamento deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare.
2. Tali piani devono tenere conto delle esigenze nutrizionali delle bufale nel corso della carriera produttiva.

3. E' raccomandata la preparazione della razione alimentare secondo la tecnica UNIFEED.
4. La razione alimentare deve essere in grado di garantire un apporto equilibrato di nutrienti, idoneo a mantenere la salute ed il benessere delle bufale.
5. La razione alimentare giornaliera deve contenere alimenti fibrosi secchi (erba medica, trifoglio, erba da prati naturali e artificiali, paglia, ecc.) in quantità non inferiore a 3 kg per capo.
6. La razione alimentare non deve contenere i seguenti prodotti:
 - polpe insilate di bietole e sottoprodotti degli zuccherifici;
 - semi, panelli e farine di cotone;
 - grassi animali aggiunti.
7. E' consentito l'uso di melasso e/o derivati, solo come adiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti, in quantità non superiore al 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.
8. E' consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.
9. Il mais da granella autoprodotta o acquistata e suoi derivati sono ammessi solo con un contenuto di aflatossina B1 non superiore a 3 µg/kg.
10. Gli alimenti zootecnici devono essere privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale, nel rispetto delle norme vigenti.
11. Per gli alimenti zootecnici acquistati presso mangimifici il possesso del requisito "assenza di grassi animali" viene dimostrato dalla dichiarazione di conformità del mangimificio o, se mancante, dagli esiti di visite e analisi degli alimenti almeno semestrali, eseguite dall'azienda di allevamento o dall'organizzazione capo-filiera.
12. 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.

6. Trattamenti farmacologici

1. Il latte proveniente da bufale sottoposte a trattamenti farmacologici è escluso dall'uso del marchio QV e dalla produzione di prodotti lattiero-caseari identificati dal marchio QV per l'intera durata del periodo di sospensione (latte non conforme).

7. Mungitura

1. Gli impianti di mungitura devono essere conformi alle norme UNI ISO 3918, UNI ISO 5707, UNI ISO 6690, nello stato di revisione più recente, ed essere sottoposti, da parte di soggetti qualificati, a verifiche di funzionalità con periodicità almeno annuale.

8. Tracciabilità e registrazioni

1. L'azienda di allevamento deve assicurare la tracciabilità delle materie prime acquistate ed utilizzate per l'alimentazione degli animali mediante la conservazione ordinata dei documenti di acquisto (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) o la tenuta di un registro che riporti almeno le seguenti informazioni:
 - nome e/o codice del prodotto;
 - azienda produttrice;
 - lotto di produzione o riferimenti ai documenti di acquisto;
 - quantità acquistata;
 - data di inizio somministrazione;
 - data di fine somministrazione;
 - tipologia o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.
2. L'azienda di allevamento deve registrare le seguenti informazioni riguardanti gli alimenti zootecnici autoprodotti:
 - superficie coltivata;
 - trattamenti fitosanitari;
 - quantità e periodo di raccolta;
 - eventuali trattamenti post-raccolta e luogo di svolgimento;
 - data di inizio somministrazione;
 - data di fine somministrazione;
 - tipologia o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.
3. L'azienda di allevamento documenta e comunica la produzione di latte secondo le norme vigenti.

4. L'azienda di allevamento deve applicare un manuale di buone pratiche di allevamento che comprenda almeno i seguenti aspetti:

- anagrafe e rintracciabilità degli animali;
- gestione degli approvvigionamenti e alimentazione;
- gestione sanitaria dell'azienda;
- benessere animale;
- gestione effluenti zootecnici;
- pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione;
- formazione del personale.

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

6. 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

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'adequatezza e l'applicazione del piano di autocontrollo.

10. Requisiti del prodotto

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

Tabella 1 – Requisiti del latte crudo destinato alla caseificazione

Criterio	Valore limite
Titolo in grasso	$\geq 7,2 \%$
Titolo proteico	$\geq 4,2 \%$
Tenore di germi a 30 °C (per ml)	$\leq 250.000 *$
Tenore di cellule somatiche (per ml)	$\leq 500.000 **$
Aflatossina M1	$< 40 \text{ ppt}$

* Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 62 giorni.

** Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 92 giorni.

11. Tecnologie di lavorazione/conservazione del prodotto

1. Il latte crudo deve essere filtrato e raffreddato ad una temperatura non superiore a + 6 °C.

2. Il tempo di stoccaggio del latte crudo nell'azienda di allevamento, calcolato come intervallo di tempo da una raccolta a quella successiva (consegna al trasportatore), non può essere superiore a 72 ore.

3. Gli impianti di refrigerazione e stoccaggio del latte devono essere conformi alla norma ISO 5708, nello stato di revisione più recente, ed essere sottoposti, da parte di soggetti qualificati, a verifiche di funzionalità con periodicità almeno annuale.

4. Durante la permanenza nell'azienda di allevamento, ad eccezione della filtrazione e raffreddamento, il latte crudo non può essere sottoposto ad alcun trattamento fisico, meccanico o termico.