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

TESTO CONSOLIDATO (in vigore dal 10/04/2015)

Allegato F della Deliberazione della Giunta regionale n. 1330 del 23/07/2013 (BUR n. 70 del 13/08/2013).

Modificato da:

1. Allegato A della Deliberazione della Giunta regionale n. 438 del 31/03/2015 (BUR n. 36 del 10/04/2015).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
LATTE CRUDO E ALIMENTARE (VACCINO)

Legge Regionale 31 maggio 2001, n. 12
"Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli e agro-alimentari di qualità"
e successive modifiche ed integrazioni

PREMESSA

La Legge regionale 31 marzo 2001, n. 12 "Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli e agro-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 22, paragrafo 2 del regolamento (CE) n. 1974/2006 della Commissione del 15 dicembre 2006 per i sistemi di qualità alimentare 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 e agro-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 zootecnia", approvate con Intesa della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Provincie 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 E ALIMENTARE (VACCINO)

Premessa

La specificità del latte crudo e alimentare vaccino, ottenuto applicando il presente disciplinare, è data dai seguenti fattori:

- controllo 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.

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 le attività di trasformazione, aventi per oggetto il latte crudo ottenuto in conformità al presente disciplinare, devono avvenire presso stabilimenti di trattamento e trasformazione riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004.

Campo di applicazione

Il presente disciplinare si applica a tutte le fasi di allevamento, mungitura compresa, di bovine per la produzione di latte crudo.
Include, inoltre, alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di produzione ed attività svolte da altri operatori della filiera (trattamenti termici, trasformazione ed etichettatura).
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 può essere destinato ai seguenti impieghi:

- produzione di latte alimentare;
- fabbricazione di prodotti lattiero-caseari.

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	numero cuccette: minimo 90% numero di bovine presenti
Stalla a stabulazione libera su lettiera permanente	zona di riposo: $\geq$ 8 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 bovine 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 bovine.
5. 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 allevamento).
6. La razione alimentare può essere costituita dai seguenti prodotti di origine vegetale:
- cereali e derivati;
- leguminose;
- oleaginose;
- foraggi freschi (erba medica, trifoglio, erba da prati naturali e artificiali, ecc.);
- foraggi essiccati;
- foraggi insilati (trinciato di mais, fieno silo, ecc.);
- fieni;
- grassi vegetali;
- polpe secche di barbabietola;
- mangimi completi e complementari, costituiti dalle materie prime sopra elencate;
- melasso e/o derivati, solo come adiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti, in quantità non superiore al 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.

7. La razione alimentare non deve contenere i seguenti prodotti:
- polpe insilate di bietole e sottoprodotti degli zuccherifici;
- 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.

8. E’ consentito l’uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l’alimentazione animale.
9. Il mais da granella autoprodotto o acquistato è ammesso solo se essiccato (umidità non superiore al 15%) o sottoposto ai trattamenti di conservazione previsti dalla legge, e con un contenuto di aflatossina B1 non superiore a 3 μg/kg.
10. 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.
11. 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.
12. 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. Il latte proveniente da bovine sottoposte a trattamenti farmacologici è escluso dall’uso del 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:
- trattamenti fitosanitari;
- superficie coltivata;
- 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 deve tenere aggiornato il registro di consegna latte.
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'adeguatezza 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 (tutte le destinazioni d'uso)

Criterio	Valore limite
Residuo secco magro	$\geq$ 8,5 %
Indice crioscopico	$\leq$ - 0,520 °C
Tenore di cellule somatiche (per ml)	$\leq$ 300.000 *
Aflatossina M1	< 40 ppt

* Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi.

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 (consegne al trasportatore), non può essere superiore a 48 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.

PRODUZIONE POST-PRIMARIA

12. Trasformazione del prodotto

1. Per la produzione di latte alimentare, il latte crudo ottenuto in conformità al presente disciplinare deve essere sottoposto ai trattamenti previsti a norma di legge.
2. In ciascuna fase di trasporto e trattamento del latte alimentare non deve avvenire alcuna mescolanza con latte crudo e/o alimentare di origine diversa rispetto al latte ottenuto in conformità al presente disciplinare.

13. Tracciabilità

1. Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione spazio-temporale e la tracciabilità del prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare, rispetto a quello di altra origine, in tutte le fasi di trasporto, trattamento e trasformazione, confezionamento e vendita, mediante l'implementazione di un sistema di tracciabilità.
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;
- assoggettamento obbligatorio ai controlli da parte dell'organismo di controllo autorizzato.

3. Il prodotto non tracciato in maniera corretta e/o completa è escluso dall'uso del marchio QV.

14. Etichettatura del prodotto

1. L'etichetta del latte alimentare ottenuto in conformità al presente disciplinare deve riportare il marchio QV della Regione del Veneto.