

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

TESTO CONSOLIDATO (in vigore dal 14 dicembre 2021)

Allegato A della Deliberazione della Giunta regionale n. 1639 del 21/10/2016 (BUR n. 106 del 08/11/2016).

Modificato da:

1. Allegato B della Deliberazione della Giunta regionale n. 2114 del 19/12/2017 (BUR n. 6 del 12/01/2018).
2. Allegato A della Deliberazione della Giunta regionale n. 1690 del 29/11/2021 (BUR n. 168 del 14/12/2021).

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE LATTE CRUDO DI BUFALA 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 DI BUFALA 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 di bufala e dei prodotti derivati, ottenuti applicando il presente disciplinare, è data dai seguenti fattori:

- controllo e tracciabilità 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.

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 bufale 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 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 e certificato (di seguito: latte crudo QV) può essere destinato alla produzione dei seguenti prodotti derivati:

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

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 ≥ 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 e conservazione

1. Gli impianti di mungitura, refrigerazione e stoccaggio 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 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 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'adequatezza 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

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 due mesi, con almeno due prelievi al mese.

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

11. Tecnologie di lavorazione/conservazione del latte crudo

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 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.

PRODUZIONE POST-PRIMARIA

12. 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.

13. 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.

14. 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.

15. 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.

16. 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.