

- ALLEGATI -

Allegato 10 - Settore latte – ulteriori requisiti di certificazione e modelli

PRODOTTI INTERESSATI: Latte crudo e Latte fresco pastorizzato Alta Qualità

La filiera coinvolge i seguenti soggetti:

- Allevamenti;
- Distributori;
- Primi acquirenti;
- Trasportatori;
- Stabilimenti di trattamento e confezionamento.

Caratteristiche oggetto di certificazione

Così come previsto dal disciplinare, l'OdC deve verificare:

- il rispetto delle norme di allevamento delle bovine da latte secondo quanto indicato al paragrafo 6.1; in particolare che i capi siano correttamente indicati sul registro di stalla e che sia completa la documentazione accompagnatoria degli animali in ingresso (passaporto, documento di acquisto, documentazione sanitaria di provenienza) o che sia stato predisposto il passaporto per quelli nati in allevamento aderente. L'OdC deve altresì verificare che, nelle fasi successive allo svezzamento, i capi siano allevati a stabulazione libera o che ricorrano le condizioni previste al 6.1 che permettono la stabulazione fissa;
- il rispetto delle norme di benessere animale secondo quanto riportato al paragrafo 6.2;
- che le bovine da latte vengano alimentate secondo quanto previsto al paragrafo 6.3;
- il rispetto delle modalità di trasformazione, confezionamento, etichettatura e presentazione del prodotto a marchio; in particolare che l'etichetta del prodotto confezionato a marchio Qm rispetti quanto previsto al paragrafo 5.6 del disciplinare, comprese le indicazioni facoltative;
- che venga assicurata la rintracciabilità del prodotto a marchio;
- che le bovine, il cui latte è destinato a prodotto a marchio Qm, siano alimentate con materie prime, coadiuvanti, additivi e ingredienti che non contengono OGM;
- qualora il latte crudo sia destinato a latte fresco pastorizzato di alta qualità Qm, il rispetto della consegna del latte, al centro di trattamento o di trasformazione, entro le 10 ore dall'ultima mungitura; l'OdC verifica, inoltre; che la raccolta del latte abbia riguardato esclusivamente il latte delle munte effettuate nell'arco delle 24 ore precedenti l'ultima mungitura e che il latte destinato al circuito Qm sia stato confezionato entro le 24 ore dall'ultima mungitura;
- qualora il latte crudo Qm sia destinato direttamente al consumo, il rispetto, da parte dell'allevatore, della veicolazione in giornata del prodotto al distributore e che tale prodotto provenga dalle mungiture effettuate nell'arco delle 18 ore precedenti all'ultima mungitura effettuata.

Alimentazione delle bovine da latte

L'OdC è tenuto a verificare il rispetto di quanto indicato al paragrafo 6.3 del disciplinare.

Gli allevatori devono fornire all'OdC il piano alimentare seguito, ricorrendo alla compilazione del modello presente in questo allegato o altra documentazione equivalente, che contenga tutte le informazioni utili a garantire il controllo di quanto previsto.

L'OdC verifica che i mangimi (sia di produzione interna e esterna), siano stati controllati al momento dell'ingresso in allevamento per caratteristiche qualitative e quantitative.

L'OdC verifica altresì che i mangimi di produzione extra aziendale e le materie prime vegetali acquistate, che entrano nella composizione del mangime, siano adeguatamente tracciati (documenti di trasporto, cartellini, dichiarazione dei fornitori di conformità ai requisiti di composizione previsti dal disciplinare in particolare che sono ottenuti con procedure che garantiscono l'assenza di

contaminazione con prodotti di origine animale e il rispetto delle norme cogenti per residui fitosanitari micotossine, eventuali analisi dei fornitori).

L'OdC verifica, attraverso il registro trattamenti, i trattamenti farmacologici effettuati (prescrizione veterinaria, documento del fornitore, quantità utilizzata, giorno di utilizzo, capi a cui è stato somministrato il trattamento) e che non siano stati somministrati alimenti medicamentosi ad eccezione delle prescrizioni veterinarie ad uso terapeutico.

Mungitura, raccolta, trasporto del latte

L'OdC verifica la corretta compilazione del "registro consegna latte" (aziende di produzione e raccolta con dettaglio di del numero di munte, della data e ora dell'ultima mungitura, dell'ora di raccolta, dell'identificativo del mezzo di raccolta univocamente legato al trasportatore, dell'ora di consegna e dello stabilimento di destinazione del latte) e il rispetto del termine delle 10 ore dall'ultima mungitura, per il trasporto al centro di trattamento o di trasformazione del latte crudo atto a divenire latte fresco pastorizzato alta qualità, o della giornata dall'ultima mungitura, per il trasporto al distributore del latte crudo destinato al consumo diretto.

Trattamento e confezionamento del latte fresco pastorizzato alta qualità

L'OdC verifica la corretta registrazione delle informazioni previste al paragrafo 6.5 del disciplinare; in particolare, per ogni cisterna di latte crudo in ingresso allo stabilimento, la data di scarico della cisterna, l'identificazione del fornitore o della fornitura, la quantità consegnata, il serbatoio di stoccaggio di destinazione, indicazioni utili per eventuali tagli di lotti diversi anche se tracciati singolarmente.

Trattamento e distribuzione del latte crudo destinato alla vendita

L'OdC verifica che il latte oggetto di vendita provenga da un'unica azienda di produzione, che tale vendita non avvenga tramite cooperativa o altra forma societaria e che le macchine erogatrici siano posizionate esclusivamente nella provincia in cui risiede l'azienda di produzione e nelle province contermini.

Autocontrollo aziendale

Gli operatori della filiera, in regime di autocontrollo, devono obbligatoriamente conservare e produrre la seguente documentazione e/o rapporti di prova oggetto di verifica da parte dell'OdC:

SOGGETTO	TIPOLOGIA DI ANALISI/DOCUMENTAZIONE	FREQUENZA	LABORATORIO DI RIFERIMENTO	NOTE
Allevamenti	Certificato di nascita del capo o documento che ne attesti la provenienza	Per ogni capo		
	Analisi attestante uso di mangimi NO OGM	Annuale su lotto di mangime a rischio o su unifeed	Laboratorio esterno accreditato in possesso delle autorizzazioni ministeriali da parte dei Ministeri competenti	Se da aziende in Reg. Ce 834/2007 e s.m. e i. o in possesso di certificazione di prodotto "NO OGM"

	Dichiarazione d'impegno (Mod. 0_QM_Filiera Latte)	Per ogni allevamento		
	Piano di alimentazione dei bovini da latte (modello in allegato)	Per ogni bovina, per ogni ciclo di allevamento e per ogni fase del ciclo		
Distributore Primo acquirente Trasportatore Centro di trattamento e confezionamento	Registro consegna latte	Per ogni lotto		
	Scheda in autocontrollo	Per ogni lotto	Laboratorio interno in regime di autocontrollo + Laboratorio esterno accreditato in possesso delle autorizzazioni ministeriali da parte dei Ministeri competenti (semestrale)	
Concessionario	Contratto con OdC			
	Convenzioni con gli aderenti alla filiera			
	Evidenza delle linee di autocontrollo aziendale a beneficio degli aderenti alla filiera			
	Evidenza dell'utilizzo di Si.Tra. o software compatibile	Per singolo lotto		
	Evidenza dell'effettuazione del bilancio di massa	Per singolo lotto		
	Evidenza del controllo di parte secondo sull'intera filiera nel rispetto del capitolo 9 del disciplinare			

L'azienda aderente o delegato preposto deve chiaramente proporre all'OdC le frequenze minime di monitoraggio anche in relazione al numero di allevamenti aderenti alla filiera nonché al numero di lotti prodotti annualmente. Le frequenze vanno comunicate all'OdC che deve ritenerle congrue; l'OdC dovrà anche verificare l'effettivo rispetto di quanto indicato sul piano di monitoraggio.

DICHIARAZIONE D'IMPEGNO DELL'ALLEVATORE
(Dichiarazione sostitutiva ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445 del 28/12/2000)
Mod 0_QM_Filiera Latte crudo e Latte fresco pastorizzato di Alta Qualità



Il/la sottoscritto/a _____

(cognome)

(nome)

nato a _____ (_____) il _____

(luogo)

(prov.)

residente a _____ (_____) in Via _____ n. _____

(luogo)

(prov.)

(indirizzo)

titolare dell'allevamento _____

sito in _____ (_____) in Via _____ n. _____

(luogo)

(prov.)

(indirizzo)

Codice Allevamento _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 D.P.R. 445 del 28/12/2000 ai fini del riconoscimento per la certificazione a marchio "QM" relativamente al disciplinare Filiera Carni suine fresche e trasformate"

DICHIARA

di impegnarsi a:

- allevare i capi secondo le tecniche di allevamento e del benessere animale previste dal disciplinare;
- gestire allevamenti che soddisfano i requisiti di carattere tecnico e sanitario previsti dalla legislazione cogente nonché in possesso di tutte le autorizzazioni vigenti;
- tracciare sin dalla nascita i soggetti destinati alla produzione a marchio "QM";
- archiviare e fornire adeguata documentazione che evidenzia l'origine dei capi;
- separare adeguatamente i capi il cui prodotto è destinato alla certificazione;
- conservare e fornire tutta la documentazione che permette di identificare l'origine dei mangimi che entrano a far parte dell'alimentazione dei bovini da latte;
- alimentare i capi secondo quanto previsto dal disciplinare;
- utilizzare materie prime, ingredienti e/o additivi che non contengono OGM o derivano da OGM;
- non somministrare alimenti medicamentosi ad eccezione delle prescrizioni veterinarie ad uso terapeutico
- utilizzare la modulistica prevista dal RT (Regolamento Tecnico) Filiera Latte qualora non sia dotato di un proprio modulo di registrazione del piano di alimentazione;
- inserire su Sistema Informatico Regionale "Si.Tra." o software compatibile i dati utili alla tracciabilità per singolo lotto o inviare i dati al concessionario per il relativo caricamento su "Si.Tra."

Luogo e data

Il Dichiarante

PIANO DI ALIMENTAZIONE

Filiera Latte crudo e Latte fresco pastorizzato di Alta qualità



CODICE ALLEVAMENTO		
FORMA DI ALLEVAMENTO <input type="checkbox"/> Stabulazione libera <input type="checkbox"/> Stabulazione fissa (indicare deroga al disciplinare)	PROVENIENZA AZIENDALE DEGLI ALIMENTI <input type="checkbox"/> Base alimentare costituita prevalentemente da materie prime di origine aziendale <input type="checkbox"/> Materie prime ottenute da sistemi di certificazione della qualità e tracciabilità <input type="checkbox"/> Presenza di deroga approvata dalla Regione Marche prot. _____ del _____	
<input type="checkbox"/> PRESENZA DI PIANO ANNUALE DI COLTIVAZIONE	ULTERIORI CARATTERISTICHE DELLA RAZIONE <input type="checkbox"/> I fieni, gli insilati, le granelle di cereali e di leguminose sono perfettamente conservati (assenza di odori anomali e muffe) <input type="checkbox"/> Scarto di eventuali parti non idonee (es. cappello degli insilati) <input type="checkbox"/> I foraggi e fieni provengono da erbai o prati non infestati da specie vegetali o tossiche per il bestiame o che potrebbero conferire sapore cattivo al latte <input type="checkbox"/> La razione alimentare non contiene sostanze di origine animale, compresi i grassi animali e proteine derivanti dal latte <input type="checkbox"/> Le materie prime, gli ingredienti e/o gli additivi non contengono OGM o derivano da OGM	
Lattazione Quantità di alimenti distribuita per formula _____ Periodo di utilizzo _____	Formula degli alimenti utilizzati	
	Percentuale della razione	
	Foraggi verdi <input type="checkbox"/> prati monofiti da vicenda di leguminose	
	<input type="checkbox"/> prati polifiti	
	<input type="checkbox"/> erbai intercalari monofiti di leguminose	
	<input type="checkbox"/> erbai intercalari monofiti di graminacee	
	<input type="checkbox"/> erbai intercalari monofiti di crucifere	
	<input type="checkbox"/> erbai intercalari misti oligofiti e polifiti	
	Foraggi insilati <input type="checkbox"/> trinciato di erbai di graminacee <input type="checkbox"/> trinciato di erbai e/o prati di leguminose	
	Fieni <input type="checkbox"/> prati artificiali monofiti da vicenda di leguminose <input type="checkbox"/> di prati naturali o artificiali polifiti stabili	
	<input type="checkbox"/> di erbai monofiti o misti	
	Mangimi concentrati <input type="checkbox"/> semi di cereali e oleaginose <input type="checkbox"/> semi di leguminose	
	<input type="checkbox"/> farine integrali	
	<input type="checkbox"/> residui dell'industria molitoria	
	<input type="checkbox"/> residui degli zuccherifici	
	<input type="checkbox"/> piselli e farine di estrazione	
	Mangimi composti	
	Altri elementi <input type="checkbox"/> integratori: Sali minerali, microelementi e vitamine, glicole propilenico <input type="checkbox"/> audiovanti biologici: probiotici quali lieviti e batteri lattici <input type="checkbox"/> prebiotici <input type="checkbox"/> melasse e borlande <input type="checkbox"/> bicarbonato di sodio	
	totali	