

14_28_3_AVV_AG REG ERSa DISCIPLINARE LATTE CRUDO_MARCHIO AQUA_004_TESTO

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	PROGETTO DI DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R.	
	13 AGOSTO 2002, n. 21.	
	PRODOTTO LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI	

PROGETTO di DISCIPLINARE TECNICO.

AI SENSI DELLA l.r. 13 AGOSTO 2002, n. 21 E DEL REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO
APPROVATO CON DECRETO DEL DIRETTORE GENERALE DELL'ERSA n. 138 DI DATA
27 SETTEMBRE 2012.

PRODOTTO LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	PROGETTO DI DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R. 13 AGOSTO 2002, n. 21. PRODOTTO LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI		

SOMMARIO

1. SCOPO E FONTI.
2. AGRICOLTURA, QUALITA' ED AMBIENTE.
3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.
 - 3.1. Prodotto oggetto di certificazione.
 - 3.2. Denominazione commerciale.
4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.
5. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL LATTE CRUDO VACCINO AQUA.
 - 5.1. Il sistema di allevamento delle bovine.
 - 5.2. Movimentazione.
 - 5.3. Alimentazione- reperimento degli alimenti.
 - 5.4. Carico azotato dell'allevamento.
 - 5.5. Porzionamento e confezionamento
6. ETICHETTATURA.
7. CODIFICA LOTTO DI VENDITA
8. RINTRACCIABILITA': ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITA'.
 - 8.1. Riconoscimento reciproco e sovrapposizione con altri regimi di certificazione.
9. PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	PROGETTO DI DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R.		
	13AGOSTO 2002, n 21. PRODOTTO LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI		

1. SCOPO E FONTI.

Con il presente disciplinare l'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSa individua i criteri tecnici di produzione, tracciabilità, confezionamento e conservazione del prodotto latte crudo vaccino AQUA e derivati nel pieno rispetto delle vigenti norme applicabili alle attività di allevamento bovino da latte per l'ottenimento della certificazione di conformità prevista dalla legge regionale del Friuli Venezia Giulia 13 agosto 2002, n. 21, e dal "Regolamento d'uso del marchio collettivo" approvato con decreto del Direttore generale dell'ERSA in data 27 settembre 2012, n. 138, al fine del rilascio del marchio regionale collettivo di qualità "Agricoltura ambiente qualità – AQUA- marchio di qualità concesso dalla regione Friuli Venezia Giulia".

Il rispetto dei criteri tecnici previsti dal presente disciplinare permette di conseguire il livello di qualità richiesto dalla Regione Friuli Venezia Giulia per il rilascio del marchio collettivo di qualità AQUA al prodotto latte crudo vaccino e derivati, qualunque ne sia la provenienza geografica.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	PROGETTO DI DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R.		
	13AGOSTO 2002, n 21. PRODOTTO LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI		

2. AGRICOLTURA, QUALITÀ ED AMBIENTE.

Con il marchio AQUA la Regione Friuli Venezia Giulia intende promuovere la produzione, la commercializzazione e la valorizzazione dei prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo-pastorali, sia freschi che trasformati.

In particolare, la Regione Friuli Venezia Giulia promuove l'adozione, da parte dei soggetti aderenti al marchio AQUA, di requisiti di prodotto e di produzione ottimali in termini di:

- a) agricoltura (buone pratiche agricole, compreso il benessere animale);
- b) qualità (caratteristiche del prodotto finale);
- c) ambiente (diminuzione dell'impatto ambientale dei processi produttivi).

Il presente disciplinare individua, per ciascuna delle tre tematiche soprammenzionate, uno o più requisiti di prodotto o di produzione. La seguente tabella riporta la corrispondenza tra i requisiti di produzione e di prodotto indicati nel disciplinare e la tematica di riferimento.

TEMATICA	REQUISITO
Agricoltura	Capitolo 5 (paragrafi 5.1, 5.3, 5.4 e 5.5).
Qualità	Capitolo 4
Ambiente	Capitolo 5 (paragrafi 5.2 e 5.4).

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	PROGETTO DI DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R.		
	13AGOSTO 2002, n 21. PRODOTTO LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI		

3. PRODOTTO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE.

3.1. Prodotto oggetto di certificazione.

Il disciplinare può essere applicato ai seguenti prodotti, come definiti dal Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e dal Regolamento (CE) n. 1308/2013 del parlamento Europeo e del Consiglio (Regolamento Unico OCM) e successive modifiche ed integrazioni:

- a) latte crudo vaccino;
- b) prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte crudo vaccino, a condizione che il 100% del latte utilizzato per la loro produzione sia conforme ai requisiti del presente disciplinare.

3.2. Denominazione commerciale.

Dai processi di trasformazione da latte crudo si ottengono molteplici prodotti lattiero caseari, variabili in quanto a denominazione, tipologia e stagionatura, secondo quanto di seguito indicato nell'ambito di una ricognizione operata a titolo esemplificativo e non esaustivo.

- a) **latte fresco intero**
- b) **latte fresco parzialmente scremato**
- c) **latte fresco scremato**
- d) **latte UHT**
- e) **panna fresca**
- f) **burro**
- g) **yogurt**
- h) **stracchino**
- i) **ricotta**
- l) **mozzarella**
- m) **mascarpone**
- n) **sono altresì ammesse**: tutte le variazioni compatibili rispetto a nomenclatura, tecniche di produzione, purché siano comunicate in maniera espressa in sede di presentazione della domanda di utilizzazione del Marchio.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	PROGETTO DI DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R.		
	13AGOSTO 2002, n 21. PRODOTTO LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI		

4. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.

Per latte crudo vaccino si intende, ai sensi del Reg. CE 853/2004, il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di animali di allevamento che non è stato riscaldato a più di 40 gradi centigradi (°C) e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente un effetto equivalente.

Il latte crudo AQUA dovrà rispettare, inoltre, i seguenti requisiti:

a) Requisiti di composizione media annua:

- Tenore in materia grassa non inferiore a 3,50%.
- Tenore in materia proteica non inferiore a 32 g/l.

b) Requisiti igienico-sanitari

Carica batterica totale a + 30° C non superiore a 100.000 u.f.c. /ml.

Tenore in cellule somatiche non superiore a 300.000 cellule /ml.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	PROGETTO DI DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R.		
	13AGOSTO 2002, n 21. PRODOTTO LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI		

5. DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DEL LATTE CRUDO VACCINO AQUA.

5.1. Il sistema di allevamento delle bovine.

Le strutture e le attrezzature dell'allevamento garantiscono agli animali condizioni di rispetto delle normative comunitarie in materia di benessere animale e di quelle igienico-sanitarie. I ricoveri devono garantire il ricambio dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi.

Inoltre, ai fini del marchio di qualità "AQUA" gli animali devono essere indenni da tubercolosi bovina (TBC), leucosi bovina enzootica (LEB), brucellosi bovina (BRC) e brucellosi ovicaprina (BRC o.c.).

Inoltre devono essere allevati in un territorio ufficialmente indenne da: tubercolosi bovina (TBC), leucosi bovina enzootica (LEB), brucellosi bovina (BRC) e brucellosi ovicaprina (BRC o.c.).

5.2. Movimentazione.

Tutte le fasi produttive attinenti la produzione del latte alla stalla, la lavorazione, trasformazione e confezionamento dei prodotti lattiero caseari devono avvenire entro un raggio di 90 km in linea di aria dallo stabilimento che effettua la trasformazione del latte crudo vaccino. Ciò al fine di garantire i requisiti di freschezza del prodotto, l'attività di filiera e per promuovere la riduzione delle emissioni di CO2 da trasporto.

5.3. Alimentazione – Reperimento degli alimenti

L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un latte di alta qualità che sia espressione di una corretta gestione del territorio. A tal fine, gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli standard merceologici e le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali.

Per quanto attiene alla composizione tal quale della razione alimentare giornaliera delle bovine in lattazione devono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- almeno il 50% delle materie prime tal quali totali devono provenire da terreni agricoli condotti dal soggetto economico che gestisce l'allevamento.
- almeno il 25% della razione totale deve essere composto da:

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	PROGETTO DI DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R.		
	13AGOSTO 2002, n 21. PRODOTTO LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI		

- materia prima tal quale ottenuta all'interno dell'areale di riferimento (vedi paragrafo 5.2);
- prodotti che hanno subito una qualunque trasformazione ottenuti dalla sopra citata materia prima, la cui trasformazione è avvenuta all'interno dell'areale di riferimento.

5.4. Carico azotato dell'allevamento.

Gli allevamenti interessati dalla produzione di bovini da latte oggetto di certificazione devono rispettare tutte le prescrizioni previste dalla Direttiva CEE n. 91/676 e dalle successive norme Nazionali di recepimento, ed inoltre adottare un approccio più virtuoso volto alla riduzione della pressione azotata sul territorio, in particolare:

- gli allevamenti situati in "Zona vulnerabile da nitrati" dovranno rispettare un limite di azoto al campo inferiore o uguale a 160Kg di azoto per ettaro
- allevamenti situati in zone non vulnerabili dovranno rispettare un limite di azoto al campo inferiore o uguale a 300Kg di azoto per ettaro

5.5. Porzionamento e confezionamento.

Il latte crudo vaccino e i prodotti lattiero caseari elaborati in modo conforme al presente disciplinare possono essere rielaborati, porzionati e confezionati per la successiva immissione al consumo ai fini previsti dal presente disciplinare.

Tali operazioni possono avvenire sia presso lo stabilimento che effettua la trasformazione del latte, sia presso separati laboratori di trasformazione, porzionatura e/o di confezionamento, a tal fine autonomamente autorizzati in osservanza della vigente disciplina igienico-sanitaria ed amministrativa. Gli eventuali laboratori interagenti devono richiedere l'autorizzazione all'uso del Marchio AQUA nelle circostanze in cui provvedano al porzionamento ed al confezionamento di prodotti certificati e siano essi stessi responsabili dalla presentazione finale del prodotto.

Le operazioni di confezionamento, come definito dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, sono considerate, ai fini del presente requisito, equivalenti alla trasformazione.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	PROGETTO DI DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R.		
	13AGOSTO 2002, n 21. PRODOTTO LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI		

6. ETICHETTATURA.

Nel rispetto della normativa comunitaria di riferimento in vigore, i prodotti lattiero caseari AQUA devono essere identificati mediante apposizione di un'etichetta sul prodotto, sul contenitore e/o sui documenti di trasporto/vendita (es. ddt/fatture) che deve riportare almeno:

- a) denominazione commerciale;
- b) ragione sociale dell'azienda ed eventualmente logo;
- c) sede e ubicazione dell'impianto di trasformazione;
- d) lotto di vendita;
- e) marchio AQUA.

Si pone in particolare evidenza che dal 13 dicembre 2014 entrerà in vigore il Reg. UE 1169/2011, che andrà ad armonizzare le modalità di indicazione di origine dei prodotti alimentari. Pertanto il Regolamento citato e le sue successive modifiche ed integrazioni rappresenteranno il riferimento normativo al quale adeguarsi.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	PROGETTO DI DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R.		
	13AGOSTO 2002, n 21. PRODOTTO LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI		

7. CODIFICA LOTTO DI VENDITA

I soggetti che adottano il presente disciplinare tecnico devono identificare il prodotto certificato e codificare inequivocabilmente il relativo lotto di vendita al fine di garantire la rintracciabilità.

In particolare, le informazioni riportate nel lotto del prodotto venduto, devono rendere rintracciabili almeno:

- a) la denominazione del prodotto e la relativa quantità, espressa in Kg;
- b) la data di trasformazione;
- c) la data di confezionamento;
- d) gli impianti di trasformazione;
- e) gli allevamenti che hanno prodotto il latte crudo, data, ora e stabilimento di conferimento;
- f) i parametri critici quali il rispetto della catena del freddo;
- g) la destinazione finale;
- h) eventuali lotti intermedi.

La codifica del lotto deve essere indicata nel documento di vendita (es. ddt/fattura) e sulle etichette delle confezioni/prodotti e può essere seguito dal logo/marchio "AQUA".

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	PROGETTO DI DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R.		
	13AGOSTO 2002, n 21. PRODOTTO LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI		

8. RINTRACCIABILITÀ: ORGANIZZAZIONE E RESPONSABILITÀ

I soggetti che adottano il presente disciplinare tecnico devono definire per ogni fase produttiva gli elementi di rintracciabilità.

Si definisce Unità Minima Rintracciabile (UMR), ovvero Lotto Minimo Critico (LMC), il codice riferito alla singola unità di produzione. Tale codice va apposto sul singolo formato di vendita ottenuta dall'unità di produzione.

UMR o LMC devono essere riferiti ad uno specifico numero di lotto il quale deve permettere la rintracciabilità delle seguenti fasi:

- 1 - Durante la fase di **allevamento e raccolta** del latte presso gli allevamenti vengono registrati:
- Trattamenti, mangimi e razione alimentare dei bovini, ivi compresa la provenienza degli alimenti;
 - data di mungitura;
 - la quantità e la qualità/conformità del latte crudo vaccino;
 - l'ubicazione aziendale;
 - la data di conferimento del latte crudo al centro di raccolta.

Per giro di raccolta si intende il gruppo di aziende il cui latte viene miscelato al momento della raccolta con la cisterna frigo. In relazione a ciascun giro di raccolta le informazioni dalla lettera "a" alla lettera "d" del punto 2 seguente si riferiscono al singolo allevamento.

- 2 - Al momento della **trasformazione** vengono registrati, per giro di raccolta:
- il serbatoio di stoccaggio/trasformazione;
 - quantità del latte crudo vaccino;
 - la quantità di prodotto ottenuto;
 - gli ingredienti utilizzati ovvero i lotti e i fornitori di riferimento per i singoli prodotti;
 - il personale in linea (nome e cognome degli addetti);
 - le temperature di conservazione e stoccaggio del prodotto ottenuto;
 - data di trasformazione.

Si rende obbligatorio per il trasformatore dare evidenza di avere adottato sistemi di monitoraggio idonei a garantire il rispetto dei requisiti igienico-sanitari, in termini di carica batterica, cellule

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	PROGETTO DI DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R.		
	13 AGOSTO 2002, n. 21. PRODOTTO LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI		

somatiche, tenore proteico, grassi, indice crioscopico (composizione chimica e caratteristiche fisiche).

3 - Durante la fase di **confezionamento** vengono registrati per ogni lotto di trasformazione:

- a) la data di confezionamento;
- b) la data di scadenza;
- c) la data di trasformazione/ produzione;
- c) tipologia di materiali di incarto e/o confezionamento;
- d) personale addetto (nome, cognome.)

4 - Per ogni **vendita** effettuata da un concessionario ad un altro concessionario vengono registrati:

- a) il cliente (ad eccezione della vendita al dettaglio);
- b) la data di vendita;
- c) la quantità (in kg o pezzi) e il lotto di prodotto;
- d) la data di scadenza o il termine minimo di conservazione (TMC), se previsto.

5 - Per ogni **movimentazione** da uno stabilimento all'altro vengono registrate tramite ddt (documento di trasporto) le seguenti informazioni:

- a) il tipo di prodotto;
- b) la quantità (in kg o pezzi) e il numero del lotto di produzione;
- c) le temperature di trasporto.

8.1. Riconoscimento reciproco e sovrapposizione con altri regimi di certificazione.

Ai sensi di quanto previsto dalla Comunicazione della Commissione – “Orientamenti UE sulle migliori pratiche riguardo ai regimi facoltativi di certificazione per i prodotti agricoli e agroalimentari” (2010/C 341/04), ed al fine di non procedere ad audit degli stessi requisiti, qualora i requisiti previsti dal presente disciplinare siano oggetto di ispezioni o di audit nell'ambito di altri regimi di certificazione, si potrà procedere al riconoscimento totale o parziale delle ispezioni ed audit già effettuate per i medesimi requisiti.

ERSA Agenzia regionale per lo sviluppo rurale	PROGETTO DI DISCIPLINARE TECNICO AI SENSI DELLA L.R.		
	13AGOSTO 2002, n 21. PRODOTTO LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI		

9. PROCEDURE PER IL RILASCIO DEL MARCHIO AQUA.

Le procedure amministrative per il rilascio del marchio AQUA sono regolate dalla l.r. n.21/2002 e dal "Regolamento d'uso del marchio collettivo", approvato con decreto del Direttore generale dell'ERSA in data 27 settembre 2012, n. 138.

In particolare, ai sensi dell'articolo 8, comma 2 del Regolamento d'uso, il soggetto richiedente l'uso del marchio AQUA, all'atto della domanda di concessione, dovrà indicare se richiede la concessione d'uso per il latte vaccino e/o per i suoi derivati. Nel caso in cui richieda la concessione d'uso per il prodotto trasformato, dovrà specificare all'atto della domanda per quali prodotti trasformati richiede l'uso del marchio.