



**PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DEL LAZIO 2007/2013**

**Avviso Pubblico Misura 124**

**Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie, nel settore  
agricolo, alimentare e forestale**

**Progetto  
Miglioramento qualitativo del processo  
di filiera del latte fresco  
dell'Agro Romano**

# **Disciplinare di Filiera**

**Approvato dalla Direzione Regionale Agricoltura Regione Lazio  
in data 06/03/2013 – Prot. n. 97406/DA/10/17.**

**Soggetto Proponente:**







<b>PREMESSA.....</b>	<b>III</b>
<b>RIFERIMENTI E DEFINIZIONI .....</b>	<b>- 1 -</b>
IL QUADRO NORMATIVO.....	- 1 -
LEGGE 169/89, LATTE FRESCO, PASTORIZZATO E DI “ALTA QUALITÀ” .....	- 3 -
REQUISITI SPECIFICI PER IL LATTE FRESCO DI ALTA QUALITÀ.....	- 4 -
IL REGOLAMENTO CE 178/2002.....	- 6 -
DEFINIZIONI. OBBLIGHI EX DM “RINTRACCIABILITÀ E SCADENZA DEL LATTE FRESCO” .....	- 7 -
DETERMINAZIONE REGIONALE 4300/ 2007.....	- 13 -
CONDIZIONALITÀ.....	- 15 -
UN QUADRO DI SINTESI .....	- 18 -
<b>LA PRODUZIONE PRIMARIA.....</b>	<b>- 20 -</b>
PROVENIENZA DEL PRODOTTO .....	- 20 -
CONDIZIONALITÀ.....	- 20 -
REQUISITI DEGLI ALLEVAMENTI .....	- 20 -
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO ED ANALISI.....	- 21 -
<i>Analisi in stalla.....</i>	<i>- 21 -</i>
analisi previste.....	- 21 -
Aftatossine.....	- 21 -
<i>Accettazione del prodotto .....</i>	<i>- 22 -</i>
LA CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	- 23 -
<i>Contenuti del manuale.....</i>	<i>- 23 -</i>
<i>Il piano di autocontrollo.....</i>	<i>- 24 -</i>
<i>Gestione delle non conformità.....</i>	<i>- 25 -</i>
RINTRACCIABILITÀ .....	- 25 -
QUALIFICAZIONE DEI FORNITORI .....	- 26 -
<i>Le procedure per la qualificazione .....</i>	<i>- 26 -</i>
I fornitori “diretti” .....	- 26 -
I fornitori “indiretti” .....	- 26 -
<i>Fornitori “diretti”: schede per gli accreditamenti.....</i>	<i>- 27 -</i>
Prodotto .....	- 27 -
Processo.....	- 28 -
Autocontrollo.....	- 28 -
Registrazioni.....	- 29 -
Verifiche da parte della Latte Sano.....	- 29 -
Non conformità.....	- 30 -
<i>Fornitori “indiretti: schede per gli accreditamenti.....</i>	<i>- 31 -</i>
<i>Significato della qualificazione dei fornitori .....</i>	<i>- 31 -</i>
COOPERATIVE E/O CENTRI DI RACCOLTA .....	- 32 -
<i>Documentazione e procedure .....</i>	<i>- 32 -</i>
Manuale di rintracciabilità.....	- 32 -
Manuale di autocontrollo.....	- 32 -
<i>Controlli in azienda.....</i>	<i>- 33 -</i>
TRASPORTATORI .....	- 33 -
<i>I mezzi.....</i>	<i>- 33 -</i>
<i>Rintracciabilità e registri .....</i>	<i>- 33 -</i>
<i>Autocontrollo ed igiene.....</i>	<i>- 34 -</i>



INFORMAZIONI E QUALITÀ LUNGO IL SEGMENTO DELLA PRODUZIONE PRIMARIA .....	- 35 -
<b>LA TRASFORMAZIONE .....</b>	<b>- 37 -</b>
<i>Prodotti</i> .....	- 37 -
<i>Il manuale di autocontrollo</i> .....	- 38 -
Contenuti .....	- 38 -
Accreditamento fornitori .....	- 39 -
<i>Rintracciabilità</i> .....	- 40 -
Arrivo .....	- 40 -
Pastorizzazione .....	- 40 -
Confezionamento.....	- 40 -
Prodotto finito.....	- 41 -
Trasporto .....	- 41 -
<b>LA DISTRIBUZIONE .....</b>	<b>- 42 -</b>
<i>Esclusività</i> .....	- 42 -
<i>Personale e mezzi</i> .....	- 42 -
<i>Procedure e controlli</i> .....	- 42 -
<i>Rintracciabilità</i> .....	- 43 -
<i>Accordi con la Latte Sano</i> .....	- 43 -
<b>APPROVAZIONE E OPERATIVITÀ .....</b>	<b>- 44 -</b>
<b>AGGIORNAMENTI.....</b>	<b>- 44 -</b>
<b>CONCLUSIONI .....</b>	<b>- 45 -</b>
<b>APPENDICE .....</b>	<b>I</b>

## PREMESSA

*Il presente disciplinare è stato sviluppato nell'ambito del PSR Lazio, PIF latte fresco, misura 124, attraverso un intenso confronto fra tutti gli attori della filiera ed a seguito di apposita sperimentazione presso cooperative ed aziende.*

*Il latte fresco un prodotto particolarmente gradito ai consumatori locali – e romani in particolare. La “Ariete Fattoria Latte Sano Spa”, d’ora in avanti Latte Sano, è uno dei principali produttori regionali ed l’unico che utilizza solo latte provinciale,, inoltre, si impegna a porre in evidenza l’area di produzione e mungitura sulle sue confezioni, così da conferire un ulteriore appeal ai propri prodotti.*

*Il PIF ha consentito di modernizzare gli impianti di confezionamento introducendo un packaging pratico e gradito ai consumatori, ove è possibile inserire tutte le informazioni sul prodotto, quelle richieste dalla normativa e quelle volte ad illustrare le sue caratteristiche intrinseche. Sempre con la PIF, le aziende agricole aderenti hanno rinnovato impianti, strutture, mezzi.*

*Il PIF ha anche consentito di approfondire ed arricchire il dialogo fra tutti i soggetti che operano nella filiera Latte Sano attraverso numerosi incontri con i produttori zootecnici, i trasportatori, i distributori, i rappresentanti degli esercizi commerciali, tradizionali e non. Ovunque è emersa massima sensibilità verso il rispetto delle regole che garantiscono qualità e la trasparenza, bene interpretate come un atout della filiera e non come un appesantimento burocratico.*

*Il valore intrinseco e percepito del latte fresco della Latte Sano è fattore vincente su un mercato molto concorrenziale e determina un rapporto prezzo / qualità ottimale, difficilmente raggiungibile dai principali competitors.*

*Le aziende zootecniche aderenti alla PIF hanno adottato il manuale di corretta prassi igienica che si aggiunge al manuale di rintracciabilità.*

*I trasportatori, le cooperative, la Latte Sano, i distributori, hanno adottato prassi di autocontrollo e di rintracciabilità codificate nei previsti documenti.*

*Le procedure di accreditamento fornitori della Latte Sano sono un riferimento per tutti i soggetti della filiera.*

*Il disciplinare di filiera, allora, sugella il percorso fatto dagli aderenti al PIF e si pone quale riferimento per tutti gli attori interessati, attraverso progressivi adeguamenti delle contrattualizzazioni.*

# RIFERIMENTI E DEFINIZIONI

La certezza di riferimenti univoci è requisito del disciplinare.

Si riportano e si sintetizza, pertanto, i provvedimenti normativi in vigore che si reputano di maggiore importanza, senza pretesa di esaustività.

## Il quadro normativo

La normativa di riferimento ha avuto un progressivo ampliamento e consolidamento negli ultimi due decenni, a seguito della crescente attenzione verso la sicurezza e qualità alimentare.

- 1989 e 1991, disciplina del latte fresco, pastorizzato e di alta qualità attraverso la [legge nazionale 169/89](#), *Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino*, ed il successivo [DM 185/91](#), *Regolamento concernente le condizioni di produzione zootecnica, i requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità»*;
- 1997, igiene dei prodotti alimentari e adozione del sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*);
- 2002, [Regolamento CE 178/2002](#), cardine della legislazione europea in campo alimentare con l'introduzione della responsabilità degli operatori del settore e della garanzia della rintracciabilità;
- 2004, [DM 27 maggio 2004](#) “rintracciabilità e scadenza del latte fresco”
- 2004, “pacchetto igiene”:
  - [REG. CE n° 852/04](#), sull'igiene dei prodotti alimentari: *Norme sulla produzione primaria, i manuali di corretta prassi igienica e l'istituzione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)*;
  - [REG. CE n° 853/04](#). *Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale*. Sono esclusi gli alimenti di origine vegetale e gli alimenti misti;
  - [REG. CE n° 854/04](#). *Norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animali destinati al consumo umano*;

- [REG. CE n° 882/04](#), relativo ai *Controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali*;
- 2006, applicazione di parte del “pacchetto igiene” da parte della Regione Lazio attraverso la [Determinazione 4592 del 18 dicembre 2006](#): *Linee guida regionali per il controllo ufficiale veterinario presso gli stabilimenti soggetti a riconoscimento*;
- 2007, ulteriore applicazione del “pacchetto igiene” da parte della Regione Lazio con [Determinazione 4300 del 22 novembre 2007](#): *Linee guida per la l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione ai sensi della normativa comunitaria*;
- per quanto riguarda la condizionalità: [DGR N. 159 del 5 marzo 2010](#): *elenco dei criteri di gestione obbligatori e delle buone condizioni agronomiche ed ambientali di cui al Reg. (CE) n. 73/2009 - Decreto MiPAAF 22 dicembre 2009 – applicazione del regime di condizionalità dal 2010*.
- per quanto riguarda le analisi:
  - il [Reg \(CE\) 470/2009](#), *che stabilisce procedure comunitarie per la determinazione di limiti di residui di sostanze farmacologicamente attive negli alimenti di origine animale, abroga il regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio e modifica la direttiva 2001/82/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 726/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio*
  - il [Decreto Legislativo n.37 del 25 gennaio 2010](#), *Attuazione della direttiva 2007/47/CE che modifica le direttive 90/385/CEE per il ravvicinamento delle legislazioni degli stati membri relative ai dispositivi medici impiantabili attivi, 93/42/CE concernente i dispositivi medici e 98/8/CE relativa all'immissione sul mercato dei biocidi*;
  - il [Reg. \(CE\) n. 2073/2005](#) del 15 novembre 2005, *sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari*.

## **Legge 169/89, latte fresco, pastorizzato e di “alta qualità”**

La legge 169/89 fornisce le seguenti precisazioni:

- l'Art. 3 definisce “latte pastorizzato” il latte sottoposto a trattamento di pastorizzazione, e che presenti al consumo:
  - prova della fosfatasi alcalina negativa;
  - un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore all'11% delle proteine totali;
  
- l'Art. 4 definisce “latte fresco pastorizzato” il latte che perviene crudo allo stabilimento di confezionamento e che, ivi sottoposto a un solo trattamento termico entro 48 ore dalla mungitura, presenti al consumo:
  - prova della fosfatasi alcalina negativa;
  - un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14% delle proteine totali;
  - prova della perossidasi positiva;
  
- sempre l'Art. 4 precisa che il “latte fresco pastorizzato” può essere definito “latte fresco pastorizzato di alta qualità” qualora:
  - venga ottenuto da latte crudo proveniente direttamente dalle stalle ovvero da centri di raccolta cooperativi o consortili;
  - abbia le caratteristiche igieniche e di composizione stabilite (con decreto del Ministro della Sanità di concerto con il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste) con particolare riferimento al contenuto di proteine, di grasso, di carica batterica totale e di numero di cellule somatiche;
  - presenti al consumo un contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 15,50 per cento delle proteine totali.

Si tratta, pertanto, della norma – cardine per il settore, che specifica requisiti sia di prodotto sia di processo in questo caso prevedendo una relazione diretta – per l'alta qualità – fra produttore e trasformatore.



## Requisiti specifici per il latte fresco di alta qualità

Il DM MiPAF185/91 segue la 169/89 ed è così articolato:

L'Art. 1 specifica i requisiti generali per il latte crudo destinato ad essere utilizzato per la produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità» il quale deve rispondere ai seguenti requisiti

- a) provenire da vacche che soddisfino le condizioni generali prescritte per la produzione del latte utilizzato come latte alimentare e che appartengono ad allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e da brucellosi;
  - b) provenire da aziende di produzione debitamente autorizzate che soddisfino le condizioni generali di igiene riportate nell'allegato 1 del presente regolamento;
  - c) provenire da vacche e da aziende di produzione controllate periodicamente dal servizio veterinario della competente Azienda Unità Sanitaria Locale;
  - d) oltre ad ottemperare alle prescrizioni relative all'igiene della mungitura, della raccolta, della manipolazione e del trasporto del latte crudo destinato alla produzione di latte alimentare trattato termicamente nonché all'igiene del personale preposto a tali operazioni, essere, appena munto, immediatamente filtrato e refrigerato nell'apposito locale alla temperatura massima di +6 °C ed essere ivi conservato a tale temperatura o inferiore in attesa del trasferimento direttamente allo stabilimento di trattamento termico;
  - e) non aver subito alcuna addizione né alcuna sottrazione nei componenti naturali;
  - f) soddisfare ai requisiti di composizione ed igienico-sanitari riportati nell'allegato 2 del presente regolamento;
  - g) essere conservato e trattato separatamente o in un momento diverso dal normale latte alimentare presso lo stabilimento di trattamento termico destinatario e annotato in un registro di carico e scarico, vidimato dalla autorità locale competente, dal quale risulti il quantitativo giornaliero di latte in arrivo, l'azienda di produzione di provenienza ed il quantitativo lavorato;
- l'Art. 2 fa riferimento il sistema dei controlli;
- l'Art. 3 fa riferimento alla gestione delle non conformità.

Di particolare importanza, gli allegati 1 e 2.

*Allegato 1 - Prescrizioni relative alle aziende di produzione*

1. Il latte crudo destinato alla produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità» deve provenire da aziende produttrici che, oltre ha soddisfare le condizioni previste per la produzione di latte alimentare trattato termicamente, rispondano ai seguenti requisiti:

- a) possedere un locale separato e distinto dalla stalla per la filtrazione, refrigerazione e conservazione del latte e per il deposito dei recipienti e dei bidoni;
- b) possedere un locale adibito alla conservazione dei detergenti e dei disinfettanti;
- c) possedere un registro di carico e scarico, vidimato dall'autorità locale competente, dal quale risulti il quantitativo giornaliero di latte prodotto e l'impresa destinataria.

*Allegato 2 - Requisiti di composizione ed igienico-sanitari del latte crudo destinato alla produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità»*

1. Il latte crudo, per poter essere utilizzato per la produzione di «latte fresco pastorizzato di alta qualità», deve rispondere almeno ai seguenti requisiti oltre a quelli prescritti per il latte crudo destinato alla produzione di latte alimentare trattato termicamente:
  - a) requisiti di composizione:
    - i. tenore di materia grassa: non inferiore al 3,50%;
    - ii. tenore di materia proteica: non inferiore a 32,0 g/litro;
  - b) requisiti igienico-sanitari:
    - i. tenore in germi a +30 °C (per ml): non superiore a 100.000<sup>1</sup>
    - ii. tenore in cellule somatiche (per ml): non superiore a 300.000<sup>2</sup>
    - iii. contenuto in acido lattico: non superiore a 30 p.p.m.

---

<sup>1</sup> Inteso come valore medio (media geometrica) rilevato in un periodo di due mesi con almeno due prelievi al mese

<sup>2</sup> Inteso come valore medio (media geometrica) rilevato in un periodo di tre mesi con almeno due prelievi al mese

## Il Regolamento CE 178/2002

L'Art. 1 bene specifica le finalità, affermando che il Regolamento vuole “ .. garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti .... Esso stabilisce principi comuni e competenze, i mezzi per assicurare un solido fondamento

scientifico, procedure e meccanismi organizzativi efficienti a sostegno dell'attività decisionale nel campo della sicurezza degli alimenti e dei mangimi”.

L'Art. 2 fornisce la definizione di alimento: *Ai fini del presente regolamento si intende per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.*

L'Art. 3 contiene una serie di specifiche, fra cui vanno ricordate quelle riferite ad “impresa alimentare” ed “operatore alimentare”, “rischio e “pericolo”:

- *«impresa alimentare», ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;*
- *«operatore del settore alimentare», la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;*
- *«rischio», funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;*
- *«pericolo» o «elemento di pericolo», agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;*

Gli Art. 17 – 21 definiscono – fra l'altro – gli obblighi degli OSA (operatori del settore alimentare) con riferimento alla individuazione dei fornitori e delle imprese fornite, con esplicita richiesta di sistemi e procedure adeguati, da utilizzarsi in caso di manifestazione di rischi.

Con il Regolamento, pertanto, avviene una “rivoluzione copernicana” nel settore alimentare e tutti gli operatori sono chiamati a nuovi obblighi che, a loro volta, richiedono procedure di verifica costante.

## **Definizioni. Obblighi ex DM “rintracciabilità e scadenza del latte fresco”**

Le definizioni che seguono sono tratte dall'Art. 2 del D.M. 27 maggio 2004 come modificato dal [D.M. 14 gennaio 2005](#), dal manuale AIA o comunque dalla normativa di settore:

- latte crudo, il latte prodotto mediante secrezione dalla ghiandola mammana di vacche, sottoposto ad una temperatura non superiore a 40°C, o ad un trattamento avente effetto equivalente;
- latte alimentare fresco, le produzioni di latte di cui alla legge 3 maggio 1989, n. 169 e al regolamento (CE) n. 2597/97;
- allevamenti, le imprese che effettuano attività di allevamento di bovini da latte la cui produzione è destinata all'ottenimento di latte vaccino;
- centro di raccolta, lo stabilimento in cui il latte crudo può essere raccolto ed eventualmente raffreddato e filtrato;
- centro di standardizzazione, lo stabilimento non strutturalmente collegato a un centro di raccolta, ne' ad uno stabilimento di trattamento o trasformazione, nel quale il latte crudo può essere sottoposto a scrematura o modifica e regolazione della materia grassa;
- primi acquirenti, l'impresa o l'associazione che acquista latte direttamente dall'allevamento, eventualmente anche solo per cederlo a una o più imprese dedite al trattamento o alla trasformazione del latte o di altri prodotti lattiero-caseari senza procedere ad alcuna operazione fisica sul latte;
- stabilimenti di trattamento, lo stabilimento in cui si effettua il trattamento termico del latte ed il suo confezionamento;
- trasportatori, gli operatori della logistica che si interfacciano tra gli allevamenti, i centri di raccolta, i centri di standardizzazione, gli stabilimenti di trattamento o trasformazione;
- mangimi, qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, destinato alla nutrizione per via orale degli animali;

- alimenti zootecnici, qualsiasi sostanza o prodotto (compresi gli additivi, i mangimi, i fieni ed i foraggi) destinato alla nutrizione per via orale degli animali;
- rischio, funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;
- analisi del rischio, processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio;
- valutazione del rischio, processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio;
- gestione del rischio, processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo;
- comunicazione del rischio, lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio;
- pericolo o elemento di pericolo, agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;
- non conformità, non soddisfacimento di un requisito ovvero “situazioni di scostamento da parametri di processo o specifiche di prodotto stabilite”<sup>3</sup>
- azione correttiva, azione per eliminare la causa di una non conformità rilevata o di altre situazioni indesiderabili rilevate;

---

<sup>3</sup> da fac simile manuale AIA

- rintracciabilità, capacità di risalire alla identificazione del fornitore dei materiali impiegati in ogni lotto del prodotto, e della relativa destinazione, mediante registrazione documentata;
- tracciabilità, capacità di eseguire una attività di produzione, lasciando tracce di ciò che viene fatto al fine di garantire la rintracciabilità;
- sistema di gestione, un insieme di elementi tra loro correlati o interagenti per stabilire politica ed obiettivi e per conseguire tali obiettivi;
- sistema di rintracciabilità aziendale, sistema organizzato che consente la rintracciabilità in ambito aziendale;
- silos, tank, i serbatoi di stoccaggio del latte, coibentati e muniti di agitatori meccanici, nei quali il latte viene conservato ad una temperatura di 3° - 4° C.
- pastorizzazione, trattamento termico in flusso continuo per almeno 15 secondi a temperatura inferiore al punto di ebollizione, ma superiore a 72 gradi centigradi ovvero a tempi e temperature integranti una equivalente quantità di calore, idoneo ad assicurare la distruzione di tutti i microrganismi patogeni e di parte rilevante della flora microbica saprofito, con limitate alterazioni delle caratteristiche chimico, fisiche e organolettiche.

Il DM specifica (Art. 3) che i Soggetti obbligati a tenere procedure di rintracciabilità sono tutti coloro che producono latte alimentare fresco di cui alla legge n. 169/1989, e in particolare:

- a) i titolari degli allevamenti;
- b) i primi acquirenti;
- c) i titolari dei centri di raccolta;
- d) i titolari dei centri di standardizzazione;
- e) i trasportatori;
- f) i responsabili delle aziende di trattamento.

L'Art. 4 obbliga tutti i soggetti a) – f) ad adottare un sistema di rintracciabilità che consenta l'identificazione dell'origine del latte crudo impiegato in ogni lotto di prodotto ottenuto nelle medesime circostanze.

L'Art. 5. Fa riferimento al “Manuale aziendale per la rintracciabilità del latte” e specifica che:

1. I soggetti di cui all'art. 3 sono tenuti a realizzare entro il 1° aprile 2004, un "Manuale aziendale per la rintracciabilità del latte".
2. Il manuale deve contenere le procedure di identificazione e rintracciabilità e la relativa modulistica per la registrazione ad integrazione della documentazione già richiesta dalla normativa vigente in materia.
3. Il sistema di rintracciabilità aziendale deve consentire una efficace ricostruzione del percorso produttivo del latte.

I riferimenti per la stesura del Manuale sono contenuti nell'Allegato A (come integrato dal D.M. 14 gennaio 2005) ove si specificano gli obblighi per tutti i soggetti della filiera.

#### *Allegato A*

*A. Gli allevamenti sono obbligati a identificare, documentare e registrare il latte venduto e la sua prima destinazione.*

*B. I primi acquirenti sono obbligati a identificare e registrare:*

1. *la provenienza del latte acquistato specificando i fornitori e la/le provincia/e nella quale sono situati gli allevamenti, o la nazione in caso di provenienza extranazionale;*
2. *il trasportatore e l'automezzo;*
3. *il latte venduto e la sua destinazione specificando la/le provincia/e nella quale sono situati gli allevamenti di origine, o la nazione in caso di provenienza extranazionale. Nel caso di latte crudo da destinare alla produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità e nel caso di latte crudo da agricoltura biologica l'identificazione della provenienza deve estendersi fino agli allevamenti di origine.*

*Il primo acquirente, nel caso in cui svolga anche attività di centro di raccolta e/o centro di standardizzazione e/o stabilimento di trattamento, deve applicare quanto previsto dagli specifici paragrafi successivi.*

*C. centri di raccolta sono obbligati a identificare e registrare:*

1. *la provenienza del latte acquistato specificando i fornitori e la/le provincia/e nella quale sono situati gli allevamenti di origine, o la nazione in caso di provenienza extranazionale;*
2. *il trasportatore e automezzo;*
3. *il latte immagazzinato;*
4. *il latte venduto e la sua destinazione specificando la/le provincia/e nella quale sono situati gli allevamenti di origine, o la nazione in caso di provenienza extranazionale.*

*Nel caso di latte crudo da destinare alla produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità e nel caso di latte crudo da agricoltura biologica l'identificazione della provenienza deve estendersi fino agli allevamenti di origine.*

*(omissis ... )*

*E. I trasportatori sono obbligati a identificare e registrare:*

- 1. la provenienza del latte raccolto e/o trasportato specificando il mittente e la/le provincia/e nella quale sono situati gli allevamenti di origine, o la nazione in caso di provenienza extranazionale;*
- 2. gli automezzi impiegati per il trasporto del latte;*
- 3. la destinazione del latte consegnato specificando il/i destinatario/i e la/le provincia/e nella quale sono situati gli allevamenti di origine, o la nazione in caso di provenienza extranazionale.*

*Nel caso di latte crudo da destinare alla produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità e nel caso di latte crudo da agricoltura biologica l'identificazione della provenienza deve estendersi fino agli allevamenti di origine.*

*F. Gli stabilimenti di trattamento sono obbligati a identificare e registrare:*

- 1. la provenienza del latte acquistato specificando i fornitori e la/le provincia/e nella quale sono situati gli allevamenti di origine, o la nazione in caso di provenienza extranazionale. Nel caso di latte da destinare alla produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità la provenienza deve estendersi fino all'identificazione degli allevamenti di origine interessati; il latte da agricoltura biologica deve essere scortato da certificazione rilasciata dall'organismo autorizzato che ha effettuato il controllo;*
- 2. il trasportatore/i e l'automezzo/i per il latte in ingresso;*
- 3. il latte immagazzinato;*
- 4. il trattamento termico impiegato;*
- 5. l'orario del trattamento solo nel caso di latte da destinare a latte fresco pastorizzato;*
- 6. il latte trattato termicamente eventualmente immagazzinato;*
- 7. la linea di confezionamento;*
- 8. il latte confezionato;*
- 9. il trasportatore/i e l'automezzo/i per il prodotto confezionato;*
- 10. la sua prima destinazione.*

*G. Gli stabilimenti di trattamento devono indicare nella etichettatura del latte fresco, fatte salve le disposizioni vigenti sulla etichettatura dei prodotti alimentari, anche il riferimento territoriale cui fanno capo gli allevamenti di origine del latte impiegato. Tale riferimento può ascriversi alle due seguenti diciture:*





- A. «Zona di mungitura» (nel caso sia possibile dimostrarne la provenienza fino agli allevamenti di origine) uno dei seguenti casi:
- a) il comune, la/le provincia/e italiana/e (o del Paese dell'Unione europea); in alternativa e' consentito indicare: la/le regione/i italiana/e (ovvero del Paese dell'Unione europea) ovvero:
  - b) «Italia» (o il nome del Paese dell'Unione europea) nel caso di provenienza del latte crudo dall'Italia o da altro singolo Paese U.E.;
  - c) «UE», nel caso di provenienza del latte da più Paesi membri comunitari;
- B. B. «Provenienza del latte» (nel caso non sia possibile dimostrarne la provenienza fino agli allevamenti di origine) uno dei seguenti casi:
- a) la/le provincia/e italiana/e (o del Paese dell'Unione europea) in alternativa e' consentito indicare: la/le regione/i italiana/e (ovvero del Paese dell'Unione europea); ovvero
  - b) «Italia» (o il nome del Paese dell'Unione europea) nel caso di provenienza del latte crudo dall'Italia o da altro singolo Paese UE;
  - c) «UE», nel caso di provenienza del latte da più Paesi membri comunitari;
  - d) «Paesi terzi» nel caso di provenienza del latte sia da Paesi dell'Unione europea che da Paesi extra Unione europea o solo da Paesi extra Unione europea.

Per i Paesi aderenti all'EFTA il riferimento da riportare in etichetta è consentito per le indicazioni di cui alle precedenti lettere A.a, A.b, B.b.

## Determinazione Regionale 4300/ 2007

La Determinazione Regionale 4300/ 2007 riepiloga gli obblighi ai quali sono chiamati gli allevatori della legislazione alimentare in tutte le fasi della produzione primaria.

In particolare gli allevatori devono assicurare:

1. il **rispetto dei requisiti igienico sanitari** della produzione del latte:
  - a. stato sanitario, tracciabilità e benessere degli animali (Reg 853/2004, allegato III, sezione IX, cap I e Reg 852/2004, allegato I, parte A, cap II, par 4, lettera h )
  - b. gestione dei medicinali veterinari e fitofarmaci (Reg 853/2004, allegato III, sezione IX, cap I)
  - c. igiene aziendale (Reg. 852/04 e 853/04)
2. **l'igiene della mungitura e lo stoccaggio del latte** (Reg 853/04, all. III, sez IX, cap I, par II, lett b)
3. **l'igiene del personale e la relativa formazione** (Reg 853/04, allegato III, sez IX, cap I, par. II, lett. c) e Reg 852/04, Allegato I, parte A, cap. II, punto 4, lett. e) E' opportuno che gli addetti al prelievo di campioni di latte crudo per la successiva analisi siano in possesso di un'adeguata formazione per l'esecuzione di tale attività e che sia disponibile la relativa documentazione. Tale formazione può essere svolta e promossa dalle associazioni dei produttori e di categoria in collaborazione con Istituti Zooprofilattici Sperimentali e/o dalle Asl
4. il **rispetto dei requisiti di igiene e rintracciabilità dei mangimi** (Reg. CE 183/05, Allegato III)
5. il **rispetto dei requisiti microbiologici del latte** di cui al Regolamento CE n. 853/2004, effettuando controlli analitici
6. la **rintracciabilità del latte**, con le opportune registrazioni previste;
7. la **corretta tenuta delle registrazioni previste** (Reg 852/04 Allegato I, parte A, Cap III).

Gli allevatori – come tutti gli operatori del settore alimentare – devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli, in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato alla natura ed alle dimensioni dell'impresa, e devono mettere a disposizione delle Autorità competenti

e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti, le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni.

Nello specifico gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari di origine animale, devono poter dimostrare:

- la natura e l'origine degli alimenti acquistati, prodotti e somministrati agli animali (conservazione della documentazione fiscale per almeno un anno dall'acquisto e documentazione relativa ai mangimi prodotti in azienda);
- l'impiego corretto dei prodotti medicinali veterinari, compilando, nei tempi e nei modi prescritti, tutte le voci indicate nel registro dei trattamenti. Tale registro dovrà essere conservato, con le relative ricette, per almeno cinque anni dall'ultima registrazione (D. lgs 158/06 e D. lgs 193/06);
- la documentazione relativa all'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale (mod 2/33, mod. 1, Ordinanze sindacali);
- i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali, latte, prodotti a base di latte ed eventualmente dell'acqua utilizzata per la pulizia delle attrezzature;
- registrazioni sui controlli funzionali delle lattifere, se del caso;
- documentazione sugli interventi di manutenzione degli impianti di mungitura e di refrigerazione;
- le registrazioni della data, quantità e destinazione del latte prodotto giornalmente, da conservare per almeno un anno dall'ultima registrazione. Per i produttori di latte bovino, ai sensi dell'art.12 del D. M. Politiche agricole e Forestali, 31 luglio 2003, è previsto un registro vidimato delle consegne del latte. Il registro è composto da una serie di fogli – tutti vidimati – con una stringa per ogni ritiro la quale contiene le seguenti informazioni:
  - giorno (vi è già un progressivo ed il nome del mese è inserito per ogni foglio)
  - orario di ritiro
  - unità di misura
  - quantità
  - targa automezzo
  - firma produttore o suo delegato
  - firma conducente automezzo

## Condizionalità

Le buone pratiche agricole fanno riferimento alla DGR n. 159 del 5 marzo 2010 la quale elenca i “criteri di gestione obbligatori e delle buone condizioni agronomiche ed ambientali di cui al Reg. (CE) n. 73/2009 – Decreto MiPAAF 22 dicembre 2009 – Applicazione del regime di condizionalità dal 2010”. Ad essi si devono attenere le aziende beneficiarie PAC.

La DGR ha due allegati i cui punti di principale interesse per la filiera sono di seguito riportati:

- allegato a, “elenco dei criteri di gestione obbligatori di cui agli articoli 4 e 5 e a norma dell’allegato II del Regolamento (CE) n. 73/2009”:
  - elenco A
    - ambiente, fra cui la protezione delle acque dall’inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole;
    - sanità pubblica e salute degli animali – identificazione e registrazione degli animali, con l’identificazione obbligatoria degli animali;
  - elenco B
    - sanità pubblica, salute degli animali e delle piante, con obblighi nel campo del commercio ed utilizzo dei fitofarmaci e di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali, sicurezza alimentare (fra cui le procedure a carico delle aziende primarie)
    - lotta a varie malattie animali
  - elenco C
    - benessere degli animali.
  
- allegato b, “elenco delle norme e degli standard per il mantenimento dei terreni in buone condizioni agronomiche e ambientali di cui all’articolo 6 e all’allegato III del Regolamento (CE) n. 73/2009”
  - EROSIONE DEL SUOLO: Proteggere il suolo mediante misure idonee
  - SOSTANZA ORGANICA DEL SUOLO: Mantenere i livelli di sostanza organica del suolo mediante opportune pratiche
  - STRUTTURA DEL SUOLO: Mantenere la struttura del suolo mediante misure adeguate
  - LIVELLO MINIMO DI MANTENIMENTO: Assicurare un livello minimo di mantenimento dei terreni ed evitare il deterioramento degli habitat

- PROTEZIONE E GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE: Proteggere le acque dall'inquinamento e dal ruscellamento e gestire l'utilizzo delle risorse idriche

Di seguito, si riportano le indicazioni contenute nell'allegato a, elenco B e relative alle procedure da seguire per le aziende agricole e zootecniche.

#### Produzioni animali – Impegni a carico dell'azienda

- 1.a. curare il corretto stoccaggio e manipolazione delle sostanze pericolose al fine di prevenire ogni contaminazione;
- 1.b. prevenire l'introduzione e la diffusione di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, attraverso opportune misure precauzionali;
- 1.c. assicurare il corretto uso degli additivi dei mangimi e dei prodotti medicinali veterinari, così come previsto dalla norma;
- 1.d. tenere opportuna registrazione di:
  - i. natura e origine degli alimenti e mangimi somministrati agli animali;
  - ii. prodotti medicinali veterinari o altri trattamenti curativi somministrati agli animali;
  - iii. i risultati di ogni analisi effettuata sugli animali, che abbia una rilevanza ai fini della salute umana;
  - iv. ogni rapporto o controllo effettuato sugli animali o sui prodotti di origine animale;
- 1.e. immagazzinare gli alimenti destinati agli animali separatamente da prodotti chimici o da altri prodotti o sostanze proibite per l'alimentazione animale;
- 1.f. immagazzinare e manipolare separatamente gli alimenti trattati a scopi medici, destinati a determinate categorie di animali, al fine di ridurre il rischio che siano somministrati impropriamente o che si verifichino contaminazioni.

#### Produzioni vegetali – Impegni a carico dell'azienda

- 2.a. curare il corretto stoccaggio e manipolazione delle sostanze pericolose al fine di prevenire ogni contaminazione;
- 2.b. assicurare il corretto uso dei prodotti fitosanitari, così come previsto dalla norma;
- 2.c. tenere opportuna registrazione<sup>4</sup> di:
  - i. ogni uso di prodotti fitosanitari<sup>5</sup>;
  - ii. risultati di ogni analisi effettuata sulle piante o sui prodotti vegetali, che abbia una rilevanza ai fini della salute umana.

#### Produzione di latte crudo – Impegni a carico dell'azienda

- 3.a. assicurare che il latte provenga da animali:
  - i. in buona salute, che non presentino segni di malattie o di ferite che possano causare contaminazione del latte;
  - ii. ai quali non siano state somministrate sostanze proibite o abbiano subito trattamenti illegali;

---

<sup>4</sup> Per "opportuna registrazione" si intende l'insieme delle informazioni che caratterizza l'evento: date, tipi di prodotti utilizzati, quantità, fasi fenologiche delle colture, ecc..

<sup>5</sup> tranne che per l'uso esclusivo in orti e giardini familiari il cui raccolto è destinato all'autoconsumo

- iii. che abbiano rispettato i previsti tempi di sospensione dalla produzione, nei casi di utilizzazione di prodotti o sostanze ammesse;
  - iv. ufficialmente esenti di brucellosi e da tubercolosi oppure utilizzabile a seguito dell'autorizzazione dell'autorità competente;
- 3.b. assicurare che le strutture e gli impianti rispondano a determinati requisiti minimi:
- i. deve essere efficacemente assicurato l'isolamento degli animali infetti o che si sospetta siano affetti da brucellosi o tubercolosi, in modo da evitare conseguenze negative per il latte di altri animali;
  - ii. le attrezzature ed i locali dove il latte è munto, immagazzinato, manipolato e refrigerato devono essere posizionati e costruiti in modo da limitare i rischi della contaminazione del latte;
  - iii. i locali dove il latte è stoccato devono avere adeguati impianti di refrigerazione, essere protetti contro agenti infestanti ed essere separati dai locali dove gli animali sono ospitati;
  - iv. i materiali, gli utensili, contenitori, superfici, con i quali è previsto che venga in contatto il latte, devono essere costituiti da materiale non tossico e devono essere facili da lavare e disinfettare;
  - v. l'attività di lavaggio e disinfezione degli impianti e contenitori deve essere effettuata dopo ogni utilizzo;
- 3.c. assicurare che le operazioni di mungitura e trasporto del latte avvengano secondo modalità adatte a garantire pulizia, igiene e corrette condizioni di stoccaggio:
- i. lavaggio della mammella prima della mungitura, ovvero sua pulizia a secco evitando sgocciolamenti<sup>6</sup>;
  - ii. scarto del latte proveniente dagli animali sotto trattamento medico;
  - iii. stoccaggio e refrigerazione del latte appena munto, in relazione alla cadenza di raccolta e dei disciplinari di produzione di prodotti trasformati;
- 3.d. assicurare la completa rintracciabilità del latte prodotto, attraverso:
- i. per i produttori di latte alimentare fresco: la predisposizione di un Manuale aziendale per la rintracciabilità del latte;
  - ii. per i produttori di latte crudo: l'identificazione, la documentazione e registrazione del latte venduto e della sua prima destinazione.

---

<sup>6</sup> Indicazione aggiuntiva, definita nel presente disciplinare di filiera

## Un quadro di sintesi

Emerge un quadro stratificato di obblighi e disposizioni, soprattutto per opera della legislazione comunitaria, e che interessa tutti gli attori della filiera.

- la disciplina del latte fresco traccia caratteristiche di processo e di prodotto, che connettono il momento della trasformazione primaria e quello della successiva lavorazione / trasformazione;
- l'HACCP è obbligatorio per: i trasportatori (stalle – Latte Sano e Latte Sano – punti di vendita, di seguito pdv); la Latte Sano, per quanto riguarda lo stabilimento di trasformazione; i pdv;
- la disciplina sulla rintracciabilità individua i potenziali soggetti della filiera; in modo particolare, il Reg (CE) 178/2002 introduce la figura dell'operatore del sistema alimentare (OSA) con la responsabilità di garantire che nella fasi di propria competenza alimenti (e mangimi, nel caso di specie) rispondano al dettato delle norme di settore;
- ai sensi del “pacchetto igiene”, la Regione Lazio ha definito:
  - le modalità di svolgimento dei controlli presso gli stabilimenti di lavorazione / trasformazione dei prodotti destinati al consumo umano;
  - i requisiti ed obblighi degli operatori della produzione primaria di latte crudo e le modalità per il controllo ufficiale del servizio veterinario delle ASL presso le aziende produttrici di latte;
- la norma sulla condizionalità indica alcuni comportamenti di base da rispettare in campo di gestione agronomica dei terreni

In sintesi, i principali riferimenti per gli attori di filiera sono i seguenti:

- aziende zootecniche
  - sotto l'aspetto agronomico, regime di condizionalità
  - sotto l'aspetto zootecnico ed organizzativo in generale:
    - registrazione, di cui al regime di condizionalità
    - adozione di un manuale di corretta prassi igienica con relativo modulo per la gestione delle non conformità. In generale, le aziende fanno riferimento allo schema di manuale prodotto dall'AIA;



- rispetto di tutti gli obblighi derivanti dal “pacchetto igiene” ed altre disposizioni regionali (per il Lazio, obblighi della Determinazione 4300 del 2007);
  
- aziende di trasporto
  - regime HACCP
  - rintracciabilità
  
- azienda di lavorazione / trasformazione
  - regime HACCP
  - rintracciabilità
  
- pdv
  - regime HACCP
  - rintracciabilità



# LA PRODUZIONE PRIMARIA

## Provenienza del prodotto

La Latte Sano - in qualità di primo acquirente e destinatario del latte crudo normale e di alta qualità conferito dalle aziende agricole coinvolte nel progetto di filiera - si impegna ad indicare nella etichettatura del latte fresco normale, di alta qualità e biologico a marchio Fattoria Latte Sano il riferimento territoriale cui fanno capo gli allevamenti di origine del latte impiegato attraverso la dicitura «Zona di mungitura: Provincia di Roma».

Qualora per motivi non dipendenti dalla Latte Sano non fosse possibile acquistare, per la produzione del latte fresco a proprio marchio, esclusivamente latte della Provincia di Roma, la Latte Sano continuerà ad impegnarsi all'acquisto unicamente di latte locale, estendendo l'area di raccolta del proprio latte anche alle altre province della Regione Lazio, modificando perciò la dicitura in etichetta, ai sensi del D.M. 27 maggio 2004, "Zona di Mungitura: Regione Lazio".

In ogni caso, nei contratti da stipulare saranno rispettate tutte le indicazioni e prescrizioni previste e riportate nel presente disciplinare.

## Condizionalità

Al previsto insieme di prescrizioni si devono attenere le aziende beneficiarie del regime PAC; nel caso della filiera Latte Sano si tratta della totalità delle aziende e, in ogni caso, tali riferimenti vanno seguiti da tutte le aziende conferenti come da esplicitare nel “manuale di corretta prassi igienica – sezione processo di campagna” che le aziende zootecniche della filiera sono tenute ad avere.

Il rispetto delle indicazioni sulla condizionalità garantisce la piena aderenza della filiera in questione a criteri di qualità anche in termini ambientali.

## Requisiti degli allevamenti

I requisiti sono quelli contenuti nella Determinazione 4300 del 2007.

Al fine di assicurare il rispetto dei requisiti sopra citati, la Latte Sano nonché cooperative e/o centri di raccolta devono avere la facoltà di poter effettuare presso le

aziende delle viste di controllo seguendo la **CHECK LIST PRODUZIONE LATTE** di cui all'Allegato 3 della Determinazione.

## Caratteristiche del prodotto ed analisi

La Determinazione Regionale 4300/07 indica le principali analisi che l'allevatore è tenuto a fare sul latte, sia vaccino sia di qualunque altra provenienza

### Analisi in stalla

Le analisi per il latte di vacca servono a valutare, "a valle", lo stato sanitario degli animali e la salubrità complessiva dell'allevamento: il tenore in cellule somatiche riguarda essenzialmente le mastiti; il tenore in germi, uno spettro ampio di possibili negligenze, malattie, difformità. Allo stesso scopo rispondono le analisi sui residui di antibiotici, valutando un eventuale mancato rispetto dei tempi di sospensione.

Particolare attenzione deve comunque essere dedicata alle aflatossine

### analisi previste

Per il latte crudo di vacca le analisi sono le seguenti:

Critério	Limite	Modalità di calcolo	Frequenza controllo
Tenore di germi a 30 °C (per ml)	$\leq 100.000$	Media geometrica mobile calcolata su un periodo di due mesi	almeno due prelievi al mese
Tenore di cellule somatiche (per ml)	$\leq 400.000$	Media geometrica mobile calcolata su un periodo di tre mesi	almeno un prelievo al mese

L'azienda zootecnica è tenuta allo svolgimento di analisi con la frequenza indicata nel manuale di corretta prassi igienica obbligatorio per la filiera.

Le verifiche sui campioni aziendali possono essere svolte dalla Latte Sano o dalla cooperativa / centro di raccolta, previo accordo contrattuale.

### Aftatossine

Per quanto riguarda le aflatossine, è estremamente importante è il monitoraggio mensile relativamente alla eventuale contaminazione di aflatossina M1 nel latte.

Inoltre, l'allevatore che si affida ad un fornitore esterno deve svolgere azioni di prevenzione e controllo oltre alla richiesta del certificato di garanzia che assicuri una presenza di aflatossine B1 nel mais inferiore al limite previsto dalla legge (20 parti per bilione): infatti, anche il mais sotto la soglia consentita, può far superare il limite consentito di aflatossine nel latte (50 parti per trilione), soprattutto qualora gli animali siano in condizioni di stress dopo il parto.

- Prevenzione con il fornitore:
  - verificare che il fornitore abbia attivato un sistema di qualità, come l'autocontrollo o la certificazione, la cui applicazione a tutti i settori della produzione garantisce che l'azienda abbia sistemi di controllo del processo di produzione registrati e visibili;
  - verificare quali controlli attua il fornitore sulla derrate acquistate: in entrata, durante lo stoccaggio, durante la miscelazione, durante il trasporto;
  - definire con il fornitore il limite massimo di contaminazione di aflatossine degli alimenti da questi acquistati;
  - eseguire ad ogni consegna un prelievo di campioni per successiva analisi.
- Prevenzione in allevamento:
  - curare la pulizia delle aree di stoccaggio degli alimenti e dei sili;
  - aprire i sili durante la notte, nei periodi più caldi dell'anno;
  - controllare visivamente ogni giorno gli alimenti utilizzati in razione al fine di separare ed allontanare eventuali prodotti avariati.
- Controlli:
  - nel latte: controllare il livello di aflatossina M1 ogni 30 giorni e ogni volta che si modifica la razione o si apre una nuova trincea di silomais / pastone;
  - nei mangimi industriali: controllare il livello di aflatossina B1 anche nell'insilato di mais e nel pastone (limiti di legge: 5 parti per bilione nei mangime 20 parti per bilione nel silomais);
  - stoccaggi aziendali di mais: controllare il tasso di umidità (deve essere inferiore al 13%) e la temperatura (max 18 – 20 °C). Spazzolare e controllare la granella soprattutto se raccolta con un grado di umidità sul campo inferiore a 22 – 25%.
- Misure correttive:
  - se il livello di aflatossine nel latte supera la soglia di 40 parti per trilione, intervenire sulla dieta fino ad ottenere l'abbassamento del valore.

### **Accettazione del prodotto**

Analisi a più ampio spettro sono svolte dalla Latte Sano e/o centri di raccolta al momento del conferimento nonché dai responsabili di cooperative, come deve essere previsto nei rispettivi manuali HACCP.

Tali analisi riguardano tutti i parametri con valori da rispettare per l'accettazione del latte alla consegna: % grasso; % proteine; acidità; pH; lattosio; test alizarina; Indice crioscopico; cloruri; acqua ossigenata; acido lattico; capacità schiumeggiamento; carica catterica totale; tenore in cellule somatiche; sostanze inibenti; aflatossina M1; contaminanti ambientali pericolosi.

Nel complesso, deve essere consolidato un quadro che veda tutti i soggetti della filiera operare allo svolgimento delle analisi sul prodotto latte (e non solo):

- le aziende, nel rispetto del piano dei controlli che prevede verifiche ed analisi riguardanti tutti i processi aziendali, le acque, gli alimenti, il latte, l'efficacia / efficienza degli impianti;
- la cooperativa e/o centro di raccolta;
- la Latte Sano.

I parametri da rispettare sono indicati dalla Latte Sano nel proprio manuale HACCP con riferimento all'accettazione del latte e sono riportati nella tabella di cui in Allegato I.

La Latte Sano è tenuta a:

- specificare soglie di attenzione rispetto ad ognuno dei parametri verificati in sede di accettazione del prodotto;
- definire le azioni correttive in caso di superamento:
  - della soglia di attenzione;
  - dei valori limite;
- prevedere una opportuna premialità funzionale alla qualità del latte conferito, da esplicitarsi nei contratti con le aziende della filiera.

## La corretta prassi igienica

Le aziende zootecniche della filiera devono possedere un “manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti bovini da latte” redatto ai sensi dei Regg. (CE) 178/02 e 852/04 e che riprenda le indicazioni relative alla condizionalità.

### Contenuti del manuale

Il manuale deve descrivere:

- il processo di campagna, inteso come pascolo e produzioni vegetali con richiamo alla buone pratiche agricole ed ai dati essenziali sulle colture (specie, superfici, epoche/date lavorazioni colturali, trattamenti)

- il processo di approvvigionamento e stoccaggio. I riferimenti sono a: approvvigionamento dei prodotti “critici” con controllo in accettazione, identificazione e registrazione; gestione dei fornitori, con informazioni da tenere nel “registro approvvigionamenti”; modalità di stoccaggio, almeno con separazione degli alimenti dai biocidi;
- il processo di alimentazione, con indicazioni su razione e razionamento;
- il processo di allevamento, con riferimento alle politiche sanitarie dell’azienda ed all’organizzazione dei lotti di mungitura
- il processo di mungitura, (operazioni e personale impegnato)
- il processo di conservazione consegna del latte, ove si richiamano gli obblighi del produttore con riferimento ai registri:
  - di consegna, che deve stare in azienda e contenere le seguenti informazioni: lotto di consegna giornaliero; orario di carico; firme trasportatore e produttore
  - di trasporto, posto nel vettore, ove sono contenuti: data e giro di raccolta; firme del trasportatore e dei produttori; quantitativi ed orario di carico; ditta e stabilimento di consegna
- gli impianti e le attrezzature aziendali, ove si ricordi l’obbligatorietà dei controlli sull’impianto di mungitura e sui carri miscelatori (quando presenti).

### **Il piano di autocontrollo**

Il piano di autocontrollo richiama i pericoli relativi alla produzione del latte: batteri (staffilococchi, Lysteria, Escherichia); zoonosi; residui (da inibenti, da fitofarmaci); micotossine; metalli pesanti, diossine ed altre molecole organiche.

Il piano contiene:

- uno schema su:
  - le singole tappe del processo produttivo;
  - i dati da tracciare in ogni singola tappa;
  - la documentazione ove si riportano i dati tracciati;
- un piano dei controlli scandito per le singole tappe del processo aziendale, anche suddivise in ulteriori fasi. Per ogni tappa / fase si riportano:
  - i pericoli;
  - i valori limite e/o le condizioni di criticità;
  - la documentazione ove avviene la registrazione della criticità;
  - la frequenza con cui devono essere effettuati i controlli. Si specificano i casi ove sono richieste verifiche analitiche e le relative frequenze;
  - le azioni correttive.

## **Gestione delle non conformità**

Le non conformità vanno registrate in un apposito “Registro non conformità”.

Le non conformità possono essere rilevate: dal conduttore o da altro personale aziendale; dal trasportatore; da personale di cooperative / centri di raccolta; dalla Latte Sano; da personale di strutture pubbliche preposto ai controlli.

Per quanto riguarda il latte, il manuale prende in considerazione le non conformità derivanti dall'autocontrollo e dalle verifiche del trasportatore fatte in azienda al momento del prelievo. Sono invece prese in considerazione tutte le possibili non conformità di processo o dei prodotti alimentari (razioni).

Il manuale prevede le modalità di comunicazione delle non conformità a seconda dei casi, integrandosi con le altre disposizioni della filiera (nello specifico le procedure di cui all'accREDITAMENTO fornitori della Latte Sano).

## **Rintracciabilità**

La Latte Sano possiede il proprio manuale di rintracciabilità, costantemente aggiornato.

Il manuale chiarisce il sistema attuato per garantire la rintracciabilità del prodotto:

- ad ogni ritiro di prodotto in stalla, l'allevatore ed il conducente del vettore compilano il registro vidimato delle consegne del latte, previsto ai sensi dell'art.12 del D. M. Politiche agricole e Forestali, 31 luglio 2003;
- il conducente del vettore che effettua il trasporto dall'azienda zootecnica alla Latte Sano, annota i dati essenziali del ritiro (azienda, quantità, temperatura, ora) ed in quale scomparto del mezzo viene inserito il latte. Si utilizza un registro vidimato;
- il dato del conducente viene immagazzinato nel sistema informatico della Latte Sano ed ogni scomparto è rintracciabile quale “lotto” nel corso del processo di trasformazione.

Cooperative e/o centri di raccolta devono anch'essi possedere il loro manuale di rintracciabilità.

Le esigenze della rintracciabilità sono soddisfatte da quanto previsto nel “manuale di corretta prassi igienica” e dagli obblighi in essere per i trasportatori.

## Qualificazione dei fornitori

Il disciplinare di filiera prevede che la Latte Sano richieda ai produttori primari, “diretti” ed “indiretti”, l’accreditamento, quali fornitori, nel quadro del proprio sistema HACCP il quale costituisce riferimento per il presente disciplinare.

### **Le procedure per la qualificazione**

La qualificazione avviene attraverso apposita procedura che di fatto è una verifica puntuale del rispetto della normativa in vigore per ogni passaggio inerente la produzione del latte fino alla consegna nello stabilimento Latte Sano,

La Latte Sano procede alla valutazione dei requisiti dell’azienda di produzione primaria attraverso un processo di qualificazione ove si prevede che “ .. la valutazione del rispetto dei requisiti di produzione primaria ... effettuata attraverso la sottoscrizione di un documento preliminare e la compilazione di una check list analitica da utilizzare nella fase di verifica diretta sia presso le aziende di produzione primaria sia presso le sedi operative delle Cooperative di Raccolta Latte”.

Il processo di qualificazione dei fornitori deve seguire procedure esplicitate nel manuale HACCP della Latte Sano (o nei suoi allegati)

#### I fornitori “diretti”

Le aziende zootecniche che forniscono direttamente la Latte Sano vanno indicate come “produttori diretti”.

Attraverso apposita SCHEDA – da indicare come “Dichiarazione a garanzia del rispetto delle norme relative alla produzione primaria” - si effettua una prima valutazione inerente i requisiti di base richiesti ai fornitori diretti di latte crudo.

In altra, successiva SCHEDA, la Latte Sano riepiloga altri adempimenti dei produttori:

- 1) adempimenti nelle operazioni di carico latte presso gli allevamenti;
- 2) verifica di eventuali non conformità nell’allevamento;
- 3) modalità di comunicazione della non conformità alla Latte Sano e procedure di gestione delle stesse in funzione delle diverse evenienze.

Una ulteriore SCHEDA riepiloga le informazioni generali e i documenti necessari a stabilire un nuovo rapporto di fornitura.

#### I fornitori “indiretti”

Vanno poi presi in considerazione i “fornitori indiretti”, quali cooperative e centri di raccolta. Tali soggetti possono svolgere funzioni di coordinamento amministrativo ed organizzativo – con il mantenimento della consegna diretta fra produttore Latte Sano – ovvero possono effettuare anche una prima raccolta fisica del latte poi trasportato alla Latte Sano.

La documentazione prevista trasferisce su questi soggetti richieste e verifiche precedentemente indicate per la tipologia “produttori diretti”.

Attraverso una prima SCHEDA, il “produttore indiretto” si impegna a verificare che tutte le aziende zootecniche rispettino gli adempimenti ricordati nella precedente SCHEDA “Dichiarazione a garanzia del rispetto delle norme relative alla produzione primaria”.

Un'altra SCHEDA riepiloga gli obblighi del “produttore indiretto” riprendendo quanto detto per i produttori “diretti” con una integrazione riguardante i vettori incaricati del trasporto del latte.

Infine, vi deve essere una scheda di riepilogo.

Per i “produttori indiretti” che svolgano anche la funzione di centri di raccolta, è prevista una SCHEDA specifica che fa riferimento al possesso dei previsti requisiti dello stabilimento fra i quali (oltre a quelli di natura prettamente amministrativa)

- copia del documento che certifica il riconoscimento della struttura;
- utilizzo di procedure HACCP e adozione manuale di corretta prassi igienica;
- adozione modulo gestione non conformità;
- adozione manuale della rintracciabilità del latte alimentare;
- dichiarazione di provenienza nazionale del latte conferito.

### **Fornitori “diretti”: schede per gli accreditamenti**

L'azienda zootecnica che si accredita come fornitore della Latte Sano assume l'impegno di rispettare tutti i prescritti comportamenti, controlli ed attenzioni richiesti dalla normativa sanitaria e da quella inerente il latte di alta qualità.

#### Prodotto

- fornire giornaliera con conservazione del prodotto in tank refrigerati (+4 - +6 °C) contenenti latte di non più di due mungiture;
- garantire la registrazione della propria Azienda presso l'Azienda USL competente ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/2004;
- rispetto dei limiti dei tenori di germi e cellule somatiche indicati alla sezione IX dell'allegato III del Regolamento (CE) n. 853/2004 effettuando controlli analitici in regime di autocontrollo;
- rispetto delle condizioni di produzione zootecnica e dei requisiti di composizione ed igienicosanitari del latte crudo destinato alla utilizzazione per la produzione di latte



- fresco pastorizzato di alta qualità” ai sensi del DM n. 185 del 09/05/1991 effettuando controlli analitici in regime di autocontrollo;
- essere esente da agenti patogeni trasmissibili all'uomo;
  - non contenere sostanze vietate e contaminanti ambientali pericolosi per la sicurezza alimentare, e residui di trattamenti farmacologici in quantità superiore ai limiti di tolleranza ammessi.
  - dichiarazione di aver realizzato il manuale per la rintracciabilità aziendale del latte alimentare fresco in allevamento così come previsto dal Decreto Ministeriale del 14 gennaio 2005, così da garantire la massima qualità e la rintracciabilità del latte conferito.

### Processo

- adozione di un manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di bovini da latte con relativo modulo per la gestione delle non-conformità;
- il rispetto dei requisiti igienico sanitari della produzione del latte:
  - stato sanitario, tracciabilità e benessere degli animali (Reg 853/2004, allegato III, sezione IX, cap I e Reg 852/2004, allegato I, parte A, cap II, par 4, lettera h);
  - gestione dei medicinali veterinari e fitofarmaci e tenuta dei relativi registri di trattamento (Reg 853/2004, allegato III, sezione IX, cap I);
  - igiene aziendale (Reg. 852/04 e 853/04);
- adozione di procedure di pulizia e sanificazione di strumenti, attrezzature e locali per la garanzia dell'igiene della mungitura e lo stoccaggio del latte; (Reg 853/04, allegato III, sez IX, cap I, par. II, lett. B);
- igiene del personale e relativa formazione (Reg 853/04, allegato III, sez IX, cap I, par. II, lett. Ce Reg 852/04, Allegato I, parte A, cap. II, punto 4, lett. E);
- rispetto dei requisiti di igiene e rintracciabilità dei mangimi e tenuta dei manuali aziendali che riportino la provenienza dei mangimi ed i mangimi acquistati ed utilizzati (Reg. CE 183/05, Allegato III);
- utilizzo di acqua potabile e pulita (lett d, par 4 capII parte A allegato I Reg CE 852/2004)
- la corretta tenuta delle registrazioni previste (Reg 852/04 Allegato I, parte A, Cap III).

### Autocontrollo

L'azienda zootecnica si impegna affinché tutte le modalità di attuazione dei controlli sulla conformità del latte crudo ai parametri indicati dal Regolamento, siano formalmente indicate nell'ambito delle procedure di autocontrollo previste dal Regolamento (CE) n. 852/2004.

Tali procedure devono, in particolare, garantire l'individuazione:

- della responsabilità nell'esecuzione del controllo;
- delle modalità di prelievo del latte crudo;
- delle modalità di conservazione ed invio dei campioni al laboratorio;
- del laboratorio che effettua le analisi . Tali laboratori devono essere iscritti nell'apposito registro Regionale.

#### Registrazioni

La SCHEDA precisa che gli operatori del settore alimentare che allevano animali devono poter dimostrare:

1. la natura e l'origine degli alimenti acquistati, prodotti e somministrati agli animali (conservazione della documentazione fiscale per almeno un anno dall'acquisto e documentazione relativa ai mangimi prodotti in azienda);
2. l'impiego corretto dei prodotti medicinali veterinari, compilando, nei tempi e nei modi prescritti, tutte le voci indicate nel registro dei trattamenti. Tale registro dovrà essere conservato, con le relative ricette, per almeno cinque anni dall'ultima registrazione (D. lgs 158/06 e D. lgs 193/06);
3. la documentazione relativa all'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale (mod 2/33, mod. 1, Ordinanze sindacali);
4. i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali, latte, prodotti a base di latte ed eventualmente dell'acqua utilizzata per la pulizia delle attrezzature;
5. documentazione sugli interventi di manutenzione degli impianti di mungitura e di refrigerazione;
6. le registrazioni della data, quantità e destinazione del latte prodotto giornalmente, da conservare per almeno un anno dall'ultima registrazione. Per i produttori di latte bovino, ai sensi dell'art.12 del D. M. Politiche agricole e Forestali, 31 luglio 2003, è previsto un registro vidimato delle consegne del latte o registro conferenti di Carico e Scarico Latte (D.M. 185/1991)

#### Verifiche da parte della Latte Sano

La SCHEDA impegna l'Azienda a permettere alla Latte Sano verifiche od audit:

*“A partire dal rapporto di conferimento l'Azienda fornisce la piena disponibilità alla verifica da parte della Direzione Tecnica della Latte Sano o da consulenti esterni incaricati dalla stessa, alla verifica presso l'allevamento del rispetto dei requisiti previsti dalla normativa vigente. Al fine di agevolare le procedure di verifica la Latte Sano si può avvalere di audit che tecnici incaricati possono effettuare direttamente presso le aziende”.*

Modalità e procedimenti delle verifiche ed audit sono finalizzati alla verifica degli impegni assunti e fanno riferimento alla “determinazione regionale 4300 del 2007 – linee guida della Regione Lazio per controlli sul latte”.

### Non conformità

L'azienda è consapevole del significato di NON CONFORMITA' – quale manifestarsi di una evenienza differente da quanto indicato in termini vincolanti in procedure o contratti - e del fatto che la verifica di un tale evento comporta l'apertura e gestione di una procedura.

Le non conformità possono essere rilevate:

- dal produttore stesso, prima o dopo che il latte sia stato ritirato dal trasportatore e conferito alla Latte Sano;
- dal trasportatore;
- dalla Latte Sano.

Apposita SCHEDA indica le possibili non conformità che debbono essere gestite dal produttore suddividendole in base alla provenienza della segnalazione:

- segnalazioni non provenienti dal produttore
  - presenza di residui di sostanze estranee (inibenti, aflatossine, pesticidi, metalli pesanti etc.) nel latte o negli alimenti per gli animali;
  - carenze nella formazione del personale;
  - presenza di alimenti autoprodotti marci, ammuffiti o comunque alterati;
  - assenza del cartellino in alimenti acquistati;
  - mancato rilascio del campione da parte del fornitore di alimenti;
  - alterazioni negli alimenti acquistati;
  - esiti analitici non conformi negli alimenti autoprodotti o acquistati;
  - contaminazione accidentale del latte (o il contatto accidentale con gli animali) da parte di biocidi, detergenti, fitosanitari, rifiuti potenzialmente pericolosi;
  - annacquamento del latte per errate procedure di lavaggio;
  - rotture di impianto di mungitura o unità frigorifere che necessitano di manutenzione straordinaria;
  - mungitura accidentale di animali sotto trattamento o che non abbiano ancora terminato il periodo di sospensione;
  - ricevimento di animali non accompagnati da apposito modulo, passaporto e attestazioni sanitarie richieste/previste;
  - segnalazione, da chiunque provenga, di malattie del bestiame trasmissibili all'uomo;
  - segnalazione, da chiunque provenga, di analisi che evidenzino una potenziale contaminazione chimica o biologica del latte.
  - perdita da parte del latte di uno qualunque degli elementi di rintracciabilità o modifica temporanea e/o accidentale di una qualunque attività svolta dal produttore rispetto alla medesima prevista nel manuale aziendale per la rintracciabilità.
- segnalazioni, provenienti dalla società incaricata alla raccolta ed al trasporto del latte:

- residui di sostanze inibenti nel latte, con ausilio del kit rapido immunoenzimatico;
- mancato rispetto dei limiti di temperatura previsti per la conservazione del latte crudo nei serbatoi refrigerati dei soci produttori (rottura impianto refrigerazione)
- mancato rispetto dei limiti di temperatura previsti per il trasporto con le autocisterne coibentate del latte crudo (procedura di carico latte su autocisterna non corrette, rotture del mezzo di trasporto ecc.)
- contaminazione accidentale del latte per mancata pulizia e disinfezione dell'automezzo o presenza di residui di detergenti potenzialmente pericolosi
- annacquamento del latte per errate procedure di lavaggio
- perdita da parte del latte di uno qualunque degli elementi di rintracciabilità o modifica temporanea e/o accidentale di una qualunque attività svolta dal trasportatore rispetto alla medesima prevista nel manuale aziendale per la rintracciabilità

### **Fornitori “indiretti: schede per gli accreditamenti**

Con altre, specifiche SCHEDE, la Latte Sano chiede alla cooperativa e/o centro di raccolta di pretendere dai produttori quanto la Latte Sano medesima chiede ai conferitori diretti. La cooperativa e/o centro di raccolta sono anche tenuti alle verifiche riguardanti il trasportatore incaricato le quali, in caso di conferimento diretto, fanno capo alla Latte Sano

### **Significato della qualificazione dei fornitori**

La qualificazione dei fornitori è un processo attraverso il quale i diversi soggetti della filiera chiedono agli altri soggetti che forniscono loro beni e servizi, il rispetto della normativa in vigore, attraverso assunzioni di responsabilità dichiarazioni, disponibilità a verifiche.

Attraverso le procedure di qualificazione la Latte Sano deve richiedere il completo rispetto delle norme riguardanti le attività zootecniche ed i requisiti del latte (comprese le verifiche in sede di ritiro: temperatura e non positività ai test speditivi): ciò, ovviamente, non comporta requisiti o attività aggiuntive per le aziende produttrici di latte. Nel contratto di filiera, la Latte Sano ha la prerogativa per effettuare verifiche nella aziende fornitrici

Cooperative e centri di raccolta sono accreditati dal trasformatore finale (Latte Sano), assumendo obblighi diretti e trasferendo alle aziende zootecniche conferenti quanto la Latte Sano chiede ai produttori “diretti”. Cooperative e centri di raccolta devono avere le capacità operative e professionali per svolgere l'autocontrollo e le previste verifiche nelle aziende zootecniche.

In caso di constatazione di inadempimenti gravi riguardanti la qualità del prodotto e la sicurezza alimentare, si può procedere a revoca del contratto anche in danno, ferma restando la valutazione – se d'obbligo – di comunicazione alle competenti autorità pubbliche.

## **Cooperative e/o centri di raccolta**

L'organizzazione della filiera deve mantenere tutte le caratteristiche di trasparenza, tracciabilità, possibilità di verifica e controllo come in presenza di un rapporto diretto Latte Sano – fornitore diretto.

Pertanto ogni cooperativa e/o centro di raccolta è soggetto tenuto a richiedere alle aziende produttrici tutti i requisiti sopra indicati e che la Latte Sano chiede ai propri conferitori diretti anche attraverso procedure di qualificazione.

### **Documentazione e procedure**

Cooperative e centri di raccolta devono possedere il manuale per la rintracciabilità ed il manuale di autocontrollo.

#### Manuale di rintracciabilità

Il manuale descrive le attività dell'azienda, la numerosità e le caratteristiche delle aziende zootecniche produttrici di latte, le modalità di raccolta del latte stesso. In particolare, il manuale contiene:

- l'elenco delle aziende zootecniche;
- l'elenco dei trasportatori accreditati, con riferimento alle macchine ed alle cisterne;
- i giri di raccolta indicando per ognuno il trasportatore e le aziende interessate;
- le procedure di registrazione di tutti i dati richiesti dal portale SIAN;

Il manuale specifica le modalità di gestione della non conformità con riferimento alle procedure previste dalla Latte Sano.

#### Manuale di autocontrollo

Il manuale deve porsi in sinergia con l'analogo documento della Latte Sano, riepilogare le attività aziendali (della cooperative e/o centro di raccolta in relazione alle aziende zootecniche) ed individuare: le diverse tipologie di rischio; le possibili non conformità e le connesse azioni di verifica anche in autocontrollo; le modalità di gestione delle non conformità attraverso azioni correttive.

Il manuale deve riprendere quanto previsto dalla Latte Sano per la qualifica dei fornitori (produttori e trasportatori)

## **Controlli in azienda**

Il manuale di autocontrollo e la relativa procedura di qualificazione dei fornitori, devono prevedere la possibilità per la cooperativa e/o il centro di raccolta di effettuare verifica aziendali secondo la check list indicata dalla normativa regionale e come eventualmente implementata dalla Latte Sano.

## **Trasportatori**

Il trasportatore è un Operatore del Settore Alimentare e deve effettuare una dichiarazione di inizio attività D.I.A alla AUSL competente per il territorio per il tramite del Comune di appartenenza, come prerequisite per la procedura di qualificazione sia che essa avvenga ad opera della Latte Sano sia di cooperative e/o centri di raccolta poi conferenti alla medesima.

### **I mezzi**

I trasportatori devono utilizzare apposti automezzi dotati di cisterne costruite con materiali idonei a:

- venire a contatto con gli alimenti;
- il mantenimento della catena del freddo
- soddisfare i criteri generali di igiene. In tal senso, la dotazione delle cisterne (rubinetteria, circuiti di lavaggio ecc.) deve essere tale da non trattenere i residui di latte e non provocare reinquinamento.

### **Rintracciabilità e registri**

La rintracciabilità del latte crudo è garantita tramite l'identificazione:

- della provenienza del latte raccolto o trasportato;
- degli automezzi impiegati per il trasporto del latte;
- della destinazione del latte consegnato.

I trasportatori, nell'ambito del sistema di rintracciabilità della filiera del latte fresco, devono assumere i seguenti adempimenti:

- il latte deve essere accompagnato, durante il trasporto, da una distinta latte redatta secondo le modalità previste (D.M. 31.7.03) e che deve essere sottoscritta dal produttore, dal trasportatore e, all'arrivo, dall'acquirente;
- Il produttore che effettua consegne di latte deve tenere il registro di consegna e che contenga i seguenti elementi:
  - a) data e ora della consegna;

- b) quantitativo di latte consegnato;
- c) dati identificativi della ditta acquirente;
- d) dati identificativi del trasportatore;
- e) targa dell'automezzo utilizzato per il trasporto;
- f) firma del conducente del mezzo;
- g) firma del produttore o di un suo delegato;
- i trasportatore, durante la raccolta del latte, deve tenere un registro, in doppia copia, che contenga i seguenti elementi:
  - a) dati identificativi della ditta acquirente e del destinatario se diverso;
  - b) dati identificativi del trasportatore;
  - c) data del trasporto;
  - d) targa dell'automezzo utilizzato per il trasporto.
- per il riscontro dei quantitativi di latte trasportato, i soggetti accreditanti possono effettuare verifiche sui trasporti di latte in occasione della raccolta nelle aziende e durante il percorso;
- il trasportatore ha a bordo il registro di raccolta con i seguenti elementi:
  - a) ora della consegna;
  - b) dati identificativi del produttore;
  - c) quantitativo di latte ritirato e scomparto de vettore, ove possibile;
  - d) firma del produttore o di un suo delegato;
  - e) firma del conducente del mezzo;
- al termine della raccolta il registro deve essere sottoscritto dall'acquirente; una copia deve essere trattenuta dal trasportatore e una copia dall'acquirente;
- il registro di consegna ed il registro di raccolta deve essere tenuti su fogli numerati e vidimati dalla Regione.

### **Autocontrollo ed igiene**

Il trasportatore deve essere dotato di un manuale HACCP che riprende quanto contenuto nelle procedure di qualificazione fornitori e nelle specifiche schede destinate proprio ai trasportatori.

Il trasportatore partecipa al controllo di eventuali non conformità.

Pertanto, il manuale specifica come i seguenti parametri vadano controllati da ciascun serbatoio refrigerato prima del ritiro del latte:

- temperatura
- acidità
- aspetti organolettici
- presenza di inibenti immunoenzimatici attraverso test rapido di ricerca.

Inoltre il manuale di autocontrollo deve prevedere un piano di igiene che faccia riferimento a:

- la certezza di pulizia e disinfezione delle cisterne dopo ogni scarico e, comunque, alla fine di ogni giornata lavorativa e dopo soste di manutenzione;
- la piena disponibilità nello stabilimento di destinazione di appositi impianti di lavaggio;
- la successiva verifica, da parte del trasportatore, dell'assenza di residui di detergenti mediante la conduzione di appropriati test analitici;
- l'evidenza documentale di quanto sopra indicato.

Nel manuale di autocontrollo, particolare attenzione deve essere dedicata alle operazioni di pulizia e sanificazione delle cisterne. La Latte Sano deve mettere a disposizione spazi, strutture e servizi idonei per lo svolgimento quotidiano di tali operazioni, comprese le connesse verifiche.

## **Informazioni e qualità lungo il segmento della produzione primaria**

Il complesso degli obblighi tratteggiato mette a fattore comune quanto già indicato dalla normativa cogente per quanto riguarda la tracciabilità e la sicurezza alimentare. Il disciplinare rafforza le connessioni fra i diversi soggetti della parte più articolata e complessa della filiera che è quella che va dalle aziende zootecniche all'impianto di lavorazione Latte Sano.

- le aziende zootecniche, oltre agli obblighi citati, devono avere il manuale di corretta prassi igienica e garantire la rintracciabilità attraverso le opportune registrazioni;
- i trasportatori devono avere manuale di rintracciabilità, manuale di autocontrollo e garantire la redazione dei registri di consegna e di raccolta;
- cooperative e/o centri di conferimento devono avere manuale di rintracciabilità, manuale di autocontrollo e garantire la verifica costante dei registri provvedendo alla digitalizzazione dei dati sul portale SIAN; inoltre, essi devono accreditare i fornitori (aziende zootecniche e trasportatori) con procedure di verifica e controllo e con la previsione di poter effettuare analisi sui prodotti e controlli sui processi;
- la Latte Sano ha il suo manuale di rintracciabilità e di autocontrollo. Le procedure di accreditamento previste dalla Latte Sano sono adottate da cooperative e centri di raccolta nei confronti dei loro fornitori;
- la gestione delle non conformità è specificata nelle procedure di accreditamento della Latte Sano e ad essa si adeguano gli altri soggetti della filiera; parimenti è





disciplinata la comunicazione delle non conformità stesse, all'interno della filiera nonché alle autorità competenti;

- aziende zootecniche, trasportatori, cooperative / centri di raccolta e Latte Sano definiscono piani di analisi su prodotto, alimenti, impianti, mezzi e strutture.

Tutte le informazioni riguardanti i registri, le analisi, la comunicazione delle non conformità e quanto altro derivante dalle comunicazioni ed attività inerenti gli adempimenti di cui ai manuali di rintracciabilità ed autocontrollo, sono conservate dagli interessati per i tempi previsti e comunque per almeno 5 anni.

# LA TRASFORMAZIONE

La trasformazione avviene nello stabilimento Latte Sano, sito in via della Muratella, ove è conferito il latte sia dei produttori diretti sia degli indiretti.

Il latte destinato al prodotto “latte fresco di alta qualità” è conferito entro 24 ore dall'ultima mungitura; per il latte crudo normale, entro 48 ore.

Lavorazione e distribuzione sono organizzate per far giungere ai pdv latte entro 1 giorno, al massimo, dalla produzione.

Pertanto, il latte che arriva ai pdv non ha mai più di 3 giorni rispetto al momento dell'ultima mungitura.

Nell'aggiornamento del proprio manuale di autocontrollo e di quello di rintracciabilità, la Latte Sano individua e specifica gli obblighi di tutti i soggetti della filiera – oltre ai propri – e le modalità di gestione delle eventuali non conformità.

## Prodotti

I prodotti della Latte Sano sono i seguenti:

- latte fresco pastorizzato:
  - *da agricoltura biologica*
  - *convenzionale*
    - *intero, parzialmente scremato, scremato*
    - *di alta qualità (solo intero) e non*
  - *destinato ad una alimentazione particolare (a ridotto contenuto di lattosio)*
- latte a lunga conservazione UHT:
  - *convenzionale (Latte UHT a lunga conservazione, intero, parzialmente scremato, scremato);*
  - *destinati ad una alimentazione particolare (a ridotto contenuto di lattosio)*
- panna alimentare fresca:
- burro
- prodotti da agricoltura biologica (Yogurt vari)
- altri prodotti convenzionali, ma solo a marchio:
  - yogurt vari gusti
  - budino vari gusti
  - stracchino
  - grana padano a spicchi
  - caciottella fresca

- caciottone
- caciotta al peperoncino
- caciotta “tricolore”
- ricotta
- ricotta da grattugiare salata
- mozzarella
- mozzarella in ciliegine
- sfoglia di mozzarella
- mascarpone
- bevanda latte e cacao
- besciamella
- panna UHT e panna UHT spray

### **Il manuale di autocontrollo**

Il manuale di autocontrollo fa riferimento al Reg. (Ce) N. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, contiene tutte le informazioni sull'azienda e sulle produzioni unitamente all'individuazione dei rischi potenziali, alle modalità di tale individuazione ed alla specifica di azioni correttive.

#### Contenuti

Fatta salva ogni migliore interpretazione della norma, i contenuti del manuale sono i seguenti:

- riferimenti al quadro normativo
- presentazione dell'azienda
  - descrizione generale dell'azienda, della sua organizzazione, delle strutture e degli impianti
  - i prodotti e le loro caratteristiche
- il laboratorio aziendale
- descrizione di dettaglio dei processi e dei prodotti
  - il rapporto con i produttori zootecnici, le cooperative / centri di raccolta, i trasportatori
  - acquisti e ricevimento del prodotto latte
  - igiene dei mezzi di trasporto
  - l'impiantistica ed i cicli produttivi
    - la pastorizzazione
    - il latte alta qualità
    - altri tipi di latte
    - panna
    - burro
    - altri prodotti
    - il settore biologico

- gli stoccaggi del latte
- il confezionamento
  - i vari tipi di packaging
  - packaging e mercato (riferimenti a preferenze dei consumatori e dei pdv e criteri per la composizione dei carichi)
- la movimentazione dei prodotti trasformati
  - stoccaggio interno ed impiantistica di riferimento
  - modalità e tempi di consegna
  - movimentazione interna e modalità di carico
- igiene e sanificazione dello stabilimento (locali ed impianti)
  - requisiti
  - frequenza interventi
  - procedure
- il personale
  - igiene e formazione
  - regolamentazione accessi personale esterno
- altri aspetti tecnici
  - energia
  - acqua
  - produzione e smaltimento rifiuti e reflui
  - latte destinato ad uso zootecnico
- la distribuzione
  - requisiti dei mezzi
  - organizzazione dei mezzi in relazione alle modalità di carico
  - modalità consegna prodotti
- schede tecniche inerenti procedure e controlli relativi alla produzione ed alle operazioni di lavaggio;
- scheda tecnica riferita ai potenziali pericoli riguardanti le produzioni ed alle modalità di verifica degli stessi. Vanno, a tal proposito, ripercorsi i cicli produttivi, anche attraverso la redazione di appositi schemi di flusso, procedendo all'identificazione dei CCP ed all'elaborazione delle azioni correttive. Le schede vanno riferite a tutte le produzioni Latte Sano: latte fresco pastorizzato; latte UHT; panna; burro.

#### Accreditamento fornitori

Il manuale di autocontrollo della Latte Sano esplicita le procedure di accreditamento fornitori le quali sono poi recepite da cooperative / centri di raccolta per analoghe funzioni;

Le società che operano nel campo della distribuzione sono tenute anch'esse alla redazione di un manuale di autocontrollo ed al rispetto delle procedure ivi descritte.

## **Rintracciabilità**

La rintracciabilità deve consentire di risalire dal prodotto finito al ciclo di lavorazione (lotto) e da questo ai fornitori (diretti e/o indiretti).

Il manuale della rintracciabilità, al pari di quello dell'autocontrollo, contiene una descrizione preliminare delle strutture, dell'impiantistica e dei processi.

Il manuale, successivamente, prevede le modalità di tracciamento dei dati seguendo tutte le fasi in modo da connettere ogni singolo pezzo del prodotto trasformato con i lotti d'origine (autocisterna del trasportatore, con riferimento ad ogni singolo scomparto).

### Arrivo

La Latte Sano provvede alla verifica e raccolta dei dati del “registro trasportatori” ed alla compilazione del sito SIAN con i dati dei singoli fornitori (aziende zootecniche) i quali a loro volta sono anche tenuti a comunicare la quota produttiva annua.

### Pastorizzazione

Il latte scaricato, prima della lavorazione (pastorizzazione), è brevemente immagazzinato in appositi silos. La Latte Sano, attraverso apposito registro definisce e registra le informazioni su:

- numero di giro ed identificazione del fornitore (azienda zootecnica);
- data di scarico;
- tipologia latte (biologico, alta qualità, convenzionale)
- quantità consegnata
- serbatoio di stoccaggio.

Se il latte dovesse essere inviato direttamente alla pastorizzazione, le informazioni seguono il flusso del prodotto.

### Confezionamento

A seguito della pastorizzazione, il latte è inviato alle confezionatrici con eventuali soste in serbatoi di stoccaggio intermedio.

Per i lotti di latte lavorato, la Latte Sano, attraverso apposito registro anche diverso dal precedente, definisce e registra le informazioni riguardanti:

- data di pastorizzazione;
- serbatoio di provenienza latte crudo;
- quantità di latte lavorato;
- il pastoreizzatore usato;
- orari di inizio e fine pastorizzazione;
- serbatoio di destinazione del latte dopo la pastorizzazione;
- riferimento ai parametri di pastorizzazione (registrazioni su tracciato termografico).



### Prodotto finito

Per quanto riguarda il prodotto confezionato, ogni lotto va identificato dalla data di scadenza (stampata sulla confezione) e dal riferimento alla linea di confezionamento. Sul medesimo registro citato per la pastorizzazione vanno riportate le seguenti informazioni:

- serbatoio di provenienza del latte pastorizzato;
- data confezionamento;
- tipologia latte confezionato;
- quantità totale del latte confezionato;
- numero di pezzi, tipologia e formato;
- linea di confezionamento utilizzata.

### Trasporto

Il documento di trasporto contiene le seguenti informazioni;

- data spedizione;
- tipologia latte, formato, quantità e lotto di produzione;
- destinatario;
- identificazione del trasportatore e targa dell'automezzo.

# LA DISTRIBUZIONE

La distribuzione è effettuata attraverso società terze collegate alla Latte Sano anche attraverso apposita contrattualizzazione.

I carichi sono programmati dalla Latte Sano, in una prassi di “tentata vendita”, in base alle esigenze “storiche” dei clienti o in risposta a specifici ordinativi.

La Latte Sano pone come requisito per la contrattualizzazione la presenza di adeguate capacità per quanto riguarda:

- professionalità ed adeguatezza dei mezzi con particolare attenzione alla catena del freddo;
- seguire e rispettare tutte le procedure riguardanti la sicurezza alimentare in autocontrollo;
- garanzia di rintracciabilità.

## Esclusività

I mezzi utilizzati per la distribuzione hanno il marchio Latte Sano sul cassone.

Le società che effettuano la distribuzione gestiscono solo prodotto Latte Sano con i mezzi caratterizzati dal marchio;

## Personale e mezzi

Il personale possiede titoli adeguati per lo svolgimento di tutte le fasi del lavoro, anche attraverso corsi di formazione svolti dalla società contrattualizzante.

I mezzi sono camion coibentati dotati di impianto refrigerante collegato al motore ed alimentabile anche da fonte elettrica esterna, dotati di specifica certificazione.

Le temperature di riferimento nel vano di carico sono fra 0 °C e +6 °C, durante il trasporto. Il vano è adeguato al trasporto di prodotti alimentari.

## Procedure e controlli

Il manuale di autocontrollo fa riferimento al Reg CE 852/04 e contiene:

- la descrizione delle attività aziendali e dei flussi di lavoro;
- la formazione del personale;
- i clienti di riferimento;
- le modalità di carico e stivaggio presso gli stabilimenti Latte Sano, con riferimento al *modus operandi* ottimale ed ai tempi massimi di durata delle operazioni valutando le esigenze di refrigerazione del prodotto;
- le modalità di trasporto e distribuzione precisando fra l'altro: le temperature massime di consegna (+9 °C per il latte); le modalità di scarico e consegna e di

- verifica delle etichette; le modalità di azione in caso di danneggiamento del mezzo e/o dell'impianto di refrigerazione;
- modalità per la redazione di schede di carico / scarico;
  - le indicazioni per la verifica e manutenzione del mezzo e dell'impianto di refrigerazione;
  - i criteri per la pulizia e l'igiene;
  - un piano di campionamento per analisi di tamponi sulle superfici sanificate del vano di carico;
  - l'individuazione dei punti critici e delle azioni correttive.

### **Rintracciabilità**

Il sistema di rintracciabilità del trasportatore si intreccia con quello della Latte Sano, unico fornitore dei prodotti distribuiti.

I dati stampati sulle confezioni “collegano” il prodotto al sistema di rintracciabilità Latte Sano.

Il pdv è rintracciabile dai DDT forniti dalla Latte Sano e dalle schede di carico / scarico.

I criteri per la tenuta delle informazioni sulla rintracciabilità sono esposti in apposito manuale o in una sezione del manuale di autocontrollo.

### **Accordi con la Latte Sano**

I soggetti incaricati della distribuzione possono stabilire, nell'ambito della contrattualizzazione, appositi accordi per lo svolgimento delle operazioni di carico, parcheggio temporaneo e refrigerazione dei mezzi, pulizia e sanificazione.

La Latte Sano è tenuta alla fornitura di spazi, impianti, servizi e quanto altro stabilito di comune accordo.



## APPROVAZIONE E OPERATIVITÀ

Il disciplinare è frutto di una sperimentazione pratica presso aziende aderenti al PIF e si considera approvato una volta licenziato dal comitato tecnico scientifico e trasmesso formalmente alla Regione.

Il disciplinare approvato è considerato vincolante per tutte le imprese aderenti al PIF le quali hanno provveduto ad adeguarsi a quanto in esso contenuto, aggiornando prassi e procedure di cui ai seguenti documenti:

- manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti bovini da latte;
- manuale di rintracciabilità;
- manuale di autocontrollo.

La Latte Sano si impegna ad estendere le indicazioni del disciplinare alle nuove contrattualizzazioni.

In allegato al presente disciplinare è contenuto un fac simile di formale accordo per la contrattualizzazione con le aziende zootecniche fornitrici della materia prima. Resta inteso che i dati tecnici ed economici delle tabelle in esso contenuti possono variare a seguito di disposizioni normative ovvero di accordi economici ed operativi fra le parti

## AGGIORNAMENTI

Il disciplinare può essere aggiornato dalla Latte Sano – capofila del contratto di filiera - modificando di conseguenza, se necessario, le procedure di “accreditamento fornitori” ovvero gli Allegati; viceversa, la Latte Sano è tenuta ad integrare il disciplinare a seguito di modifiche al *modus operandi* e/o ai documenti riguardanti la rintracciabilità, la qualità e l’autocontrollo o a quanto altro renda necessarie le modifiche stesse.

La Latte Sano da comunicazione delle modifiche alle aziende partecipanti al PIF ed alla Regione.

## CONCLUSIONI

Il disciplinare di filiera disegna un quadro generale di riferimenti finalizzato a garantire qualità e trasparenza ad un settore, quale il latte fresco, di grande importanza per l'agricoltura regionale e romana senza aggravare le aziende di ulteriori incombenze che vadano ad appesantire un settore già iper normato.

Il disciplinare riepiloga – e, ove ritenuto opportuno, integra - gli obblighi delle aziende zootecniche, dei trasportatori, delle cooperative, della Latte Sano, dei distributori. Il disciplinare contiene, negli Allegati, i principali riferimenti analitici ed operativi di riferimento per gli attori della filiera.

Pertanto, il disciplinare di filiera “mette in linea” quanto i diversi soggetti devono comunque fare e riconosce alla Latte Sano una assoluta centralità nelle politiche di qualità e che si riverbera nelle procedure di “accreditamento fornitori”.

Tutti i soggetti interessati devono seguire buone pratiche ed adeguarsi alla normativa sulla rintracciabilità e sull'autocontrollo, operando con personale professionalmente adeguato e consapevole dell'importanza della propria attività per il benessere collettivo.

Inoltre, tutti i soggetti agricoli che aderiscono alla PIF si “aprono” a verifiche svolte dalle cooperative e/o dalla Latte Sano nel rispetto della norma regionale.

Il disciplinare può essere aggiornato dandone comunicazione alle aziende interessate ed alla Regione.



# **APPENDICE**

## **Fac simile di contratto di filiera**



....., **TRA LE PARTI COME SOPRA RAPPRESENTATE SI STIPULA E SI CONVIENE QUANTO SEGUE:**

L' Azienda Agricola /Cooperativa di Raccolta Latte, la quale ha sottoscritto un contratto di fornitura ed acquisto che costituisce , congiuntamente con gli altri contratti sottoscritti da ciascun conferente, parte integrante dell'accordo formale di filiera, si impegna a:

- onorare tutti gli impegni sottoscritti nell' Accordo formale di Filiera del Latte Fresco dell'Agro Romano, sottoscritto l'anno 2009 il giorno 18 del mese di febbraio;
- rispettare gli accordi contenuti nel contratto di conferimento che, come detto, costituisce parte integrante del progetto di filiera, fornendo latte proveniente esclusivamente dalla Provincia di Roma.

In particolare, dovranno essere rispettati:

- i requisiti sanitari per la produzione di latte crudo così come descritti nell'Allegato A;
- gli impegni di cui alla “dichiarazione sottoscritta a garanzia del rispetto delle norme relative alla produzione primaria (Allegato A : mod. A1 e mod. A2);
- i parametri di accettazione del latte vaccino crudo normale e di alta qualità così come stabilito dalla Tabella 1 dell'Allegato B.

La Ariete Fattoria Latte Sano, capofila del progetto di filiera, si impegna a:

- rispettare tutti gli obblighi presi nell'Accordo formale di Filiera del Latte Fresco dell'Agro Romano sottoscritto l'anno 2009 il giorno 18 del mese di febbraio;
- ritirare ed acquistare il latte vaccino crudo dalle Aziende agricole sopra menzionate, nel rispetto dei parametri di accettazione del latte vaccino, crudo normale, biologico e di alta qualità così come stabilito dalla Tabella 1 dell'Allegato B, fermi restando i requisiti di accettabilità del latte definiti dalla normativa nazionale e comunitaria;
- rispettare gli accordi contenuti nei contratti di conferimento che costituiscono parte integrante del Progetto di Filiera, acquistando per la lavorazione di latte fresco a proprio marchio, latte proveniente esclusivamente dalla Provincia di Roma;
- indicare nella etichettatura del latte fresco normale, biologico e di alta qualità a marchio Fattoria Latte Sano, in qualità di primo acquirente e destinatario del latte crudo normale, biologico e di alta qualità conferito dalle aziende agricole e dalle Cooperative partecipanti il Progetto di Filiera (in conformità al D.M. 27 maggio 2004), il riferimento territoriale cui fanno capo gli allevamenti di origine del latte impiegato attraverso la dicitura «Zona di mungitura: Provincia di Roma».
- apporre sull'etichetta di ciascuna confezione (di latte fresco normale, biologico e di alta qualità a marchio Fattoria Latte Sano) il seguente marchio denominativo, caratterizzante del legame con il territorio e con gli allevamenti produttivi della Provincia di Roma, “Dalle campagne romane...Il Latte di Roma”;
- porre in essere il sistema di pagamento differenziato del latte secondo qualità in base alla nuova tabella parametrica (Tabella n.2 dell'Allegato B). Tale Tabella, che entrerà in vigore a partire dal 1° Marzo 2010, risponde ad una logica di intervento sul



pagamento differenziato secondo qualità del latte, agendo sulle classi di premi e penalizzazioni, conferendo un maggior peso ai parametri di qualità, riducendo l'ampiezza delle classi di franchigia ed aumentando la contribuzione o la penalizzazione di ciascuna classe, nel pieno rispetto degli impegni richiesti dal Progetto di Filiera e con l'obiettivo condiviso dell'innalzamento del livello complessivo della qualità del latte fresco.

Roma, \_\_/\_\_/\_\_

Letto, approvato, sottoscritto

Ariete Fattoria Latte Sano Spa

Azienda Agricola / Cooperativa Raccolta Latte



**ALLEGATO B**

**Tabella n. 1 - PARAMETRI DI ACCETTAZIONE DEL LATTE CRUDO**

Parametro	Valori limite	Metodo di riferimento
Temperatura di accettazione del latte crudo	≤10	Termometria
% Grasso	Non inferiore a 3,50%(p/v) per latte fresco di alta qualità	Infrarosso
% Proteine	Non inferiore a 2,90 % (p/v) per latte fresco Non inferiore a 32 g/l per il latte fresco di alta qualità	Infrarosso
pH	6,68 – 6,88	pH-metro
Lattosio	Non inferiore a 4,7 % g/g	Infrarosso
Test Alizarina	Negativo	Test di coagulazione e viraggio
Indice crioscopico	Minimo -0,520 °C(±4*) -0,530 °C(±4*) *tolleranza strumentazione	Crioscopio a termistore
Cloruri	Non superiore a 1,20 mg/g Cl <sup>-</sup>	Titolatore per Sali / Spettrofotometria
H <sub>2</sub> O <sub>2</sub>	Assente	Spettrofotometria /Peroxid test
Acido lattico	Non superiore a 30 p.pm* (*latte fresco di alta qualità)	Spettrofotometria
Capacità schiumeggiamento	Aumento di volume minimo: raddoppio	Montaggio del latte con vapore
Caratteristiche organolettiche e Colore	Alterazione sapore e/o odore Alterazione di colore, presenza di sudiciume	Valutazione sensoriale e visiva
Carica Batterica Totale	Non superiore a 100.000 UFC/ml per latte fresco normale e Alta Qualità	Fluoropectoelettronico
Tenore in cellule somatiche	Non superiore a 400.000 cell/ml per il latte fresco normale Non superiore a 300.000 cell/ml per il latte fresco di alta qualità	Citometria a flusso
Sostanze inibenti	Inferiore agli MLR previsti per legge	Metodo microbiologico
Sostanze inibenti (metodo immunoenzimatico)	Inferiore agli MLR previsti per legge	Metodo immunoenzimatico
Aflatossina M1	Non superiore a 50 ppt	Kit immunoenzimatico

**ALLEGATO B**

**Tabella n. 2 - TABELLA PAGAMENTO QUALITA' VALIDITA' DAL \_\_/\_\_/\_\_<sup>7</sup>**

		Euro/Litro	Lire/Litro
GRASSO (p.v.)	3.50 - 3.60	Franchigia	
	ogni 0.05 sup. a 3.60	0,001291	+2,5
	ogni 0.05 inf. a 3.50	-0,001291	-2,5
PROTEINE (p.v.)	3.10 -3.20	Franchigia	
	ogni 0.05 sup. a 3.20	0,001033	+2,0
	ogni 0.05 inf. a 3.10	-0,001033	-2,0
CARICA BATTERICA	<50.000	0,005165	+10
	50.001 - 100.000	0,004132	+8
	100.001 -150.000	Franchigia	Franchigia
	150.001 - 200.000	-0,001549	-3
	200.001 - 250.000	-0,003099	-6
	250.001 - 300.000	-0,004132	-8
	> 300.000	-0,005165	-10
CELLULE SOMATICHE	<250.000	0,005165	+10
	250.001 – 300.000	0,002582	+5
	300.001- 350.000	Franchigia	Franchigia
	350.001 - 400.000	-0,002582	-5
	> 400.000	-0,005165	-10

Il mancato rispetto dei limiti di accettazione previsti per la destinazione a latte fresco pastorizzato comporta il rifiuto della partita.

Il mancato rispetto dei limiti previsti per la destinazione a latte fresco di Alta Qualità comporta il declassamento del latte a materia prima per la produzione di latte fresco pastorizzato fino alla concorrenza dei limiti previsti per questa tipologia di latte oltre i quali scatta il rifiuto della partita.

Per il latte di alta qualità viene riconosciuto una maggiorazione del prezzo base pari a 0,0103291 Euro/litro e per il latte da agricoltura biologica viene riconosciuto una maggiorazione del prezzo base pari 0,06918 Euro/litro.

I campionamenti dagli scomparti delle autocisterne verranno effettuati dal personale addetto al laboratorio nell'arco del mese di riferimento ed il pagamento della qualità verrà effettuato sulla base dei valori medi mensili di ciascuno parametro sopra elencato.

I campioni prelevati verranno consegnati secondo la procedura prevista dal piano HACCP aziendale, presso i laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana.

I costi per la realizzazione dell'analisi sono interamente a carico della Ariete Fattoria Latte Sano SpA. L'Istituto Zooprofilattico successivamente invia l'esito delle analisi alla Ariete Fattoria Latte Sano SpA in

<sup>7</sup> La tabella qui vi inserita è quella vigente al dicembre 2011, risalente al 1° aprile 2010



formato elettronico e cartaceo, quest'ultima rielabora i dati per l'effettuazione del pagamento mensile in relazione alla quantità conferita da ciascun produttore e si impegna altresì ad informare i produttori/cooperative degli esiti, nel minor tempo possibile. Ulteriori condizioni relative al sistema pagamento qualità, non stabilite nel presente accordo, potranno essere oggetto di accordi diretti tra acquirente/cooperativa.

La Ariete Fattoria Latte Sano Spa si riserva la possibilità di rifiutare il conferimento della partita di latte che possa comportare rischi per la qualità delle proprie produzioni e/o sicurezza alimentare delle stesse. Nel caso in cui, sulla massa di latte raccolto all'atto della consegna di questo, venissero rilevati valori superiori ai limiti di accettazione previsti dalla tabella in vigore e venisse riscontrata la presenza di inibenti o di presenza di aflatossina M1 in misura superiore ai limiti previsti dalla normativa vigente, la Ariete Fattoria Latte Sano SpA attiverà le procedure previste dal Regolamento CE 853/2004 e da tutte le disposizioni normative vigenti in materia.

Data \_\_/\_\_/\_\_



## ALLEGATO A

### Requisiti sanitari per la produzione di latte crudo

Il latte crudo deve provenire da animali:

- che non presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili all'uomo attraverso il latte;
- che denotano uno stato sanitario generale buono e non evidenziano sintomi di malattie che possano comportare una contaminazione del latte e, in particolare, non sono affetti da infezioni del tratto genitale con scolo, enteriti con diarrea accompagnate da febbre, o infiammazioni individuabili della mammella;
- che non sono affetti da ulcerazioni della mammella tali da poter alterare il latte;
- ai quali non sono stati somministrati sostanze o prodotti non autorizzati, ovvero che non sono stati oggetto di un trattamento illecito ai sensi della direttiva 96/23/CE;
- per i quali, in caso di somministrazione di prodotti o sostanze autorizzati, siano stati rispettati i tempi di sospensione prescritti per tali prodotti o sostanze.

### Igiene nelle aziende produttrici di latte

#### A. Requisiti per i locali e le attrezzature

1. Le attrezzature per la mungitura e i locali in cui il latte è immagazzinato, manipolato o refrigerato devono essere situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione del latte.
2. I locali per il magazzinaggio del latte devono essere opportunamente protetti contro gli animali infestanti o parassiti, essere separati dai locali in cui sono stabulati gli animali e ove necessario per soddisfare i requisiti di cui alla parte B, essere muniti di impianti di refrigerazione adeguati.
3. Le superfici delle attrezzature destinate a venire a contatto con il latte (utensili, contenitori, cisterne, ecc., utilizzati per la mungitura, la raccolta o il trasporto del latte) debbono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare e debbono essere mantenute in buone condizioni. Ciò richiede l'impiego di materiali lisci, lavabili e atossici.
4. Dopo l'impiego, tali superfici debbono essere pulite e, se necessario, disinfettate. Dopo ogni viaggio, o ogni serie di viaggi se il lasso di tempo tra lo scarico e il carico successivo è estremamente contenuto, ma ad ogni modo almeno una volta al giorno, i contenitori e i bidoni usati per il trasporto del latte crudo devono essere puliti e disinfettati adeguatamente prima di una loro riutilizzazione.

#### B. Igiene della mungitura, della raccolta e del trasporto

1. La mungitura deve essere effettuata nel rispetto delle norme d'igiene, accertando in particolare:
  - che prima dell'inizio della mungitura i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti siano pulite;
  - che il latte di ciascuna vacca sia controllato al fine di rilevare anomalie organolettiche o fisico-chimiche dal mungitore o con un metodo che abbia risultati analoghi e non sia utilizzato per il consumo umano il latte che presenta tali anomalie;
  - che non sia utilizzato per il consumo umano il latte di vacche che presentano segni clinici di malattie alla mammella, salvo che in ottemperanza alle istruzioni di un veterinario;
  - che siano identificati gli animali sottoposti a trattamento medico che potrebbero trasferire al latte residui e che il latte ottenuto da tali animali prima della fine del periodo di sospensione prescritto non sia utilizzato per il consumo umano;
  - che il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli sia utilizzato solo se l'autorità competente lo ha approvato e in maniera tale da non determinare la presenza di residui di livello inammissibile nel latte.
2. Il latte deve essere posto, immediatamente dopo la mungitura, in un luogo pulito, progettato e attrezzato in modo da evitare la contaminazione. Deve essere immediatamente raffreddato a una temperatura non superiore a 8 °C in caso di raccolta giornaliera e non superiore a 6 °C qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente.
3. La catena del freddo dev'essere mantenuta durante il trasporto e all'arrivo presso lo stabilimento di destinazione la temperatura del latte non deve superare i 10 °C.

#### C. Igiene del personale

1. Le persone addette alla mungitura e/o alla manipolazione del latte crudo devono indossare abiti idonei e puliti.
2. Le persone addette alla mungitura devono curare con grande attenzione la pulizia personale. A questo scopo devono essere disponibili installazioni idonee attigue al locale di mungitura per consentire agli addetti alla mungitura e alla manipolazione del latte crudo di lavarsi le mani e le braccia.



MODELLO A1

***Dichiarazione a garanzia del rispetto delle norme relative alla produzione primaria***

**La Cooperativa**

---

Con la presente dichiara che il quantitativo fornito alla Ariete Fattoria Latte Sano SpA sarà equamente distribuito durante tutta la campagna di riferimento, compatibilmente con i fattori che influenzano la quantità del latte, ovvero fisiologici e ambientali, e che il latte oggetto della fornitura è prodotto esclusivamente dalle aziende agricole associate.

La Cooperativa provvede al ritiro presso la stalla dei soci e alla consegna del latte presso lo stabilimento della Ariete Fattoria Latte Sano con cadenza giornaliera. Con lo scopo di garantire la massima qualità e la rintracciabilità del latte conferito, la Cooperativa garantisce alla Ariete Fattoria Latte Sano Spa che le Aziende agricole associate il cui prodotto compone il carico (giro di raccolta) destinato alla Ariete Fattoria Latte Sano SpA, consegnino la totalità del latte prodotto in allevamento.

La Cooperativa vende il latte naturale come munto, raffreddato a +4°C, con tutti i requisiti qualitativi alle caratteristiche di legge alla stalla e alla consegna nel rispetto dell'allegato tecnico I, ovvero latte vaccino, genuino, proveniente da stalle autorizzate, ufficialmente indenni da T.B.C. ed indenni o ufficialmente indenni da brucellosi con certificazione in corso di validità.

La Cooperativa dichiara inoltre che in qualità di primo acquirente assolve a tutti gli obblighi previsti dalle normative vigenti in materia di

- quote Latte (Legge 119 del 30 maggio 2003 e succ. mod.);
- controllo della Conformità ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 ed al DM 185/91 per il latte destinato alla produzione di latte fresco pastorizzato di alta qualità.

La Cooperativa inoltre si impegna a controllare le Aziende associate affinché vengano soddisfatte, in tutte le fasi della produzione primaria, le disposizioni della legislatura vigente in materia:

- tenuta dei manuali aziendali che riporti la provenienza dei mangimi, i mangimi utilizzati ed i medicinali impiegati;
- parametri igienico-sanitari del latte crudo (rispetto dei limiti dei tenori in germi e cellule somatiche indicati alla sezione IX dell'allegato del Regolamento 853/2004);
- utilizzo di acqua potabile e pulita (lett d, par 4 capII parte A allegato I Reg CE 852/2004)
- procedure di pulizia e sanificazione di strumenti, attrezzature e locali;
- igiene del personale (lett C par II, cap I, sezione IX, allegato III Reg 853/2004)
- procedure di tempi e temperature per la conservazione ed il trasporto del latte crudo;
- procedure di sanificazione del mezzo di trasporto, dell'erogatore e dei recipienti destinati a contenere latte crudo destinato al consumo umano.
- realizzazione del manuale per la rintracciabilità aziendale del latte alimentare fresco in allevamento così come previsto dal Decreto Ministeriale del 14 gennaio 2005. Relativamente al presente sistema di rintracciabilità, i documenti che i soci della Cooperativa dovranno mantenere aggiornati ed archiviati sono i seguenti:
  - Registro di Stalla(Ex Decreto 31/01/2002)
  - Modulo Gestione delle non-conformità del latte
  - Modulo di gestione del latte/DDT di consegna del latte (legge 119/2003 e D.M. 49/2003) o Registro conferenti di Carico e Scarico Latte (D.M. 185/1991)

La Ariete Fattoria Latte Sano SpA si riserva la possibilità di rifiutare il conferimento da aziende agricole appartenenti alla Cooperativa il cui latte possa comportare rischi di qualità e/o sicurezza alimentare.

Nel caso in cui, sulla massa di latte raccolto all'atto della consegna di questo, venissero rilevati valori superiori ai limiti di accettazione previsti dalla tabella in vigore e venisse riscontrata la presenza di



inibenti o di presenza di aflatossina M1 in misura superiore ai limiti previsti dalla normativa vigente, la Ariete Fattoria Latte Sano SpA attiverà le procedure previste dal Regolamento CE 853/2004 e da tutte le disposizioni normative vigenti in materia.

Data, \_\_/\_\_/\_\_

Il legale rappresentante (firma).....



MODELLO A2

**Dichiarazione a garanzia del rispetto delle norme relative alla produzione primaria**

**Azienda Agricola** \_\_\_\_\_

Con la presente dichiara quanto segue:

- Il quantitativo fornito alla Ariete Fattoria Latte Sano SpA sarà equamente distribuito durante tutta la campagna di riferimento, compatibilmente con i fattori che influenzano la quantità del latte, ovvero fisiologici e ambientali.
- In accordo con la Società di trasporto latte \_\_\_\_\_ provvederà, con cadenza giornaliera, alla consegna del latte presso lo stabilimento di via Muratella 165 – Roma . I costi di trasporto saranno a carico dell'Acquirente.
- Di essere registrata ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE 852/2004 presso l' Azienda USL competente e che il latte destinato agli stabilimenti di trasformazione o trattamento rispetti quanto previsto dai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004. E che inoltre vengano soddisfatte le disposizioni della legislatura alimentare in tutte le fasi della produzione primaria:
  - tenuta dei manuali aziendali che riporti la provenienza dei mangimi, i mangimi utilizzati ed i medicinali impiegati;
  - parametri igienico-sanitari del latte crudo (rispetto dei limiti dei tenori in germi e cellule somatiche indicati alla sezione IX dell'allegato del Regolamento 853/2004);
  - utilizzo di acqua potabile e pulita (lett d, par 4 capII parte A allegato I Reg CE 852/2004)
  - procedure di pulizia e sanificazione di strumenti, attrezzature e locali;
  - igiene del personale (lett C par II, cap I, sezione IX, allegato III Reg 853/2004)
  - procedure di tempi e temperature per la conservazione ed il trasporto del latte crudo;
  - procedure di sanificazione del mezzo di trasporto, dell'erogatore e dei recipienti destinati a contenere latte crudo destinato al consumo umano.
- Con lo scopo di garantire la massima qualità e la rintracciabilità del latte conferito, inoltre, l'Azienda dichiara di aver realizzato il manuale per la rintracciabilità aziendale del latte alimentare fresco in allevamento così come previsto dal Decreto Ministeriale del 14 gennaio 2005. Relativamente al presente sistema di rintracciabilità, i documenti che il Legale Rappresentante mantiene aggiornati e archiviati sono i seguenti:
  - Registro di Stalla(Ex Decreto 31/01/2002)
  - Registro dei farmaci e/o ricette del veterinario (art. 34 D.L. 119/92 e art 15 D.L. 336/99)
  - Modulo Gestione delle non-conformità del latte
  - Modulo di gestione del latte/DDT di consegna del latte (legge 119/2003 e D.M. 49/2003) o Registro
  - conferenti di Carico e Scarico Latte (D.M. 185/1991)

La Ariete Fattoria Latte Sano SpA si riserva la possibilità di rifiutare il conferimento della partita di latte che possa comportare rischi di qualità e/o sicurezza alimentare. Nel caso in cui, sulla massa di latte raccolto all'atto della consegna di questo, venissero rilevati valori superiori ai limiti di accettazione previsti dalla tabella in vigore e venisse riscontrata la presenza di inibenti o di presenza di aflatossina M1 in misura superiore ai limiti previsti dalla normativa vigente, la Ariete Fattoria Latte Sano SpA attiverà le procedure previste dal Regolamento CE 853/2004 e da tutte le disposizioni normative vigenti in materia.

Data, \_\_/\_\_/\_\_ Il legale rappresentante (firma).....