



MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL LATTE CRUDO DI BUFALA

Allegato A della DGR n. 1639 del 21/10/2016 e s.m.i.

Legge Regionale 31 maggio 2001, n. 12

“Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell’acquacoltura e alimentari di qualità” e successive modifiche ed integrazioni

Denominazione del prodotto

La denominazione del prodotto è sostituita con la seguente:

ERRATA:

LATTE CRUDO DI BUFALA

CORRIGE:

LATTE CRUDO DI BUFALA E DERIVATI

Informazioni descrittive del disciplinare

La seconda tabella delle informazioni descrittive del disciplinare è sostituita con la seguente:

ERRATA:

Categorie di operatori ammissibili nel sistema di controllo QV	Categoria di operatori “principale”	Prodotto destinato al consumatore finale
a) Allevatori produttori di latte b) Raccoglitori di latte c) Caseifici	Caseifici	SI

CORRIGE:

Categorie di operatori ammissibili nel sistema di controllo QV	Categoria di operatori “principale”	Prodotto destinato al consumatore finale
a) Allevatori produttori di latte b) Raccoglitori di latte c) Caseifici d) Stagionatori	Caseifici	SI

Premessa

Le prime due righe sono sostituite con le seguenti:

ERRATA:

La specificità del latte crudo di bufala, ottenuto applicando il presente disciplinare, è data dai seguenti fattori:

- controllo del processo produttivo;



8d0dd0e8



CORRIGE:

La specificità del latte crudo di bufala e dei prodotti derivati, ottenuti applicando il presente disciplinare, è data dai seguenti fattori:

- controllo e tracciabilità del processo produttivo;

Requisiti specifici

Dopo il testo vigente è aggiunto il testo seguente:

“I trattamenti termici e tutte le attività di trasformazione, eventuale maturazione e confezionamento, dei prodotti ottenuti in conformità al presente disciplinare, devono avvenire presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dei regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004.”.

Campo di applicazione

Dopo il primo periodo è aggiunto il testo seguente:

“Include, inoltre, alcuni requisiti e specifiche riguardanti la successiva trasformazione del latte crudo in prodotti derivati del latte.”.

L'ultimo periodo è sostituito con il seguente:

ERRATA:

Il latte crudo ottenuto in conformità al presente disciplinare è destinato alla produzione di prodotti lattiero-caseari.

CORRIGE:

Il latte crudo ottenuto in conformità al presente disciplinare e certificato (di seguito: latte crudo QV) può essere destinato alla produzione dei seguenti prodotti derivati:

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

7. Mungitura

Il titolo del paragrafo “Mungitura” è sostituito con “Mungitura e conservazione”.

Il testo del paragrafo è sostituito con il seguente:

ERRATA:

1. Gli impianti di mungitura devono essere conformi alle norme UNI ISO 3918, UNI ISO 5707, UNI ISO 6690, nello stato di revisione più recente, ed essere sottoposti, da parte di soggetti qualificati, a verifiche di funzionalità con periodicità almeno annuale.

CORRIGE:

1. Gli impianti di mungitura, refrigerazione e stoccaggio devono essere conformi alle norme di settore vigenti ed essere sottoposti, da parte di soggetti qualificati, a verifiche di funzionalità con periodicità almeno annuale.

8. Tracciabilità e registrazioni

Il titolo del paragrafo “Tracciabilità e registrazioni” è sostituito con “Tracciabilità (allevamento)”.

9. Autocontrollo

Il titolo del paragrafo “Autocontrollo” è sostituito con “Autocontrollo dell'azienda di allevamento”.



8d0dd0e8



10. Requisiti del prodotto

Il titolo del paragrafo “Requisiti del prodotto” è sostituito con “Requisiti del latte crudo”.

Il titolo della Tabella 1 “Requisiti del latte crudo destinato alla caseificazione” è sostituito con “Requisiti del latte crudo”.

Le note della Tabella 1 sono sostituite con le seguenti:

ERRATA:

- * Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 62 giorni.
- ** Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 92 giorni.

CORRIGE:

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

11. Tecnologie di lavorazione/conservazione del prodotto

Il titolo del paragrafo “Tecnologie di lavorazione/conservazione del prodotto” è sostituito con “Tecnologie di lavorazione/conservazione del latte crudo”.

Dopo il paragrafo 11 sono aggiunti i seguenti paragrafi:

PRODUZIONE POST-PRIMARIA**12. Trasporto del latte crudo**

1. In ciascuna fase di trasporto dall’azienda di allevamento allo stabilimento di trasformazione, il latte crudo QV non deve essere mescolato con latte crudo di origine diversa.

13. Materie prime

1. Il latte utilizzato per la produzione di latte alimentare, prodotti lattiero-caseari e gelati in conformità al presente disciplinare deve essere unicamente latte crudo QV.
2. Il siero di latte, nei casi previsti, deve essere ottenuto unicamente da latte crudo QV.
3. Altri ingredienti non certificati QV (spezie, erbe aromatiche, lieviti, sale, caglio, crema per la correzione della materia grassa nei formaggi, puree e preparati di frutta, ecc.) possono essere presenti nel limite massimo del 10% in peso riferito al momento della produzione del prodotto derivato.
4. Il latte crudo QV e gli eventuali ingredienti certificati QV devono costituire almeno il 90% in peso riferito al momento della produzione del prodotto derivato.
5. Al momento dell’inserimento nel sistema di controllo QV l’impresa di trasformazione deve presentare all’organismo di controllo una scheda-prodotto (vedi Allegato 1) per ciascun prodotto derivato che intende produrre in conformità al presente disciplinare.

14. Tracciabilità (trasformazione)

1. Gli operatori della filiera, a valle delle aziende di allevamento, devono applicare un sistema di tracciabilità in grado di assicurare l’identificazione, la provenienza e la segregazione del latte crudo QV e degli eventuali ingredienti certificati QV rispetto a quelli di altra origine.
2. Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi:
 - identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;
 - conservazione dei documenti accompagnatori del prodotto conforme;
 - registrazione documentale del carico e scarico.
3. Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.
4. Tutta la documentazione (DDT, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo stabilito dalle Disposizioni sul sistema di qualità “Qualità



Verificata”, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.

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

15. Autocontrollo dell’impresa di trasformazione

1. L’impresa di trasformazione deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal presente disciplinare.

2. L’organismo di controllo verifica l’esistenza, l’adeguatezza e l’applicazione del piano di autocontrollo.

16. Etichettatura del prodotto

1. L’etichetta o la confezione di ciascun prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare, oltre alle indicazioni previste dalle norme vigenti, deve contenere la seguente ulteriore informazione:

a) la regione (o le regioni) o la provincia di mungitura del latte crudo QV utilizzato, nella forma seguente:
“Zona di mungitura del latte: [nome della regione (o delle regioni) o nome della provincia]”.

2. L’oggettività, la verificabilità e la tracciabilità delle informazioni di cui al punto 1 si ottengono applicando i pertinenti paragrafi del presente disciplinare da parte di tutti gli operatori della filiera.

3. Il marchio QV della Regione del Veneto deve essere riportato nelle confezioni o nelle etichette o sulla pelure dei formaggi.

Allegato 1 – Scheda-prodotto

Denominazione del prodotto:			
Ingrediente (compreso il latte)	Certificato QV (SI/NO)	% in peso *	Fornitore

* Riferito al momento della produzione del prodotto derivato.



8d0dd0e8

