

PRODOTTI DI QUALITA'



REGIME DI QUALITA' RICONOSCIUTO DALLA REGIONE PUGLIA
AI SENSI DEL REG. (CE) N. 1305/2013

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

FORMAGGI FRESCHI O A BREVE MATURAZIONE

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica ai formaggi freschi o a breve maturazione ottenuti in conformità al Regime di Qualità (RQR) "Prodotti di Qualità" riconosciuto dalla regione Puglia ai sensi del reg. CE 1305/13 e identificato dal marchio Prodotti di Qualità (di seguito PdQ) registrato presso l'UAMI ai sensi del reg. CE 207/09 il 15/11/2012 al n. 010953875.

Il disciplinare si applica alle fasi di allevamento degli animali, produzione della materia prima, trasformazione, commercializzazione e vendita del formaggio fresco o a breve maturazione.

Il disciplinare include alcuni requisiti e specifiche riguardanti fasi di produzione e attività svolte da altri operatori della filiera. Esso regola requisiti aggiuntivi rispetto alle norme cogenti applicabili che sono considerati prerequisiti.

Le regioni hanno facoltà, con proprio atto amministrativo, di individuare nell'ambito dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali - istituito in attuazione dell'art. 3, comma 3, del D.M. 8 settembre 1999, n. 350 - i "Prodotti Tradizionali Regionali" afferenti al presente disciplinare di produzione.

2. REQUISITI

2.1. Produzione

2.1.1 Specie, razze e caratteristiche qualitative delle materie prime

- Specie, razze e popolazioni:

È impiegato latte prodotto da animali di specie bovina, caprina o ovina, senza limitazioni di razze da latte purché autoctone e/o ambientate nelle aree geografiche di allevamento da almeno 25 anni, anche incrociate con razze specializzate per la produzione della carne.

Il latte deve essere fornito da aziende che aderiscono al RQR e/o ai regimi di qualità istituiti a norma del:

- regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio;
- regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio.

- Allevamento ed alimentazione del bestiame

Gli animali devono essere allevati con tecniche di stabulazione fissa, semi-libera e libera, conformemente alla normativa sul benessere degli animali. L'alimentazione è basata prevalentemente (minimo 51%) sull'utilizzo di essenze foraggere tipiche del territorio di allevamento; almeno il 25% di queste essenze foraggere deve essere autoprodotta. Inoltre in aggiunta è consentito l'utilizzo di cereali a semina primaverile - estiva allo stato fresco, o conservato ed è consentito anche l'utilizzo di alimenti concentrati.

- Caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche del latte

Il latte vaccino per la produzione di formaggi freschi o a breve maturazione deve avere i seguenti requisiti compositivi:

1. proteina min 3.25 g %;
2. grasso min 3.50 g %.

Per il latte ovicaprino non vi sono limitazioni.

Per il solo latte vaccino è fatto divieto di usare latte con contenuto di *Pseudomonas* spp. superiore a 10.000 ufc/ml alla stalla e superiore a 50.000 ufc/ml al caseificio immediatamente prima della lavorazione e/o dell'eventuale trattamento termico (metodo ISO/TS 11059:2009).

2.2. Lavorazione e trasformazione

2.2.1 Tecnologia di produzione

Il latte deve essere prodotto nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la produzione del formaggio fresco a breve maturazione, giungere al caseificio crudo ed essere ivi trasformato entro 48 ore dalla prima mungitura previa pastorizzazione in impianto a piastre o trattamento termico equivalente che garantisca la negatività alla fosfatasi. La lavorazione prevede una coagulazione presamica con solo caglio di vitello. Non è prevista cottura della cagliata (formaggi "a pasta cruda"). La salatura può avvenire direttamente nel latte. Il formaggio fresco venduto entro pochi giorni deve essere conservato rispettando la catena del freddo; la stagionatura non può comunque eccedere i 60 giorni.

- Caratteristiche organolettiche

Formaggi di pezzatura variabile da 0,3 a 3 Kg.

Colore della superficie/crosta: dal bianco/avorio delle tipologie fresche al giallo paglierino di quelle brevemente stagionate

Sapore: dal latteo, eventualmente acidulo, delle tipologie fresche, al saporito, moderatamente acidulo, delle tipologie stagionate.

Odore: blando, latteo nel fresco, più marcato e fragrante nello stagionato.

- Caratteristiche chimiche;

Alla produzione: grasso sulla sostanza secca min 40%.

- Stabilimento di trasformazione.

Il caseificio deve essere iscritto nell'*Albo dei primi acquirenti* (Reg. CE 1234/08 e al Reg. CE 595/04 e succ. modifiche e/o integrazioni) della stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la produzione dei formaggi freschi o a breve maturazione, o acquisire la materia prima da almeno un primo acquirente regolarmente iscritto all'albo della stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la produzione dei formaggi freschi o a breve maturazione.

2.3 Commercializzazione e vendita

2.3.1 Confezionamento

Identificazione del prodotto commercializzato/confezionato attraverso il marchio PdQ, al fine di permettere la rintracciabilità e renderlo immediatamente distinguibile rispetto ad altri prodotti.

Il prodotto può essere sfuso, intero o porzionato oppure confezionato in fucella e/o sottovuoto.

2.3.2 Vendita

Il prodotto confezionato e/o sfuso può essere venduto dal caseificio certificato o da dettaglianti/commercianti.

Il prodotto sfuso deve essere sempre distinto e correttamente identificato rispetto al prodotto non marchiato.

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto sfuso devono essere assoggettati al sistema di controllo previsto dalla Regione Puglia.

I commercianti/dettaglianti che vendono prodotto preconfezionato in unità di vendita, non manipolabile, marchiato PdQ non sono assoggettati al sistema di controllo.

3. RINTRACCIABILITÀ

3.1 Il Regime di Qualità Regionale “RQR” prevede l'adozione obbligatoria di un sistema di rintracciabilità in grado di correlare l'alimentazione zootecnica e il latte ai prodotti immessi in commercio a marchio PdQ.

3.2 Le materie prime devono provenire dalle aziende inserite nell'accordo di filiera e nel sistema dei controlli.

3.3 E' obbligatorio adottare in azienda un sistema di rintracciabilità per tracciare le informazioni, necessarie a dimostrare la conformità al presente disciplinare.

3.4 Il sistema di rintracciabilità deve consentire di tracciare almeno le seguenti informazioni:

1. aziende fornitori di alimenti zootecnici;
2. autoproduzione di alimenti zootecnici (tipologia e quantità);
3. aziende zootecniche conferenti il latte;
4. quantitativi di materie prime conferite e lavorate;
5. capacità produttiva;
6. quantitativi di prodotto finito immessi in commercio a Marchio;
7. riferibilità dei rapporti di analisi relativi a *Pseudomonas* spp. ai lotti di produzione.

4. AUTOCONTROLLO

4.1 Il licenziatario del Marchio è responsabile del rispetto del disciplinare di produzione e delle applicazioni dei contenuti del piano dei controlli approvato dalla Regione Puglia.


4.2 Il licenziatario del Marchio deve predisporre un piano di autocontrollo ed effettuare periodicamente attività di verifica ispettiva interna e controlli analitici finalizzati a dimostrare la conformità ai requisiti definiti nel disciplinare.

5. CONTROLLI

5.1 La conformità dei prodotti ai disciplinari di riferimento è verificata da organismi di controllo indipendenti, abilitati secondo le vigenti norme europee e iscritti nell'Elenco degli Organismi di Controllo (O.d.C.) qualificati dalla Regione Puglia.

5.2 I controlli vengono effettuati sulla base dei piani dei controlli predisposti dagli O.d.C. e approvati dalla Regione Puglia.

6. ETICHETTATURA DEL PRODOTTO

6.1. Il prodotto conforme al presente disciplinare potrà riportare in etichetta il logo  con l'indicazione *“Qualità garantita dalla Regione Puglia”* e il codice di autorizzazione in aggiunta alle altre informazioni previste dalla normativa vigente.

6.2. Il licenziatario è direttamente responsabile dell'utilizzo del marchio sui soli prodotti conformi al presente disciplinare e a tutta la documentazione di riferimento del RQR.