

PRODOTTI DI QUALITA'



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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

LATTE ALIMENTARE

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare si applica al latte alimentare ottenuto 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 del latte, imbottigliamento, commercializzazione e vendita del latte confezionato.

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

Devono essere impiegati animali di specie bovina, 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 auto prodotto. Inoltre in aggiunta è consentito l'utilizzo di cereali a semina primaverile - estiva allo stato fresco, o conservato ed è consentito l'utilizzo di alimenti concentrati.

- Caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche del latte

Il latte destinato all'alimentazione diretta deve avere i requisiti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla sicurezza alimentare e sanitaria, sull'igiene dei prodotti alimentari e dei mangimi e sulla tracciabilità in tutte le fasi del processo produttivo, in particolar modo dei mangimi utilizzati da parte dei produttori primari. E' 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 centro di trattamento termico immediatamente prima della pastorizzazione.

La verifica della freschezza e della corretta gestione della materia prima avviene anche mediante valutazione dell' intensità di proteolisi della Beta-caseina per via elettroforetica. L'analisi deve essere condotta sul latte immediatamente prima o entro 12 ore dopo il trattamento termico.

2.2. Lavorazione e trasformazione

2.2.1 Tecnologia di produzione

Il latte crudo deve essere prodotto nella stessa unità territoriale NUTS-2 (in Italia è la regione) in cui avviene la pastorizzazione e l'imbottigliamento del latte alimentare, deve essere pastorizzato ed imbottigliato entro le 48 ore dalla prima mungitura.

Il centro di trattamento 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 pastorizzazione e l'imbottigliamento del latte alimentare.

2.2.2 Caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche

Le caratteristiche sono quelle previste dalla normativa italiana e comunitaria per il latte fresco pastorizzato di alta qualità, il latte fresco pastorizzato intero e il latte fresco pastorizzato parzialmente scremato.

2.3 Commercializzazione e vendita

2.3.1 Confezionamento

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

Il latte deve essere confezionato secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

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 crudo al prodotto finale (latte) immesso in commercio a marchio PdQ.

3.2 Per tutti gli alimenti zootecnici in stalla deve essere possibile dimostrare la provenienza (autoproduzione o acquisto da fornitori terzi) e la tipologia.

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. capacità produttiva di alimenti zootecnici e di latte;
4. quantitativi di latte alimentare ottenuto;
5. quantitativi di latte alimentare immesso in commercio a marchio PdQ;
6. 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.