

REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA

**ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA, DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA
PESCA MEDITERRANEA**

DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA

IL DIRIGENTE GENERALE

VISTO lo Statuto della Regione Siciliana;

VISTO il D. P. Reg. 28 febbraio 1979, n. 70 che approva il Testo Unico delle leggi sull'ordinamento del Governo e dell'Amministrazione della Regione Siciliana;

VISTA la legge regionale 15 maggio 2000, n. 10;

VISTA la legge regionale 16 dicembre 2008 n. 19 recante "Norme per la riorganizzazione dei Dipartimenti regionali. Organizzazione del governo e dell'Amministrazione della regione";

VISTO il Decreto Presidenziale 3 agosto 2017 "Regolamento di attuazione del Titolo II della legge regionale 16 dicembre 2008 n. 19. Rimodulazione dell'assetto organizzativo del Dipartimento Regionale. dell'Agricoltura dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea. Modifica all'Allegato 1 del decreto del Presidente della Regione 14 giugno 2016, n. 12;

VISTO il Decreto Presidenziale n. 27 del 22 ottobre 2014 recante il regolamento attuativo della legge regionale n. 9/2013;

VISTO il Decreto Presidenziale Reg. n. 2586 del 06 maggio 2019 con il quale è stato conferito al Dott. Dario Cartabellotta, in esecuzione della delibera di Giunta n. 140 del 17 aprile 2019, l'incarico di Dirigente Generale del Dipartimento Regionale dell'Agricoltura dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea;

VISTO il Decreto del Dirigente Generale n. 1396 del 4 luglio 2019, con il quale è stato conferito l'incarico di Dirigente dell'Area 5 "Brand Sicilia e Marketing territoriale" del Dipartimento Agricoltura al Dott. Pietro Miosi;

VISTO l'articolo 20 della legge regionale 22 dicembre 2005 n. 19;

VISTO il Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea, Titolo II "Libera circolazione delle merci", Capo 3 "Divieto delle restrizioni quantitative tra gli Stati membri", articoli 34-36;

VISTO il Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

VISTO il Regolamento (UE) n. 1305/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 dicembre

2013 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio, in particolare l'articolo 16, comma 1, lettera b);

VISTA la Direttiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 9 settembre 2015, che prevede una procedura d'informazione nel settore delle regolamentazioni tecniche e delle regole relative ai servizi della società dell'informazione;

VISTA la Deliberazione n. 58 del 15 febbraio 2017 della Giunta Regionale della Regione Siciliana, con cui è stato approvato il "Progetto di regolamento d'uso del marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione siciliana" dando mandato al Dipartimento Agricoltura di proseguire l'iter previsto dalle vigenti direttive europee con la notifica alla Commissione Europea;

VISTA la Deliberazione n. 460 del 23 ottobre 2017 relativa a "Regolamento d'uso del marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione siciliana e Procedura di utilizzo logo – Approvazione regole tecniche-Notifiche 2017/0106/I e 2017/0119/I;

VISTO il Decreto del Dirigente Generale n. 3326 del 7 novembre 2017 con cui sono state approvate le 'Regole Tecniche' relative ai documenti 'Regolamento d'uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana' e 'Procedura di utilizzo logo' - Notifiche 2017/0106/I e 2017/0119/I, in conformità a quanto deliberato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 460 sopra citata;

VISTA la nota prot. n. 59515 del 29 novembre 2017, a firma del Dirigente Generale, con cui le suddette "Regole tecniche" sono state notificate alla Commissione Europea tramite il Ministero dello Sviluppo Economico;

VISTA la Deliberazione n. 140 del 28 marzo 2018 con la quale la Giunta Regionale ha approvato il documento "Progetto di Linee Guida" contenente i criteri per l'individuazione delle filiere produttive interessate al sistema di qualità e i principi fondamentali cui devono uniformarsi i disciplinari di produzione e le procedure per la loro elaborazione;

VISTA la Deliberazione n. 84 del 13 marzo 2019 relativa a "Marchio collettivo 'Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana' – Approvazione 'Linee Guida Regola tecnica' – Notifica alla Commissione Europea n. 2018/0182/I";

VISTO il Decreto del Dirigente Generale n. 478 del 29 marzo 2019 con cui è stata approvata la 'Regola Tecnica' relativa al documento "Linee Guida" del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana – Notifica 2018/0182/I, in conformità a quanto deliberato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 84 sopra citata;

VISTA la nota prot. n. 18736 del 19 aprile 2019 a firma del Dirigente Generale, con cui la suddetta "Regola tecnica" è stata notificata alla Commissione Europea tramite il Ministero dello Sviluppo Economico;

VISTA la Deliberazione n. 44 del 29 gennaio 2019 con la quale la Giunta Regionale ha approvato, tra l'altro, il "Progetto di disciplinare di produzione Latte crudo vaccino e derivati";

VISTA la nota prot. n. 7275 del 13 febbraio 2019, a firma del Dirigente Generale, con cui è stato notificato alla Commissione Europea, ai sensi della Direttiva (UE) 2015/1535 e per il tramite del Ministero dello Sviluppo Economico, il "Progetto di Disciplinare di produzione Latte crudo vaccino e derivati" Notifica 2019/0107/I;

VISTE le Osservazioni formulate ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 2 della direttiva (UE) 2015/1535, dalla Commissione, pervenute per il tramite del Ministero dello Sviluppo Economico in data 13 giugno 2019;

VISTA la risposta prot. n. 45237 del 19 settembre 2019 dell'Area 5-Brand Sicilia e Marketing territoriale del Dipartimento Regionale dell'Agricoltura alle Osservazioni formulate;

CONSIDERATO che, non essendo pervenute ulteriori osservazioni ed essendo trascorsi i termini previsti dalla citata Direttiva(UE) 2015/1535, si ritiene che la Commissione abbia reputato soddisfacente la replica delle autorità Italiane;

VISTO l'articolo 5 – Disciplinari di produzione del Regolamento d'uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana ed il paragrafo “Procedure per la redazione dei disciplinari” del documento “Linee Guida” relativamente all'iter di approvazione definitiva dei disciplinari di produzione in seguito alla positiva conclusione della procedura di informazione;

RITENUTO di dovere approvare con Decreto Dirigenziale la ‘Regola Tecnica’ relativa al disciplinare di produzione “Latte crudo vaccino e derivati” Notifica 2019/0107/I;

ASSOLTI gli obblighi di pubblicazione ai sensi dell'articolo 98, comma 6 della Legge Regionale 7 maggio 2015 n. 9;

A TERMINE delle vigenti disposizioni di legge


DECRETA

Art.1) E' approvata la ‘Regola Tecnica’ relativa al disciplinare di produzione “Latte crudo vaccino e derivati” Notifica 2019/0107/I di cui all' Allegato A che fa parte integrante del presente decreto.

Art.2) Il presente provvedimento, non soggetto al visto della Ragioneria Centrale, verrà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana.


Palermo, 23 gennaio 2020

F.to Il Dirigente Generale
Dario Cartabellotta

	<p>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>	<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 29 del 23/01/2020</p>
	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI ”</p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019.</i></p>	<p>Pagina 1 di 11</p>



Il presente Disciplinare è stato comunicato alla Commissione Europea ai sensi della Direttiva (UE) 2015/1535 con notifica numero 2019/0107/I.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 29 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI ”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019.</i>	Pagina 2 di 11

SOMMARIO

LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI


Requisiti specifici.....	3
Campo di applicazione.....	3
Ambiti di intervento e principi specifici.....	3
RIFERIMENTI NORMATIVI.....	4
Termini e definizioni.....	5
Griglia di comparazione.....	6

PRODUZIONE PRIMARIA

1.La scelta degli animali.....	7
2.Individuazione e separazione degli animali.....	7
3.Strutture e impianti.....	7
4.Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento.....	7
5.Tecniche di alimentazione.....	8
6.Trattamenti farmacologici.....	8
7.Mungitura e conservazione.....	9
8.Tracciabilità (allevamento).....	9
9.Autocontrollo dell'azienda di allevamento.....	9
10.Requisiti del latte crudo.....	9

PRODUZIONE POST-PRIMARIA

11.Trasporto del latte crudo.....	10
12.Materie prime.....	10
13.Tracciabilità (trasformazione).....	10
14.Autocontrollo dell'impresa di trasformazione.....	11
15.Etichettatura del prodotto.....	11
Allegato 1 – Scheda-prodotto.....	11
16.Sistema di controllo.....	11

	<p>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>	<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 29 del 23/01/2020</p>
	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI ”</p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019.</i></p>	<p>Pagina 3 di 11</p>

LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI

Requisiti specifici

Le aziende di allevamento che aderiscono al presente disciplinare devono essere registrate presso le Autorità sanitarie competenti dello Stato membro secondo il Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i. I trattamenti termici e le attività di trasformazione, aventi per oggetto il latte crudo bovino ottenuto in conformità al presente disciplinare, devono avvenire presso stabilimenti di trasformazione registrati ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i. e/o riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004.

Campo di applicazione

Il presente disciplinare si applica a tutte le fasi di allevamento, mungitura compresa, di bovine in lattazione (di seguito rispettivamente: bovine), per la produzione di latte crudo.

Per le definizioni si fa riferimento al Reg (CE) 178/2002 e s.m.i. e al Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.

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

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

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


Tra i prodotti lattiero-caseari vanno citati, a titolo esemplificativo e non esaustivo: burro, creme di latte, mascarpone, panna, ricotta, latticini, formaggi a diverso grado di stagionatura, yogurt, latti fermentati ecc.

Ambiti di intervento e principi specifici

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


- controllo e tracciabilità del processo produttivo;
- attenzione al benessere animale, mediante l'applicazione di idonee condizioni di stabulazione e l'impiego di razioni alimentari conformi ai fabbisogni nutrizionali;
- uso, nei prodotti derivati del latte, di materie prime certificate QS.

Particolare attenzione è riservata al controllo di alcuni contaminanti negli alimenti zootecnici e nel latte (es. micotossine).

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 29 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI ”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019.</i>	Pagina 4 di 11

RIFERIMENTI NORMATIVI

Regole tecniche relative a “Regolamento d’uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” e “Procedura di utilizzo logo”	Decreto del Dirigente Generale n. 3326 del 7/11/2017 GURS n. 51 Parte I del 24/11/2017
Regola tecnica relativa a Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti a Marchio Collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Decreto del Dirigente Generale n. 478 del 29/03/2019 GURS n. 16 Parte I del 12/04/2019
UNI EN ISO 22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.
Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i. del Parlamento Europeo e del Consiglio	Stabilisce principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i. del Parlamento Europeo e del Consiglio	Igiene dei prodotti alimentari
Reg. (CE) n. 853/2004 e s.m.i. del Parlamento Europeo e del Consiglio	Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi

	<p>“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>	<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 29 del 23/01/2020</p>
	<p>DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI ”</p>	
	<p>Rif.: <i>Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019.</i></p>	<p>Pagina 5 di 11</p>

Termini e definizioni

Sistema Qualità: la struttura organizzativa, le procedure, i processi e le risorse necessari ad attuare la gestione per la qualità.

Processo: insieme di risorse e di attività tra loro interconnesse che trasformano degli elementi in ingresso in elementi in uscita.

Documento: ogni supporto di informazioni, assieme alle informazioni che esso contiene.

Bovine sottoposte a controllo: vacche presenti in allevamento da almeno due mesi (sia nella fase di lattazione che in quella di asciutta) e tutte le manze gravide a partire dal settimo mese di gestazione.

Commercializzazione: la detenzione, il deposito e l’esposizione di latte ai fini della vendita al minuto esclusivamente al consumatore, nonché la vendita medesima

Non Conformità: Non soddisfacimento dei requisiti stabiliti nel presente Disciplinare di Produzione e nella documentazione ad esso collegata.

Certificato: documento con cui l’autorità competente afferma l’esistenza di un fatto o di un diritto.

Conformità: documento, o un insieme di documenti, con cui si dichiara che un bene rispetta gli standard imposti dalle norme tecniche, legge e/o disciplinare.


Disciplinare di produzione: è l’insieme delle indicazioni e/o prassi operative a cui il produttore del prodotto certificato deve attenersi.

Ad libitum: libertà di scelta da parte della persona in un determinato comportamento.

Soggetti e/o operatori qualificati: esistenza della specifica competenza ed esperienza in materia in capo al soggetto (società o persona giuridica) o dichiarazione di possedere la competenza ed esperienza richiesta, sottoscritta dal soggetto medesimo.”


Tracciabilità: sistema in grado di documentare la storia di un prodotto e/o individuarlo/collocarlo nella filiera alimentare e mangimistica.

Pelure: etichetta, collocata sulla superficie superiore della forma, nella quale sono indicate informazioni specifiche riguardanti il formaggio, come la denominazione, il luogo di produzione e/o il nome da cui proviene la materia prima.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 29 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI ”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019.</i>	Pagina 6 di 11

Griglia di comparazione *

Parametri	Attuale disposizioni di legge	Proposta disciplinare QS latte vaccino
Cellule somatiche (n/ml)	≤ 400.000	≤ 250.000
Carica batterica a 30° C (ufc/ml)	≤ 100.000	≤ 30.000
Aflatossine M1 (ppt)	≤ 50	< 40
Rapporto acidi grassi omega 6/omega 3	Nessuna indicazione	≤ 4
Il latte raccolto e consegnato non deve superare le 4 mungiture	Nessuna indicazione	Si
Il latte deve essere consegnato allo stabilimento di trasformazione entro e non oltre le 12 ore dall'ultima mungitura	Nessuna indicazione	Si
Il latte non può essere sottoposto a nessun processo chimico, fisico e termico	Nessuna indicazione	Si
Contenuto di aflatossina B1 presente nei mangimi	5 µg/kg.	3 µg/kg.
Nella razione giornaliera, almeno il 50% della sostanza secca deve essere apportata da foraggi di cui almeno il 50% ottenuto da pascoli e/o fieni prodotti nel medesimo territorio dell'allevamento	Nessuna indicazione	Si
Verifiche di funzionalità annuale dell'impianto di mungitura, refrigerazione e stoccaggio latte	Nessuna indicazione	Si
Analisi latte per la ricerca di residui di farmaci dopo il periodo di sospensione	Nessuna indicazione	Si
Divieto di utilizzo di cotone, polpe di barbabietole, carciofi etc e limite utilizzo pastazzo di agrumi in razione	Nessuna indicazione	Si
Benessere animale (n. cuccette, mq. zona riposo, n. abbeveratoi)	Nessuna indicazione	Si

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 29 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI ”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019.</i>	Pagina 7 di 11

PRODUZIONE PRIMARIA

1. La scelta degli animali

- 1.1. Le bovine ammesse al presente disciplinare devono appartenere a razze da latte o risultare da incroci tra razze da latte (bovine meticce).

2. Individuazione e separazione degli animali

- 2.1. L'azienda di allevamento deve applicare le disposizioni vigenti in materia di identificazione e registrazione degli animali, assicurando in ogni fase di allevamento l'identificazione e la tracciabilità delle bovine ammesse al disciplinare (tenuta del passaporto, presenza di marche auricolari, tenuta del registro aziendale di stalla con carico e scarico degli animali, ecc.).

3. Strutture e impianti


Le strutture, gli impianti e le attrezzature utilizzate per la produzione devono rispettare gli standard previsti dalla normativa vigente in materia di igiene, benessere animale e protezione degli animali negli allevamenti.

- 3.1. Le strutture di stabulazione devono essere costruite con materiali adeguati e secondo gli standard e le esigenze della specie allevata e devono assicurare condizioni ambientali di temperatura, circolazione e umidità relativa dell'aria e concentrazione di gas e polveri tali da garantire il benessere animale.
- 3.2. L'alimentazione deve essere *ad libitum* e, nelle stalle a stabulazione libera, il numero di posti mangiatoia non deve essere inferiore all'80% del numero di bovine presenti.
- 3.3. Gli abbeveratoi devono essere in numero e dimensioni adeguate rispetto al numero di bovine e devono inoltre garantire che l'acqua sia sempre disponibile per tutti gli animali. Devono inoltre essere presenti almeno due abbeveratoi per gruppo di animali.

4. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento

- 4.1. Le bovine devono essere allevate a stabulazione libera.
- 4.1. E' ammessa la stabulazione fissa nei limiti e alle condizioni previste dalla legge.
- 4.2. Le bovine devono avere a disposizione la seguente superficie:

Ricovero	Dimensioni
Stalla a stabulazione libera a cuccetta	N. cuccette: minimo 90% n. bovine presenti
Stalla a stabulazione libera su lettiera permanente	zona di riposo: > 10 mq/capo


	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 29 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI ”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019.</i>	Pagina 8 di 11

5. Tecniche di alimentazione

- 5.1. L'azienda di allevamento deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare, che tengono conto delle esigenze nutrizionali delle bovine nelle diverse fasi produttive.
- 5.2. Nella razione giornaliera, almeno il 50 % della sostanza secca deve essere apportata da foraggi di cui almeno il 50% ottenuto da pascoli e/o fieni prodotti nel medesimo territorio dell'allevamento.
- 5.3. La razione alimentare deve essere in grado di garantire un apporto equilibrato di nutrienti, idoneo a mantenere la salute ed il benessere delle bovine.
- 5.4. E' vietato l'uso nella razione alimentare, per l'intero periodo di lattazione, dei seguenti prodotti:
 - polpe insilate di bietole e sottoprodotti degli zuccherifici – tranne le polpe di bietola essiccate e il melasso e/o derivati, solo come coadiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti, in quantità non superiore al 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera;
 - frutta, residui della lavorazione delle olive e pastazzo di agrumi in quantità superiore al 10% della sostanza secca della razione giornaliera, dopo analisi nutrizionale e igienico-sanitaria.
 - piante intere e residui della lavorazione di carciofi, cavolfiori, rape e pomodoro;
 - grassi animali aggiunti.
- 5.5. E' consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.
- 5.6. Il contenuto di aflatossina B1 presente nei mangimi completi (miscela di mangimi sufficiente ad assicurare la razione giornaliera) per bovine da latte acquistati o autoprodotti non deve essere superiore a 3 µg/kg.
- 5.7. Gli alimenti zootecnici devono essere sani, leali e mercantili e privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale.
- 5.8. Gli alimenti zootecnici devono essere conservati in modo idoneo e tenuti separati da altri alimenti non consentiti dal presente disciplinare e destinati ad altre specie animali allevate in azienda.
- 5.9. I fornitori di alimenti zootecnici devono consegnare all'azienda di allevamento la dichiarazione di conformità degli alimenti ai requisiti di qualità, composizione ed assenza di contaminazioni, descritti nel presente paragrafo.

6. Trattamenti farmacologici

- 6.1. Le bovine sottoposte a trattamenti farmacologici devono essere registrate ed il latte proveniente dalle stesse deve essere escluso dalla destinazione alla trasformazione per l'intero periodo di sospensione (latte non conforme).
- 6.2. Per essere riqualficato nel circuito QS, trascorso il periodo di sospensione, il latte dovrà essere analizzato per la ricerca di residui di farmaci (sostanze inibenti) con metodo riconosciuto ufficiale.

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 29 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI ”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019.</i>	Pagina 9 di 11

7. Mungitura e conservazione

7.1. Gli impianti di mungitura, refrigerazione e stoccaggio del latte 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 (allevamento)

8.1. L'azienda di allevamento deve applicare un sistema di tracciabilità in grado di mettere in relazione l'alimentazione zootecnica e le bovine ai lotti di latte crudo QS immessi nel circuito di trasformazione e commercializzazione, come di seguito specificato.

8.2. L'azienda di allevamento deve assicurare, per ogni lotto di latte crudo QS immesso sul mercato:

a) La tracciabilità delle materie prime acquistate e/o autoprodotte ed utilizzate per l'alimentazione delle bovine mediante documenti e/o registrazioni che riportino almeno le seguenti informazioni:

- nome e/o codice del prodotto;
- provenienza (azienda fornitore o autoproduzione);
- lotto o riferimenti ai documenti di acquisto;
- quantità acquistata o autoprodotta;
- data di inizio e di fine somministrazione;
- tipologia o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato;
- attestazioni qualitative relative al contenuto di aflatoxina B1;

b) L'identificazione delle bovine da cui è stato raccolto il latte, anche attraverso la registrazione delle bovine segregate;

c) La registrazione dei quantitativi di latte crudo QS raccolti ed immessi sul mercato (registro di consegna latte).

8.3. Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.

8.4. Tutta la documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo di 1 anno, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.

9. Autocontrollo dell'azienda di allevamento

9.1. L'azienda di allevamento deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal presente disciplinare.

9.2. L'organismo di controllo verifica l'esistenza, l'adeguatezza e l'applicazione del piano di autocontrollo.

10. Requisiti del latte crudo

10.1. Il latte crudo ottenuto applicando il presente disciplinare deve avere i seguenti requisiti:


	<p align="center">“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”</p>	<p>“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 29 del 23/01/2020</p>
	<p align="center">DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI ”</p>	
	<p><i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019.</i></p>	<p align="right">Pagina 10 di 11</p>

Tabella 1 – Requisiti del latte crudo bovino (tutte le destinazioni d’uso)

Criterio	Valore limite
Residuo secco magro	≥ 8,5% *
Tenore di cellule somatiche (n/ml)	≤ 250.000 **
Carica batterica a 30° C (ufc/ml)	< 30.000 ***
Aflatossina M1	< 40 ppt *
Rapporto acidi grassi omega 6/omega 3	≤ 4 ****

* Effettuare almeno un prelievo mensile

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

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

**** Effettuare almeno un prelievo semestrale.

PRODUZIONE POST-PRIMARIA

11. Trasporto del latte crudo


- 11.1. In ciascuna fase di trasporto dall’azienda di allevamento allo stabilimento di trasformazione, il latte crudo QS non deve essere mescolato con latte crudo di origine diversa.
- 11.2. Il latte raccolto e consegnato non deve superare le 4 mungiture.
- 11.3. Il latte deve essere consegnato allo stabilimento di trasformazione entro e non oltre le 12 ore dalla fine dell’ultima mungitura.
- 11.4. Il latte crudo non può essere sottoposto a processi fisici, chimici e termici prima della consegna allo stabilimento di trasformazione.

12. Materie prime

- 12.1. Il latte utilizzato per la produzione di latte alimentare, prodotti lattiero-caseari e gelati in conformità al presente disciplinare deve essere unicamente latte crudo QS.
- 12.2. Il siero di latte, nei casi previsti, deve essere ottenuto unicamente da latte crudo QS.
- 12.3. La totalità degli ingredienti, diversi dal latte, non certificati QS presenti nel prodotto non può superare il limite massimo del 3 % in peso riferito al momento della produzione del prodotto derivato.
- 12.4. Al momento dell’inserimento nel sistema di controllo QS 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.

13. Tracciabilità (trasformazione)

- 13.1 Gli operatori della filiera, a valle delle aziende di allevamento, devono applicare un sistema di tracciabilità (secondo le linee guida della norma UNI EN ISO 22005 del 2008) in grado di assicurare l’identificazione, la provenienza e la segregazione del latte crudo QS e degli eventuali ingredienti certificati QS rispetto a quelli di altra origine.
- 13.2 Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi:
 - identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;

	“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”	“Regola tecnica” Allegato A al DDG n. 29 del 23/01/2020
	DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI ”	
	<i>Rif.: Linee guida Marchio Collettivo QS garantita dalla Regione Siciliana approvate come “Regola tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019.</i>	Pagina 11 di 11

- conservazione dei documenti accompagnatori del prodotto conforme;
- registrazione documentale del carico e scarico.

13.3. Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.

13.4. Tutta la documentazione (DDT, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo di 1 anno, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.

13.5. Il prodotto non tracciato in maniera corretta e/o completa è escluso dall'uso del marchio QS.

14. Autocontrollo dell'impresa di trasformazione

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

14.2. L'organismo di controllo verifica l'esistenza, l'adeguatezza e l'applicazione del piano di autocontrollo.

15. Etichettatura del prodotto

15.1. L'etichetta o la confezione di ciascun prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare devono contenere le indicazioni previste dalle norme vigenti.

15.2. 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.

15.3. Il marchio QS della Regione Sicilia 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 QS (SI/NO)	% in peso *	Fornitore

* Riferito al momento della produzione del prodotto derivato.

16. Sistema di controllo

L'Organismo di Controllo designato dall'ente istitutore del marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, deve essere un'Autorità Pubblica di controllo o un Organismo di Controllo privato conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, accreditato da Organismo nazionale di accreditamento dello Stato membro.