

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

“LATTE FRESCO DELLA VALTELLINA”

Art. 1 Denominazione

Il nome “*Latte fresco della Valtellina*” è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione e confezionamento del “*Latte fresco della Valtellina*” è rappresentata esclusivamente dal territorio della provincia di Sondrio.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1 Caratteristiche del prodotto

Il “*Latte fresco della Valtellina*” è un latte intero crudo o un latte intero o parzialmente scremato pastorizzato ottenuto da latte crudo proveniente esclusivamente da aziende zootecniche ubicate nella zona di cui art. 2.

3.1.1 Caratteristiche chimico-fisiche

Il “*Latte fresco della Valtellina*”, crudo o pastorizzato, viene commercializzato nelle seguenti tipologie:

Latte Fresco Pastorizzato di Alta qualità

Tenore in grassi: non inferiore a 3,80 %;

Tenore in proteine: non inferiore a 3,4%;

Latte Intero: Crudo o Fresco Pastorizzato

Tenore in grassi: non inferiore a 3,7 %;

Tenore in proteine: non inferiore a 3,3%;

Latte Fresco Pastorizzato Parzialmente Scremato

Tenore in grassi: compreso tra 1,5% – 1,8%;

Tenore in proteine: non inferiore a 3,3% .

Art. 4 Descrizione del metodo di produzione

4.1 Razze allevate

Le razze di vacche impiegate per la produzione del “*Latte fresco della Valtellina*” sono quelle tradizionali descritte nel disciplinare del “Valtellina Casera DOP”, al quale si fa riferimento.

4.2 Metodo di produzione

L'allevamento, l'alimentazione e la mungitura degli animali devono avvenire nel rispetto delle normative vigenti in materia di identificazione e registrazione degli animali, di impiego di medicinali eventualmente utilizzati per la cura e di salvaguardia del benessere animale.

In particolare l'alimentazione dei bovini in lattazione deve essere costituita per almeno il 51% da foraggi provenienti dal territorio di cui all'art.2.

Deve essere garantita l'identificazione e la rintracciabilità degli alimenti autoprodotti e di quelli acquistati.

Gli allevamenti possono essere a stabulazione fissa o a stabulazione libera e i metodi di allevamento, alimentazione e mungitura devono rispettare quanto stabilito nell'allegato 1 al presente disciplinare.

4.3 Raccolta e consegna

Il latte crudo destinato ad essere identificato con la denominazione “*Latte fresco della Valtellina*” deve essere consegnato al centro di produzione entro 24 ore dalla prima mungitura, con cisterne idonee al trasporto di liquidi alimentari e conservato alla temperatura di 0-6°C.

Il trasporto e lo stoccaggio dello stesso devono avvenire in contenitori separati dal latte destinato ad altre lavorazioni.

Devono essere inoltre garantite l'identificazione e la registrazione del latte dalla raccolta alla stalla alla sua destinazione.

4.4 Pastorizzazione

Il latte pastorizzato destinato ad essere identificato con la denominazione “*Latte fresco della Valtellina*” deve essere trattato separatamente dal latte destinato ad altri usi, a

temperature/tempi idonei a garantire un contenuto in siero proteine a norma di legge (15.5 mg/litro per il latte Alta Qualità e 14 mg/litro per il latte pastorizzato intero e parzialmente scremato).

4.5 Confezionamento e conservazione

Il “*Latte fresco della Valtellina*” viene immesso al consumo confezionato in appositi contenitori oppure utilizzato come componente di prodotti trasformati di cui all’art.6. Si conserva alla temperatura compresa tra 1 e 6°C.

Art. 5 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome “*Latte fresco della Valtellina*”;

il marchio è costituito – come da allegato 2 – da un cerchio diviso in due semicerchi riportanti rispettivamente la scritta “LATTE FRESCO”, in positivo su fondo chiaro, e la scritta “DELLA VALTELLINA”, in negativo su fondo nero

I colori utilizzati sono:

- nero 100% Pantone Black 5c;

Il font utilizzato è “Goudy Extra Bold”.

Il marchio si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E’ tuttavia ammesso l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione “*Latte fresco della Valtellina*” è intraducibile, ma una traduzione in altra lingua potrà essere aggiunta.

Art. 6 Utilizzo del prodotto a marchio collettivo per i prodotti derivati

I prodotti elaborati o trasformati, così come quelli che contengono come componente “*Latte fresco della Valtellina*” potranno fare riferimento al marchio collettivo a condizione che vengano garantiti:

- l'esclusivo utilizzo di “*Latte fresco della Valtellina*” nell'ambito della propria categoria merceologica;
- l'esclusivo utilizzo di “*Latte fresco della Valtellina*” assoggettato a controllo;
- l'inserimento nell'apposito piano di controllo dei soggetti che intendano produrre prodotti trasformati o elaborati derivati di “*Latte fresco della Valtellina*” o che intendano utilizzarlo come componente, e l'iscrizione degli stessi in un apposito elenco tenuto e aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 8;
- la tracciabilità di cui al presente disciplinare.

Negli altri casi il prodotto dovrà essere considerato un ingrediente e quindi riportato insieme agli altri componenti sulla base della normativa vigente in materia di etichettatura.

Art. 7 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione delle aziende agricole e delle aziende di trasformazione e/o confezionamento in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art.8.

Art. 8 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 scelto dal titolare del marchio.

ALLEGATO 1 Metodo di produzione

A. Metodi di allevamento

Il latte crudo destinato ad essere identificato con la denominazione “Latte fresco della Valtellina” deve provenire da aziende produttrici autorizzate, nonché controllate dal servizio veterinario ufficiale. In particolare il latte crudo da destinare a “Latte fresco della Valtellina pastorizzato di Alta Qualità” deve provenire da aziende produttrici debitamente autorizzate alla produzione di latte crudo da destinare alla produzione di Latte fresco pastorizzato di Alta Qualità (DI n.185 del 09 maggio 1991).

Il latte crudo deve provenire inoltre da vacche:

1. appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi e indenni o ufficialmente indenni da brucellosi;
2. che non presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili attraverso il latte;
3. che siano correttamente alimentate e forniscano almeno due litri di latte al giorno;
4. che non siano oggetto di trattamento con sostanze trasmissibili al latte e pericolose o potenzialmente pericolose per la salute umana, salvo che sia stato assicurato il previsto periodo di sospensione.

Le vacche temporaneamente non idonee alla produzione del latte devono essere mantenute separate da quelle idonee.

Nelle stalle dove viene prodotto il latte crudo da destinare alla produzione di “Latte fresco della Valtellina” deve essere assicurato il pieno rispetto della normativa sul benessere animale, garantendo sia nella stabulazione libera che in quella fissa apposite aree funzionali di dimensioni tali da assicurare un comfort ottimale agli animali e mantenere un ambiente consono al loro buon sviluppo e alla riduzione dei problemi sanitari.

Gli stalli devono essere tenuti asciutti, eventualmente mediante l’uso di lettiere che vanno regolarmente mantenute pulite.

Il locale di mungitura, il locale di conservazione del latte nonché le relative attrezzature devono essere tenuti sempre ben puliti ed in buone condizioni. In particolare i locali devono essere ubicati e rifiniti in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione del latte, devono essere facilmente lavabili e disinfettabili e devono disporre di:

1. Pareti e pavimenti facili da pulire;
2. Sistema di drenaggio disposto in modo da consentire una evacuazione agevole dei liquidi;
3. Ventilazione ed illuminazione adeguata;
4. Adeguato approvvigionamento di acqua potabile da utilizzar nelle operazioni di pulizia;
5. idonei sistemi di conservazione del latte a temperatura controllata.

Nel caso di stabulazione libera, l’azienda deve disporre anche di un locale mungitura adeguatamente separato dalla zona di stabulazione.

B) Metodi di alimentazione

Le aziende agricole produttrici devono disporre di una superficie agraria utile destinata alla produzione foraggera pari ad almeno un ettaro di terreno di fondovalle per ogni 5 capi di bovine in lattazione. L'alimentazione deve essere costituita per il 51% da foraggi di origine aziendale o provenienti dal territorio di cui all'art.2 del disciplinare.

È vietato l'impiego di alimenti non previsti dalle normative vigenti ed in particolare è vietato l'utilizzo di:

1. foraggi e mangimi ammuffiti, gravemente infestati da parassiti, deteriorati, imbrattati oppure contaminati da sostanze tossiche, radioattive o comunque nocive;
2. foraggio di colza, ravizzone, senape, fieno greco, foglie di piante da frutto e non, aglio selvatico e coriandolo;
3. ortaggi e frutta, freschi o conservati, ivi compresi scarti, cascami e sottoprodotti vari allo stato fresco o conservati;
4. barbabietole da zucchero e da foraggio compresi foglie e colletti ad eccezione del melasso e delle polpe secche di bietola;
5. vinacce, graspe e altri sottoprodotti dell'industria enologica e saccarifera e delle distillerie;
6. tutti i sottoprodotti della macellazione;
7. alimenti di origine animale (farine di pesce, carne, sangue, plasma, penne nonché i sottoprodotti essiccati della lavorazione del latte e delle uova);
8. grassi e saponi di origine animale;
9. mangimi che contengono additivi appartenenti al gruppo degli antibiotici.

C) Metodi di mungitura

La mungitura deve essere effettuata in maniera igienica e nell'osservanza delle seguenti condizioni:

1. ciascuna vacca della mandria deve poter essere identificata dal veterinario dell'ASL
2. durante e immediatamente prima della mungitura non deve essere consentito alcun lavoro che possa influire negativamente sul latte
3. prima di iniziare la mungitura di una vacca si deve curare che i capezzoli, la mammella ed eventualmente le parti adiacenti dell'inguine della coscia e dell'addome siano puliti
4. prima di iniziare la mungitura di una vacca va controllato l'aspetto dei primi getti di latte, che va escluso dalla consegna qualora venga rilevata una qualsiasi anomalia fisica. Le vacche che presentano malattie cliniche alla mammella devono essere munte per ultime o a mano ed il loro latte deve essere escluso dalla consegna;
5. il trattamento dei capezzoli delle bovine in lattazione per immersione o vaporizzazione deve essere effettuato esclusivamente con prodotti autorizzati dal Ministero della Sanità;

6. gli addetti alla mungitura devono indossare abiti puliti, lavarsi le mani prima di iniziare e mantenerle per quanto possibile pulite durante l'operazione di mungitura. A tal proposito si deve disporre presso il posto di mungitura di dispositivi idonei che consentano di lavarsi le mani e le braccia.
7. È altresì consentita la mungitura tramite impianto robotizzato;
8. Immediatamente dopo al mungitura il latte deve essere conservato ad una temperatura non superiore ai 6°C in tank refrigerante, in un locale da utilizzare unicamente per le attività di raccolta e di conservazione del latte in attesa della sua consegna;
9. Il materiale e le apparecchiature o le loro superfici destinate ad entrare in contatto con il latte, devono essere fabbricati con materiale liscio che sia facile da lavare, pulire e disinfettare e che non rilasci residui di sorta che possano alterare la composizione del latte o le sue proprietà organolettiche;
10. Dopo l'uso gli utensili utilizzati per la mungitura, gli impianti di mungitura meccanica e i recipienti che entrano in contatto con il latte devono essere adeguatamente lavati, puliti e disinfettati;
11. Dopo ciascuna consegna di latte i recipienti e ed il frigorifero di conservazione del latte devono esser lavati, puliti e disinfettati prima di essere riutilizzati.

ALLEGATO 2 – LOGOTIPO

	<p>PANTONE: BLACK 5C </p> <p>FONT: "GOUDY EXTRA BOLD"</p>
---	--

IL SEGRETARIO GENERALE

(Marco Bonat)

IL PRESIDENTE

(Emanuele Bertolini)