

## ***MANUALI DI RINTRACCIABILITA' ED AUTOCONTROLLO***

Il primo gennaio 2006 ha portato nel panorama normativo zootecnico la cogenza agli adempimenti comunitari emanati nel 2004 tramite l'insieme dei regolamenti 852 853 ed 854, più comunemente conosciuti con il nome di "pacchetto igiene".

Considerando le problematiche emerse dall'indagine conoscitiva sulle realtà presenti nel nostro bacino di interesse, abbiamo ritenuto fondamentale fornire un servizio di supporto all'adeguamento normativo, onde evitare un'imminente estromissione dal mercato che avrebbe colpito in primo luogo i soggetti più deboli privi di mezzi e risorse.

Nella logica del lavorare in rete, che ha caratterizzato lo sviluppo di tutte le attività del progetto, il Focus Group ha deciso di coinvolgere Istituzioni ed enti operanti sul territorio al fine di condividere materiali, metodi e risorse umane. È stato quindi creato un gruppo di lavoro denominato "Team Qualità" che ha visto la partecipazione di tecnici, per lo più agronomi, zoonomi e veterinari, appartenenti a: Associazione Italiana Allevatori (AIA), Associazione Regionale Allevatori del Lazio, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura nel Lazio (ARSIAL), Aziende Sanitarie Locali, Cooperative produttori di Latte, Organizzazioni Professionali (CIA, Coldiretti e Confagricoltura), Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana.

Il lavoro ha preso avvio dalle "Linee Guida per l'elaborazione dei manuali di autocontrollo" che l'AIA aveva redatto e presentato al Ministero della Sanità ottenendone la validazione.

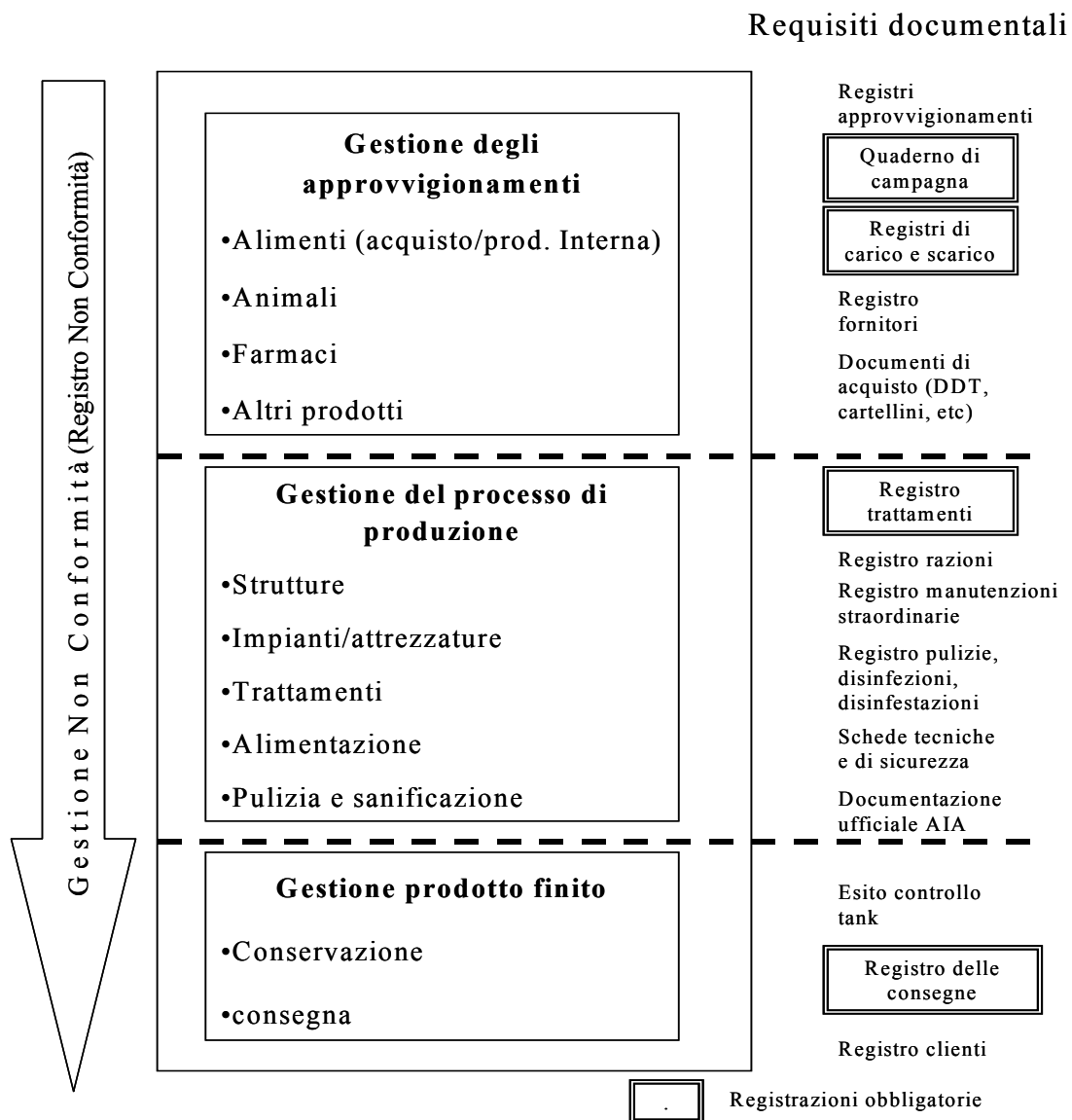
Sono stati organizzati diversi incontri nell'ambito dei quali i tecnici hanno condiviso i materiali a disposizione e sono state effettuate delle prove informatiche per riuscire a trovare una modalità agevole per la redazione dei documenti direttamente in azienda. La sperimentazione ha previsto anche incontri fuori sede in aziende "pilota" con l'utilizzazione dapprima di supporti cartacei e poi informatici.

Tali esperienze hanno portato all'elaborazione di un software in Access che nei due anni successivi è stato utilizzato per gli utenti del Centro che hanno richiesto tale servizio di accompagnamento.

Il programma si basa sui concetti essenziali della rintracciabilità e dell'autocontrollo riportati sulle linee guida AIA e sui regolamenti comunitari, ed è suddiviso in due parti: una che riporta i concetti generali e l'altra che permette di personalizzare a seconda della realtà in questione le procedure interne e le misure messe in atto per tenere i pericoli sotto controllo.

Gli argomenti trattati prendono in considerazione l'intero universo riguardante la realtà produttiva aziendale, come si evince dallo schema di seguito riportato:

## Macroprocesso Produzione latte



Dopo aver individuato le macrofasi principali del processo abbiamo approfondito i singoli argomenti stilando un vero e proprio indice da sviluppare all'interno del manuale:

- 1. Scopo e campo di applicazione**
- 2. Descrizione Aziendale e Organigramma**
- 3. Documenti di riferimento**
- 4. gestione dei documenti**
- 5. Autocontrollo e gestione rintracciabilità del latte**
  - 5.1 Gestione degli approvvigionamenti:
    - alimenti;
    - animali;
    - farmaci;
    - detergenti e disinfettanti;
    - approvvigionamento idrico.
  - 5.2 Gestione stoccaggio forniture e produzioni aziendali
  - 5.3 Gestione del processo produttivo:
    - alimentazione;
    - mungitura;
    - animali in cura;
    - impianti e attrezzature;
    - strutture
  - 5.4 Gestione prodotto finito
  - 5.5 Gestione reflui
  - 5.6 Gestione Non Conformità
- 6. Allegati e moduli per lo svolgimento delle attività descritte nel piano di autocontrollo.**

## **1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE**

Il documento viene aperto specificando lo scopo che si propone, ovvero quello di descrivere il piano di autocontrollo adottato dall'azienda per garantire la sicurezza igienica del latte prodotto, garantire la rintracciabilità dello stesso e descrivere ogni fase del processo produttivo con l'individuazione dei punti critici e della metodologia per la loro minimizzazione.

## **2. DESCRIZIONE AZIENDALE E ORGANIGRAMMA**

In questa sezione vengono riportati i dati anagrafici dell'azienda quali: ragione sociale, ubicazione, partita iva o codice fiscale, recapiti telefonici, l'organigramma con specificati i nominativi di tutte le persone che prendono parte al processo, il loro titolo di studio e la mansione che svolgono, nonché la tipologia di latte prodotto e di stabulazione, il tipo di impianto di mungitura e di refrigerazione, e l'acquirente finale.

## **3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO**

In questo paragrafo vengono riportati i documenti cogenti e volontari cui l'azienda si attiene per garantire una produzione che rispetti i requisiti igienico – sanitari necessari.

## **4. GESTIONE DEI DOCUMENTI**

Troviamo qui un semplice elenco riepilogativo, che riassume tutti i documenti cogenti e volontari utilizzati, ma che si è rivelato estremamente utile ed efficace per avere un quadro generale delle registrazioni da dover effettuare, sia per chi le deve mettere in atto che per chi ha il compito di verificarle.

## **5. AUTOCONTROLLO E GESTIONE RINTRACCIABILITÀ DEL LATTE**

L'analisi delle “aziende pilota” prese in esame nella fase sperimentale del lavoro, ha permesso di individuare i punti critici di controllo più frequenti e di stabilire gli

aspetti più importanti da riportare nella descrizione del processo. 5.1 Gestione degli approvvigionamenti

Gli approvvigionamenti aziendali riguardano l'acquisto e l'autoproduzione degli alimenti destinati agli animali, nonché l'acquisto degli animali stessi, dei farmaci, dei disinfettanti, dei detergenti, degli agrochimici utilizzati sulle coltivazioni e l'approvvigionamento idrico.

Vengono descritte in questo paragrafo tutte le procedure messe in atto dal responsabile dell'autocontrollo per garantire la rintracciabilità delle produzioni, eseguire il controllo dei pericoli e tutelare il benessere animale.

### 5.2 Gestione stoccaggio forniture e produzioni aziendali

Lo scopo del presente paragrafo è quello di spiegare le modalità di conservazione dei prodotti forniti o aziendali in maniera da ridurre al minimo i rischi di contaminazione da agenti esterni.

È necessario che l'azienda sia dotata di idonea planimetria in cui vengano identificati tutti i siti di stoccaggio che devono essere mantenuti in perfetto stato igienico definendo un adeguato "piano delle pulizie".

### 5.3 Gestione del processo di produzione.

#### *5.3. a) Alimentazione*

Per minimizzare il rischio di utilizzare sostanze non adatte si descrivono le operazioni effettuate per la somministrazione della dieta giornaliera. È molto importante, al fine di garantire la rintracciabilità degli alimenti adoperati, registrare la razione dei singoli gruppi della mandria in quanto, unita al piano colturale ed al registro carico/scarico degli alimenti, permette di risalire alla loro origine in ogni determinato periodo.

### *5.3. b) Mungitura*

L'intero processo della mungitura risulta essere fondamentale per la garanzia della salubrità del prodotto finito nonché per la sua rispondenza alle caratteristiche igienico – sanitarie richieste.

### *5.3. c) Gestione animali in cura.*

Gli animali che subiscono trattamenti con medicinali con tempo di sospensione sono registrati sui registri previsti già da tempo dalla normativa cogente. È fondamentale però stabilire all'interno di ciascuna azienda le modalità di riconoscimento e di mungitura di tali soggetti, lo smaltimento del latte prodotto in quei giorni e i controlli necessari a garantire la possibilità di rimettere gli animali in produzione.

### *5.3. d) Gestione impianti ed attrezzature*

Gli impianti e le attrezzature devono essere mantenuti in perfetto stato igienico, perciò è necessario definire il processo di sanificazione dell'impianto di mungitura e di refrigerazione nonché il controllo sul loro funzionamento per evitare l'alterazione sia dei parametri organolettici che di quelli igienici.

### *5.3 e) Gestione strutture (locali per stabulazione animali)*

Al fine di assicurare il benessere animale attraverso il mantenimento di un ambiente idoneo (luce, ventilazione...), minimizzare i rischi di provocare lesioni agli animali, e mantenere le condizioni di pulizia degli animali, si definiscono in questo paragrafo le procedure di gestione delle lettiere nonché i sistemi di abbattimento dei nocivi (ratti e insetti).

## 5.4 Gestione prodotto finito

La conservazione del prodotto finito fino alla sua consegna nonché tutti i controlli effettuati per garantire i parametri qualitativi ed igienico – sanitari vengono stabiliti in questo punto. Un allevamento iscritto ai Controlli Funzionali del Sistema

Italiano Allevatori dispone di controlli analitici mensili sul secreto di ogni singolo soggetto in produzione riportanti i valori di grasso, proteine, cellule somatiche, carica batterica e lattosio. Queste analisi, insieme a quelle dell'acquirente, effettuate generalmente almeno 2 volte al mese, costituiscono un ottimo monitoraggio della situazione aziendale e permettono di tenere sotto controllo in maniera puntuale tutti i soggetti evidenziando quelli che presentano anomalie di vario genere sui quali l'allevatore avrà cura di andare ad indagare più approfonditamente.

### 5.5 Gestione Reflui zootecnici

Per chiudere completamente il ciclo produttivo è necessario affrontare anche la tematica degli effluenti zootecnici. Essendo un momento ancora di passaggio, la redazione di tale punto del manuale è stata più che altro un momento a carattere informativo per l'interlocutore, cui sono state fornite le nozioni di base ed un supporto, tramite programma informatico, per il calcolo dei quantitativi ed il dimensionamento degli stoccaggi.

In ottemperanza alle recenti normative, ed in particolare in riferimento alla "Direttiva Nitrati" Dir.91/676/CEE ed al DM 209 del 7 Aprile 2006 il periodo di stoccaggio è di 90 giorni sia per liquami che per letame. Il metodo di calcolo per conoscere le produzioni del proprio insediamento prevede di moltiplicare i mc di effluenti prodotti dal singolo animale (tabelle Ministero Politiche Agricole e Forestali) per il numero capi e dividerlo per un coefficiente di conversione di mc in mq.

Le dosi di applicazione nelle zone non vulnerabili (tutta la regione Lazio escluso il basso Pontino e la zona tra Montalto di Castro e Tarquinia (DGR 767 del 06/08/2004) sono pari a 340 kg azoto / ha / anno, che corrispondono a circa 4 vacche da latte / ha (poiché si è stimato che 1 vacca da latte produca circa 83 kg di N). Se viene superato tale rapporto di capi per ettaro l'azienda viene considerata "insediamento produttivo" divenendo così necessari depuratori e piano di utilizzo dei fanghi.

La gestione dei reflui prevede una disciplina della comunicazione secondo la quale, entro 30 giorni dall'inizio dell'attività, l'azienda è tenuta a dare comunicazione all'autorità competente.

Per le aziende che producono meno di 3000 kg di N non è necessaria la comunicazione (36 vacche da latte o 90 vitelloni da ingrasso);

Per aziende che producono tra 3000 e 6000 kg di N c'è una tipologia di comunicazione agevolata;

Per aziende che producono oltre 6000 kg di N è necessaria la comunicazione completa con redazione del Piano di Utilizzazione Agronomica dei Reflui. In tal caso l'iter prevede dapprima di effettuare la domanda al Comune o alla Provincia con allegata la relazione agronomica; successivo rilascio dell'autorizzazione se ritenuto il piano adeguato e spandimento in periodi idonei.

È da ricordare che nella definizione di "liquami" sono incluse anche le acque di sgrondo.

Tutto questo lavoro di stesura dei manuali ed avvio del sistema di autocontrollo aziendale, che è stato messo in atto grazie all'attività sviluppata nel Centro di Vitalizzazione della Zootecnia da Latte in circa 130 realtà, non è che l'inizio del cammino verso un nuovo tipo di mentalità, secondo la quale l'allevatore è l'unico responsabile di tutto il processo e del prodotto che da questo deriva. Appare evidente quanto tutto ciò calzi perfettamente con l'obiettivo iniziale prefisso dell'accompagnare l'innalzamento dei livelli di qualità nella gestione dell'impresa e nell'accesso al mercato.