

Traccia di relazione tecnica da consegnare all'atto della richiesta di registrazione per azienda zootecnica. (Allegato AB 5)

Ubicazione dell'azienda

Identificazione dello stabilimento:

1. Ragione sociale
2. Ubicazione dello stabilimento
3. Indicazioni delle particelle catastali in cui ricade l'attività di allevamento
4. Planimetria dei locali da adibire per l'attività di allevamento
5. Tipologia degli animali che si intendono allevare
6. Coordinate geografiche dello stabilimento

Ciclo produttivo e requisiti strutturali

Descrizione:

1. Caratteristiche dell'allevamento

- Modalità allevamento: descrivere la modalità di allevamento
1.all'aperto o estensivo (sono quegli allevamenti assimilabili agli allevamenti allo stato brado o semibrado in cui gli animali sono allevati all'aperto e senza ricoveri per una parte della giornata o per periodi più lunghi durante la stagione dei pascoli e ai quali gli allevatori giornalmente o periodicamente forniscono una parte del nutrimento necessario); 2. Stabulato-intensivo (sono quegli allevamenti in cui gli animali sono confinati in spazi costruiti, controllati, monitorati e possono non avere a disposizione terreno sufficiente per garantire una produzione vegetale sufficiente a soddisfare i fabbisogni degli animali allevati); 3. Transumanti (sono quegli allevamenti in cui gli animali sono spostati periodicamente dai pascoli estivi a quelli invernali o viceversa)

Traccia di relazione tecnica da consegnare all'atto della richiesta di registrazione per azienda zootecnica. (Allegato AB 5)

- Orientamento produttivo (carne, latte, misto)
- Capacità dell'allevamento intesa come il numero massimo di animali che possono essere ospitati contemporaneamente nello stabilimento (la superficie destinata agli animali espressa in metri quadri per le stalle e in ettari per i pascoli);
- numero pascoli (descrivere ed indicare le particelle catastali in cui si pratica il pascolo);
- descrizione della zona e/o superficie di allevamento;

2. Personale addetto all'allevamento

Indicare:

- il numero di addetti alle attività di allevamento in rapporto al n. animali che si intendono allevare
- se gli addetti alle attività di allevamento sono adeguatamente formati (art. 11 reg. 429/2017) e/o hanno esperienza passata;

3. Gestione misure di biosicurezza;

Descrizione:

- Dell'area di allevamento
- Delle misure di protezione fisiche per evitare accessi incontrollati nell'area di allevamento (zona parcheggio, barriere all'ingresso dell'allevamento ad esempio cancelli, sbarre mobili, separazioni, recinzioni)
- Delle procedure di pulizia e disinfezioni dei locali adibiti all'attività di allevamento e delle attrezzature
- Delle procedure d'ingresso in allevamento di animali e persone
- Delle misure di lotta agli insetti e derattizzazione
- Delle misure intraprese per la gestione dei pascoli

Traccia di relazione tecnica da consegnare all'atto della richiesta di registrazione per azienda zootecnica. (Allegato AB 5)

- del metodo di stoccaggio dei mangimi, degli insilati e dei foraggi (Presenza adeguato locale per il deposito dei mangimi o sistema alternativo (silos) (descritto in planimetria) o presenza di adeguato locale per lo stoccaggio dei foraggi o descrizione di un metodo alternativo)
- del tipo di alimentazione che si intende somministrare e la sua modalità di somministrazione (indicare eventuale attrezzatura)
- delle procedure per l'uso delle attrezzature
- delle procedure per l'introduzione di animali in allevamento
- delle misure di quarantena, isolamento o separazione degli animali introdotti o malati (gli eventuali locali adibiti all'uso devono essere descritti in planimetria)
- delle misure per lo smaltimento delle carcasse di animali morti
- delle misure per lo smaltimento dei sottoprodotti
- della modalità di approvvigionamento idrico e delle modalità di abbeveraggio degli animali (descrizione dei punti di abbeveraggio in planimetria)

4. Descrizione dei requisiti per la produzione del latte **(solo per aziende produttrici di latte)**

Descrizione del:

- tipo di mungitura praticata
- locali destinati al deposito latte (indicati in planimetria)
- numero e capacità refrigeratori del latte
- indicazione dello stabilimento di conferimento e/o primo acquirente del latte

Traccia di relazione tecnica da consegnare all'atto della richiesta di registrazione per azienda zootecnica. (Allegato AB 5)

- Indicazione della quantità annua presunta di latte prodotto o da produrre
- Descrizione relativa alle procedure di igiene della mungitura che si intendono attuare (Reg.853/2004, All. III, sez IX, cap. I, par. II, lett. B):

Breve fac-simile descrizione: Prima dell'inizio della mungitura i capezzoli, la mammella e le parti adiacenti, vengono puliti. Il latte e il colostro di ciascun animale sono controllati dal mungitore per rilevare anomalie organolettiche. Non vengono utilizzati per il consumo umano il latte e il colostro di animali con segni clinici di mastite o che presentano anomalie. Il colostro viene munto separatamente e non mescolato con il latte crudo. Gli animali sottoposti a trattamento farmacologico sono identificati in maniera chiara ed inequivocabile con modalità rispettose del benessere dell'animale e il latte o il colostro ottenuto non sono utilizzati per il consumo umano, fino alla fine del periodo di sospensione previsto. Se effettuato il trattamento per immersione o per vaporizzazione dei capezzoli viene praticato utilizzando prodotti autorizzati o registrati dal Ministero della Salute e rispettando le istruzioni d'uso. Immediatamente dopo la mungitura, il latte viene posto nel locale previsto per lo stoccaggio oppure conferito entro due ore dalla mungitura. Per eliminare ed allontanare le impurità del latte vengono utilizzati esclusivamente materiali filtranti idonei a venire a contatto con gli alimenti. Non sono ammessi trattamenti (quali ad esempio la centrifugazione o filtrazione) prima del conferimento. Il latte e il colostro, appena munti, vengono immediatamente raffreddati dopo la mungitura e mantenuti a temperatura non superiore a 8 °C, in caso di raccolta giornaliera, e non > 6 °C, qualora la raccolta non sia effettuata giornalmente.

- descrizione sull'igiene del personale e la relativa formazione (Reg. 853/04, all. III, sezione IX, cap. I, par. II, lett. c e (Reg.

Traccia di relazione tecnica da consegnare all'atto della richiesta di registrazione per azienda zootecnica. (Allegato AB 5)

852/04, All. I, parte A, cap. II, punto 4, lett. e) ad esempio personale addetto alla mungitura indossa abiti idonei e puliti, il titolare dell'azienda garantisce che il personale addetto alla mungitura partecipi ai corsi formativi previsti e che sia disponibile la relativa documentazione

- descrivere la tracciabilità di:
 - animali e loro identificazione
 - mangimi o qualsiasi altra sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime
 - accreditamento dei fornitori di mangime
 - individuazione delle imprese alle quali si fornisce il latte crudo

5. **Requisiti strutturali dei locali e delle attrezzature**

Descrizione:

- dei locali e delle attrezzature utilizzate per la produzione e lo stoccaggio del latte (Reg. 853/2004, allegato III, sezione IX, cap. I, par II, lett. A) in tale descrizione deve essere evidenziato che i locali devono essere sufficientemente aerati ed illuminati e devono essere dotati di punti di acqua nonché sapone ed asciugamani monouso e chiusini per il deflusso delle acque di lavaggio;
- delle procedure di pulizia e disinfezione degli impianti
- delle caratteristiche tecniche delle attrezzature utilizzate per la produzione e lo stoccaggio del latte

Traccia di relazione tecnica da consegnare all'atto della richiesta di registrazione per azienda zootecnica. (Allegato AB 5)

- del locale stoccaggio latte: il latte è manipolato, immagazzinato e/o refrigerato, in locali situati e costruiti in modo da evitare rischi di contaminazione;
- del piano di derattizzazione e disinfestazione

6. Procedure per il ritiro del latte (**solo per aziende produttrici di latte**)

- descrivere le procedure relative al rispetto dei requisiti igienico sanitari del latte prodotto (Reg. 853/04 All. III sezione IX cap. I parte III, punti 2 e 3) tramite l'esecuzione di controlli analitici
- descrivere le procedure di gestione del latte nel caso di assenza delle qualifiche sanitarie di indenne o ufficialmente indenne (qualifica sospesa per sospetta infezione o revocata per focolaio), si provvederà a richiedere l'autorizzazione al Dipartimento di Prevenzione Veterinario dell'ASP competente;
- descrivere le procedure di smaltimento del latte prodotto da animali che presentano reazioni positive agli esami diagnostici;

7. Procedure per la gestione dei farmaci

- dichiarazioni sulla gestione e somministrazione dei farmaci (par. I, cap. I, sezione IX, allegato I/I, Reg. 853/2004) venga effettuata ai sensi della normativa vigente, rispettando, in modo particolare, i tempi di sospensione. Gli animali sottoposti a trattamento farmacologico devono essere adeguatamente identificati

Traccia di relazione tecnica da consegnare all'atto della richiesta di registrazione per azienda zootecnica. (Allegato AB 5)

oppure separati da quelli in mungitura. Corretto e puntuale scarico dei farmaci nei tempi e nei modi prescritti ai sensi della normativa vigente.

7. Procedura gestione acqua

- L'acqua utilizzata deve essere acqua potabile o acqua pulita, (lett. d, par 4, cap. II, parte A, allegato I, Reg. 852/2004), (classificabile almeno come acqua pulita secondo la definizione di cui all'art. 2, comma 1, lettera i del Reg. 852/2004), in modo da prevenire la contaminazione del latte. Nei casi in cui l'acqua utilizzata per le operazioni di mungitura e di pulizia delle attrezzature non sia fornita dalla rete di distribuzione pubblica, ma prelevata da pozzi, sorgenti o altre fonti, l'allevatore è tenuto ad effettuare verifiche analitiche periodiche, nell'ambito del piano di autocontrollo nell'applicazione delle corrette pratiche operative, e adottare, se del caso, idonei metodi di trattamento, per garantire un contenuto di microrganismi o di sostanze nocive in quantità tali da non incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria del latte. Le stesse precauzioni e verifiche devono essere adottate anche dagli allevatori che utilizzano cisterne per il deposito temporaneo di acqua potabile.

9. RegISTRAZIONI e documentazioni (cap. III, parte A, Allegato I, Reg. 852/2004)

Descrizione delle modalità di:

- conservazione delle registrazioni relative alla natura e all'origine dei mangimi (conservazione documentazione

Traccia di relazione tecnica da consegnare all'atto della richiesta di registrazione per azienda zootecnica. (Allegato AB 5)

fiscale per almeno un anno dall'acquisto e documentazione sui mangimi prodotti in azienda)

- registrazione farmaci veterinari
- registrazione dell'eventuale insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale (mod. 2/33, mod. 1, Ordinanze sindacali)
- registrazioni dei risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali, latte, ed eventualmente dell'acqua utilizzata per la pulizia delle attrezzature
- registrazioni sui controlli funzionali delle lattifere
- registrazione degli interventi di manutenzione impianti di mungitura e refrigerazione
- registrazioni della data, quantità e destinazione del latte prodotto giornalmente.

lì |_|_|/|_|_|/|_|_|_|

(firma per esteso e leggibile)