

ALLEGATO 3

REQUISITI PER ATTIVITA' NEL SETTORE FORMAGGIO DI MALGA

1. Aspetti ambientali

1.1 Generale

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
1	La malga è gestita sulla base di un regolare contratto con il proprietario?		
2	La malga è monticata con bovine in lattazione?		
3	L'azienda ha notificato ad APSS gli aspetti relativi a produzione e vendita del prodotto (Reg. UE 852 e 853 – 2004) ovvero dispone di copia della DIA con n° di protocollo e registrazione presso APSS? In alternativa, l'azienda dispone di autorizzazione sanitaria ai sensi della L 283/62 e della Del. G.P. 2622 del 12.10.01?		
4	L'azienda segue e documenta le buone pratiche riguardanti le lavorazioni lattiero casearie in alpeggio ai sensi dell'All. C della D.G.P. 1414/2001?		
5	Sono stati raggiunti gli obiettivi presenti nel piano di miglioramento? (applicabile solo in fase di verifica di rinnovo)		
6	E' presente un registro aggiornato- vidimato dal Parco - riportante il prodotto quotidiano in termini di data, quantità di latte, numero di forme di formaggio distinte per tipo, numeri progressivi delle forme, quantità di burro?		
7	La manutenzione ordinaria della malga è improntata alle buone pratiche in termini di pulizia e di organizzazione del lavoro?		
8	Le persone impiegate sono assunte con regolare contratto ovvero è disponibile il foglio di assunzione – registro d'impresa e sono disponibili i cedolini di versamento dei contributi.		
9	L'azienda dispone di un documento di valutazione dei rischi igienici ai sensi della normativa HACCP (es. Manuale delle Casere IASMA)?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
10	Vi sono impianti di approvvigionamento energetico esclusivi per la malga basati sull'impiego fonti energetiche alternative (legna esclusa)?			

**PUNTEGGIO MINIMO
REQUISITI FACOLTATIVI**

0

1.2 Rifiuti

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
11	I rifiuti vengono conferiti nelle localizzazioni definite dal Comune?		
12	I reflui zootecnici della malga vengono smaltiti previo stoccaggio in vasca e periodo di maturazione?		
13	I reflui zootecnici vengono sparsi sul pascolo, nel periodo autunnale, come fertilizzante organico?		
14	Il siero viene smaltito conformemente alla legge?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	2
15	Il siero viene smaltito anche attraverso la somministrazione a maiali presenti presso la malga?		

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	0
---	----------

2. Aspetti gestionali

2.1 l'ambiente di produzione

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
16	La malga è localizzata all'interno del territorio dei Comuni del Parco?		
17	Il latte viene lavorato all'interno della malga o del sistema di malghe limitrofe cui afferiscono i pascoli?		
18	La malga è gestita sulla base di un disciplinare tecnico-economico che è parte integrante del contratto d'affitto?		
19	Le razze bovine impiegate appartengono all'elenco presente nel libro genealogico della Federazione Provinciale Allevatori: rendena, bruna, grigia, frisona e pezzata rossa e loro incroci?		
20	E' assente un carro miscelatore per la preparazione di alimentazione tipo UNIFEED?		
21	Gli integratori alimentari sono presenti in quantità inferiori a 5 Kg/UBA al giorno, salvo diverse disposizioni del piano di gestione?		
22	Gli integratori alimentari impiegati appartengono all'elenco previsto dal Disciplinare dell'Associazione Produttori Zootecnici provinciale?		
23	Presso la malga è posizionata una tabella indicativa del progetto Qualità Parco?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
24	Il pascolo è gestito attraverso uno specifico piano di gestione basato sull'analisi floristica del cotico, su un piano di interventi di miglioramento e su criteri di pascolamento equilibrati?			
25	Almeno 2/3 delle bovine monticate appartengono alle razze rendena, grigia alpina o pezzata rossa?			
26	Il bestiame non viene ricoverato in stalla durante la notte?			
27	Il responsabile della gestione ha frequentato i corsi obbligatori previsti dalla DGP 1020 del 16.5.07sul benessere animale?			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	3
---	----------

2.2 l'ambiente di lavorazione e conservazione

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
28	Il latte proviene esclusivamente da bestiame bovino?		
29	Il latte del bestiame presente è oggetto, durante l'anno, di analisi (documentabili) ai sensi del Reg. CE 853/2004, riguardanti la presenza di cellule e valori di carica batterica?		
30	Il latte e' stato giudicato non conforme per non più di una volta nel corso dell'ultimo anno e l'azienda è rientrata nella normalità nel più breve tempo possibile?		
31	Il latte impiegato per l'ottenimento dei prodotti "qualità Parco" è utilizzato crudo e non subisce processi di pastorizzazione tali da modificare la flora batterica originaria?		
32	Viene impiegato caglio naturale di vitello?		
33	E' totalmente, assente l'uso di additivi, anche se permessi dalla legislazione vigente – ad eccezione del sale?		
34	E' totalmente assente l'uso di fermenti selezionati al di fuori del contesto della malga?		
35	E' totalmente assente l'uso di altre sostanze non riferibili alla tradizione del formaggio di malga, come pepe, erbe, ecc. – sia all'interno che all'esterno della forma?		
36	L'acqua impiegata risulta potabile o è resa tale mediante idoneo trattamento?		
37	La salatura è effettuata esclusivamente tramite salamoia o salatura a secco?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
38	Viene impiegato latte-innesto/fermenti prodotti in questa malga?			
39	Viene privilegiato l'uso di strumenti in legno nelle lavorazioni del latte (assi di stagionatura, fascere)?			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	1
---	----------

2.3 il prodotto formaggio

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
40	Sulla forma viene indicata la data di produzione con colore alimentare, prima della salamoia, e viene mantenuta leggibile sino al momento di vendita?		
41	Il formaggio viene stagionato oltre 60 giorni, prima di essere posto in vendita?		
42	Il peso della forma dopo 60 gg è compreso tra 6 e 11 kg?		
43	Il diametro della forma dopo 60 gg è compreso tra 30 e 40 cm?		
44	L'altezza dello scalzo della forma dopo 60 gg è compreso tra 8 e 12 cm?		
45	L'aspetto esterno della forma è ritenuto idoneo in termini di qualità e presentabilità?		
46	La quantità di formaggio prodotto dichiarata è compatibile con la quantità di latte prodotta e registrata?		
47	Sono compatibili le analisi effettuate su formaggio prodotto (documentate ed ai sensi del Reg. CE 2073/2005) riguardanti la sicurezza alimentare e gli indicatori di igiene?		
48	In generale, è garantita la rintracciabilità del prodotto all'interno della filiera?		

3. Aspetti di comunicazione

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
49	Nella comunicazione verso i clienti viene evidenziato il fatto che l'azienda si trova nel territorio o a diretto contatto con il Parco?		
50	Nella malga sono presenti e ben visibili le brochure di presentazione del Parco contenente le norme comportamentali o ulteriori brochure sulle diverse iniziative o sui progetti svolti dal Parco?		
51	Nella malga è presente la brochure che spiega i requisiti per l'assegnazione del marchio del Parco?		
52	L'azienda riserva, fino alla fine di novembre, almeno il 10% della produzione annuale per la vendita agli alberghi certificati "Qualità Parco"?		
53	Nella malga sono presenti pannelli illustrativi dell'attività di alpeggio, eventualmente forniti dal Parco?		

REQUISITI OBBLIGATORI		SI	NO
54	L'azienda è disposta ad ospitare attività dimostrative all'interno di manifestazioni organizzate dal Parco o da APT?		
55	L'azienda ha frequentato i corsi di formazione e aggiornamento ai termini della Del 384/03 (sugli aspetti igienico sanitari)?		

REQUISITI FACOLTATIVI		0	1	2
56	Viene attuata la vendita diretta del formaggio di malga attraverso uno specifico punto vendita interno alla malga?			
57	Viene attuata un attività dimostrativa in malga riguardante i modi della produzione e la degustazione dei prodotti caseari?			
58	L'azienda ha partecipato con prodotti caseari propri a mostre o concorsi nell'anno in corso?			
59	L'azienda ha frequentato mostre o concorsi nell'anno in corso?			
60	L'azienda ha effettuato vendite di propri prodotti caseari a ristoranti e alberghi aderenti al progetto Qualità Parco?			
61	L'azienda dispone di propri punti vendita di prodotti caseari all'interno di altre aziende agricole, di Consorzi di produttori, di negozi di alimentari?			
62	L'azienda pratica attività agrituristica?			
63	Vengono date ai clienti ulteriori informazioni sulle iniziative di carattere ambientale che vengono organizzate sul territorio?			
64	L'azienda organizza a fine stagione la <i>desmontegada</i> in modo ufficiale in collaborazione con Parco, ente proprietario o APT?			

PUNTEGGIO MINIMO REQUISITI FACOLTATIVI	6
---	----------

4. Iniziative specifiche

INIZIATIVE SVOLTE		0	1	2	P
65	L'Azienda è certificata quale produttore biologico ai sensi della legislazione in corso?				
66	L'azienda possiede una certificazione di qualità?				
67	L'azienda svolge attività didattica legata al mondo degli alpeggi e delle produzioni lattiero casearie?				
68	Il bestiame monticato è rappresentativo della razza Rendena?				

P = eventuale ulteriore punteggio per iniziative di particolare pregio

Tabella riassuntiva punteggi requisiti facoltativi

REQUISITI		PUNTEGGIO MIN.	PUNTEGGIO MAX.
1. Aspetti ambientali			
1.1	Generale	0	2
1.2	Rifiuti	0	2
2. Aspetti gestionali			
2.1	L'ambiente di produzione	3	8
2.2	L'ambiente di lavorazione e conservazione	1	4
3. Aspetti di comunicazione		6	18
4. Iniziative specifiche		0	8
TOTALE		10	42
PUNTEGGIO MINIMO PER ASSEGNAZIONE MARCHIO		15	

ALLEGATO 3A

NOTIFICA ANNUALE DELLE ATTIVITA' PREVISTE

prodotto FORMAGGIO DI MALGA

Denominazione dell'azienda:
Tipologia di produzione:
Stima della quantità di prodotto di cui si richiede la certificazione (indicativa):
Localizzazione della malga:
Quantità di bestiame da latte:
Razze bovine impiegate:
Periodo di monticazione (indicativo):
Indirizzo:
Nr. Tel:
email:

Allego:

- copia notifica ad ASSP di rispetto prescrizioni Reg. CE n° 852 e 853 del 2004;
- copia analisi del latte effettuate nell'ultimo anno riguardanti la presenza di cellule e la carica batterica, ai sensi del Reg. CE n° 853.

Riconfermo i dati presentati nella richiesta iniziale di assegnazione del marchio:

SI NO

se NO, sono succedute le seguenti modifiche:

.....
.....
.....
.....
.....

Persone di riferimento

Nome e cognome del titolare:

Nome e cognome della persona di riferimento per il Parco:

Data:

Firma del titolare:

.....

.....