



IGIENE **DELL'ALLEVAMENTO** **OVICAPRINO**



FEASR

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
L'Europa investe nelle zone rurali

ALLEVAMENTO DEI PICCOLI RUMINANTI

Allevare secondo le buone pratiche, significa considerare di primaria importanza i seguenti aspetti:

Il benessere animale: esiste una stretta relazione tra stato di benessere degli animali allevati e sicurezza alimentare, efficienza produttiva e reddito aziendale

Qualità dell'ambiente di allevamento: la maggior parte dei contaminanti ambientali (molecole chimiche, batteri, tossine funginee, etc.) riesce a percorrere la catena alimentare e a trasferirsi nei prodotti di origine animale (carne e latte)

Rintracciabilità di filiera: tracciare il processo produttivo di un alimento di origine animale permette di individuare la responsabilità di tutti coloro che contribuiscono all'ottenimento del prodotto e la provenienza delle materie prime che entrano nel processo produttivo, i metodi di produzione, i processi di lavorazione, le modalità di trasporto e di conservazione adottate.

IGIENE E BUONE PRATICHE NEGLI ALLEVAMENTI OVICAPRINI

L'allevatore ha l'obbligo di garantire che i propri animali vengano allevati secondo le buone pratiche di allevamento e la normativa vigente, quindi risulta necessario che vengano rispettate le seguenti disposizioni:

- **Utilizzare acqua potabile o acqua di pozzo analizzata e approvata (Reg. (CE) 852/2004)**

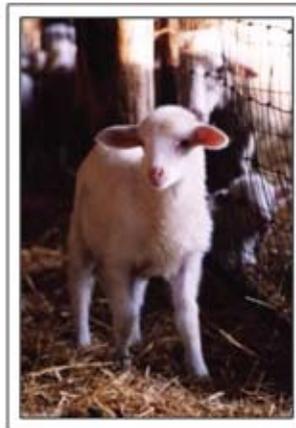
- **Garantire l'igiene e la sanità degli animali e dei loro prodotti (Reg. (CE) 853/2004):**

- Stato sanitario degli animali
- Gestione corretta dei farmaci
- Igiene dei locali e delle attrezzature
- Igiene della mungitura



- **Garantire i requisiti di igiene degli alimenti somministrati ai capi allevati (Reg. (CE) 178/2002):**

L'allevatore ha la responsabilità di prevenire la contaminazione biologica, chimica e fisica dei mangimi, anche in fase di pascolamento.



- **Eeguire i controlli analitici sul latte crudo, per assicurarsi che il prodotto abbia le seguenti caratteristiche:**

- Rispetti i limiti di carica batterica e cellule somatiche disposti dal Reg. (CE) 853/2004
- Non sia veicolo di agenti patogeni trasmissibili all'uomo
- Non contenga contaminanti ambientali o residui farmacologici in quantità superiori ai limiti imposti per legge.

Carica batterica per latte da trasformare: $\leq 1.500.000$ ufc/ml

Carica batterica per prodotti a latte crudo: ≤ 500.000 ufc/ml

Per la verifica della carica batterica totale devono essere effettuate analisi su campioni di latte prelevati nell'arco di tutta la lattazione sui quali verrà poi effettuata la media geometrica.

I campioni del latte di massa potranno essere eseguiti in regime di autocontrollo dall'allevatore oppure dagli operatori dediti alla trasformazione del latte.

Le analisi devono essere eseguite da laboratori accreditati e gli esiti devono essere messi a disposizione del Servizio Veterinario in fase di controllo.

- **Attivare i protocolli di rintracciabilità per il latte e per i mangimi:**

- Tutti gli animali devono essere identificabili mediante marchi auricolari
- E' necessario individuare i fornitori dei mangimi
- E' importante individuare le imprese alle quali è stato venduto il latte crudo, per poter effettuare il richiamo del latte nel caso in cui vengano riscontrate delle non conformità

Aggiornare e mettere a disposizione i registri e tutta la documentazione richiesta dal Servizio Veterinario in fase di controllo.

La documentazione che deve essere presente necessariamente in azienda è di seguito descritta:

1. Registrazione dell'azienda
2. Planimetria aziendale che identifichi le strutture, i locali e le attrezzature
3. Contratto di fornitura dell'acqua potabile o esiti annuali delle analisi sulle acque di pozzo
4. Registrazione dei capi all'anagrafe ovicaprina
5. Manuale di corretta prassi igienica e documentazione di tutti i processi di pulizia e disinfezione di locali e attrezzature nonché di disinfestazione e derattizzazione aziendale
6. Registro dei Trattamenti e Registro Scorte
(o Registro Unificato (Art 80 del D.Lgs 193/2006))
7. Referti analitici sul latte crudo
8. Documentazione relativa ai trattamenti agro-chimici
9. Registro dei fornitori delle materie prime e dei mangimi
10. Registro della consegna del latte crudo, con aggiornamenti relativi ai quantitativi consegnati

Riferimenti bibliografici:

- Ronchi B. et al. (2008); Pacchetto igiene nell'allevamento degli ovini e dei caprini.

La Scheda Tecnica è stata prodotta in collaborazione con la Dott.ssa Castagneri Rachele