

Relazione tecnica allegata alla DUAAP della ditta _____

località allevamento _____ **Comune di** _____

codice aziendale(se già attribuito) IT ____/____/____

ai fini della registrazione come produttore primario di latte crudo, ex art. 6 Regolamento CE n. 852/2004.

1) Specie animali allevate:

ovini, caprini, bovini, bufalini

2) numero capi allevati per categoria:

arieti _____, pecore _____, saccaie _____, agnelli _____,
becchi _____, capre _____, saccaie _____, capretti _____,
tori _____, vacche _____, vacchette, _____, vitelli _____,
bufali _____, bufale _____, annutoli _____

3) tipologia dell'allevamento praticato:

brado, semi-brado, intensivo, confinato, altro: _____

4) l'azienda:

pratica, non pratica la transumanza e o la monticazione;

se praticata: verso località dello stesso Comune;

verso località di altro Comune, (indicare quale Comune _____);

5) l'azienda:

ha adottato, | non ha adottato un manuale di corretta prassi igienica/procedure di autocontrollo;

6) il ciclo produttivo (riferito alla lattazione) è:

stagionale, annuale continuato;

7) l'azienda è ubicata in vicinanza di:

centri abitati, strade provinciali o nazionali, corsi o specchi d'acqua, industrie, altri allevamenti;

8) dimensioni interne dei locali di allevamento (destinati al ricovero degli animali) mq _____;

9) numero massimo di animali che si intende detenere contemporaneamente _____;

10) mq disponibili/animale allevato (mq totali dei locali / numero animali ricoverati) _____;

11) il pavimento dei locali di stabulazione degli animali è realizzato in:

sterrato, cemento, clinker, altro _____;

12) nel locali di allevamento la lettiera è :

presente, non presente,

se presente è costituita da: _____;

ed è rigovernata con le seguente frequenza _____;

13) la concimaia è :

presente, non presente,

se presente costruita con _____;

14) i reflui di lavorazione prodotti nell'azienda vengono stoccati e maturati in:

vasca di accumulo, concimaia, impianto di ossidazione totale, altro _____;

15) l'illuminazione dei locali di allevamento è:

naturale (porte, finestre), artificiale(illuminazione elettrica);

16) la ventilazione dei locali di allevamento è:

naturale (porte, finestre, cupolini,), artificiale(ventole);

17) i locali di allevamento vengono:

lavati, disinfettati, disinfestati con la seguente frequenza _____;

18) la mungitura degli animali viene effettuata:

in spazi all'aperto, nello stesso locale dove vengono ricoverati gli animali, in un apposito locale di mungitura;

19) per la mungitura degli animali si utilizza:

sistema di mungitura a mano, impianto di mungitura automatico;

20) per lo stoccaggio refrigerato del latte (se effettuato) viene utilizzato:

tank di refrigerazione aziendale della capacità di litri _____;

21) frequenza di conferimento del latte agli stabilimenti o agli intermediari:

1 volta al giorno, 2 volte al giorno ogni due giorni, ogni tre giorni, altro _____(frequenza);

22) stabilimento di conferimento o intermediario _____

_____;

23) quantità di latte prodotta annualmente (in litri) _____;

24) nell'azienda: sono presenti, non sono presenti strutture/locali di stoccaggio degli alimenti per gli animali,
se presenti, sono costituiti da:

magazzino di stoccaggio separato, fienile,
altro _____;

25) il sistema di distribuzione automatico degli alimenti se presente è rappresentato da:

carro miscelatore, sistema a coclea, mangiatoia,
altro _____;

26) modalità di approvvigionamento idrico:

sorgenti, pozzi artesiani, fiumi, laghi, rete idrica pubblica, altro _____;

27) il sistema di distribuzione dell'acqua di abbeverata è rappresentato da:

abbeveratoio a vasca, abbeveratoio a tazza, altro _____;

indicare il numero dei dispositivi di erogazione dell'acqua di abbeverata:

abbeveratoi a vasca n. ____, abbeveratoi a tazza n. ____, altro _____ n. _____;

28) per la gestione dell'allevamento:

ci si avvale, non ci si avvale della consulenza tecnica agronomica,
se si, da parte di _____;

29) il veterinario aziendale è il Dr _____;

30) la gestione separata degli animali eventualmente affetti da una malattia trasmissibile all'uomo attraverso il latte o da una malattia che può contaminare il latte viene garantita attraverso:

isolamento dei capi in apposito locale, isolamento dei capi in apposito reparto dell'allevamento,
altro _____;

31) gli animali vengono controllati giornalmente in occasione della somministrazione degli alimenti e della mungitura;

32) per la contenzione degli animali in occasione di interventi sanitari vengono adottate le seguenti modalità :

esiste un locale/reparto appositamente dedicato, quando necessario viene realizzato un reparto dedicato.

_____ li _____

In fede
