RELAZIONE FINALE di SINTESI
PROGETTO BURLACCO
Coordinatore: Prof. Martino CASSANDRO

PERIODO DI REALIZZAZIONE DEL PROGRAMMA: 30 mesi dal OTT 2009 ad APR 2012, come da Decreto n. 877 del 07/04/2009

Riassunto

Il progetto BURLACCO ha permesso di predisporre una filiera lattiero-casearia per la produzione di formaggio Morlacco di Vacca Burlina. Gli obiettivi proposti e raggiunti dell'Associazione temporanea d'Impresa (A.T.I.) costituita dal Dipartimento di Scienze Animali dell'Università di Padova, dall' Associazione Allevatori di Treviso, dall' Associazione Provinciale Produttori Latte del Veneto e dal Caseificio Basso SRL sono stati quelli di creare una rete per la trasformazione del latte di sola vacca Burlina al fine di aumentare la redditività dell'allevamento di questa razza autoctona veneta a rischio di estinzione. In particolare si è analizzato lo stato attuale della popolazione bovina in questione, si è predisposto un Disciplinare Tecnico di rintracciabilità di filiera del Morlacco di Vacca Burlina necessario per l'eventuale certificazione dello stesso, si sono attuati diversi eventi di divulgazione del prodotto e della sua storia e si sono studiati i più idonei metodi di tracciabilità. Le prospettive future prevedono l'applicazione di quanto predisposto fin'ora e l'aumento del numero di aziende aderenti a tale progetto.

Abstract

The BURLACCO project allowed to establishing a dairy food chain for the production of Morlacco cheese of Burlina cow. The proposed objectives and the achievements of the Temporary Business Association (A.T.I.) formed by the Department of Animal Sciences of University of Padua, by the Provincial Breeders Association of Treviso, by the Provincial Association of Milk Producers of Veneto Region and by the Basso SRL dairy were to create a network for the processing of Burlina's milk in order to increase the profitability of this Veneto's native cattle breed, which is at risk of extinction. In particular, it was analyzed the current status of this cattle population, it was prepared a Technical Manual of the production of Burlina's Morlacco necessary for the eventual certification of the product, they were carried out a lot of events for the dissemination of the product and its history and they were studied the most suitable methods of its traceability. For the future, it is desirable to apply what was done so far and to increase the number of the farms participating in the project.

Relazione

Il progetto Burlacco ha riguardato la specie BOVINA e nello specifico la razza a limitata diffusione chiamata BURLINA.

I soggetti attuatori del WP sono stati il DIPARTIMENTO DI SCIENZE ANIMALI (ora dal 1 gennaio 2012 DAFNAE – Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente) nella figura del coordinatore di progetto Prof. Martino Cassandro, l'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE ALLEVATORI DI TREVISO, l' ASSOCIAZIONE PROVINCIALE PRODUTTORI LATTE DEL VENETO ed il CASEIFICIO BASSO SRL.

Gli obiettivi puntuali del progetto sono stati:

- creazione di una filiera lattiero-casearia che utilizzi solamente il latte di razza Burlina per la produzione di un prodotto monorazza denominato “Morlacco di Vacca Burlina”;
- predisposizione di un disciplinare di produzione da concordare con i componenti della filiera;
- promozione del prodotto ottenuto comunicando la distinzione dagli altri formaggi e attuando una politica di prezzo che valorizzi il latte di Burlina allo scopo di riconoscere un valore aggiunto agli allevatori;
- studio sulla modalità più opportuna di rintracciabilità della filiera e attuazione della stessa per prevenire eventuali frodi di mercato.

Le azioni di accompagnamento a tale programma prevedono:

- Divulgazione dei risultati mediante incontri e workshop dedicati;
- Corso di formazione dei vari attori della conservazione (allevatori, tecnici, ricercatori);
- Integrazione con altre azioni eventualmente attive o in attivazione da parte di realtà locali e non.

Con questo progetto si è voluto valorizzare il latte di Burlina ottenendo un maggiore valore aggiunto dalla vendita del formaggio Morlacco, ripartire questo incremento in modo equo lungo tutta la filiera in modo da incentivare l’allevamento rendendolo più competitivo e garantire così la conservazione e la tutela di questa razza.

Le aziende coinvolte hanno dovuto garantire i seguenti criteri:

- aziende monorazza con bovine di razza Burlina;
- aziende multi razza che si impegnano a differenziare il latte di Burlina;
- aziende che presentano un livello sanitario che rispetti le normative vigenti (contenuto di cellule somatiche nel latte < 400.000 n/ml).

Il caseificio trasformatore, aderente al progetto, si è impegnato a vendere il Morlacco di vacca Burlina ad un prezzo superiore del Morlacco normale. Si è suggerito 1 Euro al chilogrammo in più rispetto al Morlacco normale, che tenendo conto di una resa del latte in formaggio attorno all’11%, equivale ad un ricavo lordo aggiuntivo pari a o,11 Euro/kg di latte. Questo valore aggiunto viene poi equamente ripartito metà all’allevatore (per valorizzare il latte di Burlina e per compensare i maggiori costi di separazione del latte e di energia elettrica per il tank refrigerante aggiuntivo in aziende miste) e per metà al trasformatore (per compensare i maggiori costi di raccolta, lavorazione e commercializzazione separata del latte e del Morlacco di vacca Burlina) così da avere in questo caso un prezzo consegnato all’allevatore pari al + 0,05 Euro/kg per il latte di Burlina rispetto al prezzo pagato per il latte “standard”.

Il caseificio aderente, o l’intera filiera, si è inoltre impegnato a garantire:

- lavorazione separata del latte di Burlina, e quindi produzione con 100% di latte monorazza;
- stagionatura superiore al Morlacco comunemente commercializzato e quindi arrivare fino a 1,5-2 mesi in modo che il prodotto riesca ad esprimere tutte le sue potenzialità organolettiche;
- il prodotto finale sia di ottimo livello dal punto di vista sensoriale;

- in caso di certificazione, l'osservanza del "Disciplinare Tecnico di rintracciabilità di filiera del Morlacco di Vacca Burlina" (Allegato 1) redatto e proposto dagli enti del progetto.

Al fine di fornire ai clienti un ulteriore elemento di affidabilità, si è proposto di certificare il prodotto secondo i requisiti ed i criteri definiti dalla norma UNI EN ISO 22005:2008*: la rintracciabilità di filiera dei mangimi e alimenti – I principi generali e requisiti di base per una progettazione e implementazione del sistema,* rendendo così rintracciabile il "Morlacco di vacca Burlina". Solo un sistema di rintracciabilità di filiera e di prodotto certificato, può essere in grado di seguire, in modo più efficace ed efficiente di quanto richieda la normativa cogente, la storia del prodotto mediante l'identificazione e registrazione dei flussi materiali e delle organizzazioni che concorrono alla formazione, commercializzazione e fornitura del prodotto. Inoltre si è voluto dare trasparenza sull'origine delle materie prime utilizzate ed il percorso dell'alimento/ingrediente attraverso tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, offrendo un'ulteriore garanzia di trasparenza a sostegno degli obiettivi di sicurezza e qualità del prodotto e di correttezza delle informazioni fornite, quale assunzione di responsabilità nei confronti del cliente consumatore, quali ad esempio:

- migliorare complessivamente l'efficacia, la produttività e la redditività dell'organizzazione;
- adempiere alle normative vigenti in tema di rintracciabilità;
- facilitare l'eventuale ritiro e/o richiamo dei prodotti;
- supportare la sicurezza alimentare e gli obiettivi di qualità, anche agevolando la ricerca delle cause di non conformità in eventuale casi di difettosità del prodotto finito;

ed inoltre, migliorare le informazioni per i clienti/consumatori assicurando:

- l'origine della materia prima (latte di sola vacca Burlina);
- la sede della trasformazione casearia (caseificio aderente).

Per fornire linee guida chiare ed applicabili alle aziende, ai trasportatori del latte e al caseificio trasformatore aderenti al progetto, si è prodotto il Disciplinare Tecnico di rintracciabilità di filiera del Morlacco di Vacca Burlina (Allegato 1), la Scheda Tecnica del prodotto (Allegato 2) e gli Accordi di Filiera, documenti che pongono le basi per l'iter di certificazione. Il sistema di rintracciabilità si estende dunque alle fasi di produzione, stoccaggio e conservazione del latte crudo nella stalla, al trasporto al caseificio, alla caseificazione, maturazione e spedizione prodotto. Attualmente il latte di vacche di razza Burlina risulta conferibile da sole 2 aziende di dimensioni piccole e medie per un totale di circa 45 q.li di latte al giorno; giungendo crudo in caseificio tutti i giorni, dove viene stoccato o trasformato direttamente. Il numero di aziende potenzialmente aderenti è superiore, e ci si auspica aderiscano al progetto quanto prima, uniformandosi ai requisiti richiesti: azienda monorazza Burlina o, per aziende multi razza, separazione del latte Burlino dal restante.

Al fine di identificare il Morlacco di vacca Burlina, oltre alla proposta della certificazione secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008, si è proceduto con l'individuazione di un logo ufficiale (Figura 1) per il formaggio Morlacco di Vacca Burlina, segno che serve ad

esprimere l'identità e l'immagine con l'essenza del prodotto e di una pelure (Allegato 2) da apporre sul prodotto affinché questo formaggio sia correttamente identificato dal consumatore e non confuso con altri prodotti similari.
Per attirare l'attenzione del consumatore sul prodotto "Morlacco di Vacca Burlina" sono state realizzate delle locandine promozionali (Figura 2) in cui le immagini presenti riassumono i diversi aspetti che rappresentano e caratterizzano il prodotto:

- il Monte Grappa dalla quale deriva la ricetta tradizionale del Morlacco;
- la lavorazione artigianale;
- l'area di produzione all'interno della Regione Veneto;
- la stagionatura e conservazione dello stesso;
- il logo;
- il formaggio Morlacco con apposita pelure come carta d'identità.

Morlacco
di Vacca Burlina®

(Figura 1)

(Figura 2)

Per valorizzare il formaggio Morlacco di Vacca Burlina sono state attivate le seguenti manifestazione ed eventi specifici, in ambito territoriale:

- un Mare di Latte e Formaggi, Caorle (VE) (Foto 1);

(Foto 1)

- rassegna dei formaggi del Grappa, Campocroce di Borso del Grappa (TV) (Foto 2);

(Foto 2)

- tortellini e dintorni, Valeggio sul Mincio (VR) (Foto 3);

(Foto 3)

- septemberfest, Bibione (VE);
- il Peso della Piazza, Vas (BL).

Questa serie di eventi proposti e condotti dall'Associazione Provinciale Produttori Latte del Veneto ha consentito la divulgazione di vari aspetti legati al Morlacco di vacca Burlina, quali ad esempio la caseificazione, la degustazione, e l'utilizzazione dello stesso per la preparazione di diversi piatti tipici e tradizionali, cercando di estendere quest'azione anche a turisti e ad altre Regioni, sottolineando la qualità ed il legame con il territorio di questo formaggio.

Come ulteriore passo nel quadro di sviluppo, lancio e promozione del nuovo prodotto "Morlacco di vacca Burlina" ci si è anche posti il problema della tutela dello stesso, analizzando le possibili strade per poterla assicurare, in termini di tracciabilità. I sistemi di tracciabilità studiati sono stati quello documentale, quello che prevede l'uso di placche di caseina e quello che considera l'impiego di tracciante esogeno naturale (sistema Authentifood ®) applicato al formaggio al momento della marchiatura con inchiostro o etichettatura. L'applicazione di un sistema di tracciabilità consente di caratterizzare, distinguere e salvaguardare particolari prodotti alimentari legati ad una particolare razza, distinguendoli da tutti gli altri e di ridurre i casi di frode alimentare, per incrementare la fiducia del consumatore nell'azienda creandone una sorta di fidelizzazione. Dallo studio è emersa l'esigenza di un regolare controllo dell'ente promotore del progetto in sede di

trasformazione del latte, ottenibile ad esempio con l'applicazione della Certificazione di Rintracciabilità di filiera, in applicazione del "Disciplinare Tecnico di rintracciabilità di filiera del Morlacco di Vacca Burlina" proposto. Il sistema documentale è risultato quello più facile da realizzare ma a volte la rintracciabilità può essere difficoltosa da realizzarsi nel breve tempo. Per questo si sostiene anche l'utilizzo della tecnica che prevede il tracciante esogeno, dato che il codice genetico di un individuo è unico e quindi quasi impossibile da imitare. L'applicazione di materiale genetico esogeno può essere rapida e facilmente applicabile su larga scala creando una serie di laboratori di analisi genetica accreditati che potrebbero svolgere le analisi sul prodotto e che conoscono la sequenza originaria del materiale genetico distribuito sul formaggio, potendo cosi garantire l'originalità o meno del prodotto.

Quali prospettive future per le azioni di conservazione si auspica che vi sia una continuità nelle azioni promosse e sostenute in sede di questo progetto. In particolare si pensa alla possibilità di aumentare il numero di aziende da inserire nella filiera di produzione del Morlacco di Vacca Burlina, al fine di incentivare e sostenere l'allevamento di questa razza a rischio di estinzione garantendo un reddito sufficiente agli allevatori. L'applicazione della certificazione di rintracciabilità di filiera di tale prodotto sarebbe un passo significativo verso questo obiettivo, successivamente al quale non dovrebbero poi mancare ulteriori eventi di sensibilizzazione e divulgazione verso il bacino di potenziali clienti. Aggiungendo inoltre un sistema di tracciabilità del prodotto, oltre che di rintracciabilità, si conferirebbero al Morlacco di vacca Burlina caratteristiche e proprietà di un vero prodotto di nicchia.
Altra prospettiva futura da prevedere potrebbe riguardare la possibilità di creare un nuovo prodotto più stagionato e che completi l'offerta del Morlacco di vacca Burlina creando con lo stesso sistema il "BASTARDO di VACCA BURLINA" prodotto che prevede una stagionatura superiore del MORLACCO e che oggi si trova sul mercato senza nessuna associazione con la popolazione bovina di vacca Burlina.

Allegato 1 - Indice del Disciplinare Tecnico di rintracciabilità di filiera del Morlacco di Vacca Burlina

Associazione Temporanea di Impresa

"Creazione e valorizzazione di una filiera di Morlacco di Vacca Burlina"

costituita da:

Dipartimento di Scienze Animali dell'Università di Padova (DSA)

Associazione Provinciale Allevatori di Treviso (A.P.A.TV)

Associazione Provinciali Produttori Latte del Veneto (A.Pro.La.V.)

Caseificio Basso SRL

Sede legale	35122 PADOVA, Via 8 Febbraio, 2
Tel	049 8272666
Fax	049 ----------
Cell	----------
Codice fiscale e Partita IVA	C.F. 80006480281 P.I. 00742430283
Iscrizione Ufficio Entrate di Padova	N.9274 Serie 1T 28/05/2010
Legale rappresentante	Cassandro Martino
Aziende aderenti	vedi elenco

Disciplinare Tecnico di rintracciabilità di filiera del Morlacco di Vacca Burlina in conformità alla norma UNI EN ISO 22005/2008

Edizione 01 – Giugno 2011

Verificato e approvato dal rappresentante legale_____

Lista di revisione

REV	DATA	DESCRIZIONE MODIFICA
01	06/2011	Prima emissione

Il presente manuale è di proprietà dell' ATI "Creazione e valorizzazione di una filiera di Morlacco di Vacca Burlina" e non può essere consegnato o dato in visione a persone, enti e/o organizzazioni senza il formale permesso di RL.

INDICE

1 GENERALITA' 4
1.1 MOTIVAZIONE ED OBIETTIVI DEL PROGETTO 4
1.2 CAMPO DI APPLICAZIONE 4
1.3 DESCRIZIONE DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE 5
1.4 DOCUMENTI DI RIFERIMENTO 5
1.5 DEFINIZIONI ED ACRONIMI 6
2 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO e CARATTERISTICHE COMMERCIALI 6
2.1 Aspetti generali 6
2.2 Modalità di identificazione univoca del prodotto oggetto di certificazione: 7
2.3 Formaggio Morlacco di Vacca Burlina 7
2.4 CARATTERISTICHE REGOLAMENTARI E NORMATIVE 7
2.5 REQUISITI DI RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO 7
3 DESCRIZIONE DEL PROCESSO 8
3.1 Diagramma di flusso latte 8
3.2 Diagramma di flusso formaggio 9
3.3 Settori operativi, responsabilità, requisiti e flussi materiali 10
4 GESTIONE DELLE INFORMAZIONI 11
5 PROCEDURE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' 12
6 GESTIONE DEGLI ASPETTI RELATIVI ALLA SICUREZZA IGIENICO SANITARIA DELLE PRODUZIONI 13
7 MONITORAGGI E VERIFICHE 13
7.1 Generalità 13
7.2 Operatività 14
7.3 Individuazione dei punti critici di rintracciabilita' aziendale e loro gestione 15
8 INDICATORI CHIAVE DI PRESTAZIONE 15
9 PIANO DI VERIFICA DELL'EFFICACIA 17
10 GESTIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI E DEI RECLAMI 20
10.1 Gestione dei prodotti non conformi 20
10.2 Gestione dei reclami 20
10.3 Ritiro e richiamo e dei prodotti venduti 20
10.4 Azioni correttive, preventive e miglioramento 21

11 RESPONSABILITA' FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE 21

12 VERIFICHE ISPETTIVE INTERNE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ 21

13 RIESAME DELLA DIREZIONE 22

14 SISTEMA DOCUMENTALE 23

14.1 Generalità 23

14.2 Manuale di rintracciabilità aziendale e documenti collegati 23

14.3 Documenti di origine esterna 23

14.4 Gestione della documentazione del sistema di rintracciabilità 24

Allegato 2 – Scheda Tecnica del Morlacco di Vacca Burlina

ATI "Creazione e valorizzazione di una filiera di Morlacco di Vacca Burlina"	SCHEDA TECNICA	Rev. 01
		Emissione: Giugno 2011
	FORMAGGIO MORLACCO DI VACCA BURLINA	Pag 1 di 1

PRODOTTO: FORMAGGIO	
Denominazione	FORMAGGIO MORLACCO DI VACCA BURLINA
Tipologia	Formaggio ottenuto da latte vaccino da animali di razza Burlina, latte intero pastorizzato, a pasta molle e cruda.
Dimensioni	Forma cilindrica con facce piane o leggermente convesse del diametro di 28-35 cm, scalzo di altezza variabile da 8-10 cm, peso 7/8 kg
Descrizione del prodotto a 20 giorni	Crosta: sottile di colore paglierino chiaro canestrata e non edibile. Pasta: compatta di colore bianco avorio, occhiatura piccola, eterogenea e diffusa. Odore e aroma: di buona complessità con sentori di latte, di yogurt e di foraggi freschi. Sapore: piacevolmente salato, leggermente acidulo. Struttura: molle, pastosa, poco elastica, solubile e leggermente umida.
Ingredienti	Latte vaccino, caglio, sale e fermenti lattici.
Maturazione	Il prodotto è idoneo alla consumazione dopo almeno 20 giorni di maturazione e la vendita si protrae fino al massimo di 60 giorni di stagionatura.
CARATTERISTICHE CHIMICHE INDICATIVE A 20 GIORNI	
Grasso	Circa 24,00%
Proteine	Circa 22,00 %
Umidità	Circa 50,00%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DI LEGGE	
Conservazione e immagazzinamento	Conservazione in luogo asciutto, al riparo dalla luce, lontano da fonti di calore alla temperatura compresa tra 10° e 12°C.
Lotto	Data di produzione
Informazioni per il consumo	Da conservare in frigo ad una temperatura di circa 4°C. Da vendersi al pezzo o al taglio.

ATI **"Creazione e valorizzazione di una filiera di Morlacco di Vacca Burlina"**	**SCHEDA TECNICA**	Rev. 01 Emissione: Giugno 2011
	FORMAGGIO MORLACCO DI VACCA BURLINA	Pag 1 di 1

PELURE UFFICIALE