

ACCREDITAMENTO

Il Laboratorio ARA-ER ha ottenuto la concessione dell'accREDITAMENTO per le analisi di *grasso, proteine e cellule somatiche nel latte vaccino* da parte di ACCREDIA (Ente unico nazionale di AccredITAMENTO) nel mese di Dicembre 2012 con il numero 1317.

Nel mese di Ottobre 2013 è stata ottenuta la concessione dell'accREDITAMENTO per la determinazione della *carica batterica totale nel latte vaccino* con metodo automatico (Bactoscan).

Secondo quanto definito in specifica convenzione, ACCREDIA provvede ad effettuare le necessarie attività per verificare la persistenza dei requisiti per l'AccREDITAMENTO e le specifiche competenze gestionali e tecniche del Laboratorio in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".

Come definito nella Politica per la Qualità aziendale, il personale del Laboratorio è consapevole del proprio ruolo nel raggiungimento degli obiettivi di miglioramento stabiliti e si attiene a quanto definito nel proprio Manuale di Gestione della Qualità, nelle Procedure Gestionali e Tecniche e nelle Istruzioni operative. La Direzione si impegna peraltro a riesaminare periodicamente il Sistema Qualità per assicurare la sua adeguatezza nel tempo e per monitorare il raggiungimento degli obiettivi.

SIGNIFICATO DELL'ACCREDITAMENTO

ACCREDIA è l'unico organismo nazionale autorizzato dallo Stato a svolgere attività di accREDITAMENTO, valuta la competenza tecnica e l'idoneità professionale dei Laboratori di prova, accertandone la conformità a regole obbligatorie e norme volontarie.

ACCREDIA valuta e accerta la competenza del laboratorio, applicando i più rigorosi standard di verifica del loro comportamento e monitorando continuamente nel tempo le loro prestazioni. ACCREDIA sviluppa una costante e rigorosa azione di sorveglianza sul comportamento dei soggetti accREDITATI, in termini di rispetto delle regole, mantenimento e miglioramento della qualificazione e aderenza all'etica professionale. I provvedimenti sanzionatori, che vanno dal rafforzamento delle attività di sorveglianza, al blocco delle estensioni di accREDITAMENTO, agli obblighi di sospensione o revoca dell'attività di prova, vengono adottati nei confronti dei soggetti inadempienti agli obblighi di cui alle prescrizioni generali e vengono resi pubblici tramite pubblicazione sul sito web di ACCREDIA e nei registri dei soggetti accREDITATI.

L'Organismo di AccredITAMENTO, essendo indipendente e rappresentativo di tutte le parti interessate, garantisce gli utenti, attraverso verifiche tecniche periodiche, sulla competenza ed imparzialità dei Laboratori nella effettuazione delle prove AccredITATE. L'accREDITAMENTO attesta il livello di qualità del lavoro di un Laboratorio di prova, verificando la conformità del suo sistema di gestione e delle sue competenze a requisiti normativi internazionalmente riconosciuti, nonché alle prescrizioni legislative obbligatorie.

Essere conformi ai requisiti richiesti dalla ISO/IEC 17025:2005 significa possedere sia la competenza tecnica richiesta per effettuare le analisi sia un sistema di gestione della qualità, indispensabile per garantire la correttezza del dato analitico e la riferibilità delle misure.

L'accREDITAMENTO è riconosciuto alle prove per le quali il laboratorio ha richiesto e ottenuto l'accREDITAMENTO stesso.

La garanzia di imparzialità e competenza tecnica derivante dall'accREDITAMENTO ACCREDIA è pertanto valida esclusivamente per i servizi di analisi e prova per i quali il Laboratorio è accREDITATO. L'accREDITAMENTO garantisce che i rapporti di prova che riportano il marchio ACCREDIA siano rilasciati nel rispetto dei più stringenti requisiti internazionali in materia di valutazione della conformità, e dietro una costante e rigorosa azione di sorveglianza sul comportamento degli operatori responsabili (Laboratori).

ACCREDIA, in particolare accerta e vigila sui requisiti tecnici ed organizzativi dei Laboratori di prova in modo che siano garantiti i riferimenti metrologici, l'affidabilità e la ripetibilità delle procedure impiegate, l'uso di strumentazioni adeguate, la competenza del personale, l'imparzialità del personale addetto alle prove e del giudizio tecnico emesso dal Laboratorio, secondo quanto previsto dalla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e dalle prescrizioni ACCREDIA.

Il Laboratorio dichiara espressamente di essere responsabile di tutta l'attività svolta e che, in nessun caso, potrà essere imputata ad ACCREDIA, per tale attività, alcuna responsabilità.

I risultati delle prove si riferiscono unicamente ai campioni esaminati ed il rapporto di prova non ha validità di approvazione e/o di certificazione del campione esaminato.

CONDIZIONI GENERALI

Le presenti Condizioni Generali si applicano a tutti i rapporti tra il Laboratorio ARA-ER (sede: Reggio Emilia - Via Casorati 5, sede legale: Granarolo Emilia (BO) - via Roma 89/2, iscritta al registro delle persone giuridiche pag. 96 Volume 1, rappresentata legalmente dal dr. Maurizio Garlappi) ed il Cliente (soggetto giuridico, pubblico o privato, che richiede al laboratorio l'effettuazione di analisi chimiche e/o microbiologiche) a meno di eventuali condizioni particolari convenute tra le parti.

I singoli contratti possono essere formalizzati con:

- per i Soci adesione ai servizi offerti con definizione della tipologia di controllo scelto (per la tipologia si veda estratto del "Disciplinare dei controlli all'attitudine produttiva per la produzione del latte" edito dal Ministero delle politiche agricole e forestali posto a fine documento);
- apposite convenzioni scritte;
- accettazioni di offerte ARA-ER;
- conferimento di campioni con successiva accettazione da parte del Cliente, su modulistica dedicata, delle condizioni di fornitura definite nel presente documento.

OGGETTO DEL CONTRATTO

Rappresenta oggetto del contratto la prestazione di servizi da parte del laboratorio ARA-ER che riguardi l'effettuazione di analisi chimico-fisiche e/o microbiologiche che verranno posti in essere dalla struttura del laboratorio.

CONFERIMENTO CAMPIONI ED INIZIO ANALISI

Il Cliente ha l'obbligo di informare tempestivamente il Laboratorio, nel caso in cui il materiale da sottoporre ad analisi presenti rischi di manipolazione, segnalandone contestualmente le corrette modalità di gestione (eventuale protezione durante la manipolazione o successivo smaltimento).

Sebbene il campionamento non venga effettuato dal Laboratorio ARA-ER ma dal Cliente, il Laboratorio è disponibile a fornire i contenitori idonei allo scopo e le indicazioni sulle modalità di prelievo/conservazione/trasporto dei campioni fino alla consegna in Laboratorio (vedi *Note tecniche per la gestione dei campioni - Laboratorio ARAER*, Allegato n.1 alla PG10), *ma garantirà solo la fase analitica condotta sul campione.*

In linea generale, per inizio analisi si intende l'avvio delle analisi sul campione, entro i tempi massimi previsti dai metodi di prova e garantendo nel frattempo idonea conservazione.

Per quanto concerne le prove accreditate il Laboratorio ARA-ER applica:

1. nel caso di *grasso, proteine, cellule somatiche* i seguenti metodi di prova ufficiali:
 - ISO 9622 - IDF 141:2013: – Milk and liquid milk products - Guidelines for the application of mid infrared spectrometry;
 - UNI EN ISO 13366-2:2007 - Conta delle cellule somatiche – Parte 2: Guida sulle condizioni operative dei contatori fluoro-opto-elettronici.
2. nel caso della *carica batterica totale nel latte* il seguente metodo di prova sviluppato internamente:
 - *Carica batterica totale nel latte con metodo fluoroptoelettronico* (MI21 rev.04 del 02/12/2016), opportunamente validato (mediante valutazione di precisione, accuratezza, incertezza, circuiti interlaboratorio).

Il Laboratorio applica in piena autonomia decisionale, il metodo che ritiene più idoneo in relazione alla matrice a meno di diverse specifiche richieste, segnalate per iscritto prima del conferimento/accettazione del singolo campione.

Nel caso generale in cui si renda quindi necessaria la validazione di metodi di prova interni, il laboratorio fa riferimento a quanto riportato al § 5.4.5 della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.

SUBAPPALTO DELLE PROVE

Il Laboratorio è responsabile verso il Cliente per eventuali prove subappaltate e si impegna a:

- informare preventivamente il cliente ed ottenerne il consenso scritto, qualora il subappalto riguardi prove accreditate;
- verificare la competenza del laboratorio subappaltato nell'esecuzione delle prove in oggetto;
- riportare sul rapporto di prova l'indicazione che la prova è stata eseguita in subappalto.

Si precisa che le prove accreditate sono eseguite esclusivamente all'interno del laboratorio ARA-ER e che non viene subappaltata a laboratori terzi e/o risorse esterne alcuna attività relativa a dette prove o di parti di esse salvo casi di circostanze impreviste.

CONSERVAZIONE DEL CAMPIONE - CAMPIONE RESIDUO

Salvo che non sia stato diversamente convenuto, il Laboratorio ARA-ER non prevede la restituzione del campione o di quanto ne residua dopo l'analisi.

Come specificato nelle *Note tecniche*, i campioni di latte **NON VERRANNO CONSERVATI**, dopo l'effettuazione delle prove, se non dietro richiesta scritta da parte del Cliente.

I campioni di alimenti zootecnici invece, una volta essiccati e macinati, vengono conservati per un massimo di 6 mesi.

Eventuali richieste circa la conservazione/restituzione del campione residuo devono essere indicate sullo specifico modulo d'ordine/accettazione campioni.

RISULTATI ED EMISSIONE DEI RAPPORTI DI PROVA

I risultati delle analisi vengono trasmessi al Cliente a mezzo di *rapporto di prova*.

Il *rapporto di prova* è differente a seconda del tipo di analisi richieste. Si utilizzano:

- per analisi su campioni di latte inerenti i Controlli Funzionali (CCFF), il rapporto di prova **M-PG12/1 Rapporto di prova CCFF**;
- per analisi su campioni singoli e/o lotti che non rientrino nell'ambito dei controlli funzionali o per analisi che richiedono tempi di esecuzione e/o operatività più complesse (es. LDG, analisi microbiologiche), il rapporto di prova **M-PG12/2** (per le analisi non accreditate) o **M-PG12/4** (per le analisi accreditate) **Rapporto di prova Analisi Latte**;
- per le analisi relative alla ricerca e identificazione delle varianti genetiche delle caseine del latte il rapporto di prova **M-PG12/5 Rapporto di prova Varianti Genetiche**;
- per le analisi pertinenti al Laboratorio Alimenti Zootecnici, il rapporto di prova **M-PG12/3 Rapporto di prova/varie**;
- per le analisi pertinenti al settore biologia molecolare, il rapporto di prova **M-PG12/7 Rapporto di prova Biologia Molecolare**.

Normalmente, i rapporti di prova vengono emessi su formato predefinito e secondo le seguenti regole generali:

- i rapporti di prova vengono emessi in unico esemplare;
- i rapporti di prova vengono inoltrati al Cliente via mail o via fax mentre l'originale viene trattenuto a disposizione.
- i rapporti di prova si riferiscono ai soli risultati analitici;
- i rapporti di prova con il logo dell'ente di accreditamento, vengono emessi solo se presenti prove accreditate ed in conformità alle specifiche indicate nel documento ACCREDIA RG-09 *Regolamento per l'utilizzo del marchio*

ACCREDIA con particolare riferimento al paragrafo 5 - Prescrizioni per l'uso del marchio da parte dei soggetti accreditati;

- tutte le informazioni contenute nel rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al materiale sottoposto ad analisi e ai parametri analizzati;
- è vietata la duplicazione parziale dei rapporti di prova senza la preventiva autorizzazione scritta del Laboratorio ARA-ER;
- il Laboratorio ARA-ER provvede alla *conservazione dei rapporti di prova sia in formato elettronico che in formato cartaceo nonché delle registrazioni relative alle prove (es. dati grezzi) per 4 anni.*

Ogni scostamento da quanto sopra indicato, dovrà essere espressamente richiesto per iscritto prima dell'accettazione e concordato col Laboratorio ARA-ER.

OBBLIGO DI RISERVATEZZA E INFORMAZIONI VARIE

Le parti si obbligano a mantenere verso terzi la massima riservatezza e il segreto d'ufficio su quanto concerne la struttura organizzativa aziendale dell'altra parte, la documentazione relativa al contratto e ogni altra informazione di cui venissero a conoscenza in occasione del contratto medesimo (anche dopo risoluzione).

Ciascuna parte, in particolare, prenderà ogni necessaria precauzione al fine di salvaguardare il segreto d'ufficio ed imporrà tale obbligo ai propri dipendenti e/o collaboratori, ivi compresi quelli delle aziende terze, vietando loro ogni uso abusivo delle informazioni ricevute.

RECLAMI

Il Laboratorio ARA-ER non accetta reclami trascorsi 15 giorni di calendario dalla data di consegna del rapporto di prova. Eventuali reclami del Cliente non possono costituire motivo per evitare o ritardare le obbligazioni a suo carico.

CONDIZIONI ECONOMICHE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

Per quanto concerne le condizioni economiche e le modalità di pagamento relative alle prestazioni offerte del Laboratorio ARA-ER, il Cliente dovrà fare riferimento all'Amministrazione la cui sede attuale è via Roma, 89/2 loc. Viadagola - 40057 Granarolo dell'Emilia – BOLOGNA

tel: 051-760600 fax: 051-760484 e-mail: amministrazione@araer.it.

TUTELA DELLA PRIVACY

In ossequio al D. Lgs. n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), il Laboratorio ARA-ER informa che potranno essere raccolti dati che riguardano il Cliente, da utilizzare ai fini dello svolgimento dell'attività inerente al contratto di prestazione di servizi.

In relazione al trattamento di tali dati il Cliente potrà esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del menzionato D. Lgs. n. 196/2003.

Tali dati sono trattati mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con garanzia di sicurezza e riservatezza e con impegno a non diffonderli o comunicarli a terzi estranei.

DG DISR
Prot. Uscita del 07/03/2013
Numero: 0004392
Classifica:



*Ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE EUROPEE ED INTERNAZIONALI E DELLO SVILUPPO RURALE
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO RURALE
DISR VII – Produzioni animali

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la legge 15 gennaio 1991, n.30 sulla “Disciplina della riproduzione animale”;

VISTO l’art. 3, comma 2, della legge sopra citata con il quale viene stabilito che vengono svolti dall’Associazione Italiana Allevatori i controlli delle attitudini produttive per ogni specie, razza o tipo genetico in conformità ad appositi disciplinari;

VISTA la legge 3 agosto 1999, n.280 concernente “Modifiche ed integrazioni alla legge 15 gennaio 1991, n.30, recante discipline della riproduzione animale, anche in attuazione della direttiva 94/28/CE del Consiglio del 23 giugno 1994”;

VISTO il D.M. n.1565 del 28.01.2013 con il quale è stato approvato e vistato il testo del disciplinare dei controlli dell’attitudine produttiva per la produzione del latte nelle specie bovina, bufalina, ovina e caprina;

VISTA la lettera n.930 del 22.02.2013, con la quale l’Associazione Italiana Allevatori ha comunicato che, per mero errore, una parte del testo del predetto disciplinare, il comma 2 dell’art.7, già trasmesso con nota n.227 dell’11.01.2013 e non oggetto di alcuna modifica, non era stato trascritto e pertanto, nel trasmettere il testo corretto, ha pregato quest’Amministrazione di prenderne atto;

RITENUTO di annullare il predetto DM n1565 del 28/01/2013, compreso il testo del disciplinare ad esso allegato, e procedere, contestualmente, ad approvare e vistare il testo del disciplinare corretto, trasmesso con la sopra indicata nota AIA n.930 del 22/02/2013;

DECRETA :

ART.1 - E' annullato il D.M. n.1565 del 28.01.2013 e con esso il testo del disciplinare ad esso allegato;

ART.1 – E’approvato e vistato il testo del disciplinare dei controlli dell’attitudine produttiva per la produzione del latte nelle specie bovina, bufalina, ovina e caprina, costituito da 20 articoli, giusto testo allegato al presente decreto (allegato A).

Roma, li

7 MAR. 2013

Il Direttore Generale
(Giuseppe Cacopardi)

DM modifiche disciplinare LATTE 2012 bis

ART. 14

1. Le modalità ammesse di controllo sono:

A4: Vengono controllate tutte le mungiture giornaliera. E' effettuato solo su richiesta del conduttore dell'azienda. Il campione di latte viene prelevato seguendo un'alternanza mattina/sera o sera/mattina nei successivi controlli della lattazione. Il giorno della prima mungitura determina la data del controllo e la produzione giornaliera è ottenuta sommando le produzioni rilevate in ciascuna mungitura;

AJ: Viene controllata solo una mungitura giornaliera, ma viene recuperata dall'apparecchio di registrazione del lattometro aziendale la produzione di latte della stessa fattrice nella mungitura precedente, nelle due mungiture precedenti nel caso di tre mungiture giornaliera, o nelle tre mungiture precedenti nel caso di quattro mungiture giornaliera. Il campione di latte viene prelevato durante la mungitura controllata seguendo un'alternanza mattina/sera nei successivi controlli della lattazione. Il giorno di mungitura con la presenza del controllore determina la data del controllo e la produzione giornaliera viene ottenuta sommando la produzione misurata nella mungitura controllata con la produzione della mungitura o delle mungiture precedenti registrate dal lattometro automatico;

AT: Viene controllata una sola mungitura giornaliera in modo alternato tra mattina e sera lungo la lattazione; ove possibile viene recuperata dall'apparecchio di registrazione della mungitrice aziendale l'ora di inizio della mungitura precedente della medesima fattrice, o delle due mungiture precedenti nel caso di tre mungiture o delle tre mungiture precedenti nel caso di quattro mungiture giornaliera. Il campione di latte viene prelevato durante la mungitura controllata. Il giorno di mungitura con la presenza del controllore determina la data del controllo e la produzione giornaliera viene ottenuta moltiplicando le produzioni misurate in una mungitura per i coefficienti approvati dal CTC su proposta dell'Ufficio centrale. Detti coefficienti tengono conto, se disponibili, degli orari individuali di mungitura;

AC: Riservato esclusivamente alle specie ovina, questo tipo di controllo prevede il controllo di un'unica mungitura giornaliera, la misura del volume di latte complessivamente prodotto in azienda nella medesima mungitura, la registrazione del volume di latte prodotto nella mungitura precedente, e la registrazione del numero di fattrici, controllate o meno, munte nella mungitura controllata ed in quella precedente. La produzione individuale della mungitura precedente si ottiene moltiplicando la produzione individuale controllata per il rapporto tra la produzione media della mungitura precedente e la produzione media della mungitura controllata. La produzione giornaliera è data dalla somma di produzione controllata e produzione stimata della mungitura precedente. Il campione di latte viene prelevato durante la mungitura controllata, la quale determina anche la data del controllo.

AR: Relativo ai robot di mungitura, prevede la registrazione di tutte le produzioni realizzate da una fattrice nell'arco delle 48 ore precedenti la fine del controllo, unitamente all'orario di inizio di ciascuna mungitura ed al prelievo di un campione di latte per ciascuna fattrice utilizzando il campionatore automatico del robot. Il campionatore va mantenuto attivo per un tempo sufficiente a campionare tutte le fattrici servite dal robot, e comunque per non meno di 12 ore continue. Lo stacco del campionatore determina la fine controllo e la data del controllo medesimo. La produzione di latte al controllo è la semisomma delle produzioni registrate nell'arco delle 48 ore.

BD: Vengono recuperate dall'apparecchio di registrazione dei lattometri o dei robot aziendali tutte le produzioni, unitamente alla data ed ora di ciascuna. Il campione di latte viene prelevato dal controllore rispettando gli stessi intervalli di tempo previsti per i controlli. Qualora necessario, la definizione della produzione al controllo viene effettuata come per il controllo AR, e la fine delle operazioni di campionamento determina la fine controllo e la data del controllo medesimo.

Allegato 3-ter: Tabella descrittiva metodi di controllo nuovi e in uso

| METODO | FREQUENZA IN SETTIMANE | N. MINIMO CONTROLLI /ANNO* | ESECUTORE | NOTE |
|---------------------|------------------------|----------------------------|---|---|
| <i>Bovini latte</i> | | | | |
| AT4 | 4 | 11 | Controllore | Controllo di 1 mungitura alternata m/s. Calcolo latte a 24 ore con coefficienti AT, in uso |
| AT5 | 5 | 9 | Controllore | Controllo di 1 mungitura alternata m/s Calcolo latte a 24 ore con coefficienti AT, da verificare effetti sul calcolo della lattazione |
| AT6 | 6 | 8 | Controllore | Controllo di 1 mungitura alternata m/s. Calcolo latte a 24 ore con coefficienti AT, da verificare effetti sul calcolo della lattazione |
| AT8 | 8 | 6 | Controllore | Controllo di 1 mungitura alternata m/s. Calcolo latte a 24 ore con coefficienti AT, da verificare effetti sul calcolo della lattazione |
| C4,6 | 4 | 11 | 6 ingressi del controllore con metodo AT, 5 controlli eseguiti dall'allevatore | Controllo di 1 mungitura alternata m/s. Controllo di 1 mungitura alternata m/s. Utilizzo coefficienti AT per il calcolo del latte a 24h relativo agli ingressi del controllore, da sperimentare |
| CJ4,6 | 4 | 11 | 6 ingressi del controllore con metodo AT, 5 controlli eseguiti dall'allevatore utilizzando lattometri elettronici | Controllo di 1 mungitura alternata m/s . Utilizzo coefficienti AT per il calcolo del latte a 24h relativo agli ingressi del controllore, da sperimentare |
| C4,3 | 4 | 11 | 3 ingressi del controllore con metodo AT, 8 controlli eseguiti dall'allevatore | Controllo di 1 mungitura alternata m/s. Utilizzo coefficienti AT per il calcolo del latte a 24h relativo agli ingressi del controllore, da sperimentare |