

Centrale del Latte di Brescia S.p.A.



1930: nasce la Centrale del Latte di Brescia



1931:



La Centrale del Latte di Brescia avvia la distribuzione diretta (presso le rivendite della città) di latte pastorizzato in bottiglia, da un litro e da mezzo litro, sigillato con l'alluminio, garantendo così l'integrità e la genuinità del prodotto, che fino ad allora era venduto crudo direttamente presso le stalle di produzione senza alcuna attenzione per le norme igienico-sanitarie e per la salute del consumatore.



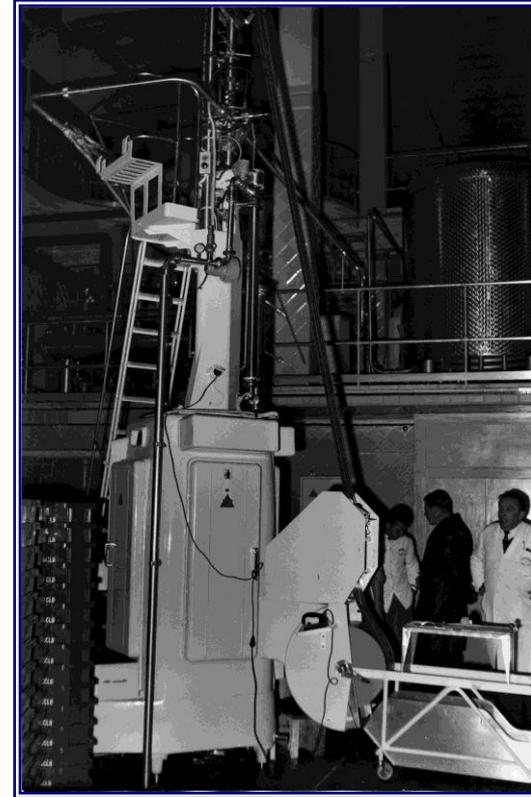
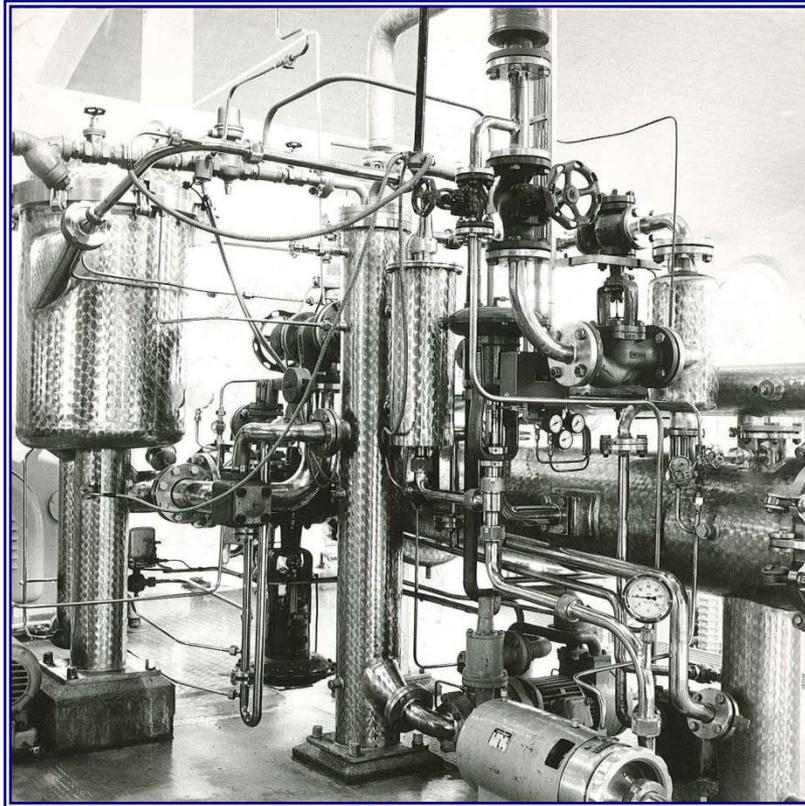
1940-1945: Centrale del Latte e la guerra



La distribuzione, viene effettuata con automezzi propri della Centrale, due volte al giorno ed anche **durante il periodo bellico il servizio viene sempre garantito**. La Centrale può così fregiarsi della **continuità della produzione** che, dal 1930 ad oggi, effettuata sei giorni su sette, non è mai venuta meno.

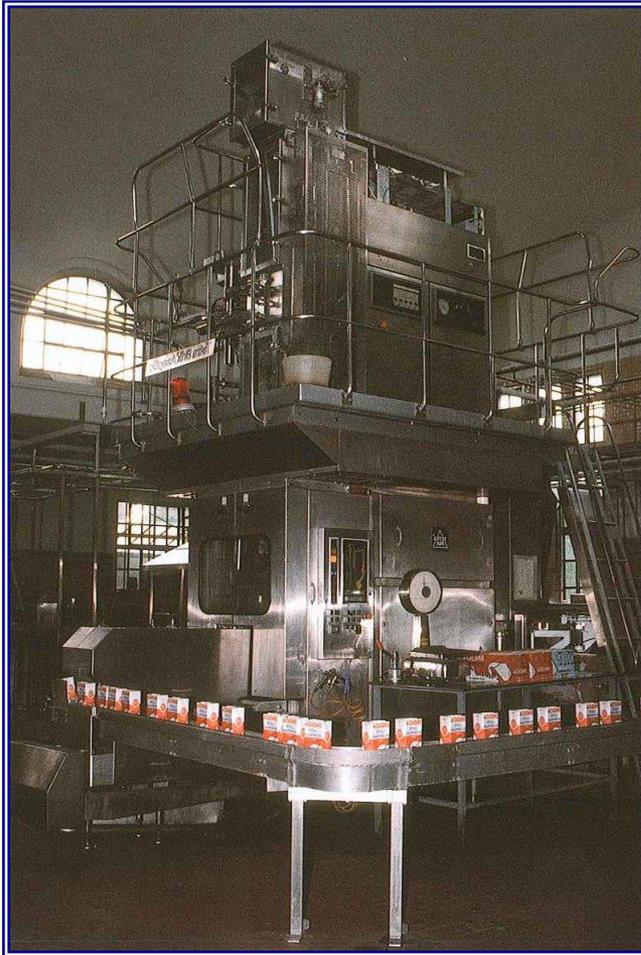
1963: il primo impianto U.H.T.

La Centrale del Latte mette in produzione anche il **latte a lunga conservazione (uperizzato ed omogeneizzato)** dotandosi del ***primo impianto UHT in Italia.***



1971: il primo Tetra-Brik

La Centrale decide di mutare nuovamente il proprio packaging passando al Tetra-Brik (parallelepipedo) più facile da imballare e immagazzinare e di maggiore impatto visivo.



NEL 1990 NASCE IL MASCARPONE



2001: il latte fresco in bottiglia



2004: latte a lunga conservazione U.H.T.



Dopo anni di studi e di ricerche, la **Centrale del latte** è la prima azienda ad utilizzare, come contenitore per il latte a lunga conservazione, la **bottiglia in PET** (lo stesso materiale utilizzato per la bottiglia dell'acqua minerale e per il nostro latte fresco). Da oggi il nostro latte, buono per tradizione, in una bottiglia innovativa, sicura e riciclabile.

2005: latte microfiltrato pastorizzato



Il latte microfiltrato è **latte delle nostre terre bresciane** con **tracciabilità certificata**. Si conserva in frigorifero per **ben 20 giorni** dalla data di produzione senza l'utilizzo, a norma di legge, di alcun additivo o conservante. Tutto questo grazie ad un processo naturale, che trattiene parte delle impurità normalmente presenti nel latte crudo.

2011: il latte microfiltrato pastorizzato ALTA DIGERIBILITA'



- **GESTIONE E CONTROLLO DEI PROCESSI E DEL TERRITORIO**
 - **100 LAVORATORI INTERNI**
 - **42 TRASPORTATORI LOCALI AUTONOMI**
 - **2 LABORATORI INTERNI**
 - **AREA MICROBIOLOGIA**
 - **AREA CHIMICA**
- **6 LINEE PRODUTTIVE DI ALTO LIVELLO**

LATTE LAVORATO : 55 milioni di litri all'anno

36 STALLE LOCALI DIRETTE

SOLO LATTE ITALIANO



I NUMERI DELLA QUALITA'

CERTIFICAZIONE ISO 9001:2008

CERTIFICAZIONE ISO 22005:2008

CERTIFICAZIONE PRODUZIONI BIOLOGICHE

CERTIFICAZIONE BENESSERE ANIMALE



CREDITAMENTO MINISTERIALE PER LA PRODUZIONE DI ALIMENTI PARTICOLARI

CERTIFICAZIONE BRC

CERTIFICAZIONE IFS

ACCREDITAMENTO EXPORT RUSSIA, CINA, BRASILE

SICUREZZA ALIMENTARE

LE 4 P

PREVEDERE

PROGRAMMARE

PREVENIRE

PROVARE

ANALISI DEL RISCHIO

Materie prime

Processo

Distribuzione

Prodotto



Materie prime

PROMUOVERE SVILUPPO DEL TERRITORIO

FORNITORI LOCALI E MATERIE PRIME

PREVENZIONE E CONTROLLO

AZIENDE AGRICOLE L'ANALISI DEL RISCHIO

VALUTAZIONE DEL BENESSERE E BIOSICUREZZA DELLE BOVINE DA LATTE SULLA BASE DEL METODO CReNBA-IZLER

Vantaggi SANITARI

laminiti, mastiti, cellule somatiche, mortalità, immunodepressione, problemi riproduttivi, patologie podali e calo della ruminazione

Vantaggi ECONOMICI

accesso ai contributi, minori costi di produzione

Vantaggi ZOOTECNICI

aumento delle produzioni e della qualità e miglioramento della fertilità

LE 5 LIBERTA' DI BRAMBELL (Brambell Report 1965)

1. LIBERTA' DALLA FAME, DALLA SETE E DALLA CATTIVA NUTRIZIONE ;

Libero accesso ad acqua fresca e ad una dieta che soddisfi completamente i fabbisogni dell'animale.

2. LIBERTA' DAI DISAGI AMBIENTALI ;

Ambiente idoneo con riparo e area di riposo confortevole.

3. LIBERTA' DAL DOLORE, DALLE FERITE E DALLA MALATTIA;

Prevenzione e/o diagnosi e terapia.

4. LIBERTA' DI POTER MANIFESTARE IL PROPRIO REPERTORIO COMPORTAMENTALE SPECIE SPECIFICO;

Spazio sufficiente, adeguate strutture e compagnia.

5. LIBERTA' DALLA PAURA E DALLO STRESS.

Condizioni di allevamento e trattamento che evitino sofferenze mentali.

AZIENDE AGRICOLE

L'ANALISI DEL RISCHIO

GRAVITA' DEL RISCHIO: $PROBABILITA' \times GRAVITA' \text{ DEL DANNO} = \text{MEDIO, BASSO, ALTO}$

COME PRINCIPIO PER DEFINIRE I CCP USA IL PRINCIPIO: SE DOPO QUELLA FASE NON ESISTE UN' ALTRA FASE CHE MINIMIZZA O ELIMINA IL PERICOLO ALLORA E' UN CCP

FASE	PERICOLO	ANALISI QUALITATIVA DEL RISCHIO	CCP	AZIONI PREVENTIVE	monitoraggio	PIANO ANALISI	LIMITI CRITICI	TRATTAMENTO/AZIONI CORRETTIVE	REGISTRAZIONI
Pulizia ed igiene delle cuccette e degli ambienti di stabulazione	<p>Biologico: mastite ambientale</p> <p>Microbiologico: aumento della carica batterica nel latte</p>	RISCHIO MEDIO-BASSO (perché la probabilità è medio - bassa e la gravità dal danno è alta)	PRP	<p>Pulizia delle cuccette (una volta a settimana)</p> <p>Pulizia degli ambienti di stabulazione (ogni giorno)</p> <p>Disinfezione cuccette (una volta al mese)</p>	Controllo visivo	Controllo analitico periodico sul latte (due prelievi mensili) di massa	<p>Cellule somatiche nel latte <300.000 /ml (AQ)</p> <p>400.000/ml</p> <p>CBT nel latte < 100.000 UFC/ml</p>	Ripristino delle condizioni ottimali di stabulazione	<p>M FIL 04</p> <p>Schede tecniche prodotti</p>
Identificazione delle bovine sotto trattamento	Chimico: contaminazione da sostanze inibenti nel latte	RISCHIO MEDIO (perché la probabilità è bassa ma la gravità dal danno è alta)	CCP	<p>Corretta identificazione delle bovine trattate e Rispetto dei tempi di sospensione.</p> <p>Mungitura separata delle bovine trattate (con il secchio)</p>	<p>Monitoraggio latte degli animali trattati a fine periodo di sospensione</p> <p>Gestione farmaci</p>	Delvo test (o altro test) prima di consegnare il latte	Assenza sostanze inibenti	<p>Ripristino delle condizioni ottimali attraverso la formazione del personale</p> <p>Smaltimento latte non conforme</p>	<p>REGISTRO TRATTAMENTI (Registro unificato di scorta e dei trattamenti con medicinali veterinari)</p> <p>REGISTRO Delvo test o altri test M Fil 13</p>

Sulla base dell'analisi del rischio per ogni nuovo conferimento vengono effettuate preventivamente delle analisi sul latte di massa per PCB e metalli pesanti.

1. L'identificazione dei capi in azienda (*REGISTRO* carico - scarico bestiame, marchi auricolari e passaporti)
2. Lo stato sanitario degli animali
3. Il benessere animale
4. L'alimentazione dei capi
5. L'identificazione dei fornitori dei servizi critici
6. La somministrazione di farmaci
7. La mungitura
8. Gli interventi contro eventuali parassiti
9. Le operazioni di sanificazione e manutenzione degli impianti
10. La formazione del personale

11. Ubicazione della stalla (campagna, centro abitato)
12. Vicinanza a potenziali fonti contaminanti
13. Dislocazione terreni utilizzati per produrre i foraggi
14. Approvvigionamento idrico abbeverata bestiame (pozzo, acquedotto)
15. Approvvigionamento idrico lavaggio impianti
16. Approvvigionamento idrico irrigazione terreni (rogge, canali,....)
17. Altre specie allevate nel medesimo centro aziendale
18. Requisiti strutturali (finestre, ventilatori,...)
19. Caratteristiche legate alla produzione
(trincee in murature, silos, aree ricovero foraggi,...)



Gestione del sistema produttivo

IFS FOOD CERTIFICATE
International Featured Standards

This to certify that:

Centrale del Latte di Brescia S.p.a.

Registration no: 00937 - F

Address: Via Lamarmora, 189 - 25124 Brescia (BS) Italia

COB: 34579
Veterinary agreement number: IT 03 364 CE

Has been evaluated by CERMET - Accredia accreditation no.368/B - and found to meet the requirements of: IFS FOOD, version 6 - January 2012

at HIGHER LEVEL

Scope: Refrigeration, pasteurization, ultra-filtration, heating, homogenization and packing of Mascarpone; refrigeration, centrifugation, pasteurization, uperization, packing of UHT milk in PET bottle

Number and name of the product scope(s): 4 Dairy products

Code number of the technology scope(s): B-P2,C-P4,D-P6E,P9,F-P12

This certificate is issued following the conformity of CERMET basic requirements to those for veterinary product certification and Cermet basic requirements regarding the International Featured Standards Food

Audit Date	2012-11-13	Direttore Commerciale e Operativo	Direttore Generale
Date of last review	2012-12-14	Sales and Operations Manager	General Manager
Next audit to be performed within the time period	From 2013-09-17 To 2013-11-26	Giampiero Belcredi	Rodolfo Trippedo
Certificate expiry date:	2014-01-07		

IAF ACCREDIA CERMET

CERMET Soc. Cons. a r.l. - Headquarter Italy - Via Cassiano 23 - 40067 Cassano di Geronzo (BO) - Tel +39 051 933111 - Fax +39 051 793382 - www.cermet.it

Global Standard for Food Safety CERTIFICATE

This to certify that:

Centrale del Latte di Brescia S.p.a.

Registration no: 00937 - B

AUDITOR NUMBER: 50706

AUDIT SITE ADDRESS: Via Lamarmora, 189 - 25124 - Brescia (BS) - Italia

BRC SITE CODE: 138644

Has been evaluated by CERMET - ACCREDIA accreditation no.368/B, and found to meet the requirements of: GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY, ISSUE 6 - JULY 2011

SCOPE: Refrigeration, pasteurization, ultra-filtration, heating, homogenization and packing of Mascarpone; refrigeration, centrifugation, pasteurization, uperization, packing of UHT milk in PET bottle

EXCLUSIONS FROM SCOPE: yogurt gele, fresh milk and fresh cream

PRODUCT CATEGORIES: 7

ACHIEVED GRADE: A

AUDIT PROGRAMME Announced

This certificate is issued following the conformity to CERMET basic requirements regarding product certification and regulation regarding the Global Standard for Food Safety

Dates of audit	2012-11-13	Direttore Commerciale e Operativo	Direttore Generale
Certificate issue date:	2012-10-14	Sales and Operations Manager	General Manager
Date of last review	2012-10-17	Giampiero Belcredi	Rodolfo Trippedo
Re-audit due date:	From 2015-10-28 To 2015-11-23		
Certificate expiry date:	2014-01-08		

IAF ACCREDIA BRC 8001 CERMET

CERMET Soc. Cons. a r.l. - Headquarters Italy - Via Cassiano 23 - 40067 Cassano di Geronzo (BO) - Tel +39 051 45921111 - Fax +39 051 793382 - www.cermet.it



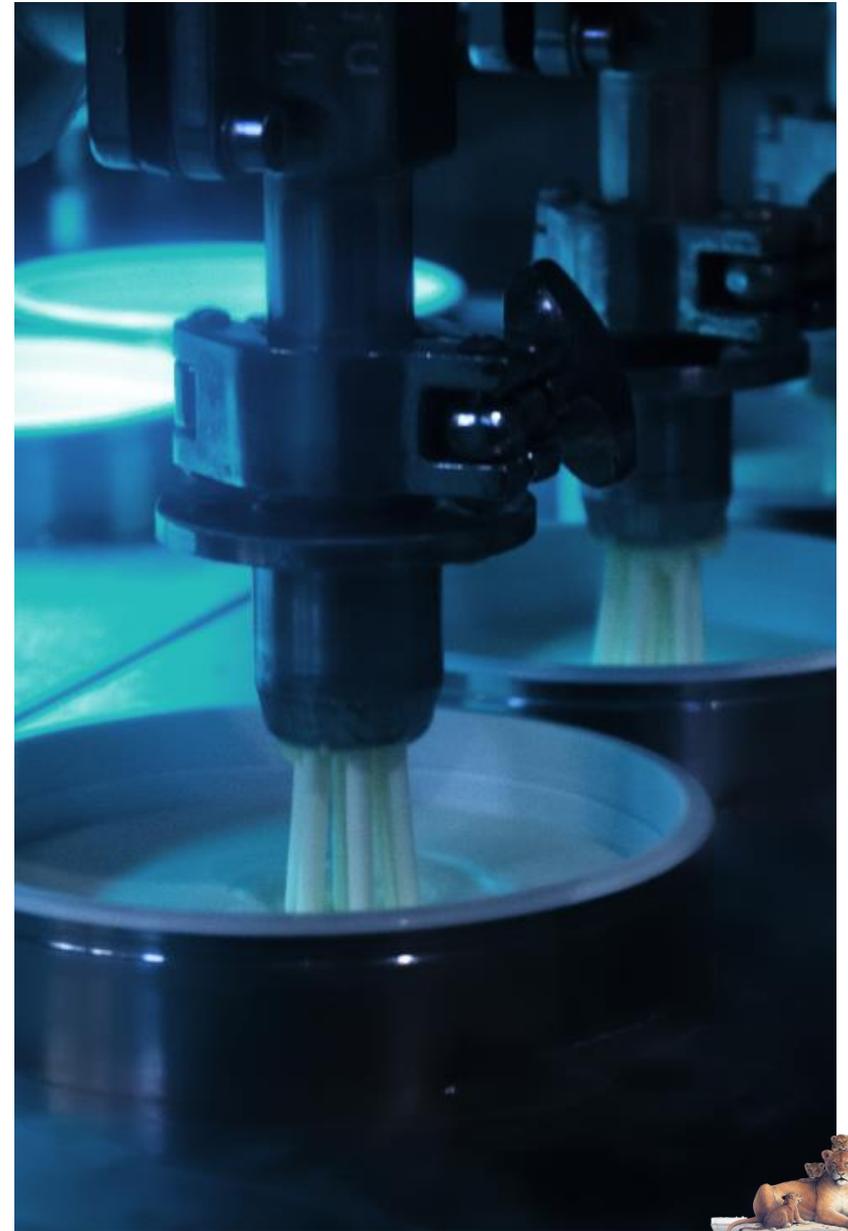
La gestione di un processo produttivo:

- **adempimento di tutti gli obblighi previsti dalle norme vigenti e della tutela del consumatore**
- **soddisfare gli Standard Globali per la Sicurezza Alimentare**

Cosa vuol dire produrre in sicurezza



1. **Approvvigionamento continuo e costante**
2. **Filiera controllata**
3. **Impianti di stoccaggio e trasformazione all'avanguardia – automazione e standardizzazione**
4. **Analisi del rischio e gestione della prevenzione**
5. **Gestione della programmazione**
6. **Gestione delle lavorazioni**
7. **Gestione della sicurezza igienica**
8. **Controllo qualità qualificato**
9. **Investimenti nei nuovi prodotti**
10. **Competenza e lavoro di team**
11. **Obiettivi di miglioramento continuo**



DISTRIBUZIONE



Distribuzione non significa solo portare il prodotto

1. Garantire la sicurezza igienica
2. Controllare il processo distributivo
3. Formare il personale
4. Assistere il cliente per risolvere i problemi
5. Servire tutta la popolazione
6. Proporre le novità
7. Gestire i mezzi di trasporto

42 TRASPORTATORI LOCALI

7 VETTORI SUL TERRITORIO NAZIONALE

Controlli



- 2 LABORATORI INTERNI

- AREA MICROBIOLOGIA

- AREA CHIMICA

**- 6 LABORATORI ESTERNI FORNITORI
DI ANALISI**

- 1. Controlli materie prime**
- 2. Controllo semilavorati**
- 3. Controllo prodotti finiti**
- 4. Controlli di sicurezza**
- 5. Validazione dei processi**
- 6. Controlli dei prodotti nel tempo**
- 7. Ricerca e sviluppo**



PARAMETRI CONTROLLATI ALL'ANNO CIRCA 100.000 di cui:

- Chimiche → 30.000
- Microbiologiche → 70.000



LE NUOVE SFIDE

1. FILIERA CORTA ,BENESSERE ANIMALE, BIOSICUREZZA AMBIENTE ED ETICA IN AGRICOLTURA
2. CONTROLLO E PROMOZIONE DEL TERRITORIO
3. AMBIENTE: ENERGIE RINNOVABILI
4. AMBIENTE: IMBALLAGGI LEGGERI, MINIMI E RIUSABILI PER ALTRI SCOPI (-12% in peso)
5. MACCHINE E IMPIANTI EFFICIENTI
6. MINIMI RESI
7. MINIMI SFRIDI DI LAVORAZIONE
8. LO SPRECO ALIMENTARE: RIMETTERE IN CIRCOLO
9. GLOBALIZZAZIONE
10. RESPONSABILITÀ SOCIALE E AMBIENTALE
11. SVILUPPARE LA RESILIENZA

RICORDO CHE
SENZA LE RISORSE UMANE NON SI FA QUALITA'

L'uomo è al centro

Creare coscienza

Dare strumenti e metodi

Fare gruppo

Formazione continua

Miglioramento continuo

GRAZIE

