

**Beschluss
der Landesregierung****Deliberazione
della Giunta Provinciale**

Nr. 225
Sitzung vom 14/03/2023 Seduta del

ANWESEND SIND

Landeshauptmann
Landeshauptmannstellvertr.
Landeshauptmannstellvertr.
Landesräte

Generalsekretär

Arno Kompatscher
Giuliano Vettorato
Daniel Alfreider
Philipp Achammer
Maria Hochgruber Kuenzer
Arnold Schuler

Eros Magnago

SONO PRESENTI

Presidente
Vicepresidente
Vicepresidente
Assessori

Segretario Generale

Betreff:

Einführung der Beruflichen Qualifikation
„ Almsenner/ Almsennerin“ und Aufnahme in
das „ Landesverzeichnis der Abschlusstitel
der Berufsbildung und der beruflichen
Qualifikationen“.

Oggetto:

Introduzione della qualificazione
professionale "Casaro d'alpeggio" ed
inserimento nel "Repertorio provinciale dei
titoli di formazione professionale e delle
qualificazioni professionali".

Vorschlag vorbereitet von
Abteilung / Amt Nr.

LDB - DPFP

Proposta elaborata dalla
Ripartizione / Ufficio n.

Die Landesregierung

Art. 6/bis des Landesgesetzes vom 12. November 1992, Nr. 40, „Ordnung der Berufsbildung“ verweist auf die Validierung und Zertifizierung der Kompetenzen, welche Personen im Laufe ihres Lebens in einem formalen, nichtformalen oder informellen Kontext erworben haben. Gemäß Absatz 3 können Kompetenzen im Sinne von strukturierten Gesamtheiten von Kenntnissen und Fertigkeiten validiert und zertifiziert werden. Als Bezugsrahmen gelten die Qualifikationen im Landesverzeichnis. Absatz 7 sieht vor, dass das Land das Landesverzeichnis der Abschlusstitel des Bildungssystems und der beruflichen Qualifikationen einführt und legt die Kriterien, Fristen und weitere Einzelheiten zur Errichtung, Implementierung und Aktualisierung des Verzeichnisses fest.

Mit Beschluss der Landesregierung Nr. 770 vom 25.10.2022, wurde das Landesverzeichnis der Abschlusstitel der Berufsbildung und das bisherige System zur Validierung und Zertifizierung der Kompetenzen aktualisiert.

Die Empfehlung des Rates der Europäischen Union Nr. 2012/C398/01 vom 20. Dezember 2012 behandelt die Validierung nichtformalen und informellen Lernens.

Die Empfehlung des Rates der Europäischen Union Nr. 2017/C189/03 vom 22. Mai 2017 legt den Europäischen Qualifikationsrahmen für lebenslanges Lernen fest.

Das Gesetzesvertretende Dekret vom 16. Januar 2013, Nr. 13, regelt unter anderem die Rahmenbedingungen für ein nationales System zur Validierung und Zertifizierung der Kompetenzen.

Das Interministerialdekret vom 30. Juni 2015 legt in der Anlage 2 die einzuhaltenden spezifischen Verfahren fest, welche die Beschreibung und die Eintragung von Berufsbildern und/oder beruflichen Qualifikationen in die regionalen Verzeichnisse gemäß dem nationalen Bezugsrahmen der regionalen Qualifikationen (Atlas der Arbeit und der Qualifikationen)

La Giunta Provinciale

Legge provinciale 12 novembre 1992, n. 40, articolo 6/, disciplina la validazione e certificazione delle competenze acquisite dalle persone lungo tutto l'arco della vita in contesti di apprendimento formali, non formali e informali. Il comma 3, definisce che le competenze validabili e certificabili, intese come insieme strutturato di conoscenze e abilità, sono quelle riferite alle qualificazioni presenti nel Repertorio provinciale. Il comma 7 dispone che la Provincia istituisca il Repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali e ne definisca i criteri, i termini e le modalità di istituzione, implementazione e aggiornamento.

Con la deliberazione della Giunta Provinciale del 25.10.2022 n. 770 sono stati aggiornati il repertorio provinciale dei titoli di formazione professionale e delle qualificazioni professionali e il vigente sistema di validazione e certificazione delle competenze.

La Raccomandazione del Consiglio europeo n. 2012/C398/01 del 20 dicembre 2012 tratta la convalida dell'apprendimento non formale e informale.

La Raccomandazione del Consiglio europeo n. 2017/C189/03 del 22 maggio 2017 stabilisce il quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente.

Il Decreto Legislativo 16 gennaio 2013, n. 13, definisce tra l'altro le norme generali del sistema nazionale di validazione e certificazione delle competenze.

Il Decreto Interministeriale del 30 giugno 2015 stabilisce, nell'allegato 2, le specifiche tecniche che devono essere rispettate per assicurare la descrizione e l'inserimento dei profili e/o delle qualificazioni professionali nei repertori regionali adeguati ai fini del raccordo al quadro di riferimento nazionale delle qualificazioni regionali (Atlante del lavoro e delle qualificazioni) nonché,

garantiert. Des Weiteren sind in der Anlage 3 die strukturierenden und beschreibenden Kriterien der Beruflichen Qualifikationen definiert, die für die Korrelation und Standardisierung derselben zu berücksichtigen sind.

Die berufliche Qualifikation „Almsenner/Almsennerin“, wurde gemäß Anlage A von den Landesdirektionen für die Berufsbildung ausgearbeitet und berücksichtigt die obgenannten Verfahren und Kriterien.

b e s c h l i e ß t

einstimmig in gesetzmäßiger Weise:

1. die Einführung der beruflichen Qualifikation „Almsenner/Almsennerin“ gemäß Anlage A und deren Aufnahme in das Landesverzeichnis der Abschlusstitel der Berufsbildung und der beruflichen Qualifikationen, Abschnitt „Berufliche Weiterbildung“, gemäß Art. 3, Absatz 1, Buchstabe c) der Anlage 1 des Beschlusses der Landesregierung Nr. 1387 vom 18. Dezember 2018. Die berufliche Qualifikation „Almsenner/Almsennerin“ laut Anlage A, ist integrierender Bestandteil dieses Beschlusses.

Dieser Beschluss wird gemäß Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe d) des Regionalgesetzes vom 19. Juni 2009, Nr. 2, i. g. F. im Amtsblatt der Region veröffentlicht, da die entsprechende Maßnahme an die Allgemeinheit gerichtet ist.

DER LANDESHAUPTMANN

DER GENERALSEKRETÄR DER L.R.

nell'allegato 3, i criteri costruttivi e descrittivi dei qualificazioni professionali che devono essere rispettati per la correlazione e standardizzazione delle qualificazioni.

La proposta della qualificazione professionale “Casaro d'alpeggio” (allegato A) è stata elaborata dalle direzioni provinciali per la formazione professionale, e che questa rispetta le tecniche e i criteri di cui al punto precedente.

d e l i b e r a

a voti unanimi legalmente espressi:

1. L'introduzione della seguente qualificazione professionale “Casaro d'alpeggio” di cui all'allegato A e l'inserimento nel repertorio provinciale dei titoli di istruzione e formazione e delle qualificazioni professionali, Sezione “formazione professionale continua sul lavoro”, di cui all'art. 3, comma 1, lettera c) dell'allegato 1 della delibera della Giunta provinciale del 18 dicembre 2018, n. 1387. La qualificazione professionale “Casaro d'alpeggio”, descritta nell'allegato A, è parte integrante della presente deliberazione.

La presente deliberazione sarà pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione, ai sensi dell'articolo 4, comma 1, lettera d) della legge regionale 19 giugno 2009, n. 2, e successive modifiche in quanto atto destinato alla generalità dei cittadini.

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA

IL SEGRETARIO GENERALE DELLA G.P.

Denominazione della qualificazione professionale	CASARO D'ALPEGGIO
Descrizione sintetica della qualificazione professionale	Il Casaro d'alpeggio, gestendo la trasformazione lattiera d'alpeggio con attenzione alla rintracciabilità, alla qualità e alla sicurezza dei prodotti, produce formaggi e burro d'alpeggio con caratteristiche, gusti e aromi che rappresentano e raccontano il territorio di produzione (determinati pascoli, valli e montagne) e le sue tradizioni.
Livello QNQ/EQF della qualificazione professionale	3
Referenziazione CP/ISTAT	6.5.1.5.0 Artigiani ed operai specializzati delle lavorazioni artigianali casearie
Referenziazione ATECO/ISTAT	10.51.10 Trattamento igienico del latte 10.51.20 Produzione dei derivati del latte
Settore economico professionale di correlazione della qualificazione professionale all'Atlante del lavoro e delle qualificazioni	Produzioni alimentari
Aree di Attività/Attività lavorative	COMPETENZE
ADA.02.03.02 Produzione di formaggi freschi e molli - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime - Realizzazione filtrazione e pulizia del latte - Gestione del processo di pastorizzazione e abbassamento controllato della temperatura per la realizzazione dell'acidificazione lattica - Esecuzione del trattamento della cagliata a temperatura di refrigerazione controllata - Valutazione dello stato di separazione della cagliata dal siero per l'idoneità allo scarico - Realizzazione della raccolta del siero per successive produzioni - Realizzazione della salatura del formaggio e nello specifico: - Campionatura del latte e analisi di qualità - Estrazione e rottura della cagliata con la lira - Formatura della pasta di formaggio - Pressatura del formaggio ADA.02.03.03	Produrre formaggi e burro d'alpeggio con caratteristiche, gusti e aromi che rappresentano e raccontano il territorio di produzione (determinati pascoli, valli e montagne) e le sue tradizioni.
	Gestire la trasformazione lattiera d'alpeggio al fine di garantire la rintracciabilità, la qualità e la sicurezza dei prodotti.

Produzione di formaggi stagionati - Controllo qualitativo organolettico delle materie prime - Realizzazione filtrazione e pulizia del latte, con la verifica dell'acidità - Gestione delle caldaie nelle fasi di lavorazione del latte - Esecuzione della fase di sgocciolamento della cagliata da inserire in appositi stampi (fascera) - Marchiatura, se prevista dal disciplinare, del prodotto destinato a stagionatura per tracciarne l'origine - Realizzazione della salatura del formaggio a seconda della stagionatura prevista (breve, media, lunga) e della pezzatura del prodotto - Gestione dei tempi e delle modalità di stagionatura - Valutazione chimica e sensoriale del corretto grado di stagionatura ADA.02.03.04 Produzione di panna e burro - Realizzazione della crema dolce da centrifuga e crema acida da affioramento - Realizzazione del processo di stabilizzazione tramite miscelazione delle creme di latte di diversa provenienza - Gestione della pastorizzazione ad alta temperatura e raffreddamento della crema di latte - Realizzazione dell'inseminamento di batteri lattici selezionati - Monitoraggio della fase di maturazione - Realizzazione delle fasi di zangolatura, lavaggio e impastamento del burro a freddo	
Requisiti per accedere al servizio di individuazione, validazione e certificazione delle competenze (IVC)	Due stagioni d'alpeggio come casaro d'alpeggio.

COMPETENZA N. 1	
Produrre formaggi e burro d'alpeggio con caratteristiche, gusti e aromi che rappresentano e raccontano il territorio di produzione (determinati pascoli, valli e montagne) e le sue tradizioni.	
Livello QNQ/ EQF 3	
ABILITÀ	CONOSCENZE
- Applicare tecniche di campionatura del latte e procedere alle analisi di qualità (chimiche e microbiologiche ed organolettiche) - Applicare tecniche di controllo di stabilità della temperatura del latte - Applicare tecniche di filtrazione del latte - Applicare procedure di trattamento termico del latte - Dosare e utilizzare i fermenti lattici (innesti) specifici per ogni lavorazione - Dosare diversi tipi di caglio (di origine animale o vegetale) per la coagulazione del latte a seconda del tipo di formaggio - Applicare procedure di monitoraggio dell'acidificazione lattica e della coagulazione del latte - Applicare criteri e tecniche per gestire il contenuto di grasso nel formaggio (centrifugazione e affioramento del latte) - Applicare procedure e tecniche artigianali di estrazione e rottura della cagliata con la lira a fili o a lame - Applicare procedure e tecniche di formatura della pasta di formaggio manuale o meccanica a seconda della tipologia di formaggio da ottenere - Applicare tecniche di pressatura per lo spurgo del siero - Utilizzare varie modalità per la marchiatura del prodotto (origine, lotto, data di produzione) - Applicare tecniche di salatura del formaggio a seconda della stagionatura prevista (breve, media, lunga) e della pezzatura del prodotto - Applicare criteri di salatura delle forme a secco conformi al raggiungimento dello standard di prodotto atteso - Applicare criteri di salatura delle forme in salamoia prodotto e in coerenza con gli eventuali disciplinari - Applicare criteri, procedure e piani di monitoraggio della stagionatura - Applicare tecniche di spazzolatura e lavaggio del formaggio durante la stagionatura - Applicare tecniche di scrematura e di pastorizzazione della crema di latte - Applicare procedure per la stabilizzazione, raffreddamento /cristallizzazione della panna	- Fasi e tecniche di preparazione della pasta di formaggio - Fasi e tecniche di produzione del burro - Fasi e tecniche di produzione di formaggi stagionati artigianali - Fermenti lattici e caglio - Marchiatura: tecniche e aspetti normativi - Metodi e tecniche di campionamento de latte - Normativa della produzione lattiero-casearia - Protocolli HACCP - Protocolli per analisi organolettiche, chimiche, microbiologiche - Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione dei prodotti caseari - Ricettari artigianali per la produzione del formaggio e del burro d'alpeggio - Strumenti per la formatura manuale e meccanica - Strumenti per la rottura della cagliata (lira) e l'estrazione della cagliata - Tecniche e strumenti di rilevazione temperatura dei campioni - Tecniche ed operatività artigianale di formatura - Tecniche ed operatività artigianale di pressatura - Tecniche ed operatività artigianale di salatura - Tecniche ed operatività di burrificazione tradizionale artigianale - Tecniche ed operatività di produzione artigianale della cagliata - Tecniche ed operatività di pastorizzazione e maturazione batterica della crema - Tecnologie: centrifughe meccaniche, pastorizzatori termici, caldaie per la produzione di formaggio (polivalenti), zangole per la produzione del burro - Modalità per la marchiatura del prodotto

- Applicare tecniche di aggiunta alla crema di latte microrganismi selezionati acidificanti (batteri lattici) per procedere alla burrificazione per zangolatura - Applicare criteri e procedure del processo di burrificazione in funzione della temperatura, della consistenza della panna e della densità del burro	
---	--

COMPETENZA N. 2	
Gestire la trasformazione lattiera d'alpeggio al fine di garantire la rintracciabilità, la qualità e la sicurezza dei prodotti.	
Livello QNQ/ EQF 3	
ABILITÀ	CONOSCENZE
- Applicare i metodi della mungitura manuale e/o meccanizzata - Applicare criteri, prodotti e dispositivi per l'igiene e la cura delle mammelle - Applicare metodi e strumenti per il raffreddamento del latte - Assicurare la sanificazione di impianti e attrezzature per la mungitura - Applicare criteri di analisi organolettica del latte crudo - Applicare criteri, regole e tecniche per la conservazione del latte crudo - Interagire con i laboratori di analisi del latte - Leggere gli esiti delle analisi del latte ed attuare le misure di azione necessarie - Interagire con i pastori dell'alpeggio per assicurare tutte le misure necessarie per garantire la qualità del latte crudo - Applicare i protocolli di sicurezza alimentare previsti nel processo di trasformazione lattiero-casearia - Applicare disposizioni normative e criteri per assicurare la tracciabilità della produzione lattiero-casearia - Applicare protocolli di deterzione, igienizzazione e sanificazione delle attrezzature di produzione lattiero-casearia - Applicare i protocolli previsti per lo smaltimento degli scarti di produzione (solidi o liquidi) - Utilizzare strumenti di documentazione della produzione, dello stoccaggio e della conservazione dei prodotti - Applicare protocolli di monitoraggio degli aspetti di igiene e sicurezza alimentare degli ambienti della malga, di produzione e di stoccaggio - Assicurare approcci di lavoro variabili in base alle diverse situazioni da affrontare per la salvaguardia della tipicità e dell'artigianalità dei prodotti - Assicurare la conduzione della malga nel rispetto di criteri che ne valorizzino l'identità territoriale di collocazione, le tradizioni, la tipicità delle produzioni associate alle caratteristiche dell'alpeggio d'insediamento	- Elementi di morfologia dell'animale - Prodotti e dispositivi per l'igiene della mungitura - Metodi di mungitura - Metodi per garantire la qualità del latte - Approcci e criteri di analisi organolettica - Approcci e attenzioni necessarie nella conduzione dell'allevamento in alpeggio - Protocolli di sicurezza alimentare previsti nel processo di trasformazione lattiero-casearia - Normative e criteri di tracciabilità dei prodotti lattiero-caseari - Procedure di lavaggio, igienificazione e sanificazione - Procedure di smaltimento dei reflui di produzione e di lavaggio - L'alpeggio e la malga come ambito integrato di allevamento e produzione: caratteristiche, connessioni - Piante ed erbe come base del foraggio

Bezeichnung der Beruflichen Qualifikation	ALMSENNER/ ALMSENNERIN
Beschreibung der Beruflichen Qualifikation	Der Almsenner/ die Almsennerin bewerkstelligt die Milchverarbeitung auf den Almen und achtet dabei auf die Rückverfolgbarkeit, Qualität und Sicherheit der Produkte. Er/sie produziert Almkäse und -butter mit Eigenschaften, Geschmacksrichtungen und Aromen, die für das Produktionsgebiet (bestimmte Almen, Täler und Berge) und seine Traditionen typisch sind und diese widerspiegeln.
NQR/EQR- Niveau der Beruflichen Qualifikation	3
Referenzierung CP/ISTAT	6.5.1.5.0 – Handwerker und spezialisierte Fachkräfte für die handwerkliche Käseherstellung
Referenzierung ATECO/ISTAT	10.51.10 Sterilisierung der Milch 10.51.20 Herstellung von Milchprodukten
Berufs- und Wirtschaftsbereich der Beruflichen Qualifikation verknüpft mit dem „Atlas der Arbeit und der Qualifikationen“	Lebensmittelproduktionen
Tätigkeitsbereiche/berufliche Tätigkeiten	KOMPETENZEN
ADA.02.03.02 Herstellung von Frisch- und Weichkäse - Organoleptische Qualitätskontrolle von Rohstoffen - Durchführung der Milchfiltration und -reinigung - Steuerung des Pasteurisierungsprozesses und kontrollierte Temperaturabsenkung zur Steuerung der Milchsäurebildung - Durchführung der Käsebruchbehandlung bei kontrollierter Temperatur - Bewertung des Wassergehaltes im Bruch und Erkennen des optimalen Abfüllzeitpunktes - Durchführung der Molkesammlung für die nachfolgende Produktion - Salzen des Käses im Detail: - Probenahme und Qualitätsanalyse der Milch - Bruchschneiden mit der Käseharfe und Abfüllen des Bruchs - Formen des Käsebruchs - Pressen des Bruchs	Almkäse mit Eigenschaften, Geschmack und Aromen herstellen, welche das Produktionsgebiet (bestimmte Weiden, Täler und Berge) und dessen Tradition darstellen und widerspiegeln.
	Die Verarbeitung von Almmilch gestalten, um die Rückverfolgbarkeit und die Qualität und Sicherheit der Produkte zu gewährleisten.

ADA.02.03.03 Herstellung von gereiftem Käse - Organoleptische Qualitätskontrolle von Rohstoffen - Milchfiltration und -reinigung mit Prüfung des Säuregehalts - Steuerung der Käsekessel in den Phasen der Milchverarbeitung - Steuerung der Abtropfphase des Käsebruchs, der in spezielle Formen („fascera“) gegeben wird - Kennzeichnung des zur Reifung bestimmten Erzeugnisses zur Rückverfolgung seines Ursprungs, wie rechtlich vorgesehen - Salzen des Käses entsprechend vorgesehener Reifung (kurz, mittel, lang) und Käsegewicht - Steuerung der Reifungsbedingungen und der Reifezeit - Chemische und sensorische Bewertung des Reifegrades ADA.02.03.04 Herstellung von Rahm und Butter - Herstellung von süßem Rahm aus der Zentrifuge und saurem Rahm aus der Aufräumung - Durchführung des Stabilisierungsprozesses durch Mischung von Rahm aus verschiedenen Milchquellen - Durchführung der Pasteurisierung und Kühlung des Rahms - Durchführung der Beimpfung mit ausgewählten Milchsäurebakterien - Überwachung der Reifephase - Durchführung der Phasen des Butterns, Waschens und Knetens der kalten Butter	
Voraussetzung für den Zugang zum Dienst zur Feststellung, Validierung und Zertifizierung der Kompetenzen	Zwei Almsaisonen als Almsenner/Almsennerin.

KOMPETENZ NR. 1	
Almkäse mit Eigenschaften, Geschmack und Aromen herstellen, welche das Produktionsgebiet (bestimmte Weiden, Täler und Berge) und dessen Tradition darstellen und widerspiegeln.	
NQR/EQR-Niveau 3	
FERTIGKEITEN	KENNTNISSE
- Techniken zur Entnahme von Milchproben anwenden und Qualitätsanalysen (chemische, mikrobiologische und organoleptische) durchführen - Techniken zur Kontrolle der Milchtemperatur anwenden - Techniken zur Milchfiltration anwenden - Verfahren zur Wärmebehandlung der Milch anwenden - Für jede Herstellungsart entsprechende Starterkulturen dosieren und zuführen - Zur Milchgerinnung die verschiedenen Arten von Lab (tierisches oder pflanzliches) in Bezug auf die Käsesorte dosieren - Verfahren zur Überwachung der Milchsäuerung und der Milchgerinnung anwenden - Kriterien und Techniken zur Einstellung des Fettgehalts im Käse (Zentrifugieren oder Aufrahmen) anwenden - Handwerkliche Verfahren und Techniken der Käsebruchgewinnung mit der Käseharfe anwenden - Verfahren und Techniken zur händischen oder mechanischen Formgebung der Käsemasse in Bezug auf den zu produzierenden Käse anwenden - Bruch-Presstechniken anwenden - Verschiedene Modalitäten zur Kennzeichnung des Produktes (Ursprung, Charge, Herstellungsdatum) anwenden - Techniken des Salzens entsprechend der vorgesehenen Reifung (kurz, mittel, lang) und der Größe des Käses anwenden - Kriterien für das Salzen der Laibe durch Bestreuen gemäß angestrebtem Standard des Endprodukts anwenden - Kriterien für das Salzen der Laibe durch Eintauchen in die Salzlake nach entsprechenden Vorgaben anwenden - Kriterien, Verfahren und Kontrollpläne der Reifung anwenden - Techniken des Bürstens und Waschens des Käses während der Reifung anwenden - Techniken zum Entrahmen und Pasteurisieren von Rahm anwenden - Verfahren zur Vorbereitung des Butterungsrahms (Kühlen und Kristallisieren) anwenden - Techniken für das Hinzufügen entsprechender säuernder Mikroorganismen (Milchsäurebakterien) zum Rahm bei der Butterherstellung anwenden	- Phasen und Techniken zur Herstellung des Käsebruchs - Phasen und Techniken der Butterherstellung - Phasen und Techniken der handwerklichen Herstellung von Käse - Milchsäurebakterien und Lab - Kennzeichnung: Techniken und rechtliche Aspekte - Methoden und Techniken zur Entnahme von Milchproben - Vorschriften für die Milch- und Käseproduktion - HACCP-Protokolle - Protokolle für organoleptische, chemische und mikrobiologische Analysen - Physikalisch chemische und mikrobiologische Reaktionen im Zusammenhang mit der Herstellung von Käseprodukten - Eigene Rezeptsammlungen für die Käse- und Almbutterherstellung - Manuell und mechanisch verwendbare Werkzeuge für die Formgebung - Werkzeuge zum Schneiden der Gallerte/des Bruchs (Käseharfe) und zum Abfüllen des Bruchs - Techniken und Werkzeuge zur Temperaturmessung von Proben - Handwerkliche Abfülltechniken und -verfahren - Handwerkliche Presstechniken und -verfahren - Techniken und Verfahren des Salzens - Traditionelle, handwerkliche Butterungstechniken und -verfahren - Handwerkliche Techniken und Verfahren zur Herstellung des Käsebruchs - Techniken und Verfahren zur Pasteurisierung, bakteriellen Reifung des Rahmes - Technologien: mechanische Zentrifugen, Geräte für die Pasteurisierung, Kessel für die Käseherstellung, Butterfässer - Modalitäten der Kennzeichnung von Produkten

- Im Butterungsprozess Kriterien und Verfahren ausgehend von der Temperatur, Rahmkonsistenz und Butterdichte anwenden	
---	--

KOMPETENZ NR. 2	
Die Verarbeitung von Almmilch gestalten, um die Rückverfolgbarkeit und die Qualität und Sicherheit der Produkte zu gewährleisten.	
NQR/EQR-Niveau 3	
FERTIGKEITEN	KENNTNISSE
- Methoden des Melkens von Hand und/oder mit der Maschine anwenden - Kriterien, Produkte und Geräte für die Euterhygiene und -pflege anwenden - Methoden und Geräte für die Milchkühlung anwenden - Hygiene von Melkanlagen und -geräten sicherstellen - Kriterien für die organoleptische Analyse von Rohmilch anwenden - Kriterien, Regeln und Techniken für die Lagerung von Rohmilch anwenden - Mit Labors für Milchprüfung zusammenarbeiten - Ergebnisse der Milchanalyse verstehen und die erforderlichen Maßnahmen umsetzen - Sich mit den Almsennern austauschen, um alle erforderlichen Maßnahmen zur Sicherung der Rohmilchqualität zu treffen - Protokolle für die Lebensmittelsicherheit bei der Milchverarbeitung und Käseproduktion anwenden - Rechtsvorschriften und Kriterien zur Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit in der Milchverarbeitung und Käseproduktion anwenden - Protokolle für die Reinigung, Hygiene und Desinfektion der Produktionsgeräte und -anlagen in der Milchverarbeitung und Käseproduktion anwenden - Protokolle für die Entsorgung von Produktionsabfällen (fest oder flüssig) anwenden - Dokumentationsvorlagen betreffend die Herstellung, Lagerung und Konservierung von Produkten verwenden - Protokolle zur Überwachung von Aspekten der Hygiene und Lebensmittelsicherheit der Almhütte sowie des Produktions- und Lagerbereichs anwenden - Variierende Arbeitsweisen entsprechend den unterschiedlichen Situationen anwenden, um die Typizität und die handwerkliche Qualität der Produkte zu gewährleisten - Die Almführung nach Kriterien durchführen, die die territoriale Identität des Ortes, die Traditionen, die Typizität der Produktionen in Verbindung mit den Merkmalen der Siedlungsalmen zur Geltung bringen	- Elemente der Morphologie der Tiere - Produkte und Geräte zur Melkhygiene - Melkmethoden - Methoden zur Sicherung der Milchqualität - Ansätze und Kriterien für die organoleptische Analyse - Ansätze der Tierhaltung auf Almen - Protokolle zur Lebensmittelsicherheit bei der Verarbeitung und Produktion von Milch- und Käseprodukten - Vorschriften und Kriterien für die Rückverfolgbarkeit von Milch- und Käseprodukten - Verfahren zum Reinigen, Hygienisieren und Desinfizieren - Verfahren zur Entsorgung von Produktions- und Waschabwässern - Weide und Alm als integrative Teile von Zucht/Tierhaltung und Produktion: Merkmale und Zusammenhänge - Kräuter und Gräser als Grundlage für das Futter

Sichtvermerke i. S. d. Art. 13 L.G. 17/93 und
L.G. 6/22 über die fachliche, verwaltungsmäßige
und buchhalterische Verantwortung

Visti ai sensi dell'art. 13 L.P. 17/93
e della L.P. 6/22 sulla responsabilità tecnica,
amministrativa e contabile

Der Landesdirektor / Il Direttore provinciale	PRIETH PETER	21/03/2023 15:00:56
Der Bildungsdirektor / Il Direttore per Istruzione e	TSCHENETT GUSTAV	21/03/2023 15:43:22
Der Landesdirektor / Il Direttore provinciale	PRIETH PETER	21/03/2023 12:06:37
Der Abteilungsdirektor / Il Direttore di ripartizione	DELPERO GIUSEPPE	21/03/2023 12:07:13
Der Bildungsdirektor / Il Direttore per Istruzione e	GULLOTTA VINCENZO	21/03/2023 12:47:29

La presente delibera non dà luogo a
impegno di spesa.
Dieser Beschluss beinhaltet keine
Zweckbindung

Laufendes Haushaltsjahr

Esercizio corrente

zweckgebunden

impegnato

als Einnahmen
ermittelt

accertato
in entrata

auf Kapitel

sul capitolo

Vorgang

operazione

Der Direktor des Amtes für Ausgaben

28/03/2023 14:22:11
NATALE STEFANO

Il Direttore dell'Ufficio spese

Der Direktor des Amtes für Finanzaufsicht

Il Direttore dell'Ufficio Vigilanza finanziaria

Der Direktor des Amtes für Einnahmen

Il Direttore dell'Ufficio entrate

Diese Abschrift
entspricht dem Original

Per copia
conforme all'originale

Datum / Unterschrift

data / firma

Abschrift ausgestellt für Copia rilasciata a



Der Landeshauptmann
Il Presidente

KOMPATSCHER ARNO

28/03/2023

Der Generalsekretär
Il Segretario Generale

MAGNAGO EROS

28/03/2023

Es wird bestätigt, dass diese analoge Ausfertigung, bestehend - ohne diese Seite - aus 16 Seiten, mit dem digitalen Original identisch ist, das die Landesverwaltung nach den geltenden Bestimmungen erstellt, aufbewahrt, und mit digitalen Unterschriften versehen hat, deren Zertifikate auf folgende Personen lauten:

nome e cognome: Arno Kompatscher

Si attesta che la presente copia analogica è conforme in tutte le sue parti al documento informatico originale da cui è tratta, costituito da 16 pagine, esclusa la presente. Il documento originale, predisposto e conservato a norma di legge presso l'Amministrazione provinciale, è stato sottoscritto con firme digitali, i cui certificati sono intestati a:

nome e cognome: Eros Magnago

Die Landesverwaltung hat bei der Entgegennahme des digitalen Dokuments die Gültigkeit der Zertifikate überprüft und sie im Sinne der geltenden Bestimmungen aufbewahrt.

Ausstellungsdatum

14/03/2023

Diese Ausfertigung entspricht dem Original

L'Amministrazione provinciale ha verificato in sede di acquisizione del documento digitale la validità dei certificati qualificati di sottoscrizione e li ha conservati a norma di legge.

Data di emanazione

Per copia conforme all'originale

Datum/Unterschrift

Data/firma