

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2021/C 392/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 ⁽¹⁾ del Parlamento europeo e del Consiglio, entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«HEUMILCH»/«HAYMILK»/«LATTE FIENO»/«LAIT DE FOIN»/«LECHE DE HENO»

N. UE: TSG-AT-1035-AM01 – 25 febbraio 2021

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Nome: ARGE Heumilch Österreich
Indirizzo: Grabenweg 68
6020 Innsbruck
ÖSTERREICH
Telefono: +43 512345245
Indirizzo di posta elettronica: office@heumilch.at

Dichiarazione sull'interesse legittimo del gruppo:

La domanda di modifica è presentata dall'associazione di produttori che ha presentato la domanda di registrazione del «Latte fieno».

L'indicazione della denominazione «Latte fieno» nelle lingue dei paesi che vantano una produzione tradizionale di latte fieno costituisce un impegno nei confronti del metodo di produzione tradizionale e della specialità tradizionale garantita. Ciò contribuisce a rafforzare la denominazione protetta «Latte fieno», di cui beneficia anche il gruppo richiedente.

2. Stato membro o paese terzo

Austria

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

Nome del prodotto

Descrizione del prodotto

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Metodo di produzione

Altro [da precisare]

4. Tipo di modifica

Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifiche

Aggiunta della denominazione slovena del latte fieno:

Al punto «3.1. Nomi da registrare» (nel disciplinare di produzione secondo il modello di cui all'allegato II del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014, divenuto punto 1. «Nome (nomi) da registrare») è stata aggiunta la denominazione slovena del latte fieno:

«Heumilch» (de)/«Haymilk» (en)/«Latte fieno» (it)/«Lait de foin» (fr)/«Leche de heno» (es)/«Seneno mleko» (sl)

Motivazione: Poiché in Slovenia il latte fieno viene prodotto secondo il metodo tradizionale di produzione indicato nel disciplinare, è opportuno proteggere anche la denominazione slovena.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«Heumilch»/«Haymilk»/«Latte fieno»/«Lait de foin»/«Leche de heno»/«Seneno mleko»

n. UE: TSG-AT-1035-AM01 – 25 febbraio 2021

«Austria»

1. Nome (nomi)

«Heumilch»/«Haymilk»/«Latte fieno»/«Lait de foin»/«Leche de heno»/«Seneno mleko»

2. Tipo di prodotto

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

3. Motivi della registrazione

3.1. Specificare se il prodotto:

è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

La produzione di latte fieno è la forma più naturale di produzione lattiera. Il latte proviene da animali allevati in aziende lattiere tradizionali e sostenibili. La differenza fondamentale tra latte di tipo standard e latte fieno è il tratto distintivo tradizionale di quest'ultimo consiste nel fatto che, analogamente all'originaria produzione lattiera del passato, agli animali non vengono somministrati alimenti fermentati. A partire dagli anni '60, in seguito all'industrializzazione del settore agricolo e alla conseguente meccanizzazione, si è diffusa sempre di più la produzione di insilati (alimenti fermentati), riducendo in tal modo la produzione di foraggi essiccati. Inoltre, le linee guida vietano l'impiego di animali e di mangimi designati come «geneticamente modificati» ai sensi della normativa vigente. L'alimentazione degli animali viene adattata a seconda delle stagioni: durante il «periodo di foraggio fresco» gli animali ricevono erba e specie erbacee fresche e in parte fieno e i mangimi autorizzati di cui al punto 4.2; nel periodo invernale gli animali sono nutriti con fieno o altri mangimi autorizzati di cui al punto 4.2;

3.2. Se il nome:

è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

4. Descrizione

- 4.1. *Descrivere il prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

Latte vaccino, in conformità alla legislazione applicabile.

- 4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)*

Il latte fieno è prodotto in modo tradizionale nel rispetto dell'«Heumilchregulativ» (normativa sulla produzione del latte fieno). La produzione di questo tipo di latte è caratterizzata dal divieto di utilizzare alimenti fermentati, come i foraggi insilati, e deve rispettare norme che vietano l'impiego di animali e di mangimi designati come «geneticamente modificati» ai sensi della normativa vigente.

«Heumilchregulativ»

Il latte fieno è un tipo di latte vaccino ottenuto da produttori lattieri che si sono impegnati a rispettare i seguenti criteri: il divieto di impiegare animali e mangimi designati come «geneticamente modificati» ai sensi della normativa vigente.

Tutta l'azienda agricola va gestita in conformità con le norme applicabili alla produzione di latte fieno.

- a) Un'azienda può tuttavia essere suddivisa in unità chiaramente distinte che possono non essere tutte gestite secondo queste norme. Deve però trattarsi di settori di produzione separati.
- b) Se, in virtù della lettera a), non tutte le unità sono gestite secondo le norme applicabili alla produzione del latte fieno, l'esercente deve separare gli animali utilizzati nelle unità di produzione del latte fieno dagli animali impiegati in altre unità e tenere un registro speciale in grado di attestare questa separazione.

Mangimi consentiti

- Gli animali sono essenzialmente nutriti con erba, leguminose e specie erbacee fresche durante il «periodo di foraggio fresco» e con fieno nel periodo invernale.
- I foraggi grossolani complementari permessi sono: colza, granturco, segale da foraggio, barbabietola da foraggio nonché agglomerati di fieno, erba medica e granturco e altri mangimi simili.
- I foraggi grossolani devono rappresentare almeno il 75 % della razione annuale del mangime a secco.
- Sono ammesse le seguenti colture cerealicole, sia nella forma in cui sono commercializzate abitualmente (cioè frumento, orzo, avena, triticale, segale e granturco) sia miscelate con crusche e pellets ecc.
- Sono altresì autorizzati piselli da foraggio, favette, lupini, frutti oleosi, farine di estrazione di semi oleosi, pannelli di estrazione.

Mangimi vietati

- Sono vietati i seguenti tipi di mangimi: insilati (alimenti fermentati), fieno umido e fermentato.
- Ai fini dell'alimentazione degli animali è vietato l'uso di sottoprodotti della fabbricazione della birra o della distillazione degli alcoli o della fabbricazione del sidro e di altri sottoprodotti dell'industria alimentare quali trebbie della birra o polpa umida. Fanno eccezione la polpa disidratata e la melassa risultanti dalla fabbricazione dello zucchero e i mangimi proteici ottenuti dalla trasformazione dei cereali, allo stato secco.
- Agli animali in lattazione non possono essere somministrati foraggi in umido.
- È vietato l'uso di mangimi di origine animale (latte, siero di latte, farine animali ecc.), ai fini dell'alimentazione animale, ad eccezione del latte e del siero di latte nel caso di bestiame giovane.
- Agli animali non possono essere somministrati rifiuti di giardino e della frutta, patate o urea.

Prescrizioni in materia di fertilizzazione

- Su tutte le superfici agricole dei fornitori di latte è vietato procedere allo spandimento dei fanghi di depurazione o di prodotti derivati e di compost derivanti da impianti di trattamento delle acque, ad eccezione dei compost verdi.

- I fornitori di latte devono rispettare un periodo minimo di tre settimane sulle superfici foraggere tra lo spandimento del letame e il pascolo del bestiame.

Impiego di coadiuvanti chimici

- Su tutte le superfici foraggere delle aziende lattiere i prodotti chimici fitosanitari di sintesi possono essere utilizzati esclusivamente in modo selettivo e mirato, sotto la supervisione di esperti agronomi specializzati.
- L'impiego di sostanze polverizzate autorizzate per la lotta contro le mosche è possibile solo nelle stalle destinate al bestiame da latte e in assenza di vacche in lattazione.

Divieti di consegna

- La fornitura del latte come latte fieno non deve aver luogo prima del decimo giorno dopo il parto.
- Se le vacche sono state alimentate con foraggi insilati (mangimi fermentati), vi deve essere un periodo di attesa di almeno 14 giorni.
- Nel caso di animali d'alpeggio alimentati con foraggi insilati (mangimi fermentati), 14 giorni prima della transumanza essi devono essere nutriti senza insilati, altrimenti il loro latte può essere utilizzato come latte fieno solo dopo aver trascorso 14 giorni in alpeggio (appartenente al medesimo fornitore del latte fieno). Sull'alpeggio non deve essere prodotto, o utilizzato per l'alimentazione degli animali, nessun insilato.

Divieto di alimenti e mangimi geneticamente modificati

- Al fine di preservare la produzione tradizionale di latte fieno, è vietato l'impiego di animali e di mangimi designati come «geneticamente modificati» dalla normativa vigente.

Altre disposizioni

- Sono vietati la produzione e lo stoccaggio di insilati (alimenti fermentati).
- Sono vietati la produzione e lo stoccaggio di tutti i tipi di balle rotonde arrotolate in fogli di plastica.
- È vietata la produzione di fieno umido o fermentato.

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento).*

Specificità

La differenza tra il latte fieno e il normale latte vaccino dipende dalle speciali condizioni di produzione contenute nell'«Heumilchregulativ» di cui al punto 4.2.

Gli studi effettuati dal dottor Ginzinger e dai suoi collaboratori del Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft (BAM - Ufficio federale per il settore lattiero caseario alpino) nel 1995 e nel 2001 hanno rilevato che il 65 % dei campioni di latte derivante da bovini alimentati con insilato conteneva oltre 1 000 spore di Clostridium per litro. Dalle analisi del latte consegnato ad un grande produttore di formaggio è emerso che il 52 % dei campioni conteneva oltre 10 000 spore di Clostridium per litro. L'85 % dei campioni analizzati di latte fieno derivante da bovini non alimentati con insilato aveva un contenuto di Clostridium inferiore a 200 spore per litro e il 15 % dei campioni conteneva tra 200 e 300 spore per litro. In considerazione del particolare tipo di alimentazione degli animali, il latte fieno contiene chiaramente meno spore di Clostridium. Nei formaggi a pasta dura fabbricati a partire da latte fieno crudo si riscontrano dunque meno difetti organolettici e meno carenze gravi nei fori.

Nell'ambito del progetto di ricerca «Der Einfluss der Silage auf die Milchqualität» (L'influenza dell'insilato sulla qualità del latte) è stato analizzato il sapore del latte proveniente da animali che erano stati o meno alimentati con insilati (Ginzinger e Tschager, Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft, Rotholz, 1993). Il 77 % dei campioni di latte proveniente da animali alimentati a base di fieno non presentava nessun difetto organolettico. Per quanto riguarda i campioni di latte provenienti da animali alimentati con insilati (latte normale) solo il 29 % del campione non presentava nessun difetto organolettico. Anche le prove sui campioni di latte provenienti dai serbatoi dei camion di consegna confermarono questa rilevante differenza: il 94 % dei campioni di latte fieno privo di insilati non presentava nessun difetto organolettico, rispetto a solo il 45 % dei campioni di latte da insilato.

Una tesi di laurea presso l'università di Vienna (Schreiner, Seiz e Ginzinger, 2011) ha dimostrato che grazie all'alimentazione a base di foraggio grossolano e di pascolo di cui beneficiano gli animali, il latte fieno ha un tenore di acidi grassi omega 3 e di acidi linoleici correlati circa doppio rispetto al latte normale.

Carattere tradizionale

La produzione del latte fieno e la sua successiva lavorazione risalgono alle origini della produzione lattiera (circa V secolo a.C.) Nel Medioevo si produceva già formaggio con latte fieno negli «Schwaighöfe» (piccole aziende agricole tradizionali) delle Prealpi e delle montagne del Tirolo. Il termine «Schwaig», che proviene dal medio alto tedesco, indica una forma speciale di insediamento e, in particolare, di allevamento nella regione alpina. Gli «Schwaighöfe» sono stati spesso costruiti dai proprietari fondiari come insediamenti permanenti e il loro bestiame era principalmente destinato alla produzione di latte (in particolare per la produzione di formaggio). Essi esistevano in Tirolo e a Salisburgo, a partire dal dodicesimo secolo. Nelle aree montuose, il latte fieno era originariamente connesso alla produzione di formaggio a pasta dura a partire da latte crudo. Già nel 1900 circa esistevano norme per la produzione del latte fieno («Milchregulative») per il latte senza insilati idoneo alla produzione di formaggio a pasta dura. In Austria, tali leggi hanno costituito nel 1950 la base delle «Milchregulative» delle province del Tirolo, del Vorarlberg e di Salisburgo. Nel 1975 queste «Milchregulative» sono state armonizzate e adottate dal «Milchwirtschaftsfonds» (fondo per il settore lattiero) come regole applicabili al latte idoneo alla produzione di formaggi a pasta dura («Bestimmungen über die Übernahme von Hartkäsetauglicher Milch» (disposizioni concernenti la consegna di latte idoneo alla produzione di formaggi a pasta dura), Österreichische Milchwirtschaft Heft 14, Beilage 6 Nr. 23c, 21 luglio 1975). Fino al 1993 la precedente autorità austriaca di pianificazione della produzione lattiera, per talune zone di produzione, ha istituito le cosiddette zone «libere da insilati», al fine di preservare la materia prima costituita dal latte fieno (noto anche come «latte senza insilati» o ancora «latte idoneo alla produzione di formaggi a pasta dura») per la produzione di formaggio crudo. Nel 1995, la zona libera da insilati per il latte fieno è stata ulteriormente protetta anche dalla direttiva speciale del Ministero federale dell'agricoltura, delle foreste, delle acque e della gestione dell'ambiente per la promozione di un'agricoltura estensiva e rispettosa dell'ambiente e dello spazio naturale (Österreichisches Programm für umweltgerechte Landwirtschaft (programma austriaco per un'agricoltura rispettosa dell'ambiente) («ÖPUL»), misura relativa all'abbandono dell'insilaggio).

Anche negli alpeggi gli animali sono sempre stati nutriti secondo i criteri applicabili alla produzione del latte fieno. La produzione di formaggi negli alpeggi è attestata nei documenti e nei certificati risalenti al 1544 relativi all'alpeggio «Wildschönauer Holzalm» in Tirolo.

Dall'inizio degli anni '80, taluni produttori di latte fieno gestiscono le loro aziende anche sulla base di criteri biologici/ecologici.
