



Assessorat de la Santé,  
du Bien-être et des  
Politiques sociales  
Assessorato Sanità,  
Salute e Politiche sociali

Responsabile del procedimento:  
Dott. Mauro Ruffier – Tel : 0165/274233  
m.ruffier@regione.vda.it

Réf. n° - Prot. n. **18458 del 05/05/2010**

V/ réf. – Vs. rif.

Aoste / Aosta

Al Direttore S.C. Igiene Allevamenti e  
Produzioni Zootecniche  
Dr. Franco VALLET

Al Direttore S.C. Igiene Alimenti di  
Origine Animale  
Dr. Carlo BANDIROLA

Al Direttore S.C. Sanità Animale  
Dr. Marco RAGIONIERI

Al responsabile Ufficio Zootecnico  
Assessorato Agricoltura e Risorse  
Naturali  
Signor Franco CONTOZ

All' Association Régionale Eleveurs  
Valdôtains

### **LORO SEDI**

**OGGETTO:** Intesa Stato Regioni del 16 novembre 2006 in materia di adattamenti per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno 60 giorni prodotti con latte ovi-caprino e deroghe per il latte prodotto durante il periodo di pascolo estivo in montagna, ai sensi dei regolamenti CE n. 852 e 853/2004;

Intesa Stato Regioni del 25 gennaio 2007, in materia di deroghe transitorie per la produzione di formaggi prodotti con latte bovino e con periodo di maturazione di almeno 60 giorni ai sensi dei regolamenti CE n. 852 e 853/2004.

A riscontro di una lettera di richiesta di chiarimenti al sottoscritto del Dr. Franco Vallet del 19/04/2010, che si allega alla presente, e dopo confronto con l'ufficio ministeriale competente, si coglie l'occasione per dare alcune indicazioni in merito:

- Le due Intese citate in oggetto, considerato che tale tipologia di accordi possono essere recepiti dalla Regione, se in essi non sono previsti adattamenti con un semplice atto formale (lettera o atto dirigenziale), sono state rese applicative con lettera a firma dell'Assessore alla Sanità Dr. Antonio Fosson del 19/06/2007 e del Dr. Enrico Rovarey del 08/01/2007, che si allegano alla presente;

- Alla domanda se il latte di allevamenti, verso cui sono stati adottati dei provvedimenti di vincolo per il non rientro nel periodo di osservazione nei parametri



previsti dall'allegato III sezione IX capitolo I paragrafo III del regolamento CE n. 853/2004 e successive modifiche, può essere destinato in alpeggio alla fabbricazione di prodotti a maturazione superiore ai 60 giorni senza alcun trattamento termico equivalente alla pastorizzazione, la risposta è affermativa con il solo vincolo per il burro, le creme, il siero e gli altri prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte non conforme, che devono essere sottoposti, prima o durante il processo di trasformazione, ad un trattamento termico avente un effetto almeno equivalente alla pastorizzazione.

Si danno, inoltre, rispetto alla prima Intesa in oggetto le seguenti ulteriori indicazioni:

- Tale intesa non si applica agli alpeggi che conferiscono nei caseifici di piano;

- La valutazione del tenore in cellule somatiche ed in germi a 30° C prevista dall'allegato III sezione IX capitolo I paragrafo III del regolamento CE n. 853/2004 e successive modifiche è sempre da intendersi riferita al calcolo sul latte di massa dell'ultima media geometrica dei parametri suddetti precedente la monticazione;

- Per formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno sessanta giorni sono da intendersi prodotti quali toma, fontina, fromadzo, ecc.;

- Prodotti quali burro, creme, siero e altri prodotti ottenuti dalla lavorazione del latte non conforme devono sempre essere sottoposti, prima o durante il processo di trasformazione, ad un trattamento termico avente un effetto almeno equivalente alla pastorizzazione.

A partire dalla stagione estiva 2010, l'utilizzo di latte bovino in alpeggio avverrà secondo la seguente procedura:

il conduttore d'alpeggio, contestualmente alla denuncia di monticazione, comunica ai Servizi Veterinari dell'Azienda USL della Valle d'Aosta per il tramite dell'Ufficio Zootecnico dell'Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali la tipologia delle produzioni effettuate in alpeggio dichiarando le indicazioni previste dal **modulo comunicazione preventiva alpeggio bovini da latte**.

Se nell'alpeggio si producono formaggi con maturazione inferiore a 60 gg., sia al latte crudo che pastorizzato (in questa tipologia sono compresi: reblec, primo sale e altri formaggi freschi e comunque a stagionatura inferiore ai 60 giorni, creme da affioramento e burro da creme, altri latticini come lo yogurt), il conduttore d'alpeggio dovrà allegare alla suddetta comunicazione opportuna autocertificazione (**modulo Regolamento CE n. 853/2004 – Conformità del latte crudo**) di ogni titolare di allevamento monticato, dalla quale risulti la CONFORMITA' del latte crudo ai parametri previsti dall'allegato III sezione IX capitolo I paragrafo III del regolamento CE n. 853/2004 e successive modifiche e ottenuti mediante media geometrica mobile relativa all'ultimo periodo precedente la monticazione. In caso di non conformità dichiarata del



latte anche di un solo allevamento, sarà possibile trasformare il latte esclusivamente **in formaggi a stagionatura superiore a 60 giorni con** trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione prima o durante il processo di trasformazione del burro, creme, siero e altri prodotti ottenuti da queste lavorazioni e destinati al consumo umano.

Se nell'alpeggio, invece, si producono formaggi con maturazione superiore a 60 gg. con destinazione del siero all'alimentazione animale, il conduttore d'alpeggio non dovrà allegare alla suddetta comunicazione alcuna documentazione relativa ai parametri previsti dall'allegato III sezione IX capitolo I paragrafo III del regolamento CE n. 853/2004 e successive modifiche.

Se nell'alpeggio si producono formaggi con maturazione superiore a 60 gg. a partire da latte **non conforme** e trasformazione del siero da essi derivato in burro, creme e altri prodotti destinati al consumo umano, il conduttore d'alpeggio non dovrà allegare alla suddetta comunicazione alcuna documentazione relativa ai parametri previsti dall'allegato III sezione IX capitolo I paragrafo III del regolamento CE n. 853/2004 e successive modifiche. Tuttavia l'azienda dovrà provvedere al trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione prima o durante il processo di trasformazione del burro, creme, siero e altri prodotti ottenuti da queste lavorazioni e destinati al consumo umano inserendo tale filiera in autocontrollo e dando evidenza della gestione del CCP temperatura di pastorizzazione.

Se nell'alpeggio si producono formaggi con maturazione superiore a 60 gg. a partire da latte **conforme** e trasformazione del siero da essi derivato in burro, creme e altri prodotti destinati al consumo umano, il conduttore d'alpeggio dovrà allegare alla suddetta comunicazione opportuna autocertificazione di ogni titolare di allevamento monticato dalla quale risulti la CONFORMITA' del latte crudo ai parametri previsti dall'allegato III sezione IX capitolo I paragrafo III del regolamento CE n. 853/2004 e successive modifiche e ottenuti mediante media geometrica mobile relativa all'ultimo periodo precedente la monticazione.

Se nell'alpeggio viene utilizzato latte proveniente da allevamenti che sono risultati non conformi alla media geometrica mobile dei parametri previsti dall'allegato III sezione IX capitolo I paragrafo III del regolamento CE n. 853/2004 e successive modifiche nel periodo antecedente la monticazione, si potranno produrre esclusivamente formaggi con maturazione superiore ai 60 giorni. Il burro, le creme, il siero e gli altri prodotti ottenuti dalla lavorazione di questo latte non conforme dovranno sempre essere sottoposti, prima o durante il processo di trasformazione, ad un trattamento termico avente un effetto almeno equivalente alla pastorizzazione.

Gli animali di allevamenti, nei quali non si procede al periodico controllo del latte ai sensi dell'allegato III, sezione IX, capitolo I del regolamento n. 853, possono venire trasferiti esclusivamente in alpeggi dove si producono formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno sessanta giorni, oppure essere sottoposti ad almeno un controllo prima della monticazione e, se tale controllo rispetta i criteri fissati dall'allegato



III del regolamento n. 853 in tenore in cellule somatiche e germi del latte crudo, venire trasferiti presso qualsiasi alpeggio. Nei casi in cui gli allevamenti non sono sottoposti a controllo od il controllo effettuato non rispetti i suddetti criteri, il burro, le creme, il siero e gli altri prodotti ottenuti dalla lavorazione di questo latte dovranno sempre essere sottoposti, prima o durante il processo di trasformazione, ad un trattamento termico avente un effetto almeno equivalente alla pastorizzazione.

Disponibile ad ulteriori chiarimenti si porgono cordiali saluti.

Il Capo Servizio  
- Dr. Mauro RUFFIER -

All. vari

ap

r:\vettutam\latte\lettera risposta vallet per latte in alpeggio.doc

Département de la santé, du bien-être et des politiques sociales

Dipartimento sanità, salute e politiche sociali

Direction du bien-être

Direzione salute

Service d'hygiène et de santé publique, services vétérinaires et de protection des lieux de travail

Servizio igiene e sanità pubblica, veterinaria e degli ambienti di lavoro

11100 Aoste

30, Rue J. B. de Tillier

téléphone +39 0165274253

télécopie +39 0165274231

11100 Aosta

Via J. B. de Tillier, 30

telefono +39 0165274253

telefax +39 0165274231