

V

(Avvisi)

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2014/C 340/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione in forza dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG

**REGOLAMENTO (CE) N. 509/2006 DEL CONSIGLIO****relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari <sup>(2)</sup>****«HEUMILCH»/«HAYMILK»/«LATTE FIENO»/«LAIT DE FOIN»/«LECHE DE HENO»****N. CE: AT-TSG-0007-01035 – 27.8.2012****1. Nome e indirizzo dell'associazione richiedente**

Nome: ARGE Heumilch Österreich  
Indirizzo: Grabenweg 68, 6020 Innsbruck, Austria  
Tel. +43 512345245  
E-mail: office@heumilch.at

**2. Stato membro o Paese terzo**

Austria

**3. Specifica di prodotto****3.1. Nome da registrare**

«Heumilch» (DE); «Haymilk» (EN); «Latte fieno» (IT); «Lait de foin» (FR); «Leche de heno» (ES)

**3.2. Indicare se il nome** è specifico di per sé indica la specificità del prodotto agricolo o del prodotto alimentare

La produzione di latte da 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 e latte da fieno e 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 sessanta, in seguito all'industrializzazione del settore agricolo e della 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

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GUL 93 del 31.3.2006, pag. 1. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

l'impiego di animali e di mangimi identificati come «geneticamente modificati» dalla normativa vigente. L'alimentazione degli animali cambia nel corso delle stagioni, durante il periodo di foraggio fresco gli animali ricevono erba e specie erbacee fresche, in parte fieno e mangimi autorizzati di cui al punto 3.6; nel periodo invernale gli animali sono nutriti con fieno e in parte mangimi autorizzati di cui al punto 3.6.

3.3. *Indicare se è richiesta la riserva del nome a norma dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006*

Registrazione con riserva del nome

Registrazione senza l'uso riservato del nome

3.4. *Tipo di prodotto*

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

3.5. *Descrizione del prodotto agricolo o alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1*

Latte vaccino, in conformità alla legislazione applicabile.

3.6. *Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto agricolo o alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1*

Il latte da fieno è prodotto in modo tradizionale nel rispetto dell'«Heumilchregulativ» (regolamento di produzione del latte da fieno). Questo tipo di latte è caratterizzato dal divieto di utilizzo di alimenti fermentati, come i foraggi insilati e norme che vietano l'impiego di animali e di mangimi identificati come «geneticamente modificati» dalla normativa vigente.

«Heumilchregulativ»

— Il latte da fieno è un tipo di latte vaccino ottenuto da produttori lattieri che si sono impegnati a rispettare i seguenti criteri: è vietato l'impiego di animali e di mangimi identificati come «geneticamente modificati» dalla normativa vigente.

Mangimi consentiti

— Gli animali sono essenzialmente nutriti con erba e specie erbacee fresche durante il periodo di foraggiamento verde e con fieno nel periodo invernale. I foraggi grossolani devono rappresentare almeno il 75 % della razione giornaliera del mangime a secco.

— Sono permessi i seguenti integratori: colza, granturco, segale da foraggio e barbabietole da foraggio, nonché agglomerati di fieno, erba medica e granturco.

— Sono ammessi i seguenti cereali: frumento, orzo, avena, segale, triticale, granturco sia nella loro forma commerciale abituale che miscelati con minerali, ad esempio crusche, foraggio compresso ecc.

— Sono altresì autorizzati i piselli da foraggio, favette, 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 o fermentato.

— È vietato l'utilizzo 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. Eccezione: polpa disidratata risultante dalla fabbricazione dello zucchero e 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 alimenti 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 e urea.

Prescrizioni in materia di fertilizzazione

— Su tutte le superfici agricole dei produttori 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.

— 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

- Sulle superfici foraggere dei fornitori di latte 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 da 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 da fieno solo dopo aver trascorso 14 giorni in alpeggio (appartenente al medesimo fornitore del latte da fieno). Sull'alpeggio non deve essere prodotto nessun insilato o non deve essere utilizzato per l'alimentazione degli animali.

#### Divieto di alimenti e mangimi geneticamente modificati

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

#### Altre disposizioni

- La produzione di insilati (alimenti fermentati) è vietata su tutti i siti di produzione dei produttori di latte da fieno.
- È vietata la produzione e lo stoccaggio di tutti i tipi di balle rotonde arrotolate in fogli di plastica.
- La produzione di fieno umido o fermentato è vietata su tutti i siti di produzione dei produttori di latte da fieno.

### 3.7. Specificità del prodotto agricolo o alimentare

La differenza tra il latte da fieno e il normale latte vaccino dipende dalle speciali condizioni di produzione, descritte al punto 3.6 dell'«Heumilchregulativ».

Gli studi effettuati dal dottor Ginzinger e dai suoi collaboratori della *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 (latte da insilato) contenevano 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 contenevano oltre 10 000 spore di *Clostridium* per litro. L'85 % dei campioni analizzati di latte da fieno non insilato aveva un contenuto di *Clostridium* inferiore a 200 spore per litro e il 15 % dei campioni conteneva spore tra il 200 e il 300 per litro. In considerazione del particolare tipo di alimentazione degli animali, il latte da fieno contiene chiaramente meno spore di *Clostridium*. In tal modo i difetti organolettici e le gravi carenze nei fori sono meno frequenti nei formaggi a pasta dura fabbricati a partire da latte crudo da fieno.

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 and Tschager, *Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft*, Rotholz, 1993). Il 77 % dei campioni di latte proveniente da animali alimentati a base di fieno non presentavano nessun difetto organolettico. Per quanto riguarda i campioni di latte provenienti da animali alimentati con insilati (latte da insilato) solo il 29 % del campione non presentava nessun difetto organolettico. Anche le prove sui campioni di latte provenienti dai serbatoi dei camion di consegna confermavano questa rilevante differenza: il 94 % dei campioni di latte da 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 and Ginzinger, 2011) ha dimostrato che grazie all'alimentazione a base di foraggio grossolano e di pascolo di cui beneficiano gli animali, il latte da fieno ha un tenore di acidi grassi omega 3 e di acidi linoleici correlati circa doppio rispetto al latte da insilato.

### 3.8. Tradizionalità del prodotto agricolo o alimentare

La produzione del latte da fieno e la sua successiva lavorazione risalgono alle origini della produzione lattiera (circa V secolo a.C.) Nel Medioevo, nelle Prealpi e nelle montagne del Tirolo si produceva già negli «Schwaighöfen» formaggio dal latte da fieno. Il termine «Schwaig» proviene dall'alto tedesco medio e rappresenta una forma speciale di insediamento e, in particolare, di allevamento nella regione alpina. Gli «Schwaighof» sono stati piuttosto costruiti dai proprietari fondiari come insediamenti permanenti e sono serviti come allevamento da latte per la 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 da 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 da fieno («Milchregulative») per il latte non insilato idoneo alla produzione di formaggio a pasta dura. In Austria, tali leggi hanno costituito nel 1950 la base del «Milchregulative» delle province del Tirolo, del Vorarlberg e di Salisburgo. Nel 1975 questi «Milchregulative» sono stati armonizzati e adottati 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, 21.7.1975). 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 da 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 da 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 da 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 ottanta, taluni produttori di latte da fieno gestiscono le loro aziende anche sulla base di criteri biologici/ecologici.

### 3.9. Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità

—

## 4. Autorità o organismi che verificano il rispetto del disciplinare

### 4.1. Nominativo e indirizzo

—

### 4.2. Compiti specifici dell'autorità o dell'organismo

—

---