

Ordinanza del 23 novembre 2005 concernente la qualità del latte (OQL; RS 916.351.0)

Ordinanza del DFE del 23 novembre 2005 concernente l'igiene nella produzione lattiera (OlgPL; RS 916.351.021.1)

Note esplicative

Art. 14 OQL e art. 8 OlgPL

Con l'introduzione generalizzata, nel 1997, della determinazione del carico di germi tramite il conteggio ottico mediante fluorescenza, si è deciso di indicare i valori misurati direttamente in numero di impulsi. In quell'occasione si era volontariamente rinunciato alla conversione in unità formanti colonie (CFU / KBE (d)). Lo sviluppo tecnico degli apparecchi d'analisi e l'ingresso sul mercato di diversi fabbricanti di apparecchi a cui si è assistito negli ultimi anni hanno indotto a rivedere completamente il sistema di comunicazione dei valori d'impulso. In accordo con i settori della produzione e della trasformazione del latte, si propone di indicare il carico di germi direttamente in eq. CFU (eq. = equivalente (i) / equivalent (e) / gleichwertig (d)) per i seguenti motivi:

- i valori misurati sono direttamente legati all'apparecchio d'analisi utilizzato, vale a dire che il numero di impulsi dipende dall'apparecchio. Finora vi era un unico fabbricante i cui apparecchi permettevano di determinare con sufficiente precisione il carico di germi tramite il conteggio ottico mediante fluorescenza. Oggi esistono altri apparecchi che funzionano secondo lo stesso principio. Limitarsi alla misurazione degli impulsi equivarrebbe a conferire a quest'azienda una posizione di monopolio. Inoltre significherebbe che ad ogni modifica degli apparecchi dovrebbero essere definiti nuovi valori limite. Un regolare adeguamento dei valori limite sarebbe difficile da comunicare e comprometterebbe la credibilità del controllo di qualità.
- Le organizzazioni e le imprese utilizzano già apparecchi prodotti da diversi fabbricanti. I produttori di latte ricevono quindi da diversi laboratori di prova i dati concernenti il carico di germi. Poiché i diversi valori relativi al carico di germi non sono direttamente confrontabili, è necessario convertirli in un'unità di misura unica standardizzata.
- La Svizzera e la Norvegia erano finora i soli Paesi in Europa a comunicare direttamente i valori in impulsi rinunciando a convertirli in CFU. Questa regolamentazione speciale consentiva di ovviare all'incertezza inevitabilmente legata alla conversione in ambito batteriologico. Il previsto passaggio alla comunicazione in eq. CFU si basa sui risultati di un esperimento parallelo sistematico effettuato nel 2006 sotto la direzione della Stazione federale di ricerche Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP). In base ai dati ottenuti, la sicurezza dei risultati è sufficientemente garantita e scientificamente fondata.

I nuovi valori limite scelti di 80 000 e 300 000 eq. CFU/ml sono paragonabili a quelli finora in vigore (200 000 e 1 000 000 impulsi/ml). Il valore limite inferiore corrisponde a 236 000 impulsi/ml ed è quindi un po' meno severo di quello precedente. Negli ultimi sei anni è stato contestato in media l'1,49% dei campioni. Se il valore limite proposto ora fosse già stato in vigore negli ultimi anni, le contestazioni avrebbero riguardato l'1,27% dei campioni. Il valore limite superiore corrisponde a 922 000 impulsi/ml e costituisce un'esigenza leggermente più severa.

Art. 10 OlgPL

La consegna di colostro destinato al consumo era finora soggetta a un divieto generale. In seguito al raggiungimento dell'equivalenza delle basi giuridiche, l'introduzione del colostro nel diritto europeo sull'igiene¹ implica che esso sia autorizzato come derrata alimentare anche in Svizzera. Le seguenti definizioni dovranno essere riprese nell'articolo 66^{bis} dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005

¹ Regolamenti (CE) n. 1662/2006, 1663/2006 e 1664/2006

sulle derrate alimentari di origine animale² (entrata in vigore prevista di questa modifica: 1° marzo 2008).

Il "colostro" è il liquido secreto dalle ghiandole mammarie di femmine da latte nei cinque giorni dopo il parto, ricco di anticorpi e minerali e prodotto prima del latte crudo.

I "prodotti a base di colostro" sono i prodotti risultanti dalla trasformazione del colostro o dalla trasformazione secondaria di tali prodotti trasformati."

Secondo questa definizione, il prodotto della mungitura nei cinque giorni dopo il parto è considerato colostro. Esso può essere messo in commercio indicando espressamente che si tratta di colostro, purché le vacche siano munte separatamente e il latte sia consegnato a parte. D'altro lato, e in applicazione del diritto vigente, il latte munto nei primi otto giorni dopo l'inizio della lattazione non può essere consegnato come latte. Per motivi tecnici, una riduzione della durata di questo termine non è sostenibile. La diversa composizione del latte, il tasso più elevato di immunoglobulina e le diverse proprietà di coagulazione, infatti, costituiscono fattori di rischio per la fabbricazione di formaggio e rendono necessario il mantenimento del divieto di consegna del colostro. Il latte ottenuto tra il sesto e l'ottavo giorno dopo l'inizio della lattazione non può quindi essere messo in commercio né come colostro né come latte.

Art. 6 e 21 OlgPL

Nella legislazione agricola, i documenti devono generalmente essere conservati per tre anni. L'ordinanza del 23 novembre 2005 concernente la produzione primaria (OPPrim)³, in particolare, prevede che i documenti di controllo della tracciabilità e i rapporti relativi ad analisi ed esami vanno conservati per tre anni (art. 5). Nella OlgPL i termini di conservazione sono adeguati di conseguenza.

Art. 14 cpv. 7 OlgPL

La fabbricazione di formaggi da latte crudo può richiedere, per motivi tecnologici, un raffreddamento del latte diverso da quanto previsto ai capoversi 2 e 3 dell'articolo 14. Il capoverso 7 attualmente in vigore non riguarda espressamente la fabbricazione di formaggi da latte crudo e delega alle autorità cantonali la facoltà di autorizzare la deroga per alcune aziende.

La nuova formulazione, secondo cui per la fabbricazione di formaggi da latte crudo si possono fissare temperature di raffreddamento diverse da quelle prescritte, tiene conto dei parametri necessari per la fabbricazione. La possibilità di derogare alle temperature d'immagazzinamento è limitata a determinati prodotti. La fissazione di una durata e di una temperatura massime d'immagazzinamento consente inoltre di evitare un'eventuale messa in pericolo della sicurezza alimentare.

Secondo il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (allegato III/sezione IX/capitolo I/parte II), è possibile derogare alle prescrizioni in materia di raffreddamento per motivi tecnologici connessi alla fabbricazione di taluni prodotti lattiero-caseari se l'autorità competente lo consente. Conformemente al diritto europeo l'"autorità competente" è l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di far rispettare le disposizioni del regolamento. In tale contesto, in seguito all'equivalenza raggiunta, si possono fissare in un'ordinanza federale condizioni di deroga alle temperature di raffreddamento. La formulazione proposta annulla la facoltà dell'autorità cantonale di rilasciare l'autorizzazione di deroga a singole aziende. In questo modo il Cantone autorizza infatti sistemi di fabbricazione tradizionali e non fornisce alcun contributo supplementare alla sicurezza alimentare.

² RS 817.022.108

³ RS 916.020