



Ministero della Sanità

Dipartimento degli Alimenti e Nutrizione
e della Sanità Pubblica Veterinaria - Ufficio IX

N.º 600.9724.661/151

Risposta al Foglio del

N.º

OGGETTO:

Chiarimenti concernenti taluni aspetti applicativi
del decreto del Presidente della Repubblica
14 gennaio 1997, n. 34.

ASSESSORATI ALLA SANITA'
REGIONI E PROVINCE
AUTONOME
LORO SEDI.

p.c. COMMISSARI DI GOVERNO
NELLE REGIONI A STATUTO
ORDINARIO E SPECIALE
LORO SEDI

UFFICI VETERINARI PER
GLI ADEMPIMENTI CEE
DEL MINISTERO DELLA
SANITA'
LORO SEDI

DIPARTIMENTO ALIMENTI
NUTRIZIONE E SANITA'
PUBBLICA VETERINARIA
DIVISIONI
SEDE

COMANDO CARABINIERI NAS
PIAZZA ALBANIA
ROMA

ASSOCIAZIONE GENERALE
COOPERATIVE ITALIANE
VIA SALARIA, 211
ROMA

AIA
VIA TOMASSETTI, 9
00161 ROMA

CONFCOMMERCIO
PIAZZA BELLI, 2
ROMA

FIAAL CNA
VIA GUATTANI 13
00161 ROMA

FED. AL. CONFARTIGIANATO
VIA S. GIOVANNI LATERANO 132
ROMA

AIPA
CORSO PORTA NUOVA
20121 MILANO

UNIONE FRIGORIFERA
ITALIANA
V.LE MONTE NERO, 8
20135 MILANO

In relazione alle diverse problematiche evidenziate nel settore lattiero-caseario a seguito dell'entrata in vigore del DPR 54/97, in risposta ai quesiti pervenuti allo scrivente dipartimento si ritiene opportuno fornire i seguenti chiarimenti:

1) Linee guida sull'utilizzo di latte non conforme:

- a) al latte proveniente da animali sani appartenenti ad allevamenti non ufficialmente indenni da tubercolosi e non indenni o non ufficialmente indenni da brucellosi si applicano le disposizioni di cui all'art. 3, comma 2;
- b) al latte non conforme all'allegato A cap. IV, si applicano le disposizioni di cui all'art. 9, comma 1, lettera a. Per quanto attiene al valore in cellule somatiche previsto al capitolo IV dell'allegato A si sottolinea l'opportunità di riportare i relativi dati all'andamento tendenziale, al fine di ricondurre correttamente il calcolo dei valori medi di cui alla nota 2 all'effettivo trend aziendale, che tenga conto anche dell'eventuale variabilità stagionale del livello di produzione;
- c) al latte contenente residui si applicano le disposizioni di cui all'art. 3, comma 1, lettera i, del decreto legislativo n.508/92, e per quanto attiene la ricerca dei residui stessi può essere fatto riferimento al "piano nazionale residui" dell'anno 1998 divulgato da questo Dipartimento.

2) Utilizzo scorta contenitori

In merito a quanto definito dall'art. 25 del DPR 54/97 si ritiene possibile utilizzare le scorte degli invasi e i contenitori da porre a diretto contatto con i prodotti lattiero-caseari entro il 31 marzo 1998 e nel solo mercato nazionale, a condizione che sui documenti commerciali sia presente la prescritta bollatura sanitaria che risulti indelebile.

3) Autorità preposte al controllo

In base all'art. 2, comma 1, lettera n) del DPR 54/97 e all'art. 3 della circolare n. 16 del 1/12/1997 recante chiarimenti in merito all'applicazione del citato DPR, si precisa che l'autorità preposta ai controlli della filiera dei prodotti lattiero-caseari è il servizio veterinario pubblico che, quindi per analogia, si intende egualmente preposto alla verifica dei criteri igienico sanitari previsti dalla legge 283/62 per gli ambiti che non rientrano direttamente nel campo di applicazione del suddetto DPR.

4) Deroghe a taluni stabilimenti che fabbricano prodotti a base di latte

Per quanto concerne le deroghe sulle procedure relative all'autocontrollo previste dalla decisione 95/165/CE, a condizione di non incidere negativamente sull'igiene della produzione, si precisa che, in considerazione anche del decreto legislativo n.155 del 26/5/1997 è fatto salvo quanto previsto dal DPR 54/97 all'art. 13, comma 2, punti a) e b).

I previsti metodi adeguati devono far riferimento da un lato alla precisa conoscenza della linea produttiva, individuando in essa le carenze da rimuovere, dall'altro alla valutazione del miglioramento produttivo attraverso mezzi analitici idonei, sotto il controllo del servizio veterinario della USL di competenza.

5) Utilizzo di creme

Per quanto riguarda la possibilità di produrre burro da creme provenienti da formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 giorni così come previsto all'art. 9 comma 2 del DPR 54/97, si ritiene che la denominazione di "burro" debba essere attribuita al prodotto finito destinato al consumo umano diretto ai sensi dell'art. 4 della legge 1526 del 23/12/1956 e successive modifiche.

Il prodotto semilavorato derivato dalla linea di produzione dei formaggi di cui sopra, definibile come "zingolato di creme fresche per la burrificazione", deve comunque presentare un tenore di materia grassa non inferiore all'82%, essere mantenuto ad una temperatura inferiore a 4°C fino alla successiva pastorizzazione per la burrificazione, da effettuarsi entro sette giorni dalla produzione e con il mantenimento dei requisiti microbiologici iniziali, nonché essere scortato da un documento commerciale recante la dicitura "prodotto destinato ad ulteriore lavorazione".

IL DIRETTORE GENERALE DEL DIPARTIMENTO

