



MARCHIO DI QUALITÀ ALTO ADIGE/SÜDTIROL – L.P. 12/2005

Disciplinare per il settore latte e latticini

DECRETO N. 21152 DD. 26.10.2018

CONTENUTI

- » I. Preambolo
- » II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine
- » III. Modalità di impiego
- » IV. Controlli
- » V. Sanzioni
- » VI. Disposizioni generali
- » VII. Sintesi delle prescrizioni
 - Prodotto: Latti
 - Prodotto: Latti fermentati
 - Prodotto: Panna
 - Prodotto: Burro, burro con fermenti, burro da panna acida, burro con yogurt
 - Prodotto: Formaggio
 - Prodotto: Formaggio fresco
 - Prodotto: Mozzarella

I. Preambolo

Il marchio di qualità “Südtirol” o “Alto Adige” si prefigge l'introduzione di misure di assicurazione della qualità nel settore alimentare allo scopo di:

- a) raggiungere e garantire un elevato livello di qualità per i prodotti agricoli e alimentari;
- b) far conoscere al consumatore l'elevato livello di qualità e i criteri e servizi di qualità ad esso associati attraverso campagne di informazione e promozione;
- c) sostenere e promuovere il marketing commerciale e lo smercio di questi prodotti.

Il marchio di qualità viene concesso ai prodotti che rispondono a determinati criteri di qualità in termini di produzione, caratteristiche del prodotto e precise norme sull'origine.

II. Disposizioni relative alla qualità e all'origine

1. Campi di applicazione

Il “marchio di qualità con indicazione di origine” può essere impiegato esclusivamente per il latte ed i latticini menzionati nel presente regolamento, che devono soddisfare le disposizioni in materia di qualità, origine e produzione nonché le prescrizioni relative al procedimento e all'utilizzo del marchio.

2. Disposizioni relative alla qualità

Devono essere rispettate le disposizioni vigenti in materia in Italia. Inoltre, devono essere soddisfatti i rigorosi requisiti specifici in materia di qualità indicati nello schema di valutazione dei prodotti redatto per il “marchio di qualità con indicazione d'origine” relativo a latte e latticini. Nel corso delle verifiche i prodotti devono risultare come appartenenti alla I classe di qualità.

I mangimi devono soddisfare i requisiti della legge provinciale 22 gennaio 2001, n. 1, sulla Contrassegnazione di prodotti geneticamente non modificati, e del regolamento relativo alla contrassegnazione di prodotti geneticamente non modificati (decreto del Presidente della Provincia 4 luglio 2001, n. 38).

3. Disposizioni relative all'origine

Il latte crudo utilizzato per la produzione del latte e dei latticini con il “marchio di qualità con indicazione d'origine” deve provenire dalla provincia o dalla regione specificata sul marchio di qualità; inoltre, deve essere prodotto, trasformato e confezionato soltanto da aziende di produzione e commercializzazione situate in quella provincia o regione e da qui immesso sul mercato. È vietato l'acquisto da altre province o Stati. Per confezionare il prodotto fuori dalla provincia è necessario richiedere l'autorizzazione espressa della ripartizione provinciale competente.

4. Utilizzo del marchio di qualità

L'utilizzo del marchio di qualità è consentito per i prodotti provenienti dagli altri Stati membri della Comunità in conformità con le disposizioni della legislazione nazionale vigente. Il testo del marchio di qualità deve essere adattato di conseguenza.

III. Modalità di impiego

Il marchio di qualità con indicazione d'origine “Südtirol - Alto Adige” per il settore latte e latticini può essere utilizzato soltanto da aziende lattiero-casearie che abbiano la propria sede e il proprio stabilimento di lavorazione nella provincia o nella regione indicata sul marchio di qualità. Il latte e i latticini contrassegnati dal marchio di qualità devono essere prodotti, trasformati e confezionati nella regione specificata sul marchio di qualità con indicazione d'origine.

L'utilizzatore del marchio non può applicare accanto al marchio di qualità con indicazione di origine nessun altro marchio di origine o di qualità, a eccezione dei marchi IGP, DOP e STG. Le eccezioni (per esempio, il marchio “Biologico” oppure “Gallo rosso”) devono essere autorizzate dalla ripartizione provinciale competente, dopo aver interpellato il Brandmanagement. In casi particolari, può essere consultato il comitato per la qualità.

Il marchio di qualità può essere utilizzato sugli imballaggi collettivi, sulla carta intestata e su ogni tipo di materiale pubblicitario. Questi materiali devono tuttavia essere direttamente correlati al prodotto che reca il marchio di

qualità. Tutti gli impieghi del marchio di qualità devono essere approvati dalla Ripartizione provinciale competente.

Sui sovraimballaggi (imballaggi collettivi) l'uso del marchio di qualità è permesso soltanto se anche i prodotti contenuti all'interno sono contrassegnati con il marchio in conformità con le disposizioni del disciplinare.

Il marchio di qualità "Südtirol - Alto Adige" può essere utilizzato soltanto sui marchi privati delle aziende lattiero-casearie. L'utilizzo non è ammesso per i marchi di commercio.

Sulle confezioni contraddistinte dal marchio di qualità non possono essere utilizzati altri marchi denominativi o figurativi che possano ingenerare confusione con il marchio di qualità per il loro aspetto esterno e/o la loro posizione o la loro formulazione.

I marchi che possono essere scambiati dal consumatore con altri segni distintivi e/o presentazioni o che sono con questi in contraddizione sono vietati; il marchio cioè deve avere capacità distintiva, ossia deve contraddistinguere un prodotto differenziandolo inequivocabilmente dagli altri.

L'applicazione del marchio di qualità deve rispondere ai requisiti del corporate design; il marchio deve essere integrato nella confezione in una forma graficamente adeguata. Se il marchio di qualità viene usato in pubblicità senza creare un collegamento diretto con un prodotto, dovranno essere aggiunte le parole "Latte – non ogm".

Le eccezioni devono essere valutate caso per caso. Le linee guida per il corretto utilizzo del marchio di qualità sono consultabili sul portale del marchio di qualità accessibile dalle pagine web della Provincia di Bolzano (www.provinz.bz.it/qualitaetszeichen).

IV. Controlli

1. Organo di controllo

Il programma di controllo viene realizzato per ciascuna categoria di prodotti da un organo di controllo indipendente e accreditato, incaricato dall'associazione, dall'organizzazione o dal consorzio di produttori delle rispettive categorie e in possesso delle competenze necessarie per eseguire i controlli ai sensi delle norme comunitarie vigenti. Il programma di controllo viene attuato nel rispetto del regolamento redatto per le diverse categorie di prodotti. L'ente indipendente controlla il rispetto del regolamento e raccoglie tutti i dati e risultati dei controlli e li custodisce.

2. Controlli ai fini del rilascio dell'autorizzazione

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione all'uso del marchio di qualità si effettuano controlli per accertare se l'azienda disponga di locali sufficientemente spaziosi nonché dei necessari requisiti e delle attrezzature tecniche e igieniche indispensabili per la produzione, il confezionamento e la commercializzazione del latte e dei latticini.

Inoltre viene accertato che anche il prodotto stesso corrisponda ai requisiti di qualità previsti come vincolanti dal disciplinare.

Assodato che sia l'azienda sia il prodotto rispondono ai requisiti richiesti, può essere firmato il contratto che autorizza l'utilizzo del marchio di qualità.

La richiesta di autorizzazione all'uso del marchio di qualità deve essere inoltrata alla Ripartizione provinciale competente.

L'esame per il rilascio dell'autorizzazione può essere ripetuto più volte.

3. Controllo sull'origine e la qualità

Il controllo della qualità e dell'origine viene effettuato a campione nell'azienda stessa o sul mercato. L'utilizzatore del marchio di qualità è tenuto a dimostrare in qualsiasi momento, su semplice richiesta degli organi di controllo, la provenienza dei prodotti contrassegnati dal marchio di qualità.

L'ente indipendente è responsabile delle analisi obbligatorie dei prodotti. Possono essere sottoposti a controllo sia i prodotti che si trovano presso l'azienda produttrice sia quelli già immessi sul mercato. ¹

Per la valutazione della qualità viene utilizzato lo schema di valutazione dei prodotti.

In caso di gruppi di prodotti omogenei è sufficiente, ai fini del controllo dei prodotti, sottoporre ad accurata analisi un solo prodotto del gruppo. L'istituto di controllo indipendente ha la facoltà di indicare il prodotto da sottoporre ad analisi.

Se il prodotto non risponde ai requisiti fissati per la I classe di qualità, può essere sottoposto fino a un massimo di altre due verifiche. Entrambe queste successive verifiche devono essere effettuate entro tre mesi. Nel caso anche tale esame dovesse dare esito negativo, l'ente di controllo indipendente sente l'utilizzatore del marchio e ordina l'introduzione di controlli più rigorosi in azienda per un periodo massimo di 3 mesi. Se anche al termine di questo periodo il prodotto continua a non essere conforme ai requisiti fissati per un prodotto di I classe, la non conformità viene segnalata all'Assessorato al commercio.

Controlli sui mangimi

I fornitori di mangimi devono dimostrare la conformità alle disposizioni della legge provinciale n. 1/2001. Indicazioni analoghe devono figurare anche su documenti di trasporto ed etichette.

Sulla base della valutazione dei rischi viene elaborato un piano di campionamento che costituisce la base per i controlli da effettuare presso i produttori di latte. Le latterie sociali ed i centri del latte dispongono di regolamenti interni che prevedono, in caso di violazione della legge provinciale n. 1/2001, l'applicazione di conseguenti misure.

Controlli sull'origine

Per accertare l'origine l'azienda deve produrre la relativa documentazione sulle merci in entrata e in uscita, le fatture e le bolle di consegna. Viene inoltre verificato se il marchio di qualità è utilizzato soltanto sul latte e sui latticini che soddisfano il regolamento sul marchio di qualità.

4. Campionamento e valutazione delle analisi di laboratorio

Il campionamento e la valutazione delle analisi di laboratorio vengono effettuati secondo lo schema di valutazione latte e latticini.

5. Riconoscimento dei controlli

Viene fatto salvo il riconoscimento di accertamenti analoghi negli Stati membri.

6. Disposizioni generali

Le decisioni adottate dagli organi di controllo in osservanza del presente regolamento sono vincolanti. È possibile presentare ricorso presso il direttore o la direttrice della Ripartizione provinciale competente.

V. Sanzioni

1. Per quanto concerne le sanzioni per l'indebito utilizzo del "Marchio di qualità con indicazione d'origine" o la violazione delle disposizioni del disciplinare o del contratto d'uso del marchio, si applica quanto previsto dall'articolo 13 della legge provinciale 22 dicembre 2005, nr. 12.
2. Gli impedimenti del servizio di controllo nell'esecuzione delle proprie funzioni e le offese alle persone e/o alle cose del controllore comportano la sospensione temporanea o la revoca definitiva del diritto di utilizzo.
3. Un ritardo nel pagamento dei contributi per la pubblicità dovuti annualmente da ciascun utilizzatore del marchio di qualità per la promozione dei prodotti dei relativi settori in conformità alla decisione della Commissione tecnica competente autorizza alla revoca del diritto di utilizzo. L'utilizzatore del marchio di qualità che durante una fase della campagna di vendita non sia autorizzato all'uso del marchio è comunque tenuto a corrispondere l'intero importo per la pubblicità riferito a quell'anno.

¹ Modificato con delibera n. 3706 del 5-11-2007.

4. Con la sospensione temporanea o con la revoca definitiva del diritto di utilizzo cessa l'eventuale appartenenza dell'utilizzatore del marchio alla Commissione tecnica in qualità di membro.

VI. Disposizioni generali

In merito alla composizione, alle funzioni e ai compiti della Commissione tecnica si applicano le disposizioni della legge provinciale con successive modifiche e integrazioni.

VII. Sintesi delle prescrizioni – Prodotto: latte e latticini

Attuale standard di legge	Standard minimo di qualità con indicazione di origine	Controllo
<p>mangimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mangimi che rispettano la legislazione attuale - Mangimi geneticamente modificati ammessi 	<ul style="list-style-type: none"> - I mangimi corrispondono alla legge provinciale 22 gennaio 2001, n. 1 (contrassegnazione di alimenti geneticamente non modificati) e alla delibera della giunta provinciale n. 932 del 20 giugno 2011 - Le singole materie prime devono essere dichiarate espressamente in ordine di peso decrescente - Sono ammessi soltanto i mangimi inclusi nella „lista positiva“ (lista dei mangimi ammessi) - 	<ul style="list-style-type: none"> - controllo dei documenti (documenti di trasporto, fatture) - controllo dello stabilimento - prelievo di campioni di mangimi ed analisi
		-
<p>Latte crudo:</p> <p>carica batterica totale: 2 campioni/mese cellule somatiche: 1 campione/mese inibenti: 1 campione/mese urea/grasso/proteine: nessuna prescrizione</p>	<p>Carica batterica totale: controlli straordinari secondo analisi di rischio cellule somatiche: generalmente almeno 4 campioni/mese inibenti: generalmente almeno 2 campioni/mese urea/grasso/proteine: generalmente almeno 4 campioni/mese</p> <p>misure mirate per il miglioramento della salute della mammella</p>	<p>Analisi</p> <p>Servizio controllo mungitrice</p>
<p>Esame organolettico: Nessuna prescrizione</p>	<p>1. classe di qualità secondo lo schema di valutazione dei prodotti</p>	<ul style="list-style-type: none"> - esame organolettico svolto da esperti

Requisiti particolari di qualità e di controllo

1. Latte lavorato (latte pastorizzato, latte arricchito con fermenti lattici vivi)

Criterio	Valore da raggiungere	Controllo
Materia grassa	dichiarazione	analisi
Inibenti	Negativo	analisi
Enterobatteriaceae	<1/ml	analisi
Lactobacilli (solo se latte arricchito con fermenti lattici vivi)	> 1 Mio./ml	analisi
Patogeni: - Listeria - Salmonella	Negativo in 25 g	analisi
E. coli	<1/ml	analisi
Lieviti e muffe	<1/ml	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	<1/ml	analisi
Punto crioscopico	≤ 0,515°C	analisi
Prova della perossidasi	Reazione positiva	analisi
Prova della fosfatasi	Reazione negativa	analisi
Esame organolettico	1. classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti

2. Latte UHT

Criterio	Valore da raggiungere	Controllo
Materia grassa	dichiarazione	analisi
inibenti	Negativo	analisi

Carica batterica totale a 30°C (dopo incubazione di 15 giorni ad una temperatura di 30°C)	<100/ml	analisi
Enterobatteriaceae	Negativo/ml	analisi
patogeni - Listeria - Salmonella	Negativo in 25 g	analisi
E. coli	Negativo/ml	analisi
Lieviti e muffe	Negativo/ml	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	<1/ml	analisi
Punto crioscopico	≤ 0,515°C	analisi
Prova della perossidasi	Reazione negativa	analisi
Esame organolettico	1. classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti

3. Latti fermentati

Criterio	Valore da raggiungere	Controllo
Numero dei microorganismi tipici	≥ 100 Mio./g per yogurt	analisi
patogeni: - Listeria - Salmonella	Negativo in 25 g	analisi
E. coli	<1/g	analisi
Lieviti e muffe	<1/g	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	<1/g	analisi
Coliformi	<1/g	analisi

Esame organolettico	1. classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti
---------------------	----------------------	---------------------------------------

4. Panna

Critero	Valore da raggiungere	Controllo
Materia grassa	Dichiarazione	analisi
Enterobatteriaceae	<1/ml	analisi
Patogeni: - Listeria - Salmonella	Negativo in 25 g	analisi
E. coli	<1/ml	analisi
Lieviti e muffe	<1/ml	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	<1/ ml	analisi
Aumento di volume	Min. 80%	analisi
Solidità	> 8 secondi	analisi
deposizione	al massimo 1 ml dopo 1 ora	analisi
Prova della perossidasi	Reazione negativa	analisi
Esame organolettico	1. classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti

5. Burro, burro con fermenti, burro da panna acida, burro con yogurt

Critero	Valore da raggiungere	Controllo
Contenuto di acqua	≤ 16% (burro con yogurt secondo dichiarazione)	analisi
Patogeni:		

- Listeria - Salmonella	Negativo in 25 g	analisi
Coliformi ed E. coli	<1/g	analisi
Lieviti e muffe	<10/g <100/g (se lavorato con zangola)	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	<1/g	analisi
Coliformi	<1/g	analisi
Dispersione dell' acqua	almeno dispersione media secondo tabella di confronto (=C), burro con yogurt almeno B	analisi
Esame organolettico	1. classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti

6. Formaggio

Le analisi vengono effettuate dal prodotto pronto per il consumo.

Critero	Valore da raggiungere	Controllo
m.g.s.s. (solo se formaggio semigrasso e magro)	Dichiarazione	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	<10/g Per formaggi da latte crudo: <1.000/g <10.000 se formaggio molle con una maturazione ≤ 10 giorni	analisi
E.coli	<100/g (<1.000 formaggio da latte crudo)	analisi
Coliformi	<100/g (<1.000 formaggio da latte crudo)	analisi
Patogeni:		

- Listeria - Salmonella	negativo in 25 g	analisi
Esame organolettico	1. classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti

6. Formaggio fresco

Criterio	Valore da raggiungere	Controllo
m.g.s.s.	Dichiarazione	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	<10/g	analisi
Patogeni: - Listeria - - Salmonella	negativo in 25 g	analisi
E. coli	<10/g (<1.000/g formaggio da latte crudo)	analisi
Lieviti e muffe	<10/g (<1.000/g formaggio da latte crudo) <100/g (se prodotto con metodo Schulenburg)	analisi
Coliformi	<10/g (<1.000/g formaggio da latte crudo)	analisi
Esame organolettico	1. classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti

8. Mozzarella

Le analisi vengono effettuate dal prodotto pronto per il consumo.

Criterio	Valore da raggiungere	Controllo
m.g.s.s.	Dichiarazione	analisi
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10/g	analisi

Patogeni: - Listeria - Salmonella	Negativo in 25 g	analisi
Coliformi	<10/g	analisi
E. coli	<10 g	analisi
Lieviti e muffe	<10 g	analisi
Esame organolettico	1. classe di qualità	esame organolettico svolto da esperti