

Note esplicative relative alla modifica dell'ordinanza del DFE concernente l'igiene nella produzione lattiera (OlgPL)

Considerazioni generali

Nell'ambito del controllo della qualità, il latte di ogni produttore è controllato mediante analisi. Attualmente ogni anno si effettuano, per ogni impresa di produzione, 14 analisi (1-2 analisi al mese) per determinare il numero totale di germi, il numero di cellule somatiche, la presenza di sostanze inibitrici e il punto di congelamento. I primi tre criteri sono importanti per la sicurezza delle derrate alimentari e in caso di ripetute differenze possono comportare anche sospensioni per la fornitura del latte.

I valori soglia per le cellule somatiche e per il numero di germi rimangono invariati. Invece, la sorveglianza dei parametri viene consolidata e adeguata al livello europeo. Pertanto, in futuro si analizzeranno due campioni al mese di ogni produttore di latte. Per quanto riguarda il numero di germi e il numero di cellule, il risultato ufficiale sarà calcolato in base alla media geometrica dei due valori mensili. Per l'analisi delle sostanze inibitrici continuerà a essere considerato il singolo risultato.

Articolo 1

Il campo d'applicazione dell'ordinanza deve essere adeguato in modo che esso comprenda – analogamente al regolamento (CE) n. 853/2004 – anche il trasporto del latte (art. 15 OlgPL).

Articolo 8

Nel titolo non si deve più parlare di valori di riferimento per il controllo della qualità del latte, bensì di esigenze d'igiene concernenti il latte.

I parametri di analisi vengono adeguati: il nuovo sistema prescrive che ogni mese si analizzeranno due campioni di latte di ogni produttore; questa esigenza non deve essere più fissata in una direttiva tecnica dell'UFV, bensì nell'articolo 8 capoverso 3 OlgPL.

L'aumento della frequenza dei prelievi migliorerà la sorveglianza dell'igiene e sostituirà l'attuale sistema che prevede l'analisi di un campione al mese. Per quanto riguarda il numero di germi e di cellule, il risultato ufficiale sarà ottenuto calcolando la media geometrica dei due risultati di analisi del mese. Per quanto riguarda l'accertamento della presenza di sostanze inibitrici, si applicherà ancora il singolo risultato dell'analisi (cfr. art. 15 cpv. 1 lett. c OCL). Nel confronto internazionale e in particolare per motivi tecnici, l'attuale controllo di qualità, che prevede l'analisi di un campione al mese, non è praticamente più accettabile. Il calcolo della media geometrica del numero di germi e di cellule somatiche consente di sorvegliare un'azienda in modo costante. Vi saranno meno contestazioni, tuttavia un'azienda dovrà sostenere un maggiore onere per poter raggiungere i valori di qualità richiesti. L'aumento del numero di campioni comporta una sorveglianza più intensa di tutti i parametri, il che favorisce la qualità. La determinazione del punto di congelamento ha un'importanza secondaria dal punto di vista dei compiti federali – sicurezza alimentare ed equivalenza della nostra legislazione con il diritto europeo –, ed è stata quindi eliminata dai criteri.