



# Scheda informativa<sup>1</sup>

## Linea guida per le buone prassi per la produzione e la trasformazione del latte nelle aziende di estivazione

ai sensi dell'articolo 80 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

### Nome e indirizzo

**Società svizzera di economia alpestre (SSEA)**  
Seilerstrasse 4,  
Cp  
3001 Berna

Approvata il : 19.12.2022

Versione : 2

---

## Campo di applicazione delle linee direttive

### Processi

La guida alle buone pratiche e all'analisi dei pericoli si basa sul sistema HACCP. La produzione di prodotti lattiero-caseari all'interno delle aziende di estivazione può essere suddivisa in diversi processi : la mungitura, il trattamento del latte e il trasporto, la trasformazione e la produzione, la stagionatura e la maturazione, la distribuzione e l'etichettatura.

### Graduazione del campo di applicazione

La guida alle buone pratiche si applica a tutte le aziende agricole di estivazione che producono e trasformano il latte. Riguarda la produzione e la trasformazione del latte vaccino, caprino, ovino, di bufala e di yak. La produzione di alcuni prodotti lattiero-caseari non è supportata dalla guida. Gli esempi più importanti sono : i formaggi a pasta molle e i formaggi freschi a latte crudo, nonché i formaggi freschi non acidificati. Gli adeguamenti a livello di azienda agricola sono effettuati utilizzando il quadro di valutazione (capitolo A1), delle liste di controllo (capitolo A2) e delle entrate (capitolo A3).

## Sintesi

La guida alle buone pratiche della SSEA ha come obiettivo quello di garantire la sicurezza alimentare dei prodotti dell'alpeggio. Supporta inoltre la conformità ai requisiti della legislazione alimentare. Ciò riguarda l'obbligo di autocontrollo, la tracciabilità e la protezione contro le frodi. I requisiti sono stati parzialmente semplificati, come consentito dalla legislazione sulle derrate alimentari per le piccole aziende.

---

<sup>1</sup> Creato dal richiedente

La guida alle buone pratiche consente di adattare le ricette di base e i corrispondenti protocolli di produzione, tenendo conto delle particolarità regionali, specifiche dell'azienda, nonché dei requisiti dei disciplinari utilizzati per i prodotti a denominazione di origine protetta e a indicazione geografica (AOP/IGP). Gli uffici regionali di consulenza per i produttori di formaggio forniscono il loro supporto in questo settore. I valori limite per i PC (punti di controllo) e dei PCC (punti critici di controllo) non devono essere adattati.

La guida della SSEA può essere ottenuta presso i licenziatari regionali.

I licenziatari hanno stipulato un contratto di licenza con la SSEA e sono responsabili della riproduzione e della distribuzione della guida, sul loro territorio cantonale. Il prezzo di vendita della guida, così come le condizioni di distribuzione, sono stabiliti dai licenziatari.

---

### **Modifiche/precisazioni principali**

Si veda sotto : [alpwirtschaft.ch/fr/sav-branchenleitlinie](http://alpwirtschaft.ch/fr/sav-branchenleitlinie)

### **Lingue disponibili**

Tedesco - francese - italiano