

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2021/C 392/07)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 ⁽¹⁾ del Parlamento europeo e del Consiglio, entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012

«SCHAF-HEUMILCH»/«SHEEP'S HAYMILK»/«LATTE FIENO DI PECORA»/«LAIT DE FOIN DE BREBIS»/«LECHE DE HENO DE OVEJA»

N. UE: TSG-AT-2289-AM01 – 25 febbraio 2021

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Nome: ARGE Heumilch Österreich
Indirizzo: Grabenweg 68
6020 Innsbruck
AUSTRIA
Telefono: +43 512345245
Indirizzo di posta elettronica: office@heumilch.at

Dichiarazione sull'interesse legittimo del gruppo:

La domanda di modifica è presentata dall'associazione di produttori che ha presentato la domanda di registrazione del «Latte fieno di pecora».

L'indicazione della denominazione «Latte fieno di pecora» nelle lingue dei paesi che vantano una produzione tradizionale di latte fieno di pecora costituisce un impegno nei confronti del metodo di produzione tradizionale e della specialità tradizionale garantita. Ciò contribuisce a rafforzare la denominazione protetta «Latte fieno di pecora», di cui beneficia anche il gruppo richiedente.

2. Stato membro o paese terzo

Austria

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Nome del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Metodo di produzione
- Altro [da precisare]

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una STG registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, quarto comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

5. Modifiche

5.1. Aggiunta della denominazione slovena del latte fieno di pecora:

Al punto «1. Nome (i) da registrare» è aggiunta la denominazione slovena corrispondente nonché l'indicazione delle rispettive lingue (de, en, it, fr, es, sl):

«Schaf-Heumilch» (de)/«Sheep's Haymilk» (en)/«Latte fieno di pecora» (it)/«Lait de foin de brebis» (fr)/«Leche de heno de oveja» (es)/«Ovčje seneno mleko» (sl)

Motivazione: Poiché in Slovenia il latte fieno di pecora viene prodotto secondo il metodo tradizionale di produzione indicato nel disciplinare, è opportuno proteggere anche la denominazione slovena. L'indicazione delle rispettive lingue chiarisce in quali lingue la designazione è protetta come STG.

5.2. Inclusione delle patate nell'elenco dei mangimi vietati

Al punto «4.2. Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare», il termine «patate» è stato aggiunto al quinto trattino del punto «Mangimi vietati».

Anziché «Agli animali non possono essere somministrati rifiuti di giardino e della frutta o urea.», il quinto trattino del punto «Mangimi vietati» è ora formulato come segue:

«- Agli animali non possono essere somministrati rifiuti di giardino e della frutta, patate o urea.»

Motivazione: Le patate non sono mai state comunemente utilizzate né autorizzate come mangimi per la produzione di «Latte fieno di pecora». Il fatto che non siano state specificamente menzionate nel disciplinare è una mera dimenticanza da parte dell'autore che deve ora essere corretta.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«SCHAF-HEUMILCH»/«SHEEP'S HAYMILK»/«LATTE FIEÑO DI PECORA»/«LAIT DE FOIN DE BREBIS»/«LECHE DE HENO DE OVEJA»/«OVČJE SENENO MLEKO»

N. UE: TSG-AT-2289-AM01 – 25 febbraio 2021

«Austria»

1. Nome (nomi)

«Schaf-Heumilch» / «Sheep's Haymilk» / «Latte fieno di pecora» / «Lait de foin de brebis» / «Leche de heno de oveja» / «Ovčje seneno mleko»

2. Tipo di prodotto

Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.)

3. Motivi della registrazione

3.1. Specificare se il prodotto:

- è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
- è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

La produzione di latte fieno è la forma più naturale di produzione lattiera. Il latte proviene da animali allevati in aziende lattiere tradizionali e sostenibili. La differenza fondamentale tra latte di tipo standard e latte fieno, e il tratto distintivo tradizionale di quest'ultimo, consiste nel fatto che, analogamente all'originaria produzione lattiera del passato, agli animali non vengono somministrati alimenti fermentati. A partire dagli anni '60, in seguito all'industrializzazione del settore agricolo e alla conseguente meccanizzazione, si è diffusa sempre di più la produzione di insilati (alimenti fermentati), riducendo in tal modo la produzione di foraggi essiccati. Inoltre, le linee guida vietano l'impiego di animali e di mangimi designati come «geneticamente modificati» ai sensi della normativa vigente. L'alimentazione degli animali viene adattata a seconda delle stagioni: durante il «periodo di foraggio fresco» gli animali ricevono erba e specie erbacee fresche e in parte fieno e i mangimi autorizzati di cui al punto 4.2; nel periodo invernale gli animali sono nutriti con fieno o altri mangimi autorizzati di cui al punto 4.2;

3.2. se il nome:

- è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;
- designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

La pecora è uno degli animali domestici più antichi al mondo. Fin dall'inizio del Paleolitico la pecora ha fornito agli esseri umani carne, latte, pelli e lana. L'allevamento della pecora, che iniziò molto probabilmente nelle steppe dell'Asia sud-occidentale, fu introdotto in Europa tramite la Persia e i Balcani. Storicamente le regioni alpine si sono rivelate adatte all'allevamento delle pecore. Nel Tirolo è diffusa fin dalla metà del XII secolo una forma particolare di allevamento intensivo detta «Schwaigen». Il termine «Schwaig», che proviene dal medio alto tedesco, indica una forma speciale di insediamento e, in particolare, di allevamento nella regione alpina. Le fattorie, note come «Schwaighöfe», erano spesso costruite dai proprietari fondiari come insediamenti permanenti per l'allevamento di bovini e ovini. Le prove della loro esistenza in Tirolo risalgono al XII secolo. In seguito il termine «Schwaige» è stato utilizzato talvolta per riferirsi a pascoli di montagna coltivati soltanto nei mesi estivi. I produttori di latte della zona alpina sono inoltre chiamati (a seconda del sesso) «Schwaiger» o «Schwaigerin». Fino alla fine del quattordicesimo secolo gli «Schwaighöfe» tirolesi erano dediti principalmente all'allevamento degli ovini. Tale allevamento sugli ampi prati alpini è pertanto una tradizione che in Tirolo risale a centinaia di anni fa.

Tuttavia, tra il quattordicesimo e il diciannovesimo secolo l'allevamento degli ovini in Austria ha vissuto un netto declino ed è stato gradualmente sostituito dall'allevamento dei suini. Oggi però l'allevamento della pecora ha ripreso piede per la produzione di latte e di carne.

4. Descrizione

4.1. Descrivere il prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)

Latte di pecora, in conformità alla legislazione applicabile.

4.2. Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)

Il latte fieno di pecora è prodotto in modo tradizionale nel rispetto dello «Heumilchregulativ» (normativa sulla produzione del latte fieno). La produzione di questo tipo di latte è caratterizzata dal divieto di utilizzare alimenti fermentati, come i foraggi insilati e deve rispettare norme che vietano l'impiego di animali e di mangimi designati come «geneticamente modificati» ai sensi della normativa vigente.

«Heumilchregulativ»

Il «Latte fieno di pecora» è un tipo di latte di pecora in lattazione ottenuto da produttori lattieri che si sono impegnati a rispettare i seguenti criteri: il divieto di impiegare animali e mangimi designati come «geneticamente modificati» ai sensi della normativa vigente.

Tutta l'azienda zootecnica va gestita in conformità alle norme applicabili alla produzione di latte fieno.

Mangimi consentiti

- Gli animali sono essenzialmente nutriti con erba, leguminose e specie erbacee fresche durante il «periodo di foraggio fresco» e con fieno nel periodo invernale.
- I foraggi grossolani complementari permessi sono: colza, granturco, segale da foraggio e barbabietole da foraggio, nonché agglomerati di fieno, erba medica e granturco.
- I foraggi grossolani devono rappresentare almeno il 75% della razione annuale del mangime a secco.
- Sono permesse anche le colture cerealicole, quali frumento, orzo, avena, triticale, segale e granturco, sia nella forma in cui sono commercializzate abitualmente, sia miscelate con sostanze minerali (crusche, pellets).
- Sono altresì autorizzati piselli da foraggio, favette, lupini, frutti oleosi, farine di estrazione di semi oleosi, pannelli di estrazione.

Mangimi vietati

- Sono vietati i seguenti tipi di mangimi: insilati (alimenti fermentati), fieno umido e fermentato.
- È vietato l'utilizzo di sottoprodotti della fabbricazione della birra o della distillazione degli alcoli, o della fabbricazione del sidro e di altri sottoprodotti dell'industria alimentare quali trebbie della birra o polpa umida. Fanno eccezione la polpa disidratata e la melassa risultante dalla fabbricazione dello zucchero e i mangimi proteici ottenuti dalla trasformazione dei cereali, allo stato secco.
- Agli animali in lattazione non possono essere somministrati foraggi in umido.
- È vietato l'uso di alimenti di origine animale, ad eccezione del latte e del siero di latte nel caso di bestiame giovane.
- Agli animali non possono essere somministrati rifiuti di giardino e della frutta, patate o urea.

Prescrizioni in materia di fertilizzazione

- Su tutte le superfici agricole delle aziende zootecniche è vietato procedere allo spandimento dei fanghi di depurazione o di prodotti derivati e di compost derivanti da impianti di trattamento delle acque, ad eccezione dei compost verdi (miscele di materiale vegetale).
- Le aziende zootecniche devono rispettare un periodo minimo di tre settimane sulle superfici foraggere tra lo spandimento del letame e il pascolo del bestiame.

Impiego di coadiuvanti chimici

- Sulle superfici foraggere delle aziende zootecniche i prodotti chimici fitosanitari di sintesi possono essere utilizzati esclusivamente in modo selettivo e mirato, sotto la supervisione di esperti agronomi specializzati.
- L'impiego di sostanze polverizzate autorizzate per la lotta contro le mosche è possibile solo nelle stalle destinate al bestiame da latte e in assenza di pecore in lattazione.

Divieti di consegna

- La fornitura del latte come latte fieno di pecora non deve aver luogo prima del decimo giorno dopo il parto.
- Se le pecore sono state alimentate con foraggi insilati (mangimi fermentati), vi deve essere un periodo di attesa di almeno 14 giorni.
- Nel caso di animali d'alpeggio alimentati in azienda con foraggi insilati (mangimi fermentati), 14 giorni prima della transumanza essi devono essere nutriti senza insilati, altrimenti il loro latte può essere classificato come latte fieno di pecora solo dopo aver trascorso 14 giorni in alpeggio (appartenente al medesimo fornitore di latte fieno di pecora). Sull'alpeggio non deve essere prodotto, o utilizzato per l'alimentazione degli animali, nessun insilato.

Divieto di alimenti e mangimi geneticamente modificati

- Al fine di preservare la produzione tradizionale di latte fieno di pecora, è vietato l'impiego di animali e di mangimi identificati come geneticamente modificati dalla normativa vigente.

Altre disposizioni

- Nell'azienda zootecnica sono vietati la produzione e lo stoccaggio di insilati (alimenti fermentati).
- Nell'azienda zootecnica sono vietati la produzione e lo stoccaggio di tutti i tipi di balle rotonde arrotolate in fogli di plastica.
- Nell'azienda zootecnica è vietata la produzione di fieno umido o fermentato.

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento).*

Il tratto distintivo tradizionale del latte fieno consiste nel fatto che, analogamente all'originaria produzione lattiera del passato, agli animali non vengono somministrati alimenti fermentati. A partire dagli anni '60, in seguito all'industrializzazione del settore agricolo e alla conseguente meccanizzazione, si è diffusa sempre di più la produzione di insilati (alimenti fermentati), riducendo in tal modo la produzione di foraggi essiccati.

L'allevamento era basato da un lato sul pascolo e dall'altro sulla produzione di erba e fieno di prateria. Sulla base delle testimonianze scritte, la fienagione - o la produzione di fieno e «grummet» [foraggio verde] - almeno due volte l'anno (*fenum primum et secundum*) era prassi corrente in Tirolo a partire dal XIII secolo. (Stolz, O., *Rechtsgeschichte des Bauernstandes und der Landwirtschaft in Tirol und Vorarlberg* [Storia giuridica degli agricoltori e dell'agricoltura nel Tirolo e Vorarlberg], 1949.)

Il catasto della diocesi di Salisburgo contiene informazioni dettagliate sul numero di allevamenti «Schwaig» e su tutte le altre proprietà della diocesi nella valle Ziller nel 1607. Più specificamente, alla fine di ogni descrizione dettagliata delle singole parcelle di proprietà vi è una dichiarazione di questo tenore: «durante l'inverno detiene [un numero di...] cavalli, bovini, ovini». Gli allevatori della zona alpina detenevano meno bestiame in inverno che in estate, quando erano disponibili i pascoli. Non vi è dubbio che il pascolo sui prati dei villaggi era intensamente praticato negli «Schwaig» e costituiva la fonte primaria di mangime per il bestiame. Esistono prove documentali che, a partire da un periodo ancora anteriore, ovvero dal XIII e XIV secolo, gli «Schwaighöfe» comprendevano prati e campi oltre a pascoli e prati alpini. Ciò significa che la produzione di erba e fieno negli «Schwaighöfe» risale al primissimo periodo della loro esistenza. A una certa distanza dalle aziende agricole vi sono dorsali montuose che appartengono agli insediamenti «Schwaig» e che, tradizionalmente, consistono di pascoli sui quali il bestiame viene trasferito per alcune settimane in primavera e in autunno e che nel resto dell'anno sono utilizzate per la produzione di fieno. Tra i vari tipi di pascoli, i prati di montagna o di alta quota sono particolarmente caratteristici dell'arco alpino. Essi sono falciati non più di una volta l'anno e in alcuni luoghi una volta ogni due o quattro anni. La quantità di fieno che producono, benché ridotta, è molto aromatica e nutriente. (Stolz, O., *Die Schwaighöfe in Tirol* [Gli «Schwaighöfe» in Tirolo], 1930.)

Nelle aziende deve essere disponibile un fienile, dove il fieno viene conservato fino alla primavera successiva, perché spesso si verificano neviccate poco dopo che gli animali sono stati trasferiti sui pascoli alpini. (Trientl, A., *Die Landwirtschaft in den Gebirgsländern* [L'agricoltura nelle zone di montagna], 1892.)
