



associazione nazionale allevatori suini

SOTTOPRODOTTI DERIVATI DAL LATTE COME MATERIE PRIME PER MANGIMI

Con nota dello scorso 26 settembre, il Ministero della Salute ha dettato le norme applicative sull'utilizzo come materie prime per mangimi dei sottoprodotti di origine animale derivati dal latte ed appartenenti alla Categoria 3 (la categoria di sottoprodotti di minor rischio per la salute umana ed animale).

Si tratta in particolare dei seguenti casi:

- Sottoprodotti di origine animale derivanti dalla fabbricazione di prodotti destinati al consumo umano (lettera e) dell'art. 10 del Reg. 1069/2009);
- Prodotti di origine animale, o prodotti alimentari contenenti prodotti di origine animale, i quali non sono più destinati al consumo umano per motivi commerciali o a causa di problemi di fabbricazione o difetti di condizionamento o altri difetti che non presentano rischi per la salute pubblica o degli animali (lettera f) dell'art. 10 del Reg. 1069/2009);
- Latte crudo e colostro derivante da animali vivi che non presentavano alcun sintomo di malattie trasmissibili all'uomo o agli animali (lettera h) dell'art. 10 del Reg. 1069/2009).

Per l'utilizzo di questi sottoprodotti come materie prime per mangimi, è necessario sottoporli preventivamente ad un trattamento di sterilizzazione (o UHT o HTST) presso un impianto riconosciuto di trasformazione.

Tuttavia, **la normativa comunitaria ammette una deroga consentendo l'utilizzo diretto per l'alimentazione animale di alcune categorie di "Prodotti" senza il preventivo trattamento sopra descritto.** Si fa presente che tale deroga era già prevista dal Regolamento CE 79/2005, di modifica del Regolamento CE 1774/2002, ora abrogato.

Il Ministero, richiamando la normativa comunitaria, li individua come segue:

"Prodotti" di TIPOLOGIA 1	Riferimento normativo: Allegato X, capo II, sez. 4, parte II, comma 3, lettera a) del Regolamento 142/2011	"Prodotti" ottenuti da latte crudo o trattato termicamente ai sensi del Reg. 853/2004, allegato III, sez. IX, capo II, punto II.1, lettere a) e b)", sottoposti almeno a: <ul style="list-style-type: none">- Trattamento UHT;- Sterilizzazione (Fc > 0 = 3 o 115°C per 15' o equivalente);- Pastorizzazione o sterilizzazione seguita da essiccazione o acidificazione (pH < 6 per alimento 1h)
"Prodotti" di TIPOLOGIA 2	Riferimento normativo: Allegato X, capo II, sez. 4, parte II, comma 3, lettera b), i)	"Prodotti" ottenuti da latte trattato termicamente ai sensi del Reg. 853/2004, allegato III, sez. IX, capo II, punto II.1, lettera a)" <ul style="list-style-type: none">- Siero ottenuto da prodotti a base di latte non trattati termicamente, raccolto da almeno 16 h dopo la cagliata e con pH < 6 prima dell'invio all'allevamento
"Prodotti" di TIPOLOGIA 3	Riferimento normativo: Allegato X, capo II, comma 3, lettera b), ii)	"Prodotti" crudi o non trattati termicamente (o trattati diversamente dalle Tipologie 1 e 2)

Fanno comunque eccezione i fanghi di centrifugazione o separazione - che rientrano nella lettera e) dell'art. 10 del Reg. 1069/2009 - per i quali è necessario un trattamento termico ad almeno 70°C per 60 minuti o almeno 80°C per 30 minuti prima di essere immessi sul mercato come mangimi per animali d'allevamento.

Per i “Prodotti” sopra indicati è necessario assolvere ai seguenti adempimenti distinguendo tra:

- **STABILIMENTI DI ORIGINE:** gli impianti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 o registrati ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 che avviano i “Prodotti” all’alimentazione animale, hanno i seguenti obblighi:
 - A.** Essere registrati ai sensi dell’art. 9 del Reg. 183/2005 (Regolamento sull’”Igiene dei mangimi”);
 - B.** Comunicare alla ASL competente le caratteristiche del “Prodotto” e gli allevamenti di destinazione;
 - C.** Garantire la tracciabilità dei “Prodotti” comunicando alla ASL ogni variazione nella destinazione, adeguando il piano di autocontrollo con una procedura specifica per la gestione di questi “Prodotti” e tenendo le relative registrazioni nell’apposito registro (v. art. 22 del Reg. 1069/2009) da compilare entro 72 ore dalla spedizione. La copia del documento di trasporto deve essere conservata presso il produttore per almeno 2 anni.

- **ALLEVAMENTI CHE UTILIZZANO I CITATI “PRODOTTI”:** gli allevamenti che ricevono i “Prodotti” devono:
 - A.** richiedere alla ASL un **nulla osta** indicando:
 - a. Le caratteristiche dei “Prodotti”;
 - b. Il o i fornitori dei “Prodotti”;
 - c. Le modalità di conferimento (trasporto, frequenza, quantità);
 - d. Le modalità di eliminazione dei “Prodotti” eventualmente non utilizzati;
 - e. Le condizioni di utilizzo (specie e categoria di animali, ecc.).

Gli allevamenti devono essere in possesso dei seguenti **requisiti**:

1. Essere iscritti all’anagrafe nazionale degli allevamenti;
2. Essere georeferenziati.

Inoltre, solo per gli allevamenti che utilizzano prodotti di TIPOLOGIA 2 e 3:

3. Essere situati nel territorio della provincia dove ha sede lo stabilimento fornitore o nella provincia confinante;
4. Disporre di un adeguato sistema per l’eventuale conservazione e utilizzo dei “Prodotti”;
5. Destinare i “Prodotti” solo all’alimentazione degli animali dell’allevamento di destinazione.

Inoltre, solo per gli allevamenti che utilizzano prodotti di TIPOLOGIA 3:

6. Trasferire gli animali allevati sensibili all’afta epizootica:
 - a) direttamente al macello sito sul territorio nazionale;
 - b) ad un’azienda da cui gli animali saranno trasferiti direttamente al macello;
 - c) ad un’azienda che non utilizza “Prodotti” di Tipologia 3. In ogni caso, gli animali esposti al rischio di contrarre l’afta non possono lasciare l’azienda se non sono trascorsi 21 giorni dall’introduzione degli animali.

Il nulla osta all’allevatore viene rilasciato dalla ASL dopo un’ispezione dell’allevamento.

- B.** garantire la tracciabilità dei “Prodotti” comunicando alla ASL ogni variazione della fornitura rispetto a quanto dichiarato nel nulla osta, effettuando le registrazioni delle partite entro 72 ore dal ricevimento sul registro apposito di cui all’art. 22 del Regolamento 1069/2009. Una copia del documento di trasporto deve essere conservato per almeno 2 anni.

In ogni caso, la nota precisa che tali regole non si applicano al latte crudo, colostro e prodotti da essi derivati utilizzati nell’azienda di origine (caseifici aziendali).

Il testo integrale della nota del Ministero della Salute ed i relativi allegati (modello di comunicazione alla ASL da parte dello stabilimento di origine, modello di richiesta di nulla osta da parte dell’allevatore, ecc) sono consultabili sul sito internet dell’ANAS, nella sezione “Vita associativa”- “Documenti”.

Con la collaborazione dei Soci ANAS

Roma, 24 ottobre 2011

351