

**REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2016/304 DELLA COMMISSIONE****del 2 marzo 2016****recante iscrizione di una denominazione nel registro delle specialità tradizionali garantite  
[Heumilch/Haymilk/Latte fieno/Lait de foin/Leche de heno (STG)]**

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli alimentari <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 15, paragrafo 1, e l'articolo 52, paragrafo 3, lettera a),

considerando quanto segue:

- (1) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di registrazione presentata dall'Austria delle denominazioni «Heumilch»/«Haymilk»/«Latte fieno»/«Lait de Foin»/«Leche de heno» è stata pubblicata nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* <sup>(2)</sup>.
- (2) Il 17 dicembre 2014 la Commissione ha ricevuto tre notifiche di opposizione da parte della Germania (presentate da Naturland — Verband für ökologischen Landbau e.V., Gläeserne Molkerei GmbH e Bauernverband Mecklenburg-Vorpommern e.V.) che contenevano anche le rispettive dichiarazioni di opposizione motivata. Il 30 dicembre 2014 una notifica di opposizione è stata presentata direttamente alla Commissione dall'associazione tedesca VHM (Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V.). Il 5 gennaio 2015 la Germania ha inviato alla Commissione un'altra notifica di opposizione (presentata dalla Deutsche Heumilchgesellschaft mbH).
- (3) La procedura di opposizione basata sulla notifica inviata direttamente alla Commissione dalla VHM non è stata avviata. A norma dell'articolo 51, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo, stabilita o residente in uno Stato membro diverso da quello di presentazione della domanda può presentare una notifica di opposizione allo Stato membro in cui è stabilita. Pertanto, la VHM non è stata autorizzata a presentare una notifica o una dichiarazione di opposizione direttamente alla Commissione.
- (4) La procedura di opposizione sulla base della notifica trasmessa dalla Germania il 5 gennaio 2015 non è stata avviata. A norma dell'articolo 51, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la presentazione di una notifica di opposizione dev'essere effettuata entro un termine di tre mesi a decorrere dalla data di pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*. La notifica di opposizione ricevuta il 5 gennaio 2015 ha superato questo termine.
- (5) La Commissione ha esaminato le tre notifiche di opposizione trasmesse dalla Germania il 17 dicembre 2014 e le ha ritenute ricevibili. Con lettera del 19 febbraio 2015 la Commissione ha pertanto invitato le parti interessate ad avviare idonee consultazioni al fine di giungere a un accordo conformemente alle rispettive procedure interne.
- (6) L'opposizione basata sulla notifica trasmessa dalla Germania il 17 dicembre 2014 con riferimento all'opposizione presentata da Naturland — Verband für ökologischen Landbau e.V. è stata ritirata.
- (7) Il termine per la consultazione è stato prorogato di ulteriori tre mesi.
- (8) L'Austria e la Germania hanno raggiunto un accordo che è stato notificato alla Commissione il 10 agosto 2015.
- (9) Nella misura in cui è conforme alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1151/2012 e alla normativa dell'UE, occorre che sia preso in considerazione il contenuto dell'accordo concluso tra l'Austria e la Germania.

<sup>(1)</sup> GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

<sup>(2)</sup> GU C 340 del 30.9.2014, pag. 6.

- (10) Alcuni dettagli nel disciplinare di produzione sono stati modificati. Essi riguardano la possibilità di separare le aziende di produttori in unità distinte, l'inclusione di complementi di mangimi nel 75 % di foraggi grossolani obbligatori da calcolare come media annua, il permesso di utilizzare compost verdi per la fertilizzazione e l'attenuazione delle condizioni per la produzione di fieno umido, di fieno fermentato e per la produzione e lo stoccaggio di insilati.
- (11) Questi elementi non costituiscono modifiche sostanziali ai sensi dell'articolo 51, paragrafo 4, del regolamento (UE) n. 1151/2012. Pertanto, il disciplinare di produzione modificato non deve essere pubblicato per l'opposizione. Occorre, tuttavia, allegarlo al presente regolamento per debita informazione.
- (12) Nell'accordo raggiunto dalle parti interessate si conclude inoltre che un periodo transitorio di due anni dovrebbe essere concesso agli attuali produttori di prodotti recanti le denominazioni «Heumilch»/«Haymilk»/«Latte fieno»/«Lait de Foin»/«Leche de heno» al fine di consentire loro di conformarsi progressivamente al disciplinare di produzione. Inoltre, i prodotti non ancora commercializzati in tale data dovrebbero essere autorizzati a essere immessi sul mercato fino a esaurimento delle scorte.
- (13) La Commissione ritiene che la protezione delle specialità tradizionali garantite debba essere modulata tenendo conto dell'interesse dei produttori e degli operatori che hanno finora lecitamente utilizzato in commercio tali denominazioni. Pertanto, tenendo conto delle conclusioni di cui sopra concordate dalle parti e degli obiettivi del regolamento (UE) n. 1151/2012, sulla base dell'articolo 15, paragrafo 1, del regolamento (UE) n. 1151/2012, applicabile per analogia anche per le specialità tradizionali garantite, il periodo transitorio di due anni concesso ai produttori per utilizzare le denominazioni «Heumilch»/«Haymilk»/«Latte fieno»/«Lait de Foin»/«Leche de heno» senza rispettare il disciplinare di produzione combinato con l'autorizzazione a continuare, dopo la scadenza del periodo di due anni, l'immissione sul mercato di prodotti non conformi al disciplinare fino all'esaurimento delle scorte, deve essere concesso al fine di consentire un adeguamento graduale al disciplinare di produzione. Tali prodotti tuttavia non devono essere commercializzati accompagnati né dall'indicazione «specialità tradizionale garantita», né dall'abbreviazione «STG», né dal relativo simbolo dell'Unione.
- (14) Alla luce di quanto precede, le denominazioni «Heumilch»/«Haymilk»/«Latte fieno»/«Lait de Foin»/«Leche de heno» devono quindi essere iscritte nel «registro delle specialità tradizionali garantite».
- (15) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato per la politica di qualità dei prodotti agricoli,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### Articolo 1

Le denominazioni «Heumilch»/«Haymilk»/«Latte fieno»/«Lait de Foin»/«Leche de heno» (STG) sono registrate.

Le denominazioni di cui al primo comma designano un prodotto della classe 1.4. Altri prodotti di origine animale (uova, miele, vari prodotti lattiero-caseari ad eccezione del burro ecc.) di cui all'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione <sup>(1)</sup>.

#### Articolo 2

Il disciplinare consolidato figura nell'allegato del presente regolamento.

<sup>(1)</sup> Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36).

*Articolo 3*

Le denominazioni «Heumilch»/«Haymilk»/«Latte fieno»/«Lait de Foin»/«Leche de heno» possono essere utilizzate per designare prodotti non conformi al disciplinare per «Heumilch»/«Haymilk»/«Latte fieno»/«Lait de Foin»/«Leche de heno» per un periodo di due anni a decorrere dalla data di entrata in vigore del presente regolamento. Se usate con riferimento a prodotti non conformi al disciplinare tali denominazioni non possono essere accompagnate né dall'indicazione «specialità tradizionale garantita», né dall'abbreviazione «STG», né dal relativo simbolo dell'Unione.

Dopo la scadenza del periodo di due anni, i produttori di «Heumilch»/«Haymilk»/«Latte fieno»/«Lait de Foin»/«Leche de heno» sono autorizzati a continuare a immettere sul mercato prodotti recanti tali denominazioni, elaborati prima della fine di tale periodo e non conformi al disciplinare di cui all'articolo 2, fino all'esaurimento delle scorte.

*Articolo 4*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 2 marzo 2016

*Per la Commissione*  
*Il presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

\_\_\_\_\_

## ALLEGATO

## DOMANDA DI REGISTRAZIONE DI UNA STG

Regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari (\*)

«HEUMILCH»/«HAYMILK»/«LATTE FIENO»/«LAIT DE FOIN»/«LECHE DE HENO»

N. CE: AT-TSG-0007-01035 — 27.8.2012

**1. Nome e indirizzo dell'associazione richiedente**

Nome: ARGE Heumilch Österreich  
Indirizzo: Grabenweg 68, A-6020 Innsbruck  
Telefono: 0043 (0)512 345245  
Indirizzo email: office@heumilch.at

**2. Stato membro o paese terzo**

Austria

**3. Disciplinare****3.1. Nome da registrare**

«Heumilch» (DE); «Haymilk» (EN); «Latte fieno» (IT); «Lait de foin» (FR); «Leche de heno» (ES)

**3.2. Indicare se il nome**

- è specifico di per sé  
 indica la specificità del prodotto agricolo o del prodotto alimentare

La produzione di latte da 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 da fieno è 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 della 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» dalla 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, in parte fieno e i mangimi autorizzati di cui al punto 3.6; nel periodo invernale gli animali sono nutriti con fieno o altri mangimi autorizzati di cui al punto 3.6.

**3.3. Indicare se è richiesta la riserva del nome a norma dell'articolo 13, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 509/2006**

- Registrazione con riserva del nome  
 Registrazione senza l'uso riservato del nome

**3.4. Tipo di prodotto**

Categoria: Classe 1.4. Altri prodotti di origine animale.

(\*) GUL 93 del 31.3.2006, pag. 1. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

### 3.5. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1

Latte vaccino, in conformità alla legislazione applicabile.

### 3.6. Descrizione del metodo di ottenimento del prodotto agricolo o alimentare che reca il nome indicato al punto 3.1

Il latte da fieno è prodotto in modo tradizionale nel rispetto dell'«Heumilchregulativ» (normativa sulla produzione del latte da fieno). Questo tipo di latte è caratterizzato dal divieto di utilizzo di alimenti fermentati, come i foraggi insilati e norme che vietano l'impiego di animali e di mangimi designati come «geneticamente modificati» dalla normativa vigente.

#### «Heumilchregulativ»

Il latte da fieno è un tipo di latte vaccino ottenuto da produttori lattieri che si sono impegnati a rispettare i seguenti criteri: per preservare la tradizionale produzione di latte da fieno è vietato l'impiego di animali e di mangimi designati come «geneticamente modificati» dalla normativa vigente.

Tutta l'azienda agricola va gestita in conformità con le norme applicabili alla produzione di latte da fieno.

- a) Un'azienda può tuttavia essere suddivisa in unità chiaramente distinte che possono non essere tutte gestite secondo queste norme. Deve però trattarsi di settori di produzione separati.
- b) Se, in virtù della lettera a), non tutte le unità sono gestite secondo le norme applicabili alla produzione del latte da fieno, l'esercente deve separare gli animali utilizzati nelle unità di produzione del latte da fieno dagli animali impiegati in altre unità e tenere un registro speciale in grado di attestare questa separazione.

#### 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 e altri foraggi simili.
- I foraggi grossolani devono rappresentare almeno il 75 % della razione annuale del mangime a secco.
- Sono ammesse le seguenti colture cerealicole, sia nella forma in cui sono commercializzate abitualmente cioè frumento, orzo, avena, triticale, segale e granturco, sia miscelate con crusche e pellets ecc.
- 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 o 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. Eccezione: polpa disidratata e melassa risultante dalla fabbricazione dello zucchero e 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 (latte, siero di latte, farine animali ecc.), ai fini dell'alimentazione 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 e urea.

**Prescrizioni in materia di fertilizzazione**

- Su tutte le superfici agricole dei produttori di latte 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.
- I fornitori di latte 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 dei fornitori di latte 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 vacche in lattazione.

**Divieti di consegna**

- La fornitura del latte come latte da fieno non deve aver luogo prima del decimo giorno dopo il parto.
- Se le vacche 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 con foraggi insilati (mangimi fermentati), 14 giorni prima della transumanza essi devono essere nutriti senza insilati, altrimenti il loro latte può essere utilizzato come latte da fieno solo dopo aver trascorso 14 giorni in alpeggio (appartenente al medesimo fornitore del latte da fieno). Sull'alpeggio non deve essere prodotto nessun insilato o non deve essere utilizzato per l'alimentazione degli animali.

**Divieto di alimenti e mangimi geneticamente modificati**

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

**Altre disposizioni**

- Sono vietati la produzione e lo stoccaggio di insilati (alimenti fermentati).
- Sono vietati la produzione e lo stoccaggio di tutti i tipi di balle rotonde arrotolate in fogli di plastica.
- È vietata la produzione di fieno umido o fermentato.

**3.7. Specificità del prodotto agricolo o alimentare**

La differenza tra il latte da fieno e il normale latte vaccino dipende dalle speciali condizioni di produzione, descritte al punto 3.6 dell'«Heumilchregulativ».

Gli studi effettuati dal dottor Ginzinger e dai suoi collaboratori del Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft (BAM — Ufficio federale per il settore lattiero caseario alpino) nel 1995 e nel 2001 hanno rilevato che il 65 % dei campioni di latte derivante da bovini alimentati con insilato (latte da insilato) contenevano oltre 1 000 spore di Clostridium per litro. Dalle analisi del latte consegnato ad un grande produttore di formaggio è emerso che il 52 % dei campioni contenevano oltre 10 000 spore di Clostridium per litro. L'85 % dei campioni analizzati di latte da fieno non insilato aveva un contenuto di Clostridium inferiore a 200 spore per litro e il 15 % dei campioni conteneva spore tra il 200 e il 300 per litro. In considerazione del particolare tipo di alimentazione degli animali, il latte da fieno contiene chiaramente meno spore di Clostridium. In tal modo i difetti organolettici e le gravi carenze nei fori sono meno frequenti nei formaggi a pasta dura fabbricati a partire da latte crudo da fieno.

Nell'ambito del progetto di ricerca «Der Einfluss der Silage auf die Milchqualität» (l'influenza dell'insilato sulla qualità del latte) è stato analizzato il sapore del latte proveniente da animali che erano stati o meno alimentati con insilati (Ginzinger e Tschager, *Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft*, Rotholz, 1993). Il 77 % dei campioni di latte proveniente da animali alimentati a base di fieno non presentavano nessun difetto organolettico. Per quanto riguarda i campioni di latte provenienti da animali alimentati con insilati (latte da insilato) solo il 29 % del campione non presentava nessun difetto organolettico. Anche le prove sui campioni di latte provenienti dai serbatoi dei camion di consegna confermavano questa rilevante differenza: il 94 % dei campioni di latte da fieno privo di insilati non presentava nessun difetto organolettico, rispetto a solo il 45 % dei campioni di latte da insilato.

Una tesi di laurea presso l'università di Vienna (Schreiner, Seiz e Ginzinger, 2011) ha dimostrato che grazie all'alimentazione a base di foraggio grossolano e di pascolo di cui beneficiano gli animali, il latte da fieno ha un tenore di acidi grassi omega 3 e di acidi linoleici correlati circa doppio rispetto al latte da insilato.

### 3.8. *Tradizionalità del prodotto agricolo o alimentare*

La produzione del latte da fieno e la sua successiva lavorazione risalgono alle origini della produzione lattiera (circa V secolo a.C.) Nel Medioevo, nelle Prealpi e nelle montagne del Tirolo si produceva già negli «Schwaighöfe» formaggio con latte da fieno. Il termine «Schwaig» proviene dal tedesco medio alto e rappresenta una forma speciale di insediamento e, in particolare, di allevamento nella regione alpina. Gli «Schwaighöfe» sono stati spesso costruiti dai proprietari fondiari come insediamenti permanenti e sono serviti come allevamento da latte per la produzione di latte (in particolare per la produzione di formaggio). Essi esistevano in Tirolo e a Salisburgo, a partire dal dodicesimo secolo. Nelle aree montuose, il latte da fieno era originariamente connesso alla produzione di formaggio a pasta dura a partire da latte crudo. Già nel 1900 circa esistevano norme per la produzione del latte da fieno («Milchregulative») per il latte non insilato idoneo alla produzione di formaggio a pasta dura. In Austria, tali leggi hanno costituito nel 1950 la base delle «Milchregulative» delle province del Tirolo, del Vorarlberg e di Salisburgo. Nel 1975 queste «Milchregulative» sono state armonizzate e adottate dal «Milchwirtschaftsfonds» (fondo per il settore lattiero) come regole applicabili al latte idoneo alla produzione di formaggi a pasta dura [«Bestimmungen über die Übernahme von hartkäsetauglicher Milch» (disposizioni concernenti la consegna di latte idoneo alla produzione di formaggi a pasta dura), Österreichische Milchwirtschaft Heft 14, Beilage 6 Nr. 23c, 21.7.1975]. Fino al 1993 la precedente autorità austriaca di pianificazione della produzione lattiera, per talune zone di produzione, ha istituito le cosiddette zone «libere da insilati», al fine di preservare la materia prima costituita dal latte da fieno (noto anche come «latte senza insilati» o ancora «latte idoneo alla produzione di formaggi a pasta dura») per la produzione di formaggio crudo. Nel 1995, la zona libera da insilati per il latte da fieno è stata ulteriormente protetta anche dalla direttiva speciale del Ministero federale dell'agricoltura, delle foreste, delle acque e della gestione dell'ambiente per la promozione di un'agricoltura estensiva e rispettosa dell'ambiente e dello spazio naturale (Österreichisches Programm für umweltgerechte Landwirtschaft (programma austriaco per un'agricoltura rispettosa dell'ambiente) («ÖPUL»), misura relativa all'abbandono dell'insilaggio.

Anche negli alpeggi gli animali sono sempre stati nutriti secondo i criteri applicabili alla produzione del latte da fieno. La produzione di formaggi negli alpeggi è attestata nei documenti e nei certificati risalenti al 1544 relativi all'alpeggio «Wildschönauer Holzalm» in Tirolo.

Dall'inizio degli anni '80, taluni produttori di latte da fieno gestiscono le loro aziende anche sulla base di criteri biologici/ecologici.

### 3.9. *Requisiti minimi e procedure di controllo della specificità*

—

## 4. **Autorità o organismi che verificano il rispetto del disciplinare**

### 4.1. *Nominativo e indirizzo*

—

### 4.2. *Compiti specifici dell'autorità o dell'organismo*

—

\_\_\_\_\_