

Gazzetta Ufficiale n. 121 del 27-05-1998

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE

CIRCOLARE 2 aprile 1998, n. 3.

**Applicazione del regolamento (CE) n. 2991/94 per quanto concerne la
fabbricazione e commercializzazione di burro "tradizionale".**

All'A.I.M.A.

Agli assessorati
dell'agricoltura e delle foreste
delle regioni a statuto ordinario e
speciale

Alle province autonome di Trento e
Bolzano

All'Ispettorato centrale
repressione frodi

Al Comando generale dell'Arma dei
carabinieri - Ufficio operazioni

Al Comando N.A.S. - Nuclei
antisofisticazione e sanita'

Al Comando Carabinieri tutela
norme comunitarie e agroalimentari

Al Comando generale della
Guardia di finanza - III

Reparto operazioni e ordinamento 2
Ufficio operazioni

Al Ministero delle finanze -
Dipartimento centrale dogane

Al Ministero dell'industria,
commercio e artigianato

All'Istituto sperimentale lattiero
caseario di Lodi

All'Istituto sperimentale lattiero
caseario di Mantova

All'Assolatte

Alla Federazione nazionale
cooperative agricole e
agroalimentari
All'Assocaseari
Al Conalc
All'AIDI
Alla Confederazione generale
dell'agricoltura italiana
Alla Confederazione nazionale
coltivatori diretti
Alla Confederazione italiana
agricoltori
All'Unione generale coltivatori
CISL-COPAGRI
All'Unione coltivatori italiani

Il regolamento (CE) n. 2991/94 del 5 dicembre 1994, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale delle Comunita' europee n. L 316 del 9 dicembre 1994, che stabilisce norme per i grassi spalmabili, fornisce, nel proprio allegato, alla parte A, punto 1, la definizione di "Burro".

Tale definizione si applica, in tutto il territorio della Comunita', a tutto il burro fornito o ceduto al consumatore finale senza trasformazione, direttamente o attraverso ristoranti, ospedali, mense o altre analoghe collettivita'.

Il "burro" definito nell'allegato al regolamento (CE) n. 2991/94 parte A, punto 1, non deve contenere grassi estranei a quelli provenienti dal latte.

Il tenore di grassi lattieri deve essere almeno dell'80% ed inferiore al 90%, il tenore massimo di acqua del 16% e il tenore massimo dell'estratto secco lattiero non grasso del 2%.

Lo stesso regolamento (CE) n. 2991/94 prevede, all'art. 4, la possibilita' di utilizzare la dicitura "tradizionale" congiuntamente alla denominazione "burro" prevista nell'allegato, parte A, punto 1, quando il prodotto e' ottenuto direttamente dal latte o dalla crema di latte o panna.

Ai sensi del secondo comma del medesimo art. 4 il termine "crema di latte o panna" designa il prodotto ottenuto dal latte, sotto forma di un'emulsione di grassi in acqua, con un tenore minimo, in peso, di grassi lattieri, del 10%. In tale contesto le creme di latte di

affioramento spontaneo, derivanti dalla parziale scrematura del latte destinato alla produzione di formaggi a denominazione di origine, che possiedono i requisiti sopra indicati, sono da ritenere idonee per la fabbricazione del burro "tradizionale".

La normativa comunitaria, anche se non fissa parametri analitici per il burro tradizionale, stabilisce norme precise circa la materia prima da utilizzare, escludendo l'uso di crema di siero e quello di burro o di frazioni di esso, precisando che il burro tradizionale deve provenire direttamente dal latte o dalla crema di latte o panna.

La rispondenza ai requisiti imposti dal regolamento del burro classificato "tradizionale" deve essere pertanto verificata anche attraverso controlli in loco di carattere tecnicoamministrativo.

Va altresì sottolineato che i requisiti del burro tradizionale e i relativi controlli necessari per attestarne la rispondenza ai requisiti richiesti, non differiscono, sostanzialmente, da quelli richiesti per il burro che risponde, per l'Italia, alla definizione riportata all'allegato II del regolamento (CE) n. 454/95, che viene fabbricato in stabilimenti all'uopo autorizzati ed assoggettati ad appositi controlli da parte delle regioni o province autonome.

Per i controlli da espletare sul burro tradizionale per l'applicazione sul territorio nazionale del regolamento (CE) n. 2991/94, tenuto anche conto delle recenti disposizioni in materia di conferimento alle regioni delle funzioni amministrative in materia di agricoltura, si rileva l'opportunità di avvalersi delle procedure già instaurate ed operative.

I soggetti interessati alla fabbricazione e confezionamento del burro tradizionale dovranno attenersi alle seguenti disposizioni.

Il burro tradizionale deve essere fabbricato e confezionato in stabilimenti autorizzati conformemente alle disposizioni dell'art. 3, par. 1 del regolamento (CE) n. 454/95.

I controlli sulla fabbricazione e confezionamento del "burro tradizionale" sono eseguiti dagli uffici designati dalle regioni e province autonome in appresso denominati "organi di controllo".

Gli stabilimenti interessati comunicano all'organo di controllo, tramite telegramma, telex o telefax, il proprio programma di fabbricazione con almeno sette giorni di anticipo.

Eventuali tempi più brevi possono essere concordati con gli "organi di controllo".

Ogni variazione al programma di fabbricazione deve essere comunicata ai competenti organi di controllo secondo modalità e

tempi concordati con questi ultimi.

Le imprese interessate, per ciascuno stabilimento, mettono a disposizione degli organi di controllo i registri dai quali risultano l'origine e la natura delle materie prime utilizzate, le quantita' di ogni tipo di burro prodotto nello stabilimento e la data di fabbricazione.

Gli elementi riportati nei registri devono trovare riscontro nella relativa documentazione commerciale.

Sulla base del programma di fabbricazione gli organi di controllo svolgono controlli in loco frequenti ed inopinati volti a verificare la rispondenza del prodotto a quanto previsto dalla relativa normativa comunitaria.

Gli organi di controllo verificano in particolare il rispetto del programma di fabbricazione e, attraverso l'esame dei registri e della documentazione commerciale e delle scorte materiali presenti nello stabilimento, la corretta corrispondenza tra le materie prime utilizzate e i quantitativi di burro ottenuti con particolare attenzione alla natura e all'origine delle materie prime utilizzate. Deve essere altresì svolto un adeguato controllo sui processi di fabbricazione in corso.

I controlli sopra descritti sono completati dal prelievo di campioni di burro da sottoporre ad analisi presso laboratori di enti o organismi pubblici per verificare la rispondenza del burro alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 2991/94, nonché l'eventuale presenza di sostanze estranee con particolare riferimento alle materie grasse.

Le analisi sulla presenza di materie grasse estranee può essere estesa, se del caso, anche alle materie prime.

Oltre alle analisi che forniscono direttamente indicazioni sulla rispondenza del burro alle prescrizioni del regolamento (CE) n. 2991/94 (quali tenore di umidità, percentuale di materia grassa) che devono essere effettuate con una adeguata frequenza, possono essere eseguite anche altre analisi quali: acidità, numero di perossidi ed esame organolettico.

Tali analisi costituiscono un valido complemento per valutare i procedimenti di fabbricazione, la natura della materia prima utilizzata e la qualità del prodotto.

Nel caso in cui i risultati analitici positivi non siano direttamente utilizzabili per sollevare contestazioni circostanziate, questi consentono, comunque, valutazioni sull'opportunità di

intensificare i controlli o di eseguire ulteriori analisi.

Si ritiene opportuno precisare che non necessariamente, su tutte le partite, devono essere effettuate tutte le analisi.

Sulla base dei volumi di burro prodotto, dell'affidabilità dell'impresa, della provenienza della materia prima, della destinazione del prodotto finito, del tipo di lavorazione effettuata, l'organo di controllo stabilisce la frequenza dei controlli e dell'esecuzione delle analisi.

In ogni caso tutte le partite, o frazioni di partite, devono essere teoricamente assoggettabili a controllo inopinato e ad analisi, fermo restando l'obbligo di eseguire un controllo in loco almeno ogni ventotto giorni di fabbricazione e comunque almeno una volta ogni sei mesi.

Per ogni controllo effettuato deve essere redatto un apposito verbale dal quale risultino tutte le operazioni svolte e il periodo intercorso dall'ultimo controllo.

Qualora sia necessario estendere i controlli al di fuori del proprio territorio di competenza gli organi di controllo competenti si avvalgono della collaborazione di altri organi di controllo regionali e, ove necessario, di altri organismi di controllo.

In caso di sospetti sulla regolarità delle operazioni di fabbricazione o confezionamento del burro tradizionale l'organo di controllo informa il competente ufficio dell'Ispettorato centrale repressione frodi e se del caso, gli altri organismi di controllo competenti in materia di produzione e commercializzazione delle sostanze alimentari.

Allo scopo di agevolare l'eventuale espletamento di ulteriori controlli in fase di produzione e al fine di garantire un efficace controllo anche nella fase di commercializzazione l'A.I.M.A. comunica tempestivamente agli assessorati regionali all'agricoltura e agli assessorati regionali alla sanità interessati nonché

all'Ispettorato centrale repressione frodi e al comando N.A.S. - Nuclei antisofisticazione e sanità, l'elenco degli stabilimenti autorizzati ai sensi dell'art. 3, par. 1, del regolamento (CE) n. 454/95, indicando gli estremi per l'identificazione della ditta e per l'individuazione dell'ubicazione degli stabilimenti.

L'elenco di cui sopra è aggiornato attraverso la comunicazione di tutte le ulteriori autorizzazioni rilasciate nonché di tutte le sospensioni e revoche adottate in applicazione del regolamento (CE) n. 454/95.

Il Ministro: Pinto

Registrata alla Corte dei conti l'11 maggio 1998

Registro n. 1 Politiche agricole, foglio n. 149