



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
Ufficio 6 - DGISAN

I.4.c.c.8.9/2010/6
Allegati: nessuno

Regioni e Province autonome

Istituti zooprofilattici sperimentali

Istituto superiore di sanità

e pc
Uffici 2,8 DGISAN
SEDE

DGOCTS
SEDE

OGGETTO: Conclusione dell'attività del gruppo di lavoro per la classificazione dei formaggi e definizione dei fattori di concentrazione (art.2 del regolamento CE 1881/2006 e s.m.i.) di aflatossina M1

Si comunica che l'attività del gruppo di lavoro, limitatamente alla categorizzazione dei formaggi e alla definizione dei fattori di concentrazione per l'aflatossina M1, è terminata e ha portato alle seguenti conclusioni.

In relazione alle categorie di formaggi di cui alla Decisione della Commissione 97/80/CE "recante norme d'applicazione della direttiva 96/16/CE del Consiglio, relativa alle indagini statistiche da effettuare nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari" (di seguito "decisione"), il gruppo di lavoro ha definito i fattori di concentrazione di aflatossina M1, nei formaggi da "latte bovino", come indicato in Tabella:

Tabella

Categorie di formaggi	Fattori di concentrazione
Formaggi a pasta molle (MFFB $\geq 68\%$)	3
Formaggi a pasta semi-molle: ($62 \leq \text{MFFB} < 68\%$)	4
Formaggi a pasta semi-dura ($55 \leq \text{MFFB} < 62\%$) e a pasta dura ($47 \leq \text{MFFB} < 55\%$)	5
Formaggi a pasta extra-dura (MFFB $< 47\%$)	6

Il gruppo di lavoro ha categorizzato i formaggi sulla base del valore di “MFFB, *moisture free fat basis*” (tasso di umidità nella materia sgrassata) come indicato nella decisione.

Il tasso di umidità, in percentuale, è definito nel seguente modo:

$\text{Tasso di umidità} = \frac{\text{peso dell'acqua nel formaggio}}{(\text{peso totale del formaggio} - \text{peso del grasso nel formaggio})} * 100$
--

Pertanto, per i formaggi, si dovrà procedere alla determinazione del valore del tasso di umidità nella materia sgrassata e, quindi, all'inquadramento nella specifica categoria alla quale corrisponde il fattore di concentrazione di cui in Tabella.

Ciò premesso, i fattori di concentrazione, già diffusi con nota ministeriale n. pr.28454 del 3.7.2013, sono sostituiti da quelli su riportati per le corrispondenti categorie di formaggio (da latte bovino).

Si informa, inoltre, che per i formaggi ottenuti da latte non bovino e per i prodotti derivati dal siero, si continueranno ad applicare i fattori contenuti nella nota succitata:

- ✓ 3,0 per i formaggi a pasta tenera e prodotti derivati dal siero,
- ✓ 5,5 per i formaggi a pasta dura.

I formaggi a pasta tenera devono essere inquadrati fra i “formaggi a pasta molle e semi-molle”, come definiti nella decisione; i formaggi a pasta dura devono essere inquadrati fra i “formaggi a pasta semi-dura, dura ed extra dura”, come definiti nella decisione.

Si chiede, infine, di procedere all'implementazione delle indicazioni ivi fornite quanto prima possibile, preferibilmente entro 2 mesi dalla data di diffusione della presente comunicazione.

IL DIRETTORE GENERALE

*F.to Gaetana FERRI

* “firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell’art.3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993”