

**Vademecum
rilevazione dei dati relativi alla valorizzazione del latte
amministrazione dei supplementi per il sostegno del prezzo del latte
(formulario TSM 1)**

1. Premessa

Attenzione, vogliate imperativamente prendere nota di quanto segue:

- Tutti gli acquirenti e/o utilizzatori di latte hanno l'obbligo di notificare le quantità acquistate, sia che queste abbiano diritto o meno a dei contributi. I rapporti devono essere inviati alla TSM Fiduciaria Sagl (TSM) entro il 10 del mese seguente il periodo in questione.
- Per essere in grado di riempire correttamente il formulario, l'utilizzatore deve rilevare quotidianamente i dati relativi alla trasformazione del latte (controllo della valorizzazione). L'ispettorato delle finanze dell'ufficio federale dell'agricoltura si occupa di effettuare dei controlli in loco. Le registrazioni, i rapporti e i giustificativi devono essere conservati per un periodo di almeno 3 anni.
- La lista dei prodotti (TSM 4) fa parte del concetto dei formulari. Può essere utile in caso di creazione o di modifica del rapporto TSM 1, affinché corrisponda al meglio alla struttura dell'azienda in questione. I prodotti e i rispettivi codici (comprese le materie prime) acquistati e fabbricati da un utilizzatore possono essere reperiti sulla lista dei prodotti. Vi preghiamo quindi di volere aggiungere sul formulario TSM 1 unicamente delle materie prime e dei prodotti che figurano su tale lista.
- Tutte le quantità devono essere indicate in chilogrammi (p.f. arrotondare all'unità più vicina).
- Produzione mensile per produttore:
gli utilizzatori che acquistano direttamente del latte dai produttori devono comunicare tutti i mesi la quantità fornita da ogni produttore sul formulario MPD1. Questa lista può essere trasmessa alla TSM assieme al formulario TSM.
- **Importante**
tutte le richieste relative ad un anno di conteggio (da novembre a ottobre) devono pervenire alla TSM entro il 15 dicembre seguente. Trascorsa tale data, il diritto ai supplementi decade.

Sommario

1.	Premessa / Informazioni importanti	1
2.	Istruzioni concernenti il formulario TSM 1	3
2.1.	Blocco "Entrate" (saldo all'inizio del mese, entrate/acquisti di materie prime e di prodotti per la trasformazione)	3
2.2.	Blocco "Uscite" (inclusa la vendita locale diretta di latte crudo)	4
2.3.	Blocco "Trasformazione"	4
2.3.1.	Centrifugazione	5
2.3.2.	Trasformazione in formaggio	5
2.3.3.	Panna derivante dalla produzione di formaggio	5
2.3.4.	Bactofugazione/pastorizzazione di latte senza insilati per la fabbricazione di formaggio a pasta dura o semi dura	5
2.3.5.	Fabbricazione di Mascarpone	6
2.3.6.	Produzione di latte da consumo (senza la vendita di latte crudo)	6
2.3.7.	Trasformazione in yogurt, in ricotta e in altri latticini freschi	6
2.3.8.	Trasformazione in panna per gelati	6
2.3.9.	Produzione di panna (panna da consumo/panna per caffè)	6
2.3.10.	Trasformazione in burro	7
2.3.11.	Trasformazione in latte in polvere, in latte concentrato e altri prodotti lattieri (conservate di latte)	7
2.3.12.	Trasformazione in prodotti a base di proteine del latte	7
	Indirizzi utili	8

2. Istruzioni concernenti il formulario TSM 1

Il formulario è suddiviso in diverse colonne e in tre parti (blocchi): entrate, uscite e trasformazione. Per compilarlo in modo corretto, vi preghiamo di considerare le osservazioni e di non riempire le caselle grigie.

2.1. Blocco "Entrate" (saldo all'inizio del mese, entrate/acquisti di materie prime e di prodotti per la trasformazione)

10/010/01	Latte		bio	Entrata in kg	
00	101	Saldo al inizio del mese	Latte (senza foraggi insilati)		
01	101	Comprato ai produttori	Latte (senza foraggi insilati)		
03	101	Acquisti in più	Latte (senza foraggi insilati)		

Nella rubrica "Entrate" devono figurare tutte le materie prime e i prodotti lattieri (compreso il saldo iniziale) acquistati per la trasformazione o la commercializzazione, vale a dire latte, latte scremato, panna, ecc. (per le denominazioni riferire alla lista dei prodotti).

1^a colonna :

Siete pregati di lasciarla invariata (codici interni).

2^a e 4^a colonna (codice e descrizione dei prodotti):

Il codice (2^a) e la descrizione del prodotto (4^a) devono essere definiti conformemente alla lista dei prodotti. Se tuttavia doveste acquistare dei prodotti o delle materie prime che non figurano in questa lista, vi invitiamo a prendere contatto con la TSM.

3^a colonna (provenienza), molto importante!

Per gli acquisti di latte, è necessario specificare se si tratta di latte "acquistato direttamente da produttori" o di un acquisto effettuato presso un altro utilizzatore (p.es.: caseificio, centro di raccolta, centrale lattiera, ...); in questo caso si deve indicare "altra provenienza".

5^a colonna (bio):

Siete pregati di apporre una croce nel caso si tratti di latte o materie prime biologiche.

6^a colonna (quantità di materie prime e/o prodotti, in kg):

Le quantità di materie prime, rispettivamente di prodotti, devono essere sempre indicati in chilogrammi (arrotondati all'unità più vicina). Attenzione, il latte annunciato sul la linea "Comprato ai produttori" deve corrispondere al totale generale del formulario MPD1 (produzione di latte di ogni produttore).

7^a colonna (fondo grigio):

Siete pregati di non riempire.

8ª colonna (materia grassa):

In caso di acquisto di panna, vogliate indicare il tenore in grasso (in %).

2.2. Blocco "Uscite" (inclusa la vendita locale diretta di latte crudo)

20/010/01 Latte				bio	Uscita in kg
51	101	Ai consumatori (vendita loc.)	Latte (senza foraggi insilati)		
52	101	Consegna	Latte (senza foraggi insilati)		
97	101	Diff. (eccedenza/perdita)	Latte (senza foraggi insilati)		
98	101	Saldo al fine del mese	Latte (senza foraggi insilati)		

Siete pregati di volere procedere in maniera analoga alle "entrate". Oltre a ciò è necessario notificare anche eventuali "differenze (eccedenze/perdite)" e il "saldo alla fine del mese", nel caso ve ne fossero. Per i caseifici non è possibile avere delle eccedenze (differenza negativa). Nel caso si presentasse una tale eccedenza, questa dovrà essere dedotta dal latte trasformato in formaggio.

Sotto questo blocco devono inoltre essere registrate:

- le vendite di latte fresco ai consumatori
- le vendite di latte crudo ad altri utilizzatori (le quantità devono corrispondere a quelle fatturate)
- le vendite di altre materie prime (compreso latte scremato, panna di latte centrifugato, panna di siero di latte, ...) ad altri utilizzatori
- dovranno altresì essere menzionate tutte le vendite di burro, comprese quelle locali (per i tipi di burro che beneficiano di aiuti, le vendite nette devono essere notificate con due codici distinti).

Le uscite d'altri prodotti (p.es. vendita del latte pastorizzato, panna per caffè, ...) non devono essere notificate.

6ª colonna (fondo grigio):

Siete pregati di non riempire.

7ª colonna (uscita in kg):

le quantità devono essere indicate in chilogrammi (arrotondare all'unità).

8ª colonna (cont. di grasso %):

In caso di fornitura di panna, vogliate indicare il tenore in grasso (in %).

2.3. Blocco "Trasformazione"

Questa parte deve essere compilata in base ai vari modi di trasformazione. I vari codici e le varie designazioni necessari possono essere scelti consultando la lista dei prodotti (TSM 4) (v. anche quanto già detto nella premessa). In caso di fabbricazione di prodotti bio, vogliate crociare la colonna "bio".

2.3.1 Centrifugazione

30/020/01		Centrifugazione (senza cent.per la prod.del form.)	bio	Materia prima in kg	Prodotto in kg
01	101	Latte (senza foraggi insilati)			
02	112	Panna di latte centrifugato			
02	113	Latte scremato			

La centrifugazione per la correzione del tenore in grasso nella fabbricazione di formaggio non deve essere dichiarata; tutte le altre operazioni di centrifugazione devono, per contro essere notificate.

2.3.2. Trasformazione in formaggio

30/030/01		Trasformato	bio	Materia prima in kg	Prodotto in kg	Numero delle forme
01	101	Latte (senza foraggi insilati)				
02	263	Formaggio a pasta semidura, grasso				

Oltre al latte intero non modificato, deve essere notificato anche il latte intero centrifugato, utilizzato per la regolazione del tenore in grasso prima della fabbricazione.

Il latte scremato acquistato e le altre materie prime trasformate in formaggio (p.es. panna o siero) devono essere notificate separatamente (colonna “entrate”).

A destra, nella colonna “prodotti in kg”, va indicato il peso del formaggio (**peso fresco, prima della salamoia**), mentre nella colonna “numero delle forme” il rispettivo numero.

2.3.3. Panna derivante dalla produzione di formaggio

30/035/01		Panna della produzione del fromaggio	bio	Materia prima in kg	Prodotto in kg
02	112	Panna di latte centrifugato			
02	115	Panna di siero di latte			

E' necessari indicare unicamente le quantità di “panna di latte centrifugato” e di “panna di siero” derivanti dalla produzione di formaggio.

2.3.4. Bactofugazione/pastorizzazione di latte senza insilati per la fabbricazione di formaggio a pasta dura o semi dura

30/036/01		Battofugazione / pastorizzazione de latte senza foraggi ins	bio	Materia prima in kg	Prodotto in kg
01	424	Latte (senza insilati, per la fabbricazione di formaggio a paste dura e			

Siete pregati di indicare la quantità di latte intero (in kg), ma unicamente se ci è stato una bactofugazione o pastorizzazione di latte senza insilati per la fabbricazione di formaggio a pasta dura o semidura.

2.3.5. Fabbricazione di Mascarpone

Si vi é stata fabbricazione di Mascarpone, è necessario indicare la percentuale di materia grassa della panna (codice 426) che è stata trasformata.

2.3.6. Produzione di latte da consumo (senza la vendita di latte crudo)

30/040/01		Production de lait de consommation (sans lait cru)	bio	Materia prima in kg	Materia prima in kg
01	101	Latte (senza foraggi insilati)			
01	113	Latte scremato			
02	121	Latte intero pastorizzato			
02	123	Latte parzialmente scremato pastorizzato più di 2.5 a 3.0% gra			

La vendita di latte sciolto deve essere dichiarata sotto la cifra 2.2. (blocco “uscite”). Si dovrà indicare unicamente il volume di latte di consumo che ha subito un trattamento termico (pastorizzazione, uperizzazione, ...).

Per principio, il totale della colonna relativa alle materie prime (blocco “entrate”) deve corrispondere a quello dei prodotti (blocco “uscite”).

2.3.7. Trasformazione in yogurt, in ricotta e in altri latticini freschi

30/050/01		Trasformazione in yogurt	bio	Materia prima in kg	Prodotto in kg
01	101	Latte (senza foraggi insilati)			
02	145	Yogurt intero			

Tutto il latte o le materie prime a base di latte (p.es. panna), necessari alla fabbricazione di yogurt, ricotta o altri latticini freschi, devono essere notificati nella colonna “materia prima in kg”.

Nella colonna “prodotti in kg” va indicata la quantità ottenuta di questi prodotti.

2.3.8. Trasformazione in panna per gelati

30/080/01		Trasformazione in gelato	bio	Materia prima in kg	Prodotto in kg	cont. di grasso (%)
01	112	Panna di latte centrifugato				
01	113	Latte scremato				
02	138	Gelato alla panna				

Qui vanno indicate le materie prime (latte e prodotti lattieri) e nell’ultima colonna si inserisce la percentuale di materia grassa del latte. Nella colonna “materia prima in kg” vanno indicati i prodotti finiti.

2.3.9. Produzione di panna (panna da consumo/panna per caffè)

30/090/01		Panna per la vendita locale / diluizione di panna	bio	Materia prima in kg	Prodotto in kg
01	112	Panna di latte centrifugato			
02	159	Panna intera (35%)			

E' necessario indicare la produzione e/o condizionamento della panna da consumo e per caffè (indicare secondo i diversi tenori in materia grassa). Per principio, il totale della materia prima deve corrispondere a quello dei prodotti finiti.

2.3.10. Trasformazione in burro

30/100/01		Trasformazione in burro	bio	Materia prima in kg	Prodotto in kg
01	112	Panna di latte centrifugato			
01	115	Panna di siero di latte			
02	1..	Burro di ...			

Vanno inseriti i dati relativi alla produzione di burro, alla miscelazione di burro e/o alla fabbricazione di burro disidratato.

2.3.11. Trasformazione in latte in polvere, in latte concentrato e altri prodotti lattieri (conserve di latte)

30/110/01		Trasformazione in latticini a lunga conservazione	bio	Materia prima in kg	Prodotto in kg
01	101	Latte (senza foraggi insilati)			
02	182	Polvere di latte intero (26% di tenore in grasso)			

Per tali procedimenti, si devono indicare le quantità di latte, di panna, di latte scremato, di siero e/o di latticello trasformate in latte in polvere, in latte concentrato o in altri prodotti lattieri. Per conoscere cosa si intende con queste denominazioni, si dovrà fare riferimento alla lista dei prodotti, sotto la rubrica "latte in polvere".

2.3.12. Trasformazione in prodotti a base di proteine del latte

30/120/01		Trasformazione in latticini a base di proteine del latte	bio	Materia prima in kg	Prodotto in kg
01	113	Latte scremato			
02	202	Caseina acida			

Questa rubrica censisce la fabbricazione di prodotti a base di proteine del latte (p.es. caseina). Per una definizione corretta, si veda la rubrica "concentrati di proteine" nella lista dei prodotti. Per la caseina acidificata, si deve indicare il "peso fresco" nella colonna "prodotti in kg".

Indirizzi utili

Avete delle domande? Contattateci:

Losanna (Svizzera italiana e romanda)

TSM Fiduciaire Sàrl
Chemin du Petit-Flon 21
Case postale 194
1052 Le Mont-sur-Lausanne

Tel. 021 644 22 88
Fax 021 644 22 80
info@tsmfiduciaire.ch
www.tsmfiduciaire.ch

Ufficio principale a Berna

TSM Treuhand GmbH
Weststrasse 10
Casella postale 1006
3000 Berna 6

Tel. 031 359 59 51
Fax 031 359 59 61
info@tsmtreuhand.ch
www.tsmtreuhand.ch

Winterthur (Svizzera orientale)

TSM Treuhand GmbH
Archstrasse 6
Postfach 2435
8401 Winterthur

Tel. 052 204 07 07/08
Fax 052 204 07 09
info@tsmtreuhand.ch
www.tsmtreuhand.ch