
Linee guida Slow Food
per la selezione di produttori
di latte alimentare vaccino
in Italia

Con queste linee guida Slow Food intende promuovere il latte alimentare prodotto da vacche alimentate con foraggi polifiti, ovvero ottenuti da prati e pascoli a elevata biodiversità. Un'alimentazione animale che prevede una percentuale minima del 70% (sulla sostanza secca) di foraggi freschi e essiccati nella razione giornaliera, consente infatti di ottenere un latte con un rapporto tra acidi grassi polinsaturi delle serie omega-6 e omega-3 (PUFA n6/PUFA n3) inferiore a 4, in grado di produrre effetti positivi da un punto di vista nutrizionale e salutistico (1:1- 4:1)*. Un latte cioè analogo a quello prodotto in un passato non così lontano, precedente all'industrializzazione delle pratiche agricole e zootecniche. Il latte che Slow Food intende promuovere è quindi il risultato di un'alimentazione adeguata delle vacche, ma anche di un sistema di allevamento rispettoso della fisiologia e del benessere degli animali, le cui caratteristiche sono definite nel regolamento che segue.

Produttori

I produttori di latte alimentare promosso da Slow Food possono essere singoli oppure associati (a esempio in piccole cooperative, se presentano le stesse garanzie richieste ai produttori singoli).

Non rientrano tra i produttori: i confezionatori e i trasformatori di latte acquistato da terzi, anche se proveniente da allevamenti in possesso dei requisiti previsti dalle presenti linee guida.

Inoltre, non sono presi in considerazione i produttori che, nell'ambito della stessa azienda, hanno diverse linee di produzione di latte, anche nel caso in cui una di queste rispetti i requisiti previsti dalle presenti linee guida.

Il latte può essere prodotto su tutto il territorio nazionale, a eccezione di aree soggette a rischi di contaminazione ambientale che possano pregiudicare la salubrità del prodotto. L'azienda, i pascoli e le superfici foraggere devono essere distanti da fonti di inquinamento quali discariche, termovalorizzatori e industrie chimiche. La localizzazione delle aziende aderenti sarà quindi valutata tenendo conto, caso per caso, anche di questo aspetto.

Allevamento

Il progetto si propone di coinvolgere aziende zootecniche di piccola e media dimensione (con al massimo circa 50/60 capi in lattazione) il cui carico di bestiame in lattazione deve essere inferiore a 2 UBA/ettaro per anno.

Le stalle e gli allevamenti devono essere gestiti e dimensionati seguendo le indicazioni sul benessere animale di Slow Food. In particolare:

- L'allevamento deve garantire il pascolamento per tutta la stagione vegetativa (escluso il periodo necessario alla formazione dello strato erboso di circa tre settimane), ogni qualvolta le condizioni metereologiche lo consentano.
- Quando sono in stalla, gli animali non devono essere stabulati in modo continuativo a posta fissa, ma devono essere liberi di muoversi per la maggior parte del tempo. La stalla, inoltre, deve essere pulita, illuminata a sufficienza con luce naturale e ben ventilata. È buona norma, almeno una volta all'anno, provvedere alla tinteggiatura della stalla.
- Tutti gli spazi interni devono rispettare i parametri di legge previsti, le aree di riposo devono disporre di lettieri pulite e gli animali non devono ricorrere a competizioni e conflittualità per accedervi. Lo spazio alla mangiatoia deve essere di 60-70 cm per ogni capo, così come ogni animale deve avere a disposizione almeno lo spazio di una cuccetta.
- Gli animali devono essere liberi di esercitare il loro comportamento specie/specifico e senza evidenti anomalie comportamentali. Non devono presentare problemi quali zoppie, lesioni, alopecie e tumefazioni.

*Simopoulos A.P. (2011). Importance of the omega-6/omega-3 balance in health and disease: evolutionary aspects of diet. In: Simopoulos A.P. (Ed.), "Healthy Agriculture, Healthy Nutrition, Healthy People". Karger, Washington, D.C., pp. 10-21.

- La fecondazione deve essere preferibilmente naturale; se è artificiale non è in alcun caso ammesso il trapianto di embrioni. I vitelli devono preferibilmente restare con la madre e, nel caso in cui siano allontanati dalla madre dopo il parto, nei primi dieci giorni di vita sarà necessario garantire la mungitura separata delle vacche che hanno partorito, di modo che sia possibile destinare il colostro/latte al vitello.
- Deve essere garantita una carriera di almeno 4 lattazioni per almeno l'80% delle vacche in lattazione presenti nell'allevamento.
- Le mutilazioni devono essere evitate, compresa la decornazione (salvo casi in cui sia necessaria per ragioni chiaramente giustificate).
- Gli interventi terapeutici devono essere preferibilmente basati su prodotti fitoterapici e omeopatici. È vietato l'impiego di ormoni, coccidiostatici e altri stimolanti artificiali. Il tempo di sospensione dei medicinali deve essere di durata doppia rispetto a quello stabilito per il farmaco prescritto o, qualora non sia specificato, di almeno 48 ore e durante questo periodo non è consentito commercializzare il latte munto.

Alimentazione

Nell'alimentazione delle vacche il 70% di sostanza secca della razione giornaliera deve essere costituito da foraggi freschi o secchi. Il restante 30% può essere costituito da integrazione di alimenti semplici. Durante la stagione di pascolamento, la razione alimentare deve comprendere almeno il 50% di erba fresca. Rimane valido il limite del 30% di integrazione. La produzione di fieni e foraggi e il pascolamento devono avvenire su prati ed erbai polifiti (con almeno 5 specie di leguminose e graminacee, di cui la meno abbondante deve essere presente almeno al 10% del totale della fitomassa secca prodotta). I fieni possono essere autoprodotti in azienda o acquistati da aziende preferibilmente del territorio. È ammessa l'essiccazione artificiale dei foraggi.

Le concimazioni dei prati polifiti devono essere fatte con letame maturo (8-12 mesi), liquami maturi e compost di residui verdi aziendali. Le attività di pascolamento o sfalcio sono interdette per almeno 45 giorni dalla data di spargimento della concimazione organica. È vietato il diserbo.

L'integrazione al fieno e ai foraggi deve essere composta da una miscela di alimenti semplici. Questi devono essere preferibilmente autoprodotti, qualora ciò non fosse possibile devono essere prodotti in Italia.

Sono ammessi: mais, orzo, fava, favino, pisello proteico, triticale, crusca, germe di grano, frumento, avena, segale, piselli da foraggio, segale da foraggio, semi di girasole e polpe secche di barbabietole.

Ciò che non è ammesso è da ritenersi vietato. In ogni caso non sono ammessi: urea, tutti gli insilati (sia di mais sia di fieno), scarti di lavorazione industriale e alimenti di origine animale, oltre a tutti gli altri prodotti vietati per legge. Non sono ammessi alimenti semplici e/o composti fabbricati anche solo in parte con organismi geneticamente modificati. Alimenti a base di Ogm e tutti gli altri alimenti vietati non possono essere presenti in allevamento, anche se legati ad altre produzioni aziendali.

Non è ammesso qualsiasi tipo di additivo.

Le materie prime per l'alimentazione degli animali (sia quelle prodotte in azienda, sia quelle acquistate sul territorio) devono essere coltivate seguendo, come requisito minimo, le norme tecniche della produzione integrata. È consigliata la micorizzazione delle coltivazioni.

Produzione e mungitura

La resa di produzione di una vacca in queste condizioni di allevamento deve essere al massimo di 6.000 litri (media di stalla) per ciclo di lattazione.

La lattazione deve durare al massimo 305 giorni. Il periodo che intercorre tra il parto e la successiva fecondazione deve essere almeno di 60 giorni.

Se non avviene in azienda, il confezionamento deve essere realizzato in un locale a una distanza massima di 50 chilometri dall'azienda.

Il latte può essere venduto crudo, direttamente dall'azienda (tramite distributori automatici o imbottigliato), o pastorizzato confezionato per la vendita come latte fresco. Il latte alimentare può provenire al massimo da due mungiture consecutive.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza (ad esempio vitamine o acidi grassi).

È vietato qualsiasi trattamento del latte, ad esclusione eventualmente della pastorizzazione.

Etichettatura

Il prodotto deve essere etichettato secondo i riferimenti di legge. Inoltre, deve essere accompagnato dall'etichetta narrante (allegare un esempio).

L'etichetta deve valorizzare un'eventuale produzione di montagna (pascoli sopra i 600 metri) e l'eventuale presenza in azienda di razze autoctone.

Sull'etichetta devono essere ben evidenziate eventuali certificazioni riferite alla sostenibilità ambientale, come quelle biologiche o biodinamiche o legate ad aree protette.

Il rispetto delle presenti linee guida deve essere autocertificato dal produttore, che deve essere disponibile ad accogliere eventuali visite di controllo da parte di Slow Food.

Parametri analitici di riferimento

- Caratteristiche del latte crudo: contenuto in cellule somatiche minore di 300.000 cell./ml. Il valore è calcolato come media geometrica effettuata su analisi mensili (un'analisi al mese per un periodo di 3 mesi).
- Caratteristiche del latte pastorizzato: contenuto in sieroproteine superiore a 16%.

Per tutti gli aspetti non specificati dalle presenti linee guida si fa riferimento alla normativa vigente.



Financed by the European Union

I contenuti e le opinioni espresse in questa pubblicazione sono sotto l'esclusiva responsabilità di Slow Food; EASME non è responsabile per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.