
Diretrizes Slow Food
para a seleção de produtores
de leite de vaca de qualidade
alimentar na Itália

Pelas presentes diretrizes, o Slow Food pretende promover o leite de vacas alimentadas com forragens polifíticas, ou seja, pastagens com grande biodiversidade. A alimentação com uma percentagem mínima de 70% (com base na matéria seca) de forragem fresca e seca na ração diária permite obter um leite com uma proporção entre ácidos graxos polinsaturados da série ômega-6 e ômega-3 (PUFA n6/n3) inferior a 4, que promove efeitos positivos nutricionais e na saúde (1:1- 4:1)*.

O leite que o Slow Food deseja promover é o resultado de uma alimentação apropriada das vacas, mas também de um sistema de criação que respeita a fisiologia e o bem-estar animal.

Suas características são definidas no regulamento a seguir.

Produtores

Os produtores podem ser individuais ou associados (por exemplo, reunidos em pequenas cooperativas, desde que ofereçam as mesmas garantias exigidas aos produtores individuais).

Não são considerados produtores: os embaladores e os processadores de leite comprado de terceiros, ainda que de granjas com os requisitos previstos pelas presentes diretrizes.

Também não estão incluídos os produtores que, na mesma granja, têm diversas linhas de produção de leite, mesmo que uma delas esteja em conformidade com os requisitos previstos pelas diretrizes.

O leite pode ser produzido em todo o território nacional, exceto em as áreas sujeitas a risco de contaminação ambiental que possa prejudicar a inocuidade do produto. A granja, as pastagens e as áreas de produção de forragem devem estar distantes de fontes de poluição, como por exemplo: aterros sanitários, usinas de queima de lixo e indústrias químicas. Portanto, a localização das granjas selecionadas também será avaliada levando em conta esse aspecto.

Criação

O projeto visa envolver estabelecimentos pecuários pequenos e médios (com, no máximo, 50 a 60 vacas em lactação), cuja carga animal seja inferior a 2 UA/hectare por ano.

- Os estábulos e as granjas devem ser administradas e dimensionadas conforme as recomendações de bem-estar animal do Slow Food. Em particular:
- Sempre que as condições meteorológicas o permitirem, o rebanho deve ter acesso à pastagem durante toda a estação vegetativa (exceto no período vegetativo, de cerca de três semanas).
- Quando estiverem no estábulo, os animais não devem permanecer contidos e devem ter liberdade de movimento a maior parte do tempo. O estábulo deve ser limpo, ter luz natural suficiente e ser bem ventilado. É boa prática que as paredes sejam pintadas no mínimo uma vez por ano.
- Todos os espaços internos devem respeitar os parâmetros previstos na lei, as áreas de descanso devem dispor de camas limpas e os animais não devem competir entre si para o acesso à cama. O espaço de comedouro deve ser de 60-70 cm por cabeça. Cada animal deve ter à disposição no mínimo a área de uma cama.
- Os animais devem ter liberdade para expressar o comportamento natural específico da espécie e não apresentar comportamentos anormais. Não devem apresentar problemas como claudicação, lesões, alopecia e hematomas.

*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.

- A reprodução deve ser, de preferência, por monta natural; pode ser usada a inseminação artificial, mas não é admitido o transplante de embriões. Sempre que possível, os bezerros devem ficar com a mãe e, se forem separados da mãe depois do parto, durante os primeiros dez dias após o parto, as vacas devem ser ordenhas separadamente para que seja possível destinar o colostro/leite ao bezerro.
- Deve ser garantido que pelo menos 80% das vacas em lactação permaneçam no rebanho por pelo menos 4 lactações.
- As mutilações devem ser evitadas, incluindo a descorna (exceto em casos excepcionais, quando necessário por razões devidamente justificadas).
- As intervenções terapêuticas devem dar prioridade a tratamentos fitoterápicos e homeopáticos. É proibido o uso de hormônios, coccidiostáticos e outras substâncias artificiais para estimular o crescimento. O tempo de retirada dos medicamentos deve ser o dobro do estabelecido pelo medicamento prescrito ou, se não for especificado, de no mínimo 48 horas. Durante esse prazo, não é permitida a comercialização do leite ordenhado.

Alimentação

Na alimentação das vacas, 70% da matéria seca da ração diária deve ser constituída de forragem fresca ou seca e os 30% restantes, de ingredientes simples. Durante a época de pastoreio, a alimentação deve incluir, no mínimo, 50% de forragem fresca. Permanece válido o limite de 30% de suplementação. A produção de feno e forragem e o pastoreio devem utilizar pastagens naturais e artificiais polifíticas (com, no mínimo, 5 espécies de leguminosas e gramíneas, sendo que a menos abundante deve estar presente em pelo menos 10% da fitomassa seca total produzida). O feno pode ser produzido na própria granja ou comprado de outras granjas, de preferência da região. É permitida a secagem artificial da forragem.

A adubação das pastagens polifíticas deve ser feita com estrume curado (8-12 meses), chorume curado e compostagem de resíduos vegetais da própria granja. Não é permitido o pastoreio ou o corte de forragem durante pelo menos 45 dias após a aplicação de adubos orgânicos. A capina é proibida.

A suplementação ao feno e forragem deve ser composta por uma mistura de ingredientes simples, produzidos na própria granja, se possível. Se não for possível, deverão de qualquer forma ser produzidos na Itália. São permitidos: milho, cevada, fava, ervilha proteica, triticale, farelo e germe de trigo, trigo, aveia, centeio, ervilha forrageira, centeio forrageiro, semente de girassol e polpa seca de beterraba.

Tudo aquilo que não for admitido, deve ser considerado proibido. De qualquer forma, não são admitidos: ureia, silagens (milho ou feno), resíduos de processamento industrial, ingredientes de origem animal e todos os demais produtos proibidos por lei. Não são admitidos ingredientes simples e/ou compostos produzidos, mesmo que parcialmente, com organismos geneticamente modificados. Ingredientes à base de OGMs e todos os outros ingredientes proibidos não podem estar presentes na granja, ainda que ligados a outras produções da fazenda. Não é admitido nenhum tipo de aditivo.

As matérias-primas para a alimentação do gado (tanto as produzidas na granja, como compradas na região) devem ser cultivadas conforme as normas técnicas de produção integrada (requisito mínimo). É aconselhada a micorrização das culturas.

Produção e ordenha

A produção de uma vaca criada nessas condições deve ser de, no máximo, 6.000 litros (média do estábulo) por ciclo de lactação.

A lactação deve durar no máximo 305 dias. O intervalo entre o parto e o próximo serviço deverá ser de, no mínimo, 60 dias.

Se não for feito na granja, o acondicionamento do leite deve ser realizado em local a uma distância máxima de 50 quilômetros.

O leite pode ser vendido cru, diretamente pela granja (através de distribuidor automático ou engarrafado), ou pasteurizado e embalado para a venda como leite fresco. O leite de qualidade alimentar pode ser de, no máximo, duas ordenhas consecutivas.

Fica proibida a adição de qualquer substância (por exemplo: vitaminas ou ácidos graxos).

Fica proibido qualquer tratamento do leite, exceto a eventual pasteurização.

Rotulagem

O produto deve ser rotulado conforme o disposto por lei. Além disso, deve conter o rótulo narrativo (anexar uma amostra para servir de exemplo).

O rótulo deve valorizar a eventual produção de montanha (pastoreio a uma altitude superior a 600 metros) e a eventual presença, na granja, de raças nativas.

No rótulo devem também constar as eventuais certificações de sustentabilidade ambiental, produção orgânica ou biodinâmica, ou ligadas a áreas protegidas.

O cumprimento das diretrizes deve ser autocertificado pelo produtor, que deve estar disposto a receber possíveis controles do Slow Food.

Parâmetros analíticos de referência

- Características do leite cru: contagem de células somáticas inferior a 300.000 cél./mL. O valor é calculado como a média geométrica das análises mensais (uma análise por mês durante 3 meses).
- Características do leite pasteurizado: teor de proteínas no soro superior a 16%.

Para todos os aspetos não especificados nestas diretrizes, aplica-se a legislação em vigor.



Financed by the European Union

O conteúdo e as opiniões desta publicação são responsabilidade exclusiva do Slow Food.
A EASME não é responsável por qualquer uso que possa ser feito das informações aqui contidas.