



DIRETRIZES PARA AS FORTALEZAS DE PRODUTOS LÁCTEOS

(Atualizadas em 01/10/2019)

O queijo (ou laticínio) objeto da Fortaleza deve ter um vínculo com as tradições da região onde é iniciado o projeto. Com exceção de eventuais Fortalezas nacionais em defesa do leite cru, que podem ser iniciadas em países que não têm tradições queijeiras antigas e queijos típicos (como a África do Sul, a Irlanda e os Estados Unidos).

Todas as fases de produção do queijo, incluindo a criação dos animais, deve ser realizada localmente, devendo estar ligada, sempre que possível, ao leite de raças nativas.

Se for nativa, a raça deve ter vínculo com a região indicada e ser criada localmente há muitas dezenas de anos. Os animais devem ser inscritos no registro genealógico da raça ou no registro de população nas associações de criadores responsáveis pelos controles necessários.

Se for utilizado leite de raças nativas, deve ser indicado e destacado no "rotulo narrativo".

A raça não precisa ser uma raça nativa (embora o Slow Food incentive sempre a reinserção de raças nativas sempre que possível), mas deve, obrigatoriamente, ser uma raça adaptada ao ambiente e ao território definido no caderno de especificações da Fortaleza.

O queijo deve ser produzido apenas com leite de animais de propriedade do produtor da Fortaleza. Se for necessário comprar leite de outros criadores, o produtor deve pedir autorização prévia ao Slow Food. Nesse caso, os produtos comprados devem respeitar as mesmas normas sobre matérias-primas e produtos da Fortaleza, e o produtor deve incluir os dados do fornecedor de leite no "rótulo narrativo".

Criação

A criação dos animais deve ser de tipo semiextensivo, com o uso de pastagens de montanha (quando tradicional da região ou produto objeto da Fortaleza), e produção do queijo realizada localmente. Os animais devem ter abrigo para protegê-los da chuva, vento, sol e temperaturas extremas.

O rebanho deve ter acesso à pastagem durante toda a estação vegetativa (exceto no período vegetativo, de cerca de três semanas), sempre que as condições meteorológicas o permitirem.

A criação em estábulo, durante alguns períodos do ano, deve ser oportunamente motivada. No entanto, os animais não devem permanecer contidos de forma contínua, e devem ter liberdade de movimento a maior parte do tempo. O estábulo deve estar limpo, ter luz natural suficiente e ser bem ventilado. É boa prática que as paredes do estábulo 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. Cada animal deve ter à disposição, no mínimo, o espaço previsto pelo regulamento para criação de gado orgânico¹.

Os animais devem ter liberdade para expressar o comportamento natural específico da espécie e não apresentar evidentes comportamentos anormais. Não devem apresentar problemas como claudicação, lesões, alopecia e hematomas.

A reprodução deve ser, de preferência, por monta natural; pode ser usada a inseminação artificial, mas não é admitido, em nenhum caso, o transplante de embriões.

A castração é permitida nos primeiros dias ou primeiras semanas de vida, conforme a espécie, e somente se for realizada por pessoal autorizado e com anestesia local prévia. É proibida a castração química.

1 http://www.sinab.it/sites/default/files/share/889%20consolidato%207%20novembre%202016_ITA.pdf

Os bezerros devem ficar, preferentemente, com a mãe e, se forem separados da mãe depois do parto, durante os primeiros dez dias as vacas devem ser ordenhadas separadamente, para que seja possível destinar o colostro/leite ao bezerro.

As intervenções terapêuticas devem dar prioridade a produtos 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.

São proibidas as mutilações dos animais e operações semelhantes. A tosquia deve ser realizada em momentos climáticos favoráveis. A descorna deve ser feita apenas se houver necessidade comprovada.

Além de tudo o que estiver mencionado, as demais indicações do Slow Food sobre bem-estar animal estão contidas nas diretrizes².

Alimentação

A alimentação deve basear-se, principalmente, na prática do pastoreio (diário, se possível, ou, pelo menos, sazonal).

Na alimentação dos animais, 70% de matéria seca da ração diária deve ser constituída de forragem fresca ou seca (de preferência capim e pastagens polifíticas). 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 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 de produção local ou nacional. Como suplementação à alimentação, podem ser utilizados: milho, cevada, fava, ervilha proteica, triticale, farelo, germe de trigo, trigo, aveia, centeio, ervilha forrageira, centeio forrageiro, semente de girassol e polpa seca de beterraba.

Apenas nas áreas geográficas com condições climáticas pouco adequadas para a fenação (clima úmido e chuvoso, verões curtos, etc.), é possível a utilização de silagem de forrageiras da própria granja, exceto durante o período de acabamento.

De qualquer forma, não são admitidos: ureia, silagens de milho, 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 permitido nenhum tipo de aditivo.

As matérias-primas para a alimentação do gado (tanto as produzidas na granja, como compradas localmente) devem ser cultivadas sem uso de agrotóxicos e com rotação anual com outros cultivos. É aconselhada a micorrização das culturas.

Processamento

O leite recém ordenhado deve ser conservado conforme as normas vigentes do país de produção.

A produção de queijo deve ser feita utilizando leite cru, filtrado, conforme os requisitos sanitários previstos pelas normas vigentes do país de produção, e processado diretamente nos locais da granja. Não é permitida a termização – prática que envolve o aquecimento de 57° a 68°C durante mais de 15 segundos, ou procedimentos análogos (exceto em casos especiais e devidamente motivados) – nem a pasteurização do leite utilizado. As temperaturas e os tempos de eventual cozedura e estufagem devem ser especificados, bem como as eventuais formas de filagem.

² https://www.fondazionielowfood.com/wp-content/uploads/2017/11/ITA_linee_guida_carne.pdf

O coalho, quando utilizado, deve ser de origem animal ou vegetal. É proibido o uso de coalho microbiano (sintético).

Não é permitido o uso de nenhum tipo de conservante, aditivo ou corante que não seja natural. Não é permitido o uso de fermentos lácteos exceto aqueles selecionados de produção própria (estirpes nativas) com soro natural ou fermento lácteo autoproduzido. Não é permitido nenhum tratamento na casca (antimofo, antiácido, parafina), exceto os tratamentos tradicionais (casca lavada ou tratada com água e sal, óleo, vinagre, tomate, etc.). Eventuais coberturas são permitidas apenas se forem tradicionais para o tipo específico de queijo.

A maturação e a cura devem ser feitas em locais naturais, não em câmaras com controle de temperatura e umidade. É permitido um período inicial de no máximo 15 dias de maturação em câmara, mas a cura deve ser feita em ambiente natural (exceto em casos autorizados pelo Slow Food, a pedido justificado dos produtores). O período mínimo de maturação e/ou cura deve ser definido e indicado no caderno de especificações. E, sempre que possível, indicar o parâmetro termo-higrométrico ideal (temperatura em °C e umidade relativa em %) de cada queijo.

Os queijos defumados devem seguir critérios naturais e ser produzidos em local tradicional. Pode ser utilizada apenas lenha: não tratada nem reaproveitada e, se possível, produzida localmente.

Devem ser respeitadas todas as normas em vigor no país de produção em matéria de segurança alimentar e rastreabilidade do leite.



Financed by the European Union

The contents of this publication are the sole responsibility of the author and the EASME is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.