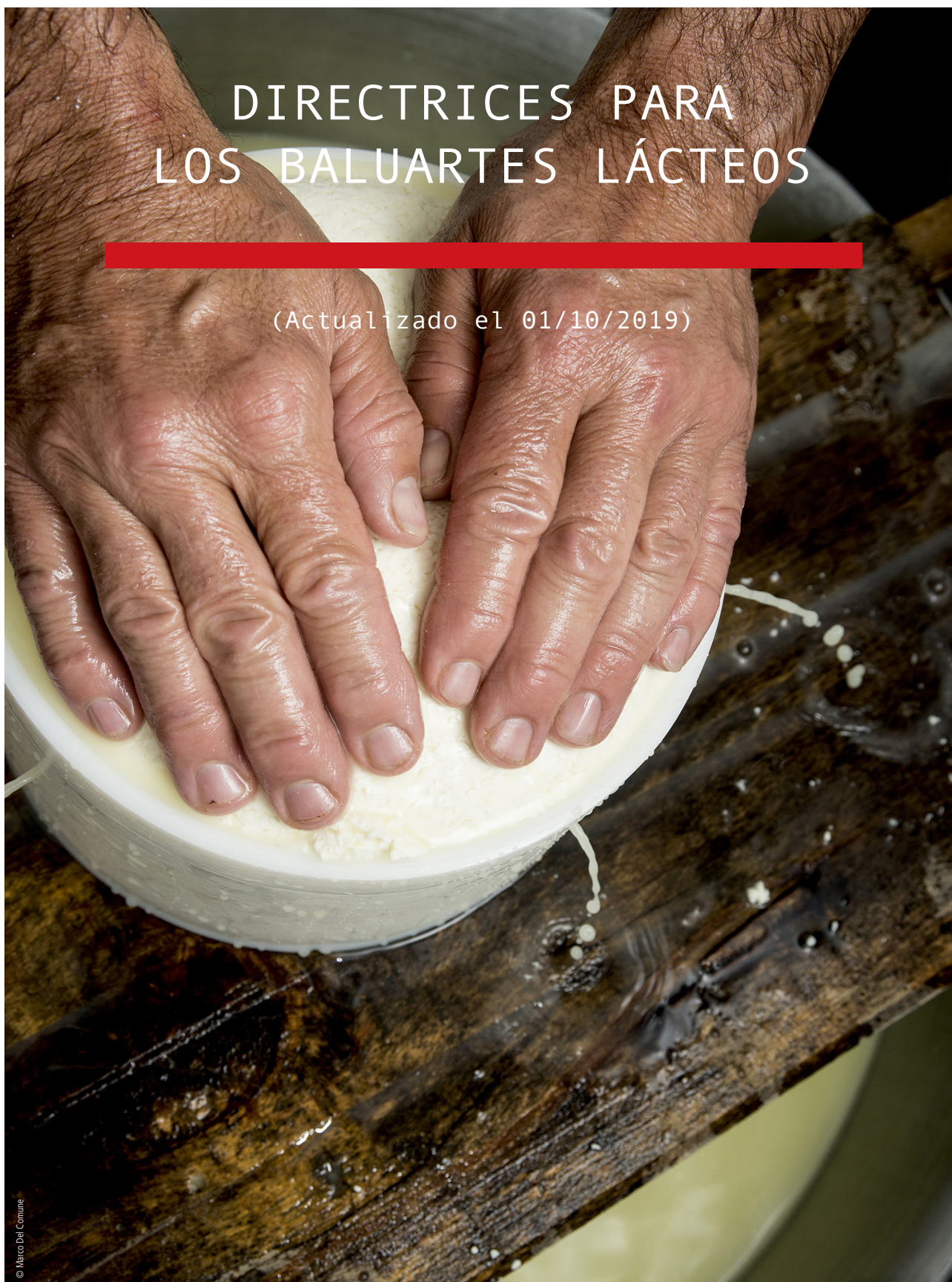


DIRECTRICES PARA LOS BALUARTES LÁCTEOS

(Actualizado el 01/10/2019)



El queso (o lácteo) que se quiera convertir en Baluarte debe estar vinculado a la tradición del territorio sobre el que se inicie el proyecto. Se pueden hacer excepciones para Baluartes nacionales en defensa de la leche cruda iniciados en países sin tradiciones queseras antiguas ni quesos típicos (como Sudáfrica, Irlanda y Estados Unidos).

Cada fase de la producción del queso, incluida la cría, debe realizarse de forma local y debe estar vinculada, siempre que sea posible, al uso de leche de razas autóctonas.

Si es autóctona, la raza debe estar vinculada al territorio indicado por la producción y su cría local debe tener muchas decenas de años. Las cabezas de ganado deben registrarse en el libro genealógico/registro de la raza (si corresponde) depositado en la asociación de ganaderos de referencia que realiza los controles funcionales.

Si se utiliza leche de razas autóctonas, esto debe estar especificado y detallado en la "etiqueta narrativa".

No hace falta que la raza sea autóctona (aunque Slow Food recomienda siempre la reintroducción de razas autóctonas cuando sea posible), pero en cualquier caso debe ser una raza adecuada para el entorno y el territorio definidos por las normas del Baluarte.

El queso debe producirse solo con leche obtenida de animales que pertenezcan al productor del Baluarte. En caso de que se necesite comprar leche a una empresa externa, el productor deberá solicitar la autorización previa de Slow Food. En tal caso, los productos adquiridos deberán cumplir con las mismas normas que regulan las materias primas y el producto del Baluarte, y el fabricante deberá declarar los datos del proveedor en la "etiqueta narrativa".

Cría

Las prácticas de ganadería deben ser de tipo semisalvaje y se debe garantizar el acceso de los animales a pastos alpinos (siempre que esto sea una práctica tradicional en el territorio o para el producto objeto del Baluarte) y la producción correspondiente en cabañas alpinas. Los animales deben tener un lugar donde resguardarse de la lluvia, del viento, del sol y de las altas temperaturas.

Los ganaderos deben garantizar el pastoreo rotacional durante toda la temporada crecimiento (excepto durante el periodo necesario para que crezca la hierba: aproximadamente tres semanas), siempre que las condiciones climáticas lo permitan.

La cría en establo durante algunos periodos del año debe estar debidamente justificada y no debe prever de ningún modo el puesto fijo permanente, sino que los animales deben poder moverse libremente durante la mayor parte del tiempo. El establo, además, debe estar limpio, iluminado con suficiente luz natural y estar bien ventilado. Pintar el establo al menos una vez al año es una buena práctica.

Todos los espacios interiores deben cumplir con los requisitos legales previstos, las áreas de descanso deben estar libres de basura y los animales no deben entrar en conflicto ni en competencia para acceder a ellos. Cada animal debe tener a su disposición como mínimo espacios previstos por la normativa de producción biológica¹.

Los animales deben estar libres para ejercer los comportamientos que sean específicos de su especie y no deben mostrar anomalías notorias de comportamiento ni presentar problemas como cojeras, lesiones, alopecias o hinchazones.

La fecundación debe ser preferiblemente natural; si es artificial, no se permiten en ningún caso las transferencias de embriones.

Está permitida la castración durante los primeros días o semanas de vida, dependiendo de la especie y solo si la realiza personal autorizado administrando anestesia local. Está prohibida la castración química.

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

Los terneros deben permanecer preferiblemente con la madre y, en caso de que se tengan que separar de ella después del parto, es necesario garantizar el ordeño por separado de las vacas que hayan dado a luz durante los primeros diez días de vida de los terneros para poder ofrecer a los pequeños calostro o leche.

Las intervenciones terapéuticas deben estar basadas preferiblemente en productos fitoterapéuticos y homeopáticos. Está prohibido el uso de hormonas, coccidiostáticos y otros estimulantes artificiales. El tiempo de suspensión farmacéutica debe ser el doble respecto al establecido por el fármaco prescrito o, si no se especifica, debe ser de al menos 48 horas y durante este periodo no se permite comercializar la leche obtenida.

Están prohibidas las intervenciones para mutilar a los animales u otras operaciones similares. Se debe esquilarse a los animales cuando las condiciones climáticas sean favorables. El descornado debe realizarse únicamente cuando sea estrictamente necesario.

Además de lo previsto, las indicaciones de Slow Food sobre el bienestar animal se encuentran en las directrices específicas².

Alimentación

La alimentación debe basarse fundamentalmente en la práctica del pastoreo (a diario si es posible; si no lo es, de forma estacional).

En la alimentación de los animales, el 70 % de la materia seca de la ración diaria debe estar formada por forraje fresco o seco (preferiblemente de los prados y de hierbas polifitas). El heno puede producirse en la misma granja o se puede adquirir en otras granjas del territorio. Se permite el secado artificial de forraje.

La complementación del heno y del forraje debe estar compuesta por una mezcla de alimentos sencillos. Estos deben ser preferiblemente de producción propia y, si esto no fuera posible, deben producirse a nivel regional o, como máximo, nacional. Como suplementos alimenticios se pueden utilizar los siguientes alimentos: maíz, cebada, judía, haba, guisantes proteicos, triticale, salvado de trigo, germen de trigo, trigo, avena, centeno, guisantes de forraje, centeno de forraje, semillas de girasol y pulpa de remolacha seca, así como cualquier otro forraje, cereales y leguminosas del territorio.

Solo en las áreas geográficas con condiciones climáticas poco aptas para la henificación (climas húmedos y lluviosos, veranos cortos...), se puede utilizar ensilado de forraje comercial, excepto durante el periodo de acabado del engorde.

En ningún caso se admite: urea, ensilado de maíz, residuos del procesamiento industrial y alimentos de origen animal, además del resto de productos prohibidos por la ley. No se permiten alimentos simples y/o compuestos fabricados aunque, sea parcialmente, con organismos genéticamente modificados. Los alimentos a base de OGM y todos los demás alimentos prohibidos no pueden estar presentes en la cría, aunque estén vinculados a otras producciones agrícolas. No se permite el uso de ningún tipo de aditivo.

Las materias primas para la alimentación de los animales (ya sean las producidas en la granja como las adquiridas en el territorio) deben cultivarse sin agrotóxicos y se deben rotar anualmente con otros cultivos. Se recomienda la micorrización de los cultivos.

Transformación

La conservación de la leche fresca debe llevarse a cabo respetando los límites de temperatura y los tiempos de espera establecidos por la legislación vigente en el país de producción.

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

La producción del queso debe realizarse con el uso de leche cruda filtrada según los requisitos sanitarios previstos por la legislación vigente en el país de producción y transformada directamente en las instalaciones de la granja. No se permite la termización, una práctica que implica un calentamiento de entre 57 °C y 68 °C durante más de 15 segundos, o procedimientos análogos (salvo excepciones particulares y justificadas), ni la pasteurización de la leche utilizada. Además, se deben especificar las temperaturas y los tiempos de cocción y calentamiento, así como la posible modalidad de hilado.

El cuajo, cuando se utiliza, debe ser de origen animal o vegetal. Se prohíbe el uso de cuajo microbiano (sintético).

No se permite el uso de ningún tipo de conservante, aditivo o colorante que no sea natural. No se admite el uso de fermentos lácticos excepto los seleccionados de la producción propia (cepas naturales autóctonas) con suero injerto o injertos lácteos de fabricación propia. No se permite ningún tratamiento en la corteza (antimoho, antiácidos, parafina) que no sea tradicional (cortezas lavadas o untadas con agua y sal, aceite, vinagre, tomate...). Las posibles coberturas (tapas) se permiten únicamente si son tradicionales para el tipo determinado de queso.

La maduración y la afinación se deben llevar a cabo en lugares naturales o sin acondicionamiento térmico en los que existan unas condiciones constantes de temperatura y humedad apropiadas. Se permite un primer periodo, de máximo 15 días, para la maduración en una cámara, pero después de ello la maduración debe tener lugar en un ambiente natural (con excepción de las exenciones otorgadas por Slow Food a los productores que hayan presentado una solicitud justificada). Es obligatorio definir e indicar, según las normativas, el periodo mínimo en días o semanas de maduración y/o de afinación, y para cada uno de los quesos debe indicarse, en la medida de lo posible, el parámetro termo-hidrométrico óptimo (temperatura en °C y humedad relativa en %).

Los posibles aromas de humo deben seguir criterios naturales y llevarse a cabo en lugares típicos. Solo puede utilizarse madera, sin tratar y sin reutilizar, a ser posible producida de forma local.

Deben respetarse todas las normas vigentes de seguridad alimentaria y de trazabilidad de la leche del país de producción.



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.