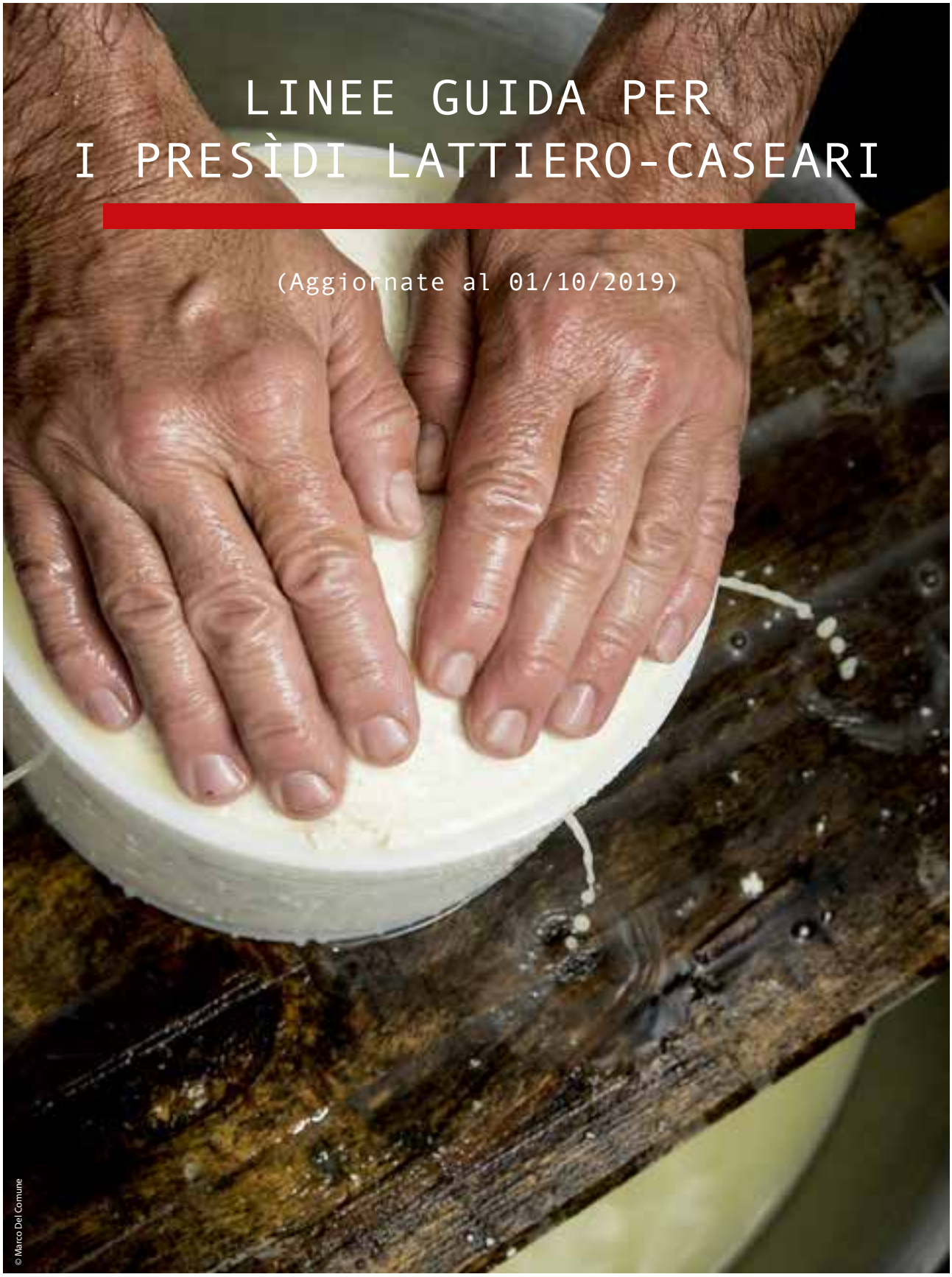
Slow Food®

Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

LINEE GUIDA PER I PRESÌDI LATTIERO-CASEARI

(Aggiornate al 01/10/2019)



© Marco Del Comune

Il formaggio (o latticino) oggetto di Presidio deve essere legato alla tradizione del territorio sul quale si avvia il progetto. Fanno eccezione eventuali Presìdi nazionali a difesa del latte crudo, che possono essere avviati in Paesi che non hanno tradizioni casearie antiche e formaggi tipici (come il Sudafrica, l'Irlanda e gli Stati Uniti).

Ogni fase della produzione del formaggio, compreso l'allevamento, deve avvenire localmente e deve essere legata, quando possibile, all'uso di latte ottenuto da razze autoctone.

Se autoctona, la razza deve essere legata al territorio indicato dalla produzione e allevata localmente da molte decine di anni. I capi allevati devono essere iscritti al libro genealogico della razza o al registro anagrafico (se esistenti) depositati presso l'associazione allevatori di riferimento, che provvede a eseguire i controlli funzionali.
Se si impiega latte di razze autoctone, ciò deve essere specificato ed evidenziato sull'"etichetta narrante".

La razza può non essere autoctona (benché Slow Food incoraggi sempre la reintroduzione di razze autoctone ogni qualvolta ci sia possibile), ma deve essere, in ogni caso, una razza adatta all'ambiente e al territorio definito dal disciplinare di Presidio.

Il formaggio deve essere prodotto unicamente con latte ottenuto da animali di proprietà del produttore del Presidio. Nel caso che si renda necessario l'acquisto di latte all'esterno dell'azienda di produzione, il produttore deve richiedere preventiva autorizzazione di Slow Food. In tal caso i prodotti acquistati devono rispettare le medesime norme inerenti materie prime e prodotto del Presidio e il produttore è tenuto a dichiarare sull'"etichetta narrante" i dati del conferitore.

Allevamento

Le pratiche di allevamento devono essere di tipo semibrado e deve essere garantita la pratica dell'alpeggio (quando questa è tradizionale per il territorio o il prodotto oggetto di Presidio) e la relativa produzione in malga. Gli animali devono avere un riparo sufficiente dalla pioggia, dal vento, dal sole e dalle temperature estreme.

L'allevamento deve garantire il pascolamento turnato per tutta la stagione vegetativa (escluso il periodo necessario alla formazione dello strato erboso: circa tre settimane), ogni qualvolta le condizioni metereologiche lo consentano.

L'allevamento stabulare in alcuni periodi dell'anno deve essere opportunatamente motivato e non deve in ogni caso prevedere in modo continuativo la posta fissa, ma gli animali 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 lettiere pulite e gli animali non devono ricorrere a competizioni e conflittualità per accedervi. Ogni animale deve avere a disposizione almeno gli spazi previsti dal regolamento del biologico[1].

Gli animali devono essere liberi di esercitare il loro comportamento specie/specifico e non devono

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

dimostrare evidenti anomalie comportamentali o presentare problemi quali zoppie, lesioni, alopecie e tumefazioni.

La fecondazione deve essere preferibilmente naturale; se è artificiale non è in alcun caso ammesso il trapianto di embrioni.

È consentita la castrazione nei primi giorni o nelle prime settimane di vita, secondo le specie e solo se eseguita da personale autorizzato e previa anestesia locale. È vietata la castrazione chimica.

I vitelli devono preferibilmente restare con la madre e, nel caso in cui siano allontanati dalla madre dopo il parto, mei primi dieci giorni di vita è necessario garantire la mungitura separata delle vacche che hanno partorito, di modo che sia possibile destinare il colostro/latte al vitello.

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.

Sono banditi interventi di mutilazione degli animali e altre operazioni simili. La tosatura deve essere effettuata in momenti climatici favorevoli. Il taglio delle corna deve essere fatto solo in caso di comprovata necessità.

Oltre a quanto già previsto le indicazioni di Slow Food sul benessere animale sono contenute nelle apposite linee guida[2].

Alimentazione

L'alimentazione deve basarsi fondamentalmente sulla pratica del pascolo (giornaliero se possibile, se no quantomeno stagionale).

Nell'alimentazione degli animali il 70% di sostanza secca della razione giornaliera deve essere costituito da foraggi freschi o secchi (preferibilmente da prati ed erbai polifiti). I fieni possono essere autoprodotti in azienda o acquistati da aziende preferibilmente del territorio. È ammessa l'essicazione artificiale dei foraggi.

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 a livello regionale o al massimo nazionale. Come integrazione all'alimentazione si possono utilizzare: 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, oltre ad eventuali foraggi, cereali e leguminose del territorio.
Solo nelle aree geografiche con condizioni climatiche poco adatte alla fienagione (climi umidi e piovosi, estati brevi...), è possibile prevedere l'uso di insilati di foraggio aziendale.

Non è consentito somministrare unifeed.

In ogni caso non sono ammessi: urea, insilati di mais, scarti di lavorazione industriale e alimenti di

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

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 alcun tipo di additivo.

Le materie prime per l'alimentazione degli animali (sia quelle prodotte in azienda, sia quelle acquistate sul territorio) devono essere coltivate senza l'impiego di agrotossici e avvicendate annualmente con altre colture. È consigliata la micorizzazione delle coltivazioni.

Trasformazione

La conservazione del latte appena munto deve avvenire nel rispetto dei limiti di temperature e tempi di attesa previsti dalla normativa in vigore nel paese di produzione.

La produzione di formaggio deve avvenire con l'utilizzo di latte crudo, filtrato, conforme ai requisiti sanitari previsti dalla normativa vigente nel paese di produzione e trasformato direttamente nei locali aziendali. Non è consentita la termizzazione - pratica che comporta il riscaldamento da 57° a 68°C per più di 15 secondi o procedimenti analoghi (salvo deroghe particolari e motivate) - né la pastorizzazione del latte utilizzato. Devono inoltre essere specificate temperature e tempi di eventuali cotture e stufature, nonché le eventuali modalità di filatura.

Il caglio, quando utilizzato, deve essere di provenienza animale o vegetale. È vietato l'utilizzo di caglio microbico (sintetico).

Non è ammesso l'utilizzo di alcun tipo di conservante, additivo, colorante che non sia naturale. Non è ammesso l'impiego di fermenti lattici se non quelli selezionati dalla produzione propria (ceppi naturali autoctoni) con siero-innesto o latto-innesto autoprodotto. Non è ammesso alcun trattamento in crosta (antimuffe, antiacari, paraffina), ad eccezione di quelli tradizionali (croste lavate oppure unte con acqua e sale, olio, aceto, pomodoro). Eventuali cappature (coperture) sono consentite solo se tradizionali per quella tipologia di formaggio.

La stagionatura e l'affinamento devono avvenire in locali naturali o comunque non termocondizionati in cui sono presenti condizioni costanti di temperatura e umidità. È consentito un primo periodo, massimo 15 giorni, di maturazione in cella, ma successivamente la stagionatura deve avvenire in ambiente naturale (salvo deroghe rilasciate da Slow Food su richiesta motivata dei produttori). Deve essere definito e indicato obbligatoriamente dal disciplinare il periodo minimo, in giorni o settimane, di stagionatura e/o di affinamento, e per ognuno deve essere possibilmente indicato il parametro termo-idrometrico ottimale (temperatura in °C ed umidità relativa in %).

Le eventuali affumicature devono seguire criteri naturali ed essere effettuate in locali tipici. Può essere impiegata solo legna, non trattata né riutilizzata, possibilmente prodotta localmente.

Devono essere rispettate tutte le norme in vigore nel paese di produzione in merito alla sicurezza alimentare e alla tracciabilità del latte.

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.