



Regione Campania



## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

### ***LATTE NOBILE***

***LATTE NOBILE*** è un marchio registrato da ANFOSC

Novembre 2009

## 1) NOME DEL PRODOTTO

**LATTE NOBILE** è un marchio promosso dalla Regione Campania , realizzato e di proprietà dell'ANFOSC –Associazione Nazionale Formaggi sotto il Cielo-, che lo ha depositato e che lo metterà a disposizione di allevatori, singoli ed associati, che s'impegnano a produrre il latte con le regole dettate dal presente Disciplinare di Produzione.

## 2) DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

2.1. Il **LATTE NOBILE** è un latte fresco o pastorizzato, intero o parzialmente scremato prodotto da animali bovini, bufalini, ovini, caprini, che si alimentano per una quota minima del 70%, con foraggi secchi e che producono, nel caso di bestiame bovino, come media di stalla, non più di 5000 litri per lattazione, secondo i parametri appresso indicati:

2.2 Il **LATTE NOBILE** contiene un minimo di:

CLA: 100 mg/ml

Omega -3: 100 mg/100ml di latte

Omega- 6/ Omega- 3: inferiore a 6

### 2.3 Requisiti minimi d'ingresso e commercializzazione:

I produttori, singoli o associati, che vogliono **commercializzare** il loro prodotto come **LATTE NOBILE** devono inoltrare richiesta all'ANFOSC che esaminerà prioritariamente le condizioni dell'allevamento e, ritenuto idoneo, successivamente firmerà una convenzione nella quale saranno definiti i ruoli ed i compiti di ciascuno. In particolare, il rispetto del parametro di cui al punto 2.2, unitamente all'impiego di **non più del 30% di mangime** nella razione alimentare, con una **media di stalla di 5000 lt/capo per lattazione**, e l'impiego di non più di 50 unità d'azoto ettaro (punto 5.1.4). Per i parametri relativi alla foraggicoltura, (punti 2.4.2 e 5.1.2) il periodo di adeguamento è di 4 anni.

### 2.4 La razione alimentare dovrà tener conto che:

2.4.1 gli insilati, di qualsiasi tipo, sono vietati;

2.4.2 il foraggio secco dovrà pervenire, da prati mono-polifiti in una percentuale non inferiore al 70% della razione secca, di cui il 50% dovrà essere costituita da prati polifiti costituiti da almeno 4 essenze;

3.2 **Imbottigliamento:** dovrà avvenire entro un raggio non superiore ai 120 minuti dal Comune più remoto all'interno dell'area geografica delimitata da un'Associazione.

## 4) ELEMENTI PROVANTI CHE IL PRODOTTO E' ORIGINARIO DELL'AREA GEOGRAFICA CHE ADOTTA IL MARCHIO **LATTE NOBILE**

4.1. Ciascun produttore di latte e ciascun valorizzatore commerciale di esso (imbottigliatore, trasformatore, ecc.) devono compilare una **"dichiarazione amministrativa"** che permetta d'identificare tutti gli operatori;

4.2. Per permettere il controllo di qualità e l'origine del **LATTE NOBILE**, gli operatori che intervengono nei vari processi di produzione e valorizzazione commerciale terranno dei registri di

carico/scarico. Ciascun operatore terrà a disposizione delle autorità competenti tutti i documenti necessari al controllo dell'origine, della qualità e delle condizioni di produzione del latte.

Ciascun operatore è tenuto a presentare, ogni mese, i dati statistici relativi alla produzione e commercializzazione del latte **LATTE NOBILE**

**4.3.** Nell'ambito del controllo effettuato sulle caratteristiche del prodotto, l'esame fisico-chimico ed organolettico servirà ad assicurarsi sulla qualità e la tipicità dei prodotti che verranno presentati all'esame

**4.4.** La "*dichiarazione amministrativa*", di cui al punto 4.1, di un produttore di latte, dovrà contenere l'indicazione dell'ambito geografico in cui è posta l'azienda e l'allevamento, le superfici foraggere o potenzialmente foraggere dell'azienda, la composizione dell'allevamento. Ogni anno, pertanto, nei 3 mesi successivi alla fine dell'annata lattiera, il produttore è tenuto a segnalare tutte le modificazioni delle superfici foraggere o potenzialmente foraggere dell'azienda che sono intervenute dopo la precedente dichiarazione.

**4.5** Un valorizzatore commerciale del latte è tenuto, entro un mese dall'accaduto, a dare notizia dei significativi cambiamenti avvenuti nella sua struttura attraverso la *dichiarazione amministrativa* di cui al punto 4.1

**4.6.** Gli allevatori che praticano lo spandimento di concimi organici d'origine non agricola, devono tenere aggiornato un "quaderno di spandimento" dove elencare il/i produttori di questi concimi e tenerlo a disposizione degli agenti di controllo.

## **5) DESCRIZIONE DEL METODO D'OTTENIMENTO DEL PRODOTTO**

### **5.1. Produzione del latte:**

**5.1.1 Razze:** si possono allevare tutte le razze ed incroci purché la produzione rispetti i parametri previsti in quanto non è tanto importante la razza ma l'alimentazione ed il livello produttivo sia del singolo soggetto che dell'allevamento

**5.1.2 Prati Permanenti:** ogni produttore dovrà destinare almeno il 50% della superficie foraggera all'impianto di PP mono-polifiti, ed almeno il 20% ad erbai con almeno 2 specie;

**5.1.3 Macchine per la foraggicoltura:** al fine di non disperdere le sostanze nutritive nell'ambiente contenute nell'erba, è vietato l'uso della falciacondizionatrice;

**5.1.4 Fertilizzazione :** Al fine di non squilibrare la flora naturale dei prati, il concime minerale azotato non deve sorpassare la dose media di **50/unità/ha** di superficie foraggera.

I lavori relativi alla superficie foraggera (pascolo o sfalcio) sono interdetti per almeno 1 mese e mezzo dalla data di spargimento dei fertilizzanti organici ed almeno 3 settimane dopo lo spargimento di quelli minerali.

L'apporto totale d'azoto (**minerale+organico**) non dovrà essere superiore a **120 unità/ha/an.**

Sono autorizzati tutti gli effluenti bruti delle aziende agricole.

Sono, inoltre, autorizzate le seguenti materie organiche d'origine non animale:

a) I compost di residui verdi che sono prodotti dall'azienda;

b) I compost agricoli denominati "concimi di residui verdi";

**5.1.5 Pascoli:** I sistemi di foraggiamento basati su zero pascolo integrale sono interdetti.

Il foraggiamento complementare in verde è limitato ad un solo pasto quotidiano in modo che il pasto preso al pascolo rappresenti come minimo la metà della razione quotidiana di tutto il foraggio;

**5.1.6 Alimenti transgenici:** Sono solo autorizzati nell'alimentazione degli animali, i vegetali, i co-prodotti ed alimenti complementari derivati da prodotti non transgenici. L'impianto di culture transgeniche è vietato su tutte le superfici dell'azienda destinate alla produzione del **La.N.A.C.**;

Questa interdizione s'intende estesa per tutte le specie suscettibili d'essere destinate all'alimentazione degli animali dell'azienda e tutte le colture di specie suscettibili di contaminarle.

**5.1.7 Superficie erbacea:** Nell'azienda, la superficie erbacea effettivamente coltivata dovrà essere, al minimo, uguale ad 1 ettaro per vacca da latte;

**5.1.8 Produttività:** La produttività delle superfici destinate al foraggiamento delle bovine è determinata, al massimo, in 6000 lt di latte per ha di superficie potenzialmente foraggera;

**5.1.9 Carico:** il carico di bestiame da latte dell'azienda non può essere superiore ad 1,3 UBA/ha di superficie foraggera;

**5.1.10 Alimenti fermentati:** I prodotti dell'insilamento e gli altri alimenti fermentati sono vietati tutto l'anno nell'azienda che produce latte **LATTE NOBILE** e nell'alimentazione del gruppo lattiero (vacche in lattazione, giovenche, vacche in asciutta). Tuttavia, le aziende che allevano un altro gruppo di lattifere, totalmente separato dal gruppo **LATTE NOBILE** possono, in deroga, somministrarli mettendo però in opera tutte le disposizioni necessarie perché non vi sia alcun rischio di contaminazione del latte **LATTE NOBILE** per i germi; un'azienda che si riconverta a produzione di **LATTE NOBILE**, deve aver cessato di nutrire il suo gruppo, con i prodotti fermentati, da almeno un anno.

In caso d'insilaggio, il silos e la stalla degli animali nutriti con alimenti fermentati, dovrà essere distante da tutti gli stabili del gruppo **LATTE NOBILE** almeno 200 mt. e nettamente al di fuori del normale percorso del gruppo **LATTE NOBILE**;

**5.1.11 Altri animali:** Non possono coabitare, al pascolo o in stabulazione, che gli animali alimentati con le metodiche di produzione del **LATTE NOBILE** ;

**5.1.12 Miscugli d'alimenti:** Tutti gli apporti al gruppo **LATTE NOBILE** di miscugli di concentrati con foraggio è consentita nei limiti stabiliti;

**5.1.13 Razione di base :** La razione di base delle vacche lattifere dovrà essere costituita da foraggi dei prati situati nell'area geografica. Eccezionalmente, l'apporto foraggero esterno alla zona per il Latte Nobile potrà essere concessa come integrazione;

**5.1.14 Alimenti interdetti:** Le seguenti condizioni si applicano tutto l'anno a tutte il bestiame a contatto con il gruppo lattifero di un'azienda che produca latte **LATTE NOBILE**. Sono pertanto interdetti:

- I foraggi aromatici, sporchi, marci, rancidi, guasti per fermentazione, infestati da parassiti o contenenti sostanze nocive alla salute umana
- L'umidificazione dei foraggi prima della loro distribuzione
- I foraggi che influenzano sfavorevolmente l'odore o il gusto del latte come peperoni, colza, rape foglie di cavoli, ecc.
- Le paglie trattate con ammoniaca o soda
- I foraggi che presentano dei rischi di contaminazione di germi butirrici come gli insilati di tutti i tipi, tutti quelli avvolti e condizionati in balle cellofanate che creano condizioni d'anaerobiosi, I frutti marci, le trebbie di birra non disidratate o, se disidratate, contenenti non più di 100 spore butirriche per grammo;

**5.1.15 Distanze da fonti inquinanti:** le stalle, il bestiame al pascolo e le superfici foraggere, devono distare almeno **1000 mt dalle autostrade** e non sorgere entro un raggio di **5000 mt da discariche comunali e di 15.000 mt da discariche comprensoriali o termovalorizzatori**;

**5.1.16 Alimenti complementari:** L'apporto di tutti gli alimenti complementari (semi, farine, piante disidratate prodotte al di fuori dell'azienda, pannelli, ecc.) non deve superare il 30% della razione giornaliera;

**5.1.17 Mungitura:** La mungitura dovrà essere fatta due volte al giorno, la mattina e la sera, ad ore regolari. E' vietata la soppressione di una mungitura;

Le sostanze utilizzate per agevolare la mungitura sia a mano che delle mungitrici contenenti antisettici o composti fortemente odorosi, sono interdetti;

## **5.2. Trasporto del latte :**

**5.2.1 Materiali:** Per il materiale aziendale, bidoni, cisterne, pompe, tubi, ecc. l'utilizzazione di prodotti disinfettanti per la pulizia, disinfezione, spurgo non è autorizzata salvo casi di comprovata

necessità. Il trasporto del latte dovrà obbligatoriamente essere effettuato in cisterne coibentate e con temperatura controllata al fine d'evitare sbalzi di calore. Ciò tuttavia non è un obbligo se il trasporto non eccede i 90 minuti;

**5.2.2 Stoccaggio:** Lo stoccaggio del latte ha luogo sia in azienda sia nei locali d'imbottigliamento, con esclusione di centri di stoccaggio intermedi;

**5.2.3 Temperatura :** il latte dovrà essere portato giornalmente al centro d'imbottigliamento nel più breve tempo possibile. Il raffreddamento della munta dovrà essere immediato e ad una temperatura di 4°C. ;

**5.2.4 Numero di munte:** Per ogni azienda, non può essere imbottigliato, al massimo, che il latte di 2 munte consecutive;

**5.2.5 Separazione del latte :** Nel locale d'imbottigliamento può essere introdotto solo latte **LATTE NOBILE**. Altri tipi di latte possono essere introdotti e lavorati a condizione che tutti i materiali di stoccaggio, raffreddamento, imbottigliamento siano separati ed identificati in modo chiaro ed evidente.

## 6) INFORMAZIONI SULLE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il **LATTE NOBILE** è un latte alimentare prodotto da vacche alimentate prevalentemente con foraggi secchi di prati mono-polifiti, ha un contenuto minimo di omega- 3 pari a 100 mg per 100 ml di prodotto, CLA pari a 100 mg/100 ml ed un rapporto omega-6/omega-3 inferiore a 6, quindi, superiori al latte attualmente in commercio.

## 7) REGOLE SPECIFICHE D'ETICHETTAGGIO

Ogni latte prodotto secondo il presente disciplinare beneficia del marchio **LATTE NOBILE** che dovrà essere apposto su ogni confezione venduta al pubblico in caratteri ben evidenti e con etichetta che indichi le caratteristiche del latte e le sue proprietà salutistiche.

Quando possibile identificarlo, può essere indicata anche il territorio di provenienza.

## 8) LOGO:

Il logo **LATTE NOBILE** ha le seguenti caratteristiche: una goccia bianca con sfumature azzurrine che cade/proviene da un prato ricco di essenze floristiche, il tutto racchiuso in un cerchio azzurro dove campeggia la scritta **LATTE NOBILE**