



ANFOSC



Regione Campania



**ASSOCIAZIONE DEI PRODUTTORI**

**“LATTE NOBILE** dell’APPENNINO CAMPANO”

**La.N.A.C.**

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

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

**Novembre 2009**

## 1) NOME DEL PRODOTTO

**LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO** è un latte bovino fresco o pastorizzato, intero o parzialmente scremato prodotto dai Soci dell'Associazione Produttori del **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO** secondo il Disciplinare per il **LATTE NOBILE** concessogli dall'ANFOSC

## 2) DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

2.1. Il **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO** è prodotto esclusivamente da bovine che, allevate nell'Appennino Campano in Provincia di Avellino e Benevento e nei Comuni di cui al punto 3.1, si alimentano prevalentemente con erba e foraggi secchi e che producono, 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/100ml

Omega -3: 100 mg/100ml

Omega- 6/ Omega- 3: inferiore a 6

2.3 Requisiti minimi d'ingresso e commercializzazione:

I produttori che vogliono associarsi e commercializzare il loro prodotto come **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO**, devono rispettare il 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.

Possono iscriversi all'Associazione, ma non commercializzare il prodotto come **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO**, i produttori che si impegnano a raggiungere tutti i parametri minimi entro 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) DELIMITATIONE DELL'AREA GEOGRAFICA

3.1 Produzione del latte: dovrà avvenire nell'area geografica denominata "Appennino Campano" e precisamente nelle Province e rispettivi Comuni di:

Provincia di AVELLINO:

Comuni di: *Ariano Irpino – Casalbore – Montecalvo Irpino - Zungoli – Vallata – Savignano Irpino – S. Sossio Baronia – Villanova del Battista – Frigento – Conza della Campania – Gesualdo – Bisaccia - Calitri – Aquilonia – Lacedonia – Lioni – Calabritto – Caposele – Montemarano – Castelfranci - Montella – Bagnoli Irpino - Cassano Irpino – Nusco – Guardia dei Lombardi – Sant'Angelo Lombardi – Torella dei Lombardi – Volturara Irpina – Venticano – Senerchia – Rocca San Felice – Melito Irpino*

Provincia di BENEVENTO

Comuni di: *Buonalbergo- San Giorgio La Molara-Pago Veiano-Pesco Sannita-Fragneto Monforte-Fragneto L'Abate- Casalduni-San Lupo-Cerreto Sannita-Cusano Mutri-Pietraroja-Morcone-Sassinoro-Santa Croce del Sannio-Circello-Castelpagano-Reino-Campollataroo-Pontelandolfo-San Marco Dei Cavoti- Molinara-Castelvetero in Val Fortore-Baselice-Foiano di*

*Val Fortore- Montefalcone di Val Fortore-San Bartolomeo in Galdo- Castelfranco in Miscano-  
Ginestra degli Schiavoni- Colle Sannita-Pietrelcina- Paduli*

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

#### **4) ELEMENTI PROVANTI CHE IL PRODOTTO E' ORIGINARIO DELL'AREA GEOGRAFICA **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO****

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

**4.2.** Per permettere il controllo di qualità e l'origine del **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO**, 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 dell' APPENNINO CAMPANO**

**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 delle superfici foraggere o potenzialmente foraggere dell'azienda. 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:** il latte utilizzato per la produzione del **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO** dovrà pervenire da vacche di razza pura o incroci di BA, FI, PR;

**5.1.2 Prati Permanenti:** ogni produttore dovrà destinare, entro 4 anni dall'inizio dell'appartenenza all'Associazione **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO**, 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 **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO**;

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 dell' APPENNINO CAMPANO** 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 dell' APPENNINO CAMPANO** possono, in deroga, somministrarli mettendo però in opera tutte le disposizioni necessarie perché non vi sia alcun rischio di contaminazione del latte **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO** per i germi; un'azienda che si riconverta a produzione di **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO**, 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 dell' APPENNINO CAMPANO** almeno 200 mt. e nettamente al di fuori del normale percorso del gruppo **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO**

**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 dell' APPENNINO CAMPANO** ;

**5.1.12 Miscugli d'alimenti:** Tutti gli apporti al gruppo **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO** 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 **La.N.A.C.** 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 dell' APPENNINO CAMPANO**. 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 dell' APPENNINO CAMPANO**. 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) ELEMENTI CHE GIUSTIFICANO IL LEGAME CON L'AMBIENTE GEOGRAFICO**

### **6.1. Informazioni sull'area geografica**

#### **Fattori naturali ed umani**

Il territorio montano delle province di Benevento e di Avellino (68 comuni), nel quale è racchiusa l'area appartenente ai Comuni sopra citati, rappresenta il 18,3% del territorio regionale e, dal punto di vista demografico, il 3, 1% della popolazione regionale.

E' caratterizzato dalla presenza di vaste zone con forti elementi di marginalità, amplificata da evidenti carenze nella dotazione di infrastrutture e da difficoltà di accesso ai servizi essenziali: il 95% del comprensorio è ricompreso tra le aree svantaggiate ai sensi della Dir. 268/75/CEE.

Queste aree sono interessate da un processo di desertificazione sociale (tra il 1991 ed il 2004 si è registrato un ulteriore calo demografico di oltre il 10%) e di senilizzazione, in un contesto in cui la ridotta capacità produttiva e la frammentazione delle filiere non consentono alle attività agricole di generare redditi soddisfacenti. Pertanto, in queste zone il ricambio generazionale per l'imprenditoria agricola rappresenta un fattore particolarmente critico.

Il profilo economico produttivo vede **l'agricoltura** recitare un ruolo ancora importante nella determinazione del Pil locale, sebbene non più in grado di esercitare un forte potere attrattivo verso la forza lavoro locale. La quota della forza lavoro che trova occupazione in settori extra-agricoli è

ben al di sotto delle medie regionali I dati sull'occupazione mostrano, comunque, una struttura relativamente migliore rispetto ad altre aree regionali.

L'apparato produttivo si presenta caratterizzato da una debolezza strutturale ed organizzativa e da un elevato invecchiamento della classe imprenditoriale con scarsa potenzialità di ricambio generazionale. La produzione si esegue con un basso livello tecnologico e sono assenti forme di valorizzazione delle produzioni.

In tale quadro, l'agricoltura svolge un ruolo di presidio ambientale, sociale e culturale che va salvaguardato.

Le produzioni prevalenti afferiscono al compatto cerealicolo (il 58,7% della SAU), a quello olivicolo ed alla zootecnia (il 27,2% del patrimonio bovino regionale ed il 31,4% del patrimonio ovi-caprino), con un mix produttivo che rende tali aree fortemente sensibili agli effetti della recente riforma della Pac soprattutto per il tabacco (circa il 42% della SAU regionale investita a tabacco, con consistente presenza di tabacchi scuri di qualità non elevata) ed il grano duro, che vede ridursi il potenziale produttivo (si è stimata una riduzione intorno al 50% delle superfici ad esso destinato).

**Per quanto riguarda il tabacco, la PAC dal 2010 non prevede più alcun aiuto alla produzione per cui s'impone il problema della riconversione dei terreni destinati a tale coltura; terreni che ben si prestano ad un indirizzo zootecnico e che, date le condizioni di giacitura e la loro natura fisico-chimica, ben si presterebbero all'impianto di prati permanenti mono-polifiti con il doppio vantaggio di produttori di ottimi fieni per l'alimentazione di vacche da latte e di regolatori dei fenomeni di erosione superficiale e frane dati dalle annuali lavorazioni di essi.**

Piuttosto ridotto è il paniere di offerta agroalimentare connotato da marchi comunitari e limitato prevalentemente alle produzioni zootecniche e lattiero-casearie (Caciocavallo Silano, Vitellone Bianco dell'Appennino centrale).

**In questo contesto, quindi, l'iniziativa promossa dall'Associazione *LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO* per la produzione del *LATTE NOBILE* è perfettamente in linea con gli obiettivi che si propone il PSR 2007-13 per la macroarea D2.**

La buona valenza naturalistica e paesaggistica, poi, rappresenta una risorsa sulla quale far leva per uno sviluppo di attività legate al turismo rurale.

Spiccato si presenta il ruolo multifunzionale dell'agricoltura per la forte integrazione delle modalità produttive rispettose dell'ambiente e dei territori. Elevate sono le potenzialità di sviluppo della diversificazione agricola in attività legate all'artigianato locale ed in micro imprese, e più in generale della diversificazione economica attuata attraverso attività di "valorizzazione dei paesaggi e della cultura locale". Tuttavia, nella gran parte dei villaggi rurali si osserva una ridotta offerta di servizi alle imprese ed alle popolazioni e condizioni generali di abbandono che impoveriscono il grado di attrattività dei territori e non agevolano il riavvio di processi di diversificazione economica.

In tale contesto, le attività turistiche non sono particolarmente sviluppate.

## **6.2. Informazioni sulle caratteristiche del prodotto**

Il ***LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO*** è un latte alimentare che, prodotto da vacche allevate nel territorio dell'Appennino Campano, nei Comuni delle Province di Avellino e Benevento elencati al punto 3.1, da vacche alimentate prevalentemente con foraggi secchi di prati mono-polifiti, ha un contenuto di omega 3 pari a 100 mg per 100 ml di prodotto, CLA pari a 100 mg/100 ml ed un rapporto omega6/omega 3 inferiore a 6 e, quindi, superiori al latte attualmente in commercio.

## **6.3. Descrizione dell'interazione tra l'area geografica e le caratteristiche del prodotto**

Le particolari caratteristiche geo-climatiche del territorio delimitato per lo svolgimento di questa azione di rivitalizzazione del comparto lattiero bovino, sono molto favorevoli alla produzione di foraggi di qualità e, dunque, per l'allevamento animale in genere e bovino in particolare.

Esse permettono lo sviluppo di prati naturali di una grande ricchezza floristica, soprattutto dicotiledoni, molto favorevoli allo sviluppo di microelementi utili alla salute umana. E' in questo ambiente difficile, dove sono pressochè impossibili altre attività agricole, che il latte **LATTE NOBILE** si è imposto. Attualmente, la produzione di **LATTE NOBILE** permette il mantenimento di un'attività agricola tradizionale e partecipa largamente all'equilibrio dell'economia locale.

#### 7) REFERENZE CONCERNENTI LA STRUTTURA DI CONTROLLO :

Al fine di vigilare sull'osservanza del presente disciplinare, viene costituita l'Associazione **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO** dotata di un proprio Statuto che ne regola il funzionamento. Il controllo del rispetto del disciplinare da parte dei produttori, avverrà in stretto collegamento e con la supervisione dell'ANFOSC, depositaria del marchio **LATTE NOBILE** e che, su richiesta e previa verifica dei requisiti, è stato concesso all'Associazione La.N.A.C.

#### 8) REGOLE SPECIFICHE D'ETICHETTAGGIO

Ogni latte prodotto secondo il presente disciplinare beneficia del marchio **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO** 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.

#### 9) LOGO:

Il logo **LATTE NOBILE dell' APPENNINO CAMPANO** 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 e, sotto, dell'Appennino Campano.**