

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL LATTE DI PARABIAGO

Premessa

La Valle Olona grazie all'abbondanza di acqua e quindi di prati irrigui è storicamente vocata all'allevamento bovino da latte. I prati, irrigati anche d'inverno nelle marcite, scomparse nella seconda metà del XX secolo, consentivano di avere disponibilità di erba anche d'inverno. Negli ultimi decenni del secolo scorso le imprese agricole dedicate alla produzione di latte sono diminuite. Al momento a Parabiago è presente un'unica azienda.

Art. 1 Nome del prodotto

La denominazione "**Latte di Parabiago**" è riservata al latte crudo rispondente ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Si definisce Latte crudo il latte allo stato naturale, così come prodotto dalla vacca, sottoposto esclusivamente a filtrazione e refrigerazione a 4°C.

Il presente disciplinare si applica a tutte le fasi di allevamento, mungitura compresa, di bovine per la produzione di latte crudo.

Art. 2 Area geografica di produzione

La zona di produzione del "**latte di Parabiago**" comprende il territorio amministrativo del Comune di Parabiago e dei comuni limitrofi che sottoscriveranno apposita convenzione.

Art. 3 Caratteristiche del prodotto, metodiche di lavorazione e conservazione

3.1 Elenco e quantità degli ingredienti

Il "latte di Parabiago" è composto per il 100% da latte crudo proveniente da aziende di Parabiago.

3.2 Metodiche di lavorazione

3.2.1. Premessa

La specificità del latte crudo, ottenuto applicando il presente disciplinare, è data dai seguenti fattori:

- controllo del processo produttivo, con particolare attenzione al controllo degli alimenti.
- attenzione al benessere animale, mediante l'applicazione di idonee condizioni di stabulazione e l'impiego di razioni alimentari conformi ai fabbisogni nutrizionali.

3.2.2. Scelta, individuazione e separazione degli animali

Le bovine ammesse al presente disciplinare devono appartenere a razze da latte o risultare da incroci tra razze da latte (bovine meticce) e devono essere ufficialmente indenni da tubercolosi, brucellosi e leucosi bovina enzootica.

L'azienda di allevamento deve applicare le disposizioni vigenti in materia di identificazione e registrazione degli animali, assicurando in ogni fase di allevamento l'identificazione e la tracciabilità delle bovine ammesse al disciplinare (presenza di marche auricolari, tenuta del registro aziendale di stalla con carico e scarico degli animali, ecc.).

3.2.3. Strutture e impianti

Le strutture di stabulazione devono essere costruite con materiali adeguati e secondo gli standard e le esigenze della specie allevata e devono assicurare condizioni ambientali di temperatura, circolazione e umidità relativa dell'aria e concentrazione di

gas e polveri tali da non nuocere agli animali. L'alimentazione deve essere sempre a disposizione (*ad libitum*) e nella stalla a stabulazione libera, il numero di posti mangiatoia non deve essere inferiore all'80% del numero delle bovine presenti.

3.2.4. Tipologie e tecniche di d'allevamento

1) Conduzione. Le bovine sono allevate a stabulazione libera e devono avere a disposizione la seguente superficie: Stalla a stabulazione libera a cuccetta, numero cuccette: minimo 90% numero di bovine presenti. Stalla a stabulazione libera su lettiera permanente, zona di riposo: > 8 mq/capo.

2) Alimentazione. L'azienda di allevamento deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare e tali piani devono tenere conto delle esigenze nutrizionali delle bovine nel corso della carriera produttiva. E' raccomandata la preparazione della razione alimentare secondo la tecnica UNIFEED. La razione alimentare deve essere in grado di garantire un apporto equilibrato di nutrienti, idoneo a mantenere la salute ed il benessere delle bovine.

Razione Giornaliera può contenere:

- cereali e derivati;
- foraggi freschi (erba medica, trifoglio, erba da prati irrigui e stabili);
- foraggi insilati (trinciato di mais, fieno silo, ecc.);
- fieni;
- mangimi completi e complementari ;

Gli alimenti zootecnici devono essere sani, leali e mercantili e privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale. Gli alimenti zootecnici devono essere conservati in modo idoneo.

3) Mungitura. L'impianto di mungitura è conforme alle norme UNI ISO 3918, UNI ISO 5707, UNI ISO 6690, nello stato di revisione più recente, ed essere sottoposti, da parte di soggetti qualificati, a verifiche di funzionalità con periodicità almeno annuale.

3.2.5. Tracciabilità e registrazioni

L'azienda di allevamento deve assicurare la tracciabilità delle materie prime acquistate ed utilizzate per l'alimentazione degli animali mediante la tenuta di un registro che riporti almeno le seguenti informazioni:

- riferimenti ai documenti di acquisto;
- quantità acquistata;
- data di inizio somministrazione;
- data di fine somministrazione;
- tipologia o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.

L'azienda di allevamento deve registrare le seguenti informazioni riguardanti gli alimenti zootecnici autoprodotti:

- date relative alla semina, ai trattamenti ed alla raccolta ;
- data di inizio somministrazione;
- data di fine somministrazione;
- tipologia o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.

L'azienda di allevamento deve tenere aggiornato il registro di consegna latte e deve applicare un manuale di buone pratiche di allevamento.

3.3 Descrizione del prodotto finito

Il "**Latte di Parabiago**" ottenuto applicando il presente disciplinare deve avere i seguenti requisiti:

Tenore di cellule somatiche (per ml) < 300.000

Tenore in germi < 25.000 UFC/ml

Assenza di sostanze inibenti.

Art. 4 Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti

4.1 – Tecnologie di lavorazione/conservazione del prodotto

Il "latte di Parabiago" deve essere filtrato e raffreddato ad una temperatura non superiore a + 4 °C. Il tempo di stoccaggio del latte crudo nell'azienda di allevamento, calcolato come intervallo di tempo da una raccolta a quella successiva (consegne al trasportatore), non può essere superiore a 48 ore. Gli impianti di refrigerazione e stoccaggio del latte devono essere conformi alla norma ISO 5708, nello stato di revisione più recente, ed essere sottoposti, da parte di soggetti qualificati, a verifiche di funzionalità con periodicità almeno annuale. Durante la permanenza nell'azienda di allevamento, ad eccezione della filtrazione e raffreddamento, il latte crudo non può essere sottoposto ad alcun trattamento fisico, meccanico o termico. Una volta prelevato dal Consumatore il latte crudo può essere conservato 2 o 3 giorni in frigorifero a una temperatura compresa fra 0°C e 4°C, oppure 4 o 5 giorni se bollito subito dopo l'acquisto e conservato in frigorifero.

Al momento del prelievo si consiglia di utilizzare bottiglie in vetro, meglio a bocca larga per poter essere anche lavate in lavastoviglie, così da poter essere utilizzate più volte, riducendo la produzione di rifiuti e l'inquinamento ambientale.

4.2 – Commercializzazione

Il marchio distintivo del **Latte di Parabiago** (galletto stilizzato) e il relativo marchio "DE.CO" devono essere apposti su apposito espositore accanto al prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare e applicato sulla bottiglia.