

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO RAGUSANO DOP

Regolamento per l'Alimentazione delle bovine produttrici di latte per la produzione del formaggio
Ragusano DOP -

Approvato dal Consiglio di Amministrazione nella seduta del 10.11.20

1. ALIMENTI CONSENTITI

Le indicazioni sulle quantità e sugli alimenti ammessi da utilizzare sono da ritenere delle raccomandazioni basate sui risultati della ricerca scientifica e sull'esperienza di campo che possono contribuire all'ottimizzazione dell'efficienza del ruminante e del metabolismo dell'animale, con conseguenti ripercussioni positive sulla produzione del latte, nonché sulla qualità dello stesso e sui prodotti della caseificazione.

Tenendo conto della diversità dei sistemi di allevamento, della differenza delle condizioni micro ambientali dovute all'ubicazione aziendale, dei terreni coltivati o utilizzati a pascolo, delle risorse foraggere e dei concentrati impiegati; l'allevatore è libero di scegliere il tipo di gestione e le strategie alimentari ritenute più consone, fermo restando il rispetto e la copertura dei fabbisogni nutritivi degli animali in produzione. Considerato la variabilità dei foraggi aziendali, dei pascoli spontanei o coltivati, nonché dello stadio biologico delle erbe e delle stagioni, è auspicata la presenza in azienda di tecnici nutrizionisti che siano da supporto al bilanciamento della razione oltre la messa in atto di strategie alimentari condivise con l'allevatore. Per quanto attiene la scelta e la quantità dei concentrati da inserire nella razione giornaliera, l'allevatore e i tecnici debbano tener conto della disponibilità di prodotti aziendali, al fine di favorirne l'uso più largo, quindi di quello che il mercato offre a prezzi sostenibili. Nella formulazione dei mangimi complessi, per ciascun componente, è opportuno attenersi a quantità che assicurano il miglior funzionamento e l'efficienza del digerente, quindi delle condizioni di salute degli animali in produzione.

1.1 Mangimi semplici

- **Cereali:** *mais, orzo, triticale, sorgo, avena, frumento.*

Granelle integrali sottoposte a trattamenti, quali macinazione (farine), fiocatura, estrusione, vaporizzazione, rullatura. Al fine di ottimizzare il funzionamento della fisiologia ruminale, si raccomanda l'uso di granella con diversa fermentescibilità.

- **Sottoprodotti dell'industria molitoria:** *crusca, cruschetto, tritello, farinaccio e farinetta residui della decorticazione o sgranatura di frumento o altri cereali.*

- **Sottoprodotti della lavorazione industriale di cereali:** *semola glutinata di mais, glutine di mais, trebbia di birra essiccata.*

- **Sottoprodotti della lavorazione della carruba (*Ceratonia siliqua*):** *farina di carruba, germina di carruba.*



- **Sottoprodotti dell'industria dello zucchero:** polpe secche di bietola fettucce o pellet.

- **Proteaginose ed oleaginose:** farina di estrazione di soia (tostata integrale e/o decorticata), soia integrale (sfarinata, fioccata, tostata, estrusa ...), farina di estrazione di girasole, seme integrale di lino (sfarinato, estruso ...), seme integrale di cotone, pisello proteico, fava e/o favino.

- **Integratori:** minerali, vitamine, probiotici e prebiotici, additivi in senso lato, previsti dalla legislazione vigente.

1.2 Acqua di bevanda

E' necessario che le fonti di abbeverata siano facilmente accessibili agli animali e che l'acqua, sempre disponibile, sia di buona qualità e fresca, non arrechi turbe digestive o metaboliche. In assenza di una specifica normativa in merito, l'acqua di bevanda deve soddisfare almeno i requisiti di potabilità. Particolare attenzione deve essere posta alla "clorazione" nell'intento di evitare la presenza di quantità eccessive di cloro libero che potrebbe interferire negativamente con l'attività microbica ruminale.

1.3 Foraggi

Come da disciplinare, art.3 "metodo di ottenimento", voce a): **l'alimentazione delle bovine deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai dell'altopiano Ibleo, eventualmente affienati; ne consegue:**

- **Essenze foraggere spontanee, utilizzate come Pascoli naturali e affienati** (*) con la presenza rigogliosa di molte essenze foraggere spontanee ed in percentuali equilibrate senza la predominanza assoluta di singole o poche specie.

(*) *Essenze foraggere spontanee riscontrate nei pascoli naturali dell'altopiano ibleo corrispondenti al comprensorio di produzione indicato nel disciplinare approvato con provvedimento del 15 novembre 2019, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 281 del 30 novembre 2019 e consultabile nel sito ufficiale del Mipaaf all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.*

I pascoli naturali di ottima qualità potrebbero essere utilizzati ad libitum; sebbene sia sempre raccomandata la somministrazione di fieno di buona qualità prima dell'immissione al pascolo. Infatti, qualora si ecceda nell'ingestione di essenze da pascolo, giovani e a prevalenza di leguminose, è possibile generare delle dismetabolie (meteorismo) all'animale con conseguenti effetti negativi anche sulle caratteristiche qualitative del latte.

- **Erbai e prati artificiali** (*)

Sono ammessi: erbai di loietto, orzo, avena, triticale, frumento, segale, veccia, favino, pisello da foraggio, sulla, trifoglio bianco e violetto e leguminose autoriseminanti (*Medicago hispida*, *Medicago rugosa*, *Medicago truncatula*, *Medicago scutellata*, *Trifolium subterraneum*, *Trifolium michelianum*, ...), prati monofiti e polifiti, composti dalle essenze sopra indicate, che possono essere utilizzati affienati in totale o al pascolo, freschi (verdi) in mangiatoia.

(*) *L'uso di foraggi verdi derivati da erbai coltivati o da essenze spontanee, va gestito ponendo le dovute attenzioni soprattutto durante i cambi bruschi di alimentazione, cambi generati dalla repentina immissione al pascolo o dalla rotazione inevitabile dei lotti (chiuse) da pascolare. La formulazione della dieta deve*



qualitativa legata allo stadio biologico delle essenze, delle mutazioni meteorologiche, delle turnazioni, della durata e carico di bestiame.

2. ALIMENTI SCONSIGLIATI

L'impiego di questi alimenti può avvenire dietro la diretta responsabilità dell'allevatore). In questa categoria sono stati inseriti alimenti la cui utilizzazione, se erroneamente gestita, sia in termini di qualità e quantità, sia di stoccaggio e modalità di somministrazione, può generare dismetabolie all'animale e/o effetti indesiderati sulle caratteristiche organolettiche, aromatiche e strutturali del formaggio Ragusano DOP.

Sono inclusi in questo elenco anche alimenti il cui giudizio sugli effetti qualitativi sul prodotto non risulta univoco né dalle ricerche del CoRFiLaC, né da parte degli allevatori casari che producono "Ragusano", ma neanche dalle informazioni reperibili in letteratura o dai regolamenti di altri importanti formaggi DOP.

Pertanto non se ne vieta l'uso ma si raccomanda un utilizzo molto attento, con l'auspicio in un prossimo futuro di sviluppare una serie di verifiche e sperimentazioni che possano meglio chiarire gli effetti di questi alimenti al fine di garantire il raggiungimento di produzioni sempre più di alta qualità.

2.1 Foraggi

- **Pascoli spontanei** con presenza di numerose essenze foraggere spontanee, tra le quali sono evidenti ed apprezzabili le specie presenti:

Diplotaxis eruroides (Sanacciola) [Cruciferae], *Calendula spp* [Compositae], *Carduus spp* [Compositae], *Notabasis syriaca - cardo siriano* (mufuna) [Asteraceae], *Coleostephus myconis* (mai) [Compositae], *Cynara cardunculus* [Compositae], *Adonis annua* [Ranunculaceae], *Biscutella lyrata* [Cruciferae], *Papaver rhoeas* [Papaveraceae].

In queste circostanze se ne raccomanda un'utilizzazione minima e per un breve periodo. Consentendo alle fattrici il pascolamento solo dopo la mungitura e comunque prevedendone l'allontanamento almeno 4-5 ore dalla successiva.

- **Pianta intera di mais** da somministrare, in quantità contenute, alle bovine subito dopo il taglio, evitando al massimo ogni ipotizzabile processo fermentativo
- **Erbai misti destinati alla fienaggione** non ancora maturi (per la sfalciatura per fieno): da somministrare, eventualmente, in quantità contenute.

2.2 Mangimi semplici

(l'eventuale utilizzo deve essere in ogni caso per quantitativi contenuti)

- **Pastazzo di agrumi** (arance - limoni).



- **Grassi tal quale**, salificati, idrogenati ed oli di origine animale e vegetale (compresi i saponi) in quantità che non alterino le caratteristiche del grasso del latte e non interferiscano negativamente sull'efficienza microbica ruminale.
- **Scarti della produzione di carota**, perfettamente lavati e privi di qualsiasi contaminazione di terra e di trattamenti organici ed inorganici.
- **Semi di cotone** senza evidenti stati di irrancidimento, con sottile copertura di cellulosa.
- **Urea e derivati**, sali di ammonio.
- **Farine di estrazione di girasole**.
- **Melasso e Carrubina** come appetibilizzanti.
- **Tutti i sottoprodotti liquidi della caseificazione prodotti in aziende o caseifici extra-aziendali** (siero, scotta).

3. ALIMENTI VIETATI

Gli alimenti non espressamente ammessi sono da considerare non autorizzati dal Consorzio di Tutela del Ragusano Dop

3.1 Foraggi ed Alimenti Freschi e Conservati

- **Insilati**: al fine di ridurre o evitare fenomeni di gonfiore tardivo nei formaggi, per tutte le aziende iscritte sia all'albo dei Produttori di latte destinato al Ragusano DOP sia a quello dei Caseificatori di Ragusano DOP sono vietati l'uso e la detenzione di qualsiasi tipo di insilato: trincee, platee, balloni fasciati o altre tecniche.
- **Pascoli naturali degradati** (poche essenze foraggere spontanee presenti e di scarsa qualità) quindi con poche opportunità di scelta per l'animale, con prevalente incidenza di *Diploaxis erucoides* (sanacciola) [Crucifere], di *Euphorbia spp.*, [Euphorbiaceae], *Mandragora autumnalis* [Solanaceae].
- **Foraggi o semi di trigonella**
- **Fieno bagnato, in cattivo stato di conservazione** (ammuffiti, fermentati, ...)
- **Foraggi raccolti in terreni tali da presentare rischi di contaminazione con sostanze tossiche di qualsiasi tipo**: (coltivazioni orticole, frutticole o foraggere trattate con presidi sanitari, foraggere in aree confinanti con strutture serricole che producono prodotti non biologici, terreni irrigati con acque di scarico di industrie, di insediamenti urbani).
- **Ortaggi e relativi sottoprodotti freschi e conservati umidi**. Rischi di contaminazione con sostanze tossiche di qualsiasi tipo.



- **Frutta fresca, conservata umida ed i relativi sottoprodotti freschi e conservati umidi.**
Rischi di contaminazione con sostanze tossiche di qualsiasi tipo.
- **Sottoprodotti dell'industria di fermentazione freschi o conservati umidi: Trebbie di birra, distiller, borlande, vinacce, graspe, bietole da zucchero, carciofi, ecc.**

3.2 Mangimi Semplici

- **Semi di: fieno greco, lupino, colza, ravizzone e vinaccioli , pomodoro... e quanti altri** trasmettono aromi anomali al latte ed ai prodotti caseari.
- **Mangimi contenenti additivi ad azione antibiotica.**
- **Tutti gli alimenti ed additivi non previsti dalla vigente legislazione sulla produzione e commercializzazione dei mangimi utilizzati nella preparazione aziendale dei mangimi.**
- **Ortaggi e frutta essicata e sottoprodotti della loro lavorazione** (marchi, buccette di pomodoro, sanse, vinacce, vinaccioli e fecce, carciofi...)
- **Antibiotici, terreni di fermentazione e qualsiasi principio attivo ed additivo non ammesso dalla vigente normativa nazionale e comunitaria.**
- **Farine di estrazione, pannelli ed expeller di colza, ravizzone, semi di pomodoro, cocco, tabacco, sesamo, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci.**

Le linee guida del presente regolamento, approvate dal CdA in data 10 novembre 2020 del Consorzio per la tutela del Formaggio Ragusano Dop, fanno riferimento ai risultati delle ricerche del Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare, ad attività e prove condotte da altri centri di Ricerca specializzati nel settore della produzione del latte e della trasformazione in prodotti caseari, mantenendo comunque un costante collegamento con l'areale ibleo e con gli allevatori-casari che nei secoli hanno plasmato il territorio, gestito i pascoli e gli allevamenti, e al tempo stesso hanno creato le eccellenze casearie che caratterizzano e valorizzano la provincia iblea.

Ragusa, 10 novembre 2020

