

Latte Fieno STG

written by Rivista di Agraria.org | 1 novembre 2021
di Marco Salvaterra



Latte Fieno STG

Il Latte Fieno è un prodotto molto antico anche se il riconoscimento comunitario di STG risale soltanto al 2016. E' infatti il Reg. 304/2016 che decreta l'iscrizione definitiva della denominazione «Heumilch»/«Haymilk»/«Latte fieno»/«Lait de Foin»/«Leche de heno» nel registro delle specialità tradizionali garantite, in seguito alla domanda di registrazione presentata dall'Austria.

Il Latte Fieno è il prodotto della mungitura di animali allevati in aziende sostenibili e con metodi tradizionali che non prevedono la somministrazione di alimenti fermentati. Ed è inoltre vietato l'impiego di animali e di mangimi "geneticamente modificati". L'alimentazione varia durante le stagioni: in estate gli animali mangiano principalmente il foraggio fresco (erba, leguminose, specie erbacee fresche e parte di fieno essiccato), mentre in inverno vengono nutriti con foraggi essiccati. I foraggi grossolani devono rappresentare almeno il 75% della razione annuale del mangime a secco. Tale latte si differenzia da quello convenzionale per le migliori caratteristiche organolettiche e nutrizionali. All'assaggio la differenza si sente subito: il latte fieno ha un gusto pieno e genuino, che riporta la mente ai pascoli di montagna e all'alimentazione a base di erba fresca e secca.

La produzione di questo latte risale al periodo medievale, quando in Tirolo e nelle Prealpi si produceva formaggio a pasta dura proprio con Latte Fieno.

Ricordiamo che un prodotto STG può essere preparato in un qualsiasi Paese dell'UE a patto che la produzione rispetti il relativo disciplinare e sia certificata da un organismo di controllo accreditato.

Il consumatore italiano conosce questo prodotto STG da poco tempo ma dimostra di apprezzarlo sempre di più. I primi caseifici a certificare alcuni loro prodotti Latte Fieno STG si trovano in Alto Adige (ad esempio Mila, Vipiteno, Merano, Brimi), ma sono ormai diversi i produttori anche in altre Regioni del Nord Italia. Oggi i prodotti Latte Fieno STG (latte e derivati, come yogurt, skyr e formaggi) si trovano comunemente nella maggior parte dei supermercati italiani. Ad esempio, è notizia dell'aprile 2021 l'inizio della distribuzione in Italia del Latte Fieno STG e dei relativi yogurt a marchio Granarolo.

La normativa comunitaria prevede, nel caso in cui la tecnica di produzione sia differente dal disciplinare protetto, che il prodotto possa comunque essere commercializzato con identica denominazione, senza poter tuttavia inserire sull'etichettatura il logo giallo - blu "STG". Per questo si trovano in commercio prodotti etichettati Latte Fieno che non riportano sulla confezione il logo tradizionale.

Infine, con i Reg. UE 486 e 487 del 2019 sono state inserite nel registro delle Specialità tradizionali garantite dell'Unione Europea anche le denominazioni Latte Fieno di Pecora e Latte Fieno di Capra

(rispettivamente: «Schaf-Heumilch»/«Sheep's Haymilk»/«Latte fieno di pecora»/«Lait de foin de brebis»/«Leche de heno de oveja» e «Ziegen-Heumilch»/«Goat's Haymilk»/«Latte fieno di capra»/«Lait de foin de chèvre»/«Leche de heno de cabra»).

Sono quindi tre le specialità:

- Latte Fieno STG - Reg. 304/2016
- Latte Fieno di Pecora STG - 486/2019
- Latte Fieno di Capra STG - 487/2019

Disciplinare di produzione latte Fieno STG - Riferimenti storici

La produzione del latte da fieno e la sua successiva lavorazione risalgono alle origini della produzione lattiera (circa V secolo a.C.). Nel Medioevo, nelle Prealpi e nelle montagne del Tirolo, si produceva già negli «Schwaighöfe» formaggio con latte da fieno. Il termine «Schwaig» proviene dal tedesco medio alto e rappresenta una forma speciale di insediamento e, in particolare, di allevamento nella regione alpina. Gli «Schwaighöfe» sono stati spesso costruiti dai proprietari fondiari come insediamenti permanenti e sono serviti come allevamento per la produzione di latte (in particolare per la produzione di formaggio). Essi esistevano in Tirolo e a Salisburgo, a partire dal XII secolo. Nelle aree montuose, il latte da fieno era originariamente connesso alla produzione di formaggio a pasta dura a partire da latte crudo. Già nel 1900 circa esistevano norme per la produzione del latte da fieno («Milchregulative») per il latte non insilato idoneo alla produzione di formaggio a pasta dura. In Austria, tali leggi hanno costituito nel 1950 la base delle «Milchregulative» delle province del Tirolo, del Vorarlberg e di Salisburgo. Nel 1975 queste «Milchregulative» sono state armonizzate e adottate dal «Milchwirtschaftsfonds» (fondo per il settore lattiero) come regole applicabili al latte idoneo alla produzione di formaggi a pasta dura. Fino al 1993 l'autorità austriaca di pianificazione della produzione lattiera, per talune zone di produzione, ha istituito le cosiddette zone «libere da insilati», al fine di preservare la materia prima costituita dal latte da fieno per la produzione di formaggio crudo. Nel 1995 la zona libera da insilati per il latte da fieno è stata ulteriormente protetta anche tramite una direttiva speciale del Ministero federale dell'agricoltura, misura relativa all'abbandono dell'insilaggio.

Come viene prodotto il Latte Fieno STG

Ma vediamo ora più nel dettaglio cosa prevede il disciplinare di produzione del Latte Fieno STG (latte bovino).

La produzione di latte da fieno è la forma più naturale di produzione lattiera. Il latte proviene da animali allevati in aziende lattiere tradizionali e sostenibili. La differenza fondamentale tra latte di tipo standard e latte da fieno è il tratto distintivo tradizionale di quest'ultimo consiste nel fatto che, analogamente all'originaria produzione lattiera del passato, agli animali non vengono somministrati alimenti fermentati. A partire dagli anni '60, in seguito all'industrializzazione del settore agricolo e della conseguente meccanizzazione, si è diffusa sempre di più la produzione di insilati (alimenti fermentati), riducendo in tal modo la produzione di foraggi essiccati. Inoltre, le linee guida vietano l'impiego di animali e di mangimi designati come «geneticamente modificati» dalla normativa vigente.

Tutta l'azienda agricola va gestita in conformità con le norme applicabili alla produzione di latte da fieno. Un'azienda può tuttavia essere suddivisa in unità chiaramente distinte che possono non essere tutte gestite secondo queste norme. Deve però trattarsi di settori di produzione separati.

Mangimi consentiti

Gli animali sono essenzialmente nutriti con erba, leguminose e specie erbacee fresche durante il «periodo di foraggio fresco» e con fieno nel periodo invernale.

I foraggi grossolani complementari permessi sono: colza, granturco, segale da foraggio e barbabietole da foraggio, nonché agglomerati di fieno, erba medica e granturco e altri foraggi simili.

I foraggi grossolani devono rappresentare almeno il 75 % della razione annuale del mangime a secco.

Sono ammesse le seguenti colture cerealicole, sia nella forma in cui sono commercializzate abitualmente cioè frumento, orzo, avena, triticale, segale e granturco, sia miscelate con crusche e pellets ecc.

Sono altresì autorizzati piselli da foraggio, favette, lupini, frutti oleosi, farine di estrazione di semi oleosi, panelli di estrazione.

Mangimi vietati

Sono vietati i seguenti tipi di mangimi: insilati (alimenti fermentati), fieno umido o fermentato.

È vietato l'utilizzo di sottoprodotti della fabbricazione della birra o della distillazione degli alcoli, o della fabbricazione del sidro e di altri sottoprodotti dell'industria alimentare quali trebbie della birra o polpa umida. Eccezione: polpa disidratata e melassa risultante dalla fabbricazione dello zucchero e mangimi proteici ottenuti dalla trasformazione dei cereali, allo stato secco.

Agli animali in lattazione non possono essere somministrati foraggi in umido.

È vietato l'uso di alimenti di origine animale (latte, siero di latte, farine animali ecc.), ai fini dell'alimentazione animale, ad eccezione del latte e del siero di latte nel caso di bestiame giovane.

Agli animali non possono essere somministrati rifiuti di giardino e della frutta, patate e urea.

Prescrizioni in materia di fertilizzazione

Su tutte le superfici agricole dei produttori di latte è vietato procedere allo spandimento dei fanghi di depurazione o di prodotti derivati e di compost derivanti da impianti di trattamento delle acque, ad eccezione dei compost verdi.

I fornitori di latte devono rispettare un periodo minimo di tre settimane sulle superfici foraggere tra lo spandimento del letame e il pascolo del bestiame.

Impiego di coadiuvanti chimici

Sulle superfici foraggere dei fornitori di latte i prodotti chimici fitosanitari di sintesi possono essere utilizzati esclusivamente in modo selettivo e mirato, sotto la supervisione di esperti agronomi specializzati.

L'impiego di sostanze polverizzate autorizzate per la lotta contro le mosche è possibile solo nelle stalle destinate al bestiame da latte e in assenza di vacche in lattazione.

Divieti di consegna

La fornitura del latte come latte da fieno non deve aver luogo prima del decimo giorno dopo il parto.

Se le vacche sono state alimentate con foraggi insilati (mangimi fermentati), vi deve essere un periodo di attesa di almeno 14 giorni.

Nel caso di animali d'alpeggio alimentati con foraggi insilati (mangimi fermentati), 14 giorni prima della transumanza essi devono essere nutriti senza insilati, altrimenti il loro latte può essere utilizzato come latte da fieno solo dopo aver trascorso 14 giorni in alpeggio (appartenente al medesimo fornitore del latte da fieno). Sull'alpeggio non deve essere prodotto nessun insilato o non deve essere utilizzato per l'alimentazione degli animali.

Altre disposizioni

Sono vietati la produzione e lo stoccaggio di insilati (alimenti fermentati).

Sono vietati la produzione e lo stoccaggio di tutti i tipi di balle rotonde arrotolate in fogli di plastica.

È vietata la produzione di fieno umido o fermentato.

Specificità del prodotto agricolo o alimentare

In considerazione del particolare tipo di alimentazione degli animali, il latte da fieno contiene chiaramente meno spore di Clostridium. In tal modo i difetti organolettici e le gravi carenze nei fori sono meno frequenti nei formaggi a pasta dura fabbricati a partire da latte crudo da fieno.

Rispetto al latte proveniente da animali alimentati con insilati, sono molto meno presenti difetti organolettici. Inoltre una tesi di laurea ha dimostrato che grazie all'alimentazione a base di foraggio grossolano e di pascolo di cui beneficiano gli animali, il latte da fieno ha un tenore di acidi grassi omega 3 e di acidi linoleici correlati circa

doppio rispetto al latte da insilato.



Latte Fieno STG (foto <https://www.lattenews.it/>)

Riferimenti bibliografici

EUR-Lex - <https://eur-lex.europa.eu/>

ICEA Certifica - Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale - <https://icea.bio/>

QualiGeo Fondazione QualiVita - <https://www.qualigeo.eu>

Regione Campania Assessorato Agricoltura - <http://www.agricoltura.regione.campania.it/>

CCPB Controllo e Certificazione - <https://www.ccpb.it/>

Latte Alto Adige - <https://www.altoadigelatte.com/>

Rivista Il Latte - <https://www.lattenews.it/>

Qualeformaggio - <http://www.qualeformaggio.it/>

Ruminantia - Web Magazine del mondo dei Ruminanti - <https://www.ruminantia.it/>

LifeGate - Notizie dal mondo della sostenibilità - <https://www.lifegate.it/>

Marco Salvaterra, laureato in Scienze agrarie presso la Facoltà di Agraria di Bologna, già docente di Estimo ed Economia agraria all'Istituto Tecnico Agrario di Firenze. [Curriculum vitae >>>](#)