



# Codice etico

Disciplinare dei produttori e degli allevatori affiliati alla rete Salento km0

## INDICE

1. Definizione di produttore naturale
2. Modalità di adesione alla rete Salento km0
3. Modalità di controllo
  - 3.1. Controllo partecipato delle aziende
  - 3.2. Altre modalità di controllo
4. Le produzioni vegetali
  - 4.1. Produzione orticola, di cereali e leguminose
  - 4.2. Produzione frutticola
  - 4.3. Produzione viti-vinicola
  - 4.4. Produzione olivicola
  - 4.5. Raccolta delle erbe spontanee
5. Allevamento
  - 5.1. Allevamento ovi-caprino e vaccino
  - 5.2. Apicoltura
  - 5.3. Avicoltura
6. Prodotti trasformati
7. Gestione delle risorse idriche
8. Mantenimento e miglioramento della biodiversità, delle risorse ambientali e del paesaggio
9. Promozione di un'economia circolare allargata
10. Note finali

## 1. DEFINIZIONE DI PRODUTTORE NATURALE

I produttori naturali nella rete Salento km0 sono coltivatori che scelgono di praticare l'agricoltura naturale, come previsto dal presente disciplinare nei seguenti paragrafi, che ne disciplinano i metodi di produzione e allevamento. Il termine "naturale" si utilizza in questo testo per evidenziare in modo chiaro la distinzione con l'agricoltura convenzionale, intensiva, che utilizza prodotti chimici di sintesi e metodi che non rispettano la sostenibilità ambientale.

I valori che animano i produttori aderenti sono quelli sanciti nel "**Manifesto per l'agricoltura naturale del Salento**"

Per "agricoltura naturale" si intendono metodi di produzione che escludono l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi e degli OGM, che rispetta e tutela il lavoro umano, l'agro-biodiversità, e che custodisce e rispetta il paesaggio.

Nella definizione di produzione naturale si ammettono le tecniche di coltivazione e i principi etici che rispettano l'ambiente e seguono il filo logico che predilige la cura della terra e dell'ecosistema. Tra le tante tecniche diffuse in tutto il mondo, ed approvate da enti costituiti, si includono come riferimento le seguenti:

- **Permacultura:** dalla definizione inglese di "permanent agriculture", cioè agricoltura permanente, ed evoluta poi in permacultura, ovvero cultura permanente. Nata intorno al 1978 per essere un modello di agricoltura sostenibile. L'idea è poi stata ancora sviluppata da Bill Mollison e David Holmgren ed è diventata progettazione di insediamenti umani che imitano gli ecosistemi naturali e ricerca per la creazione di sistemi produttivi sostenibili ed equilibrati ovvero che durino nel tempo e che siano in grado di automantenersi e rinnovarsi con un basso uso di energia. La permacultura non è orientata al profitto e ha come fondamenti etici il prendersi cura della terra, della gente e la condivisione delle risorse.
- **Agricoltura naturale:** insieme di tecniche agricole nate negli anni '40 dalle idee dell'agronomo giapponese Masanobu Fukuoka. È l'agricoltura del non fare, del lasciare che ogni cosa vada secondo natura: niente potature, concimazioni, cura colturale, trattamenti fitosanitari, lotte antiparassitarie, lavorazioni del terreno. L'attività del contadino si limita alla semina e al raccolto. Al terreno deve essere restituito quanto più possibile di ciò che ha prodotto, quindi l'agricoltore coglie solamente i frutti e lascia sul campo tutti gli scarti e le rimanenze della coltivazione che diventeranno pacciamatura. Il terreno rimane sempre inerbito con piante poco invadenti che fissano l'azoto attraverso sovesci: il terreno così riduce la propria erosione superficiale. In caso di infestazioni vengono inseriti animali antagonisti a quelli dannosi per la coltura attraverso la tecnica della lotta biologica.
- **Agricoltura sinergica:** metodo di coltivazione elaborato dall'agricoltrice spagnola Emilia Hazelip basandosi sulle intuizioni dell'agricoltura naturale. Mentre la terra fa crescere le piante, queste creano suolo fertile attraverso i residui organici che lasciano nel loro ciclo di vita con la loro attività chimica, insieme a quella di

microrganismi, batteri, funghi e lombrichi. Per questo si favorisce l'interazione naturale tra le radici delle piante ed i microrganismi del terreno che non viene né concimato né arato (a parte per alcuni casi di terreni compressi e non ben areati) ma ricoperto completamente di pacciamatura di paglia e residui vegetali. Così viene restituito alla terra, in termini energetici, più di quanto si prende.

- **Agricoltura biodinamica:** metodo di coltura rispettoso dell'ecosistema fondato sulla visione spirituale antroposofica del filosofo e pedagogista Rudolf Steiner. Comprende l'agricoltura biologica, considera il terreno e la vita che si sviluppa su di esso come un unico sistema, e privilegia una cosciente utilizzazione delle forze naturali. Non è un metodo da applicare meccanicamente ma un modo di pensare e di agire per mantenere la fertilità della terra, per rendere sane le piante, in modo che possano autonomamente resistere alle malattie ed ai parassiti, e per produrre alimenti di alta qualità. I suoi fondamenti sono i preparati biodinamici, il calendario lunare, il compost e la diversità botanica dei luoghi.
  
- **Agricoltura organica e rigenerativa (AOR):** è una disciplina teorico-pratica che si fonda su diverse esperienze di agricoltura sostenibile. L'AOR basa il proprio lavoro sulla rigenerazione del suolo e sulla corretta nutrizione delle piante, incrociando le buone pratiche agricole con le moderne conoscenze scientifiche:
  - cromatografia (analisi qualitativa del suolo attraverso una "fotografia" che mostra l'interazione dei microrganismi con i minerali e la sostanza organica);
  - microbiologia (lo studio e la ricerca portati avanti negli ultimi anni hanno permesso di identificare i ceppi di funghi, batteri e attinomiceti che svolgono un ruolo essenziale nel mutuo scambio tra suolo e piante, permettendo l'isolamento, la riproduzione e l'applicazione in campo dei microrganismi benefici);
  - preparati organici e minerali (compostaggio aerobico, biofertilizzanti, soluzioni minerali per la difesa delle colture);
  - disegno keyline (insieme di principi e tecniche per la gestione, la regimazione e l'uso efficiente delle acque all'interno di un terreno o di una porzione di territorio);
  - pascolo razionale;
  - progetti di filiera.
  
- **Agricoltura biologica:** considera l'intero ecosistema nel quale le colture si sviluppano, utilizza la naturale fertilità del suolo favorendola con la concimazione naturale, promuove la biodiversità ed esclude l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi e di OGM. Per difendere le colture seleziona specie resistenti alle malattie, pratica la rotazione e la consociazione delle colture nonché la piantumazione di siepi ed alberi che rigenerano il paesaggio e danno ospitalità ai predatori naturali dei parassiti. Nei casi di necessità interviene con estratti di piante, insetti predatori utili, minerali naturali e/o di origine animale per correggere le caratteristiche del terreno. L'agricoltore che si limita alla certificazione comunitaria può fare ricorso esclusivamente alle sostanze di origine naturale espressamente autorizzate dal regolamento europeo.

## **2. ADESIONE ALLA RETE PRODUTTORI - MODALITÀ**

I produttori che desiderano aderire alla rete Salento Km0 devono presentare apposita documentazione elencata in seguito, compilata in tutte le sue parti. Contestualmente accettano di aderire al Sistema di Garanzia Partecipata (SGP) promosso dall'associazione e accettano di fornire i campioni per eventuali controlli eseguiti con le modalità descritte nei seguenti paragrafi.

I documenti necessari da compilare sono:

- 1 - La scheda produttore contenente autocertificazione tipologia giuridica azienda, pratiche aziendali ed adesione al Sistema di Garanzia Partecipata
- 2 - Autocertificazione dell'azienda che attesti la rispondenza ai principi elencati nel Disciplinare

## **3. ORGANO DI CONTROLLO**

Le operazioni di controllo saranno effettuate da un apposito Organo di Controllo (ODC) nominato periodicamente dall'Associazione Salento Km0.

## **4. MODALITÀ DI CONTROLLO**

Le modalità di controllo dei requisiti richiesti si basano sui seguenti componenti.

### **3.1 CONTROLLO PARTECIPATO DELLE AZIENDE**

Il Sistema di Garanzia Partecipata (SGP) implementato dall'associazione ha come obiettivo quello di coinvolgere il consumatore finale e i produttori aderenti alla rete nel controllo e nella certificazione del metodo di produzione aziendale. Esso prevede una o più visite in azienda da parte dell'ODC, di altri produttori del circuito, di soci dell'Associazione Salento Km0 o di consumatori, che analizzeranno le modalità di produzione dell'azienda candidata per verificare le modalità di conduzione.

### **3.2 ANALISI A CAMPIONE**

Il direttivo dell'associazione effettuerà annualmente analisi di laboratorio su campioni di prodotto dai produttori aderenti, per verificare l'assenza di pesticidi e altri metodi di agricoltura convenzionale non permessi dal presente disciplinare.

I campioni saranno selezionati o tramite sorteggio o tramite segnalazione, prelevati da prodotti disponibili sul mercato senza previo avvertimento dell'azienda in questione e sottoposti ad analisi multiresiduale o di singoli parametri specifici.

Ogni anno saranno analizzati fino a 4 campioni. L'anno successivo i campioni saranno prelevati in misura del 25% delle aziende sottoposte ad analisi l'anno precedente e in misura del restante 75% dalle aziende che non sono state sottoposte ad alcuna analisi nell'anno precedente.

Le analisi saranno svolte da laboratori esterni all'associazione stessa ufficialmente riconosciuti dalle autorità per il tipo di analisi svolte.

Le risorse per implementare tale metodo di controllo saranno reperite attraverso un fondo dedicato alla consulenza tecnico-agronomica e allo svolgimento di analisi di controllo che verrà alimentato con le quote obbligatorie dei produttori aderenti alla rete.

I risultati delle analisi saranno consultabili dai produttori aderenti, su richiesta, presso la sede dell'associazione, ma non potranno essere divulgati all'esterno.

## **5. PRODUZIONI VEGETALI**

I produttori aderenti attraverso le pratiche di agricoltura naturale hanno come obiettivo una produzione di alta qualità ed adeguata quantità, nel rispetto dell'equilibrio dell'ecosistema ambientale, adottando pratiche colturali che consentono di eliminare l'uso di prodotti chimici, ridurre l'impatto sull'ambiente e utilizzare le risorse naturali nel miglior modo possibile e nel rispetto dei principi della sostenibilità.

Tutti i produttori parte della rete aderiscono al principio generale di valorizzazione di varietà e prodotti del territorio e alla produzione prevalente per la filiera corta, quindi per la comunità locale.

I terreni su cui operano i produttori aderenti devono essere condotti con metodo naturale, secondo i principi e le pratiche sanciti in questo disciplinare, e devono essere sufficientemente lontani da terreni condotti con metodo convenzionale oppure adeguatamente "difesi" da potenziali rischi dovuti a tale vicinanza, attraverso il mantenimento o ripristino di siepi, alberature e altre barriere naturali per contenere tali rischi.

Nei seguenti paragrafi vengono definite le pratiche ammesse e non ammesse da tale disciplinare, in accordo con i principi generali espressi nei precedenti paragrafi. Le pratiche ammesse e non ammesse sono suddivise per settore produttivo e per fasi di produzione.

## **4.1 PRODUZIONE ORTICOLA, DI CEREALI E LEGUMINOSE**

### **Lavorazione del terreno**

Pratiche ammesse:

- Ripuntatura
- Utilizzo di estirpatore
- Fresatura
- Trinciatura
- Erpicatura
- Vangatura
- Lavorazione superficiale del terreno con aratro a dischi e motozappa
- Tutte le pratiche non troppo invasive e non dannose nei confronti degli strati superficiali del terreno

Pratiche non ammesse:

- Non auspicabile un'aratura profonda con rivoltamento terra o con vomere

### **Concimazione del terreno**

Pratiche ammesse:

- Sovesci di favino o altro
- Utilizzo di lupino macinato
- Utilizzo di macerati
- Utilizzo di concimi organici vegetali e/o di allevamento
- Rotazione delle colture
- Concimazione con stallatici consentiti in biologico
- Utilizzo di biofertilizzanti
- Utilizzo di compost aerobico

Pratiche non ammesse:

- Utilizzo di concimi minerali e organo-minerali
- Utilizzo di fertilizzanti chimici

### **Controllo infestanti**

Pratiche ammesse:

- Sarchiatura meccanica o manuale
- Falsa semina
- Pacciamatura con teli biodegradabili o a bassa tossicità
- Gestione con mezzi manuali o meccanici
- Fresatura
- Diserbo con aceto

Pratiche non ammesse:

- Utilizzo di diserbanti chimici di sintesi
- Sterilizzazione termica del suolo

### **Difesa delle colture**

Pratiche ammesse:

- Utilizzo di olio di neem
- Utilizzo di sapone molle
- Utilizzo di zolfo
- Utilizzo di rame (il meno possibile e ove strettamente necessario e comunque nei limiti definiti da agricoltura biologica)
- Utilizzo di macerati naturali (e.g. di aglio, ortica)
- Utilizzo di microrganismi EM, compost tea, miccorize
- Utilizzo di piretro naturale e spinosad (il meno possibile e comunque non oltre i limiti ammessi in agricoltura biologica)
- Utilizzo di propoli
- Utilizzo di azoto solo di origine organica e non minerale
- Utilizzo di poltiglia bordolese (non oltre i limiti ammessi in agricoltura biologica)
- Utilizzo di bacillus thuringiensis
- Utilizzo di zeolite e altre polveri di roccia
- Rotazione e avvicendamento delle colture
- Lotta biologica
- Consociazione delle colture

Pratiche non ammesse:

- Utilizzo di insetticidi
- Utilizzo di acaricidi
- Utilizzo di erbicidi selettivi
- Utilizzo di anticrittogamici
- Utilizzo di composti chimici di sintesi

## **4.2 PRODUZIONE FRUTTICOLA**

### **Scelta delle varietà**

Pratiche ammesse:

- Preferenza di varietà rustiche adatte alle condizioni climatiche del territorio
- Preferenza per varietà plurime per evitare concentrazioni monovarietalì

Pratiche non ammesse:

- Utilizzo di varietà OGM

### **Lavorazione del terreno e cura degli alberi**



**Pratiche ammesse:**

- Aratura con dischi
- Trinciatura di scarti di potatura sul campo con triciatrice o cippatrice
- Potatura del secco
- Potatura verde primaverile eseguita con regolarità

**Pratiche non ammesse:**

- Arature profonde
- Preferibilmente da evitare potature drastiche e grandi tagli

**Concimazione del terreno**

**Pratiche ammesse:**

- Concimazione organica primaverile con interrimento mediante aratura superficiale
- Utilizzo di fertilizzante pellettato organico
- Utilizzo di letame maturo
- Sovesci

**Pratiche non ammesse:**

- Concimazioni chimiche

**Controllo infestanti**

**Pratiche ammesse:**

- Sfalciatura
- Trinciatura con trincio o decespugliatore

**Pratiche non ammesse:**

- Diserbo chimico

**Difesa delle colture**

**Pratiche ammesse:**

- Utilizzo di trattamenti insetticidi biologici (e.g. piretro)
- Utilizzo di trappole per insetti
- Utilizzo di repellenti biologici

**Pratiche non ammesse:**

- Utilizzo di insetticidi e antiparassitari di sintesi

**Trattamenti preventivi o per migliorare la resa**

**Pratiche ammesse:**

- Trattamenti a base di rame (a bassa concentrazione) nei limiti consentiti dall'agricoltura biologica
- Disinfezione dei tagli da potatura

- Trattamenti alla caduta delle foglie in autunno per la prevenzione di infezioni fungine con rame

Pratiche non ammesse:

- Trattamenti con prodotti chimici di sintesi

### **4.3 PRODUZIONE VITIVINICOLA**

#### **Lavorazione e concimazione del terreno**

Pratiche ammesse:

- Ossigenazione del terreno
- Sovescio
- Concimazione organica (letame, compost vegetale, compost misto)
- Inerbimento autoctono

Pratiche non ammesse:

- Concimazioni minerali, organico-minerali e chimiche di sintesi
- Coltivazione di viti OGM

#### **Controllo infestanti**

Pratiche ammesse:

- Sfalciatura
- Rimozione o controllo con mezzi meccanici o manuali

Pratiche non ammesse:

- Diserbi o dissecamenti chimici

#### **Difesa e trattamenti delle colture**

Pratiche ammesse

- prodotti a base di zolfo per contrastare l'oidio (limitando ad un massimo di 60 kg/ha di zolfo polverulento all'anno)
- prodotti a base di rame per contrastare peronospora ed escoriosi (limite massimo 3 kg/ha di rame metallo all'anno)
- prodotti naturali (e.g. estratti vegetali, microrganismi antagonisti, alghe, propoli, macerati)

Pratiche non ammesse:

- uso di antiparassitari di origine sintetica, non permessi in agricoltura biologica
- uso di insetticidi
- uso di fosfiti

#### **Produzione**

**Pratiche ammesse:**

- Raccolta manuale
- Fermentazione spontanea
- Utilizzo come additivo di anidride solforosa, con l'impegno alla sua riduzione. In quantitativo non superiore a 50 mg/litro per vini bianchi, frizzanti, spumanti e dolci e non superiore a 30 mg/litro per vini rossi e rosati.
- Uso di aria ed ossigeno per ossigenazione di mosti o vini
- Uso di anidride carbonica, azoto o argon, per saturare eventualmente contenitori o attrezzature

**Pratiche non ammesse:**

- chiarifica tramite prodotti a base di albumina, caseina, bentonite e carbone vegetale oppure con enzimi pectolitici
- uso di lieviti commerciali (anche se consentiti dal Regolamento UE sul vino biologico), enzimi, lisozima e batteri lattici
- uso di altri additivi oltre l'anidride solforosa
- trattamenti termici superiori ai 30°C
- pratiche che alterano le caratteristiche del vino e di vinificazione (e.g. dealcolizzazione, concentrazione tramite osmosi inversa, acidificazioni o disacidificazioni)
- Utilizzo di prodotti di derivazione OGM
- Raccolta meccanica

## **4.4 PRODUZIONE OLIVICOLA**

### **Lavorazione del terreno**

**Pratiche ammesse:**

- Trinciatura
- Erpicatura
- Fresatura

**Pratiche non ammesse:**

- Aratura profonda
- Arature troppo frequenti

### **Concimazione del terreno**

**Pratiche ammesse:**

- Concimi naturali o organici e/o certificati biologici
- Piantumazione e sovescio

**Pratiche non ammesse:**

- Utilizzo di fertilizzanti chimici di sintesi

## **Controllo infestanti**

Pratiche ammesse:

- Trinciatura
- Rimozione manuale o meccanica

Pratiche non ammesse:

- Diserbo chimico

## **Difesa delle colture**

Pratiche ammesse:

- Trattamenti con prodotti naturali, rispettando i tempi di carenza

Pratiche non ammesse:

- Trattamenti con prodotti chimici di sintesi

## **In frantoio**

Pratiche ammesse:

- Pulizia dei macchinari con prodotti naturali (e.g. acido citrico, aceto)
- Conferimento di olive raccolte a mano o con agevolatori meccanici
- Trasporto in cassette areate
- Molitura entro 24 ore dalla raccolta
- Molitura a temperatura controllata
- Stoccaggio del prodotto in contenitori di acciaio inox adeguatamente puliti

Pratiche non ammesse:

- Conferimento di olive raccolte da terra
- Conferimento olive in sacchi
- Temperature di molitura elevate
- Tempi di molitura superiori alle 24 ore
- Stoccaggio in contenitori non adeguatamente puliti

## **4.5 RACCOLTA DI ERBE SPONTANEE**

### **Luogo di raccolta**

Pratiche ammesse:

- Raccolta in aree naturali pubbliche o private, previo accordo in questo secondo caso con i legittimi proprietari
- Raccolta in aree distanti almeno 200 mt da terreni coltivati, che potrebbero contaminare le specie spontanee con eventuali prodotti chimici utilizzati
- Raccolta in aree ragionevolmente distanti dal ciglio stradale e, secondo buon senso, dai flussi di traffico

Pratiche non ammesse:

- Raccolta in aree contaminate dall'utilizzo di pesticidi o altre fonti di inquinamento
- Raccolta in aree esposte ad intensi flussi di traffico

### **Metodo di raccolta**

Pratiche ammesse:

- Raccolta manuale solo delle piante riconosciute ed identificate (dove necessario verificarne la varietà con un botanico o un raccoglitore esperto, anche confrontando più fonti)
- Raccolta di solo una parte dei nuovi getti della pianta che non presentano fiori, fondamentali per l'impollinazione. Si tratta in altri termini di una potatura della pianta, svolta durante il suo periodo di picco aromatico
- Raccolta di foglie/frutti/bacche in quantità limitate in modo da assicurare la sopravvivenza di quella specie spontanea
- Adozione di tutte le misure necessarie utili a minimizzare l'impatto della raccolta
- Garanzia del processo vegetativo della pianta e il suo naturale ciclo di crescita e sviluppo, fondamentale sia per conservare l'ecosistema stesso e sia per garantire la salute della pianta per il raccolto successivo
- Raccolta tramite utilizzo di strumenti idonei, forbici da pota o coltelli, per evitare di danneggiare la pianta

Pratiche non ammesse:

- Estirpazione dell'intera pianta
- Raccolta senza l'utilizzo di strumenti idonei, poiché potrebbero recare danno alla restante parte della pianta
- Raccolta di piante spontanee che presentano macchie o malattie evidenti
- Raccolta di tutti gli esemplari di una specie in un luogo, poiché ne pregiudicherebbe la sopravvivenza
- Raccolta di specie rare e protette, così come segnalato dalla Lista Rossa Nazionale delle Piante d'Italia, dalla Lista Rossa Regionale e dai regolamenti interni di Parchi e aree protette

## **5. ALLEVAMENTO**

Gli allevatori aderenti alla rete si impegnano a praticare un allevamento naturale con l'intento di avere un prodotto finale di alta qualità, che rispetti la sostenibilità ambientale e il ciclo di vita animale, riducendo al minimo l'impatto sul sistema ambientale e utilizzando le risorse ambientali in maniera efficiente ed efficace.

Tutti i produttori parte della rete aderiscono al principio fondamentale di cura del benessere animale negli allevamenti e di valorizzazione, ove possibile, delle razze tradizionali del territorio. La produzione deve rispettare la stagionalità tipica della produzione artigianale.

Tutti i trasformati dovranno sempre soddisfare i requisiti e i limiti microbiologici imposti dalla normativa vigente sulla sicurezza alimentare e tutte le regole riguardanti la tracciabilità del prodotto.

## **5.1 ALLEVAMENTO OVI-CAPRINO E VACCINO**

### **Alimentazione**

Pratiche ammesse:

- Alimentazione prevalente con foraggi freschi
- Integrazione dell'alimentazione da pascolo solamente con sostanze naturali (fieni da prato, farine o cereali, leguminose, etc)
- È inoltre fortemente incoraggiato il rifornimento di foraggi da altre aziende aderenti al circuito, nel caso in cui quello aziendale non sia sufficiente

Pratiche non ammesse:

- Utilizzo di foraggi insilati
- Utilizzo di foraggi contenenti antibiotici o OGM

### **Utilizzo di farmaci e antibiotici**

Pratiche ammesse:

- Preferenza per prodotti fitoterapici e omeopatici
- Utilizzo di medicinali allopatrici e antibiotici solo in assenza di altre soluzioni
- Chiara identificazione degli animali trattati con medicinali allopatrici

Pratiche non ammesse:

- Utilizzo di medicinali allopatrici e antibiotici in maniera preventiva

### **Tipo di allevamento**

Pratiche ammesse:

- Uscita al pascolo giornaliera ove possibile
- Dotazione delle stalle con box a stabulazione libera
- Preferenza per stabulazione semilibera

### **Produzione e conservazione**

Pratiche ammesse:

- Utilizzo solo di latte di propria produzione
- Utilizzo di latte crudo o pastorizzato in conformità alla normativa vigente
- Utilizzo di latte di animali trattati con medicinali e/o antibiotici dopo una durata doppia del tempo stabilito per legge dall'ultima somministrazione o almeno 48 ore in caso in cui non sia specificato per legge
- La stagionatura avviene in locali naturali con temperatura controllata e umidità costante

- La conservazione dei trasformati freschi avviene in modo idoneo alla normativa vigente
- Esecuzione di trattamenti in crosta tradizionali (e.g. croste lavate, unte con acqua e sale, olio, aceto o altre sostanze naturali)
- Lavorazione del latte entro le 12 ore successive alla raccolta
- Utilizzo di caglio di origine naturale (animale o vegetale)
- Utilizzo di aromi, spezie ed erbe naturali preferibilmente tradizionali e del territorio

Pratiche non ammesse:

- Utilizzo di sostanze per stimolare la crescita e/o la produzione (antibiotici, coccidiostatici, altri stimolanti artificiali, integrazioni vitaminiche e minerali)
- Termizzazione del latte (riscaldamento da 57° a 68° gradi per più di 15 secondi)
- Utilizzo di additivi, conservanti, coloranti di origine non naturale
- Esecuzione di trattamenti in crosta (e.g. antimuffa, antiacari, paraffina)
- Impiego di fermenti lattici non autoprodotti o autoselezionati

## **5.2 APICOLTURA**

### **Scelta della razza e composizione arnie**

Pratiche ammesse:

- Preferenza per razze europee e i loro ecotipi locali
- Utilizzo di arnie in materiali naturali
- Utilizzo di escludiregina
- Utilizzo di vernice atossica all'esterno dell'arnia
- Utilizzo esclusivo di propoli, cera e oli vegetali all'interno dell'arnia

Pratiche non ammesse:

- Utilizzo di arnie in materiali non naturali

### **Posizionamento degli apiari**

Pratiche ammesse:

- Posizionamento degli apiari in luoghi in cui le api possano trovare, nel raggio di 3 km, sufficienti fonti naturali di nettare, melato e polline
- Posizionamento degli apiari in luoghi in cui vi è sufficiente accesso all'acqua
- Le colture circostanti il luogo di posizionamento devono essere condotte in biologico o a basso impatto ambientale
- Posizionamento degli apiari sufficientemente distanti (almeno 1000 m) da produzioni non agricole, strade ad alta intensità di traffico, aree industriali, discariche, inceneritori, etc.
- Utilizzo di arnie stanziali o nomadi.
- In caso di nomadismo, è inoltre fortemente incoraggiato il posizionamento degli apiari presso aziende aderenti al circuito

### **Alimentazione**

**Pratiche ammesse:**

- Nutrizione artificiale solo in caso di rischio di non sopravvivenza dell'alveare e sempre 30 giorni prima della posa dei melari in primavera
- Lasciare scorte sufficienti di miele e polline alla fine della stagione produttiva per la sopravvivenza dell'alveare nel periodo invernale
- Alimentazione artificiale effettuata con miele proprio, e solo in emergenza con sciroppi o canditi biologici

**Pratiche non ammesse:**

- Nutrizione di famiglie in produzione
- Alimentazione con sciroppi e canditi non biologici

**Utilizzo di farmaci e antibiotici**

**Pratiche ammesse:**

- Adeguate pratiche di gestione (controlli periodici, disinfezione materiali e attrezzature, rinnovo periodico della cera, scorte sufficienti di miele e polline, pulizia periodica del cassetto)
- Utilizzo di prodotti fitoterapici e omeopatici
- In caso di varroa utilizzo di acido formico, acido lattico e acido ossalico o di timolo, mentolo ed eucalipto
- Utilizzo di altri prodotti ammessi in produzione biologica
- Utilizzo di medicinali chimici solo in condizioni gravi, con isolamento delle colonie trattate

**Pratiche non ammesse:**

- Utilizzo di prodotti di sintesi per trattamenti preventivi o di malattie in corso
- Utilizzo di medicinali chimici in condizioni non gravi
- Utilizzo di acidi inorganici
- Utilizzo di trattamenti termici per la disinfezione delle arnie

**Produzione**

**Pratiche ammesse:**

- Utilizzo esclusivo di materiale vegetale per l'affumicatore
- Disopercolatura manuale o meccanica
- Controllo delle temperature durante il processo di estrazione, che non devono superare i 35° C
- Estrazione tramite utilizzo di centrifugatori meccanici o manuali
- Contenuto di acqua nel prodotto finito non superiore al 18%
- Allontanamento delle api per prelevare i melari con tecniche che non alterino la qualità del prodotto (e.g. ampi-scampo o soffiatore)
- Impiego di operazioni tecnologiche che non alterino le caratteristiche del prodotto
- Raccolta da melari privi di covato
- Raccolta a maturazione del miele



- Filtrazione del miele con filtri a rete o a sacco
- Maturazione del miele per almeno 15 giorni in contenitori di acciaio inox e successiva schiumazione
- Il confezionamento deve avvenire quando il miele è allo stato liquido

Pratiche non ammesse:

- Utilizzo di repellenti chimici durante la smielatura
- Spuntatura delle ali delle api regine
- Distruzione delle api nei favi per la raccolta del miele
- Smielatura di telai che abbiano contenuto covata

### **Conservazione**

Pratiche ammesse:

- Confezionamento in contenitori di vetro
- Conservazione in luoghi freschi e asciutti
- Conservazione lontano da fonti di calore
- Conservazione lontano da fonti luminose
- Controllo della qualità del prodotto attraverso ricerca del fattore HMF

Pratiche non ammesse:

- Pastorizzazione e sterilizzazione del miele
- Aggiunta di sostanze conservanti

## **5.3 AVICOLTURA**

### **Scelta degli animali**

Pratiche ammesse:

- Gli animali introdotti nell'allevamento devono essere biologici (pollastrelle con massimo 18 settimane di età o provenienti da produzione certificata)
- Preferenza per razze autoctone che possono adattarsi meglio alle condizioni del luogo

### **Alimentazione**

Pratiche ammesse:

- Integrazione con mangimi specifici certificati biologici o di origine naturale

Pratiche non ammesse:

- Utilizzo di mangimi contenenti OGM e/o antibiotici

### **Utilizzo di farmaci e antibiotici**

Pratiche ammesse:

- Utilizzo di preparati fitoterapici o omeopatici
- Utilizzo di medicinali allopatrici e antibiotici in assenza di altre alternative
- Isolamento degli animali trattati con medicinali allopatrici o antibiotici e differenziazione della produzione

Pratiche non ammesse:

- Utilizzo di medicinali allopatrici se non strettamente necessari
- Utilizzo di medicinali o antibiotici per trattamenti preventivi
- Utilizzo di più di tre cicli di trattamenti con medicinali allopatrici o antibiotici in 12 mesi
- Utilizzo di trattamenti per stimolare la crescita o la produzione
- Utilizzo di ormoni o altre sostanze analoghe

### **Tipo di allevamento**

Pratiche ammesse:

- Utilizzo di ricoveri di ampie dimensioni contenente un numero limitato di animali
- Allevamento a terra

Pratiche non ammesse:

- Utilizzo di gabbie

### **Produzione**

Pratiche ammesse:

- Nel caso di somministrazione di medicinali allopatrici o antibiotici la sospensione di utilizzo della produzione deve essere di durata doppia di quella stabilita per legge, e di almeno 48 ore se non stabilita dalla legge

## **6. PRODOTTI TRASFORMATI**

Tutti i prodotti trasformati venduti da produttori aderenti alla rete Salento km0 devono essere realizzati con materie prime di propria produzione o di altri produttori che rispettino i principi sanciti da tale disciplinare.

E' fortemente consigliato e promosso l'approvvigionamento di materie prime assenti in aziende da altri produttori del circuito e la trasformazione dei prodotti in impianti di lavorazione, pulitura o trasformazione interni al circuito.

## **7. GESTIONE DELLE RISORSE IDRICHE**

Pratiche ammesse:

- Preferenza per produzione in aridocoltura
- Scelta di specie e varietà idonee alle condizioni climatiche del suolo
- Scelta di razze da allevamento idonee alle condizioni climatiche del luogo
- Preferenza per sistemi di irrigazione goccia a goccia
- Riutilizzo e riciclo di impianti di irrigazione in plastica ove possibile
- Implementazione di sistemi di riciclo e riutilizzo delle acque ove possibile
- Preferenza per sistemi di irrigazione ad alta efficienza ed efficacia
- Utilizzo di colture di copertura
- Impianto e/o mantenimento di siepi ed alberature lungo i margini degli appezzamenti ed i corsi d'acqua
- Razionalizzazione degli interventi che richiedono l'apporto di acqua

Pratiche non ammesse:

- Irrigazione per allagamento non auspicabile
- Utilizzo di irrigatori a pressione
- Esecuzione di arature frequenti

## **8. MANTENIMENTO E MIGLIORAMENTO DELLA BIODIVERSITÀ, DELLE RISORSE AMBIENTALI E DEL PAESAGGIO**

Lo sfruttamento intensivo di agricoltura e allevamento ha portato negli anni alla rimozione della flora non funzionale alla produzione, ma che costituiva habitat fondamentale di specie animali e vegetali, fonte di servizi ecosistemici ed elemento costitutivo del paesaggio rurale. Il mantenimento o il ripristino di tale flora è fondamentale per aumentare il valore paesaggistico rurale ma anche per favorire l'equilibrio dell'ecosistema delle colture da reddito con le specie naturali e vegetali.

In risposta a queste dinamiche, i produttori aderenti, qualunque sia la loro attività produttiva, si impegnano nei limiti delle loro possibilità, al mantenimento e miglioramento della biodiversità, delle risorse ambientali e del paesaggio agricolo locale, attraverso le seguenti azioni:

1. Recupero e piantumazione all'interno dell'azienda in aree limitrofe alle colture di varietà arboree, arbustive ed erbacee autoctone o tradizionali
2. Piantumazione di specie spontanee
3. Mantenimento di aree di valore ambientale (e.g. aree umide; stagni, sorgenti)
4. Mantenimento della copertura dei terreni non utilizzati per la produzione
5. Conservazione e arricchimento della fertilità del terreno
6. Conservazione e potenziamento dei cicli naturali e non mero sfruttamento
7. Rispetto degli equilibri biologici ambientali
8. Costruzione o ripristino di elementi di architettura rurale (e.g. muretti a secco)

9. Ripristino, creazione o mantenimento di infrastrutture rurali (e.g. tratturi)
10. Riduzione dell'inquinamento
11. Introduzione di aree di compensazione ecologica
12. Preferenza per varietà e specie colturali autoctone
13. Impianto e/o mantenimento di siepi ed alberature lungo i margini degli appezzamenti ed i corsi d'acqua

## **GIORNATA DELLA PIANTUMAZIONE**

Tutti i produttori parte della rete si impegnano a partecipare in modo concreto al mantenimento della biodiversità ambientale attraverso l'impegno di partecipare alle "giornata della piantumazione", che si svolgerà annualmente.

Ogni produttore si impegna alla piantumazione di una specie erbacea o arborea locale durante questa giornata, su suolo aziendale o altro suolo.

L'evento sarà organizzato e promosso dall'associazione Salento km0 come singole piantumazioni contemporanee nelle aziende aderenti alla rete o come evento unico con piantumazioni in un luogo prescelto dall'associazione.

## **9. PROMOZIONE DI UN'ECONOMIA CIRCOLARE ALLARGATA**

Sono fortemente incoraggiati tutti gli scambi e i rapporti tra produttori aderenti al circuito in un'ottica di reciprocità e di economia circolare allargata, sia per quanto riguarda l'approvvigionamento di materie prime che di conoscenze ed esperienze. Viene quindi incoraggiato il commercio reciproco di prodotti e servizi.

Sono fortemente incoraggiati gli scambi economici, dove le potenzialità dei singoli vengono messe in rete e rafforzate.

## **10. NOTE FINALI**

Il presente disciplinare resta passibile di modifiche ed aggiornamenti per essere sempre al passo con l'evoluzione delle tecniche e tecnologie e della rete di produttori aderenti stessa.

L'associazione si riserva di esercitare qualsiasi attività di controllo necessaria ad assicurare la qualità dei prodotti venduti dai produttori della rete.