

REGOLAMENTO E DISCIPLINARE

METODO NOBILE

meglio ME.NO.

Edizione 01 ottobre 2018

Le ragioni di un metodo

In agricoltura, la miscela, la **commodity** sono un valore, rappresentano il carattere distintivo e fondante delle leggi, della prassi, delle politiche di sviluppo. Se si fa eccezione per il mondo del vino e per qualche nicchia molto marginale, tutta la materia prima viene miscelata ancor prima di essere trasportata all'industria di trasformazione.

Se la cultura dominante e gli stessi produttori privilegiano la miscela e pretendono il prezzo unico per tutti, allora potremmo anche assumere come assioma che non c'è qualità e che, se mai ci fosse, tutto avviene per caso. Il mercato invece richiede variabilità, il consumatore vuole scegliere, la stessa distribuzione ha bisogno di allargare la gamma dell'offerta.

Ma la filiera produttiva non vuole rinunciare ai privilegi della miscela, perché il produttore pretende che il prezzo della sua materia prima sia garantito e uguale a quello del vicino e l'industria di trasformazione preferisce privilegiare i vantaggi logistici ed economici della disponibilità di una qualità unica ed omogenea.

Ecco allora che il settore, negli anni, ha ideato e promosso quali fattori di diversità, le razze animali o le varietà vegetali. Che i diversi genotipi siano l'espressione dell'adattamento all'ambiente è cosa ormai nota ed accettata, ma che si voglia accreditare un particolare genotipo come espressione di una evidente superiorità, dovrebbe far riflettere sulla deriva di questo settore. Nel mondo del vino la varietà dei vitigni autoctoni è ampia, ma nessuno si permette di asserire che la qualità di un vitigno è superiore a quella di un altro.

Quindi, se tutta la materia prima è uguale, se le razze e le varietà sono solo l'espressione di povertà culturale, allora non solo non vi sono motivi seri per affermare che i prodotti abbiano un legame con il territorio, ma la stessa agricoltura finisce per perdere la sua centralità.

Invece la materia prima non è tutta uguale, anzi le differenze possono essere e sono enormi, All'interno della razza o della varietà o fra razze e varietà. Cosa intendiamo per differenze, quali parametri prendiamo in considerazione? Qualsiasi cibo oggi ha una duplice accezione: salutistica ed edonistica. Nel primo caso si tiene conto degli antiossidanti e dei **proossidanti**, nel secondo caso, delle componenti volatili e odorose e dei **polifenoli**, quest'ultimi dotati anche di **proprietà antiossidanti**. Non andrebbe poi dimenticato il valore dell'equilibrio che dovrebbe esistere fra tutte queste centinaia di molecole, perché la selezione spinta a favore di solo una o due di esse può creare danni difficili da quantificare.

Cosa determina la quantità di queste molecole? Gli studi lo hanno dimostrato che i principali se non gli unici fattori responsabili della diversità siano la tecnica di produzione, nel caso dei vegetali, e l'alimentazione, nel caso degli animali. In natura tutti siamo soggetti alle stesse regole.

Nel nostro caso possiamo assumere come regola che esiste una relazione inversa fra qualità e quantità. In pratica, se vogliamo aumentare la qualità del nostro prodotto dobbiamo definire una regola per abbassarne la quantità per ettaro o per pianta o per animale.

Ecco perché è importante definire un disciplinare di produzione che permetta di ottenere il livello qualitativo desiderato.

Ora abbiamo tutte le informazioni per poter implementare questo tipo di modello: **Metodo Nobile, meglio ME.NO.**

DISCIPLINARE

Metodo Nobile, meglio ME.NO.

Se il modello è unico per tutti i prodotti, anche il disciplinare che detta le regole sarà lo stesso per tutti. O almeno il suo approccio concettuale. Perché trattandosi di produzioni diverse, animali e vegetali, i disciplinari dei prodotti che entreranno a far parte del paniere "**Metodo Nobile**" avranno una parte in comune ed una specifica. Ci sono dei punti non negoziabili e che vanno rispettati da tutti. Per prima cosa, il **diserbo** chimico del suolo, che sarà proibito in qualsiasi situazione e cultura. Poi sono vietati gli **OGM**, non solo e non tanto perché ci sono risultati della ricerca che ne confermano gli effetti negativi, ma anche perché siamo convinti che una selezione spinta verso un'unica molecola non possa non provocare danni all'organismo e al relativo prodotto. Infine, il disciplinare, le regole, deve essere semplice ed efficace. Al produttore e al consumatore interessa un determinato livello qualitativo e la sua certificabilità. Il disciplinare quindi deve riportare i pochi fattori che influenzano la qualità e i parametri che ne determinano il livello qualitativo. Ciascuno poi di questi fattori deve essere facilmente tracciabile.

LE REGOLE GENERALI

1. È vietato l'uso del diserbo chimico
2. È vietato l'uso di OGM
3. È vietato l'uso di insilati e fasciati nell'alimentazione degli animali
4. La tecnica di produzione deve essere effettuata in maniera da mantenere bassi i livelli produttivi di animali e piante.
5. Per ottenere il livello qualitativo desiderato la tecnica da utilizzare sarà la seguente: a) **per gli animali**: la razione deve essere a base di fieno e l'integrazione non potrà superare le seguenti quantità espresse in Kg/anno/capo: vacche, 1800; bufale 1300; pecore e capre, 400; il numero di erbe presenti sarà almeno di 5 e il fieno deve ottenere un punteggio di almeno 70/100 (La valutazione del fieno viene fatta dall'Anfosco). Se gli animali sono al pascolo, i mangimi o i concentrati non potranno superare le seguenti quantità: vacche 3Kg; bufale 1; pecore e capre, 200g;

b) **Per i vegetali**, il livello produttivo deve essere mantenuto basso attraverso tecniche di coltivazione mirate o altre soluzioni previste dal disciplinare o proposte dai singoli produttori. In quest'ultimo caso il proponente deve indicare nei dettagli il limite produttivo e le tecniche che si intendono utilizzare. Il **Comitato Tecnico Scientifico**, dopo un'attenta verifica delle rese medie normalmente ottenute in ambienti similari, delle tecniche proposte e della fattibilità dei controlli, può concedere l'autorizzazione all'uso del marchio.

I Comparti produttivi regolati

PRODOTTI ANIMALI

La qualità nutrizionale ed aromatica del latte e della carne dipende dalla razione alimentare degli animali. Se diamo per scontato che, trattandosi di ruminanti che per natura sono erbivori e che ogni erba apporta uno specifico corredo di molecole, la migliore qualità si otterrebbe distribuendo agli animali una razione contenente solo foraggi ma con il maggior numero di erbe diverse. Ma i sistemi di allevamento sono almeno due: pascolo e stalla. Per questo i disciplinari di latte e carne prevedono un marchio "pascolo" ed un marchio "stalla".

LATTE

Etichetta "stalla"

La razione alimentare deve essere così formulata:

- Sono vietati gli insilati e i fasciati
- Sono vietati gli alimenti OGM

- È fatto assoluto divieto di usare erbicidi nei prati e negli erbai
- La razione deve essere a base di fieno e l'integrazione non potrà superare le seguenti quantità espresse in Kg/anno/capo: vacche, 1800; bufale 1300; pecore e capre, 400.
- Sono vietati gli integratori minerali e vitaminici, salvo indicazioni da parte del veterinario per il mantenimento del benessere animale
- Il fieno deve raggiungere un punteggio di almeno 70 punti su 100.

Etichetta "pascolo"

In questo caso gli animali devono prendere la propria razione alimentare dal pascolo e l'integrazione con concentrati non potrà superare le seguenti quantità giornaliere: vacche 3Kg; bufale 1 Kg; pecore e capre, 0,2.

CARNE

Etichetta "stalla"

La razione alimentare deve essere così formulata:

- Sono vietati gli insilati e i fasciati
- Sono vietati gli OGM
- Il rapporto foraggio/concentrato deve essere almeno 70/30 a favore del foraggio.
- La qualità del fieno deve raggiungere almeno un punteggio di 70/100.
- Sono vietati gli integratori vitaminici e minerali di sintesi
- È vietato l'uso di diserbanti.

Etichetta "pascolo"

Gli animali devono vivere al pascolo e possono ricevere una integrazione con concentrati non superiore, per i bovini a 3 Kg per capo/giorno, per le bufale a 2 Kg, per le pecore e capre 0,2 Kg.

APICOLTURA

La produzione di miele e suoi derivati deve avvenire in allevamenti che non usino antibiotici, conservanti, medicinali in genere che non siano anche ammessi in agricoltura biologica.

PRODOTTI VEGETALI

FIENO

Le fasi importanti della produzione del fieno sono due: la produzione e la conservazione.

Nel caso di erbai, la semina deve essere effettuata sul sodo e sono vietati i diserbanti. Il miscuglio deve contenere almeno 6 specie foraggere in proporzioni in cui ciascuna non sia al di sotto del 10%. Lo sfalcio deve avvenire all'inizio della fioritura delle leguminose e la raccolta quando l'erba è verde. La concimazione deve essere effettuata con letame maturo. In caso di indisponibilità, sono ammessi i concimi minerali nelle seguenti quantità massime: azoto 50kg/ha, fosforo 50 e potassio 50.

Per i prati, le concimazioni devono seguire le stesse regole per gli erbai.

Dopo la raccolta, le balle di fieno devono essere trasportate nel giro di un giorno nel fienile. Quest'ultimo deve essere chiuso da tutti i lati e ben aerato all'interno. Il fieno non deve sostare per terra ma sopra un basamento di legno di almeno 20 cm.

CEREALI

La tecnica di produzione deve rispettare le seguenti regole:

Tecnica di produzione:

- L'uso del diserbo chimico è vietato
- La concimazione deve essere effettuata utilizzando fertilizzanti organici regolarmente registrati al registro dei fertilizzanti del Mipaaf. Nel caso di utilizzo del letame aziendale è possibile utilizzarlo solo se maturo. E', inoltre, consentito l'utilizzo di compost da scarti aziendali.
- La micorizzazione delle sementi è fortemente consigliata.

Produzione per ettaro.

La variabilità del territorio e dei suoli è tale da rendere difficile l'indicazione di un livello produttivo simile per tutti. Pertanto, la resa per ettaro varierà da zona a zona e non potrà essere superiore alle medie storiche dei produttori in biologico di quell'area. Qualora non sia possibile reperire in zona dati certi di rese sul biologico, la produzione per ettaro non potrà superare, per il grano e orzo 35q, per il farro 25 q.

OLIVO

La tecnica di produzione deve rispettare le seguenti regole:

- è vietata l'irrigazione
- è vietato l'uso di diserbo chimico del terreno e degli antiparassitari e anticrittogamici di sintesi
- le concimazioni devono essere a base di letame maturo o compost.

UVA DA VINO

La tecnica di produzione deve rispettare le seguenti regole:

- è vietata l'irrigazione (se non di soccorso)
- le concimazioni devono essere a base di letame maturo o di compost da scarti aziendali
- è vietato l'uso di diserbo chimico del terreno e degli antiparassitari e anticrittogamici di sintesi
- I livelli di produzione per ettaro devono essere al di sotto della metà della resa media che si ottiene nella stessa area e per lo stesso vitigno.

FRUTTA E ORTAGGI

La tecnica di produzione deve rispettare le seguenti regole:

- è vietato l'uso di diserbo chimico e degli antiparassitari e anticrittogamici di sintesi
- Le concimazioni devono essere effettuate con letame maturo o compost.
- La produzione massima consentita deve essere al di sotto della metà della resa media della stessa coltura, ottenuta con sistemi intensivi, in quell'areale.

Opzioni per il futuro

I limiti imposti in questo disciplinare rispecchiano quanto al momento è noto e dimostrato. Restano da definire alcuni punti che riguardano essenzialmente l'uso dell'acqua e dei concimi di sintesi.

Il problema non riguarda tanto la loro utilizzazione, bensì il livello produttivo. In linea di principio, che senso avrebbe stimolare la terra e la pianta a produrre di più se poi si deve contenere entro certi limiti la produzione? E d'altronde, visti i cambiamenti climatici, come non pensare ad una irrigazione di soccorso per alcune tipologie di impianto o prodotto oppure ad un intervento con minime quantità di concimi?

Al momento si preferisce attivare il metodo rimanendo fermi al disciplinare, così come sopra riportato. In corso d'opera però il **Comitato Tecnico Scientifico** potrà verificare, anche attraverso esperienze di campo, la possibilità o l'opportunità o persino l'inutilità di far ricorso a minime quantità di acqua e di concime.

E comunque qualsiasi produttore e per qualsiasi tipo di coltura potrà fare richiesta dell'uso del marchio "**Metodo Nobile**" purché dimostri di rispettare le seguenti condizioni:

1. Assenza di diserbo chimico
2. La produzione deve essere al massimo la metà della resa media per quella coltura in quell'areale.

Il **Comitato Tecnico Scientifico** certificherà le dichiarazioni e il **CdA** potrà così concedere il marchio.