

	Dichiarazione Produttore latte per la Denominazione Ricotta di Bufala Campana” DOP	MOD_PRO_RBC
		Rev00 del 05.02.2014

Il sottoscritto Sig. _____ Legale Rappresentante dell'Azienda
 _____ Cod. _____ ASL _____ (eventuale)
 _____ con sede legale in via _____ Comune
 _____ Cap _____ Provincia _____ e sede produttiva in via
 _____ Comune _____ Cap _____
 Provincia _____ n° di tel. _____ n° fax _____
 P.IVA/C.F. _____ e-mail _____
 Rappresentante Sig. _____ nato a _____ il _____ e residente
 a _____ in via _____ Comune _____ Cap _____ Provincia _____

Ai fini della registrazione in elenco produttori latte di Bufala della denominazione Ricotta di Bufala Campana DOP, dopo aver preso visione dei requisiti previsti per l'alimentazione delle bufale più sotto riportati,

Requisiti di alimentazione delle Bufale

Alimentazione delle Bufale

Il razionamento delle bufale in lattazione si basa per più della metà sulla somministrazione di foraggi provenienti dal comprensorio DOP. I foraggi possono essere integrati convenientemente con mangimi in grado di bilanciare l'apporto dei diversi nutrienti della dieta. Gli alimenti da somministrare alle bufale il cui latte e relativo siero è destinato anche alla produzione di "Ricotta di Bufala Campana" DOP dovranno essere idonei e qualitativamente sicuri al fine di non compromettere la salute degli animali e di non trasferire sostanze, odori e sapori sgradevoli al latte.

Sono ammessi gli insilati di mais e dei foraggi non riportati nella lista degli alimenti vietati. La massa insilata, chiusa ermeticamente va coperta con idoneo telo evitando teli di colore nero all'esterno e coperture trasparenti. La somministrazione di foraggi insilati deve avvenire non prima di 40 gg. Dalla chiusura del silo. Il pH della massa insilata deve essere intorno a 4.3 od inferiore per le graminacee ed intorno a 4.5 per le leguminose.

Alimenti ammessi

Possono essere somministrati foraggi freschi, affienati, essiccati, disidratati ed insilati purchè non espressamente riportati al paragrafo "Alimenti vietati". Stesso dicasi per quanto concerne i mangimi aziendali o di produzione industriale e per i prodotti complementari dei foraggi e dei sottoprodotti industriali.

Alimenti vietati

Nell'alimentazione delle bufale da latte è vietato l'utilizzo di:

- foraggi riscaldati per fermentazione
- è vietato l'impiego delle sotto elencate essenze di origine vegetale:
- colza, ravizzone, senape, fieno greco, foglie di pianta da frutto e non, aglio selvatico, coriandolo;
- finocchi, cavolfiore, cavoli, rape ed altre crocifere
- vinacci, raspi e vinaccioli
- foglie e colletti di barbabietole, borlande
- buccette e semi di pomodoro, residui della lavorazione dell'industria conserviera
- sansa di olive
- pastazzo di agrumi (fresco ed insilato)
- semi di veccia (comprese svecciature), si fieno greco, di colza, di ravizzone
- sottoprodotti della lavorazione del riso: lolla, pula, puletta, farinaccio, gemma e grana verde
- farine di estrazione, pannelli ed expeller di: arachidi, colza, ravizzone, semi di pomodoro, babassu, neuk, cocco, tabacco, sesamo, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci
- olii di semi di oleaginose



**Dichiarazione Produttore latte per la Denominazione
Ricotta di Bufala Campana” DOP**

MOD_PRO_RBC

Rev00 del
05.02.2014

DICHIARA

- Di rispettare i requisiti dell'alimentazione previsti per la denominazione Ricotta di Bufala Campana DOP per l'allevamento ubicato nel Comune di _____ Cap _____ alla via _____ n. _____ ASL competente _____ cod. ASL _____
- Che il n° di capi aziendali corrisponde a n° _____
- Che il n° medio di capi in lattazione mensile corrisponde a n° _____

Località

Data

Timbro dell'azienda

**Firma del legale
rappresentante**
