

REGIONE PIEMONTE

PROTOCOLLO TECNICO-OPERATIVO

MONITORAGGIO QUALITA' LATTE

(Rev. Settembre 2018)

CAPITOLI:

- A. CAMPIONAMENTO DEL LATTE ALLA STALLA
- B. TRASPORTO
- C. ANALISI
- D. VALUTAZIONE DEI RISULTATI
- E. REQUISITI DELLE AZIENDE
- F. VENDITE DIRETTE
- G. COMMISSIONE TECNICA

ALLEGATI:

- 1) Prospetto violazioni e provvedimenti
- 2) Verifica sterilità flaconi
- 3) Verifica frigoriferi trasporto

A) CAMPIONAMENTO DEL LATTE ALLA STALLA

1. Per “campionamento del latte alla stalla” (di seguito denominato “prelievo”), s’intende l’operazione relativa alla raccolta di un campione di latte omogeneo presso l’azienda di produzione primaria, rappresentativo della stalla a cui si riferisce, anche nel caso della raccolta di latte caldo in bidoni, conservato e stoccato nelle modalità previste dalle norme cogenti o, quando presenti, volontarie, ed effettuato in un’unica aliquota.

Il prelievo può essere effettuato:

- Tramite lattoprelevatori semiautomatici a campione singolo o doppio;
- Tramite lattoprelevatori automatici multicampione;
- Tramite prelievo manuale.

I contenitori per il latte crudo campionato presso le aziende di produzione primaria devono essere integri, sterili, dotati di tappo a chiusura ermetica o di tappo in lattice in caso di utilizzo di prelevatori automatici multicampione.

La sterilità dei contenitori deve essere assicurata dal fornitore degli stessi tramite la documentazione necessaria, o verificata in autocontrollo dall’azienda raccogliitrice.

Qualora il latte di un allevamento sia conservato in due o più tank refrigeranti, si applica la seguente procedura:

- in caso di campionamento con lattoprelevatore, l’unico campione viene costituito dal latte prelevato da tutti i frigoriferi e recipienti aziendali, con corretta impostazione dello strumento in base al volume totale di conferimento;
 - in caso di campionamento manuale, vengono raccolti tanti campioni quanti sono i frigoriferi e recipienti aziendali, tutti da inviare all’esame presso uno dei laboratori individuati. Al laboratorio deve essere comunicato, per ciascun campione conferito, il volume di latte di ciascun recipiente aziendale: ciò consentirà allo stesso di effettuare la corretta ponderazione fra i risultati analitici di ogni campione ed esprimere di conseguenza un unico risultato per l’allevamento, che verrà refertato e comparirà sul portale Latte Qualità. I dati singoli sono disponibili presso il laboratorio e possono essere richiesti dall’allevatore.
2. Il latte deve essere prelevato da personale appositamente istruito e munito di apposito attestato a seguito di corso effettuato da IZS PLV e Servizio Ispettivo (S.I.). Il prelievo deve essere effettuato mediante l’impiego di lattoprelevatori o mediante prelievo manuale e conservato in idonei frigoriferi o vani refrigerati alle seguenti temperature:
 - fra 0 - 6°C, in caso di utilizzo del batteriostatico (azidiol o altro preventivamente autorizzato dalla Commissione Tecnica).
 - fra 0 - 4°C, per campioni non addizionati di batteriostatico.

Tali temperature vanno rigorosamente osservate dall'inizio alla fine del giro di raccolta dei campioni, durante il periodo di attesa ritiro presso l'azienda raccoglitrice e durante la fase di trasporto al laboratorio di analisi. La fase di trasporto al laboratorio di analisi deve essere monitorata con l'utilizzo di datalogger. Le registrazioni della temperatura avvengono mediante utilizzo di sonda a immersione (in un volume pari a quello dei campioni trasportati) e sono da ritenersi conformi qualora il superamento delle soglie termiche non perduri oltre 20 minuti.

Ogni lotto di campioni deve essere accompagnato da un "campione test" di latte o altro liquido idoneo, da utilizzare per le verifiche termiche del caso, sia da parte del S. I., sia in ambito di autocontrollo. Il latte contenuto nel "campione test" non è utilizzabile per altri tipi di analisi e/o controlli.

La temperatura di conservazione dei campioni di latte deve essere costantemente registrata attraverso l'uso obbligatorio di idonei termografi o datalogger per le ditte raccoglitrici/utilizzatrici che presentano una media geometrica mensile del parametro carica batterica superiore ad un valore di riferimento regionale stabilito annualmente.

In alternativa, i campioni devono essere obbligatoriamente addizionati di batteriostatico all'atto del prelievo.

L'obbligo decorre dall'inizio del secondo mese successivo alla data di comunicazione, da parte del Servizio Ispettivo, dell'accertato superamento del valore di riferimento. L'obbligo permane fino alla conclusione della campagna e, comunque, per almeno sei mesi. L'utilizzo dello strumento di registrazione della temperatura (o del batteriostatico) potrà successivamente proseguire su base volontaria fino all'eventuale nuovo accertato superamento del limite soglia. In tale caso, l'obbligo di utilizzo del termografo (o del batteriostatico) decorre trascorsi 5 giorni lavorativi dalla data di comunicazione del S.I. L'utilizzo del batteriostatico è consentito a tutti gli acquirenti, anche occasionalmente e non in modo continuativo, previo accordo con i laboratori di analisi.

L'uso del termografo o del datalogger è infine obbligatorio per i vettori terzi che effettuano il trasporto dei campioni ai laboratori.

3. Il prelievo è effettuato a cura dell'Azienda raccoglitrice, salvo accordi diversi fra le parti. Il prelievo deve essere effettuato mediante lattoprelevatori, salvo diverso accordo fra le parti. I lattoprelevatori idonei sono quelli che rispondono ai requisiti di cui alla norma ISO 707, comunque in grado di assicurare condizioni di prelievo omogeneo e con i quali la quantità di latte di trascinamento sia tale da non creare problemi in sede di campionatura. I lattoprelevatori devono essere usati secondo le prescrizioni delle ditte costruttrici.

I lattoprelevatori devono essere sottoposti, sotto la responsabilità dell'Azienda raccoglitrice, a controlli periodici, almeno semestrali, atti a confermarne l'idoneità. Analoghe verifiche devono essere disposte anche per i frigoriferi utilizzati per il trasporto dei campioni di latte. Potranno essere disposti controlli e verifiche da parte del S. I.

Deve sempre essere assicurata la perfetta detersione delle attrezzature di prelievo.

4. Il campione di latte di ogni singola stalla, destinato alle analisi, deve essere raccolto con le modalità di cui al precedente punto 1; il contenitore deve essere stappato al momento del prelievo e immediatamente richiuso dopo il prelievo (salvo che per i prelevatori ad ago che adottano contenitori muniti di tappo in lattice). Il campione deve essere conservato a temperatura idonea in apposito frigorifero secondo le prescrizioni riportate al punto 2. Il contenitore deve essere sempre e univocamente identificabile tramite etichetta, pennarello indelebile o posizionamento in rack di raccolta associato a supporto di registrazione informatico, o da un insieme di tutti i sistemi elencati; tali identificazioni possono essere fatte prima, durante o dopo la raccolta del campione stesso. Le identificazioni possono essere effettuate sia dai raccoglitori, sia dal personale delle aziende raccoglitrici al momento dell'ingresso del latte nello stabilimento di raccolta, in base alle attività ed ai compiti previsti dalle procedure aziendali.
5. Per il latte raccolto in cisterna, una volta terminato il giro di raccolta, può essere effettuato in banchina anche il prelievo di massa, preferibilmente facendo uso di un lattoprelevatore, ai fini di verificare la corrispondenza dei valori analitici del latte contenuto nella cisterna con i valori ottenuti dalla media ponderata dei valori dei singoli campioni di latte, relativi alle aziende di produzione primaria presso le quali si è effettuata la raccolta, come illustrato dettagliatamente nel successivo punto D4.

Il S. I. può effettuare controlli in banchina con lattoprelevatore.

Devono essere effettuati almeno 2 prelievi mensili casuali non sequenziali per ogni produttore, ognuno rappresentativo di un ciclo continuo di mungitura, in numero pari se si tratta di latte refrigerato (di 3 nel caso di terza mungitura giornaliera). In caso di latte caldo, il prelievo sarà rappresentativo una volta del latte della sera e una volta del latte del mattino. L'espressione "almeno 2 prelievi" significa nello specifico che, in riferimento al periodo temporale considerato, un solo prelievo è da intendersi non sufficiente, fatte salve specifiche deroghe in caso di oggettive ed occasionali condizioni di difficoltà (esempio: mungitura robotizzata, esigue quantità produttive giornaliere combinate a disagiate ubicazioni della stalla, che rendono antieconomico il ritiro quotidiano), che dovranno essere in ogni caso motivate, documentate e segnalate al S.I. Nel caso non vi siano analisi valide per un intero mese, o qualora non sia stato possibile effettuare il numero di campioni previsti nel mese, è ammessa su richiesta dell'acquirente l'effettuazione di un ulteriore campionamento, identificato come "campione di recupero (R)", entro i primi 5 giorni lavorativi del mese successivo. Gli esiti devono essere attribuiti nel computo del mese di riferimento.

6. Nel caso di consegna in bidoni, anche fuori dell'azienda agricola, il prelievo può avvenire in banchina. Tale prelievo, ai fini della determinazione della carica batterica, è consentito esclusivamente se effettuato entro 2 ore dal termine della mungitura.
7. La responsabilità sul prelievo e sul trasporto dei campioni dall'azienda di produzione primaria allo stabilimento di raccolta è dell'Azienda raccoglitrice. La responsabilità del corretto trasporto dei campioni dall'azienda raccoglitrice al laboratorio di analisi è del vettore incaricato di tale trasporto. Quando l'Azienda raccoglitrice decide di effettuare i prelievi da mandare all'analisi, deve procedere per tutte le partite facenti parte dello stesso giro, salvo casi eccezionali e documentati. Solo in tal modo potranno avvenire, per iniziativa autonoma del S. I., quei prelievi di massa per i controlli di cui al punto D4, che esso ha facoltà di eseguire senza preavviso, nell'ambito delle funzioni affidategli.

Il contenitore del campione deve essere riempito in giusta ed esatta misura, con registrazione di volta in volta del lattoprelevatore sul volume di prodotto su cui si opera il prelievo.

Il riempimento non corretto del contenitore del campione, o compromissioni del campione nel prelievo e nel trasporto impediscono il conseguimento di analisi complete e valide.

In ogni caso, il campione prelevato deve giungere al laboratorio senza alcuna manomissione intermedia.

8. I contenitori devono essere sterili, idonei per dimensione e capacità alle comuni esigenze dei laboratori e tali quindi da escludere la necessità di travasi. I campioni inoltrati al laboratorio di analisi devono recare un'etichetta adesiva unificata per l'identificazione con codice a barre, fatte salve situazioni eccezionali e motivate.

B) TRASPORTO

1. Subito dopo essere stato prelevato, ciascun campione deve essere immediatamente posto in un frigorifero collegato alla batteria dell'automezzo o, per il solo caso di emergenza, dentro una borsa termica. In questa i contenitori devono essere per metà immersi in una miscela di acqua e di ghiaccio.
2. I contenitori non devono essere posti a contatto diretto con le piastre refrigeranti, né con accumulatori di freddo di qualunque tipo.

Tra prelievo e consegna al Laboratorio, i campioni devono permanere continuativamente alle condizioni di temperatura previste al punto A2 (incertezza di misura tollerata: +/- 1°C).

3. La consegna dei campioni da analizzare al Laboratorio dovrà avvenire:
 - entro 24 ore dal prelievo, per campioni non addizionati di batteriostatico (punto A2). Qualora il laboratorio non effettui l'analisi entro 24 (+6) ore dal prelievo, provvede ad aggiungere il batteriostatico. In tal caso l'analisi deve essere effettuata entro 36 (+6) ore dal prelievo.
 - entro 48 ore dal prelievo, per campioni addizionati di batteriostatico all'atto del prelievo stesso. In tal caso l'analisi deve essere effettuata entro 72 (+6) ore dal prelievo.

I termini decorrono dalla fine del giro di raccolta dei campioni.

4. Per ogni giro di raccolta deve essere obbligatoriamente compilato un apposito modulo di accompagnamento dei campioni prelevati che riporti:
 - il modo di conservazione del latte (refrigerato o a temperatura ambiente)
 - la ragione sociale della ditta acquirente
 - la data del prelievo
 - l'identificazione del giro di raccolta
 - l'identificazione univoca del produttore

Non può essere richiesta l'analisi di carica batterica in caso di campione di latte rappresentativo di più di due giorni di mungitura, se non motivato come descritto al punto A6.

Per i campioni respinti, il laboratorio compila apposito modulo con le relative motivazioni, che viene consegnato al trasportatore o all'azienda. Copia della documentazione deve essere conservata presso il laboratorio. Il laboratorio provvede alla trasmissione delle anomalie all'IZS PLV ed al S.I., secondo procedure concordate.

2. I campioni accettati vengono posti in frigorifero alla temperatura prevista al punto A2, sino al momento dell'esecuzione delle analisi.

D) VALUTAZIONE DEI RISULTATI

1. Si assumono come validi i campioni in cui sono presenti i valori analitici di tutti i parametri oggetto del monitoraggio.
2. Sono ritenute valide le analisi i cui valori rilevino nel latte di un fornitore una differenza, rispetto al valore dell'ultima analisi valida, inferiore a:
 - 0,5 unità percentuali per il grasso;
 - 0,3 unità percentuali per le proteine;

Il superamento di uno o di entrambi i valori sopra citati invalida il prelievo e pertanto i risultati ottenuti non devono rientrare nei conteggi. Tale situazione determina la necessità di effettuare un campione di verifica denominato convenzionalmente "CONTROCAMPIONE" (in sigla CC). I risultati analitici del controcampione devono essere evidenziati come tali (determina della CT del 21/03/2012 prot.7522/DB1104).

I campioni non validi lo sono per tutti i parametri.

Tali limiti di accettabilità non vengono considerati per le aziende con produzione inferiore a 150.000 Kg per periodo di commercializzazione. A tal fine, se richiesto, ogni acquirente deve segnalare al laboratorio ed al S.I. i nominativi dei produttori con quantitativi inferiori al suddetto limite. Per tali aziende sono considerati anomali, cioè non validi, i dati di analisi per il grasso inferiori a 2,6% o superiori a 5,2% e per le proteine inferiori a 2,4% o superiori a 4,2% (dati espressi in p/p).

Per tutti i controcampioni, indipendentemente dal volume produttivo dell'allevamento, sono fissati i seguenti limiti di accettabilità: grasso 2,6% - 5,2%; proteine 2,4% - 4,2%. Al verificarsi del superamento di tali valori, l'IZS PLV, sentite le parti interessate, decide in merito ad una conferma o meno (annullamento) del dato del controcampione ai fini dell'utilizzo dello stesso nei conteggi.

Nel caso di valori costantemente non conformi rispetto ai limiti, previo intervento del S.I., è possibile autorizzare la "forzatura delle medie".

Il laboratorio di analisi comunica al primo acquirente la necessità della ripetizione del campionamento. La ripetizione è eseguita, nei tempi più brevi possibili, da chi abitualmente effettua i prelievi. In caso la suddetta campionatura venga effettuata nei primi 5 giorni lavorativi del mese successivo a quello di riferimento, i valori dovranno rientrare nel computo del mese precedente.

3. Approssimazioni per il calcolo del valore medio:

- valori ≥ 5 : intero superiore
- valori < 5 : intero inferiore

Tutti i dati e gli elementi delle analisi “valide” vengono inseriti ed organizzati nel Portale Latte Qualità. Le medie mensili per produttore vengono rese disponibili a decorrere dal giorno 10 del mese successivo comprensive di eventuali “recuperi” e “controcampioni”.

La verifica della corretta esecuzione dei prelievi e delle analisi per grasso e proteine viene effettuata dal S.I. in modo routinario o in caso di contenzioso, attraverso il calcolo della media ponderale di grasso e proteine, a partire dalle singole quantità di latte fornite dai produttori nel giro di raccolta sottoposto ad analisi.

Il prelievo risulta effettuato correttamente qualora il valore atteso della massa costituita dai singoli conferenti trovi riscontro nel dato analitico, con tolleranza di una linea decimale. In caso contrario, previa valutazione del S.I. e di IZS PLV, è necessario annullare le analisi e procedere ad un nuovo campionamento.

E) REQUISITI DELLE AZIENDE

Per essere ammesse alle attività del progetto le Aziende prime acquirenti devono:

- designare un loro responsabile per il progetto di monitoraggio della qualità del latte;
- fornire, al laboratorio ed al S.I., completa anagrafica in grado di consentire l'identificazione univoca di ciascun conferente. L'anagrafica deve essere costantemente aggiornata secondo modalità e tempi indicati dal medesimo S. I.

Inoltre, il personale delle aziende incaricate di prelievo e trasporto campioni, deve aver conseguito l'attestato di frequenza all'apposito corso, tenuto dall'IZS PLV e dal S.I.

Le Aziende raccoglitrice devono essere in possesso dei requisiti e delle autorizzazioni necessarie allo svolgimento della raccolta e dell'acquisto del latte presso i produttori, ai sensi delle vigenti normative comunitarie e nazionali di settore.

F) VENDITE DIRETTE

1. Le prescrizioni e le modalità operative del presente protocollo si applicano, di norma, anche nei confronti dei produttori che effettuano vendite dirette.
2. In considerazione delle peculiari condizioni produttive e di organizzazione delle operazioni di prelievo e trasporto dei campioni di latte, i riferimenti all'acquirente si devono ricondurre allo stesso titolare dell'allevamento.
3. Si evidenziano, di seguito, i principali adeguamenti comportamentali e gestionali:
 - il produttore, anche tramite la propria Organizzazione/Associazione, fornisce al laboratorio ed all'I.Z.S. completa anagrafica in grado di consentire l'individuazione univoca della propria azienda;
 - il prelievo ed il trasporto del campione vengono effettuati dal produttore o da persona dallo stesso incaricata. In entrambe le ipotesi, l'addetto al prelievo/trasporto deve aver frequentato l'apposito corso di cui al punto D.5), o deve possedere le comprovate conoscenze ed esperienze necessarie ad una corretta operatività;
 - per il trasporto del campione è ammesso l'utilizzo "routinario" e non straordinario della borsa termica, con gli accorgimenti di cui al punto B.1. In ogni caso è consentito l'uso del batteriostatico;
 - i limiti di accettabilità dei risultati per grasso e proteine sono quelli relativi alle aziende con produzione inferiore a 150.000 Kg/periodo;
 - ai soli fini del progetto di monitoraggio, è da ritenersi rappresentativa della qualità del latte dell'azienda anche una sola analisi al mese, soprattutto se di limitate dimensioni e/o ubicata in zona disagiata;
 - il modulo di accompagnamento del campione (punto B.4), semplificato, riporta almeno i seguenti dati: data ed ora del prelievo; identificativo del produttore; identificativo della persona che ha eseguito il prelievo ed il trasporto; modalità di conservazione (borsa termica o frigo, batteriostatico).
 - l'identificazione del campione di latte inoltrato al laboratorio di analisi avviene attraverso un'etichetta adesiva unificata con codice a barre o altro sistema preventivamente autorizzato (es. pennarello indelebile)

G) COMMISSIONE TECNICA

Allo scopo di verificare la puntuale applicazione del presente protocollo e lo stato di avanzamento del programma di monitoraggio, è costituito un gruppo di lavoro (Commissione Tecnica) composto dai partecipanti al programma medesimo, che si riunirà periodicamente.

Il presente protocollo, unitamente ai documenti allegati, viene applicato a decorrere dal 1° ottobre 2018. Qualsiasi revisione del presente documento dovrà essere discussa ed approvata in Commissione Tecnica Latte Qualità.

Torino, 18 settembre 2018