

I parametri che definiscono il "Sistema Latte Qualità" si possono raggruppare in due grandi filoni:

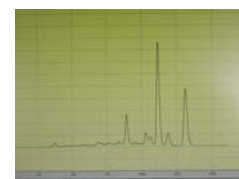
- ◆ **igienico sanitario** che riguarda il contenuto di microrganismi ed il titolo di cellule somatiche
- ◆ **merceologico** che riguarda il contenuto in percentuale dei valori di grasso e proteine.



Nel controllo della qualità dei prodotti lattiero-caseari le analisi chimico-fisiche e microbiologiche su latte e derivati rivestono un'importanza sempre maggiore sia per assicurare il benessere animale e migliorare la produzione del bestiame, sia per garantire la salute del consumatore e la qualità del prodotto, fornendo così dati per un servizio di assistenza rivolto ai vari punti della filiera, dall'allevatore al caseificio e alle aziende di trasformazione alimentare. Tale assistenza tecnica viene svolta da personale specializzato del Centro Agrochimico Regionale ASSAM che opera in stretta collaborazione con il laboratorio. I controlli eseguiti presso il Centro Agrochimico Regionale ASSAM sulla matrice latte sono di seguito elencati:



- ◆ analisi finalizzate al mantenimento genetico e funzionale degli allevamenti da latte con la determinazione del contenuto in **grasso***, **proteine*** e **cellule somatiche*** su ogni singolo capo di bestiame in selezione;
- ◆ analisi finalizzate al mantenimento e miglioramento dei requisiti igienico-sanitari previsti dal Regolamento CE N. 853/2004 (determinazione **Carica Batterica Totale*** e contenuto in cellule somatiche sul latte di massa aziendale) su aziende che producono latte bovino, ovino, bufalino e latte caprino;
- ◆ analisi finalizzate alla definizione dei parametri per il pagamento qualità latte bovino ed ovino. Le determinazioni analitiche per il pagamento qualità del latte sono: contenuto percentuale di grasso e proteine, cellule somatiche e carica batterica totale;
- ◆ analisi finalizzate alla definizione del contenuto in grasso per gli adempimenti di legge;
- ◆ ricerca di **afatossina M1*** (accreditata in HPLC) e sostanze inibenti nel latte.



Per una corretta gestione aziendale a richiesta vengono eseguiti ulteriori controlli quali: la determinazione dell'acidità come pH, del punto crioscopico per verificare un eventuale annacquamento del latte, del contenuto percentuale di **lattosio***, urea per ottimizzare la razione alimentare e la caseina per verificare l'attitudine del latte alla caseificazione ed anche identificazione di specie e controllo di pastorizzazione.

Secondo quanto previsto dalla normativa vigente, ai fini della verifica della conformità del prodotto di ogni allevamento rispetto ai limiti legislativi imposti, vengono calcolate le medie geometriche di ogni allevamento controllato per i parametri igienico-sanitari. Le elaborazioni vengono inviate ai Caseifici ed agli allevatori e, qualora richiesto, fornite ai Servizi Veterinari delle ASL.

** Prove accreditate ACCREDIA*