

Presentazione

Granlatte Consorzio Cooperativo, che opera su tutto il territorio nazionale, ha come principale strategia ed obiettivo il quotidiano miglioramento della qualità del latte alla stalla delle aziende agricole dei propri associati.

È noto che il latte deve possedere i requisiti previsti dal DPR 54/97, che stabilisce le norme sanitarie per la produzione del latte alla stalla e la commercializzazione, ma Granlatte è andato oltre, ha anche certificato il latte alla stalla per completare la rintracciabilità e la filiera controllata messa in atto da Granarolo s.p.a. ed per offrire così al consumatore un prodotto non solo di alta qualità ma anche certificato sin dall'origine.

È quindi inevitabile che l'allevatore per garantire la sua produzione dal punto di vista sia igienico che sanitario e assicurarne un'alta qualità nutrizionale, deve concretizzare un autocontrollo per l'azienda ben organizzato e documentato in tutti i suoi particolari, nel quale si evidenzino i pericoli più frequenti e dannosi e si stabiliscano le procedure di prevenzione e le eventuali azioni correttive da adottare.

Come Granlatte abbiamo messo a punto un protocollo che riteniamo sia utile agli allevatori perché strumento dell'azienda agricola per migliorare le attività di allevamento, li aiuti a ridurre i costi di produzione e di poter attestare in qualsiasi momento le caratteristiche qualitative e sanitarie del latte prodotto ed essere a tutti gli effetti in filiera controllata.

È evidente che una impostazione di questo genere impone agli allevatori e a tutto l'indotto del settore la necessità di porre molta più attenzione al processo produttivo in allevamento ottenendo così un latte sempre più sicuro dal punto di vista igienico-sanitario e di alta qualità nutrizionale.

Le valutazioni e giudizi che sono espressi sul territorio nazionale in merito alle installazioni (interpretazione e applicazione norme ISO 3918, 5707, 6690), manutenzioni, parametri di funzionamento sia degli impianti di mungitura che dei serbatoi refrigeranti in stalla (norma ISO 5708) possono essere non uniformi.

Questa difformità di metodi e d'espressione dei risultati di controllo, sugli impianti di mungitura in azienda, diventa difficile sia per i produttori di latte, che per gli zootecnici e veterinari che li assistono, ad escludere questo fattore da eventuali problemi presenti in allevamento.

A tale scopo si ritiene opportuno produrre un manuale applicato alla corretta installazione, gestione e manutenzione degli impianti di mungitura e dei serbatoi refrigeranti per lo stoccaggio del latte sfuso in azienda, che possa fornire linee guida particolareggiate per la realizzazione di un autocontrollo per azienda da latte.

Il Manuale si pone come obiettivo, il fare conoscere le caratteristiche dei diversi componenti degli impianti di mungitura e serbatoi refrigeranti e come applicare le normative ISO e indicare agli allevatori ed ai tecnici un programma di controlli e di manutenzione preventiva dei diversi componenti. I programmi di controllo e manutenzione preventivi saranno elaborati per ogni tipologia d'impianto e componente in accordo con i principali fornitori di macchine mungitrici presenti in Italia.

Un corretto programma di manutenzione dovrebbe ridurre i pericoli da parte dell'allevatore di produrre latte di qualità scadente dovuto ad un impianto di mungitura mal funzionante, evitare informazioni imprecise tra tecnici addetti alla verifica di filiera dell'autocontrollo e gli assistenti tecnici delle ditte.

Questo manuale che diventa parte del controllo della nostra filiera, va ad aggiungersi ed integrare la collana al "Manuale del Mungitore 2001" e "Manuale dell'Allevatore 2003".

Detti Manuali sono consultabili sul nostro sito internet: www.Granlatte.it

Bologna 01/12/03

Controllo Qualità
Melotti dr. Eugenio