



## Controllo della qualità del latte di capra e di pecora

Dal 1° luglio 2016, il controllo di qualità sarà obbligatorio per il latte di capra e di pecora messo in commercio. In analogia al controllo di qualità nel latte vaccino, saranno esaminati due campioni al mese. I parametri come la carica batterica e la presenza di sostanze inibitrici sono sempre rilevati sul latte consegnato. Per quanto riguarda la valutazione della salute della mammella, la determinazione del numero di cellule non è obbligatoria.

### Altri criteri di qualità

Oltre agli esami obbligatori, altri parametri relativi al controllo di qualità possono essere richiesti dai singoli acquirenti di latte. In particolare sono applicati criteri più severi per il latte destinato alla fabbricazione di formaggio. Tuttavia è fondamentale che questi criteri di qualità siano regolamentati con chiarezza nel contratto. Gli esami specifici individuano germi che potrebbero causare problemi nella produzione di formaggio. Oltre alla determinazione del numero di cellule possono essere richiesti come valutazione aggiuntiva, ad esempio, i limiti di valori per i parametri quali la prova della reductasi, il grado di acidificazione o la quantità di spore anaerobiche.

### La carica batterica

Per carica batterica si intende il numero di germi (batteri) per millilitro di latte. I microrganismi patogeni sono in grado di degradare le diverse sostanze contenute nel latte e in tal modo influiscono negativamente sulla conservazione, sul processo di lavorazione e sul sapore. Un ambiente caldo e umido rappresenta un ottimo terreno per la crescita di microrganismi patogeni. Pure il latte non sufficientemente raffreddato favorisce il loro sviluppo. In condizioni ideali il numero di batteri raddoppia in 20/30 minuti. Perciò è importante ridurre al minimo la presenza di germi mediante l'immediato raffreddamento del latte. L'ottima igiene dell'impianto di mungitura grazie all'accurato lavaggio dell'attrezzatura, dell'impianto e della cisterna di refrigerazione del latte, e non da ultimo la stalla pulita contribuiscono in maniera importante a ridurre la carica batterica nel latte.

### Pulizia dell'impianto e dell'attrezzatura di mungitura

Tramite il prelavaggio con acqua calda viene eliminata una gran parte di residui di latte o

di tracce di sporcizia. In questo modo si evita che l'acqua contenente il detersivo, usata per il lavaggio principale dei bidoni o della cisterna per il latte, non si raffreddi troppo. Fra i detersivi, si fa la distinzione tra i preparati acidi e quelli basici (alcalini). I detergenti acidi sono utilizzati per eliminare calcare e depositi di latte e di sale, il detergente basico rimuove i residui di latte e contiene sostanze disinfettanti. L'acido va utilizzato due volte la settimana oppure alternando il detersivo acido con quello alcalino. Inoltre occorre verificare la concentrazione del prodotto detergente seguendo le indicazioni sull'etichetta. Spesso il detersivo è diluito in una soluzione alla concentrazione dello 0.5 %, il che corrisponde a 1 dl o 100 grammi di prodotto detergente per 20 litri di acqua. La temperatura dell'acqua per il lavaggio è importante per una pulizia impeccabile. L'acqua non dovrebbe avere una temperatura inferiore ai 50 °C. Ciò vale pure per il lavaggio a mano della cisterna di refrigerazione del latte e dell'attrezzatura di mungitura. Nell'ambito della trasformazione del latte in formaggio si consiglia di usare l'acqua ad una temperatura superiore ai 60 °C. In tal modo è garantita una disinfezione efficace.

Dopo il lavaggio occorre risciacquare con acqua potabile. All'interno di vecchi tubi di distribuzione dell'acqua fredda si formano spesso degli strati colonizzati da microrganismi patogeni in concentrazioni molto elevate. Per questo motivo i tubi dovrebbero essere sostituiti regolarmente.

### Raffreddamento del latte

Il raffreddamento del latte evita l'aumento dei germi patogeni. Bisogna osservare la temperatura finale e il tempo impiegato per raggiungere questa temperatura. È fondamentale che il raffreddamento del latte avvenga il più velocemente e uniforme possibile, mescolandolo ininterrottamente. Se non si rimesta il latte, i microrganismi patogeni si accumulano nello strato di panna e possono provocare problemi. Occorre prestare particolare attenzione a questo fatto qualora il latte venga conservato in bidoni. Conformemente a quanto stabilito dall'Ordinanza concernente l'igiene nella produzione lattiera (OlGPL), trovano applicazione le seguenti disposizioni:

- Fornitura avviene due volte al giorno:  
Raffreddamento con acqua corrente fredda
- Fornitura avviene una volta al giorno:  
Raffreddamento entro due ore a 3-8 °C
- Fornitura avviene ogni due giorni:  
Raffreddamento entro due ore a 3-6 °C



**Hygienisches Melken reduziert die Keimbelastung.**

**Une traite hygiénique réduit la charge en germe.**

**La mungitura effettuata nel rispetto delle norme d'igiene riduce la carica batterica.** Photo BGK/SSPR

### Sostanze inibitrici

La presenza di sostanze inibitrici, anche accertate in minime concentrazioni, è di regola un indice di tracce di antibiotici. Il risultato positivo alle sostanze inibitrici comporta l'immediata sospensione della fornitura del latte. Simili casi sono rari e nella maggior parte possono essere attribuiti alla mancanza di diligenza.

In caso di trattamento di un animale vanno rispettate le seguenti regole:

- Contrassegnare chiaramente l'animale trattato.
- Rispettare i periodi di sospensione.
- Mungere gli animali trattati per ultimi, dopo la mungitura pulire e disinfettare in modo adeguato l'impianto di mungitura e le attrezzature per il latte.
- In caso di dubbio, sottoporre il latte ad un esame di laboratorio per individuare le sostanze inibitrici.

### Consulenza e assistenza in caso di problemi nell'ambito della qualità del latte

Lo SSPR offre assistenza ai suoi membri in caso di problemi nell'ambito della qualità del latte. È possibile contattarci telefonando al numero telefonico 062 956 68 58 oppure inviandoci una e-mail a: bgk.sspr@caprovis.ch.

Thomas Manser, Sezione caprini