Daniel Gerber, Attuazione della legislazione

Controllo della qualità del latte nel 2008

Il controllo della qualità del latte (CQ) è richiesto dal diritto pubblico. In qualità di autorità federale incaricata, l'UFV ha demandato il compito dell'esecuzione del CQ ai due centri di analisi Suisselab SA a Zollikofen e Qualitas SA a Zugo. L'Ordinanza del Consiglio federale concernente la qualità del latte e l'ordinanza del DFE concernente l'igiene nella produzione lattiera rappresentano i fondamenti giuridici.

Il CQ garantisce il rispetto dell'igiene alimentare richiesta e della qualità ineccepibile delle materie prime. Esso prevede l'analisi del latte di ogni produttore una o due volte al mese, sulla base dei criteri seguenti:

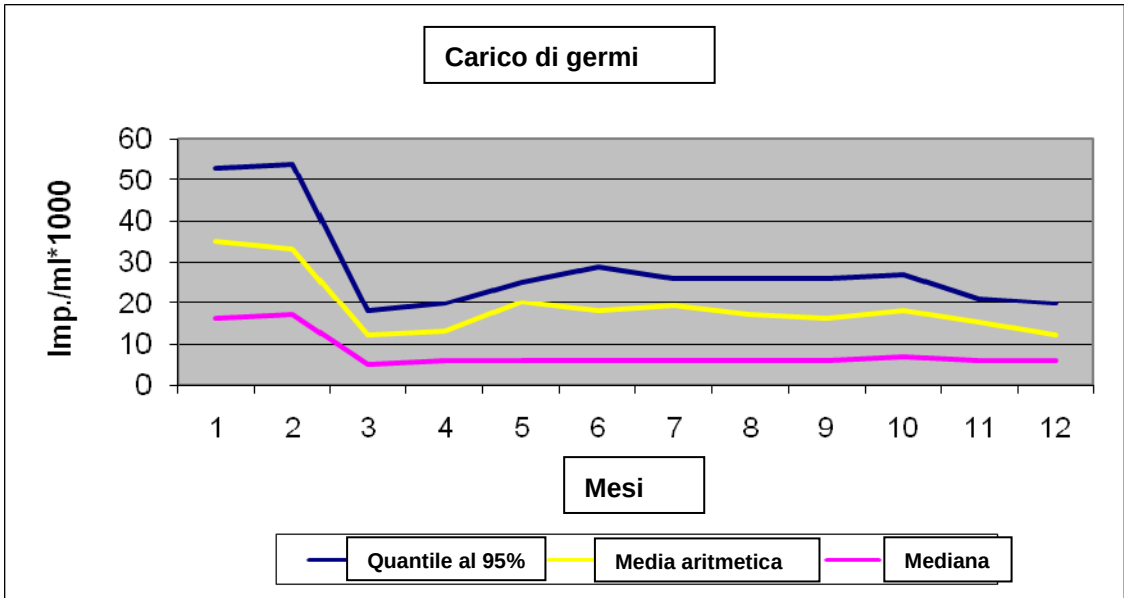
Criterio	Esigenze	Metodo
Carico di germi a 30 °C (pro ml)	< 80 000	Conteggio ottico a fluorescenza
Cellule somatiche (per ml)	< 350 000 cellule/ml	Conteggio ottico a fluorescenza
Inibitori	non identificabili	Test microbiologico degli inibitori
Punto di congelamento	≤ - 0,520 °C	Crioscopia

Nel 2008 sono stati analizzati 360 325 campioni in tutta la Svizzera. Si sono rilevati i seguenti risultati relativi all'intero anno:

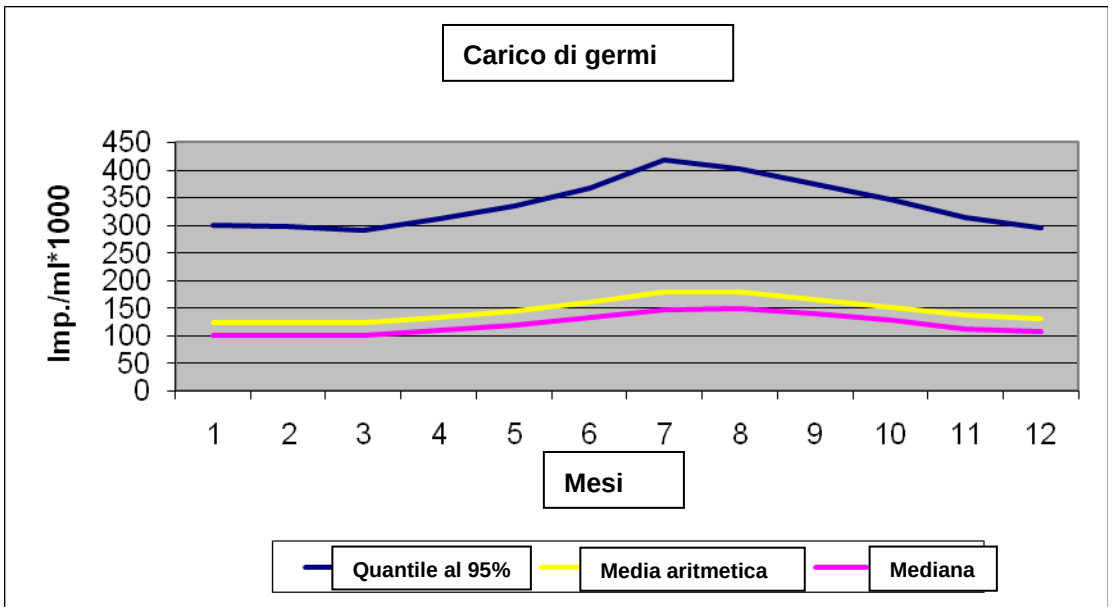
Carico di germi	
Quantile al 95%	23 000 germi/ml
Mediana	6000 germi/ml
Media aritmetica Media	15 000 germi/ml
Contestazioni	1,13 %
Numero di cellule	
Quantile al 95%	341 000 impulsi/ml
Mediana	118 000 impulsi/ml
Media aritmetica Media	146 000 impulsi/ml
Contestazioni	4,64 %
Inibitori	
Contestazioni	0.034 %
Contestazioni in numeri assoluti	121
Punto di congelamento	
Quantile al 95%	-0,517 °C
Media aritmetica	-0,524 °C
Contestazioni	3,41 %
Contestazioni in numeri assoluti	12 282

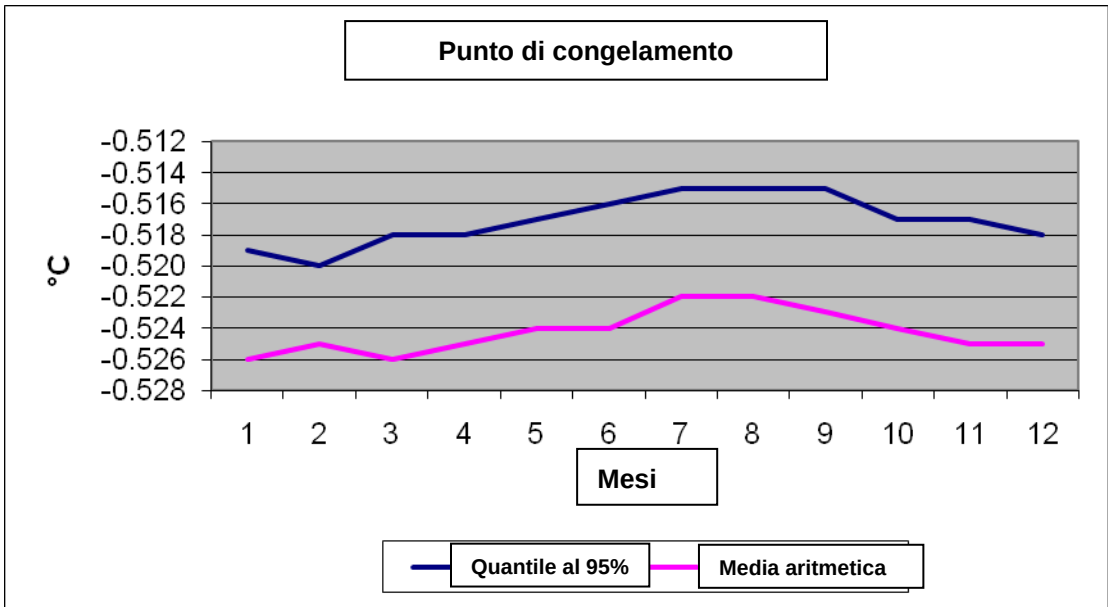
L'autorità di esecuzione cantonale proibisce la fornitura del latte ogni qual volta il test degli inibitori risulti positivo e dopo cinque casi consecutivi di non rispetto del limite dei germi o del numero delle cellule. Il produttore di latte può riprendere a fornire il latte solo dopo aver provato all'autorità competente di avere identificato il problema, di aver preso i provvedimenti necessari per eliminarne la causa e che il latte non rappresenta un pericolo per i consumatori né per la lavorazione.

Risultati delle analisi CQ 2008



Fino a febbraio 2008, i risultati relativi al carico di germi, ottenuti mediante conteggio ottico a fluorescenza, venivano trasmessi direttamente ai produttori sotto forma di valori d'impulso. Il valore limite corrispondeva a 200 000 impulsi/ml. Da marzo 2008, detti valori vengono convertiti nei risultati relativi al carico di germi e trasmessi in forma standardizzata. In relazione ai requisiti igienici, il nuovo valore limite, pari a 80 000 germi/ml, è paragonabile ai valori precedentemente vigenti, ciò significa che la modifica della curva riscontabile da marzo 2008 è determinata da un cambiamento a livello sistematico e non di qualità del latte.


Carico di germi
Imp./ml*1000
450
400
350
300
250
200
150
100
50
0
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
Mesi
Quantile al 95%
Media aritmetica
Mediana


Punto di congelamento
°C
-0.512
-0.514
-0.516
-0.518
-0.520
-0.522
-0.524
-0.526
-0.528
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
Mesi
Quantile al 95%
Media aritmetica