

Corso di abilitazione al prelievo di latte di massa

La determinazione dei parametri qualitativi e igienico-sanitari del latte trova il suo fondamento nella corretta attività di prelievo del latte di massa. Infatti solo se l'esecuzione del prelievo e la conservazione del campione sono eseguite correttamente è possibile garantire l'affidabilità dei risultati analitici per le diverse finalità. Tra queste, si ricorda il pagamento del latte secondo qualità, la verifica dei requisiti previsti dal Regolamento CE n. 853/2004 (Pacchetto igiene), il calcolo del tenore in materia grassa per l'attribuzione delle quote latte e l'accesso agli aiuti della PAC (ex. art. 68 del reg. CE 73/2009).

In sintesi, il prelievo può influenzare la determinazione del valore reale dei parametri del latte con ripercussioni di tipo economico nell'ambito del pagamento del latte secondo qualità e di rispetto delle normative vigenti.

Per questi motivi il prelievo di latte di massa deve essere eseguito, secondo una procedura standardizzata, da personale formato e abilitato.

Scopo

Il corso ha l'obiettivo di addestrare e abilitare gli operatori del settore al prelievo di campioni di latte di massa in allevamento. La sua organizzazione e svolgimento avviene con cadenza periodica a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER), in particolare del Centro di Referenza Nazionale Qualità Latte Bovino con la collaborazione del Reparto Produzione Primaria di Brescia e della Sezione Diagnostica Piacenza.

Riferimenti normativi

- ÷ “Prescrizioni di carattere tecnico e organizzativo per la definizione di protocolli di intesa interprofessionale sull'attuazione pratica di sistemi di pagamento del latte in base alla qualità” del 31.12.1996. (cap. A “Prelievo”, punto 4), che a sua volta fa riferimento al D.M. 26 marzo 1992, n. 67 (G.U. 16 aprile 1992, n.90);
- ÷ Intesa ai sensi dell'art.8 comma 6 della legge 5 giugno 2003 n. 131, tra il Governo, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante “Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione” (Prot. 2157/08/2.17.4.10 del 4 aprile 2008);
- ÷ Determina Regione Emilia Romagna n. 968 del 18 febbraio 2009 su “Applicazione sul territorio della regione Emilia Romagna delle linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione;
- ÷ Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

- ÷ Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- ÷ MIPAAF – D.M. n. 2940 - 19 aprile 2011 (modifica D.M. 31 luglio 2003) concernente il prelievo supplementare nel settore latte e dei prodotti lattiero-caseari (G.U. n. 153 del 4 luglio 2011 - art. 13, comma 10);
- ÷ UNI EN ISO 10746/1999. Lattoprelevatori da serbatoi – Requisiti e controlli;
- ÷ UNI EN ISO 707/2008. Latte e prodotti derivati – Guida al campionamento;

Programma

- ÷ **Lezione Teorica: “ Il campionamento del latte di massa in allevamento”**
 - Finalità e importanza del campionamento (riferimenti normativi)
 - Composizione e caratteristiche chimico-fisiche del latte
 - Prelievo del campione di latte di massa: manuale e automatico
 - Conservazione del campione
 - Trasporto del campione
 - Documentazione di accompagnamento ed identificazione del campione
- ÷ **Lezione pratica:**
 - Campionatura manuale: metodo, limiti e difficoltà
 - Campionatura automatica: metodo e corretto utilizzo
 - Problemi di trascinamento
 - Verifica correttezza campionatura
 - Metodi di lavaggio e manutenzione delle attrezzature per il prelievo

Durata

Il corso, supportato da un opuscolo informativo ([link opuscolo](#)) di facile consultazione, si svolge in 4 ore strutturate in due sessioni, una sessione teorica ed una pratica.

A corso ultimato è rilasciato a ciascun partecipante un attestato di abilitazione al prelievo del latte.

Ultimi corsi effettuati

Luogo	Data	Edizione	n. discenti	Docenti
Brescia – c/o IZSLER	02/12/09	1	13	Bolzoni – Peli
Brescia – c/o IZSLER	26/10/10	1	22	Bolzoni – Peli
Piacenza – sezione PC	22/12/10	2	11	Arrigoni
Novi di Modena - Caseificio Razionale Novese	13/01/11	1	58	Arrigoni – Peli
Castiglione delle Stiviere (MN) - c/o Sterilgarda	14/04/11	2	38	Bertocchi – Peli
Brescia – c/o IZSLER	08/11/11	3	17	Zanardi – Peli
Piacenza – sezione PC	01/12/11	4	26	Cammi – Peli
Piacenza – sezione PC	27/02/12	1	9	Cammi – Peli
Cadignano di Verolanuova (BS) - c/o Caseificio Cabre	22/05/12	2	27	Bertocchi – Peli
Brescia – c/o Centrale Latte Brescia	31/01/13	1	18	Zanardi – Peli
Lonato (BS) – c/o Caseificio Gardalatte	08/04/13	2	11	Zanardi – Peli
Brescia – c/o IZSLER	16/07/13	3	18	Bolzoni – Peli
Brescia – c/o IZSLER	05/03/14	1	25	Bertocchi - Peli

Modalità di iscrizione al corso

Per l'iscrizione, l'organizzazione del Primo Acquirente o i singoli addetti al prelievo, comunicano i seguenti dati:

- ÷ Nome e Cognome
- ÷ Luogo e data di nascita
- ÷ Codice Fiscale
- ÷ Residenza (indirizzo, città, provincia)
- ÷ e-mail

Attraverso uno dei seguenti mezzi di comunicazione:

- ÷ e- mail: latte@izsler.it (oggetto: iscrizione corso prelevatori)
- ÷ fax: 030 - 22 90 537 (oggetto: iscrizione corso prelevatori)
- ÷ telefono: 030 - 22 90 284 (referente sig. Gregorio Nicolaci)

Una volta raggiunto il numero idoneo di iscritti la data di svolgimento dell'edizione del corso é comunicata con congruo anticipo agli iscritti con l'invio di una e-mail all'indirizzo da loro indicato