



## **SPECIFICITÀ DELL' ASSISTENZA TECNICA NELLE STALLE CHE PRODUCONO LATTE CRUDO**

---

Dott.ssa Agr. Teot Gaia

# COSA FACCIAMO

---

Come Associazione Regionale Allevatori del Veneto, la nostra sede di Belluno è in grado di fornire supporto tramite Assistenza Tecnica non solo negli allevamenti ma anche per le Latterie, piccoli caseifici, caseifici registrati e per le malghe.

Questo attraverso il supporto e l'assistenza per individuare i punti critici delle varie fasi produttive e realizzare un piano di campionamento completo, mirato, tarato ed efficace per garantire la sicurezza alimentare.



# LATTERIE E CASEIFICI DI BELLUNO



IN MATERIA DI LATTE CRUDO  
I TECNICI DI BELLUNO SEGUONO:  
13 COOPERATIVE LATTIERO-  
CASEARIE  
+  
30 CASEIFICI  
(REGISTRATI e PPL)  
+  
27 MALGHE nel  
periodo estivo

# PIANO DI CAMPIONAMENTO esempio

CATEGORIA ALIMENTARE	MICROORGANISMI	LIMITI		FREQUENZA CAMPIONAMENTO
		m	M	
LATTE DI MASSA VACCINO CRUDO	carica batterica a 30 gradi	< o = 50.000/ml sul singolo prelievo	< o = 100.000 / ml sul singolo prelievo	2 prelievi al mese
	cellule somatiche (CS)	< o = 300.000/ml sul singolo prelievo	< o = 400.000 /ml sul singolo prelievo	2 prelievi al mese
	Stafilococchi coagulasi-positivi	< 2000 ufc/ml		ogni 6 mesi
	aflatossine	< o = 50 ppt		2 prelievi al mese
VERIFICA PASTORIZZAZIONE	fosfatasi	Campione di latte a fine pastorizzazione con specifiche orario, risultato negativo in tutti		2 volte all'anno
CAGLIATA	STEC	Assenza		1 volta all'anno su cagliata pastorizzata
FORMAGGIO, BURRO, RICOTTA	Stafilococchi coagulasi-positivi	1000 ufc/g se latte sottoposto a trattamento termico e stagionato, 100 ufc/g se latte sottoposto a trattamento termico e fresco o ricotta		2 volte all'anno
	E. coli	Formaggio < 1000 ufc/g, burro e ricotta < 10 ufc/g, assente in 25 g se a latte crudo.		2 volte all'anno
	STEC	assenza		Se presenza STEC sulla cagliata, da fare sul lotto di prodotto
	Listeria monocytogenes	assenza		2 volte all'anno
	salmonella spp	assenza		2 volte all'anno
SPUGNETTE SUPERFICI FASCERA, STAMPI, TAVOLI DI LAVORO (a rotazione)	Carica microbica totale	100 ufc/supporto		2 volte all'anno
	enterobatteri	100 ufc/supporto		
	listeria	assente		
	salmonella	assente		
ACQUA DA ACQUEDOTTO PUBBLICO	Potabilità Microbiologica	Requisito di potabilità		Visione da analisi pubbliche e campione annuale



**Associazione Regionale Allevatori  
Del Veneto**

Viale Leonardo da Vinci 46/1 VICENZA tel. 0444396942

www.arav.it - lab.latte@arav.it

RAPPORTO DI PROVA N.001990002220240131



LAB N° 0655 L

Codice ASL Produttore:

**Descrizione: LATTE**

**Data Rapporto di Prova:** 02-02-2024

Data Campionamento: 31-01-2024

Data Competenza: 31-01-2024

Data Arrivo Campione: 02-02-2024

Campione del Mese : **gennaio 2024**

Campionamento (\*\*): campionamento e prelievamento a cura del cliente

Data Inizio Prova: 02-02-2024

Data Fine Prova: 02-02-2024

Prova	U.M.	Risultato	Metodo
Sostanze Inibenti	-	Assenti	AOAC Delvotest SPNT n° 011102 2011
Grasso	g/100 g	4,26	ISO 9622:2013 IDF 141:2013
Proteina	g/100 g	3,60	ISO 9622:2013 IDF 141:2013
Caseina	g/100 g	2,82	ISO 9622:2013 IDF 141:2013
Lattosio	g/100 g	4,64	ISO 9622:2013 IDF 141:2013
(*) Residuo Secco Magro	g/100 g	8,94	ISO 9622:2013 IDF 141:2013
Cellule Somatiche	cell.x1000/ml	37	ISO 13366-2:2006 (IDF 148-2:2006)
(*) Media Geometrica Cellule Somatiche	cell.x1000/ml	39	Reg CE 853/2004 29/04/2004 GU CE L139 30/04/2004 All III
Carica Batterica	UFCx1000/ml	7	MIP 07PP02 Ed. 4 Rev. 2 del 2022
(*) Media Geometrica Carica Batterica	UFCx1000/ml	6	Reg CE 853/2004 29/04/2004 GU CE L139 30/04/2004 All III
(*) Punto di congelamento	°C	-0,532	ISO 9622:2013 IDF 141:2013
(*) Urea	mg/dl	24,4	ISO 9622:2013 IDF 141:2013

Periodo per il calcolo delle medie geometriche: Carica batterica da: 01-12-2023 a 31-01-2024

Cellule somatiche da: 01-11-2023 a 31-01-2024

**La Responsabile Area  
dr.ssa Federica Carraro**

# LATTE QUALITÀ

## **NORMATIVA DI RIFERIMENTO:**

REG. CE 2073 2005

REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004

REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004

REGOLAMENTO (UE) 2017/625

## DA NORMATIVA:

SOSTANZE INIBENTI

CELLULE SOMATICHE

CARICA BATTERICA

PUNTO DI CONGELAMENTO

## PER UNA BUONA RESA PRODOTTI:

GRASSO/PROTEINE

UREA



A.R.A.V. Associazione Regionale Allevatori del Veneto  
 Viale Leonardo da Vinci, 46/1  
 36100 Vicenza (VI)  
 Tel.: 0444 396942  
 e-mail: arav@arav.it



LAB N° 0655 L

Rapporto di prova n°: **2500445**

Descrizione: **LATTE BOVINO DI MASSA**

Spettabile:  
**ARAV BL**

Accettazione: **20260955**

Data Prelievo: **13-gen-25**

Data Arrivo Camp.: **15-gen-25**      Data Inizio Prova: **15-gen-25**

Data Rapp. Prova: **15-gen-25**

Data Stampa Rapp. Prova: **15-gen-25**

Produttore: **N**

Prelevatore: **TEOT GAIA - Arav BL**

\*\* Campionamento: **Campionamento a cura del Prelevatore.**

Temperatura consegna (°C): **3**

### Risultati delle Prove

Prova	U.M	Risultato	Rec. Lim.Max.	Metodo	Data fine Prova
Aflatossina M1 - e.l.i.s.a.	ng/kg	<10		ISO 14675:2003 (IDF 186:2003)	15-gen-25

**DIVERSI TIPI DI MICOTOSSINE:**

**AFLATOSSINE (B1)**

**DEOSSINIVALENOLO (DON)**

**ZEARALEONE (ZEA)**

## Diapositiva 6

---

**A9**

Autore; 10/03/2025

## **BATTERI SPORIGENI**

Contaminano il latte e causano gonfiori tardivi nei formaggi. Il terreno è la fonte primaria di contaminazione, da cui attraverso veicoli come la polvere, aria o acqua le spore possono contaminare gli ambienti, le attrezzature e le superfici dove si effettua la mungitura e arrivare quindi al latte. Anche foraggi e alimenti contaminati con residui di terra sono responsabili indiretti della contaminazione.

## **COLIFORMI**

Gruppo di batteri appartenenti alla famiglia delle Enterobacteriaceae. Sono presenti nel suolo, nell'acqua e nelle feci, sono indicatori di contaminazione fecale e la loro presenza può indicare la presenza di altri microrganismi pericolosi.

# TIPOLOGIE DI ANALISI PER PRODUTTORI DI FORMAGGI

Risultati delle Prove				
Prova	U.M	Risultato	Rec.	Lim.Max.
Microrganismi aerobi mesofili a 30°C - conta	UFC/Supporto	< 10		
Enterobacteriaceae - conta	UFC/Supporto	< 10		

Prova	U.M	Risultato	Rec.	Lim.Max.
Listeria monocytogenes - ricerca	Assente/spugna- Presente/spugna	<b>ASSENTE /spugna</b>		

Prova	U.M	Risultato	Rec.	Lim.Max.
Salmonella spp. - ricerca	Assente/spugna- Presente/spugna	<b>ASSENTE /spugna</b>		

Prova	U.M	Risultato	Rec.	Lim.Max.
Salmonella spp. - ricerca	Assente/Presente	<b>ASSENTE IN 25 g</b>		
Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C - conta	UFC/g	< 10		
Listeria monocytogenes - ricerca	Assente/Presente	<b>ASSENTE IN 25 g</b>		
Escherichia coli a 42°C - conta	UFC/g	< 10		

# COSA CAMBIA NEL CASO DI LAVORAZIONI A LATTE CRUDO

## POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONI

---

**STEC**

## INCREMENTO ANALISI SU DIVERSI FRONTI

---

- CAMPIONI SU CAGLIATE A LATTE CRUDO
- CAMPIONI SU PRODOTTI FINITI
- TERMIZZAZIONE/PASTORIZZAZIONE

# ANALISI AGGIUNTIVE PER LATTE CRUDO

MATERIALE ESAMINATO: 1 campione (1 unità campionaria) Tipo di materiale <b>CAGLIATA (BOVINO)</b>		Identificazione: 1 - DA LATTE CRUDO
ANALISI (Metodo)	Sottoanalisi	Risultato
<b>ESCHERICHIA COLI PRODUTTORI DI SHIGA-TOXIN (STEC)</b> (REAL TIME PCR QUALITATIVA / ISO/TS 13136:2012 + ISS-EU-RL-VTEC Method_04_Rev2 2021) Eseguito da Laboratorio Attività Commerciale (TRENTO) - 25AT5-A/487	STEC	Non rilevati in 25 g

MATERIALE ESAMINATO: 1 campione (1 unità campionaria) Tipo di materiale <b>FORMAGGIO (BOVINO)</b>		Identificazione: 1
ANALISI (Metodo)	Sottoanalisi	Risultato
<b>ESCHERICHIA COLI PRODUTTORI DI SHIGA-TOXIN (STEC)</b> (REAL TIME PCR QUALITATIVA / ISO/TS 13136:2012 + ISS-EU-RL-VTEC Method_04_Rev2 2021) Eseguito da Laboratorio Attività Commerciale (TRENTO) - 25AT5-A/397	STEC	Non rilevati in 25 g

Prova	U.M	Risultato
Fosfatasi		<b>NEGATIVA</b>



## **ATTIVITÀ PER LE MALGHE DI BELLUNO**

---

Da diversi anni collaboriamo con i Servizi Veterinari AULSS 1 Belluno per fornire assistenza tecnica nelle malghe del nostro territorio. Durante il periodo di monticazione, siamo impegnati attivamente per campionare e analizzare secondo la normativa e il piano malghe in vigore.



# GRAZIE

---

GAIA TEOT  
338 6849682  
teot.gaia@arav.it

