



COLDIRETTI
TORINO



Centrale del Latte di Torino
Per noi la qualità è centrale.

“Intolleranze o Allergie alimentari?”

Conoscerle per un corretto comportamento alimentare a scuola e a casa, con la lettura delle etichette e l'attenzione alla filiera.”

16 marzo 2010

Mauro D'Aveni -Ufficio Qualità Coldiretti Torino

“La Filiera, sinonimo di qualità e salute”

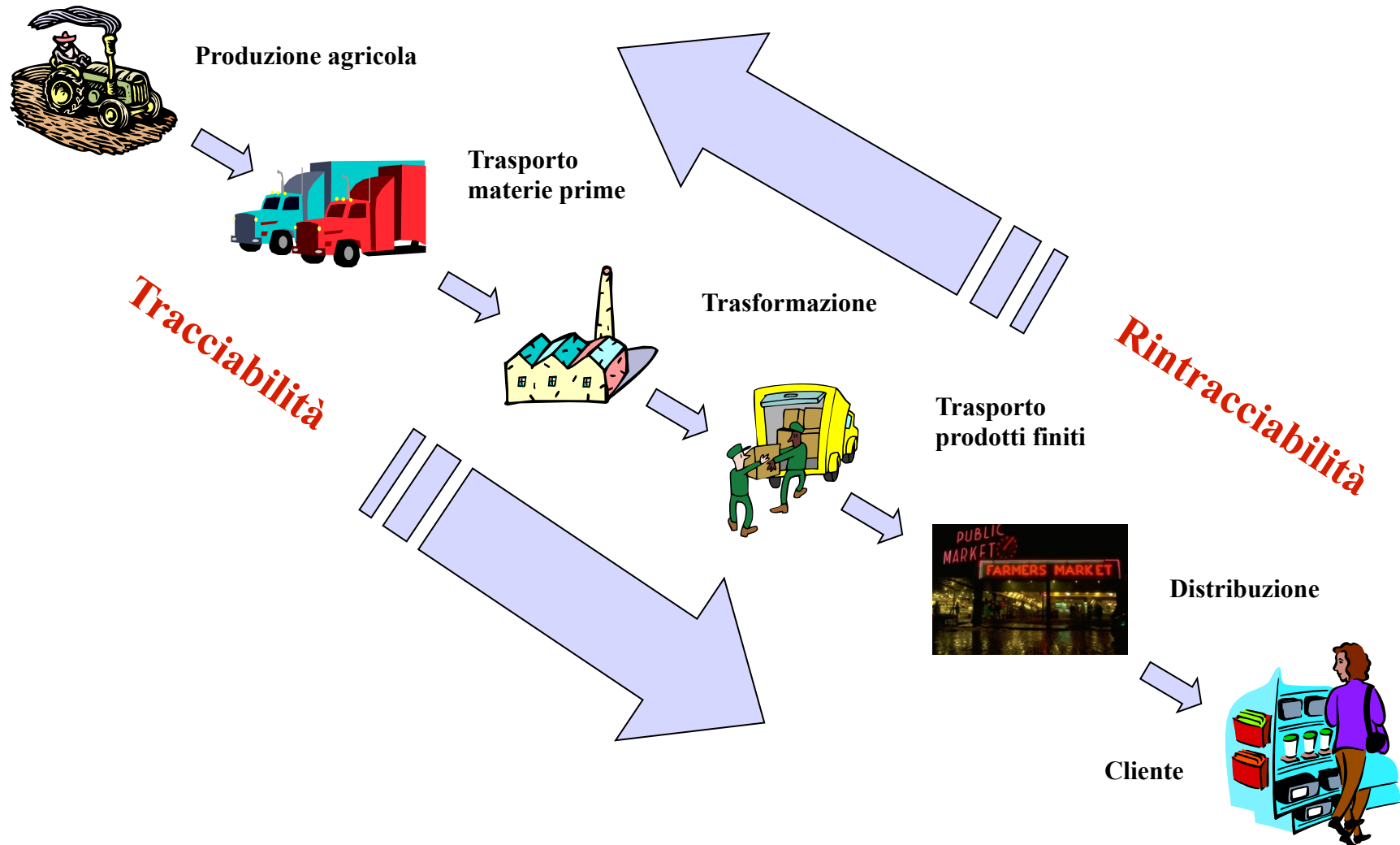
LA FILIERA, SINONIMO DI QUALITÀ E SALUTE

La qualità di un alimento è sempre l'espressione di una filiera, corta o lunga che sia, ed la filiera nel suo insieme ad essere responsabile della qualità e salubrità dell'alimento.

Infatti tutta la recente normativa europea sulla sicurezza alimentare (Reg. CE 178/2004, Reg. CE 852/2004 ed altri) pone al centro **il concetto di filiera integrata agroalimentare** - che comprende tutti gli attori che hanno un qualche ruolo nel percorso che conduce un alimento o un mangime al consumatore finale - ed **il concetto di tracciabilità e rintracciabilità delle produzioni**.

L'IMPORTANZA DELLA FILIERA

CHE COS'È UNA FILIERA DI PRODOTTO



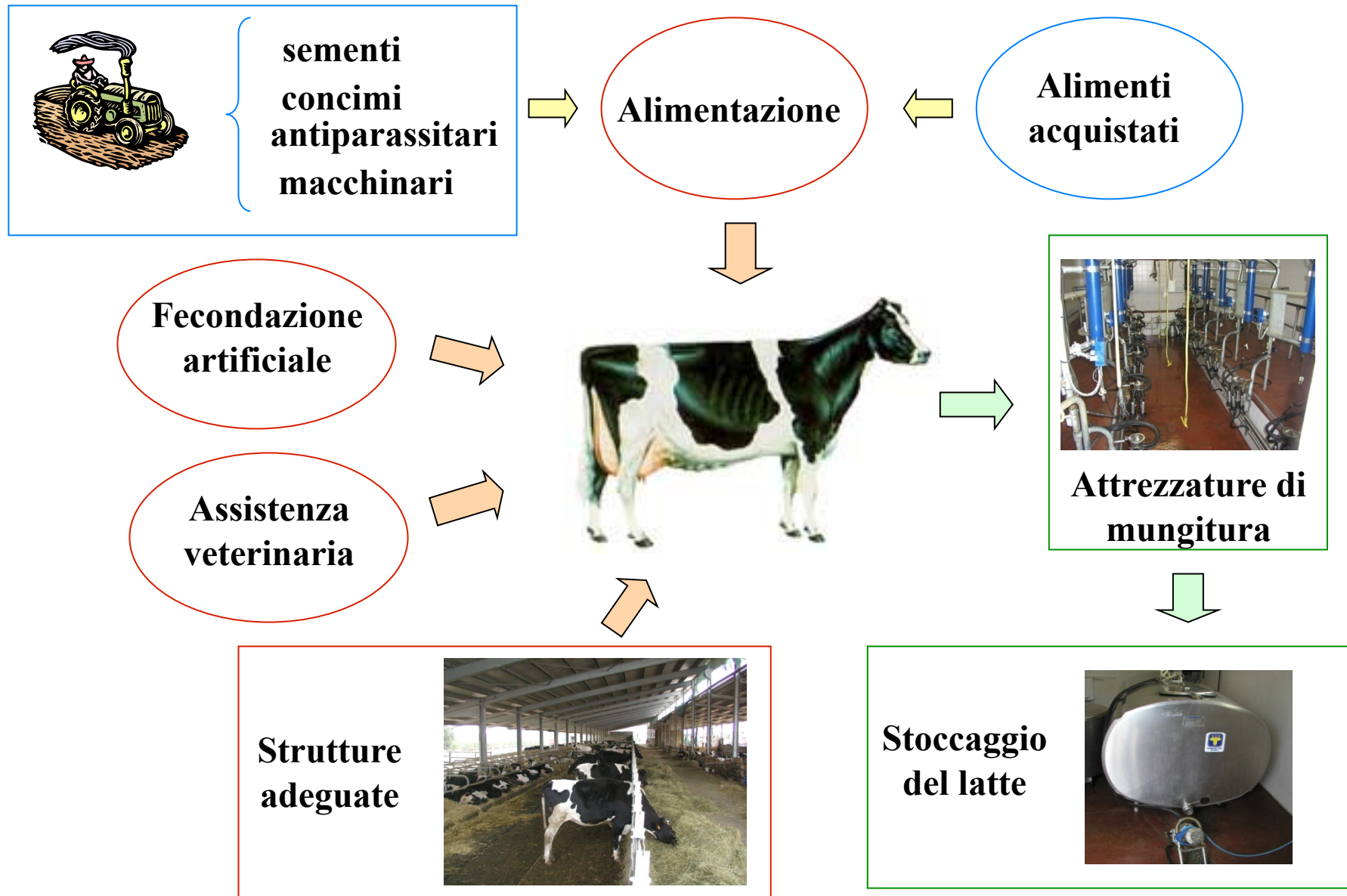
L'IMPORTANZA DELLA FILIERA

Scopo di questa nostra chiacchierata è proprio quello di render conto della complessità della filiera del latte e del ruolo insostituibile che l'azienda agricola ha in tale filiera.

Cercheremo quindi di far comprendere:

- **cosa ci sia dietro un bicchiere di latte**
- **quanto sia complesso il percorso che dal ciuffo d'erba conduce al secchio di latte**

LA FILIERA DELL'ALLEVAMENTO DA LATTE



COSA C'È DIETRO UN BICCHIERE DI LATTE ?

**C'È LA FATICA, LA PASSIONE, LA COMPETENZA
DEGLI ALLEVATORI E MOLTO ALTRO ANCORA.**

CI SONO:

- 1. COLTIVAZIONI FORAGGERE TENUTE COSTANTEMENTE SOTTO CONTROLLO**
- 2. ALIMENTI SANI, RINTRACCIABILI E CONTROLLATI**
- 3. ANIMALI DI GENETICA SELEZIONATA ED IN PERFETTO STATO DI SALUTE**
- 4. STRUTTURE DI ALLEVAMENTO ADEGUATE E RISPETTOSE DEL BENESSERE ANIMALE**
- 5. IMPIANTI DI MUNGITURA E STOCCAGGIO DEL LATTE IN PERFETTA EFFICIENZA**
- 6. QUALITÀ DEL LATTE COSTANTEMENTE MONITORATA**

COSA C'È DIETRO UN BICCHIERE DI LATTE ?

1. COLTIVAZIONI FORAGGERE TENUTE COSTANTEMENTE SOTTO CONTROLLO

ATTRAVERSO:

- INDIVIDUAZIONE DEI SINGOLI APPEZZAMENTI E DELLE COLTURE IN ATTO**
- CONTROLLO DEI MEZZI TECNICI (SEMENTI, CONCIMI, ECC.) E SELEZIONE DEI LORO FORNITORI**
- REGISTRAZIONE DI TUTTI GLI EVENTI CHE ACCADONO NEL SINGOLO APPEZZAMENTO (SEMINA, CONCIMAZIONE ECC. SINO ALLA RACCOLTA)**
- INDIVIDUAZIONE DEI SITI DI STOCCAGGIO E REGISTRAZIONE DELLA COLLOCAZIONE DEI PRODOTTI DI OGNI SINGOLO APPEZZAMENTO**

COSA C'È DIETRO UN BICCHIERE DI LATTE ?

2. ALIMENTI SANI, RINTRACCIABILI E CONTROLLATI

LA VACCA DA LATTE È UN “TERMINALE AMBIENTALE” DI NOTEVOLE SENSIBILITÀ ECCO PERCHÉ OCCORRE GARANTIRE CHE TANTO GLI ALIMENTI AUTOPRODOTTI QUANTO GLI ALIMENTI ACQUISTATI RISPONDANO AI REQUISITI DI:

- **SICUREZZA ALIMENTARE**, NEL SENSO DI ASSENZA DI CONTAMINANTI (MICOTOSSINE, METALLI PESANTI, DIOSSINE ED ALTRI INQUINANTI AMBIENTALI, ECC.) NOCIVI ALLA SALUTE DELL'ANIMALE E DEL CONSUMATORE
- **RINTRACCIABILITÀ** LUNGO TUTTA LA FILIERA (DAL SEME, AL CAMPO, AL SITO DI STOCCAGGIO, ALLA MANGIATOIA)

COSA C'È DIETRO UN BICCHIERE DI LATTE ?

3. ANIMALI DI GENETICA SELEZIONATA ED IN PERFETTO STATO DI SALUTE



LA SELEZIONE HA CREATO VERE E PROPRIE “**MACCHINE DA LATTE**” IN GRADO DI PRODURRE OLTRE 10.000 LITRI DI LATTE IN UNA LATTAZIONE (305 GG.)

COSA C'È DIETRO UN BICCHIERE DI LATTE ?

4. STRUTTURE DI ALLEVAMENTO ADEGUATE E RISPETTOSE DEL BENESSERE ANIMALE



La possibilità di movimento e la vita all'aria aperta sono elementi estremamente importanti per la salute degli animali e quindi per la loro produttività.

COSA C'È DIETRO UN BICCHIERE DI LATTE ?

5. IMPIANTI DI MUNGITURA E STOCCAGGIO DEL LATTE IN PERFETTA EFFICIENZA



Un terzo del latte viene prodotto durante la mungitura e qualsiasi inconveniente si verifichi durante tale operazione ha dei riflessi sulla quantità e la qualità del latte e sulla salute della mammella (mastite). **L'immediata refrigerazione del latte** è indispensabile per mantenere la carica batterica nei giusti limiti.

COSA C'È DIETRO UN BICCHIERE DI LATTE ?

6. QUALITÀ DEL LATTE COSTANTEMENTE MONITORATA

da parte di:

- ✓ AZIENDA PRODUTTRICE STESSA (autocontrolli)
- ✓ INDUSTRIA ACQUIRENTE (controlli in ingresso e controlli sui fornitori)
- ✓ AUTORITÀ PUBBLICHE DI VIGILANZIA SANITARIA (ASL, NAS, ecc.)

In particolare vengono controllati i seguenti **parametri sanitari**:

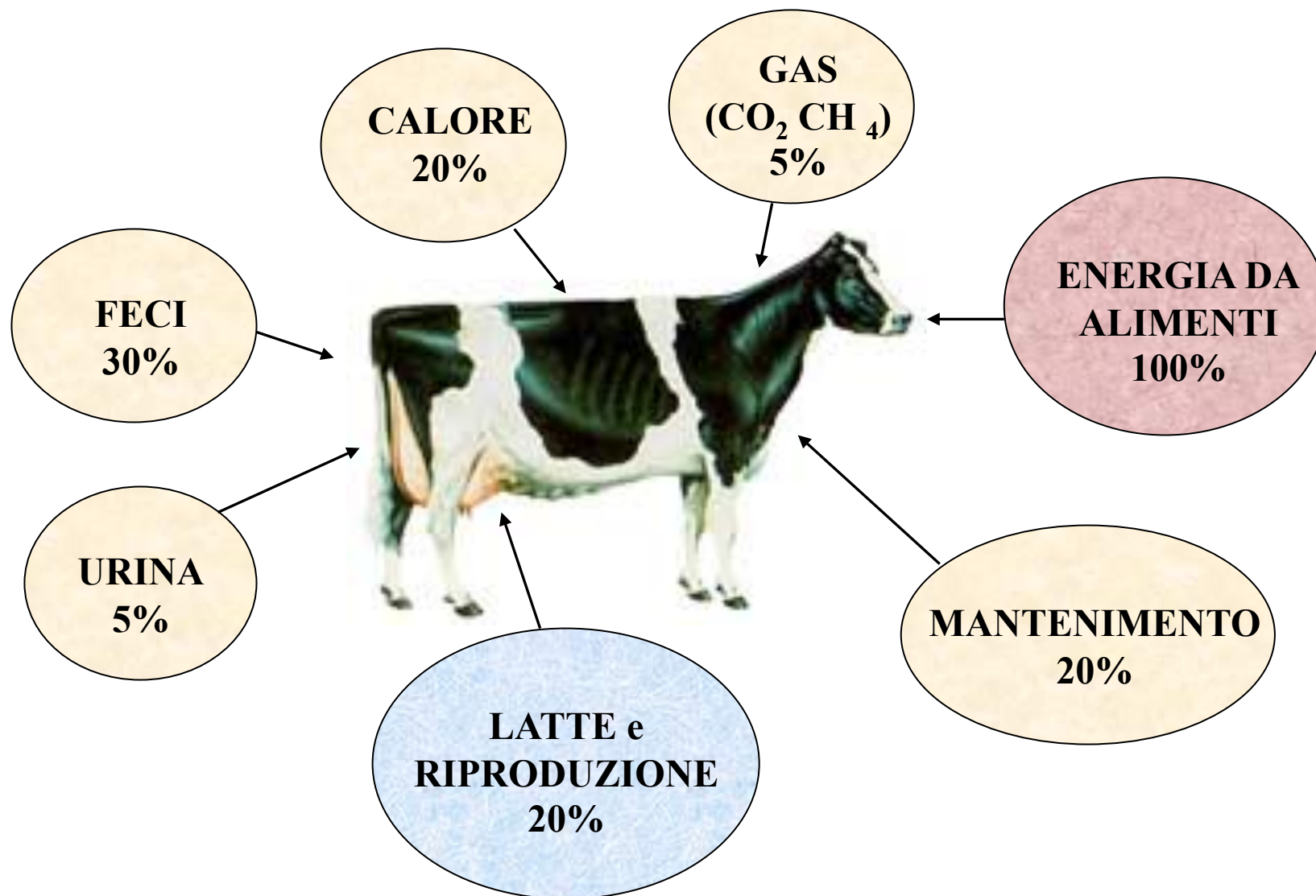
- ❖ **Carica Batterica Totale** (deve essere inferiore a 100.000 ufc/ml), che è un indicatore dell'igiene e del corretto stoccaggio del latte
 - ❖ **Indice Citologico** (inferiore a 400.000, o 300.000 per latte alta qualità, cellule/ml: che è un indicatore della sanità della mammella
 - ❖ **Alcuni microrganismi patogeni** (*Stafilococchi coagulasi positivi, Salmonella, Listeria*, ecc.)
 - ❖ **Inibenti** (residui di antibiotici, di detergenti, ecc.) che devono essere assenti.
 - ❖ **Altri possibili inquinanti**, quali micotossine, metalli pesanti, diossine-simili ...
- Oltre ai **parametri qualitativi**: grasso, proteine, lattosio, ecc.

QUANTO È COMPLESSO IL PERCORSO CHE DA UNA MANCIATA D'ERBA CONDUCE AD UN SECCHIO DI LATTE ?

**CERCHEREMO DI ILLUSTRARLO ATTRAVERSO TRE
DIAPOSITIVE CHE BEN EVIDENZIANO TALE COMPLESSITÀ,
DIMOSTRANDO IN PARTICOLARE:**

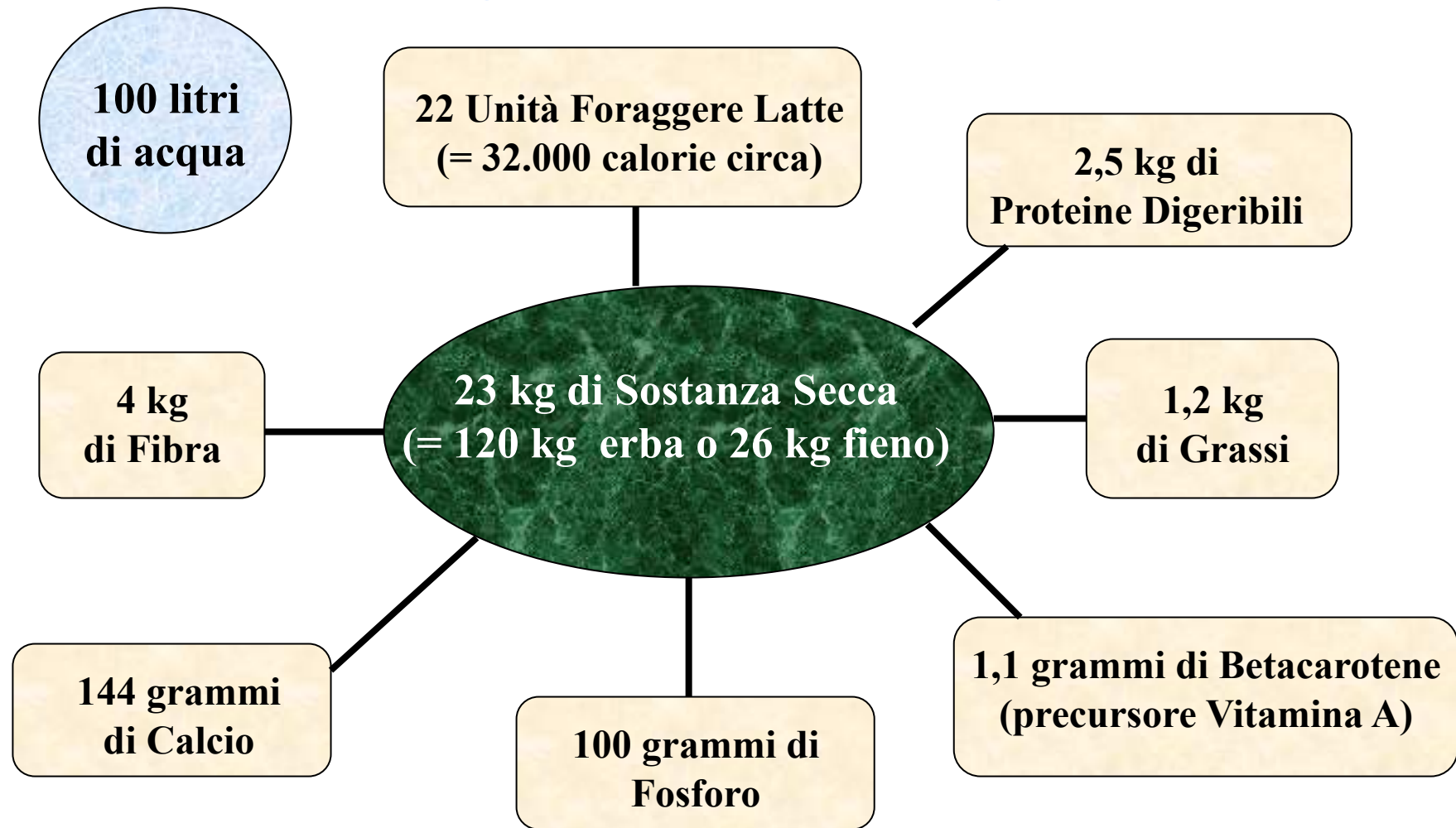
- ✓ QUAL'È IL BILANCIO ENERGETICO DI UNA BOVINA DA LATTE**
- ✓ QUALI SONO I SUOI FABBISOGNI NUTRITIVI**
- ✓ IN QUANTI E QUALI ALIMENTI IN CONCRETO ESSI SI TRADUCANO**

UTILIZZAZIONE DELL'ENERGIA ALIMENTARE NELLA VACCA DA LATTE



FABBISOGNI NUTRITIVI GIORNALIERI DELLA VACCA DA LATTE

(650 kg di peso, 40 litri di latte al giorno)



COSA MANGIA UNA VACCA DA LATTE AL GIORNO ?

**20-25 kg di
Insilato di Mais**

**2 kg di Fieno di
Erba Medica**

**3-5 kg
di Fieno**

2-3 kg di Soia

**2 kg di
Farina di Mais
o di Orzo**

**400-500 g.
di Minerali
e Vitamine**

**1 kg di Crusca o
Polpe di Bietola**



LA FILIERA LOCALE, SINONIMO DI QUALITÀ E SALUTE

Salute e Qualità sono **termini portatori di significati ampi e diversi, che nel cibo trovano la loro più naturale fusione.**

Per l'OMS **la salute è uno “stato di completo benessere fisico, psichico e sociale e non semplice assenza di malattia”.**

E da qui si capisce perché è lecito definire **la qualità complessiva di un alimento come la sommatoria dei valori che noi attribuiamo ad esso.**

Oggi noi attribuiamo al cibo una serie di valori:

igienico-sanitari, nutrizionali, tecnologici (attitudine a particolari usi), **ecologici** (naturalità ed eco-compatibilità), **etici** (diritto e sicurezza sul lavoro), **edonistici** servizio (insieme delle qualità d'uso), simpatia (capacità di creare emozioni positive e sentimenti condivisi), sensorialità, sapere (potere evocativo) e status (cibo come mezzo di espressione, evento culturale e sociale).

LA FILIERA LOCALE, SINONIMO DI QUALITÀ E SALUTE

Solo una filiera locale è in grado di soddisfare le molteplici attese valoriali del consumatore e di coniugare concretamente i concetti di qualità e di salute.

Quando parliamo di “locale” però non ci riferiamo soltanto al cosiddetto “tipico”, che esprime produzioni ad alto valore aggiunto e relativamente bassa incidenza sul mercato (i cosiddetti “prodotti di nicchia”), ma soprattutto **ci riferiamo al concetto più ampio di territorialità**, di prodotto che nasce interamente in un territorio e ne è espressione completa.

In questo senso **una filiera può definirsi locale soltanto se anche la materia prima prevalente è di produzione locale.**

Ed è soprattutto di quest’aspetto dovremmo tener conto quando acquistiamo e consumiamo degli alimenti.