



L'allevatore *trentino*

Rivista della Federazione Provinciale Allevatori Trento

Anno XLIV luglio-agosto 2023

4

Grandi carnivori e politiche europee
Sicurezza delle produzioni casearie in malga
Facciamo i conti dell'azienda
Allarme Peste Suina Africana
Contributo PAT per valutazione benessere animale
Nuovi dati tori Bruna, Frisona, Blue belga



Bimestrale - Sped. in A.P. - 70% - Poste Italiane SpA - Filiale di Trento

In caso di mancato recapito inviare al CDM di TRENTO
per la restituzione al mittente previo pagamento resi

Sommario

Una strategia alpina per contenere i grandi carnivori.....	3
Il futuro delle produzioni casearie a latte crudo	6
Produrre latte di qualità evitando contaminazioni microbiche indesiderate	9
È tempo di fare i conti.....	10
Peste suina africana	12
Contributo PAT per la certificazione del benessere animale	14
I delicati equilibri della vacca in transizione: sfatare i falsi miti.....	16
Programma Superblu.....	20
Il registro delle fertilizzazioni.....	22
Raccolta rifiuti pericolosi prodotti dalle aziende zootecniche.....	24
Calendario aste 2023/2024.....	24
Consorzio "Superbrown" di Bolzano e Trento.....	32

Copertina: Malga Lavazè, Daiano (Foto V. Vaia)

Direttore responsabile:
Massimo Gentili

Comitato di redazione:

Ilario Bazzoli, Giovanni Frisano, Massimo Gentili, Walter Nicoletti,
Direzione - Redazione - Amministrazione - Pubblicità:
38121 Trento - Via delle Bettine, 40 - Tel. 0461 432111 - Fax 0461 432110
Aut. Trib. di Trento - N. 302 - 29.1.1980

Stampa:

Litotipografia Alcione - 38015 Lavis (Trento) - Via Galileo Galilei, 47

È permessa la riproduzione degli articoli pubblicati sulla rivista solo citando la fonte

La Federazione Provinciale Allevatori Trento s.c.a., titolare del trattamento dei suoi dati personali, le comunica che l'informativa in merito a tale trattamento è disponibile sul sito www.fpatrento.it nella sezione Privacy.

Produrre latte di qualità evitando contaminazioni microbiche indesiderate

a cura di Erika Parte - FEM

Nel latte possiamo avere tre tipi di flora microbica:

- 1) Utile/filo casearia: batteri lattici
- 2) Indesiderata/anti casearia (tutti quei microrganismi che alterano la qualità del formaggio, causando difetti): batteri gasogeni, proteolitici, lipolitici, produttori di pigmenti (per es. clostridi, coliformi, enterobatteri, ecc.), muffe, lieviti
- 3) Patogena: E. coli (STEC), Stafilococco aureo produttore di enterotossine, Salmonella, Listeria, ecc..

MICRORGANISMO	RUOLO	ORIGINE
Lattici	Caseario	Vegetali, ambiente
Propionici, enterococchi, lieviti e muffe	Caseario (particolari tipi di produzioni); difetto	Ambiente, vegetali, feci
Clostridi	Difetto	Terreno
Coliformi	Difetto/patogeno	Feci
Stafilococco aureo, Salmonella, Listeria	Patogeno	Mammella, ambiente, feci

Punti di controllo contaminazione del latte:

- Corretta gestione della distribuzione degli alimenti
- Controllo periodico della sanità delle mammelle dei singoli animali (prelievi sterili per analisi microbiologica); esclusione ed eliminazione del latte delle bovine con conta cellulare elevata
- Pulizia ed igiene di stalla: lettiere, poste, cuccette, corsie (la posta e la cuccetta dovrebbero essere confortevoli, pulite ed asciutte)
- Pulizia degli animali: arti, fianchi, mammella
- Pulizia della sala latte e della sala di mungitura: entrambe vanno tenute ordinate e sgombre da materiale fecale, polvere e accumuli di sporco di qualsiasi tipo
- Pulizia impianto di mungitura per evitare moltiplicazioni batteriche anomale e formazione di biofilm:
 - Regolare manutenzione e sostituzione delle parti in gomma e/o usurate
 - Controllo della corretta esecuzione di tutte le fasi di lavaggio (verifica di tempi, temperature e corretta gestione e consumo dei detergenti). La verifica strumentale tramite Lactocorder è consigliabile annualmente, ma è fondamentale prestare attenzione ogni giorno che il lavaggio sia andato a buon fine correttamente
- Tank di stoccaggio e bidoni latte:
 - Pulizia manuale dei bidoni accurata e puntuale
 - Tank: verifica corretta refrigerazione (temperatura e tempi) e lavaggio dopo ogni svuotamento (acqua e temperatura, consumo detergenti, risciacqui)
- Routine di mungitura corretta:
 - Frequente pulizia delle mani del mungitore, utilizzo di guanti a perdere
 - Utilizzo della schiuma pre-dipping
 - Pulizia con carta a perdere. Porre particolare attenzione alla pulizia sia del cono che della punta del capezzolo ed effettuare una corretta stimolazione della punta dello stesso
 - Eliminazione e verifica dei primi getti (il latte che presenti alterazioni va munto a parte e scartato)
 - Attacco del gruppo (entro 2 minuti dal primo tocco), evitando l'effetto "aspirapolvere" e mungitura. Stacco del gruppo evitando fenomeni di sovramungitura

Applicazione del disinfettante post-dipping su tutta la superficie del capezzolo.