



Associazione
Italiana
Allevatori

(Ente Morale D.P.R. n.1051 del 27/10/1950)

COMITATO TECNICO CENTRALE CONTROLLI PRODUTTIVITÀ DEI BOVINI DA LATTE

*Si riportano nel presente
Notiziario le delibere e le
principali decisioni prese dal
Comitato Tecnico Centrale per i
controlli della produttività del
latte nella specie bovina nella
riunione svoltasi IL 30.10.70*

NOTIZIARIO N.5

in questo numero:

DELIBERE

1. DESCRIZIONE DEL SISTEMA APPROVATO
2. APPROVAZIONE DELL'APPARECCHIATURA MILKOTESTER PER LA DETERMINAZIONE DI SOSTANZA GRASSA
3. IMPIEGO AI FINI DEI CONTROLLI DEL LATTE DEI MISURATORI VOLUMETRICI, APPLICABILI ALLE MUNGITRICI MECCANICHE.
4. DETERMINAZIONE PROTEINA
5. PERCENTUALI DI GRASSO E DI PROTEINA CON UN DECIMALE SUL CERTIFICATO DI LATTAZIONE.
6. ADDITIVI PER LA CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DI LATTE.

INDICAZIONI

**CALCOLO DELL'ASCIUTTA NEL CASO DI SALTO
DELL'ULTIMO CONTROLLO
BOLLETTINO NAZIONALE DEI CONTROLLI**

1.DESCRIZIONE DEL SISTEMA APPROVATO

Il sistema approvato sulla interpretazione delle norme dell'Accordo Europeo, (art. 5 paragrafo 2).

"Se, per un caso di forza maggiore, o in conseguenza delle ferie dei controllori concesse a questi ultimi conformemente alle leggi o agli accordi sindacali, il controllo resta interrotto per un periodo non superiore a 60 giorni, si potra' sostituire, con l'autorizzazione degli organi preposti, il o i risultati del controllo mancante con i risultati medi del controllo precedente e del controllo successivo".

Nel nostro caso evidentemente il risultato del controllo successivo e' zero, essendo la vacca in asciutta, quindi la quantita' di latte del controllo saltato dovra' corrispondere al 50% della quantita' rilevata nell'ultimo controllo effettuato e la percentuale di grasso e di proteina dovra' esser uguale a quella rilevata nel medesimo controllo

Esempio:

Ultimo controllo effettuato (10 luglio 1970); dati rilevati: 8 Kg. di latte, 3,6% di sostanza grassa, 3,3% di proteina;

Controllo saltato per ferie (10 agosto 1970); dati attribuiti: 4 Kg. di latte, 3,6% di sostanza grassa, 3,3% di proteina;

Controllo successivo (10-9-70); la vacca e' in asciutta;

La data di asciutta sara': 24-8-70.

Inoltre il sistema di calcolo verra' applicato osservando le seguenti condizioni:

- a) a partire dalle asciutte rilevate con i controlli successivi all'1.1.71;
- b) quando l'intervallo controllo effettuato - controllo successivo, e' superiore a 52 giorni;

c) quando la data di asciutta rilevata dal controllore cade almeno 30 giorni dopo l'ultimo controllo effettuato.

2.APPROVAZIONE DELL'APPARECCHIATURA MILKOTESTER PER LA DETERMINAZIONE DI SOSTANZA GRASSA

Il Comitato europeo per i controlli del latte in occasione della XVII sessione, ha approvato ufficialmente il Milkotester, con l'obbligo di eseguire sistematiche tarature con un metodo chimico (Rose-Gottlieb, Gerber)

A norma dell'art. 15 comma g del Regolamento il Comitato ha approvato ufficialmente l'apparecchiatura Milkotester per l'analisi della sostanza grassa, con l'obbligo di eseguire sistematiche tarature con un metodo chimico (rose-Gottlieb, Gerber).

In considerazione della particolare tecnologia da seguire per l'impiego di detta apparecchiatura e delle continue tarature cui deve essere sottoposta, le APA debbono richiedere preventiva autorizzazione all'Ufficio Centrale per poter impiegare l'attrezzatura medesima.

L'Ufficio Centrale deve altresì definire, sentiti qualificati istituti di ricerca, e presa visione di quanto fatto in altri paesi, la normativa per l'utilizzazione e la taratura delle attrezzature Milkotester.

Attualmente in Italia l'apparecchiatura Milkotester viene impiegata ai fini dei controlli del latte nelle province di Brescia, Milano e Roma.

3.IMPIEGO AI FINI DEI CONTROLLI DEL LATTE DEI MISURATORI VOLUMETRICI, APPLICABILI ALLE MUNGITRICI MECCANICHE.

Il Comitato ha deliberato di impiegare in via sperimentale, ai fini dei controlli funzionali, gli apparecchi per la misurazione delle quantità di latte e per il prelievo dei relativi campioni applicabili negli impianti di mungitura meccanica.

L'Ufficio Centrale dovrà definire preliminarmente, in collaborazione con istituti già esperti in materia e con APA

interessate, i requisiti e le tolleranze cui devono rispondere gli strumenti. Dovra' quindi prescegliere il tipo di apparecchio piu' rispondente e definire le modalita' di impiego, di manutenzione e di taratura degli apparecchi medesimi.

Le APA interessate dovranno richiedere preventiva autorizzazione al Comitato, prima di usare i misuratori ai fini dei controlli funzionali.

4. DETERMINAZIONE PROTEINA

A norma dell'art. 14 comma c del Regolamento, la determinazione della percentuale di proteina deve interessare tutte le province a partire dall'1.1.72; a partire da tale data quindi per tutte le vacche sottoposte ai controlli viene reso obbligatorio anche questo controllo.

La decisione, presa su richiesta dalle Associazioni Nazionali di razza e' stata determinata dalla necessita' di impostare una azione di selezione anche per l'attitudine proteica, data l'importanza del contenuto in proteine del latte, sia per quanto riguarda la produzione casearia che l'alimentazione umana.

Sono state quindi accordate le richieste di autorizzazione ad effettuare l'analisi della proteina agli Uffici Provinciali di Cuneo, Pavia e Trento.

5. PERCENTUALI DI GRASSO E DI PROTEINA CON UN DECIMALE SUL CERTIFICATO DI LATTAZIONE.

Il certificato di lattazione riporterà per le lattazioni convenzionali (305 giorni) le percentuali di grasso e di proteina con un solo decimale.

La norma sarà applicata a partire dalle lattazioni che asciugano successivamente all'1.1. 71, e riguarderà tutte le lattazioni riportate sul certificato comprese quelle anteriori al 1971.

6. ADDITIVI PER LA CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DI LATTE.

Il Comitato ha approvato, a norma dell'art. 15 comma e del Regolamento, l'impiego del sodio azide come additivo per la conservazione dei campioni di latte.

In conseguenza gli additivi attualmente approvati per la conservazione dei campioni sono: bicromato di potassio ($K_2Cr_2O_7$), sublimato corrosivo (Hg Cl₂), sodio azide (Na N₃).

Il loro impiego ha le seguenti limitazioni:

- a) il bicromato di potassio non puo' essere impiegato nel caso che la determinazione della proteina sia effettuata con un sistema colorimetrico (amido nero, arancio G.);
- b) il sublimato corrosivo non puo' essere impiegato per la determinazione del grasso con le apparecchiature Milkotester.

INDICAZIONI

CALCOLO DELL'ASCIUTTA NEL CASO DI SALTO DELL'ULTIMO CONTROLLO

In occasione della XVI sessione del Comitato europeo per i controlli del latte, tenutasi a Roma nel 1968, l'AIA presento' un rapporto sulla questione proponendo al Comitato stesso una normativa al riguardo. Infatti, quando le vacche asciugano nel mese seguente alle ferie dei controllori, l'ultima produzione rilevata rimane quella del mese precedente le ferie e in tal caso, moltiplicando per 14 giorni la produzione registrata nell'ultimo controllo effettuato, la lattazione viene ad avere valori inferiori per quel che riguarda la durata e la produzione.

L'AIA alla XVII sessione del Comitato europeo, tenutosi a Salisburgo nel 1970, ha proposto di applicare appositi coefficienti, calcolati in base ad un campione di lattazioni regolarmente controllate, per determinare le produzioni del controllo saltato.

Il Comitato europeo ha accettato il principio del rapporto italiano, ma per ragioni di ordine pratico non ha ritenuto di poter applicare coefficienti (il sistema dei coefficienti potrebbe determinare l'inconveniente di valori diversi a seconda del paese e delle condizioni di allevamento). Pertanto ha deliberato di applicare il sistema di seguito descritto, in via provvisoria, poiché la delegazione italiana ha fatto presente la necessità di approfondire il problema a livello internazionale.

BOLLETTINO NAZIONALE DEI CONTROLLI

Esaminata l'impostazione del Bollettino nazionale dei controlli, la stessa è stata trovata rispondente; con il 1970 verrà introdotto nel Bollettino anche l'elenco delle lattazioni che abbiano determinati livelli produttivi da determinare la funzione della razza e dell'ordine di lattazione.