

Relazione annuale al PNI - 2016
Progetto regionale Piccole Produzioni Locali (PPL) – Prodotti Lattiero Caseari di Malga

Analisi previste in alpeggio

Filtro del latte	E. coli O157, Salmonella, Campylobacter	
Latte di massa:	Stafilococchi	E' il latte da sottoporre a caseificazione che, includendo aspetti di conservazione del latte serale, è indicativo della reale situazione di partenza dei prodotti.
latte Sera+mattina		
Latte di massa di capra	Stafilococchi	E' indicativo della situazione sanitaria di altre specie
Panna	Stafilococchi, E. coli	
Ricotta fresca	Stafilococchi, E. coli (+ Enterotossine se Stafilo > 10 ⁵), E. coli O157	
Ricotta affumicata	Stafilococchi, Enterotossine, E. coli, L. monocytogenes E. coli O157	Le analisi tengono conto della stagionatura anche protratta cui è sottoposta.
Burro	Stafilococchi, E. coli, E. coli O157 (+Enterotossine se Stafilo > 10 ⁵)	
cagliata	Stafilococchi, (+ Enterotossine se Stafilo > 5x10 ⁴), E. coli, E.coliO157, L. monocytogenes, pH	
Formaggi	Stafilococchi, Enterotossine, E. coli O157, L. monocytogenes	
Ricotta affumicata	IPA (analisi concordata con la Chimica)	Verifica i rischi del processo di affumicatura; da effettuarsi nel primo controllo, con eventuali verifiche nel secondo controllo.

Note: In caso di non conformità del latte e dei prodotti potranno essere effettuati ulteriori controlli, anche su animali e ambiente (mungitura, caseificazione)

Indicatori di efficienza e stato di avanzamento del progetto (crono programma)

indicatori	Fonti di verifica	Valore dell'indicatore al 31.12.2011	Valore dell'indicatore al 31.12.2012		Valore dell'indicatore al 31.12.2013		Valore dell'indicatore al 31.12.2014		Valore dell'indicatore al 31.12.2015		Valore dell'indicatore al 31.12.2016	
			atteso	osservato	atteso	osservato	atteso	osservato	atteso	osservato	atteso	osservato
Ispezioni per la registrazione (in aziende produttrici)	Flussi informativi regionali	Malghe PPL: 3	100% delle az.richiedenti (21)	N°9 ppl N° 12 non ppl	100% delle aziende richiedenti (22)	N° 17 PPL N° 5 non PPL ma di confronto	100% delle aziende richiedenti (21)	N° 21 PPL	100% delle aziende richiedenti (21)	N° 21 PPL	100% delle aziende richiedenti (21)	N° 24 PPL
Controlli ufficiali	Flussi informativi regionali	n. controlli PPL malghe: 16	Almeno 2/anno per azienda registrata	n. controlli PPL malghe: 42	Almeno 2/anno per azienda registrata	n. controlli PPL malghe: 49	Almeno 2/anno per azienda registrata	n. controlli PPL malghe: 48	Almeno 2/anno per azienda registrata	n. controlli PPL malghe: 48	Almeno 2/anno per azienda registrata	n. controlli PPL malghe: 55
Campioni ufficiali per esami microbiologici	Flussi informativi regionali	617 capi bovini (stafilo) in allevam.; 58 allevamenti. 111 esami in malga	Almeno 2/anno per allev.: 104 tra marzo e maggio; In malga: 2 tra luglio ed agosto.	1314 capi contr.e 104 in allevam; In malga 700 analisi su latte e prodotti	Almeno 2/anno per azienda registrata. In malga: 2 tra luglio ed agosto.	1738 capi contr. e 75 allevamenti. In malga 733 analisi su latte e prodotti	Almeno 2/anno per azienda registrata. In malga: 2 tra luglio e settembre.	600 analisi latte di massa 90 allevamenti. In malga 270 analisi su latte e 69 su prodotti	Almeno 2/anno per azienda registrata. In malga: 2 tra luglio e settembre.	600 analisi latte di massa 90 allevamenti. In malga 270 analisi su latte e 69 su prodotti	Almeno 2/anno per azienda registrata. In malga: 2 tra luglio e settembre.	405 analisi lattedi massa 104 allevamenti. Latte singolo animale: 130 In malga 322 analisi su latte e 82 su prodotti e 12 per IPA