



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE LAZIO

Assessorato Agricoltura,  
Caccia e Pesca



Misura 124. Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e forestale

### SCHEDA DESCRITTIVA DOMANDA DI AIUTO N. 8475920920

1	TITOLO DEL PROGETTO	Studio di fattibilità per lo sviluppo ed implementazione di un modello organizzativo/gestionale di filiera finalizzato a migliorare la qualità del latte bovino ed incrementare la competitività aziendale del sistema agro- zootecnico del Lazio centro meridionale	
2	REDATTORE DEL TESTO	Dott. Marco Zuccaro	
3	COORDINATORE DI PROGETTO	NOME	Cooperativa Produttori Latte Casilina
		INDIRIZZO	Via Casilina Km. 45,600 - Valmontone (RM)
		E-MAIL	prodlatcas@libero.it
		TELEFONO	06.9591324
		TIPO DI PARTNER	Cooperativa produttori
4	PARTNERS DI PROGETTO	NOME	DAFNE UNIVERSITA' DI VITERBO
		INDIRIZZO	VIA S. CAMILLO DE LELLIS VT
		E-MAIL	danieli@unitus.it
		TELEFONO	0761/357349
		TIPO DI PARTNER	ENTE DI RICERCA

5	OBIETTIVO DEL PROGETTO	Scopo dello studio é stato quello di creare un modello di lavoro finalizzato al miglioramento del livello qualitativo del latte. Lavoro svolto su aziende pilota, da estendere a tutti i soci della cooperativa.
6	ABSTRACT	<p>Lo scopo del progetto è stato quello di creare un modello di lavoro finalizzato al miglioramento qualitativo del latte.</p> <p>Per ogni azienda sono stati affrontati in maniera integrata tutti i temi inerenti il miglioramento della qualità del latte.</p> <p>Il lavoro è stato svolto in particolare col fine di migliorare i parametri igienico sanitari (carica batterica e cellule somatiche) che con l'attuale sistema di pagamento del latte sulla base della qualità, pesano in maniera maggiore per la determinazione del prezzo. Di questi due parametri, le cellule somatiche, rappresentano l'elemento più difficile da controllare e più complicato da gestire. A tal fine, il progetto ha previsto l'utilizzo di sistemi innovativi che hanno permesso all'allevatore di migliorare il livello qualitativo del latte. Si è proceduto all'acquisto di 15 strumenti, distribuiti alle aziende agricole, denominati Mass d- tek (mai utilizzati da nessuno in Italia, e reperiti sul mercato europeo da un'azienda francese).</p> <p>Con questo strumento l'allevatore controlla la bovine direttamente in mungitura e misura in maniera indiretta (attraverso la conduttività) il valore delle Cellule Somatiche. In questo modo, è già in grado di operare delle scelte e separare il latte delle bovine problematiche dal latte di massa, ottenendo una massa di latte con Cellule basse ed in grado di raggiungere la premialità prevista dal sistema pagamento sulla base della qualità.</p>
7	SETTORE DI INTERVENTO	Lattiero caseario
8	PERIODO DI PROGETTO	INIZIO      Settembre 2014
		FINE        Luglio 2015

9	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' DI PROGETTO	<p>Il progetto é stato sviluppato in due fasi.</p> <p>Fase preliminare. Esecuzione sopralluoghi presso le aziende agricole mirati a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• raccogliere dati sulla gestione aziendale e sulle fasi rilevanti per la qualità del latte;</li> <li>• verificare le caratteristiche tecniche degli impianti e locali di mungitura;</li> <li>• compilare schede di raccolta dati relativamente al razionamento dei diversi gruppi animali nonché a patologie generali e della mammella riferite almeno al semestre precedente;</li> <li>• acquisire dati di produttività;</li> <li>• acquisire altri dati ed informazioni pertinenti;</li> <li>• stilare una lista delle principali criticità;</li> <li>• stabilire caso per caso un piano operativo d'attività (POA) sulla base del quale si programmano gli interventi necessari alla formulazione e poi all'implementazione del modello organizzativo/ gestionale oggetto della proposta.</li> </ul> <p>Fase esecutiva (lavoro di assistenza in loco).</p> <p>Sono stati affrontati in maniera integrata, azienda per azienda, i seguenti temi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'alimentazione (in collaborazione Agronomo alimentarista aziendale);</li> <li>• la routine di mungitura;</li> <li>• la verifica dell'efficienza dei sistemi di mungitura;</li> <li>• la gestione delle lettiere;</li> <li>• la gestione degli impianti e la relativa manutenzione;</li> <li>• il monitoraggio dello stato di salute della mandria e della mammella attraverso analisi del latte;</li> <li>• l'utilizzo di terapie medicinali efficaci e dedicate soprattutto se in presenza di agenti patogeni contagiosi (in collaborazione con Veterinario aziendale);</li> <li>• la corretta gestione degli animali problema (CS alte/ positivi alle prove battereologiche);</li> <li>• la corretta gestione degli animali in asciutta ed in transizione,</li> <li>• Utilizzo di sistemi innovativi per diagnosi precoce delle mastiti (cellule somatiche).</li> </ul>
10	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA	Provincia di Roma
11	SITO WEB	<a href="http://www.produttoriattecasilina.it">www.produttoriattecasilina.it</a>
12	LINK AD ALTRI SITI WEB	<a href="http://www.unitus.it">www.unitus.it</a>
13	DESCRIZIONE DEL CONTESTO DEL PROGETTO	Regolamenti Comunitari relativi al settore specifico: Pacchetto Igiene, Reg. 852- 853- 882 del 2004

14	INFORMAZIONI AGGIUNTIVE	
15	COMMENTI AGGIUNTIVI	<p>Si sottolinea l'importanza del progetto in quanto migliorare la qualità del latte porta a risultati misurabili e concreti, che si possono sintetizzare in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• maggiore garanzia di rispondenza dei parametri del latte ai limiti di legge; condizione sine qua non per produrre il latte;</li> <li>• maggiore garanzia di collocazione, nonché pagamento del prodotto, visto l'orientamento attuale del mercato che è sempre più attento agli aspetti qualitativi;</li> <li>• un incremento della redditività aziendale dato da: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. aumento della produzione latte/ capo;</li> <li>2. aumento del prezzo/litro visto l'attuale sistema di pagamento basato sulla qualità (si garantisce un prezzo più alto per il latte che presenta livelli qualitativi maggiori riferito ai parametri Carica Batterica, Cellule Somatiche, Grasso e Proteine.)</li> </ol> </li> </ul>