



Protocollo n. 9 BG/bg

Vicenza, li 11 gennaio 2013

## PIANO PROVINCIALE PER IL PAGAMENTO DEL LATTE IN BASE A QUALITA' - ANNO 2013

<b>Grasso:</b>	± 0,5%	del prezzo medio del Caseificio per ogni linea decimale superiore o inferiore alla media del Caseificio, con il limite minimo di grasso come media di Caseificio di 3,50%.
<b>Proteine:</b>	± 0,8%	del prezzo medio del Caseificio per ogni linea decimale superiore o inferiore alla media del Caseificio, con il limite minimo di proteine come media di Caseificio di 3,10%.
<b>Caseine:</b>	± 1,0%	del prezzo medio del Caseificio per ogni linea decimale superiore o inferiore alla media del Caseificio.

### ATTITUDINE DEL LATTE ALLA TRASFORMAZIONE CASEARIA

Vengono introdotti nuovi parametri per valutare l'attitudine del latte alla trasformazione casearia, al fine di qualificare meglio il prodotto in funzione della sua destinazione in formaggi di pregio.

<b>Tempo di coagulazione ( r ): ± 0,2%</b>	del prezzo medio del Caseificio per ogni minuto di coagulazione inferiore o superiore alla media del Caseificio.
<b>Consistenza del coagulo (a 30): ± 0,1%</b>	del prezzo medio del Caseificio per ogni millimetro di consistenza del coagulo superiore o inferiore alla media del Caseificio.

In presenza di latte che non coagula (r = 30 e a30 = 0) vengono azzerati eventuali premi relativi alle proteine e alle caseine.

### Conta leucocitaria:

da 0 a 150.000	cellule/ml:	+ 2% del prezzo medio del Caseificio.
da 150.001 a 400.000	cellule/ml:	+ 4% - (0,013% ogni 1.000 cellule/ml a partire da 0 cellule/ml) del prezzo medio del Caseificio.
da 400.001 a 800.000	cellule/ml:	+ 4% - (0,017% ogni 1.000 cellule/ml a partire da 0 cellule/ml) del prezzo medio del Caseificio.
da 800.001 a 2.000.000	cellule/ml:	+ 4% - (0,020% ogni 1.000 cellule/ml a partire da 0 cellule/ml) del prezzo medio del Caseificio.
oltre 2.000.001	cellule/ml:	rimane applicata la penalità calcolata a 2.000.000 di cellule/ml.

### Carica batterica:

da 0 a 30.000	micr./ml:	+ 0,3% - (0,01% ogni 1.000 germi/ml) del prezzo medio del Caseificio.
da 30.001 a 100.000	micr./ml:	fascia neutra.
da 100.001 a 2.000.000	micr./ml:	+ 2,0% - (0,020% ogni 1.000 germi/ml a partire da 0 germi/ml) del prezzo medio del Caseificio.
oltre 2.000.001	micr./ml:	rimane applicata la penalità calcolata a 2.000.000 di germi/ml.

### **Residuo secco magro:**

Per valori di residuo secco magro inferiori a 8,50% viene applicata una penalità pari all'1% del prezzo medio del Caseificio.

### **Inibenti:**

Con il presente piano si vuole introdurre una penalità che abbia lo scopo di agire da deterrente.

Ogni singolo Caseificio – se lo riterrà opportuno – potrà applicare, attraverso il proprio regolamento interno, ulteriori sanzioni che tengano conto dell'effettivo danno recato dal latte inibito.

Dopo quanto premesso, in caso di presenza di inibenti, si applica la detrazione del valore di 5 q.li di latte più il valore del 3% della quantità consegnata nel mese, con il limite massimo – per la quantità – di 1.000 q.li al mese.

Se la penalità così determinata supera il 10% del valore del latte del mese, si applica una detrazione pari al 10% del valore del latte del mese.

### **Spore:** (parametro facoltativo)

da 0 a 300 spore per litro:	+ 1% del prezzo medio del Caseificio
da 301 a 450 spore per litro:	0
da 451 a 900 spore per litro:	- 1% del prezzo medio del Caseificio
superiore a 900 spore per litro:	- 2% del prezzo medio del Caseificio

### **Applicazione “pacchetto igiene” Reg. CE 853/2004:** (parametro facoltativo)

Per il latte “NON CONFORME” come definito dal Reg. CE 853/04 viene applicata una penalità pari al 5% del prezzo medio del Caseificio.

Tale penalità potrà essere gestita, da ogni singolo Caseificio, utilizzando lo strumento del regolamento interno.

### **Aflatossine:** (parametro facoltativo)

Si suggerisce alle latterie di integrare il regolamento interno con quanto segue: qualora si renda necessaria (in applicazione della specifica normativa regionale) la verifica dei contenuti di aflatossina M1 nel latte delle singole aziende che costituiscono il lotto di raccolta, la latteria procederà al recupero dei costi di prelievo e di analisi nei confronti delle medesime che presentano valori di aflatossina M1 superiori ai limiti imposti ed in proporzione ai valori rilevati ed al prodotto dalle stesse conferito.

### **Cloruri:** (parametro facoltativo)

Può essere determinato, di routine, il contenuto di cloruri nel latte. I valori anomali (oltre 110 mg di cloruri/100 ml latte) verranno evidenziati dai laboratori di analisi per consentire ai singoli Caseifici di individuare (osservando anche l'andamento degli altri parametri latte qualità) eventuali operazioni anomale realizzate in allevamento ed intervenire con le azioni che saranno ritenute più opportune.

### **Indice crioscopico:** (parametro facoltativo)

fino a - 0,518	fascia neutra
da - 0,517 a - 0,516	- 1% del prezzo medio del Caseificio
da - 0,515 a - 0,512	- 2% del prezzo medio del Caseificio
da - 0,511 a - 0,508	- 4% del prezzo medio del Caseificio
da - 0,507 a - 0,500	- 6% del prezzo medio del Caseificio
oltre a - 0,500	- 10% del prezzo medio del Caseificio

in ogni caso salvo maggior danno, in applicazione di quanto previsto nel regolamento interno di ogni singolo Caseificio.



File: PIANO LATTE QUALITA' 2013