



Il Progetto QLBA:

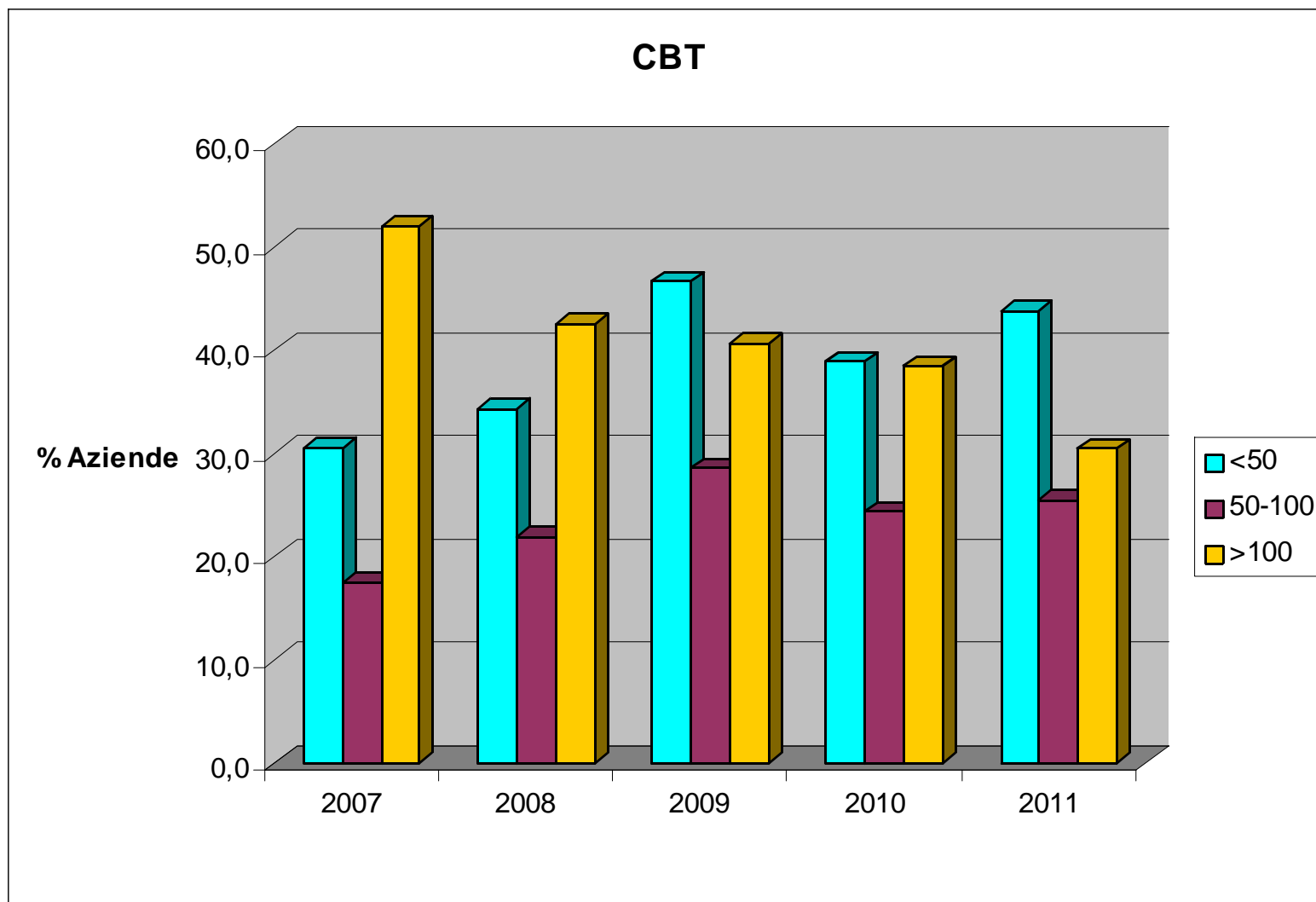
RISULTATI e PROPOSTE DI INTERVENTO



*Associazione Regionale
Allevatori del Lazio*

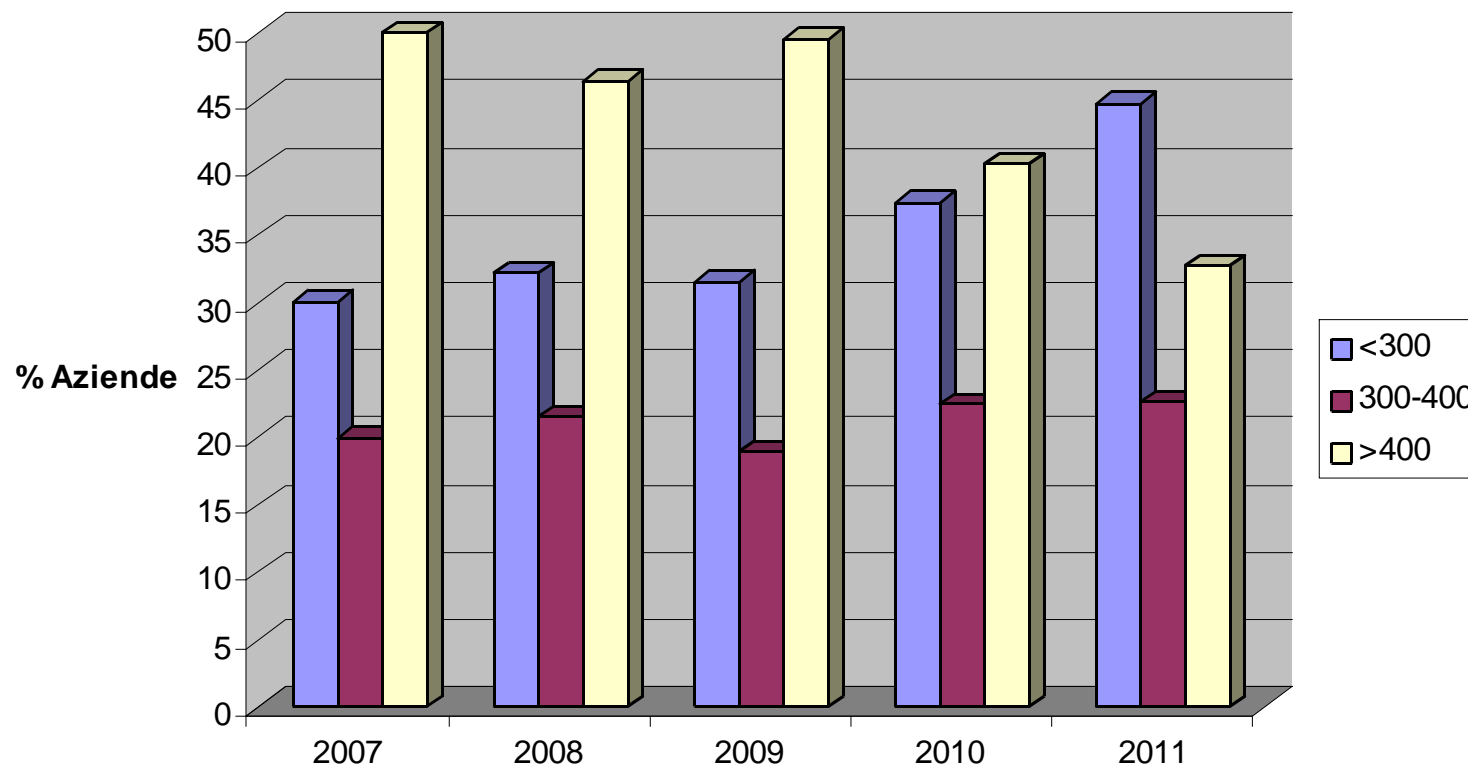


Latte bovino



Latte bovino

CELLULE SOMATICHE



Il Progetto per il miglioramento della Qualità del Latte Bovino Alimentare (QLBA)



IZSLT

Obiettivi

Attività svolte

Risultati conseguiti



Premessa

Cronologia:

Durata prevista del piano 24 mesi

Assegnazione da ARSIAL a RTI gennaio 2012

Completamento procedure previste dal capitolato: gennaio 2014

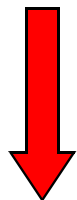
Inizio attività di campo: giugno 2012 quindi nuova scadenza 04/06/2014

Variante e concessione proroga: scadenza dicembre 2015 (Det. D.G. ARSIAL n. 45 - 07/02/2014)

Variante e concessione proroga: scadenza 12 giugno 2016 (Det. D.G. ARSIAL n. 711- 11/12/2015 e n. 724 - 14/12/2015).



Compiti dell'**IZSLT** nelle attività di assistenza tecnica
previste nell'ambito del **QLBA**



attività specifica

per miglioramento dei parametri

Cellule Somatiche e Carica Batterica Totale
(Reg. 853/2004) su circa il 30% delle previste
818 aziende aderenti al piano (245) come da
contratto tra RTI e IZSLT

(N.B. iscritte al piano al 31 dicembre 2014 n.592 aziende con teorica riduzione a circa 180)



Prestazioni erogate dall'Istituto

- visite specialistiche alle aziende, consistenti nella esecuzione di sopralluoghi per la verifica dello stato igienico-sanitario delle mandria e specificatamente per la sanità della mammella e la gestione della mungitura, con eventuale esecuzione di prelievo di latte di massa;
- impostazione di specifici protocolli per la profilassi delle mastiti per ciascuna azienda;
- analisi di laboratorio per la profilassi delle mastiti;
- formazione per i tecnici ed operatori agricoli del settore mirata alla corretta esecuzione delle buone pratiche di mungitura nell'ambito dei piani di profilassi delle mastiti.
- Prestazione professionale di tecnici specializzati per la rilevazione dei dati riferiti alla mungibilità mediante l'impiego di n. 3 Lactocorder di proprietà dell'Istituto.



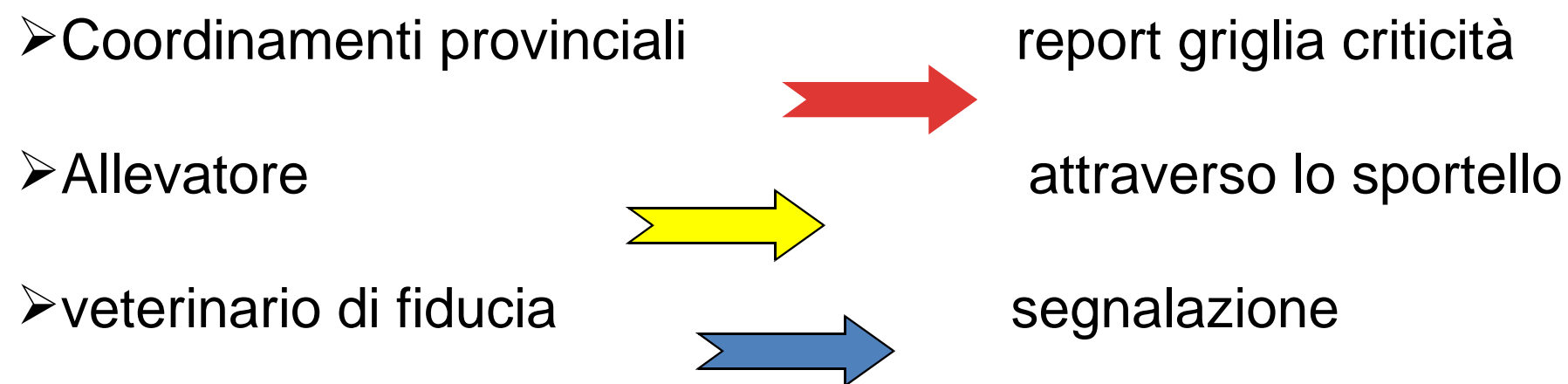
Ulteriori Compiti dell'IZSLT nell'attività prevista dal progetto QLBA:

formazione

- Formazione in aula al personale delle aziende e ai tecnici QLBA
- Formazione sul campo al personale delle aziende e ai tecnici QLBA
- Formazione su procedure QLBA/ Condivisione protocolli operativi tecnici/veterinari sezioni territoriali IZSLT per armonizzazione operatività sul territorio.



Come usufruire dell'attività IZSLT



Coordinamento attività IZSLT



Sezione di Viterbo: Strada Terme 01100 VT

Tel.: 0761 250.147 Fax: 0761 251 794

viterbo@izslt.it Resp. L. De Grossi

A. Barone - B. De Sanctis

Sezione di Rieti: Via Tancia, 21 - 02100 RI

Tel.: 0746 201.599 fax: 0746 201.642

rieti@izslt.it Resp. P. Calderini

G. Bitonti - F. Tancredi



Direz. operativa Controllo, igiene, produzione e trasformazione latte: Via Appia Nuova 1411 RM

Tel/FAX: 06/79099406 E-mail: latte@izslt.it; mastiti@izslt.it resp. S. Amatiste

G. Giacinti

D. Sagrafoli

C. Boselli

G. Giangolini

Sezione di Latina Strada Congiunte Destre snc 04100 LT

Tel.: 0773 489218 fax: 0773 668960 latina@izslt.it

Resp. A. Fagiolo

G. Bruni - T. Galli



Protocolli operativi IZSLT (minimo 3 sopralluoghi per azienda)

1 ° sopralluogo:

- **Valutazione sistemi e condizioni igieniche di allevamento** delle bovine destinate alla produzione di latte, gestione animali in lattazione, in asciutta e destinati alla rimonta (vitelle, manze)
- Verifica eventuali protocolli utilizzati per cura e prevenzione delle mastiti
- Verifica della **routine di mungitura**, esecuzione **teat-score**, **campionamento sterile di latte** da singoli soggetti per l'esame microbiologico, citologico e antibiogramma su un numero di animali scelti in funzione dei risultati **del latte di massa** e dei **controlli funzionali** se presenti.
- **Formazione ai mungitori** sulla corretta routine di mungitura, utilizzo del California Mastitis Test per la diagnosi della mastite
- Stesura di **relazione tecnica** dettagliata sulla situazione aziendale riscontrata, sui risultati e sulle **azioni correttive da intraprendere**

2° sopralluogo:

- Discussione di quanto riportato nella relazione con l'allevatore e il veterinario aziendale

3° e/o successivi sopralluoghi:

- Verifica dell'efficacia dei protocolli e delle azioni correttive suggerite.



Protocolli operativi (minimo 3 sopralluoghi per azienda)

1 ° sopralluogo:

Valutazione sistemi e condizioni igieniche di allevamento delle bovine destinate alla produzione di latte, gestione animali in lattazione, in asciutta e destinati alla rimonta (vitelle, manze)



Verifica della routine di mungitura

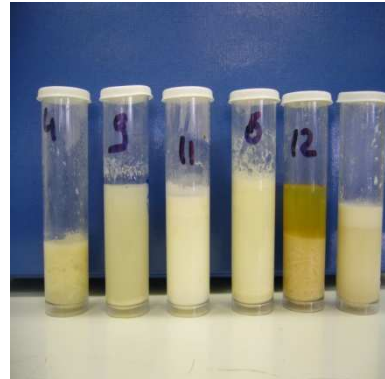
- Verifica eventuali protocolli utilizzati per cura e prevenzione delle mastiti



Protocolli operativi (minimo 3 sopralluoghi per azienda)

Segue 1 ° sopralluogo:

- esecuzione teat-score,
- campionamento sterile di latte da singoli soggetti per l'esame microbiologico, citologico e antibiogramma su un numero di animali scelti in funzione dei risultati **del latte di massa** e dei **controlli funzionali** se presenti.



- Formazione ai mungitori sulla corretta routine di mungitura
- utilizzo del California Mastitis Test per la diagnosi della mastite

- Stesura di **relazione tecnica** dettagliata sulla situazione aziendale riscontrata, sui risultati e sulle azioni correttive da intraprendere

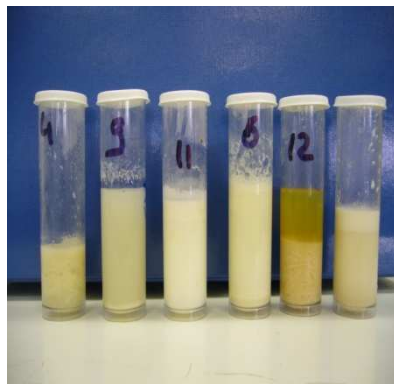


Protocolli operativi

Controllo microbiologico latte di massa

Presenza di contagiosi

Campionamento
individuale (pool
dei 4/4) di tutti
i soggetti in
lattazione



Presenza di ambientali

Individuazione dei
soggetti problema
(CMT e/o controlli
funzionali), esame
microbiologico di
quarto



**Sopralluogo aziendale:
valutazione delle criticità**

Formazione e
informazione sul
campo

Possibile Richiesta simulazione controlli
funzionali

2° sopralluogo:

- Discussione di quanto riportato nella relazione con l'allevatore e il veterinario aziendale

3° e/o successivi sopralluoghi:

- Verifica dell'efficacia dei protocolli e delle azioni correttive suggerite.

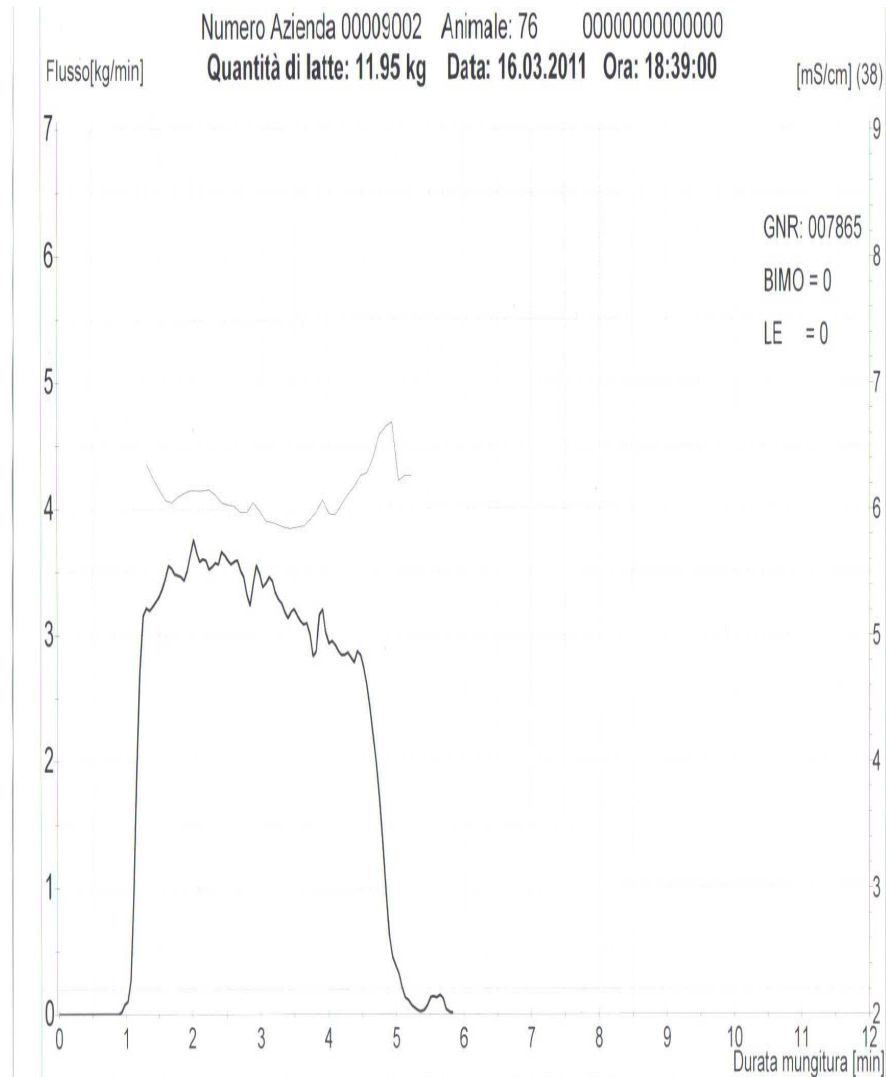
Inoltre su un numero selezionato di aziende, scelte sulla base della tipologia degli impianti o di necessari approfondimenti sulla qualità e la tecnica di mungitura, emersi nel corso dei precedenti sopralluoghi, vengono eseguite indagini sulle caratteristiche di mungibilità mediante Lactocorder.



Sopralluogo aziendale:

Registrazione curve di flusso

(30-50% bov in latt)



Elaborato report aziendale

Numero di misure

11

Parametro	Me- dia	Stand- Deviaz	Minimo	Massim	Commenti
MGG [kg]	10.2	3.3	5.2	14.1	Quantità totale latte (dall'inizio fino alla fine della misura)
HMF [kg/min]	2.9	0.8	1.4	4.2	Massima quantità di flusso (durante 22 s)
ELHMF [mS/cm]	5.4	0.6	4.4	6.4	Conducibilità el. quando il flusso è massimo
tS500 [min]	0.3	0.2	0.0	0.5	Tempo di raggiungim. all'inizio dei 0.5 kg/min (or 250g/min for goats)
tMHG [min]	5.5	1.7	2.4	8.6	Durata della fase di mungitura principale
tPL [min]	2.4	1.8	0.1	5.7	Durata della fase di plateau
tAB [min]	2.4	1.0	0.9	4.7	Durata della fase di discesa
tMBG [min]	0.2	0.3	0.0	0.9	Durata della fase in bianco
tMNG [min]	0.0	0.0	0.0	0.0	Durata della fase di postmungitura
MNG [kg]	0.0	0.0	0.0	0.0	Postmungitura
OS [%]	0.0				Postmungitura prima del limite (0.2 kg/min)
MFOS [kg]	0.0	0.0	0.0	0.0	Flusso all'inizio della postmungitura (OS= 1)
tMBG2 [min]	0.0	0.0	0.0	0.0	Durata mungitura in bianco dopo lo stripping
BIMO [%]	27.2				Bimodalità
tAN [min]	0.7	0.5	0.1	1.6	Durata della fase ascendente
tMGG [min]	6.0	1.7	3.3	9.5	Durata della mungitura totale

**Riepilogo n° aziende , n° campioni, n° sopralluoghi
rendicontati da giugno 2012 a dicembre 2014**

Provincia	Tot
FR	21
LT	52
RI	30
RM	63
VT	24
Tot	190
Totale campioni	35630
Totale sopralluoghi	488



Risultati COMPLESSIVI da giugno 2012 a giugno 2016

n. aziende per provincia/totale campioni analizzati/totale sopralluoghi

Provincia	Tot
FR	24
LT	79
RI	42
RM	83
VT	36
Totale Aziende	264
Totale campioni	63128 (*)
	(*) n. 3266 campioni (5,2%) mastiti cliniche
Totale sopralluoghi	954

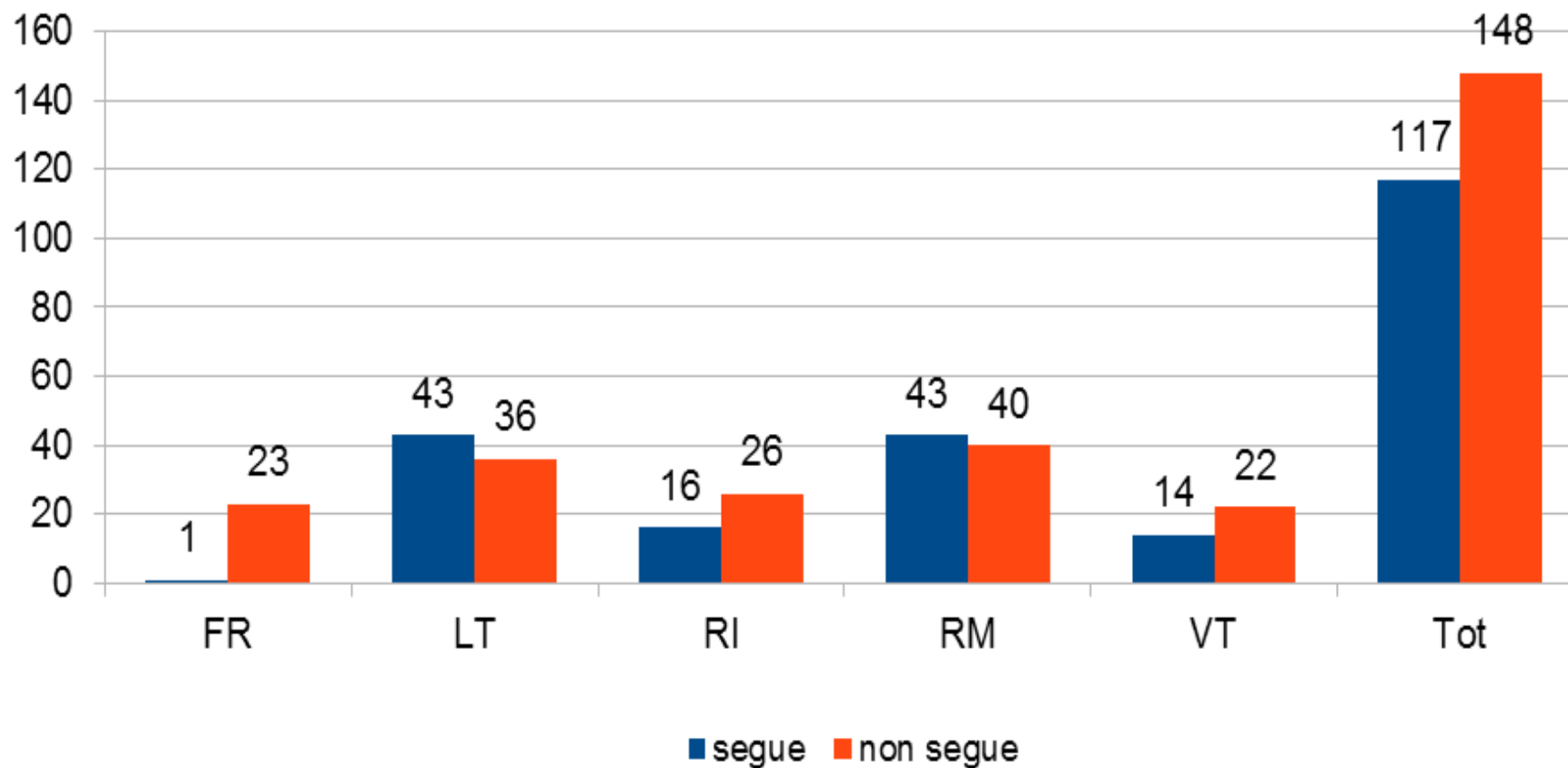


N. di bovine controllate e situazione rilevata in termini di positività ai diversi batteri causa di mastite

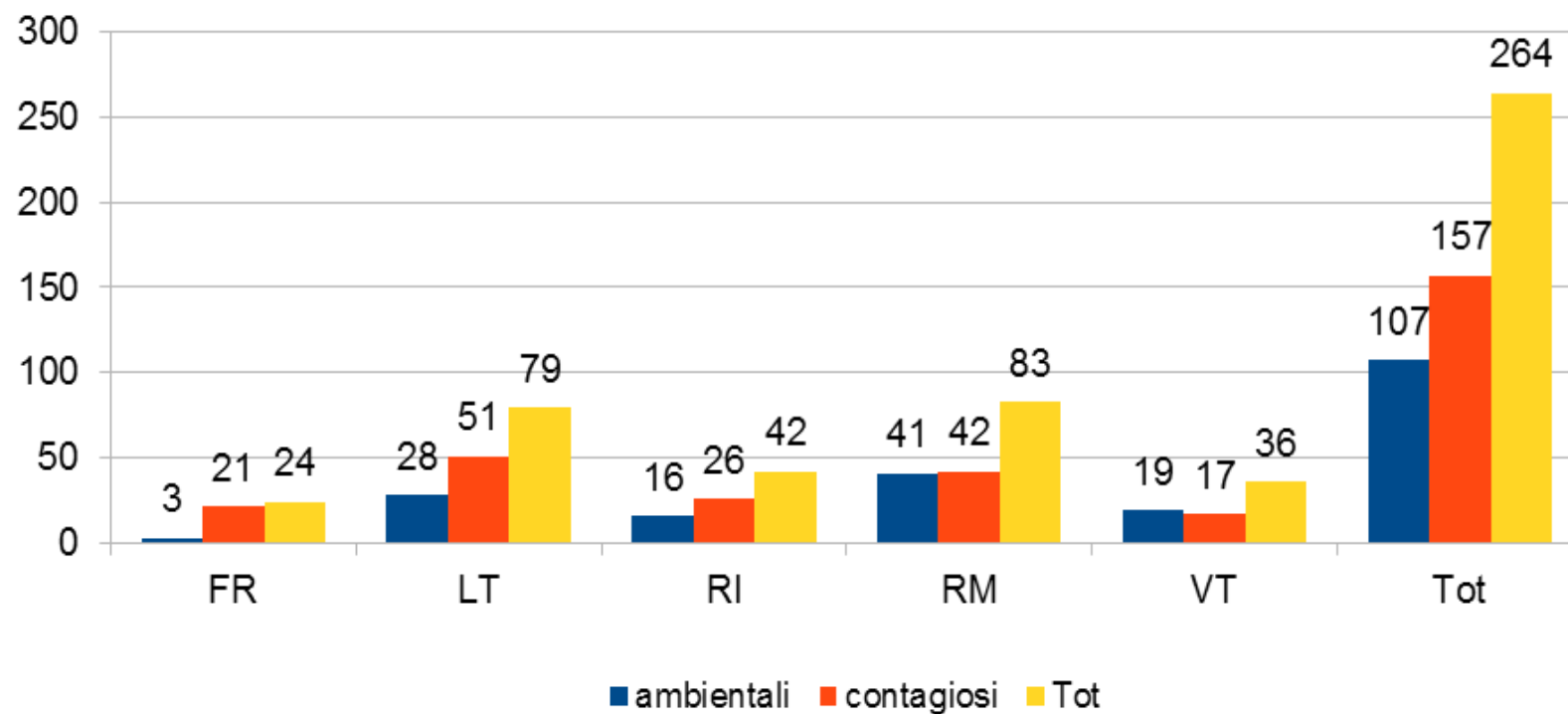
n°di animali controllati	15.667	% animali infetti
n°di animali pos a S.aureus	3.238	20,67
n° di animali pos a S. agalactiae	1.176	7,51
n° di animali con infezione mista	465	2,97



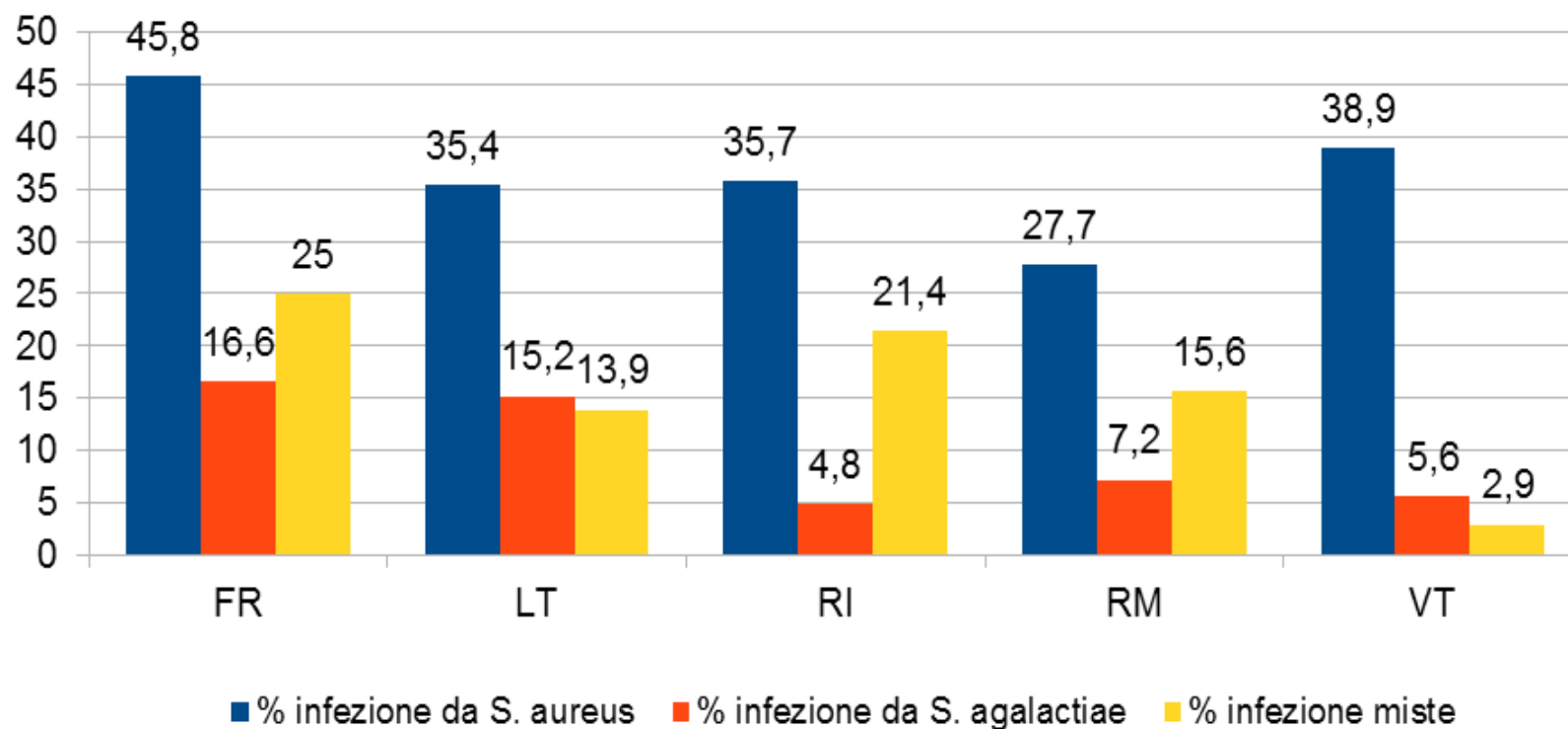
Numero di aziende per provincia che seguono o non seguono le prescrizioni IZSLT



N° di Aziende con mastiti da m.o. contagiosi e/o ambientali:
situazione rilevata

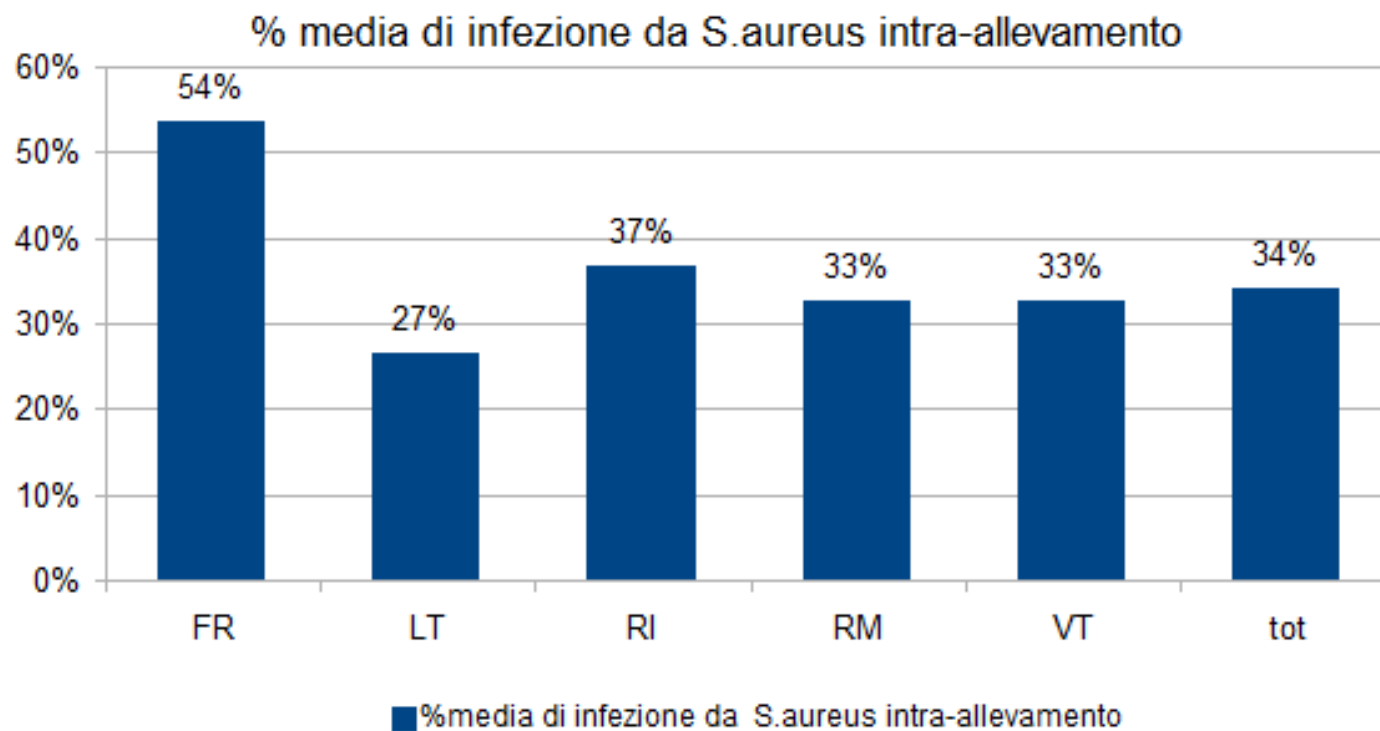


% di infezione da contagiosi per provincia per singolo agente eziologico



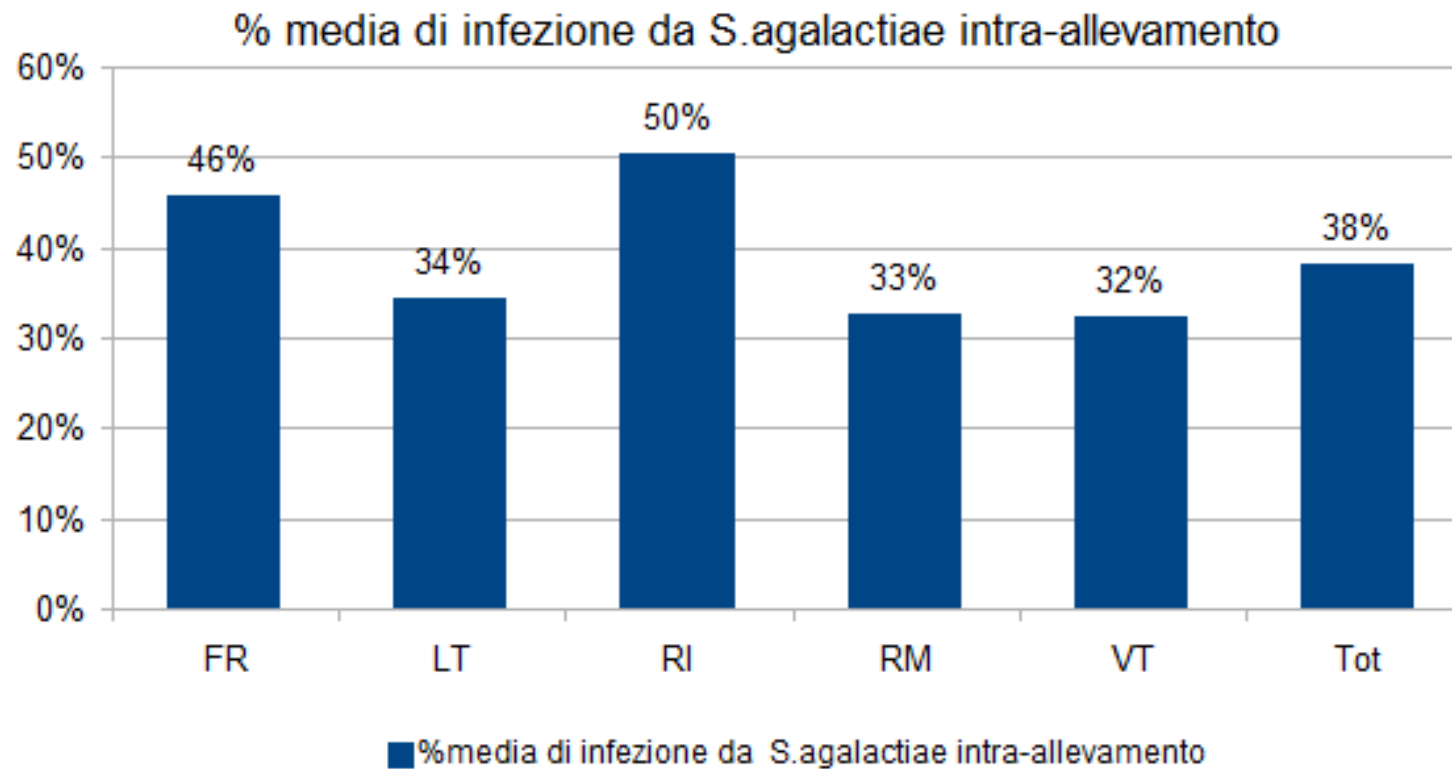
Diffusione di *S. aureus* intra-allevamento

Giugno 2012-giugno 2016

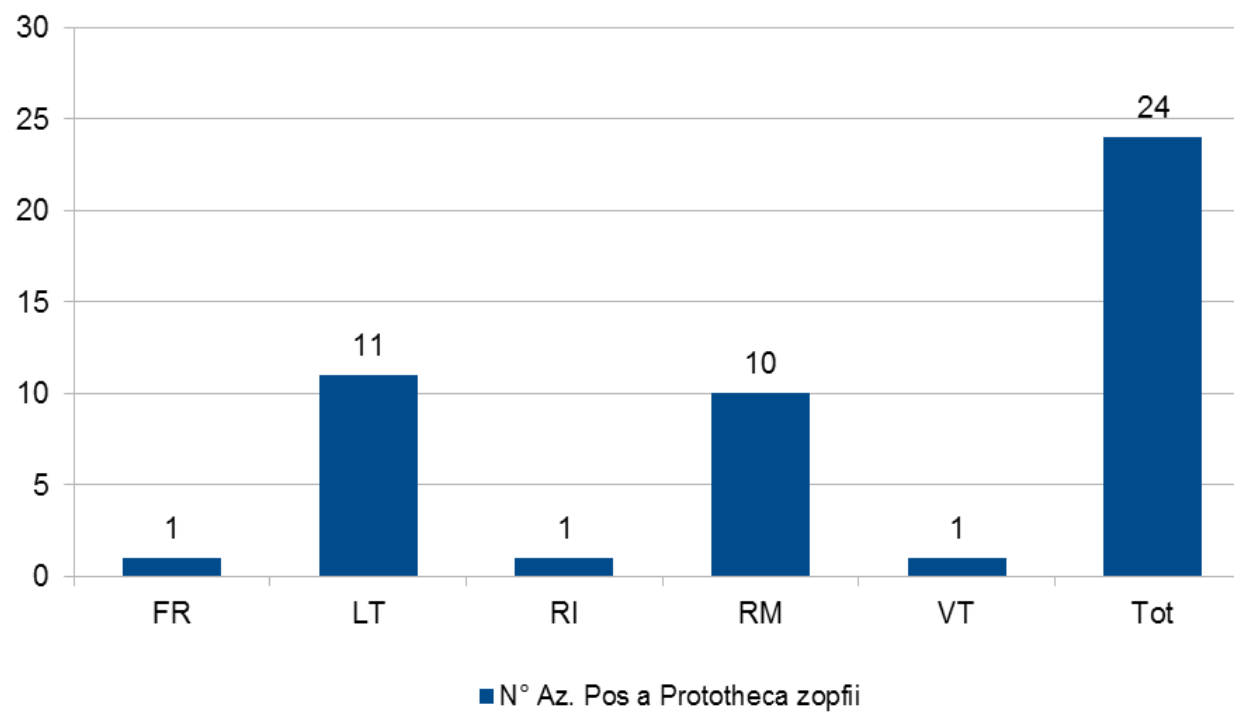


Diffusione di *Strep. agalactiae* intra-allevamento

Giugno 2012-giugno 2016



NUMERO AZIENDE POSITIVE PER PROTOTHECA ZOPFII



Ulteriori Compiti dell'**IZSLT** nell'attività prevista dal progetto **QLBA**:

formazione

Attività svolta

- Formazione su procedure QLBA/ Condivisione protocolli operativi tecnici/veterinari sezioni territoriali IZSLT per armonizzazione operatività sul territorio.
- Formazione sul campo al personale delle aziende e ai tecnici QLBA

Di seguito gli eventi formativi erogati e rendicontati...



CORSO DI FORMAZIONE DESTINATO ALLO STAFF DEL SERVIZIO Q.L.B.A.

Roma, 8 e 15 ottobre 2012

Partecipanti: 44

L'Attività di formazione erogata, rivolta ai Tecnici di base del servizio QLBA, ha riguardato argomenti generali e specifici inerenti la mungitura della specie bovina sia dal punto di vista tecnico sia dal punto di vista igienico, al fine di consentire il **corretto svolgimento delle operazioni di prelievo dei campioni di latte, da utilizzare per la diagnosi e la profilassi della mastite bovina**, secondo i protocolli indicati dall'IZSLT.

Pacchetto igiene - La normativa sulla sicurezza alimentare: obblighi e responsabilità dell'azienda di produzione primaria

Il manuale di autocontrollo aziendale: strumento di miglioramento per la gestione dell'azienda

La Qualità del latte: parametri obbligatori e parametri commerciali
Cenni sulle tecniche di laboratorio e interpretazione dei risultati

Corretta prassi di mungitura per la produzione di un latte di qualità
Anatomia e fisiologia della mammella; mungibilità; igiene della mungitura

Mastiti: eziopatogenesi, epidemiologia, diagnosi e profilassi
Fattori di patogenicità dei batteri mastidogeni; principali caratteristiche dei microrganismi mastidogeni

Protocolli di intervento per la profilassi delle mastiti
Impostazione di un piano di campionamento; esecuzione di un corretto campionamento del latte per l'esame batteriologico



"Gestione della qualità igienico-sanitaria del latte nell'allevamento bovino"

Latina, 27 giugno 2013 **Partecipanti: 34**

Evento erogato con la finalità di approfondire le conoscenze per il miglioramento della qualità igienico-sanitaria del latte bovino anche ai fini di una migliore redditività aziendale. Affrontati gli aspetti relativi alla gestione dell'impianto di mungitura, alla corretta routine di mungitura e all'importanza sanitaria ed economica dell'applicazione di idonei protocolli per la profilassi delle mastiti.

**Influenza della routine di mungitura e dell'impianto di mungitura
sulla qualità del latte e sullo stato sanitario della mammella**

Dr. Lucio Zanini - *Tecnico specialista SATA Lombardia Settore
qualità latte*

Gestione sanitaria della mammella con particolare riferimento agli aspetti economici

Dr. Luigi Bertocchi - *Veterinario dirigente alta professionalità
IZS Lombardia e Emilia Romagna*

Parte pratica presso azienda bovina da latte



CONVEGNO

"Dai fattori tecnico-economici alle sfide comunitarie: quale futuro per la vacca da latte?"

Frosinone, 30 gennaio 2014 Partecipanti: 85 - Roma, 31 gennaio 2014 Partecipanti: 85

L'iniziativa si colloca in una fase di particolare criticità del comparto, chiamato a confrontarsi con uno scenario in rapida evoluzione, influenzato da:

- accentuazione delle problematiche tecniche degli allevamenti che condizionano la gestione aziendale;
- ridotta sostenibilità economica degli allevamenti da latte;
- situazione regionale e nazionale del comparto, caratterizzata dal persistere dei processi di ristrutturazione con concentrazione dell'offerta in aziende di notevoli dimensioni;
- profonda revisione degli strumenti PAC e PSR per il periodo 2014-2020;
- dinamiche del mercato globale che attestano una crescita della domanda nei nuovi mercati.

Il convegno si propone pertanto di approfondire gli aspetti tecnici, economici e gestionali di diretto interesse degli allevatori che potranno confrontarsi con esperti del settore che operano in ambito nazionale ed internazionale.



FORMAZIONE erogata (2014 e 2016)

CORSO PER ADDETTI ALLA MUNGITURA "LA MUNGITURA A 360°"

2014) n. 5 edizioni:

LATINA 2 - 3 APRILE 2014, ROMA 9 - 10 APRILE 2014, VITERBO 16 - 17 APRILE 2014
PALIANO (FR) 28 - 29 MAGGIO 2014, RIETI 9 - 10 DICEMBRE 2014 **Partecipanti: 90**

2016) n. 3 edizioni:

ROMA 8-9 febbraio 2016, Poggio Mirteto RIETI 4-5 aprile 2016, Pontinia- LATINA
23-24 maggio 2016 **Partecipanti: 40**

Corso articolato in due incontri per ogni edizione e replicato nelle 5 province del Lazio.

La struttura del corso prevede un primo incontro tecnico pratico svolto presso un allevamento durante una sessione di mungitura.

Il secondo incontro tecnico teorico, previsto il giorno successivo, si svolge in aula.

Presenza di un interprete di lingua indiana per la traduzione simultanea ove richiesta.



Criticità gestionali riscontrate:

Mancanza supporto da parte dei tecnici dell'RTI nelle attività di verifica della applicazione delle azioni correttive e dei protocolli per il controllo delle mastiti consigliati da IZSLT

Mancato riconoscimento della formazione permanente erogata sul campo da IZSLT nei confronti degli addetti alla mungitura

Ampliamento dell'ambito formativo a carico dell'IZSLT (per omissione della voce formazione nel capitolato d'oneri presentato dall'RTI)

Rilascio in ritardo della PW per inserimento attività di campo eseguita da IZSLT sull'apposito SW QLBA

Ritardato pagamento da parte dell'RTI delle fatture emesse da IZSLT per rimborso attività svolte



CRITICITA' RISCONTRATE NELLE AZIENDE

Ifattori di criticità frequentemente riscontrati in stalla nella gestione della mastite sono i seguenti:

- scarsa formazione del personale (il 97% dei mungitori ha dichiarato di non aver mai frequentato corsi di formazione per addetti alla mungitura)

terapia antibiotica effettuata senza il supporto di una diagnosi eziologica, con conseguente assenza di test di sensibilità agli antibiotici (antibiogramma) (87% delle aziende)

- protocolli terapeutici spesso non idonei (Es. durata del trattamento, via di somministrazione, molecole utilizzate ecc.)
- mancata verifica batteriologica degli esiti della terapia (guarigione batteriologica) (100% delle aziende)
- mancata o non idonea registrazione dell'evento mastite e della sua gestione, mancata o non idonea elaborazione dei dati a disposizione.

Delle aziende controllate dall'IZSLT nel corso del QLBA solo il 59% risultano iscritte ai controlli Funzionali operati dall'Associazione Allevatori, di queste solo il 7.6% sono in grado di interpretare i risultati dei tabulati dei risultati dei Controlli Funzionali e delle potenzialità del loro impiego ai fini della gestione della mandria.



Considerazioni...

- positivo riscontro da parte degli allevatori delle attività svolte
- attiva e interessata partecipazione degli addetti ai lavori agli eventi formativi
- **La Formazione, l'informazione e l'aggiornamento** costante risultano essere il maggiore bisogno del personale che opera negli Allevamenti del Bovino da Latte, oltre alla Assistenza Tecnica richiesta dagli allevatori.
- Realizzazione di una "nuova" collaborazione tra tecnici dell'IZSLT e tecnici dell'Associazione Allevatori

...e auspici

Necessità di proseguire le attività per la riduzione delle mastiti, oltre la scadenza del progetto,

per NON VANIFICARE

l'impegno lavorativo ed economico fin qui investiti

ma soprattutto

i RISULTATI OTTENUTI!





Per lo svolgimento di tutte le attività collegate al QLBA sono state impegnate le seguenti figure professionali:

n. 10 Medici Veterinari

n. 3 Agronomi

n. 8 Collaboratori Professionali

Grazie a tutto
lo staff IZSLT

