## Ricerca a tappeto sulle associate della Publilatte

VICENZA TIN

FIRENZE e

In seguito alla convenzione stipulata fra la Pubhlatte e l'Istituto lattiero-caseario di Lodi per controlli periodici nelle aziende associate, lo stesso Istituto ha appena stipulato una relazione aggiornata (firmata Giangiacomo-Cattaneo) sull'attività delle Centrali del Latte Pubblichiamo ampi stralei dei risultati di questa ricerca

Dalla situazione attuale delle aziende municipalizzate del latte — associate Publidatte — si rileva una reale volonità e disponibilità al dialogo al miglioramento della produzione a di una fattiva colla borazione interaziendale. Lintroduzione dei punti di contatto e di riferimento attivi e continuativi è sentita da ogni azienda come ne cessità per poter attuare un mi glioramento qualitativo del produto e per promuovere nel limite del possibile una certa standar dizzazione di apparecchiature e metodi di analisi.

Durante le visite compute presso ogni azienda per accertare le conduzioni in cui esse operano so no emersi questi elementi.

laborator interni che effet tuano le analisi sul latte in arrivo durante le fasi di lavorazione e sul prodotto finito Tali saggi non si i mi'ano al controllo della rispon dena del prodotto ai requisiti di garantire entro un certo margine di sicurezza il livello qualitativo del prodotto in uscita. Sono state ve rificate a questo proposito non so lo il tipo della frequenza delle anali si svolte ma anche le metodiche di analisi e la dislocazione degli ef fettivi punti di prelievo del latte dall'arrivo in Centrale alla sua

dall arrivo in Centrale alla sua commercializzazione. I controlli di ordine chimico so no effettuari presso tutte le azien de con continuatà e nell intento di assicurare un prodotto con carat teristiche costanti e di conseguire progressi il miglioramenti della tecnologia di produzione Ogini punno di prelevo disponibile viene strutti cone attiraze rigidi erineti. sfruttuto per attuare rigidi e ripetu ti controlii g ornalieri di qualità in ti controla giornalieri di qualità in modo da poter circoscrivere ed ar giale in tempiri instretti i insorgere di eventuali deviazioni dai valori normali degli indici chimico fissio caratteristici. I controlli di ordine microbiolo gio vengono pure effettua i in ogri azienda in certi casi con fre quenta sa tuarie, tale gruppo di

For ture le az ende il riforni monto di base è assicurato du a pioduzione locale iche me o minite ha rappresentato pa ne 984 il 70% circa dell'appriovisionamento. Il rimanente 30% ciene richiesto come quota di integrazione da altre zone nazionale e o dell'estero Emerge in modo e udente dunque il importanza della filiazione calimieratrica di me cato e di sostegno della pro

duzione zootecnica focale che tali aziende harino mantenuto e dovu to mantenere
Tutti gli stabilimenti ove il latte viene conferito rappresentano in primo luogo sempre in inferimen to alle caratteristiche del latte ali mentare un centro di controllo Ma la Centrale pubblica è anche tenuta a svolgere, nella manore.

di sicuro centro di raccotta della produzione. Tutte le Centrali del latte asso ci ate Publilatte hanno assicurato un rifornimento di latte refingerato e proveniente da stalle situate in zone riconoscute indenni da Tto bovina il 70% delle aziende inoli ter richiede espressamente nel contratto di conferimento un produtto con attestata indennità da brucellosi. I controlli alle stalle sono svolti sovente avvalendosi di collaborazioni con enti esterni specializzati.

et l'acontrolli analituri di stabili mento e le verifiche delle moddità di trattamento vennga oi sempre effettuati in conformità al le norme di autoregolamentazio ne La verifica delle modalità di trattamento prevede per la linea produttiva considerata la registrazione grafica delle temperature di pastorizzazione del latte.

Ogni consociata è in grado di assicurare la commerc aizza zione di latte pastorizzato tenute a 4º centigradi e distributo con au tomezzi refrigerati. Nei mesi più caldi il controllo aziendale sulla stabilità del prodotto interessa an

che la fase di distribuzione peraf-tro sistematicamente soggetta a controllo da parte delle autorità

Obiettivo qualita

l' lavoro svolto dalla commissio-ne tecnica è stato articolato in

di buona qualità
c) la scelta e l'introduzione di
indici analitici specifici, a verifica
delle modalità di trattamento e pri meglio definire le caratteristiche
qualitative del latte dall'errivo alla

la commercializzazione, d) I attuazione di forme di pagain seguito a tale lavoro, è stato

considerato obiettivo prioritario, per una migliore caratterizzazione del prodotto garantito dal marchio di qualità Publilatte la venfica dei etodi di analisi e. dove possibile

Per quanto attiene gli eltri obiettivi indicati, riguardo l'indivi-duazione delle combinazioni tempo-temperatura idonee a un latte pastorizzato di buona qualità, la commissione tecnica ha in corso uno studio per la scelta delle comuno studio per la scelta delle com-binazioni di questi parametri ador-tabili in ciascuna azienda, in base alle conte batterche iniziali e in funzione della denaturazione spe-cifica di alcuni componenti termo-sensibili. Si ritune infatti che tale ncerca sia necessaria per ottene-re in funzione della qualità giennica del latte lavorato, un produto con ta dalla direttiva Cee n 85/397 del 5/8/1985)

del 5/8/1985)
Forme di pagamento differenziato del latte in base alla qualità vengono già praticate sul 35% del latte conferito alle aziende. Alcune latte contento alle aziende Aicune Centrali — in seguito ad esperien-ze consokdate e sostenute da un analisi approfondita delle proprie realtà locali e dopo ripetute serie di controlli effettuati sulla ba-se dei parametri preposti dalla leg-ge 306 delli 8/7/1975 — hanno ge 306 dell 8/7/1975 — hanno pouto infatti stipulare con i produttori conferenti quegli accordi contrattuali idone a fissare categorie di qualità adequatamente retribuite atte a garantire precise caratteristiche chimiche ed i genico-sanitarie del prodotto destinato ai consumo. Tali forme sono in equilibrio dinamico, in funzione dell'evoluzione delle situazioni locali ed in base ai rifievi analitici effettuati.

effettuati Allo scopo di definire opportune classi di qualità in tutte le aziende associate sono comunque in corso indegni volte a stabilire — in base a un congruo numero di prove — i lumiti effettivi di rispondenza e l limiti effettivi di rispondenza e quegli indici di qualità che si inten-dono porre alla base di forme di pagamento differenziato. A conclusione del lavoro svolto,

ne tecnica è stato articolato in modo da attuare la programmazione e la realizzazione di un piano 
di miglioramento qualitativo delle 
produzioni. A questo scopo sono 
state organizzate con frequenza 
periodica giornate di lavivo dedi 
cate ad argomenti specifica. E sta 
to così possibile individuare probiematiche di interesse comune 
evidenziando obiettivi ragginingibili 
a breue e lunga scadenza quali 
al l'adozione di metodiche di 
analisi orgenee 
b) l'individuazione di combinazioni tempo temperatura i donee 
ad ottenere un latte pastonizzato 
analisio mongenee 
ad ottenere un latte pastonizzato 
analisio mongenee.

quelli di cui oggi si fa più largo uso, il cui successo è legato sopratutto alia praticità e alla comodità del rasporto, e il vecchio mai dimenticato vetro, che proprio negli ultimi tempi sta mostrando una insospettata vitalità

ARA, vecchia bottiglia del latte Se si chiede alla gente comune — come ha fatto un istituto specializzato in ricerche di mercato — qual è l'alimento per il quale il vetro è il contenitore ideale, un'alta percentuale di risposte sarà il latte. Eppure, salvo in poche zone d'Italia, il latte non viene piu distribuito in bottiglie Cè nella risposta di coloro che considerano il vetro il contenitore ideale del latte quella che gli piscologi definiscono un'area di rimpianto, il desiderio cioè di ritornare ad un mondo dove alimenti e ambiente erano meno inquinati e dove la quotidiana bottuglia di latte era garanz'a di genuinità degli alimenti Cè uno slogan quotidiana bottiglia di latte era garanzia di genuinità degii alimenti. Cè uno slogan pubblicitario azzeccato che rende efficacemente il desiderio molto avvertito di contentiori di vetro per gli alimenti, soprattuto per quelli di uso quotidiano, come appunto il latte «Non sa di plastica, non sa di latta, non sa di cartone e non sa neanche di vetro, il vetro» Desiderio di ritornare alla vecchia, cara bottiglia del latte, dunque

latta, non sa d'actrone e non sa neanche di vetro, Il vetro. Desiderio di ritornare alla vecchia, cara bottiglia del latte, dunque Un desiderio che è possibile realizzare In Inghilterra — un paese industrial-mente avanzato quanto il nostro — il mer-cato del latte è affidato per grande parte al contenitori di vetro Attraverso una col-laudatissima e moito efficiente rete distri-butiva «door to door» — porta a porta — la bottiglia del latte arriva ogni mattina in tempo utile sulle soglie di casa per il brea-kfast, la colazione Sono bottiglie di 600 cc., «a rendere», che devono cloè essere resti-tutte dal consumatore al fornitore Una bottiglia del latte viene quindi utilizzata fino a 100 volte, con un notevole risparmio di costi, con un minore spreco e soprattut-to senza l'inquinamento causato dal con-tenitori di piastica I «milkma» — gii uomini del latte — provvedono ogni mattina, con appositi

I emikman — gli uomini dei latte — provvedono ogni mattina, con appositi furgoncini, a recapitare il latte alle famiglie abbonate al servizio Per ridurre ancor piu i costi e stata recentemente introdotta in Inghilterra una novità. L'idea è nata dalla constatazione che la bottiglia del latte viene osservata nel corso della giornata numerose volte e che quindi poteva trasformarsi in un utile vietolo pubblicitario Sono statt cosi serigrafati sulle bottiglie dei latte messaggi in brillanti colori per pubblicitzizare beni di largo consumo il cui utilizzo è compatibile con il latte (ad esempio i fiocchi d'avena di cui gli inglesi fanno un largo uso). Una trovata sempilee, ma importante per mantenere i costi della bottiglia competitivi con gli altri contenitori.

iori In Italia non c'e la tradizione del «latte a In italia non ce la tradizione dei siatte a domicilio, e, soprattutto nelle grandi città, se ne avverte la mancanza Sono in corso tentativi per costituire cooperative di giovani che potrebbero assumersi l'incarico di recapitare sporta a porta, ogni mattina, una serie di prodotti d'uso quotidiano, il latte unanzitutto, ma anche il quotidiano debe cen l'ettrulo dices interespisa estre tche con l'attuale disservizio postale arriva agli abbonati solo nella tarda mattinata agn aooonan soio nena tarda matumata), i acqua minerale e altri prodotti ancora. Sarebbe un sistema estremamente comodo per i consumatori, di costo relativamente basso e costituirebbe una spinta verso il ritorno della tradizionale bottiglia del latte di cui molti giustamente, sentono la nostalgia

GNI GIORNO, in anposite autoclsterne da oftre duernila stalle giungono a Torino, alla Centrale, circa lifomila intri di latte (in parie destinata oa altre industrie iattuero-cascerie); un bianco fiume che poi, variamente confezionato, si riversa in tatte le case della citta. Ce però un particolare che caratterizza l'attività della Centrale dei Latte della capitale subalpina, garantisce ancora ai consumatori il latte fresco nella classica bottigifa di vetro (attualmente 40mila litri quotidiani, vale a dire circa il 50% di tutto il venduto). Quali i motivi di questa scelta? In realta—dice l'ing Riccardo Pozzoli, amministratore delegato — si tratta di una scelta storica. Abbiamo cominciato così, quando anche nel nostro paese — come in tutta l'Europa — questo era considerato il recipiente principe per il latte. Purtroppo c'è una indubbia scomodità per il consumato-

## Cara bottiglia, noi ti vogliamo ancora bene

materiale inorganico non metallico, per-fettamente omogeneo e trasparente E co-stituito da silici, ossidi di sodio o di potas ossidi che servono a stabilizzare io stato vetroso Queste diverse componenti ven gono introdotte nel forno della fusione Il punto di fusione della miscela vetrificabile è posto a 1500°, ma il vetro è lavorabile in un intervallo termico compreso fra i 700° e un intervallo termico compreso fra i 700° e i 1200° In Italia ogni anno si producono oltre 8 miliardi di pezzi di vetro cavo, il settore che comprende tutti i manufatti destinati a conservare e contenere qualsia-

Non c'è sicuramente persona che non utilizzi per conservare allimenti o bevande contenitor di vetro c che non impieghi oggetti di vetro — bicchieri, piatti, eccetera — per uso domestico A parte questo però il vetro ca o costituisce un elemento fondamentale e spesso insostituibile per moltissimi comparti industriali, quali i produttori di vino, birra, acqua minerale, bibite e succh. di frutta, distilieria, industria delle conserve animali (es tonno), industria latticro-casearia, olio, aceto, industria delle conserve vegetali, industria farmaceutica. industria cosmetica, omoge-Non c'è sicuramente persona che non



reizzati e altre ancora II vetro ha vantaggi superiori a qualsiasi altro contenitore al-ternativo Vediamo nel dettaglio Iglene il vetro utilizzato da oltre 3000 anni, non ha mai creato problemi di carat-tere iglenico-santiario

tere igienico-sanitario

Qualità e immagine il vetro e sinonimo

di purezza, pulizia e genunnità Tutela del consumatore la sua traspa-renza è garanzia per il consumatore delle qualità del prodotto «Il vetro ron dice mai buste»

qualità del prodotto «Il vetro ron dice mai bugles Tutela del produttore con al vetro il pro-duttore sa che il proprio pi odotto è conser-vato nel modo migliore Rispetto dell'ambiente il vetro è l'unico contenitore utilizzabie decine di volte eri-

ciclabile à 1.00%.
Risparmi energetier sono proportionali
aila quantità di vetro utilizzato nella formazione della miscela eterrificabile Grazie
aila raccolta di vetro effettuata in numerose città europee in un anno in Buropa si
sono risparmiati oltre 270 milioni di litri di
ollo combustibile



## Il primo vetro secondo Plinio

LCUNI mercanti fenici, sbarcati presso le rive del fiume Belo, in Siria, accesero un fuoco da campo e usarono, per appoggiare le loro pentole, dei blocchi di nitrato prelevato da carico che trasportavano Per li calore il nitrato si scioles, fondendosi con la sabla e dando nita adu nuovo liquido tra

nitrato si sciolse, fondendosi con la sab-bla e dando vita ad un nuovo liquido tra sparente. Correva, piu o meno, l'anno 5000 avanti Cristo e così, secondo Plino sarebbe avvenuta la «scoperta» del vetro Un grande contributo allo sviluppo dell'industria vetraria venne poi dai ro-mani, i quali attorno all'anno 100 a C misero a punto la produzione pe, sof

manufatti. Furono cosi i primi a usare il vetro per le finestre
Tale fu lo sviluppo dell'industria vetraria che nel 200 d'C l'imperatore Severo applice una tassa sui prodotti vetrari, nel quadro di una vasta operazione di moralizzazione dei consumi. Nel secolo seguente i vetral vennero pero sgravati da ogni Lassa o balzelio
Nel 500/600 d'C. fu inventato un nuovo procedimento (utilizzato fino al secolo socoso) per lastre in vetro piano, mediante il softiaggio di una sfera e il suo successivo allargamento per rolazione

diante il «ofriaggio di una sfera e il suo successivo allargamento per rotazione in forno Pare poi che i crociati abbiano portato dall'Oriente a Venezia l'arte vetraria, dove si stabili nell'XI secolo Pol-ché la presenza del forni era spesso causa di incendi, un decreto del Maggior Consiglio del 1291 ti concentro nell'isoletta di Murano Qui venne messa a pun-

stalio.

E sempre del 1200 un a'tro importante
avvenimento nella tecnologia del vetro
l'invenzione del procedimento di fabbricazione del vetro piano per soffiaggio di
cilindri. Particolare abilità i Veneziani ia specchio do XVII. II

## È Torino la fedelissima L'antico sistema resiste

Perciò m seguito per motivi legati più che altro alla distribuzione e alle abitudini svi iuppatesi fra la gente, questo tipo di confe-zionamento è stato abbandonato quasi da

in italia infatti siete rimasti gii unici Fin Italia infatti siete rimasti gii unici Perché?
«Noi pensiamo che la bottigia di vetro ha un grosso significato, soprattutto se in quadrato nei discorso del risparmio ener-getico e della presa di coscienza "cologi-ca" in atto un po' orusque- Infatti ii vetro

garantisce futto l'eccezionale valore nutri-tivo del latte fresco, senza possibilità di in-quinario e. anzi, mantenendolo in condi-zioni di assoluta igienicità, ma in piu, offre i opportunità di evitare qualsiasi spreco, perche viene facilmente riciciato e reim-messo in circolo senza alcun pericolo per i ambiente. Come viene assicurato il servizio? Il ciclo completo si svolge automatica-mente (l'intera linea ha un organico di 4-5 persone) nel salone di imbottigliamento. garantisce tutto l'eccezionale valore nutri-

Seguono varie fa de l'en rigoroso, al termine del qua e de l'en accuratamente lavate e de l'en ano l'esame di un severo ispetiore elet ror co Successivamente vengono avia de imbottighatrice automatica e ai a l'en partice, che fissa saldamente al colio del recipiente una capsula di allumino. Durante tutto questo percorso il latte non de l'en contatto con l'uomo. Infine, per garantire al consumatore un prodotto sicuro sotto e ni profilo, un laboratori chimico e uno batterologico effetuano mediamente 490 esami al giorno, a cui si aggiungono gii accu tamenti eseguiti dai laboratori delle autorita sanitarie. E soltanto a questo punto che dal grande corille di via Filadelira 60 automezzi refrigerati lasciano la centrale carchi di cestelli per distribuire alle 750 latterie cittadine ii latte fresco in bottigha oi vetro.