

## **PROGETTO BOVILAT 6.0**

### **Monitoraggio della qualità del latte bovino prodotto nel territorio regionale**

Il progetto di ricerca, finanziato ai sensi del Reg. (CE) 702/2014<sup>(1)</sup> art. 31 (Aiuti alla ricerca), ha ottenuto un finanziamento di 250.000 euro, sotto forma di sovvenzione.

### **Obiettivi**

Con questo progetto s'intende promuovere il miglioramento della qualità del latte piemontese.

Per raggiungere lo scopo saranno raccolti dati e informazioni sui nuovi parametri qualitativi di specifico interesse in funzione della destinazione d'uso, nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare, e a tutela del consumatore.

I risultati del progetto saranno strumento utile per impostare una corretta e più efficace politica di compenso ai produttori del latte, sulla base della sua qualità e in relazione al suo utilizzo finale.

L'applicazione di nuovi parametri per una valutazione della qualità potrà permettere di conoscere in modo più approfondito la materia prima che viene utilizzata dalle aziende di raccolta e trasformazione.

### **Approfondimenti**

Le analisi sulla determinazione degli antibiotici forniranno informazioni utili per la programmazione degli interventi di sanità pubblica e di sicurezza alimentare a tutela del consumatore.

L'uso di tecniche biomolecolari permetterà l'individuazione dei clostridi sporigeni e la loro determinazione quantitativa. La rilevazione tempestiva dei clostridi sporigeni nel latte eviterà la

contaminazione dei formaggi, in modo da avere fruttuose ricadute in termini di produzione e di salute pubblica.

Le attività relative alla ricerca degli agenti mastidogeni consentiranno di avviare una prima mappatura territoriale connessa all'insorgenza di mastiti e all'attuazione di opportune azioni correttive; con particolare attenzione verso le aziende che hanno rivelato problemi nell'annualità precedente.

Un primo lavoro di caratterizzazione del microbiota in latte, cagliata e formaggio mediante approccio Next Generation Sequencing 16S (NGS) sarà utilizzato per approfondire la composizione delle popolazioni microbiche in diverse produzioni casearie raccolte per caseificio selezionato (fino a tre caseifici).

Le prove interlaboratorio consentiranno invece di rafforzare ulteriormente il valore dei dati emessi dai laboratori partecipanti.

## **Risultati**

La relazione scientifica conclusiva del progetto sarà redatta entro il 30 settembre 2022, e sarà pubblicata in forma sintetica sul sito dell'Istituto ([www.izsplv.it](http://www.izsplv.it)) nella sezione Progetti di ricerca.

I risultati del progetto saranno resi disponibili gratuitamente a tutte le imprese del settore.

(1) Regolamento (UE) n. 702 della Commissione del 25 giugno 2014 "che dichiara compatibili con il mercato interno, in applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea, alcune categorie di aiuti nei settori agricolo e forestale e nelle zone rurali e che abroga il regolamento della Commissione (CE) n. 1857/2006 (G.U.UE serie L, n. 193 del 1 luglio 2014)