

Indice

1	Disposizioni generali	2
1.1	Obiettivo e finalità.....	2
1.2	Base giuridica.....	2
2	Responsabilità	2
2.1	Settore	2
2.2	Suisselab.....	2
2.3	Acquirente primario di latte	3
2.3.1	Trattenimento die campioni di latte della prova ufficiale del latte.....	3
2.4	Campionatore	4
3	Principi e tipologie di campionamento	4
3.1	Campionamento manuale.....	5
3.2	Campionamento automatizzato	5
3.3	Campionamento automatico stazionario.....	5
4	Documentazione applicabile	5

Panoramica delle modifiche		
Versione	Capitolo	Descrizione
8	2.2	Aggiunta: procedura da seguire in caso di difetti nel campionamento

Approvato da parte della Commissione Controllo del latte con validità 1°marzo 2026.

1 Disposizioni generali

1.1 Obiettivo e finalità

Con le presenti disposizioni di attuazione, Suisselab AG Zollikofen (di seguito Suisselab) regola l'esecuzione di campionamenti nell'ambito dell'analisi del latte (CL)

Per motivi di chiarezza, le presenti istruzioni sono redatte al maschile. Va da sé che ciò si riferisce sempre anche alle persone di sesso femminile.

Queste norme di attuazione sono state approvate dalla Commissione per il test del latte e sono vincolanti per gli acquirenti primari di latte o i gestori dei centri di raccolta, le aziende di trasporto del latte e tutte le persone responsabili del campionamento CL.

1.2 Base giuridica

- Ordinanza sul test del latte (MiPV; SR 916.351.0)
- Ordinanza del DFI sull'igiene nella produzione di latte (VHyMP; SR 916.351.021.1)
- Direttiva tecnica per l'esecuzione del test del latte FSVO

2 Responsabilità

2.1 Settore

Le organizzazioni nazionali dei produttori e dei trasformatori di latte sono responsabili dell'attuazione, del coordinamento e dell'ulteriore sviluppo dei test sul latte, nonché della loro supervisione.

2.2 Suisselab

Suisselab è responsabile della logistica del campionamento, compresa la pianificazione e l'organizzazione del campionamento, la fornitura del materiale di campionamento e la pubblicazione dei documenti applicabili.

Suisselab informa per iscritto il campionatore o il suo cliente, l'acquirente primario di latte e la società di trasporto sulle date del campionamento CL.

La data del campionamento deve essere trattata in modo confidenziale dalle parti coinvolte e non deve essere divulgata a terzi.

Suisselab organizza la raccolta dei campioni in modo tale che il periodo che intercorre tra il campionamento e l'analisi non influisca negativamente sui risultati.

La durata massima dal momento del prelievo al momento della determinazione della carica batterica totale è generalmente di 30 ore. In casi eccezionali e giustificati, Suisselab è autorizzato a estendere la finestra temporale fino alla determinazione della conta batterica totale a 36 ore.

Il monitoraggio della catena del freddo dei campioni CL inizia al momento dell'accettazione e fa parte del sistema QM di Suisselab.

Il rispetto dei requisiti di campionamento può essere controllato a campione da Suisselab sulla base delle informazioni ricevute dai rapporti di accompagnamento, delle condizioni del campione e delle deviazioni nei risultati.

Se il laboratorio di analisi Suisselab riscontra delle irregolarità nel prelievo dei campioni o se tali irregolarità gli vengono segnalate, Suisselab ammonisce il primo acquirente del latte e/o il campionatore responsabile.

Se, dopo tre richiami – o anche prima, in caso di necessità urgente di intervento – il primo acquirente di latte non è in grado di dimostrare la corretta esecuzione del campionamento, Suisselab inoltra il caso alla Commissione di ricorso per il controllo del latte della IP Latte.

Il regolamento della Commissione di ricorso per il controllo del latte descrive al punto 3.4 l'ulteriore procedura da seguire in caso di campionamento irregolare.

2.3 Acquirente primario di latte

L'acquirente primario di latte o gli organismi da lui autorizzati sono responsabili di garantire che i campioni per il CL siano prelevati correttamente e in conformità alle specifiche applicabili.

I costi aggiuntivi derivanti da un campionamento errato (ad esempio la ripetizione delle analisi) possono essere addebitati dal laboratorio di analisi all'acquirente primario di latte.

TSM fiducia Srl e Suisselab devono essere informati immediatamente di eventuali cambiamenti, ad esempio di produttori di latte nuovi o inattivi.

In consultazione con l'organizzazione locale dei produttori di latte, l'acquirente primario di latte (organismo responsabile della rendicontazione) o gli organismi incaricati dall'acquirente primario di latte nominano le persone idonee per effettuare il campionamento CL. Un sostituto deve essere sempre disponibile.

I campionatori e i sostituti devono essere neutrali e imparziali.

Il campionamento del CL può essere effettuato solo da persone che hanno ricevuto una formazione specifica. La formazione dei campionatori e dei loro sostituti comprende i contenuti delle rispettive istruzioni di lavoro (secondo i documenti applicabili) ed è effettuata dall'acquirente primario di latte responsabile o dagli organismi da lui autorizzati.

Le persone con una qualifica EFZ / EBA di tecnologo del latte, casaro o formazione equivalente sono considerate formate.

La formazione viene registrata sui certificati di formazione forniti da Suisselab (vedi documenti correlati), viene firmata e deve essere inviata a Suisselab per l'archiviazione.

Suisselab può richiedere l'attuazione di misure (formazione, informazione, nomina di un nuovo campionario, ecc.) o rifiutare di analizzare i campioni se non è garantito un campionamento corretto.

I costi per la formazione e il perfezionamento del personale addetto al campionamento sono a carico dell'acquirente primario di latte responsabile, o degli organismi da lui autorizzati.

2.3.1 Trattenimento dei campioni di latte della prova ufficiale del latte

I campioni del test ufficiale del latte possono essere trattenuti dall'acquirente primario di latte se sono soddisfatte le seguenti condizioni:

- Durante l'accettazione del latte da parte dell'acquirente primario di latte viene rilevata una non conformità relativa agli inibitori che ne impedisce l'accettazione.
- La non conformità è stata rilevata quando il latte è stato ricevuto da un serbatoio di raccolta (diverse consegne di latte nel serbatoio, la fonte della non conformità non è chiara).
- Il latte nel serbatoio di raccolta è stato campionato automaticamente.
- L'acquirente del latte ha un proprio laboratorio certificato.
- Il giro trattenuto deve essere ripetuto in modo che Suisselab abbia due campioni ufficiali al mese.

Se i requisiti di cui sopra sono soddisfatti senza eccezioni e i campioni del giro sono conservati, devono essere avviate le seguenti misure:

- L'acquirente del latte impone un divieto di consegna al produttore con il latte non conforme.
- L'acquirente di latte informa per iscritto Suisselab, l'agenzia di controllo e l'FSVO della conservazione dei campioni.

2.4 Campionatore

Le istruzioni di lavoro (secondo i documenti applicabili) sono vincolanti per tutti i campionatori (compresi gli autisti). Ciò garantisce che il campionamento venga effettuato secondo linee guida professionali e standardizzate a livello nazionale.

Il campionamento deve sempre essere effettuato dal campionario o da chi ne fa le veci alla data stabilita.

Per i produttori di latte che consegnano il latte solo ogni 2 giorni o se il latte è già stato consegnato la sera prima della data di campionamento specificata, ad esempio, il campionamento CL deve essere effettuato alla consegna.

Se il campionamento non può o non ha potuto essere effettuato nella data indicata per motivi impellenti, è necessario concordare con Suisselab una data alternativa.

I costi sostenuti a causa del rinvio sono a carico dell'acquirente primario di latte o delle organizzazioni da lui incaricate.

Il materiale di campionamento è standardizzato in tutta la Svizzera e viene fornito da Suisselab per tutti i campionamenti CL.

L'attrezzatura supplementare utilizzata per mescolare il latte di consegna deve essere acquistata e mantenuta dall'acquirente primario di latte o dal gestore del centro di raccolta.

Tutto il materiale, compreso quello non utilizzato, deve essere sempre restituito a Suisselab insieme ai campioni di CL. In questo modo si garantisce che durante il campionamento non venga utilizzato materiale usato o contaminato.

Con il campionamento automatico, è importante che le bottiglie che sono state scansionate ma non riempite non vengano scansionate una seconda volta, poiché non è possibile generare risultati di analisi se le bottiglie dei campioni vengono scansionate due volte.

I campioni CL vengono conservati esclusivamente raffreddandoli e mantenendoli a 1-5°C (i campioni non devono congelare!).

Pertanto, sin dall'inizio del campionamento, è necessario assicurarsi che i campioni siano immediatamente raffreddati a 1-5°C e conservati in un frigorifero/camera fredda (1-5°C) fino al loro ritiro.

La conservazione non deve influenzare negativamente i campioni per garantire che siano rappresentativi del latte totale.

I campioni non devono essere accessibili a persone non autorizzate.

Fino alla presa in consegna dei campioni da parte del trasportatore, l'acquirente primario di latte o gli organismi da lui autorizzati sono responsabili del rispetto delle norme di refrigerazione (1-5°C).

Il rapporto di accompagnamento fornito da Suisselab deve essere compilato e firmato ad ogni prelievo.

3 Principi e tipologie di campionamento

I seguenti principi generali si applicano a qualsiasi tipo di campionamento CL:

- A) Errori minimi di "carry-over":** la quantità di latte precedentemente accettata non deve influenzare negativamente il campione successivo.
- B) Alta rappresentatività:** il contenuto del campione da analizzare deve corrispondere alla quantità totale di latte.
- C) Errori minimi di variazione:** la conservazione dei campioni non deve influenzare negativamente le caratteristiche da analizzare.

3.1 Campionamento manuale

Per il campionamento manuale, l'infrastruttura di un caseificio o di un centro di raccolta è disponibile per la realizzazione, il raffreddamento e la conservazione a freddo dei campioni CL.

Il campionamento viene effettuato manualmente da tutti i contenitori di trasporto in proporzione al latte totale consegnato da un produttore.

3.2 Campionamento automatizzato

Quando il latte viene ritirato presso l'azienda agricola o centri di raccolta, i campioni di CL vengono prelevati utilizzando dispositivi PA su carrelli di raccolta del latte. I dispositivi PA devono avere un certificato di prova valido rilasciato da Suisselab. I dati di campionamento devono essere registrati elettronicamente nel formato dell'interfaccia National Data Set (NDS) definita e devono essere trasmessi a Suisselab immediatamente dopo il completamento del giro di raccolta del latte.

3.3 Campionamento automatico stazionario

Su richiesta dell'acquirente primario di latte, i dispositivi PA fissi, installati in modo permanente nei centri di raccolta o nei caseifici, possono essere autorizzati per il prelievo di campioni CL.

L'autorizzazione può essere concessa da Suisselab dopo un test comparativo con esito positivo e un accordo valido (vedi documenti applicabili).

I requisiti specifici dei dispositivi PA fissi e i costi per l'approvazione sono concordati per iscritto tra Suisselab, l'acquirente primario di latte e il rappresentante dei produttori di latte (presidente della cooperativa del latte).

4 Documentazione applicabile

AA_106: Istruzioni di lavoro per l'implementazione del campionamento automatico (PA) di analisi del latte

AA_109: Istruzioni di lavoro per l'implementazione del campionamento manuale per l'analisi del latte (CL)

AA_112: Istruzioni di lavoro per il campionamento stazionario e automatizzato (PA) per l'analisi del latte (CL)

FO_719: Conferma della formazione per il campionamento CL manuale

FO_749: Conferma della formazione per il campionamento automatizzato di CL

FO_745: Conferma della formazione per il campionamento automatico stazionario di CL

FO_748: Accordo: autorizzazione di dispositivi PA fissi per l'analisi del latte