

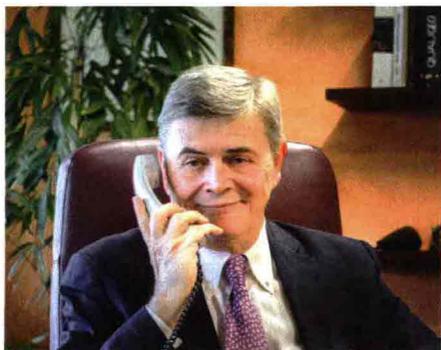
ATTIVITÀ DI AUTOCONTROLLO IN AUMENTO PER GARANTIRE SOSTENIBILITÀ E QUALITÀ

# OLTRE 1300 PRELIEVI IN NOVE MESI E VERIFICHE IN ALMENO 500 STALLE

**I**l continuo impegno per la sostenibilità della filiera mantiene molto alto il livello dell'attività di autocontrollo per adeguarla alle novità che si possono introdurre grazie agli studi finanziati dal Consorzio di tutela del Grana Padano. Il rispetto di queste attività è, quindi, periodicamente verificato dalle strutture tecniche e scientifiche del Consorzio, anche in

collaborazione con i centri di ricerca. Le verifiche sul latte in stalla vengono effettuate dai caseifici produttori e il **Csqa** controlla ogni anno, a sorpresa, almeno 500 stalle partendo dalla prima norma: il Grana Padano Dop si produce esclusivamente con latte crudo, proveniente dalla zona di produzione, parzialmente decremato per affioramento naturale, munto non più di due volte al giorno da bovine alimentate secondo regole precise. Il Consorzio di tutela verifica in autocontrollo i 142 caseifici produttori proprio partendo da queste tempistiche. Quest'attività esterna è affidata a tre prelevatori di latte del Consorzio, che hanno anche il compito di aggiornare gli operatori sulle possibili modifiche del disciplinare. Tra queste, una delle più significative è quella riguardante i valori previsti del rapporto grasso e caseina. I campioni di latte prelevati nel 2021 sono stati 1.846. Al 30 settembre 2022 sono stati 1.351. I caseifici verificano l'adozione

delle misure previste e, nei casi di non conformità, prelevano ulteriori campioni di riferimento da analizzare fino al raggiungimento dei parametri corretti. Le forme non regolari sono contraddistinte e seguite per tutta la loro fase di maturazione e al nono mese si fanno le carotature per stabilire se i valori sono rientrati nella norma. In caso di esito negativo si procede con la smarchiatura delle forme attraverso la retinatura. «Per quanto riguarda l'usuale attività di prelievo, lo scorso anno è aumentato il numero di campioni rispetto a quelli previsti dal piano dei controlli – spiega Stefano Berni, direttore generale del Consorzio di tutela – cambiando metodologia, orari, giorni e frequenza. È una linea che abbiamo adottato anche nel 2022». Grazie alla presenza dei prelevatori di latte del Consorzio di tutela, i caseifici trasformatori sono puntualmente assistiti. «Possiamo dire – conclude Berni – che il sistema sta funzionando».



**Il direttore generale del Consorzio di tutela del Gran Padano, Stefano Berni**

UNA FILIERA DI QUALITÀ A cura del Consorzio Tutela Grana Padano

## OLTRE 1300 PRELIEVI IN NOVE MESI E VERIFICHE IN ALMENO 500 STALLE

**Il direttore generale del Consorzio di tutela del Gran Padano, Stefano Berni**

**ARTE E CIBO: IL GRANA PADANO PARTNER DI EATALY ART HOUSE**

**UNA FILIERA DI QUALITÀ**

**ARTE E CIBO: IL GRANA PADANO PARTNER DI EATALY ART HOUSE**

**UNA FILIERA DI QUALITÀ**

152944