

Questo spazio ha come obiettivo quello di spiegare in breve a cosa serve un indice di selezione e come si calcola. Questa volta parliamo di INDICE QUALITÀ CASEARIA (IQC)

DENTRO L'INDICE

L'Italia, si sa, è un paese a forte vocazione per la produzione casearia. Basti pensare che il 82% del latte prodotto viene trasformato in burro, yogurt e soprattutto formaggio e che il 55% di questo del formaggio rende possibili le produzioni di alta qualità delle denominazioni geografiche e di processo (DOP/IGP), generando un valore alla produzione (ai prezzi di base) di poco più di 7,11 miliardi di euro e che triplica fino a 21,8 miliardi di euro, come fatturato, nella fase di trasformazione (fonte: ISMEA, 2025).

Di conseguenza, l'importanza della qualità del latte è prioritaria per i nostri allevatori. In particolare, esistono quattro caratteri con una grossa influenza sulla resa in formaggio. Questi sono la percentuale di caseina (CAS) e le tre principali proprietà coagulative del latte: il tempo di coagulazione (rct), il tempo di rassodamento (k20) e la consistenza del coagulo (a30).

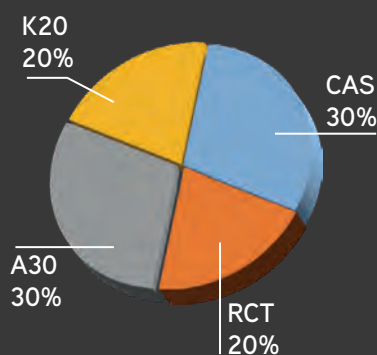
Andando più nel dettaglio, l'rct misura il tempo che intercorre fra l'aggiunta del caglio e l'inizio della coagulazione (con un range ottimale tra 11 e 18 minuti); il k20 misura il tempo tra l'inizio della coagulazione e il raggiungimento dei 20mm di diametro del coagulo (range ottimale: 5-8 minuti); infine, l'a30 misura il diametro del coagulo a 30 minuti dall'aggiunta del caglio.

Dal 2024, questi indici sono disponibili per la razza Frisone Italiana e sono stati raccolti in un indice aggregato chiamato Indice Qualità Casearia (IQC, figura 1). I pesi attribuiti a questi quattro caratteri nel composto sono i seguenti: 30% per la Caseina (CAS), 20% per l'rct, 20% per il k20 e 30% per l'a30.

L'ANAFIBJ pubblica anche un obiettivo di selezione specifico per gli allevatori che producono latte per la trasformazione in formaggi a pasta dura: l'ICS-PR. Dal 2024, all'interno dell'ICS-PR, viene attribuito un peso del 6% proprio all'IQC. Ciò significa che, selezionando per ICS-PR, gli allevatori selezionano anche per massimizzare la resa in formaggio.

IQC Indice Qualità Casearia

ENFASI RELATIVE



di Ferdinando Galluzzo
UFFICIO SERVIZI F.A.

