



# Produzione e trasformazione di latte ovino e caprino

## IDEA D'IMPRESA

Produzione e trasformazione di latte ovino e caprino.

## GENESI DELL'IDEA

L'idea nasce dalla volontà di valorizzare la tipicità del latte prodotto da un elevato numero di allevamenti presenti nella zona.

In particolare potrebbero essere offerti i seguenti prodotti:

- latte
- yogurt
- cacioricotta (da latte caprino)
- caciotta
- ricotta
- scamorza di pecora.

## POTENZIALITA' DEL MERCATO

Le potenzialità del mercato sono legate alla produzione di un prodotto di qualità, preferibilmente con metodi biologici, che si identifichi con la produzione tipica della zona di riferimento.

I potenziali clienti sono rappresentati dalle seguenti categorie:

- operatori della Grande Distribuzione Organizzata
- caseifici
- attività commerciali al dettaglio.

### **Ambito geografico**

Il mercato geografico di riferimento è rappresentato dal territorio regionale ed extraregionale.

## ASPETTI TECNICO-ORGANIZZATIVI

Il processo di produzione dello yogurt intero si articola nelle seguenti fasi:

- pastorizzazione del latte
- filtrazione e concentrazione
- omogeneizzazione
- raffreddamento a 45°C
- preparazione di lattofermenti
- inseminazione in maturazione con coltura di lattofermenti
- raggiungimento del grado di acidità e raffreddamento fino a 7°C
- addizionamento con frutta nel miscelatore
- confezionamento.

Il processo di produzione del cacioricotta (da latte caprino) è sintetizzabile nelle seguenti fasi:

- riscaldamento latte a 88-92°C per 3 -5 minuti a bagnomaria
- raffreddamento a 42-46°C
- salatura del latte
- aggiunta caglio liquido
- coagulazione senza fermenti da 1 a 3 ore
- rottura con cautela – agitazione blanda – estrazione di parte del siero –

**Produzione e trasformazione di latte ovino e caprino**

collocazione in pezzi di stoffa che vengono poi strizzati

- conservazione in salamoia (soluzione acquosa di sale concentrata)
- eventuale stagionatura
- confezionamento.

La ricotta di capra è ottenuta da siero, derivante dalla lavorazione della caciotta, addizionato di latte di capra, con aggiunta di acido citrico, senza maturazione. Il siero è sottoposto alle seguenti fasi di lavorazione:

- riscaldamento rapido fino a 70°C
- affioramento del coagulo
- trasferimento in fiscelle
- condizionamento a temperatura ambiente per 8-10 h.
- condizionamento in cella a 4-6°C
- confezionamento in fiscelle di 500 g.

**Investimenti**

L'investimento necessario, pari a circa € 750.000,00 (escluse le opere murarie), è comprensivo di refrigeratori, generatore di vapore a bassa pressione, elettropompe per trasporto di liquidi, vasche, vaschette, contenitori per la raccolta del siero, centrifuga, scambiatore di calore, pastorizzatore, tavoli spersoi, stampiera inox, cassone di stufatura, carrelli, portafiscelle per ricotta, magni in acciaio per il deposito dei prodotti in lavorazione, celle frigo per il deposito del prodotto fresco, arredo e macchine da ufficio.

**Competenze**

E' richiesta la presenza di un "mastro casaro", di un responsabile amministrativo e commerciale. Il numero di addetti è di circa 12 unità.

**Vincoli**

Le acque di lavorazione del caseificio e i sieri derivanti dalla lavorazione del latte devono essere recuperate e smaltite da aziende appositamente autorizzate.

**ADEMPIMENTI**

Costituzione di società, apertura di partita IVA e iscrizione al Registro delle Imprese della C.C.I.A.A.

**RIFERIMENTI LEGISLATIVI E FONTI DI INFORMAZIONI**

- Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 27 Giugno 2002 - Etichettatura del latte fresco;
- Decreto del Ministero della Salute del 17 Giugno 2002 - Trattamento di microfiltrazione nel processo di produzione del latte alimentare;
- Legge n.118 del 27 Aprile 1999 Conversione in legge, con modificazioni, del Decreto Legge n.43 del 1 Marzo 1999, recante disposizioni urgenti per il settore lattiero-caseario.

**Per saperne di più**

[www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)

[www.rer.camcom.it/mg/brochure/italia/](http://www.rer.camcom.it/mg/brochure/italia/)

[www.ismaa.it/news/corsoLatte](http://www.ismaa.it/news/corsoLatte)

**Per le agevolazioni fare riferimento a:** L.95/95; L.488/92; L.215/92; del P.O.R. Puglia 2000-2006 Asse IV Misura 4.1 "Sistema di ampliamento della base produttiva". La tipologia di attività è agevolabile anche ai sensi dell'art.51 L.448/98 (coop. sociale di tipo B).