ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

REGIONE LAZIO

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

N. 446 **DEL** 28/11/2013

Pratica n. 20795

STRUTTURA PROPONENTE: Servizio Sistemi Rurali, SIT Qualità
CODICE:

OGGETTO: **Affidamento incarico e Approvazione schema di convenzione** tra Arsial e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Regione Lazio e Toscana per indagine scientifica a supporto della richiesta concessione deroghe igienico-sanitarie per il formaggio tradizionale Pecorino di Ferentino e riconoscimento UE DOP/IGP. Salsiccia di Monte San Biagio.

ATTO CON SCRITTURE CONTABILI X ATTO SOGGETTO A CONTROLLO ☐

Si dichiara la conformità della presente proposta di determinazione alle vigenti norme di legge e la regolarità della documentazione.

ESTENSORE	ISTRUTTORE P.L.	DIRIGENTE DI UNITA'	DIRIGENTE DI SERVIZIO
Miria Catta	Patrizia Elvira Minischetti		Claudio Di Giovannantonio

RESPONSABILE UNICO DEL PROCEDIMENTO (Patrizia Elvira Minischetti) Patrizia Elvira Minischetti

CONTROLLO FISCALE

ESTENSORE

A.P. BILANCIO E FISCALE

CONTROLLO CONTABILE

A CURA DEL SERVIZO PROPONENTE			A CURA DEL S.C.B.			
ANNO FINANZIARIO	CAPITOLO	IMPORTO	ANNO	N.	DATA	CODICE DEBITORE CREDITORE
2013	B01B04	€ 9.078,77	2013	1181	15/11/2013	927

ESTENSORE P.L. CONTABILITA' DIRIGENTE DI SERVIZIO

Il Direttore Generale

PUBBLICAZIONE

Pubblicazione n° 446 dell'Albo dell'Agenzia

DATA 28/11/2013

ARSIAL
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

REGIONE LAZIO

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

N. 446 **DEL** 28/11/2013

OGGETTO: Affidamento incarico e Approvazione schema di convenzione tra Arsial e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Regione Lazio e Toscana per indagine scientifica a supporto della richiesta concessione deroghe igienico-sanitarie per il formaggio tradizionale Pecorino di Ferentino e riconoscimento UE DOP/IGP. Salsiccia di Monte San Biagio.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTA la legge regionale 10 gennaio 1995, n. 2, concernente l'Istituzione dell'Agenzia per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio (ARSIAL) e s.m.i.;

VISTO il decreto del Presidente della Regione Lazio n. T00023/2013 del 30 aprile 2013, con il quale il Dott. Antonio Rosati è stato nominato Commissario Straordinario dell'Agenzia per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL);

VISTA la deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 10 dell'11/10/2012, con la quale è stato conferito all'Ing. Carlo Gabrielli formale incarico a svolgere le facenti funzioni di Direttore Generale a far data dall'8/09/2012 e sino alla data di nomina del nuovo Direttore Generale da parte dello stesso Consiglio;

VISTA la lettera del Commissario Straordinario prot. n. 1742 del 02/05/2013, con la quale l'ing. Carlo Gabrielli viene confermato nell'incarico di Direttore generale facente funzioni fino alla nomina del nuovo Direttore Generale;

VISTA la deliberazione del Commissario Straordinario n. 8 del 15/10/2013 con la quale è stato approvato il bilancio assestato per l'esercizio 2013 e pluriennale 2014-2015;

CONSIDERATO che l'Agenzia è da anni impegnata nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare e della cultura rurale del Lazio, attraverso il progetto "Agricoltura Qualità", garantendo ai produttori il supporto tecnico e normativo necessario per qualificare i prodotti e i vini tipici della regione, in coerenza con le indicazioni delle normative nazionali e comunitarie;

VISTA la determinazione n. C 2638 del 30/11/2006 della Direzione Regionale Agricoltura, Area Promozione dei prodotti tipici agricoli, con la quale è stato approvato il "Programma Agricoltura Qualità terza fase" nell'ambito del quale è stata prevista l'azione relativa al "Supporto richiesta deroghe igienico-sanitarie" per un congruo numero di prodotti tradizionali e tipici, nonché la realizzazione di una approfondita indagine sperimentale e di ricerca da realizzare con la collaborazione di enti scientifici specializzati;

CONSIDERATO che ancora oggi molti produttori, che hanno mantenuto vivo l'interesse per produzioni locali nel rispetto della tradizione e delle storia, intendono avvalersi della concessione delle deroghe alle norme igienico-sanitario e che pertanto necessitano di un supporto tecnico-normativo da parte di Arsial;

VISTA la nota prot. n. 3787 del 13/09/2013 dell'Azienda Unità Sanitaria Locale (prot. Arsial n. 5509 del 18/09/2013) con la quale chiede ad Arsial di attivare le procedure per la concessione delle deroghe igienico-sanitarie per il formaggio Pecorino di Ferentino stagionato in ambiente naturale (muro grezzo in pietra di tufo) e su assi di legno, a seguito di formale richiesta avanzata dall'Azienda Agricola Gerardi che possiede un caseificio registrato ai sensi del reg. CE n. 852/2004;

VISTO Il Reg. UE n. 835/2011 della Commissione del 19 agosto 2011 che modifica il Reg. CE n. 1881/2006 in merito ai tenori massimi di idrocarburi policiclici aromatici (IPA) negli alimenti, e che introduce tra l'altro il cosiddetto sistema degli IPA 4;

CONDIDERATO che in base a quanto stabilito dal suddetto regolamento, dal 1/09/2014 il tenore del benzo(a)pirene nella carne affumicata e nei prodotti a base di carne affumicata dovrà essere pari a 2,0 µg/kg e non 5,0 µg/kg di peso fresco e che tale tenore dovrà essere rispettato anche per la Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio sottoposta in alcuni casi al trattamento di affumicatura con legno naturale;

VISTA la richiesta di assistenza per il riconoscimento IGP della Salsiccia di Monte San Biagio da parte del Consorzio Salsiccia di Monte San Biagio, inviata in data 25/03/2013 (prot. Arsial n. 1836 del 26/03/2013);

CONSIDERATO che la normativa europea e nazionale chiede esplicitamente la dimostrazione della presenza dell'elemento Causa/Effetto che caratterizza il prodotto e che soprattutto lega univocamente il prodotto al territorio di produzione, con particolare riferimento alla individuazione di parametri chimico-fisici, organolettici e nutritivi che caratterizzano il prodotto oggetto di riconoscimento;

CONSIDERATO che Arsial ha instaurato con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio una precedente collaborazione relativa all'indagine scientifica finalizzata alla concessione delle deroghe per alcuni prodotti agroalimentari tradizionale e che l'istituto rappresenta un ente scientifico deputato a svolgere tale attività;

CONSIDERATO che grazie alla suddetta collaborazione, l'Area Sanità Veterinaria della Regione Lazio con Determina del Direttore n. 1768 del 19 giugno 2009 ha concesso le deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 e smi", per i prodotti Cacio Fiore, Pecorino di Picinisco, Pressato a mano;

ATTESO che i risultati della indagine scientifica saranno di supporto alla concessione delle deroghe alle norma igienico-sanitarie per il prodotto tradizionali Pecorino di Ferentino e Salsiccia di Monte San Biagio nonché alla stesura del dossier tecnico-storico per la richiesta di riconoscimento europeo IGP della Salsiccia di Monte San Biagio;

VISTO il preventivo acquisito con Prot. n. 6564 del 7/11/2013 e la descrizione del programma delle attività inviatoci dell'Istituto Zooprofillattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana allegato e parte integrante della convenzione;

SU PROPOSTA del dirigente del Servizio Sistemi Rurali, SIT Qualità

DETERMINA

In conformità con le premesse che formano parte integrante e sostanziale del dispositivo della presente determinazione

DI IMPEGNARE la somma complessiva di € 9.078,77, a copertura degli oneri derivanti dalla stipula della convenzione, comprensiva di IVA al 22% pari a € 1.997,33 a favore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, da imputare sul capitolo B01B04 del bilancio esercizio finanziario 2013 che reca la necessaria disponibilità.

DI APPROVARE E AUTORIZZARE la stipula della convenzione tra ARSIAL e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, Codice Fiscale 00422420588 - P. IVA 00887091007, con sede in Via Appia Nuova, 1411 – 00178 Roma, in allegato alla presente determinazione, di cui formano parte integrante, per lo svolgimento di un'indagine scientifica con determinazione di parametri chimico-fisici-organolettici e microbiologici sul Pecorino di Ferentino e sulla Salsiccia al Coriandolo di Monte San Biagio quali prodotti agroalimentari tradizionali inseriti nell'elenco regionale (ai sensi del DM 350/99), finalizzata al supporto tecnico per la richiesta di concessione delle deroghe igienico-sanitarie (di cui al D.Lgs 173/98, DM 350/99, Reg. CE 852/04, Reg. CE 2074/05) e alla proposta di riconoscimento UE DOP/IGP.

Il Direttore Generale
(Ing. Carlo Gabrielli)

SCHEMA DI CONVENZIONE

Affidamento incarico all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Regione Lazio e Toscana per indagine scientifica a supporto della richiesta concessione deroghe igienico-sanitarie per il formaggio tradizionale Pecorino di Ferentino (di cui al DM 350/99, Reg. CE 852/04, Reg. CE 2074/05) e riconoscimento UE DOP/IGP per la Salsiccia di Monte San Biagio.

Rep. N. _____ del ___/___/____

CONVENZIONE TRA

ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio, con sede in Via R. Lanciani n. 38, 00162 Roma, C.F. P. IVA 04838391003 (di seguito denominata ARSIAL), rappresentata nel presente atto dal Direttore Generale, ing. Carlo Gabrielli nato a Roma il 09/03/1947, domiciliato per la carica in Via R. Lanciani n. 38 - Roma e autorizzato alla sottoscrizione del presente atto

E

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, codice fiscale 00422420588 con sede in Via Appia Nuova, 1411 – 00178 Roma - P. IVA 00887091007, di seguito denominato Istituto, rappresentato dal Dott. Remo Rosati, nato a Grosseto il 25/01/1957, domiciliato per la carica come sopra e autorizzato alla sottoscrizione del presente atto.

PREMESSO CHE

- l'Agenzia è da anni impegnata nella valorizzazione del patrimonio agroalimentare e della cultura rurale del Lazio, grazie anche alle attività effettuate nell'ambito del progetto "Agricoltura Qualità", garantendo ai produttori il supporto tecnico e normativo necessario per qualificare i prodotti e i vini tipici della regione, in coerenza con le indicazioni delle normative nazionali e comunitarie, attivando una serie di azioni riguardanti: la stesura dei dossier tecnico-storici a supporto delle istanze di riconoscimenti UE DOP/IGP/STG; la ricognizione dei prodotti agroalimentari tradizionali (di cui al D.M. 350/99); il supporto per l'accesso alle deroghe alle norme igienico-sanitarie; l'assistenza ai produttori vitivinicoli per le nuove caratterizzazioni di vini DOCG/DOC/IGT o per la revisione dei disciplinari già riconosciuti; l'iscrizione, attraverso analisi molecolari e ampelometriche, di vitigni autoctoni nel Registro Nazionale delle uve da vino;
- con determinazione N. C 2638 del 30/11/2006 della Direzione Regionale Agricoltura, Area Promozione dei prodotti tipici agricoli, è stato approvato il "Programma Agricoltura Qualità terza fase" nell'ambito del quale era prevista l'azione relativa al "Supporto richiesta deroghe igienico-sanitarie" per un congruo numero di prodotti tradizionali e tipici, che, tra l'altro,contemplava

un'approfondita indagine sperimentale e di ricerca da realizzare con la collaborazione di enti scientifici specializzati;

- ancora oggi molti produttori, che hanno mantenuto vivo l'interesse per le produzioni locali nel rispetto della tradizione e delle storia, intendono avvalersi della concessione delle deroghe alle norme igienico-sanitario e che pertanto necessitano di un supporto tecnico-normativo da parte di Arsial;
- attraverso l'indagine analitica per la determinazione dei parametri chimico-fisici-organolettici e microbiologici del prodotto ottenuto con metodiche tradizionali, è possibile validare l'effettiva influenza del processo produttivo sulla caratterizzazione del prodotto e in particolar modo sull'importanza della preservazione della cosiddetta flora specifica;
- la finalità delle analisi di cui sopra è anche quella di approfondire gli aspetti di sicurezza alimentare e di definire protocolli idonei finalizzati alla richiesta all'autorità sanitaria competente di deroghe per l'ottenimento del prodotto tradizionale, nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e delle discipline dettate dal DM 350/99 nonché dai Reg. CE 852/04 e Reg. CE 2074/05;
- nel corso degli anni la normativa comunitaria e nazionale ha introdotto nuove disposizioni in termini di sicurezza alimentare con particolare riferimento a modifiche del valore di alcuni elementi chimico-fisici-microbiologici quale ad esempio il tenore degli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) (di cui al Reg. UE n. 835/2011 della Commissione del 19 agosto 2011 che modifica il Reg. CE n. 1881/2006);
- in base a quanto stabilito dal suddetto regolamento UE, dal 1/09/2014 il tenore del benzo(a)pirene nella carne affumicata e nei prodotti a base di carne affumicata, dovrà essere pari a 2,0 µg/kg e non 5,0 µg/kg di peso fresco e che tale tenore dovrà essere rispettato anche per il prodotto tradizionale come la Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio sottoposta in alcuni casi al trattamento di affumicatura con legno naturale,
- con nota Arsial Prot. n. 6213 del 23/10/2013 è stata trasmessa all'Area Sanità Veterinaria e alla Direzione agricoltura della Regione Lazio, la eda tecnico-storica della Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio unitamente alla scheda di richiesta deroghe alle norme igienico sanitarie, che prevede tra l'altro l'adeguamento ai tenori massimi degli IPA nel caso del prodotto affumicato;
- il Consorzio della Salsiccia di Monte San Biagio ha avanzato ad Arsial istanza di assistenza tecnico-normativa per il riconoscimento IGP della Salsiccia di Monte San Biagio, che pertanto è necessario individuare il cosiddetto nesso Causa/Effetto, ovvero uno o più parametri chimico-fisici, organolettici e nutritivi che caratterizzano e qualificano il prodotto oggetto di riconoscimento UE, in coerenza con quanto previsto dalla normativa vigente in materia;
- Arsial ha instaurato con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio una precedente collaborazione relativa all'indagine scientifica finalizzata alla concessione delle deroghe per alcuni prodotti agroalimentari tradizionale;
- che grazie alla suddetta collaborazione l'Area Sanità Veterinaria della Regione Lazio con

Determina del Direttore n. 1768 del 19 giugno 2009 ha concesso le deroghe per i prodotti tradizionali ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 e smi", per i prodotti tradizionali laziali Cacio Fiore, Pecorino di Picinisco, Pressato a mano;

- i risultati della indagine scientifica saranno di supporto alla concessione delle deroghe alle norma igienico-sanitarie per il Pecorino di Ferentino e la Salsiccia di Monte San Biagio, nonché alla stesura del dossier tecnico-storico per la richiesta di riconoscimento europeo IGP/DOP della Salsiccia di Monte san Biagio;
- è esclusivo interesse delle parti stipulare una convenzione contenente gli elementi specifici del rapporto di convenzione;
- con Determinazione del Direttore Generale n..... del ..... è stata approvato l'affidamento dell'incarico con il relativo impegno di spesa e la convezione in oggetto;

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

Art. 1

La premessa è parte integrante della presente convenzione.

Art. 2
Oggetto della convenzione

ARSIAL affida all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, che accetta, l'esecuzione delle attività di seguito specificate, relative all'indagine chimico-fisica-organolettica e microbiologica sul Pecorino di Ferentino e sulla Salsiccia di Monte San Biagio (inseriti nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali di cui al DM 350/99) finalizzata al supporto tecnico-normativo per la richiesta delle deroghe alle norme igienico-sanitarie e per la stesura del dossier tecnico-storico necessario alla proposta di riconoscimento UE DOP/IGP per la Salsiccia di Monte san Biagio.

Art. 3
Modalità di svolgimento

L'Istituto s'impegna a:

- effettuare i sopralluoghi presso le aziende produttrici dei prodotti tradizionali (di cui al DM 350/99) Pecorino i Ferentino e Salsiccia di Monte San Biagio al fine di eseguire un'indagine tecnico-descrittiva del processo produttivo tradizionale del formaggio e del processo di affumicatura sul salume oggetto di studio;
- effettuare 6 campionamenti di 2 distinti lotti del prodotto Pecorino di Ferentino e le relative analisi microbiologiche cosi come descritte nel preventivo allegato e parte integrante della presente convenzione, tra cui *Listeria monocytogenes*; Carica Mesofila Totale, *Salmonella* spp; *E. coli*, Stafilococchi coagulasi positivi, Enterobatteri, Clostridi solfito riduttori, Muffe e Lieviti, da effettuare sul prodotto, sul locale di stagionatura (cantina con parete, soffitto, pavimento non

costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti, e pavimenti geologici naturali), annesso al caseificio e sugli assi di legno su cui viene posto a stagionare il pecorino;

- effettuare 25 campionamenti del prodotto salsiccia di Monte San Biagio per le analisi chimico-fisiche-nutrizionali-merceologiche, mediante strumento denominato FOODSCAN;
- effettuare 25 analisi chimiche sul prodotto Salsiccia di Monte San Biagio al fine di rilevare la presenza o meno degli Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) e il rispetto del tenore massimo previsto dalla normativa vigente (Reg. UE n. 835/2011);
- effettuare, in caso di isolamento di patogeni, le prove supplementari di caratterizzazione del pericolo: Sierotipizzazione di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp; prove colturali in seguito alla positività rilevata con il metodo ELFA; ricerca di enterotossine stafilococciche; conta di *Listeria monocytogenes* e le prove per la ricerca di patogeni lungo tutto il processo, in caso di positività al primo prelievo.

ARSIAL si impegna a garantire la collaborazione del proprio personale tecnico coinvolto nelle azioni di valorizzazione delle produzioni agroalimentari regionali e di supporto ai produttori per l'accesso alle deroghe, con le attività dell'Istituto. Fermo restando che la corretta e puntuale esecuzione dei rilievi è sotto la responsabilità dell'Istituto.

Art. 4
Compenso e modalità di erogazione

Per lo svolgimento delle prestazioni sopra descritte l'ARSIAL corrisponderà all'Istituto l'importo complessivo di € 9.078,77 a copertura degli oneri derivanti dalla stipula della convenzione, comprensiva di IVA al 22% pari a € 1.997,33.

L'erogazione della suddetta spettanza avverrà a chiusura dell'indagine scientifica dietro presentazione di una relazione dell'attività svolta e dei relativi risultati e dietro presentazione della fattura da parte dell'Istituto intestata ad Arsial – Servizio Sistemi Rurali, SIT Qualità;.

Art. 5
Decorrenza, durata e scioglimento

La durata della presente convenzione è annuale a decorrere dalla data di sottoscrizione e potrà essere prorogata, d'accordo tra le parti, in caso di incompleto utilizzo dei fondi impegnati.

Nel corso dell'attività di caratterizzazione, qualora si ravvisino inadempimenti da parte dell'Istituto, ARSIAL potrà richiamare lo stesso al rispetto del protocollo e nel caso di recidiva avrà facoltà di revoca dell'incarico e di chiedere il risarcimento di eventuali danni constatati.

Art. 6
Acquisizione, elaborazione e divulgazione dei risultati

Tutti i diritti di proprietà delle ricerche svolte resteranno ad ARSIAL la quale si riserva il diritto di utilizzare e diffondere le acquisizioni tecnico-scientifiche conseguenti l'attività informando preventivamente l'Istituto, fermo restando la possibilità, da parte dell'Istituto, di poter utilizzare le metodiche ed i risultati delle esperienze su proprio materiale divulgativo, informando preventivamente l'Agenzia e menzionando ARSIAL quale Ente finanziatore del citato programma.

Art. 7
Responsabili tecnici

Per ARSIAL il Responsabile Unico del Procedimento è la dott.ssa Patrizia Elvira Minischetti, mentre il coordinamento tecnico del progetto è affidato alla dott.ssa Miria Catta e dott. agr. Giovanni Pica.
Per l'Istituto i responsabili scientifici del progetto sono il dott. Alessandro Ubaldi e la dott.ssa Tatiana Bogdanova.

Art.8
Danni

Ciascun sottoscrittore della presente convenzione sarà responsabile di eventuali danni a persone e cose che potranno derivare dall'esecuzione delle attività previste dalla presente convenzione, cagionati dal proprio personale.

Art. 9
Registro

Il presente atto verrà registrato in caso d'uso ai sensi dell'artt. 5 e 8 del D.P.R. 131 del 26 aprile 1986 e successive modificazioni, a cura e spese del richiedente.

Art. 10
Rinvio di norme

Per quanto non disciplinato dalla seguente convenzione si applicano le disposizioni contenute nel Codice Civile.

Art.11
Composizione delle controversie

Le parti convengono che tutte le controversie che dovessero insorgere sull'interpretazione, esecuzione e validità del presente contratto, non definite bonariamente, siano devolute alla competenza esclusiva del Foro di Roma.

Letto, approvato e sottoscritto, il

Data,

Per l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Regioni Lazio e Toscana
Il Direttore Generale
Dott. Remo Rosati

Per ARSIAL
Il Direttore Generale
Ing. Carlo Gabrielli

Ai sensi dell'art. 1341, 2° comma, l'Istituto accetta le clausole e le condizioni contenute nella presente convenzione e in particolare gli artt. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11.

Per l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Regioni Lazio e Toscana
Il Direttore Generale
Dott. Remo Rosati

Per ARSIAL
Il Direttore Generale
Ing. Carlo Gabrielli

—CATTA / MIMISCHETTI

Arsial
ENTRATA
Protocollo N°: 0006564/2013
Del: 07/11/2013 15:25:39

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLE REGIONI LAZIO E TOSCANA
(D.L.vo 30.06.1993 n. 270)

SEDE - 00178 Roma/Capannelle- Via Appia Nuova, 1411
Tel. (06) 79099.1 (centralino) - Fax (06) 79340724
http://www.izslt.it - E-mail: webmaster@izslt.it

DIREZIONE OPERATIVA
CONTROLLO DEGLI ALIMENTI
Centro di Riferimento Regionale per gli Enterobatteri patogeni

Tel. 06.79099355-426-428-429
Fax 06.79089330

E-mail: stefano.pileri@izslt.it

Roma, 06/11/2013

Spettabile ARSIAL - Agenzia Regionale per lo
Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
Via Rodolfo Lanciani, 38 – 00162 Roma
c.a. Dott.ssa Miria Catta

Oggetto: Proposta migliore offerta per indagine scientifica a supporto della concessione deroghe per due prodotti agroalimentari tradizionali: Pecorino di Ferentino e Salsiccia di Monte San Biagio.

Vista la Vostra richiesta trasmessa via mail il 06/11/2013 con la quale si richiede un preventivo per effettuare un indagine scientifica sui suddetti prodotti tradizionali laziali, oggetto delle deroghe-igienico sanitarie, si prevede di svolgere le seguenti analisi e attività:

1. Sopralluoghi e campionamenti presso le aziende di produzione di:
   a. Pecorino di Ferentino 2 sopralluoghi/ 7 campionamenti;
   b. Salsiccia di Monte San Biagio 3 sopralluoghi/25 campionamenti

   Il costo di ciascun sopralluogo/campionamento comprensivo del costo del viaggio, vitto e materiali di consumo.
   E' previsto un costo massimo complessivo relativo a tali attività pari a € 1.400,00.

2. Presso l'azienda produttrice del Pecorino di Ferentino verranno prelevati i campioni di formaggio, appartenenti tutti allo stesso lotto di produzione. Dall'intera quantità di formaggio prodotta nella stessa giornata verranno selezionate 14 forme di Pecorino di Ferentino, di cui 6 forme saranno stagionate nel locale di produzione di tipo industriale e le altre 6 forme in cantina, ossia in locale con pareti, soffitti, e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti, e pavimenti geologici naturali, annessa al caseificio. Durante il processo di produzione verranno eseguiti 6 campionamenti di entrambi i lotti, prelevando da ogni lotto 1 campione, costituito da 5 u.c. al primo prelievo e da 3 u.c. ai prelievi successivi.
   La ricerca di patogeni verrà effettuata su 5 u.c. di campioni prelevati all'inizio del processo produttivo, e solamente campioni risultati positivi per la presenza di uno o più patogeni verranno sottoposti alla ricerca di tale/i patogeno/i lungo tutto il processo
   Conta dei germi indicatori di igiene del processo produttivo verrà eseguita su 3 u.c. di ciascun campione.
   Nella cantina verranno prelevati i campioni ambientali sulle pareti ed altre superficie, e sui ripiani in legno utilizzati per la stagionatura del formaggio.

3 In merito Salsiccia al coriandolo di Monte San Biagio sulla quale è necessario effettuare nuove analisi sul tenore degli Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) in vista dei nuovi tenori massimi previsti dal Reg. UE n. 835/2011 e analisi di tipo merceologico (grasso, proteine, umidità, ecc.) da inserire sul disciplinare per la proposta di riconoscimento IGP, verranno prelevati campioni presso il laboratorio del Consorzio di produttori della Salsiccia di Monte San Biagio e presso altri 4 produttori ricadenti nell'areale di produzione. Presso ciascuna produzione saranno prelevati 5 campioni appartenenti a differenti lotti di produzione, per un totale di 25 campioni di salsiccie.

Gli accertamenti analitici e il relativo costo da eseguire presso i propri laboratori, Chimico e Controllo degli Alimenti sono di seguito dettagliati (tab. 1):

Tab. 1

Parametro microbiologico	Metodo	Riferimento standard	Costo unitario comprensivo IVA 22%, €	Numero analisi	Costo complessivo, €
Listeria monocytogenes (alimento e campioni ambientali)	ELFA	VIDAS LMO2 AFNOR BIO-12/11-03/04	11,57	10 alim. 6 tamp	185,12
Carica Mesofila Totale (campioni ambientali)	Colturale (conta in piastra)	ISO 18593: 2004 (escluso par 6, par 7) + ISO 4833: 2003	12,7	6	76,20
Salmonella spp (alimento)	Colturale (ricerca)	AFNOR-BIO 12/32-10/11	24,2	10	242,00
E. coli STEC *(alimento)*	PCR RT	ISO 13136	55,46	10	554,60
Stafilococchi coagulasi positivi *(alimento)*	Colturale (conta in piastra)	ISO 6888-2:1999	12,2	36	439,20
Enterobatteri (alimento e campioni ambientali)	Colturale (conta in piastra)	ISO 21528-2: 2004	12,88	36 alim. 6 tamp.	540,12
Clostridi solfito riduttori *(alimento)*	Colturale (conta in piastra)	ISO 15213. 2003	12,6	36	453,60
Muffe e Lieviti (alimento e campioni ambientali)	Colturale (conta in piastra)	ISO 21527-1: 2008	8,04	36 alim. 6 tamp.	337,68
Idrocarburi Policiclici Aromatici	HPLC-Fluorescenza	Regolamento CE 835/2011	152,56	25	3814,00
FOODSCAN	NIT (Near InfraRed Transmittance)	AOAC Official Method 2007.04 – Fat, Moisture, and Protein in Meat and Meat Products	17,45	25	436,25
Costo totale:					7.078,77

NOTA: Al presente elenco si devono aggiungere, in caso di isolamento di patogeni, le prove supplementari di caratterizzazione del pericolo: Sierotipizzazione di *Listeria monocytogenes* e *Salmonella spp*, prove colturale in seguito alla positività rilevata con il metodo ELFA, ricerca di enterotossine stafilococciche, conta di *Listeria monocytogenes* e le prove per la ricerca di patogeni lungo tutto il processo, in caso di positività al primo prelievo.
Il costo di massima riservato a tali analisi è di € 600,00.

L'importo complessivo delle sopranominate attività è di € 9.078,77 comprensivo di IVA al 22%.

Il Direttore di Struttura
dott. Stefano Bilei