



DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

CODICE:		FE: Servizio Siste			Ų.	
OGGETTO:	-NUT), per l	IONE SCHEMA l'esecuzione di in re le produzioni t	ndagine ana	litiche finalizzat	e a valorizza	
	CRITTURE CO	ONTABILI 🗆	determinazior	ATTO SOGG		
ESTENSO	29855	ISTRUTTORE P.L.	DII	RIGENTE DI UNITA	DIRIGE	ENTE DI SERVIZIO
Miria Cat	ta for the	nzia Ellyra Miliselieta			Craudio	DilGiavannantanio
RESPONSABILE		OCEDIMENTO (Da)	rinia Gluica Mie	ischetti)	Dress WV	u selett)
	192 192	OCCURRENT O (FA)	TIZIA CIVIIA IVIII	Paralle I	201142	
CONTROLLO CONTROLLO A CURA DE	FISCALE	ESTENSORE A.P. BILANCIO F	- 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10	A CURA C		
CONTROLLO	FISCALE	ESTENSORE A.P. BILANCIO F	- 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10			CODICE DEBITORE CREDITORE
CONTROLLO CONTROLLO A CURA DE ANNO	FISCALE CONTABILE L SERVIZO PROF	ESTENSORE A.P. BILANCIO F PONENTE JMPORTO	FISCALE ANNO		EL S.C.B. DATA	DESITORE CREDITORE
CONTROLLO A CURA DE ANNO FINANZIARIO	FISCALE CONTABILE L SERVIZO PROF	ESTENSORE A.P. BILANCIO F ONENTE	FISCALE ANNO		EL S.C.B.	DESITORE CREDITORE
CONTROLLO A CURA DE ANNO FINANZIARIO	CONTABILE L SERVIZO PROF	ESTENSORE A.P. BILANCIO F PONENTE JMPORTO	FISCALE ANNO		EL S.C.B. DATA	DESITORE CREDITORE





DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE GENERALE

N. USB DEL 3/12/2013

OGGETTO: APPROVAZIONE SCHEMA DI CONVENZIONE per l'affidamento incarico al C.R.A -NUT), per l'esecuzione di indagine analitiche finalizzate a valorizzare, qualificare e caratterizzare le produzioni tipiche e tradizionali della regione Lazio

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;
- VISTA la Deliberazione ARSIAL n. 6 del 10/01/2011 con la quale veniva affidato l'incarico all'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) con sede in Via Ardeatina, 546 00178 Roma, P.IVA 02120811001 e C.F. n. 80074550585, successivamente soppresso ed accorpato al C.R.A per effetto dell'art.12 del D.L. 6 luglio 2012, n.95, convertito in legge 7 agosto 2012, n.135, successivamente modificato dall'art. 1, comma 69 della legge 24 dicembre 2012, n. 228;
- VISTA la suddetta Deliberazione n. 6 del 10/01/2011 con la quale è stata impegnata la somma complessiva di 84.840,00 € a copertura degli oneri relativi all'indagine analitica rivolta al profilo sensoriale, al contenuto di umidità, proteine, lipidi, agli elementi minerali e alle vitamine liposolubili dei prodotti tradizionali oggetto di studio con particolare riferimento alla categoria di formaggi e salumi per 14 prodotti, con tre repliche di processo per campione, da imputare sul capitoli B01856, B01836, B01B10 del bilancio di esercizio finanziario 2010 che reca necessaria disponibilità;
- CONSIDERATO che l'Agenzia è da anni impegnata nella promozione delle ricchezze del patrimonio agroalimentare e della cultura rurale del Lazio, attraverso il progetto "Agricoltura Qualità", garantendo ai produttori il supporto tecnico e normativo necessario per valorizzare i prodotti agroalimentari tipici e





tradizionali, in coerenza con le indicazioni delle normative nazionali e comunitarie;

- RITENUTO che al fine di valorizzare, qualificare e caratterizzare ulteriormente le produzioni tipiche e tradizionali regionali, è necessario procedere all'individuazione dei parametri chimici, organolettici, nutritivì e sensoriali eventualmente presenti allo scopo di enfatizzare le peculiarità dei prodotti;
- ATTESO che i risultati delle indagini analitiche, relative alla determinazione del profilo sensoriale, del contenuto di umidità, proteine, lipidi, degli elementi minerali (calcio, ferro, potassio , magnesio, fosforo ecc), nonché delle vitamine liposolubili, potranno essere di supporto alla concessione delle deroghe alle norme igienico-sanitarie nonché alla stesura del dossier tecnico-storico per la richiesta dei riconoscimenti europei DOP/IGP;
- VISTA la nota del CRA-NUT pervenuta all'Agenzia in data 28/11/2013 prot. n. 7561 con la quale si comunica l'esigenza di ridimensionare da n. 14 a n. 10 i prodotti da analizzare conseguentemente all'incremento dei costi subito da alcune tipologie di analisi, quale ad esempio la valutazione sensoriale dei prodotti;
- ATTESO che per effetto della soppressione ai sensi dell'art. 12 comma 1 e 2 del DECRETO-LEGGE 6 luglio 2012, n. 95 non è stato possibile sottoscrivere la convenzione e i relativi allegati tecnici che disciplinano le modalità di svolgimento delle attività tecniche.

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 CONFERMARE l'impegno pari a 84.840,00 € (a copertura degli ogni relativi all'indagine analitica rivolta al profilo sensoriale, al contenuto di umidità, proteine, lipidi, agli elementi minerali e alle vitamine liposolubili dei prodotti tradizionali da imputare sui capitoli B01B56, B01B36, B01B10 del bilancio di esercizio finanziario 2010 che reca necessaria disponibilità) assunto con Deliberazione n. 6 del 10/01/2011, a favore dell'INRAN divenuto oggi C.R.A. ai sensi dell'art. 12 comma 1 e 2 del DECRETO-LEGGE 6 luglio 2012, n. 95;
- **DI APPROVARE** lo schema di convenzione allegato e parte integrante della presente determinazione, ivi incluso l'allegato N. 1 relativo ai prodotti tipici/tradizionali oggetto di studio e gli allegati tecnici n. 2 e 3 che riportano il dettaglio delle attività;
- Di STIPULARE la convenzione con il C.R.A (Consiglio di Ricerca per la Sperimentazione in Agricoltura (C16-NUT), con sede legale in Via Nazionale, n. 82, 00184 Roma C.F. 97231970589, P. IVA 08183101008.

Il Direttore Generale (Ing. Carlo Gabrielli)



SCHEMA DI CONVENZIONE

Affidamento incarico al CRA - NUT per l'esecuzione di indagine analitiche finalizzate a valorizzare, qualificare e caratterizzare le produzioni tipiche e tradizionali della regione Lazio (Progetto "Agricoltura Qualità").

Rep.	KI .	del	4	1
nep.	14.	uei	1	£

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 vicario, ing. Carlo Gabrielli nato a Roma il 09/03/1947, domiciliato per la carica in Via R. Lanciani n. 38 - Roma,

E

Il Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura - Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, con Sede Legale in Roma, Via Nazionale, 82 C.F. 97231970589, P.IVA 08183101008 – rappresentato dal Direttore Incaricato Or.ssa Elena Orban, nata a Roma il 20/10/1950, di seguito CRA-NUT

PREMESSO E CONSIDERATO CHE

- l'Agenzia è da anni impegnata nella promozione delle ricchezze del patrimonio agroalimentare e della cultura rurale del Lazio, attraverso il progetto "Agricoltura Qualità", garantendo ai produttori il supporto tecnico e normativo necessario per valorizzare i prodotti agroalimentari tipici e tradizionali, in coerenza con le indicazioni delle normative nazionali e comunitarie;
- le attività del progetto sono rivolte anche alla stesura dei dossier tecnico-storici a supporto delle associazioni di produttori e/o trasformatori che intendono perseguire percorsi di caratterizzazione DOP/IGP/STG, alla ricognizione dei prodotti agroalimentari tradizionali (di cui al D.M. 350/99), al supporto per l'accesso alle deroghe alle norme igienico-sanitarie eventualmente necessarie per i prodotti tradizionali, all'assistenza ai produttori vitivinicoli per le nuove caratterizzazioni di vini DOCG/DOC/IGT o per la revisione dei disciplinari già riconosciuti, all'iscrizione, attraverso analisi molecolari e ampelometriche, di vitigni autoctoni nel Registro Nazionale delle uve da vino, condizione indispensabile per la vinificazione e la commercializzazione del vino derivato, ecc;
- al fine di valorizzare, qualificare e caratterizzare ulteriormente le produzioni tipiche e tradizionali della nostra regione, riteniamo opportuno enfatizzare le peculiarità dei prodotti

attraverso l'individuazione di parametri riconducibili alla qualità sensoriale e chimiconutrizionale eventualmente presenti;

- i risultati delle indagini analitiche di cui agli allegati tecnici n. 2 e 3 potranno essere di supporto alla concessione delle deroghe alle norma igienico-sanitarie, alla stesura del dossier tecnico-storico per la richiesta dei riconoscimenti europei DOP/IGP, nonché alla definizione degli elementi nutritivi dei prodotti oggetto di studio, eventualmente da inserire nella tabella nutrizionale che in base ai reg. UE n. 1169/2011, dal 2016 dovrà essere obbligatoriamente presente nell'etichetta degli alimenti;
- è particolarmente rilevante l'indicazione di elementi sensoriali-organolettici, chimico-fisici e nutrizionali, del prodotto oggetto di qualificazione, in quanto la normativa europea e nazionale richiede esplicitamente la dimostrazione della presenza dell'elemento Causa/Effetto che caratterizza il prodotto e che soprattutto lega univocamente il prodotto stesso al territorio di produzione;
- il CRA-NUT rappresenta în ambito nazionale un autorevole riferimento per lo studio sulla qualită dei prodotti sotto il profilo organolettico-nutritivo, ottenuti presso le aziende tipo, avendo sviluppato specifiche ricerche sulla qualità dei prodotti agroalimentari con la messa a punto di schemi di indagine;
- ARSIAL ha approvato con deliberazione n. 6 del 10/01/2011 l'affidamento dell'incarico all'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), per l'esecuzione di indagini analitiche finalizzate a valorizzare, qualificare e caratterizzare le produzioni tipiche e tradizionali della regione Lazio;
- in base all'art.12 del d.l. 6 luglio 2012, n.95, convertito in legge 7 agosto 2012, n.135, come successivamente modificato dall'art. 1, comma 69 della legge 24 dicembre 2012, n. 228, l'INRAN è stato soppresso ed accorpato al C.R.A.;
- con decreto interministeriale del 18 marzo 2013 del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro per la pubblica amministrazione e la semplificazione e con il Ministro dell'economia e delle finanze, sono state trasferite al Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura, le risorse umane, strumentali e finanziarie dell'ex INRAN;
- con delibera del Consiglio di Amministrazione del CRA n.87 del 13 giugno 2013 è stato costituito il Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione – CRA NUT;
- ARSIAL ha approvato con la suddetta deliberazione n. 6 del 10/01/2011 l'impegno complessivo di 84.840,00 € a copertura degli oneri relativi all'indagine analitica rivolta al profilo sensoriale, al contenuto di umidità, proteine, lipidi, agli elementi minerali e alle vitamine liposolubili dei prodotti tradizionali oggetto di studio con particolare riferimento alla categoria di formaggi e salumi, nonché a un prodotto ortofrutticolo, da imputare sui capitoli

B01856, B01B36, B01B10 del bilancio di esercizio finanziario 2010 che reca necessaria disponibilità;

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

Art. 1

La premessa è parte integrante della presente Convenzione.

Art. 2

Oggetto della convenzione

I contraenti, come sopra rappresentati, convengono e stipulano quanto segue:

ARSIAL affida al CRA-NUT, che accetta, l'incarico di coordinare ed interpretare le indagini sensoriali, chimico-fisiche-nutrizionali di cui agli ALLEGATI TECNICI n. 2 e 3 della presente Convenzione, relative ai prodotti tipici e/o tradizionali (ai sensi del DM 350/99) della regione Lazio, di cui all'ALLEGATO n.1.

Lo studio svolto nell'ambito del progetto "Agricoltura Qualità", è finalizzato a valorizzare, qualificare e caratterizzare ulteriormente le produzioni tipiche e tradizionali della nostra regione.

Art. 3

Modalità di svolgimento

Il CRA-NUT s'impegna, per i prodotti tipici/tradizionali indicati nell'elenco di cui all'ALLEGATO n. 1, a:

- effettuare il prelievo dei campioni destinati all'indagine analitica per le analisi di cui agli
 ALLEGATI TECNICI n. 2 e 3 della presente Convenzione;
- effettuare le analisi come da Deliberazione di Arsial n. 6 del 10/01/2011 rivolte al profilo sensoriale e al contenuto di umidità, proteine, lipidi, sali minerali e vitamine liposolubili, specificati nei suddetti allegati.

L'elenco dei prodotti tipici/tradizionali indicati nell'ALLEGATO n. 1 potrà essere rimodulato, di comune accordo tra le parti, nel numero e nel tipo di prodotto in base alla realtà produttiva, territoriale, aziendale e alla disponibilità/stagionalità del prodotto stesso, fermo restando che le analisi chimico-fisiche, nutrizionali, e organolettiche –sensoriali dovranno essere riferite ad almeno 10 prodotti.

ARSIAL garantisce che il proprio personale coinvolto nella realizzazione del progetto "Agricoltura Qualità", collabori con le attività del CRA-NUT ma in ogni caso la corretta e puntuale esecuzione dei rilievi secondo i protocolli tecnici di cui agli ALLEGATI TECNICI n. 2 e 3 della presente Convenzione rimane nella responsabilità del CRA-NUT.

JI -

Art. 4

Decorrenza, durata e scioglimento

La convenzione avrà una durata di due anni, a partire dalla data della stipula del presente atto. Ogni eventuale accordo, oltre il termine di scadenza, dovrà risultare da un atto sottoscritto dalle parti.

Art. 5

Compenso e modalità di erogazione

Per le attività di coordinamento, analitiche, di interpretazione e rappresentazione dei risultati delle indagini chimico-fisiche, nutrizionali e organolettiche-sensoriali dei prodotti tipici/tradizionali oggetto di studio, per il CRA-NUT è previsto un compenso di € 84.840,00 (euro ottantaquattromilaottocentoquaranta/00) comprensivo di IVA e degli oneri di legge.

Le spettanze derivanti dall'esecuzione del presente contratto, saranno erogate come segue:

- Il 10% dell'importo totale, pari a 8.484,00 € IVA compresa, è destinato all'acquisto di prodotti agroalimentari tipici/tradizionali oggetto di studio e di materiale di consumo di laboratorio, nonché per servizi a utilità semplice (impiego del panel di assaggiatori per definizione dei profili sensoriali sui prodotti), dietro presentazione di fattura emessa dall'CRA-NUT, fermo restando che le suddette spese sostenute saranno oggetto di rendicontazione finale.
- 30% dell'importo complessivo, pari a 25.452,00 €, IVA compresa, al termine dei primi 8
 mesi dalla stipula della presente convenzione, previa presentazione di una relazione
 tecnico-scientifica sullo stato di avanzamento dell'attività stipulata, che sarà inerente ad
 almeno tre prodotti agroalimentari tradizionali citati nell'allegato 1;
- 30% dell'importo complessivo, pari a 25.452,00 €, IVA compresa, al termine dei 16 mesi
 dalla stipula della presente convenzione, previa presentazione di relazione tecnicoscientifica sullo stato di avanzamento dell'attività stipulata, che sarà inerente ad almeno
 altri quattro prodotti agroalimentari tradizionali citati nell'allegato 1;
- 30% dell'importo complessivo, pari a 25.452,00 €, IVA compresa, al termine della presente convezione, da liquidarsi previa presentazione di idonea relazione tecnico-scientifica finale.

I pagamenti di cui sopra avverranno a fronte dell'emissione da parte del CRA-NUT di regolare fattura.

Art. 6

Acquisizione, elaborazione e divulgazione dei risultati

Le relazioni intermedie e finale e ogni altra documentazione fornita dall'CRA-NUT potrà essere utilizzata da ARSIAL nella rappresentazione e divulgazione dei risultati.

Tutti i diritti di proprietà intellettuale della ricerche svolte resteranno ad ARSIAL la quale si riserva il diritto di utilizzare e diffondere le acquisizioni tecnico-scientifiche del programma, fermo restando il diritto da parte del CRA-NUT di poter pubblicare i risultati, 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 il CRA-NUT il coordinamento tecnico-scientifico nell'ambito dei compiti previsti dalla presente convenzione è affidato al dott. Francisco Javier Comendador.

Il coordinatore potrà essere sostituito in qualsiasi momento su decisione dell'Ente di appartenenza.

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'art.5 e 8 D.P.R. del 131/1986 e successive modifiche 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,

Per il C.R.A-NUT

Il Direttore Incaricato Dr.ssa Elena Orban Per l'ARSIAL

Il Direttore Generale Ing. Carlo Gabrielli

ALLEGATO n. 1

ALLEGATO N. 1
ARSIAL - Progetto Agricoltura Qualità
Elenco prodotti agroallmentari tipici/tradizionali oggetto di studio da parte del CRA - NUT

e e e	.E '6	.⊆ च	10. 15
Note relative al tipo di locale, attrezzature e deroghe	Attrezzatura legno; locali stagionatura	Attrezzatura legno; locali stagionatura	Affumicalura
deroghe	in fase di studio	<u>~</u>	in fase di studio
n. aziende censite/da colnvolgere	57	37.4	
territorio di produzione	Provincia di Latina: Campodimele, Itri, Monte San Biagio; Provincia di Frosinone: Picinisco, Sant'Apollinare.	Provincia di Frosinone: Acquafondata, Alvito, Alina, Belmonte Castello, Campoli Appennino, Casalattico, Casalvien, Fontechiari, Galtinaro, Pescosolido, Picinisco, Posta Fibreno, San Biagio, San Donato Val di Comino, Saracinisco, Settefrati, Terelle, Vallerotonda, Villa Latina, Vicalvi, Viticuso.	Morolo (FR)
Stagionalità	Marzolina di capra: febbraio-ottobre;	Tutto l'anno	Periodo dell'anno in cui si ha una migliore valutazione
Materia prima	latte crudo caprino	latte crudo ovino (di razza Sopravissana, Comisana, Massese e metico) E previsto anche l'impiego di una minima quantità di latte crudo di capra proveniente da razze locali, quali la capra Grigia Ciociara e la capra Monticellana (tutelate dalla L.R. 15/00 *Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrano).	latte vaccino
Prodotto	Marzolina	Pecorino di Picinisco	Ciambella di Morolo
₽	S 5 5		en.
Cat.		івреято л	157

	<i>ਰ</i> ⊇.	<u> </u>	ij	.⊑ '5	98 9 0 = 50 0 = 50	.5 t	.5 €	, ⊆ ⊕ Ф
Affumicatura	Attrezzatura legno; locali stagionatura	stagionatura grotta per 5 anni	affumicatura naturale con legno di melo	attrezzatura legno; locali stagionatura	Caglio vegetale, ottenuto dal fiore del cardo selvatico. Attrezzatura in legno, locali di stagionatura	attrezzatura legno, locali stagionatura	atrezzatura legno; focali stagionatura	Attrezzatura legno; locali stagionatura affumicatura
ਚ	Ġ	di di	Z:	ō		70	₩ ₩	ē
in fase studio	in fase studio	in fase studio	ಹ	in fase studio	<u></u> ळ	in fase studio	in fase studio	in fase studio
-	N	•	\$ 6 4	ю	ev.	2	-	9/4
Morplo (FR)	provincia di Latina provincia di Frosinone	provincia di Vilerbo	La zona di produzione è circoscritta all'intera provincia di Roma.	Provincia di Viterbo	Roma e provincia: Anguillara Sabazía e Trevignano Romano	Amatrice (RI)	Poggio Mirteto (RI)	Monte San Biagio
ha una migliore valutazione sensoriale	Tutto l'anno	Tutto l'anno	Tutto l'anno	Tutto l'anno	Tutto l'anno	ottobre-giugno	Settembre - giugno	Tutto l'anno
			8		o lavorato	ovino lavoralo		suino nazionale, casertana e nero dei monti
latte vaccino	latte bufalino	latte vaccino	latte oving	latte ovino	Latte ovino crudo	Latte ovini crudo	Latte ovino	carne suino razza cas suino nero Lepini
Gran cacio di Morolo	Caciocavallo di bufala	Caclocavallo vaccino (invecchiato in grotta)	Pressato a mano	Pecorino in grotta del Viterbese	Cacioffore	Caciotta/Pecorino del Monti della Laga	Caclo magno	Salsiccia Monte San Biagio
4	ĸ	9		₩.	ø	9	Ξ	2
					2			e) Sarne Tresca (e oroi e (eiglitäthati inoiseregeng

.	non necessania
N:	da definire
Bassiano (LT)	Semina ultima decade di Giorgio a Liri, Pignataro febbraio e la prima di aprile. Raccolta va da metà lugito Aquino, a fine ottobre. Pontecorvo, Esperia, S. Giorgio a Liri, Pignataro Interamna, Villa S. Lucia, Predimonte S. Germano, a fine ottobre. Roccasecca e San Giovanni Incarico.
Tutto l'anno	Semina ultima decade di febbraio e la prima di aprile. Raccolta va da metà lugito a fine ottobre.
came suino nazionale	Risorsa autoctona iscritta al registro volontario regionale e tutelato dalla L.R. 15/00
Prosciutto di Basslano	Peperone di Pontecorvo
<u> </u>	.
	Prodotto vagetale

NOTA produttiva, territoriale, aziendale e alia disponibilità/stagionalità del prodotto stesso.

ALLEGATO TECNICO n.2

VALUTAZIONE DELLA QUALITÀ SENSORIALE DI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI E TRADIZIONALI (PAT) DELLA REGIONE LAZIO

Referente scientifico: Dott.ssa Fiorella Sinesio

Prodotti

Campioni di prodotti di cui all'allegato 1 della presente Convenzione, i quali potranno essere rimodulati nel numero e nel tipo in base alla realtà produttiva, territoriale, aziendale e alla disponibilità/stagionalità dei prodotti stessi, saranno selezionati seguendo criteri che ne garantiscano la rappresentatività della produzione. Con il concorso di operatori tecnici dell'Arsial e di esperti di prodotto, saranno preliminarmente individuate le varianti produttive che possono influenzare la qualità sensoriale. Verrà quindi eseguito un piano di campionamento che ne tenga conto e permetta di tenere sotto controllo la variabilità intrinseca dei prodotti. Le unità campionate saranno trasportate a temperatura controllata in laboratorio di analisi sensoriale del CR-NUT e conservate in condizioni ottimali sino al momento delle analisi. Per ciascuna tipologia di prodotto il set di campioni prelevati nelle aziende produttrici sarà costituito da unità (forme) di analoga pezzatura e grado di stagionatura.

Obiettivi specifici

- Messa a punto di un metodo scientifico per la valutazione sensoriale dei prodotti comprendente;
 - sviluppo del lessico sensoriale: identificazione dei descrittori caratterizzanti i prodotti e relative definizioni;
 - definizione delle procedure di preparazione e presentazione dei campioni ai giudici sensoriali;
 - preparazione di schede quantitative-descrittive per la definizione dei profili sensoriali dei prodotti e validazione attraverso il controllo della riproducibilità dei giudizi del panel sensoriale.
- Misura delle caratteristiche sensoriali percepite, quantificazione delle differenze sensoriali tra i campioni e stima della variabilità all'interno dei comparti produttivi.

Metodo di analisi

I profili sensoriali dei prodotti saranno elaborati nel rispetto della norma UNI EN ISO 13299:2010 con l'impiego del gruppo giudici esperti di analisi sensoriale incaricati dal CRA-NUT, i quali hanno ricevuto un percorso formativo consono a quanto indicato nelle linee guida internazionali ISO 8586:2012.

I test saranno svolti in laboratorio sensoriale conforme alla norma UNI EN ISO 8589:2010, in cabine per l'assaggio.

Sarà adottato per le analisi un disegno sperimentale che permetta di controllare le fonti di variabilità dei dati (es. giudici, repliche, sequenza delle valutazioni).

La rilevazione dei dati sensoriali quantitativi sarà effettuata mediante sistema informatizzato (FIZZ-Biosystèmes) e i risultati sottoposti a verifica della significatività statistica adottando modelli univariati e/o multivariati.

ALLEGATO TECNICO n.3

STUDIO CHIMICO NUTRIZIONALE DI PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO

Referente scientifico per i prodotti lattiero-caseari: Dott.ssa Pamela Manzi Referente scientifico per i prodotti carnei: Dott.ssa Ginevra Lombardi-Boccia Referente scientifico per il prodotto ortofrutticolo: Dott. Flavio Paoletti

PRODOTTI

Saranno presi in considerazione gli stessi prodotti analizzati di cui all'Allegato 2.

Prodotti lattiero-caseari

Obiettivi

Studio della composizione chimica di base (macronutrienti), vitamine liposolubili A ed E, sali minerali; valutazione nutrizionale del prodotto;

Prodotti carnei

Obiettivi

Studio della composizione chimica di base (macronutrienti), vitamine liposolubili, minerali ed elementi in traccia; valutazione nutrizionale del prodotto;

31

:1

Ŋ

ч

Prodotto Ortofrutticolo

Obiettivi

Nell'ambito dell'attività di valorizzazione della varietà locale Cornetto di Pontecorvo, tutelata dalla LR 15/2000, nonché prodotto tipico a denominazione di origine (DOP) dal 2010, Arsial, nel 2014, verrà studiata la composizione chimica di bacche di peperone fresco prodotte sia presso agricoltori presenti nell'areale in situ, sia da piante innestate su portainnesti resistentì ad alcuni patogeni. In particolare, si effettuerà una prova on farm/in situ, sia in pieno campo che in serra, in cui sarà valutata la composizione nutrizionale di varietà locale tal quale, varietà locale su portainnesti resistenti e varietà commerciale (scelta tra ibridi commerciali resistenti alle patologie individuate).

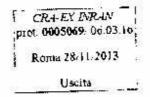
METODI DI ANALISI

Le valutazioni inerenti alle categorie di prodotti sopraelencate, verranno effettuate utilizzando metodi ufficiali e/o metodi pubblicati su riviste nazionali ed internazionali.

INRAN.AOO INRAN.REGISTRO UFFICIALE.U.0005069.28-11-2013



CRA-NUT CENTRO DI RICERCA PER GLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE





Al Dirigente Servizi Sistemi Rurali, SIT Qualità -- ARSIAL Dott, Claudio Di Giovannantonio

e, p.c. Dott.ssa Patrizia Elvira Minischetti Dott.ssa Miria Catta Dott. Giovanni Picca ARSIAL

Prot. n.

Roma, 27/11/2013

OGGETTO: Convenzione ARSIAL/CRA-NUT. Ridimensionamento del numero di prodotti da analizzare

Il sottoscritto Dott. Comendador Azcárraga Francisco Javier, coordinatore per il CRA-NUT del progetto di valorizzazione, qualificazione e caratterizzazione delle produzioni tradizionali della regione Lazio, di cui alla Vs. deliberazione n. 6 del 10/01/2011, facendo seguito alle intese verbali intercorse, dichiara con la presente che il numero di prodotti che effettivamente saranno oggetto di studio, a fronte del finanziamento deliberato, ammonterà a 10 anziché a 14, come prevedeva la citata delibera. Tale ridimensionamento, che in ogni caso non riguarderà i prodotti caratterizzati da strutture produttive più significative, è dovuto all'incremento dei costi subito da alcune tipologie d'analisi (ad es. valutazioni sensoriali), nell'arco di tempo trascorso tra il periodo in cui fu comunicata la prima stima di spesa (2010) e la data odierna.

Cordialmente,

See and the see

62