

Cap I

ISTITUTI ED ENTI CHE SI INTERESSANO DELLE SOSTANZE GRASSE, DEI MANGIMI E DERIVATI

Si riporta un elenco di Associazioni di categoria, Enti e Laboratori specializzati ed attrezzati nei settori delle sostanze grasse, con informazioni sulla loro struttura e finalità

● ASSOCIAZIONE GRANARIA DI MILANO

Riconosciuta con D.M. 16.11.1993

Costituita nel 1902 riunisce gli operatori del commercio e delle industrie dei cereali, semi, oli, grassi, foraggi e legumi.

Fin dalla sua costituzione l'Associazione cura ed aggiorna gli usi e le consuetudini del mercato di Milano, i quali trovano pratica attuazione nei contratti-tipo il cui obiettivo è quello di offrire agli operatori norme precise nei rapporti nazionali ed internazionali onde evitare o limitare al massimo l'insorgere delle controversie.

L'Associazione Granaria di Milano dispone di un attrezzato laboratorio dotato di moderne strumentazioni per analisi chimiche e microbiologiche su oli e grassi, mangimi ed altri prodotti alimentari in genere, cereali e derivati, semi oleosi e relative farine di estrazione. Da segnalare inoltre, il reparto di biologia molecolare che effettua analisi di O.G.M. (Real Time) e ricerche di salmonella (del DNA).

Accreditamenti e riconoscimenti

Il Laboratorio è accreditato S.I.N.A.L. (Accreditamento SINAL N. 0265 ottenuto 16.12.1999) ed opera in conformità alle Norme ISO/IEC 17025, avendo instaurato il Sistema di Garanzia di Qualità previsto per l'accreditamento.

In ambito internazionale

- Dal CONSIGLIO OLEICOLO INTERNAZIONALE (COI), di Madrid quale laboratorio arbitrale per le analisi degli oli di oliva
- Dalla FEDERATION of OILS, SEEDS and FATS ASSOCIATION (FOSFA), di Londra, per le analisi sui semi oleosi, oli di semi e grassi di origine vegetale ed animale
- Dal SYNDICAT de PARIS du COMMERCE et INDUSTRIES des GRAINS, per le analisi previste dal Contratti Incograin relativi a frumento e mais
- Dalla G.A.F.T.A. (Grain and Feed Trade Association) di Londra, per analisi sui mangimi e prodotti zootecnici

In ambito nazionale

- Ufficialmente incaricato dal Servizio autocontrollo Assitol-Oliva e Associazione italiana Industriali Confezionatori oli di oliva, per le revisioni di analisi
- Ufficialmente riconosciuto dal Ministero della Sanità per le analisi sui mangimi medicati e prodotti intermedi (Decreto notificato il 26 febbraio 1996)
- Ufficialmente riconosciuto dal Ministero della Sanità ai fini dell'autocontrollo ai sensi del DPR n. 131/98 relativo ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare

- Riconosciuto dalla Regione Lombardia ai fini dell'autocontrollo ai sensi della Legge 526 del 21.12.01

L'Associazione, sotto l'egida della Camera di Commercio di Milano, rileva settimanalmente i prezzi stabiliti nel corso della riunione di mercato (martedì), pubblicando sul suo bollettino "Il Mercato dei Cereali" le quotazioni sui frumenti nazionali ed esteri, degli sfarinati e dei sottoprodotti della lavorazione del frumento e del granturco, dei cereali minori e sostituitivi, dei risi, dei risi e sottoprodotti della lavorazione del riso, dei semi e frutti oleosi, degli oli vegetali grezzi e raffinati, degli oli di oliva, dei panelli e delle farine di estrazione dei semi oleosi, dei grassi e farine animali, dei foraggi.

Sede: 20089 Rozzano (Milano), Via Isonzo 20

Segreteria: Tel. 02.8243184, 8243190 – Fax 02.89200246 – E-mail:

segreteria@granariamilano.it

Laboratorio Chimico-merceologico: Tel. 02.89202095 – Fax 02.57500391

E-mail: direzione.lab@granariamilano.it

Sede Mercato: 20089 Rozzano (Milano), Via Gran San Bernardo, Milanofiori, Strada 6, Pal. G/1

● ASSITOL - ASSOCIAZIONE ITALIANA DELL'INDUSTRIA OLEARIA

L'Associazione Italiana dell'Industria Olearia inquadra e rappresenta il comparto dell'industria dei grassi vegetali. Essa si articola nei seguenti Gruppi merceologici:

- **Gruppo olio di oliva** nel quale sono inquadrate le ditte industriali che svolgono l'attività della raffinazione degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva **dell'esportazione degli oli di oliva e di sansa di oliva** e quella del confezionamento degli stessi oli;
- **Gruppo margarine** nel quale sono inquadrate le ditte industriali che svolgono l'attività di produzione e **di importazione** di margarina e quella dell'estrazione e della raffinazione di oli concreti di origine vegetale e animale;
- **Gruppo oli da semi** nel quale sono inquadrate le ditte estrattrici, raffinatrici e confezionatrici di oli da semi e frutti oleosi;
- **Gruppo olio di sansa di oliva** nel quale sono inquadrate le ditte estrattrici di oli dalle sanse vergini;
- **Gruppo prodotti e semilavorati per panificazione e pasticceria** nel quale sono inquadrate le ditte produttrici e importatrici di prodotti e semilavorati per panificazione e pasticceria;
- **Gruppo oli per usi tecnici e biodiesel** nel quale sono inquadrate le ditte produttrici e trasformatrici di oli di origine vegetale e animale per usi diversi da quelli alimentari e i produttori di biodiesel.

Ogni Gruppo ha una propria Assemblea composta dai rappresentanti delle ditte componenti il Gruppo stesso che decide sulla linea da seguire per la tutela degli interessi del settore rappresentato.

I Presidenti dei diversi Gruppi compongono con il Presidente e i Vice Presidenti dell'Associazione, **il Consiglio Direttivo**. Al Consiglio Direttivo (composto dai rappresentanti dei diversi Gruppi) e all'Assemblea Generale (composta dai rappresentanti di tutte le ditte associate) compete la trattazione dei problemi di carattere generale sia interni che esterni, che concernono i settori rappresentati dall'Associazione nel suo complesso.

La rappresentanza legale dell'Associazione spetta al Presidente che oltre a dare disposizioni per l'attuazione delle decisioni dell'Assemblea Generale e del **Consiglio Direttivo** è il garante del rispetto dello Statuto Sociale. In questo quadro al Presidente compete di ratificare le delibere delle singole Assemblee di Gruppo per verificare che le stesse non contrastino con gli interessi di altri Gruppi o con gli scopi dell'Associazione e, comunque, con le norme dello Statuto.

L'Assitol aderisce alla Confederazione Generale dell'Industria Italiana (Confindustria) e con le altre Associazioni di categoria e con le Associazioni territoriali rientra tra le componenti primarie del sistema di rappresentanza dell'industria italiana.

Scopi dell'Associazione sono:

- la tutela degli interessi di ordine economico, tecnico e sindacale dei singoli associati e di quelli generali dei settori dell'industria rappresentati;
- la stipula dei contratti collettivi di lavoro applicabili agli addetti alle industrie dei settori stessi;
- la rappresentanza degli associati nei rapporti con le Autorità pubbliche, con gli enti e con le organizzazioni pubbliche o private per il perseguimento degli scopi sociali.

L'Assitol partecipa a livello nazionale, comunitario ed internazionale ai vari Organismi pubblici e privati, competenti per l'esame delle problematiche che, direttamente o indirettamente, interessano i settori rappresentati.

Sede: 00186 Roma, Piazza di Campitelli 3 – Tel. 06.6994.0058

● ASSOCIAZIONE ITALIANA LATTIERO CASEARIA

Assolate è l'unico organismo di settore, a livello nazionale, preposto alla tutela degli interessi economici e sindacali delle Aziende operanti nel comparto lattiero-caseario per quanto concerne l'attività di lavorazione, trasformazione e commercializzazione del latte e dei prodotti derivati.

L'Associazione garantisce una completa assistenza specializzata in campo economico, legale, tributario e sindacale per ogni aspetto generale e specifico di natura legislativa, sanitaria, fiscale e per ogni fase della commercializzazione, della produzione e della vendita all'ingrosso, alla distribuzione al consumatore finale.

Le Aziende associate sono costantemente aggiornate sia sulle rispettive attività specifiche, sia sulle normative comunitarie. Vengono altresì forniti con regolarità dati statistici sui prezzi di mercato e sull'andamento dell'import/export nonché tempestive comunicazioni sulle variazioni degli importi compensativi e delle restituzioni all'esportazione.

Fra i compiti istituzionali dell'Associazione ricordiamo inoltre che essa:

- stipula gli accordi regionali sul prezzo del latte ai sensi della legge 306/75;
- stipula, in coordinamento con la Confindustria e le altre Associazioni alimentari, il C.C.N.L. dell'industria alimentare;
- segue costantemente l'attività delle Pubbliche Amministrazioni, statali e periferiche, collaborando alla divulgazione ed alla corretta interpretazione delle disposizioni in materia di produzione e commercializzazione dei prodotti del settore;
- collabora con i Consorzi di tutela dei formaggi tipici e di origine, tutelando i diritti dei propri associati;
- in ambito nazionale partecipa al Comitato nazionale di corresponsabilità, che coordina le azioni promozionali sui vari prodotti del settore, al Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine e tipiche, ai Comitati dell'I.C.E., Ministero Commercio Estero, Ministero dell'Agricoltura per la promozione delle esportazioni;

- in sede comunitaria partecipa a numerose Commissioni CEE tra cui il Gruppo di Corresponsabilità di Bruxelles e fa parte dell'ASSILEC che rappresenta l'industria lattiero-casearia europea.

Sede di Milano: Corso di Porta Romana 2, 20122 Milano – Tel. 02.72021817, 72021838, 89096228

Sede di Roma: Via Boncompagni 16, 00187 Roma – Tel. 06.42873901, 42885648

● **CORPORAZIONE DEI MASTRI OLEARI**

La Corporazione dei Mastri Oleari, fondata a Milano nel marzo 1984, svolge un'intensa attività promozionale tesa a far conoscere le qualità dell'olio di oliva. I Mastri Oleari diffondono le esatte informazioni a quanti sono attenti osservatori della dieta non disgiunta dal buon gusto e si avvalgono delle cognizioni di consulenti professionali esperti di olivicoltura, elaiotecnica, nutrizione, gastronomia, comunicazione e marketing.

Gli oli da olive sono oggetto di attenta degustazione, valutazione e giudizio espressi dai Mastri Oleari degustatori scelti fra i più validi produttori di oli di oliva delle diverse regioni italiane.

Il programma della Corporazione si articola in tre momenti, diversi ma conseguenti:

- l'istituzione di un corso di informazione propedeutica, da tenersi presso le sedi dei committenti, rivolto ad un pubblico che intenda conoscere i primi rudimenti dell'olio di oliva nell'alimentazione e nella dieta, con un esame dei sistemi di produzione ed un accenno alle elaborazioni culinarie;
- l'edizione del periodico "Uliveto Italia" fondato nel 1988, rivista che si occupa delle problematiche del mondo dell'ulivo e del suo olio, diretta non soltanto agli addetti ai lavori ma anche, e soprattutto, ai ristoratori, cuochi, distributori e fruitori finali dell'olio d'oliva;
- la partecipazione a fiere e mostre in Italia ed all'estero con uno stand dove i Mastri Oleari conducono le degustazioni regionali dei più significativi tipi di oli di oliva, tipici delle diverse regioni italiane.

I Mastri Oleari intendono aprire il dialogo con il consumatore di olio di oliva, auspicando che tutti i produttori seguano quanto già stanno facendo spontaneamente le aziende aderenti alla Corporazione. In particolare chiedono una chiara indicazione della zona di provenienza, del microclima, delle varietà delle olive impiegate e del tipo di lavorazione, indicando l'anno di produzione ed il periodo ideale e del tipo di lavorazione, indicando l'anno di produzione ed il periodo ideale in cui l'olio di oliva va preferibilmente consumato. La lettura di queste ed altre indicazioni sulle etichette potrà fornire le chiare informazioni necessarie per determinare la scelta del prodotto in funzione di quelle caratteristiche che costituiscono i fattori determinanti del prezzo.

Sede: Corporazione dei Mastri Oleari, via Cardinale Mezzofanti 11, 20133 Milano.

Tel. 02.76118376, 74926542, fax 02.70005614. E-mail: mastrioleari@tin.it.

Sito web: www.mastrioleari.org

● **FEDERCHIMICA**

Federchimica, Federazione Nazionale dell'Industria Chimica, ha tra i suoi obiettivi quello di favorire il progresso dell'industria chimica operante in Italia, curando l'assistenza e la tutela degli interessi delle imprese associate in tutti i problemi economici, sociali, sindacali e culturali che, direttamente o indirettamente le riguardano.

I suoi compiti principali sono:

- elaborare linee di politica economica, industriale, sindacale, nonché in materia di ecologia e ambiente, sviluppo e innovazione, politica energetica
- promuovere tali politiche verso le Autorità pubbliche sopranazionali, internazionali, nazionali, regionali, comunali, le Organizzazioni economiche nazionali ed internazionali, imprenditoriali, i Sindacati dei lavoratori, le <organizzazioni ambientaliste e dei consumatori
- favorire e promuovere iniziative dirette a comunicare una corretta immagine dell'industria chimica
- condurre studi e ricerche che ispirino e legittimino le scelte imprenditoriali
- concorrere alla costante promozione del livello qualitativo delle imprese associate

In Federchimica operano 18 Associazioni di settore, tra le quali quelle che riteniamo essere maggiormente interessate ai settori merceologici illustrati nella presente rassegna sono:

AISA - *Associazione Nazionale Imprese Salute Animale*

E' L'Associazione delle imprese del comparto della salute animale operanti nei mercati dei farmaci veterinari e degli integratori per l'alimentazione animale.

Ha sede in Via Giovanni da Procida 11, 20149 Milano - Tel.02.34565.376, fax 02.34565.284 – E-mail: aisa@federchimica.it - <http://aisa.federchimica.it>

ASSOBIOTEC – *Associazione Nazionale per lo Sviluppo delle Biotecnologie*

E' l'Associazione che riunisce le imprese ed i parchi tecnologici operanti in Italia, attivi nelle biotecnologie in diversi campi applicativi: diagnostico, chimico, agro-alimentare, impiantistico/strumentale, ambientale.

Ha sede in Via Giovanni da Procida 11, 20149 Milano - Tel. 02.34565.306, Fax 02.34565.284 – E-mail: assobiotec@federchimica.it <http://assobiotec.federchimica.it>

● **FEDEROLIO** - *Federazione Nazionale del Commercio Oleario*

Federolio è la maggiore organizzazione italiana di categoria nel settore del commercio all'ingrosso e del confezionamento dell'olio di oliva. Alla Federazione aderiscono infatti circa 350 aziende che rappresentano gran parte dell'olio di oliva commercializzato sia sui mercati italiani che sull'esportazione. Assolutamente prioritaria è poi la presenza delle ditte aderenti alla Federolio nel comparto del commercio all'ingrosso di olio di oliva.

Federolio ha sede a Roma con un avanzato centro meccanografico di elaborazione dati. La sua area di operatività, dalla tradizionale prospettiva di assistenza sindacale e di rappresentanza della categoria del commercio oleario, ha esteso il suo intervento anche a materie come le politiche della pubblicità e della promozione, la formazione manageriale dei giovani imprenditori del settore, l'approfondimento degli studi e delle ricerche sulle caratteristiche degli oli di oliva.

Le politiche di Federolio sono da sempre orientate alla valorizzazione dell'olio di oliva in tutte le sue espressioni, partendo dal presupposto della superiorità di questo prodotto non solo rispetto a tutti gli altri oli vegetali ma anche rispetto a tutte le materie grasse in genere.

Sede: Via delle Conce 20, 00154 Roma – Tel. 06.5754201, Fax 06.5781813
E-mail: federolio@tin.it

● **ISTITUTO NAZIONALE DELLA NUTRIZIONE**

L'Istituto Nazionale della Nutrizione (I.N.N.) fu costituito nel 1936, nell'ambito degli istituti scientifici del Consiglio Nazionale delle Ricerche. Di esso ha fatto parte fino al 1958, data in cui è divenuto ente di diritto pubblico sotto la vigilanza del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste; in questa posizione giuridica appartiene attualmente al Gruppo degli Enti Pubblici Scientifici di Ricerca e Sperimentazione riconosciuti dalla legge. L'I.N.N. costituisce una peculiare struttura pubblica di ricerca operante in Italia, con competenze e professionalità multidisciplinari e tra loro integrate nei diversi settori interessanti lo studio degli alimenti e della nutrizione umana.

Compiti istituzionali

- Compiere ricerche biologiche sulla nutrizione umana, nonché indagini ed esperimenti sulla composizione e sul valore nutritivo degli alimenti
- Compiere studi e svolgere attività di consulenza nel campo dell'alimentazione su richiesta del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste o di altre pubbliche amministrazioni
- Collaborare con i competenti organi dello Stato alla formazione di personale specializzato nel settore degli studi sull'alimentazione

Le attività e gli interventi di I.N.N. mirano a:

- Espandere le conoscenze nel settore della nutrizione umana in relazione agli squilibri nutrizionali legati sia a carenze che ad eccessi, svolgendo un ruolo centrale fra produzione, trasformazione, distribuzione e consumo degli alimenti, nell'interesse del consumatore e per la protezione del benessere della popolazione
- Migliorare e indirizzare i modelli di consumo alimentare della popolazione italiana, anche in relazione alla sua composizione e distribuzione per classi di età, reddito, collocazione geografica
- Contribuire alla conoscenza dei problemi nutrizionali dei Paesi in via di sviluppo partecipando, anche nel quadro di iniziative promosse dal Dipartimento per la Cooperazione e lo Sviluppo, a programmi di ricerca e formazione in collaborazione con FAO, OMS, ed altri organismi internazionali
- Diffondere una maggiore conoscenza delle qualità nutrizionali dei diversi alimenti, con particolare riguardo a quelli tipicamente italiani
- Migliorare l'educazione, il comportamento e le conoscenze alimentari della popolazione anche mediante la preparazione del personale specializzato
- Promuovere la razionalizzazione dei processi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti individuando, nelle differenti condizioni di vita, forme e misure più idonee a soddisfare le necessità nutrizionali umane al fine di proteggere la salute ed il benessere sociale della popolazione.

Sede: Istituto Nazionale della Nutrizione – Via Ardeatina 546, 00179 Roma
Tel. 06.5032412, Fax 06.5031592, E-mail: nutribm@itcaspur.caspur.it

● **ISTITUTO SPERIMENTALE LATTIERO-CASEARIO**

Il Ministero dell'Agricoltura, Industria e Commercio emise in data 30 aprile 1871 il decreto di fondazione della Stazione Sperimentale di Caseificio di Lodi. Nasceva il più antico centro sperimentale di caseificio d'Italia ed uno tra i primi nel mondo che, come poi faranno tutti i suoi confratelli, aveva il compito di sviluppare la scienza lattiero-casearia ed eseguire le indagini richieste dall'industria locale.

Con D.P.R. del 23 novembre 1967, n. 1318, l'Istituto Sperimentale Lattiero Caseario ha preso il suo assetto attuale quale ente pubblico dotato di personalità giuridica con un progetto di ampliamento dell'organico, suddiviso in carriere scientifiche, tecniche ed amministrative.

Attualmente l'Istituto si avvale di una moderna azienda agricola dove viene prodotto latte di alta qualità, di un caseificio sperimentale funzionale e di una struttura principale di ricerca suddivisa in 4 sezioni: chimico-fisica, microbiologica enzimatica, tecnologica, tecnico applicativa.

Nell'ambito della Sezione chimico-fisica viene dedicata grande attenzione alla frazione lipidica del latte specie per quanto concerne la composizione in acidi grassi, gliceridi e steroli. Anche per quanto concerne la frazione lipidica dei formaggi e dei derivati lattiero-caseari in genere, l'istituto svolge una approfondita opera di indagine intesa ad evidenziare i complessi processi di lipolisi che concorrono alla formazione delle caratteristiche organolettiche di ciascun prodotto finito. Anche vari aspetti legati alla chimica delle proteine vengono affrontati, sia in fase di produzione dei formaggi che durante la stagionatura e la commercializzazione.

I ricercatori dell'Istituto partecipano inoltre ai lavori di ricerca sia in campo nazionale, sia internazionale nell'ambito dei progetti della CE e della Federazione Internazionale Latte (FIL-IDF). Numerosi stranieri passano periodi di stage di perfezionamento presso l'istituto.

L'Istituto Sperimentale Lattiero-Caseario ha sede a Lodi in Via A. Lombardo 11
Tel. 037145011).

Maggiori informazioni sono reperibili sul sito internet: www.ilclodi.i

● **ISTITUTO SPERIMENTALE PER LA ELAIOTECNICA**

L'Istituto Sperimentale per la Elaiotecnica di Pescara è stato istituito con Decreto del Presidente della Repubblica n: 1318 del 23.11.1967.

E' un ente di diritto pubblico sotto la vigilanza e la tutela del Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ed ha compiti di ricerca su tutto il territorio nazionale.

A norma dell'art. 23 del decreto istitutivo provvede agli studi ed alle ricerche di ordine fisico, chimico e biologico riguardanti la composizione e la trasformazione delle olive, la conservazione ed il miglioramento tecnologico dei relativi prodotti di trasformazione, nel quadro dello sviluppo dell'economia agricola.

Si articola in tre sezioni operative:

◆ *Sezione di elaiotecnica* – L'attività è rivolta all'ottimizzazione dei sistemi di estrazione e delle tecniche operative capaci di garantire il massimo rendimento insieme alla migliore qualità dell'olio. Parallelamente trovano considerazione i problemi della utilizzazione del sottoprodotto e quello della depurazione delle acque di vegetazione.

Per lo svolgimento dell'attività dispone di un oleificio sperimentale dotato di impianti di dimensione industriale, operanti con i sistemi di estrazione per pressione, centrifugazione, percolamento.

◆ *Sezione di elaiochimica* – L'attività si esplica nell'indagine analitica e nella messa a punto di metodi volti nella difesa della qualità e genuinità degli oli di oliva, nella prospettiva della valorizzazione delle produzioni di pregio.

Corrispondentemente a tale obiettivo vengono condotte indagini sui componenti fenolici ed aromatici, sui componenti minori dell'insaponificabile e sui contaminanti.

La Sezione è incaricata delle analisi di revisione su campioni di oli e grassi, ad eccezione del burro, denunciati per irregolarità in prima istanza dai laboratori del Servizio Repressione Frodi del Ministero Agricoltura e Foreste.

◆ *Sezione olive da mensa* – Orienta la propria attività per l'individuazione e la valorizzazione di varietà di olive utilizzabili per uso di mensa disponibili nel patrimonio olivicolo nazionale, nello studio della composizione chimico-fisica della materia prima, per l'ottimizzazione dei sistemi e delle tecniche di trasformazione per la conserva, compresa la progettazione di impianti e macchine nonché nella selezione ed impiego di ceppi microbici per l'ottenimento di adeguate fermentazioni.

Per lo svolgimento dell'attività dispone ed utilizza un apposito reparto semindustriale dotato di tutte le attrezzature pilota necessarie alla trasformazione del prodotto.

◆ *Centro di Risonanza Magnetica Nucleare* – Il Centro costituito nel 1993 conduce studi strutturali sulle sostanze organiche naturali di origine vegetale.

I risultati dell'attività di ricerca dell'Istituto vengono diffusi con articoli pubblicati nelle riviste specializzate e con l'edizione di propri Annali che vengono inviati gratuitamente a circa 800 indirizzi.

Sede – Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica – Contrada Fonte Umano 37 – 65013 Città Sant'Angelo (PE).

Tel. 085.95212, 95294, Fax 085.959518 – E-mail: elaiotec@unich.it

● **ISTITUTO SUPERIORE LATTIERO CASEARIO**

L'Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste (E.R.S.A.F.) della Regione Lombardia, è un ente regionale di diritto pubblico avente personalità giuridica, dotato di autonomia statutaria, amministrativa, organizzativa, tecnica, finanziaria e contabile ed è stato istituito con legge regionale n°3 del 12 gennaio 2002. Con la suddetta legge sono state riordinate le funzioni precedentemente svolte da cinque enti regionali operanti nei settori agricolo forestali:

- Istituto Superiore Lattiero Caseario (I.S.L.C.),
- Ente Regionale per lo sviluppo Agricolo della Lombardia (E.R.S.A.L.),
- Azienda Regionale delle Foreste (ARF),
- Centro Regionale di Incremento Ippico (C.R.I.I.),
- Centro Regionale per l'incremento della Vitivinicoltura, della Frutticoltura e della Cerealicoltura (CI.VI.FRU.CE.).

A far tempo dal 1° luglio 2002, data di pubblicazione del D.P.G.R. 28 giugno 2002 n°12399 di assegnazione dei beni e del personale ad ERSAF, l'Ente è subentrato in tutti i rapporti giuridici facenti capo agli enti suddetti.

L'ERSAF è un Ente di gestione, ricerca e sperimentazione, di promozione e supporto tecnico ed amministrativo nei settori agricolo, agroalimentare ed agroforestale in Lombardia.

ERSAF ed in particolare la "Struttura servizi di Supporto alle Filiere agro-alimentari", ha all'interno un Laboratorio di analisi "Accreditato al Sinal con n° 0317" che viene identificato nel modo seguente:

Regione Lombardia: "Laboratorio di Prova E.R.S.A.F."

Laboratorio di Analisi Fisico – Chimiche – Microbiologiche

Sede Legale: Via Ponchielli 2/4, Milano; **Sede Centrale:** Palazzo Canova VIII piano – Milano 2 – 20090 – Segrate (MI)

Tel. 02-21055.1 – Fax 02.21055.299; www.ersaf.lombardia.it

Sede Operativa (0317 A): Via L. Pilla 25/B, 46100 MANTOVA– Tel. 0376/285541 e 02-21055.541;

Fax. 0376/262422; E-mail: mantova@ersaf.lombardia.it;

E-mail RGQ: donato.costa@ersaf.lombardia.it

Sede Operativa (0317 B): Via Riccagioia, 48, 27050 - TORRAZZA COSTE, Pavia,

Tel. 02-21055.521; Fax. 02-21055.532; E-mail: riccagioia@hotmail.it;

E-mail RLAB: maria.Alessandra.leoni@ersaf.lombardia.it

Il Laboratorio di ERSAF “*sede Operativa di Mantova*” abbraccia nelle sue competenze l’intera filiera che porta alla produzione del formaggio ed alla sua qualificazione sensoriale. Si parte dalla gestione dei suoli e dell’ambiente (dei quali si studiano i sistemi per garantirne, rispettivamente, la fertilità e la salvaguardia), passando attraverso le produzioni cerealicole e foraggiere (viste soprattutto in funzione dell’alimentazione del bestiame e delle produzioni lattiero-casearie finali), si giunge all’allevamento da latte e a quello suinicolo, per poi finire al latte e al formaggio grana (di cui vengono controllate le caratteristiche qualitative, sensoriali e sperimentati sistemi produttivi innovativi, nel rispetto delle tradizioni casearie locali).

L’attività routinaria di analisi di campioni di terreno, foraggi e mangimi, latte, formaggio, concimi ecc., nonché la consulenza al mondo agricolo e la certificazione dei prodotti agro-alimentari completano il servizio fornito a produttori e trasformatori in un territorio che punta alla valorizzazione delle produzioni agro-alimentari tipiche, alla salvaguardia delle risorse ambientali, allo sviluppo economico del settore agro-zootecnico-caseario.

Il Laboratorio di ERSAF “*sede Operativa di Torrazza Coste*” abbraccia nelle sue competenze l’intera filiera che porta alla produzione del vino ed alla sua qualificazione sensoriale. Si parte dalla gestione dei suoli, dell’ambiente e dei vitigni, per poi finire al vino (di cui vengono controllate le caratteristiche qualitative, sensoriali e sperimentati sistemi produttivi innovativi, nel rispetto delle tradizioni locali).

L’attività routinaria di analisi di campioni di terreno, vini, mosti, ecc., nonché la consulenza al mondo agricolo completano il servizio fornito a produttori e trasformatori in un territorio che punta alla valorizzazione delle produzioni agro-alimentari tipiche, alla salvaguardia delle risorse ambientali, allo sviluppo economico del settore agro-vitivinicolo.

● **O.N.A.O.O. - ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA**

L’O.N.A.O.O. la più antica scuola di assaggio sull’olio di oliva al mondo, con oltre venti anni di esperienza nel tempo e tanti assaggiatori professionisti formati, offre una profonda cultura della filiera olio d’oliva.

Emanazione istituzionale di Unioncamere e Camera di Commercio di Imperia, nasce nel 1983 per diffondere una cultura organica dell’arte e della tecnica dell’assaggio degli oli d’oliva.

Un gruppo di amici, che ha passato l’esistenza ad “assaggiare”, ha voluto dare la possibilità a tutti di seguire un percorso vero e trasversale di conoscenza.

Oltre 10.000 persone hanno partecipato alle attività ONA OO; vengono organizzati Corsi Tecnici per Assaggiatori riconosciuti dalle Regioni; Corsi per Capi Panel, Comando Carabinieri Politiche Agricole

ON A OO organizza inoltre viaggi nelle aree olivicole del Mediterraneo: Spagna, Grecia, Tunisia, Portogallo.

Obiettivi dell’Organizzazione sono:

- ◆ Sviluppare una conoscenza seria nei tecnici e nei consumatori sulla produzione e sull'utilizzo degli oli d'oliva, sulle differenze organolettiche delle grandi produzioni mondiali, certi che la qualità – come la cultura – non ha confini.
- ◆ Approfondire le tematiche legate alla qualità, al corretto approvvigionamento ed uso del prodotto

Gli strumenti:

- Protocollo di Intesa per la organizzazione di Corsi di Analisi sensoriale con la Stazione Sperimentale Oli e Grassi
- Protocollo di Intesa con l'Associazione Nazionale Città dell'Olio
- Collaborazioni con Istituto Sperimentale per la Elaiotecnica – Pescara; Ministero delle Finanze – Dipartimento Dogane; Istituto Sperimentale per la Olivicoltura - Spoleto
- Un piano didattico flessibile ed adattabile a specifiche esigenze
- Un corpo docenti di levatura internazionale
- Struttura e Sala Panel nell'antico Frantoio Giromela

Le attività svolte da ONA OO

- ◆ Corsi tecnici di formazione professionale finalizzati all'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli di oliva extravergini e vergini a D.O.P. Approfondimento degli aspetti agronomici, sensoriali, chimico fisici e nutrizionali legati alla qualità del prodotto
- ◆ Corsi di qualificazione
- ◆ Corsi per Capi Panel
- ◆ Corsi di alimentazione e cucina: il corretto uso degli oli d'oliva nell'alimentazione, le tecniche di cottura, gli abbinamenti
- ◆ Corsi divulgativi extra vergine education
- ◆ Corsi di potatura e razionalizzazione della coltura
- ◆ Corsi di formazione per frantoiani e tecnici di oleificio
- ◆ Corsi sulla tecnica di produzione e commercializzazione delle olive da mensa
- ◆ Corsi di marketing e normativa
- ◆ Servizio Panel Test ed analisi chimiche

Sede: ONA OO, Viale Mattotti 48, 18100 IMPERIA

Tel 0183 767412, Fax 0183 765203 – E-mail: onaoo@oliveoil.org

www.oliveoil.org

● **STAZIONE SPERIMENTALE PER LE INDUSTRIE DEGLI OLI E DEI GRASSI**

La Stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e dei Grassi (**SSOG**) trae le sue origini storiche dalla fondazione, avvenuta nel 1904 per volontà industriale, della "Scuola per le Industrie dei grassi in genere, dei saponi, delle candele, degli oli, delle vernici, ecc.

SSOG è un ente pubblico economico sottoposto alla vigilanza del Ministero delle Attività Produttive. Essa è stata creata con lo scopo di promuovere il progresso tecnico delle industrie cui è dedicata e di curare il perfezionamento del personale tecnico addetto.

I settori di competenza di SSOG sono specificati nel Dlgs 2 febbraio 1919, n. 637; i compiti istituzionali sono riportati nel Dlgs 29 ottobre 1999, n. 540 e nel Dlgs 23 febbraio 2001, n. 71.

La politica generale di gestione della Stazione Sperimentale è determinata dal Consiglio di Amministrazione che è composto da rappresentanti di provenienza imprenditoriale, di Amministrazioni e di Enti locali. Il Direttore della Stazione Sperimentale partecipa al Consiglio di Amministrazione in qualità di segretario.

Riconoscimenti

Per una migliore garanzia di affidabilità dei risultati delle prove che vengono costantemente richieste, SSOG si è dotata di un Sistema di Qualità conforme alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ed alle parti applicabili delle norme UNI EN ISO serie 9000. Tale Sistema, che non è di tipo cogente ma volontario, coinvolge la politica della qualità dell'Istituto, le risorse, la struttura, l'organizzazione funzionale, gli agenti documentali ed operativi, le verifiche di competenza tecnica. Come conseguenza SSOG ha ottenuto l'accreditamento da parte del SINAL (Sistema Nazionale per l'Accreditamento di Laboratori) per un congruo numero di prove di laboratorio (Certificato n. 137/1997 confermato nel 2001), migliorando la propria qualificazione ed immagine non solo a livello nazionale ma anche internazionale.

- Accredimento COI (Consiglio Oleicolo Internazionale), dal 1998, per analisi chimico-fisiche sensoriali sugli oli di oliva
- Autorizzazione dal MiPAF (Ministero Politiche Agricole e Forestali) al rilascio di certificati di analisi nel settore oleico (oli di oliva vergini ed extravergini a D.O.P. o a I.G.P.) aventi valore ufficiale (D.M. 44/2002)
- Il Panel di assaggiatori è stato inserito nell'elenco dei Panel riconosciuti nonché incaricati dell'accertamento ufficiale delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini dal MiPAF (Decreto 24 febbraio 1994, aggiornato dal D.M. 30 luglio 2003)
- Accredimento FOSFA International (Federation of Oils, Seeds and Fats Associations Limited) for Oilseed section (dal 2001), Oils and Fats section (dal 2003)
- Riconoscimento del MAP (Ministero Attività Produttive) per l'esecuzione di controlli indipendenti su detersivi da bucato
- Autorizzazione del Ministero Lavori Pubblici al rilascio di certificati di conformità delle pellicole retroriflettenti (D.M. 1584/31 marzo 1995).

Settori di competenza

L'attività di SSOG si esplica nei seguenti settori industriali stabiliti con Decreto Ministeriale:

- ▶ Semi e frutti oleaginosi, oli e grassi vegetali e animali e derivati (proteine vegetali, lecitine, ecc.)
- ▶ Oli minerali e lubrificanti
- ▶ Detersivi e tensioattivi
- ▶ Colori e vernici
- ▶ Prodotti cosmetici e di igiene personale

Questa ampia diversificazione trae origine dal fatto che all'epoca dell'istituzione dell'Ente i settori sopra elencati sostanzialmente erano collegati all'impiego di oli, grassi e loro derivati. Nel corso del secolo tali industrie si sono diversificate tecnologicamente in modo estremamente ampio e la Stazione Sperimentale ha inevitabilmente seguito le esigenze dei vari comparti produttivi.

ATTIVITÀ

Ricerca – SSOG svolge una serie di ricerche, approvate dal Consiglio di Amministrazione, che rappresentano la somma delle istanze provenienti dalle industrie contribuenti. Partecipa a progetti di ricerca di Enti pubblici nazionali ed internazionali, attuando uno degli aspetti istituzionali. Spesso i temi sono svolti in collaborazione con Istituti universitari italiani

o stranieri. Prevalentemente il loro carattere è di tipo applicativo (85%), sviluppandosi quello di base sui temi pluridisciplinari, applicabili ai vari settori afferenti all'Istituto.

SSOG inoltre, per accordi diretti con le industrie, è in grado di sviluppare ricerche specifiche per contratto, eventualmente nell'ambito delle leggi per lo sviluppo industriale e con la segretezza che il compito richiede.

Analisi e prove – SSOG offre la gamma più completa di analisi e prove che interessano i propri settori di competenza. Queste vengono eseguite esclusivamente o prevalentemente da SSOG, il che giustifica il prestigio di cui gode la Stazione Sperimentale a livello nazionale che internazionale.

Le analisi e le prove sono eseguite secondo norme edite da SSOG e secondo quelle più accreditate a livello internazionale (ISO, ASTM, ecc.). Vengono anche condotte analisi e prove specialistiche sulle seguenti materie prime e prodotti finiti:

- Oli e grassi vegetali ed animali e derivati, proteine vegetali
- Prodotti detergenti e tensioattivi
- Prodotti cosmetici e di igiene personale
- Prodotti vernicianti
- Oli minerali e lubrificanti
- Prove tecnologiche sulle sostanze grasse
- Analisi sensoriale
- Varie
- OGM
- Aerosol

L'attività SSOG è svolta da 9 reparti tecnici:

- Laboratorio Colori e Vernici e Chimico-fisico
- Laboratorio Cosmetica
- Laboratorio Detergenti e Tensioattivi
- Laboratorio Oli e Grassi I
- Laboratorio Oli e Grassi II
- Laboratorio Oli e Grassi III (OGM)
- Laboratorio Oli Minerali e Lubrificanti (Aerosol)
- Laboratorio Analisi Sensoriale Olio Oliva Vergine
- Tecnologie

Per le prove analitiche e di ricerca i Laboratori si avvalgono delle più moderne strumentazioni oggi disponibili, tra le quali: gascromatografi, gas-massa, cromatografi liquidi ad alta risoluzione con rivelatore spettrofotometrico a fotodiodi, a fluorescenza, light scattering, HPLC-massa, spettrofotometro UV-visibile, spettrofotometro in emissione atomica ICP-AES, spettrofotometro IR a trasformata di Fourier, Rancimat, aminoanalyzer, elettroforesi capillare, potenziometro, termociclatore per l'amplificazione del DNA mediante reazione PCR.

Prove tecniche

L'Istituto è dotato di una serie di attrezzature specifiche per la determinazione di caratteristiche tecniche per prove su materiali: ad esempio, una realizzazione recente è la costruzione di ambienti per "Panel test" che operano sia su prodotti alimentari, in particolare oli

vergini di oliva, sia su prodotti industriali, in particolare detersivi per la valutazione delle prestazioni.

Commissione Tecnica

Presso SSOG ha sede la Commissione Tecnica, nominata dal Ministero delle Attività Produttive, istituita con D.M. del 16.06.1930. Opera nei settori degli oli vegetali, grassi vegetali ed animali, delle proteine vegetali, degli oli minerali, dei colori e vernici, dei detersivi e tensioattivi, dei prodotti cosmetici e di igiene personale. Presidente della Commissione è di diritto il Direttore di SSOG.

La C.T., i cui membri vengono rinnovati ogni tre anni, è il punto di incontro fra tecnici dei ministeri e tecnici dell'industria per la definizione dei metodi di analisi e delle caratteristiche dei prodotti afferenti ai settori di attività dell'Istituto.

Una serie di **Sottocommissioni** elabora infatti, anche sperimentalmente ed in modo collegiale, sia i metodi che le definizioni merceologiche, pubblicandone i risultati in inchiesta pubblica sulla *Rivista Italiana delle Sostanze Grasse*, successivamente raccolti in una serie di edizioni continuamente aggiornate, denominate Norme: Norme Grassi e Derivati, Norme Sostanze Tensioattive, Norme Oli Minerali, Norme Prodotti Cosmetici.

Rivista Italiana Sostanze Grasse

Rivista pubblicata in 6 numeri/anno, organo ufficiale della SSOG, riporta lavori oltre che degli sperimentatori dell'Istituto, anche di autori italiani ed esteri, su oli e grassi alimentari ed industriali, chimica degli alimenti, detersivi e tensioattivi, oli minerali. La rivista è distribuita in abbonamento.

Attività didattica

SSOG organizza corsi di istruzione, di specializzazione e di aggiornamento a vari livelli per realizzare una dei più importanti fini istituzionali; in generale essi si svolgono sia a livello teorico che pratico e sono aperti ai tecnici del settore.

L'attività didattica è esplicata anche individualmente attraverso la frequenza dei laboratori per durate da concordare di volta in volta secondo le esigenze. I corsi sono frequentati anche da specializzandi stranieri. I laboratori dell'Istituto sono aperti agli studenti universitari che desiderano svolgere tesi sperimentali specialistiche nonché a studiosi stranieri per le stesse ragioni.

Stazione Sperimentale per le Industrie degli Oli e dei Grassi

20133 Milano – Via Giuseppe Colombo 79 - Tel 02.7064.971 – Fax 02.2363953

E-mail: info@ssog.it - www.ssog.it