

SCHEDA SERVIZI

**DESCRIZIONE DEL SERVIZIO**

Il Laboratorio del Centro Agrochimico Regionale AMAP di Jesi, svolge analisi e ricerche a sostegno dei comparti agricolo, agroalimentare, zootecnico ed agroambientale, per la verifica della qualità delle produzioni agroalimentari, nonché per la caratterizzazione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari e per l'autocontrollo.

Struttura di riferimento	<b>SETTORE FITOSANITARIO E AGROMETEOROLOGIA, LABORATORI E QUALITÀ DELLE PRODUZIONI</b>
--------------------------	--

Unità Organizzativa	<b>LABORATORIO AGROCHIMICO, MICROBIOLOGICO E SENSORIALE, QUALITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI</b>
---------------------	--

Descrizione dei servizi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ricerca e Sperimentazione</b></li> </ul> <p>Partecipa a progetti di ricerca, finanziati con fondi pubblici e privati, per migliorare le informazioni a supporto della rete di assistenza tecnica per le aziende agricole e per le istituzioni pubbliche e private.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Divulgazione e Formazione</b></li> </ul> <p>Il laboratorio svolge attività di divulgazione e formazione, anche in collaborazione con il centro operativo specifico.</p> <p>I risultati delle attività di tipo analitico e sperimentale possono essere divulgati attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ pubblicazioni;</li> <li>➤ articoli su riviste scientifiche e specializzate;</li> <li>➤ convegni e seminari;</li> <li>➤ incontri tecnici, ecc...</li> </ul> <p>Vengono inoltre organizzati corsi professionali e tecnici e la Rassegna degli oli monovarietali, i dettagli dei quali sono pubblicati sul sito AMAP.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Assistenza</b></li> </ul> <p>Il personale assiste il cliente nell'individuazione dei parametri di interesse o richiesti per legge e nell'interpretazione dei risultati anche in riferimento alla normativa vigente.</p> <p>Inoltre, viene fornita assistenza tecnica alle aziende operanti nel settore alimentare per la redazione, l'implementazione e la</p>
-------------------------	---

SCHEDA SERVIZI

verifica dei manuali di autocontrollo aziendali (HACCP) finalizzati alla gestione delle problematiche igienico-sanitarie in ottemperanza al Reg (CE) N. 852/04 e s.m.i. sull'igiene dei prodotti alimentari e al Reg (CE) N. 178/02 e s.m.i. tracciabilità e rintracciabilità.

- **Controlli analitici**

Analisi chimico-fisiche

di miele e prodotti dell'alveare;

di terreni;

di acque;

di cereali e derivati;

di oli vegetali e grassi;

di latte e derivati;

su prodotti alimentari ad uso umano e zootecnico;

di oli essenziali estratti da piante officinali;

di zafferano;

Analisi microbiologiche su acqua, alimenti e superfici;

Analisi palinologiche su prodotti dell'alveare;

Ricerca di contaminanti (agrofarmaci, micotossine, metalli pesanti, ecc.) su matrici alimentari ed ambientali;

Analisi sensoriali

Il laboratorio effettua dette analisi anche ai fini

- dell'autocontrollo su richiesta del cliente e secondo specifico dispositivo;
- della caratterizzazione dei parametri merceologici delle produzioni tipiche (es. analisi melissopalinologiche su miele, analisi chimica e sensoriale su differenti matrici come miele, olio di oliva, formaggi, vino, pane, salumi, etc...).

SCHEDA SERVIZI

	<p>Sul sito AMAP sono disponibili le schede descrittive delle principali matrici con il dettaglio dell'offerta analitica.</p> <p>Per richieste di analisi non previste, in accordo con il cliente, il laboratorio si riserva la possibilità di valutarne l'effettuazione e/o di ricorrere al subappalto delle prove a laboratori qualificati.</p>
<p>Area geografica in cui viene erogato il servizio</p>	<p>Le attività sono per lo più organizzate a beneficio dei produttori marchigiani con un servizio capillare anche presso le aziende. In particolare, l'attività analitica è principalmente richiesta da clienti del territorio; alcuni servizi vengono svolti anche a livello nazionale perché legati ad attività specifiche (Rassegna degli oli monovarietali) e/o in virtù di un'offerta analitica riconosciuta e qualificata (per esempio attraverso l'accreditamento di prove particolari).</p>
<p>Missione/Programmi relativi al servizio</p>	<p>Il laboratorio si compone di quattro settori:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agro-ambientale,</li> <li>2. Produzioni Animali,</li> <li>3. Apicoltura,</li> <li>4. Analisi sensoriale</li> </ol> <p>differenziati sostanzialmente per il tipo di matrici e di attività svolte. È di pertinenza del <u>settore Agro-ambientale</u> tutto ciò che riguarda l'agricoltura sia in termini ambientali che in termini di prodotti alimentari, effettuando analisi chimico-fisiche e determinazioni di contaminanti su acque, terreni, prodotti ortofrutticoli e derivati; il <u>settore Produzioni Animali</u> si occupa principalmente di campioni di latte e derivati e di prodotti carnei e trasformati, effettuando analisi chimico-fisiche e batteriologiche; il <u>settore Apicoltura</u>, che oltre alle analisi chimico-fisiche, palinologiche e sensoriali, promuove la crescita e la valorizzazione del settore apistico organizzando corsi professionali e convegni e partecipando alla Commissione Apistica Regionale. Il <u>settore Analisi Sensoriale</u>, con sede per la parte operativa presso i locali di Osimo Stazione (AN), esegue soprattutto analisi organolettica di olio e prodotti alimentari destinati alla caratterizzazione e valorizzazione.</p>
<p>Risorse umane impiegate</p>	<p>Le professionalità coinvolte sono eterogenee al fine di supportare sia l'aspetto tecnico analitico, sia di assistenza alle aziende dal pre e post analisi fino alla divulgazione e promozione dei prodotti regionali. Complessivamente le attività tecniche e quelle di</p>

SCHEDA SERVIZI

	supporto (assistenza, amministrativa e coordinamento) coinvolgono attualmente 20 unità.
Responsabile dell'ufficio che eroga il servizio	M. Carmen Di Giacomo; Monica Rossetti, Donatella Bordoni, Barbara Alfei
Responsabile del procedimento connesso al servizio	M. Carmen Di Giacomo
Contatti e riferimenti	<p>Pagina web sul sito AMAP:  <a href="http://www.amap.marche.it/servizi/analisi-di-laboratorio">http://www.amap.marche.it/servizi/analisi-di-laboratorio</a></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Simone Coppari:            Tel. 071 - 808400            E-mail: <a href="mailto:coppari_simone@amap.marche.it">coppari_simone@amap.marche.it</a>            E-mail: <a href="mailto:laborjesi@amap.marche.it">laborjesi@amap.marche.it</a></li> <li>• M. Carmen Di Giacomo:            Tel. 071-808422            E-mail: <a href="mailto:digiacomo_carmen@amap.marche.it">digiacomo_carmen@amap.marche.it</a></li> <li>• Bruno Vespasiani:            Tel. 071-808416            E-mail: <a href="mailto:vespasiani_bruno@amap.marche.it">vespasiani_bruno@amap.marche.it</a></li> </ul>
Eventuali accreditamenti o altri riconoscimenti	<p>Il Centro Agrochimico Regionale è <b>accreditato ACCREDIA</b> (n° di accreditamento 1239) secondo la norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per prove chimico-fisiche, microbiologiche e microscopiche su acqua, olio, latte, miele ed altri alimenti ad uso umano e zootecnico, per prove microbiologiche ambientali e per contaminanti quali aflatossine nel latte e residui di agro farmaci in alcuni prodotti alimentari. Le prove analitiche per le quali il laboratorio risulta accreditato sono identificate nelle schede descrittive delle singole matrici, nel tariffario e disponibili anche al link "<a href="#">prove accreditate</a>" nella pagina <a href="https://www.amap.marche.it/servizi/analisi-di-laboratorio">https://www.amap.marche.it/servizi/analisi-di-laboratorio</a> e sul sito di ACCREDIA, nella pagina dedicata:</p>

SCHEDA SERVIZI

[https://services.accredia.it/accredia\\_labsearch.jsp?ID\\_LINK=293&area=7&numeroaccr=1239&classification=A&isRestricted=false&dipartimento=L](https://services.accredia.it/accredia_labsearch.jsp?ID_LINK=293&area=7&numeroaccr=1239&classification=A&isRestricted=false&dipartimento=L)

Tutti i servizi aggiuntivi offerti dal laboratorio non sono oggetto di accreditamento.

È iscritto all'elenco regionale (n° di iscrizione 30) **dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo** per le imprese alimentari.

È iscritto all'elenco nazionale riconosciuto da parte del MASAF - Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste **dei laboratori autorizzati al rilascio dei certificati di analisi ufficiali nel settore oleicolo.**

È iscritto all'elenco nazionale riconosciuto da parte del MASAF - Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste **dei comitati di assaggio per il controllo e la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini.**

Provvede allo svolgimento delle funzioni previste dall'art 7 della L.R. n° 37/99, riguardanti l'attività dei servizi di **miglioramento genetico e funzionale degli allevamenti da latte.**

Con riferimento alla L.R. 2/2023, "**Disposizioni regionali in materia di Apicoltura**", contribuisce al miglioramento del settore attraverso

- a) assistenza tecnica;
- b) analisi chimiche, fisiche, sensoriali e melissopalinoologiche del miele e dei prodotti dell'alveare sul territorio regionale;
- c) divulgazione di conoscenze scientifiche e indagini sulla qualità del miele e dei prodotti dell'alveare;
- d) realizzazione di pubblicazioni scientifiche di settore;
- e) aggiornamento tecnico degli apicoltori;
- f) promozione del miele marchigiano e dei prodotti dell'alveare.

Modalità di gestione dei reclami o segnalazioni

Il laboratorio, anche attraverso una procedura interna di gestione dei reclami, monitora le informazioni di ritorno dell'utenza che possono essere comunicate direttamente al laboratorio o

SCHEDA SERVIZI

	<p>compilando il modulo reclami disponibile sul sito AMAP: <a href="https://www.amap.marche.it/servizi/analisi-di-laboratorio/modulo-di-reclamo">https://www.amap.marche.it/servizi/analisi-di-laboratorio/modulo-di-reclamo</a></p> <p>Il laboratorio verifica l'accettabilità del reclamo ed informa l'utente sul suo accoglimento o meno.</p>
<p>Altre modalità di monitoraggio del servizio</p>	<p>Il personale del laboratorio è professionalmente aggiornato attraverso occasioni di formazione, aggiornamento e partecipazione a confronti inter-laboratorio nazionali ed internazionali.</p> <p><b>A tutela del cliente</b>, il laboratorio nell'ambito della gestione in qualità dei servizi offerti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica le suddette attività attraverso visite ispettive sia interne sia da parte dell'ente di accreditamento, cui seguono, ove e quando necessario, la rilevazione di situazioni non rispondenti ai requisiti previsti da norma ed il trattamento delle stesse con opportune azioni correttive;</li> <li>• Valuta tutte le informazioni di ritorno: osservazioni, reclami, suggerimenti o questionari di gradimento, dando seguito ad eventuali azioni correttive;</li> <li>• Definisce indicatori e criteri di valutazione degli stessi per misurare lo stato della qualità del sistema e, ove critico, procedere ad interventi di miglioramento;</li> <li>• È disponibile a richiesta del cliente a visite concordate assicurando l'anonimato dei campioni e delle relative analisi di altri clienti;</li> <li>• Predispone, almeno annualmente, ed aggiorna il piano di gestione dei rischi per il controllo di potenziali fonti di rischio e la valutazione di eventuali occasioni di crescita e miglioramento.</li> </ul>
<p><b>TIPOLOGIA DI UTENZA CHE USUFRUISCE DEL SERVIZIO</b></p>	
<p>Destinatari</p>	<p>I servizi si rivolgono principalmente alle Istituzioni Pubbliche quali Regione Marche, Enti Locali, Università, Organi Istituzionali di Controllo, alle organizzazioni professionali di categoria, alle cooperative, alle associazioni e consorzi di produttori, alle aziende agricole e ai produttori.</p>
<p>Modalità di accesso al servizio</p>	<p>Laboratorio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tel. 071 808400</li> </ul>

SCHEDA SERVIZI

	<ul style="list-style-type: none"> <li>E-mail: <a href="mailto:laborjesi@amap.marche.it">laborjesi@amap.marche.it</a></li> </ul> <p>AMAP:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>E-mail: <a href="mailto:info@amap.marche.it">info@amap.marche.it</a></li> </ul>
<p>Modalità di erogazione del servizio</p>	<p>I servizi vengono erogati su richiesta specifica e puntuale o stipulando convenzioni. Per le analisi sono disponibili dei moduli di consegna attraverso i quali possono richiedere i parametri analitici o i servizi di interesse.</p> <p>Il modulo generico di consegna è scaricabile dal sito nella sezione dedicata alle analisi di laboratorio:</p> <p><a href="https://www.amap.marche.it/servizi/analisi-di-laboratorio">https://www.amap.marche.it/servizi/analisi-di-laboratorio</a></p> <p>I campioni possono essere consegnati direttamente in laboratorio o spediti, purché non deperibili.</p> <p>É disponibile un servizio di ritiro campioni soprattutto per i produttori di latte.</p> <p>I campioni ricevuti, se conformi ai requisiti previsti, vengono accettati ed analizzati secondo tempi e metodi specificati nel tariffario in vigore e disponibile su richiesta dei clienti.</p> <p>I risultati analitici possono essere formalizzati su rapporti di prova accreditati e non a seconda delle prove richieste, ma possono essere anche riepilogati in diversi formati elettronici a seconda della richiesta del cliente.</p> <p>La consegna dei risultati avviene in genere in base al tipo di analisi, alla quantità di parametri da determinare, alla quantità di campioni da analizzare e alla stagionalità della matrice, salvo diversi accordi con il cliente o richieste di urgenza compatibili con le attività del laboratorio.</p>
<p>Supporti</p>	<p>Il Centro Agrochimico Regionale, soprattutto per i servizi analitici, è dotato di attrezzature e strumenti anche complessi, nonché di software gestionali per tracciare le attività stesse fino all'emissione dei risultati analitici, garantendone accuratezza ed attendibilità.</p>
<p>Orario di apertura al pubblico</p>	<p>Ufficio accettazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>dal lunedì al venerdì 8:00 - 13:00</li> <li>martedì e giovedì 14:00 - 16:00</li> </ul>

SCHEDA SERVIZI

	È possibile consegnare i campioni in orari diversi previo appuntamento.
Eventuali costi a carico dell'utente	I prezzi applicati sono definiti in un tariffario approvato ed aggiornato periodicamente, con la possibilità di effettuare sconti per consegne contemporanee di campioni o in giorni prestabiliti e di stipulare convenzioni specifiche.