

## CHE COS'È A.S.C.A.

L'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste, per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari siciliane di qualità, ha inteso avviare un percorso di ricerca e sviluppo che ha visto coinvolti diversi soggetti che operano all'interno della propria struttura tecnica e amministrativa.

Uno dei primi obiettivi raggiunti è stato la creazione di una struttura di servizio per la certificazione, che va sotto il nome di A.S.C.A. (Analisi e Servizi per la Certificazione in Agricoltura), coordinati dall'Unità Operativa Specializzata n. 34 con sede a Ispica (RG), c.da Rio Favara.

L'ampiezza dei locali dove ha sede l'U.O.S. n. 34 (circa 2.000 mq adibiti a uffici, laboratori e spazi esterni per circa 40.000 mq), oltre alle più innovative attrezzature tecniche di indagine analitica oggi disponibili sul mercato, fa del laboratorio ASCA di Ispica uno dei più qualificati in Sicilia. Il personale tecnico, selezionato, formato e specializzato, è costituito da sei unità (chimici, biologi e amministrativo).

Accanto a tale struttura, capo fila del progetto, sono stati implementati, con una distribuzione territoriale tale da coprire l'intera Regione, altri laboratori chimici aventi sede a Sciacca, Acireale e Castelvetrano: della rete, inoltre, fanno parte i laboratori nelle sedi di Catania e Palermo dell'E.S.A. (Ente Sviluppo Agricolo).

Oltre la rete di laboratori chimici, è stata creata una rete regionale di Laboratori di Analisi Sensoriale (L.A.S.) per lo studio dei profili organolettici dei prodotti dell'agroalimentare siciliano, con particolare attenzione ai prodotti a marchio D.O.P., I.G.P. e SICILIA AGRICOLTURA.

**A.S.C.A. è, quindi, rete di laboratori (chimici e sensoriali) pubblica a servizio delle imprese agricole che, a diverso titolo, producono alimenti di qualità certificati e/o marchio.**

## A CHI SI RIVOLGE

- Aziende singole o associate
- Cooperative
- Consorzi di Produttori
- Consorzi di Tutela
- Organizzazioni di produttori
- Enti di certificazione
- Enti pubblici (strutture portuali ed aeroportuali, N.A.S., A.S.L. O.M.P., ARPA, DOGANE)
- G.D.O e Mercati
- Tutti i soggetti comunque interessati ai processi di Certificazione.

## **SERVIZI OFFERTI**

- Analisi sui campioni dei prodotti in ingresso nella nostra Regione in sinergia e a supporto con gli Enti preposti al controllo
- Controlli interni sui prodotti monitorati dall'OMP (misure agro-ambientali e altro)
- Servizi per la certificazione chimica e sensoriale dei prodotti a marchio DOP, IGP e Sicilia Agricoltura
- Servizi e formazione permanente per produttori e consumatori
- Attività di supporto alla struttura Sicilia Agricoltura
- Servizi di supporto alle aziende per la certificazione richiesta dalla GDO e altro
- Comunicazione

## **OGGI**

sono state ottimizzate le procedure di validazione e di messa a sistema dei vari metodi volti a determinare una serie di principi attivi (circa 100 tra i più utilizzati) con metodo multiresiduo (tecnica analitica GC e GC/MS) e con metodo HPLC-Fluorimetro per la determinazione di N-MetilCarbammati, Benzimidazolici, regolatori di crescita, Ditiocarbammati e altre molecole. Inoltre, la struttura, dotata di laboratorio OGM con tecnologia Real-time PCR, svolge analisi di identificazione di eventuale presenza di DNA transgenico su matrici di diversa natura, sia qualitativa che quantitativa (alimenti processati e non, prodotti destinati all'alimentazione umana o di animali per la produzione di carni, latte ed uova). Con la rete dei Laboratori di Analisi Sensoriale (L.A.S.), attraverso il Panel di giudici formati, sono state implementate le schede relative ai profili sensoriali di alcuni alimenti (carota, limone, pomodoro, melone, cioccolato...), mentre è in corso di definizione il profilo della mandorla di Avola. E' possibile, quindi, allargare l'attività di studio sensoriale a tutto l'agroalimentare siciliano.

## **DOMANI**

la rete, A.S.C.A. assicurerà il controllo degli alimenti per rilevare la presenza di sostanze nocive (fitofarmaci, pesticidi, metalli pesanti ecc.) oltre a verificare l'applicazione volontaria dei disciplinari di produzione e del regolamento di adesione all'uso del marchio "Sicilia Agricoltura". La rete dei laboratori di analisi sensoriale si occuperà di valutare le caratteristiche organolettiche, di individuare gli elementi di distinzione dei prodotti e oggettivizzare i risultati per renderli fruibili e di facile comprensione ai consumatori.

L'U.O.S. n. 34, in particolare, si occuperà dello studio delle componenti aromatiche e non aromatiche (vitamine, bioflavonoidi ecc.) degli alimenti, mettendo a confronto i dati emersi dalle analisi sensoriali (LAS) con quelli strumentali, spazio di testa, gas-massa, LC-MS, DNA ecc., individuando le caratteristiche che legano un determinato prodotto in maniera indissolubile ed inequivocabile al proprio territorio di coltivazione. A.S.C.A. ha, inoltre, in programma di potenziare il Laboratorio di Biologia molecolare al fine di mettere a punto dei sistemi di caratterizzazione varietale delle colture di maggiore interesse del nostro territorio attraverso l'impiego di marcatori molecolari (finger-printing).

## **PRIORITÀ**

La struttura, con opportune integrazioni ed adattamenti, possiede tutte le caratteristiche sia sotto il profilo strutturale, normativo, strumentale e organizzativo, per poter accedere a tutti i sistemi di accreditamento, necessari al ruolo di ente di servizio alla certificazione che intende svolgere.

Sono, infatti, in corso le procedure per l'accreditamento delle reti ASCA e LAS, oltre che da parte del S.I.N.A.L. (Sistema nazionale per l'accreditamento dei laboratori), anche con altri sistemi pubblici e privati internazionalmente riconosciuti. Tali riconoscimenti sono condizione indispensabile per meglio garantire la qualità dei servizi offerti.