



Riunione della Giunta camerale del

23	/	06	/	2022
gg		mm		aaaa

Allegato n. 1

SCHEMA DI VALUTAZIONE INIZIATIVE DI SETTORE

TITOLO DELL'INIZIATIVA

STUDIO SUL CONTENUTO DI AFLATOSSINA M1 NEL LATTE PRODOTTO IN
PROVINCIA DI VICENZA

PERIODO DI SVOLGIMENTO

01 luglio 2022 - 30 giugno 2023

CONTRIBUTO RICHIESTO €

20.000

SPESA PREVISTA €

70.000

NOTE*

--

*In caso di rettifica del contributo per superamento del cumulo dei benefici pubblici



PARAMETRI DI VALUTAZIONE	INIZIATIVA	COLONNA RISERVATA UFFICIO BANDI
Iniziativa inserita in un settore	<input checked="" type="checkbox"/> Agricoltura <input type="checkbox"/> Artigianato <input type="checkbox"/> Industria <input type="checkbox"/> Commercio	
Iniziativa inserita in una delle aree prioritarie di intervento promozionale per il 2022	A) COMPETITIVITÀ DELLE IMPRESE <input type="checkbox"/> Innovazione e digitalizzazione delle imprese e della PA <input checked="" type="checkbox"/> Sostegno alla competitività delle imprese e dei territori <input type="checkbox"/> Valorizzazione del patrimonio culturale, promozione del turismo, miglioramento delle condizioni ambientali <input type="checkbox"/> Orientamento al lavoro e alle professioni B) REGOLAZIONE DEI MERCATI <input type="checkbox"/> Tutela del consumatore e del mercato, vigilanza, rilevazione prezzi e giustizia alternativa C) COMMERCIO INTERNAZIONALE E INTERNAZIONALIZZAZIONE DEL SISTEMA PRODUTTIVO <input type="checkbox"/> Supporto all'internazionalizzazione delle imprese D) SERVIZI ISTITUZIONALI E GENERALI DELLE AMMINISTRAZIONI PUBBLICHE <input type="checkbox"/> Servizi istituzionali e generali delle Amministrazioni Pubbliche	



CRITERI OGGETTIVI - DIRIGENTE AREA 2 DR MAURO SFREDDO

Pluralità degli Organismi coinvolti incluso il richiedente	<input checked="" type="checkbox"/> un solo Organismo <input type="checkbox"/> fino a due Organismi <input type="checkbox"/> tre Organismi e oltre	<input checked="" type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input type="checkbox"/> 25
Tipologia dell'iniziativa in termini di individuazione delle imprese destinatarie	<input type="checkbox"/> L'iniziativa prevede l'individuazione delle imprese destinatarie dell'iniziativa stessa oppure <input checked="" type="checkbox"/> L'iniziativa non prevede l'individuazione delle imprese destinatarie dell'iniziativa stessa	
Numerosità e struttura delle imprese destinatarie dell'iniziativa	<p>Se l'iniziativa prevede l'individuazione delle imprese destinatarie dell'iniziativa stessa:</p> <input type="checkbox"/> fino a 20 imprese potenzialmente destinatarie <input type="checkbox"/> da 21 imprese potenzialmente destinatarie e oltre <input type="checkbox"/> fino a 50 addetti potenzialmente interessati <input type="checkbox"/> da 51 addetti potenzialmente interessati e oltre <p>Se l'iniziativa NON prevede l'individuazione delle imprese destinatarie dell'iniziativa stessa:</p> <input type="checkbox"/> fino a 100 imprese potenzialmente destinatarie <input checked="" type="checkbox"/> da 101 imprese potenzialmente destinatarie e oltre <input type="checkbox"/> fino a 500 addetti potenzialmente interessati <input checked="" type="checkbox"/> da 501 addetti potenzialmente interessati e oltre	<input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 5 <input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 5 <input checked="" type="checkbox"/> 10



Maggiore percentuale di copertura dei costi di progetto tramite entrate diverse dal contributo camerale	<input type="checkbox"/> dal 50% al 55,99% <input type="checkbox"/> dal 56% al 60,99% <input checked="" type="checkbox"/> dal 61% e oltre	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 20 <input checked="" type="checkbox"/> 25
TOTALE PUNTEGGIO (A)		60



CRITERI DI OPPORTUNITÀ – GIUNTA CAMERALE

Rilevanza, ai fini della promozione dell'economia provinciale e utilità per le imprese, concentrando le risorse su iniziative di maggior rilievo	<p>Breve descrizione</p> <div><p>Lo studio consentirà di conoscere meglio la qualità del latte prodotto nella nostra Provincia, in particolare per il contenuto in Aflatossina M1.</p><p>Consentirà agli operatori del settore di acquisire conoscenze per fronteggiare i cambiamenti climatici in atto, infatti l'innalzamento delle temperature e la riduzione delle precipitazioni stanno incidendo sulla diffusione delle specie fungine che contaminano gli alimenti zootecnici e di conseguenza il latte prodotto.</p><p>L'obiettivo è anche quello di capire come si evolve la situazione, se ci sono aree della Provincia più esposte a questi pericoli e se ci sono periodi dell'anno più sensibili al problema.</p><p>Infine potremo anche verificare, laddove emergeranno dei problemi, se le debolezze sono riconducibili alla gestione degli allevamenti o se sono anche rinvenienti dalle fasi di conservazione e trasporto degli alimenti zootecnici.</p></div>	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5
Destinazione alla generalità delle imprese interessate anche non iscritte, non aderenti o non facenti parte dell'Organismo proponente, associazione di categoria, comitato o organismo organizzatore dell'iniziativa	<p>Breve descrizione</p> <div><p>I risultati dello studio verranno pubblicati in un opuscolo messo a disposizione di tutti gli allevatori della nostra Provincia e zone limitrofe e di tutti gli operatori del settore.</p><p>Ad oggi i produttori primari della nostra Provincia sono quasi un migliaio e producono 381.000 tonnellate di latte all'anno.</p><p>Inoltre i risultati verranno pubblicati nel sito del "Omissis".</p><p>Le informazioni assunte attraverso lo studio non sono riservate soltanto ai soci ma potranno essere utilizzate da chiunque ne abbia interesse.</p></div>	<input type="checkbox"/> 0 <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 5



<p>Incidenza diretta e duratura sul sistema economico provinciale rispetto a iniziative che hanno riflessi indiretti o soltanto temporanei</p>	<p>Breve descrizione</p> <div data-bbox="435 315 1045 1115"><p>Lo studio potrà darci informazioni specifiche sull'evoluzione del contenuto di Aflatossina M1 del latte prodotto in provincia di Vicenza. L'incidenza duratura sul sistema economico provinciale è legata al fatto che purtroppo i cambiamenti climatici, che sono alla base dell'incremento di attacchi fungini, stanno diventando sempre più duraturi e non si intravedono segnali di controtendenza. In definitiva si vuole migliorare la competitività delle imprese zootecniche, scongiurando perdite economiche per la distruzione di prodotto non conforme e perdite di immagine e di fiducia da parte dei consumatori verso i prodotti del latte o derivati dal latte.</p></div>	<p><input type="checkbox"/> 0</p> <p><input type="checkbox"/> 1</p> <p><input type="checkbox"/> 2</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 3</p> <p><input type="checkbox"/> 4</p> <p><input type="checkbox"/> 5</p>
<p>Carattere innovativo di processo e/o prodotto</p>	<p>Breve descrizione</p> <div data-bbox="435 1249 1066 1892"><p>E' il primo studio che facciamo nella nostra realtà provinciale in merito a questo specifico parametro qualitativo del latte. Vogliamo capire se a livello di produzione primaria è necessario modificare alcuni cicli produttivi e se ci sono problemi anche nelle fasi di conservazione e trasporto degli alimenti. La tecnologia offre dei sistemi che possono aiutare nel controllo della diffusione delle tossine (migliori sistemi di coltivazione del mais, uso di ibridi più resistenti agli attacchi fungini, migliori sistemi di irrigazione per evitare stress della pianta, raccolta anticipata per non danneggiare la granella, ecc.); si tratta di migliorare le conoscenze e la consapevolezza del problema tra gli operatori del settore.</p></div>	<p><input type="checkbox"/> 0</p> <p><input type="checkbox"/> 1</p> <p><input type="checkbox"/> 2</p> <p><input type="checkbox"/> 3</p> <p><input type="checkbox"/> 4</p> <p><input type="checkbox"/> 5</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 6</p> <p><input type="checkbox"/> 7</p> <p><input type="checkbox"/> 8</p> <p><input type="checkbox"/> 9</p> <p><input type="checkbox"/> 10</p>



Adeguatezza del sistema di misurazione dell'efficacia dell'iniziativa/progetto	<p>Breve descrizione</p> <div><p>L'efficacia dello studio è assicurata dal fatto che il metodo di analisi per la ricerca di Aflatossina M1 del latte che si vuole utilizzare è l'Elisa.</p><p>La Tecnica Elisa è ben conosciuta dai Laboratori di analisi accreditati ed è il metodo migliore per l'esame di un numero elevato di campioni in termini di costi, accuratezza dei dati ottenuti e tempi di risposta.</p><p>Per una visione generale dell'evoluzione qualitativa della materia prima latte del nostro territorio verranno fatte analisi anche sui parametri merceologici (grasso e proteine) e sui parametri igienico sanitari (cellule somatiche e carica batterica).</p></div>	<div><input type="checkbox"/> 0</div> <div><input type="checkbox"/> 1</div> <div><input type="checkbox"/> 2</div> <div><input checked="" type="checkbox"/> 3</div> <div><input type="checkbox"/> 4</div> <div><input type="checkbox"/> 5</div>
TOTALE PUNTEGGIO (B)		<div>18</div>
TOTALE A+B		<div>78</div>



APPENDICE: DESCRIZIONE INTEGRALE DELL'INIZIATIVA / PROGETTO



Obiettivo dell'iniziativa/progetto:

Il Consiglio di Amministrazione del "Omissis", dopo aver considerato che i cambiamenti climatici in atto con l'innalzamento delle temperature e la riduzione delle precipitazioni possono incidere sulla diffusione delle specie fungine che contaminano gli alimenti zootecnici, ha deciso di avviare un nuovo studio volto a monitorare il contenuto di Aflatossina M1 del latte prodotto nella nostra Provincia.

Lo studio potrà dare informazioni utili per sostenere la competitività delle imprese del settore agricolo e quindi del territorio provinciale.

Le Aflatossine sono delle particolari micotossine prodotte da funghi, sono tossiche e quindi la loro assunzione con gli alimenti deve essere la più bassa possibile.

Questi organismi possono essere presenti negli alimenti zootecnici come conseguenza di una contaminazione fungina che può avvenire sia prima che dopo la raccolta dei foraggi.

In natura si trovano diversi tipi di Aflatossine: la B1 è quella più diffusa ed il suo principale metabolita (ossia derivato) è l'Aflatossina M1 presente nel latte bovino di animali alimentati con foraggi o mangimi contaminati.

Lo studio ha l'obiettivo di verificare la situazione nella nostra Provincia al fine di capire come si evolve il contenuto di Aflatossina M1 del latte prodotto, se ci sono aree della Provincia più esposte a questi pericoli e se ci sono periodi dell'anno più sensibili al problema.

Lo studio inizierà il 1° luglio 2022 e proseguirà per dodici mesi fino al 30 giugno 2023.

E' prevista la raccolta di campioni di latte alla stalla o all'arrivo in Caseificio, e la consegna degli stessi ai laboratori di analisi accreditati per la ricerca di Aflatossina M1.

La campionatura verrà fatta mediante lattoprelevatori automatici ed in parte con l'utilizzo di personale abilitato (non dipendente del "Omissis") al quale verrà conferito specifico incarico.

Per lo studio sarà necessario l'acquisto di apposito materiale di consumo (provette).

Sono previste circa un centinaio di osservazioni mensili.

Verranno anche raccolti campioni ed eseguite analisi aggiuntive sui parametri merceologici (grasso e proteine) ed igienico sanitari (cellule somatiche e carica batterica) del latte prodotto, per una visione generale dell'evoluzione qualitativa della materia prima del nostro territorio.

Verranno anche eseguite analisi sui prodotti finiti: formaggi.

Hanno deciso di collaborare nell'iniziativa il "Omissis" che è specializzato nel servizio di analisi e consulenza nel settore agroalimentare; tale laboratorio dispone di figure professionali particolarmente qualificate che possono essere in grado di elaborare i dati raccolti e trarne le informazioni utili per la competitività delle imprese agricole e del territorio. Inoltre hanno deciso di collaborare nell'iniziativa anche quattro Latterie cooperative socie la cui base sociale è ben rappresentativa dell'intero territorio provinciale: si tratta della "Omissis".

I dati raccolti verranno ordinati in una relazione finale e verrà confezionato un opuscolo dove verrà evidenziato anche l'intervento contributivo della Camera di Commercio di Vicenza.

Tale opuscolo verrà messo a disposizione di tutti gli allevatori della nostra Provincia e zone limitrofe e di tutti gli operatori del settore.

I risultati dello studio verranno pubblicati anche nel sito del "Omissis".



Destinatari dell'iniziativa/progetto:

Sono socie del "Omissis" n. 14 Latterie cooperative che hanno sede in provincia di Vicenza e n. 135 aziende zootecniche primarie che vendono il prodotto ad industriali o artigiani della zona. Grande è la tradizione casearia della nostra Provincia, infatti la maggioranza del latte viene trasformato in formaggi DOP, quali il Grana Padano, il Formaggio Asiago e il Provolone Valpadana, che assicurano il legame con il territorio ed un certo reddito alle imprese primarie. I destinatari dell'iniziativa non sono solo i soci del "Omissis", ma tutte le aziende che producono latte in provincia di Vicenza e zone limitrofe. Ad oggi tali produttori primari sono quasi un migliaio e producono 381.000 tonnellate di latte all'anno. I destinatari sono anche gli operatori del settore (casari e tecnici delle lavorazioni del latte) che potranno trarre indicazioni utili per la trasformazione della materia prima in formaggi generici e DOP come sopra citati.

Risultati attesi:

Da qualche tempo a questa parte le Aflatossine hanno assunto una maggiore diffusione e temibilità, viene richiesto quindi il ricorso a nuovi approcci agro-zootecnici (per esempio la corretta gestione del mais nell'alimentazione animale è un punto cardine del problema). Le Aflatossine, che si sviluppano dal metabolismo di alcuni ceppi fungini di *Aspergillus*, colpiscono i substrati vegetali sia durante la coltivazione ed anche durante il raccolto e l'immagazzinamento. A preoccupare sono, oltre alla loro crescente diffusione, le gravi conseguenze che queste sostanze comportano per la nostra salute, a causa della loro elevata tossicità e cancerogenicità. La difficoltà di contrastare l'insorgenza e la diffusione delle Aflatossine è fortemente legata alle condizioni climatiche in cui detti *Aspergillus* si sviluppano, con temperature comprese tra 25 °C e 32 °C e in condizioni di ridotte precipitazioni. Tali condizioni climatiche estreme pare che si stiano consolidando nel nostro territorio ed è presumibile che permangano anche in futuro. Ci attendiamo dallo studio informazioni più precise su quanto sta accadendo nel territorio della nostra Provincia, quali sono le aree più colpite e in quale periodo dell'anno è più pressante il problema. Andremo anche a verificare, laddove emergeranno dei problemi, se le debolezze sono riconducibili alla gestione degli allevamenti o se sono rinvenienti dalle fasi di conservazione e trasporto degli alimenti. Le informazioni assunte serviranno, in prima battuta ai produttori primari di latte per avere più conoscenze e poter gestire i problemi, ed in seconda battuta ai Caseifici che trasformano il latte per prevenire i fenomeni e non avere pesanti ripercussioni economiche per l'eventuale distruzione di prodotti non conformi alle norme sanitarie.



Ricadute positive sul territorio:

La normativa sanitaria vigente prevede che in caso di superamento del limite di 50ppt (ng/kg) di Aflatossina M1 il latte ed i prodotti ottenuti devono essere distrutti.

Lo studio intende acquisire informazioni per prevenire tali situazioni estreme e quindi evitare perdite economiche ingenti, in un momento tra l'altro già difficile per lo scenario internazionale sfavorevole a causa degli aumenti dei costi delle materie prime e dell'energia.

Altro aspetto importante è che la matrice latte che stiamo trattando, per il suo potere nutrizionale e per la tradizione, viene comunemente assunta dai bambini e dagli anziani che sono fra le categorie di consumatori sensibili agli effetti tossici di questi metaboliti.

Vogliamo poi scongiurare il verificarsi di effetti negativi indiretti legati al fatto che quando si diffondono notizie di innalzamento dei valori di Aflatossina nel latte, ne segue una perdita di immagine per tutti gli operatori e una perdita di fiducia dei consumatori verso i prodotti del latte o derivati dal latte.

Queste cose si possono evitare conoscendo bene il fenomeno e gestendolo in sede preventiva a livello di produzione primaria, di conservazione e di trasporto degli alimenti.

Criteri che il beneficiario intende adottare per la misurazione dell'efficacia dell'iniziativa/progetto (es. rilevazione di customer satisfaction o opportuni indicatori qualitativi e quantitativi di valutazione, in relazione agli obiettivi stabiliti):

L'efficacia dello studio che si intende avviare è facilmente misurabile in quanto verranno analizzati i campioni di latte per la ricerca di Aflatossina M1 utilizzando il metodo Elisa.

La tecnica Elisa è ben conosciuta dai Laboratori di analisi accreditati ed è il metodo migliore per l'esame di un numero elevato di campioni in termini di costi, accuratezza dei dati ottenuti e tempi di risposta.

Ogni piastra Elisa dotata di numerosi pozzetti permette di analizzare diversi campioni contemporaneamente, risparmiando tempo e denaro ma senza penalizzare l'accuratezza delle analisi.

Per una visione generale dell'evoluzione qualitativa della materia prima latte del nostro territorio verranno fatte analisi anche sui parametri merceologici (grasso e proteine, con l'utilizzo della metodologia ISO 9622:2013) e sui parametri igienico sanitari (cellule somatiche e carica batterica, con l'utilizzo della metodologia ISO 13366 e MIP 07pp02 Ed. 4 Rev. 1 del 2020).

I laboratori analisi accreditati coinvolti nello studio sono: Laboratorio Lifeanalytics Srl, Laboratorio A.R.A Veneto, Laboratorio Agenzia Veneta per l'Innovazione nel Settore Primario, Laboratorio La Chimica Srl e "Omissis".