



Il Centro Agrochimico Regionale A.S.S.A.M. di Jesi svolge, a sostegno dei comparti agricolo, agroalimentare, zootecnico ed agroambientale della Regione Marche, le seguenti attività di servizio:

CONTROLLI ANALITICI

- analisi miele e prodotti dell'alveare;
- analisi terreni;
- analisi acque;
- analisi cereali e derivati;
- analisi oli vegetali e grassi;
- analisi latte e derivati;
- analisi su prodotti alimentari ad uso umano e zootecnico;
- analisi di oli essenziali estratti da piante officinali;
- analisi microbiologiche su acqua e alimenti;
- ricerca di contaminanti (agrofarmaci, micotossine, metalli pesanti, ecc.) su matrici alimentari ed ambientali;



Effettua inoltre la caratterizzazione analitica dei parametri merceologici delle produzioni tipiche (es. analisi melissopalinochimiche su miele, analisi chimica e sensoriale su differenti matrici come miele, olio di oliva, formaggi, vino, carciofo, pane, salumi, ecc.. in collaborazione del laboratorio di analisi sensoriale dell'A.S.S.A.M.).

ATTIVITÀ DI RICERCA E SPERIMENTAZIONE



Partecipa a progetti di ricerca, finanziati con fondi pubblici e privati, per migliorare le attività informative a supporto della rete di assistenza tecnica per le aziende agricole e per le istituzioni pubbliche e private.

DIVULGAZIONE

I risultati ottenuti dalle attività di tipo analitico e sperimentale sono divulgati attraverso:

- pubblicazioni,
- articoli su riviste scientifiche e specializzate,
- convegni e seminari,
- incontri tecnici, ecc..

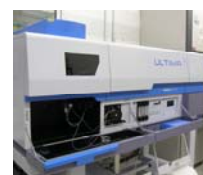
Vengono inoltre organizzati corsi di tipo professionale e tecnico ed il Premio Qualità del Miele Marchigiano.

I suoi 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 e alle aziende agricole.

ASSISTENZA

Il personale è disponibile per l'assistenza al cliente in fase di individuazione dei parametri di interesse o richiesti per legge ed in fase di interpretazione dei risultati ottenuti anche in riferimento alla normativa vigente.

Vengono inoltre forniti servizi di assistenza tecnica e consulenza alle aziende operanti nel settore alimentare per la redazione, l'implementazione e la verifica dei manuali di autocontrollo aziendali (HACCP) finalizzati alla gestione delle problematiche igienico-sanitarie in ottemperanza al Reg (CE) N. 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari e al Reg (CE) N. 178/02 tracciabilità e rintracciabilità.



Accreditato ACCREDIA per prove chimico-fisiche, microbiologiche e microscopiche su latte, miele, olio ed altri alimenti ad uso umano e zootecnico, il laboratorio lavora nel pieno rispetto della norma UNI CEI EN/ISO 17025; è inoltre iscritto all'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le imprese alimentari e all'elenco nazionale, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, dei laboratori autorizzati al rilascio dei certificati di analisi ufficiali nel settore oleicolo.