

LIGURIA

Camera di commercio di Savona: il laboratorio rilancia sulla sicurezza

Il Mipaaf autorizza
 la certificazione

«Iso 9001:2008»

Effettuava già i controlli sull'agricoltura biologica ma oggi il Laboratorio chimico merceologico della Camera di commercio di Savona può rilasciare anche le certificazioni Iso 9001:2008 nell'ambito dei servizi sulla sicurezza alimentare compresa l'analisi sensoriale dei prodotti.

Alla certificazione per il biologico si è aggiunta quindi per il laboratorio savonese anche l'estensione della certificazione Iso 9001:2008, già avuta per i servizi di analisi, anche ai corsi di formazione e alla consulenza sulla sicurezza alimentare. La possibilità di rilasciare le due nuove certificazioni è stata autorizzata dal Mipaaf. «Il riconoscimento del ministero delle Politiche agricole e forestali dei controlli in agricoltura biologica – spiega Luca Medini, direttore del Laboratorio – permette di includere la struttura nella lista dei centri di prova per eseguire analisi dei campioni prelevati durante i controlli in agricoltura biologica».

Giancarlo Grasso, presidente dell'Azienda speciale della Camera di commercio provinciale ha fatto notare il trend positivo di crescita delle aziende biologiche in Liguria. Secondo i dati più re-

centi l'incremento delle imprese di produzione bio è stato dell'1,6% tra il 2012 e il 2013, con un aumento delle superfici coltivate del 2,2%. Oggi sono circa 440, di cui un centinaio zootecniche. La principale coltura biologica in Liguria si conferma l'olivo con 190 ettari. In forte espansione la coltivazione bio di frutta (+334% in un anno) con 143 ettari. «L'autorizzazione ottenuta dal nostro Laboratorio di Albenga dal ministero per l'esecuzione dei controlli in agricoltura biologica rappresenta – ha proseguito Grasso – un'adeguata risposta alle esigenze delle aziende del territorio, sempre più impegnate nella ricerca di una produzione di elevata qualità».

Il laboratorio offre oggi una vasta gamma di servizi: dalla progettazione ed erogazione di analisi chimiche e microbiologiche su alimenti, acque, terreni, aria, concimi e fertilizzanti fino all'analisi sensoriale degli alimenti, alla base dei riconoscimenti Dop, Igp e Stg. L'accreditamento per la certificazione Iso 9001:2008 consente di offrire la progettazione e l'erogazione di servizi di formazione e consulenza nell'ambito della sicurezza alimentare, di valutazioni sensoriali di alimenti, di tematiche ambientali e di schemi di certificazione di qualità. •



F.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA