

**PROGETTO DI INNOVAZIONE NELLA RICERCA AGROALIMENTARE****Laboratorio Biosicurezza BSL3 per test innovativi su procedure inattivanti**

Il **progetto** riguarda la realizzazione di un **laboratorio** con livello di biosicurezza **BSL3** che **permetterebbe di testare e validare nuovi metodi inattivanti il virus PSA e superare così più facilmente le barriere non tariffarie alla commercializzazione** di una più ampia gamma di prodotti di salumeria.

1. REALIZZAZIONE DI UN LABORATORIO BSL3 PER MAGGIORI GARANZIE CONTRO LA PSA

Una delle peggiori ricadute della presenza del virus PSA è di tipo commerciale e strettamente legata alle **restrizioni imposte alla libera circolazione e alla commercializzazione di carni e prodotti a base di carne**. In particolare, vengono sottoposti a divieto di scambio commerciale tutti i prodotti che, provenienti da territori "non indenni" da PSA, non siano stati sottoposti a **trattamenti in grado inattivare il virus**.

Ad oggi i trattamenti riconosciuti efficaci in tal senso sono la cottura e la lunga stagionatura (oltre un anno in alcuni casi). **Le tecnologie oggi disponibili, tuttavia, hanno reso possibile - in via sperimentale- raggiungere il medesimo risultato inattivante anche con altri strumenti**: per riconoscere ufficialmente l'efficacia di tali strumenti e procedure e validare corrispondenti processi specifici è in corso uno studio articolato eseguito da parte degli IZS di riferimento nazionale in materia e finanziato dal Ministero della Salute, attraverso i fondi di ricerca. Per ragioni di disponibilità di spazi e di attrezzature, attualmente i test si sono potuti condurre su una gamma limitata di prodotti di salumeria, mentre **per poter estendere i necessari test all'intera gamma e soprattutto ai prodotti maggiormente commercializzati (i prosciutti) si rende necessaria la realizzazione di un laboratorio adeguato per dimensioni, struttura e livello di biosicurezza elevato (BSL3)**. D'intesa con gli IZS coinvolti nel progetto è stata individuata **presso la SSICA di Parma** (Stazione Sperimentare per l'Industria delle Conserve Alimentari) **una struttura idonea ad essere adeguata ai necessari requisiti citati (BSL3)** e dotata dei macchinari necessari: l'investimento complessivamente stimato oscilla tra 1,3 milioni di euro per la realizzazione della sola struttura BSL3 e 1,7 milioni di euro comprensivi dell'acquisto del macchinario necessario a completare gli studi.

La Fondazione SSICA (che ricordiamo nasce a seguito della riforma delle Camere di Commercio e del riordino del sistema pubblico delle Stazioni Sperimentali che tuttavia ancora si basano su un contributo pubblico obbligatorio definito per legge¹) effettuerà una parte dell'investimento con proprie risorse, un'altra parte sarà coperta con risorse delle aziende del comparto salumi direttamente interessate e **si auspica che una parte consistente dell'investimento possa essere a carico dei dicasteri coinvolti e di altri investitori pubblici e privati, anche in considerazione delle**

¹ D.Lgs. 540/1999



ASSICA

Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi

aderente a Confindustria

www.assica.it

positive ricadute che avrebbe sugli scambi commerciali sul mercato interno e soprattutto Extra UE, potendo offrire ai partner commerciali ulteriori e innovative garanzie di assenza del rischio di eventuale presenza del virus. **Non è inoltre da trascurare il pregio che arrecherebbe al sistema nazionale della ricerca** poter disporre di una struttura di laboratorio così all'avanguardia e ben attrezzata.