



Laboratorio biologico

IDEA D'IMPRESA

Laboratorio biologico (specializzato nell'analisi di prodotti a base di carne, pesce e latte ai fini dell'ottenimento del Bollo CEE).

GENESI DELL'IDEA

I servizi offerti spaziano dai controlli analitici e microbiologici sugli alimenti (settore caseario, cerealicolo, enologico ed oleario) a quelli specifici (su prodotti a base di carne, pesce e latte) finalizzati all'ottenimento del Bollo CEE.

Al giorno d'oggi soprattutto l'acquisto della carne o prodotti a base di carne risulta sempre una operazione controversa: da un lato si parla di un alimento fondamentale per una dieta equilibrata, dall'altro le problematiche sanitarie che si sono susseguite - spesso anche con scarsa chiarezza nei confronti del consumatore (contagio da Encefalopatia Spongiforme Bovina - ESB o BSE - per i bovini, lingua blu per gli ovini) - hanno fatto sì che si preferissero, per maggiore tranquillità prodotti ugualmente proteici ma alternativi (quali pesce, uova, formaggi). Sia per gli alimenti a base di carne e pesce che per quelli che utilizzano il latte nella lavorazione è necessario il bollo CEE. Ma cos'è il "Bollo CEE"? Alcune disposizioni specifiche per il settore della lavorazione delle carni, del pesce e dei prodotti a base di latte prevedono l'obbligo per le aziende di richiedere non solo la tradizionale autorizzazione sanitaria, ma una ulteriore autorizzazione detta BOLLO CEE che va invece richiesta al Ministero della Sanità, previo parere favorevole dell'A.S.L.

Tale obbligo ricade però solo sulle aziende che non vendono esclusivamente al consumatore finale, ma anche a negozi, supermercati, grossisti.

POTENZIALITA' DEL MERCATO

I clienti sono rappresentati da tutte le aziende agricole ed agroalimentari; in particolare, per il Bollo CEE, quelle che lavorano carne, pesce o prodotti a base di latte (caseifici).

Nel territorio di riferimento gli utenti potenzialmente interessati sono numerosi sia sotto forma di ditte individuali sia di vere e proprie società (dimensionalmente si tratta sempre di PMI).

Ambito geografico

L'area di immediato riferimento è locale, ma in considerazione delle dimensioni e della capillarità del problema, è ipotizzabile una espansione extralocale.

ASPETTI TECNICO-ORGANIZZATIVI

Le fasi del ciclo di analisi variano a seconda del campione oggetto di verifica; di seguito viene fornita una sintetica indicazione degli step necessari a portare a termine l'analisi dei prodotti a base di carne ai fini dell'ottenimento del bollo CEE.

- Prelevamento campione
- Refrigerazione durante il trasporto (sotto i 4°)
- Surgelazione industriale (garantire almeno i 4° sotto lo 0)
- Processamento dei campioni (con macchinario Keyldal o Nira, quest'ultimo utilizza le tecnologie dell'infrarosso, in particolare del vicino infrarosso e legge le macromolecole per grandi famiglie).

Investimenti

L'investimento è composto da macchinari e attrezzature di laboratorio (milkoscan,

gascromatografo, spettrofotometro, picnometro, burrorefrattometro, potenziometro, ebullimetro, fotometro a fiamma, cappa, crioscopio, pallone Kjeldahl, forno a muffola, frigotermostato, agitatore, ph-metro, essiccatore, analizzatore ioni, frigorifero), vetreria, software di chemiometria e arredi vari. L'importo complessivo è pari a circa € 600.000,00.

I fornitori delle attrezzature da laboratorio sono scelti in base a delle valutazioni di tipo economico e di tipo qualitativo, oltre che in base alla possibilità di assistenza tecnica costante e rapida sugli strumenti.

Competenze

È auspicabile la presenza di un perito chimico; per la firma delle certificazioni è necessaria anche la presenza di un professionista chimico ovvero di un biologo ovvero di un agronomo. Tali professionalità gestiranno il ciclo di produzione; è di completamento la presenza di un responsabile amministrativo e commerciale. Il numero degli addetti medio è pari a 5 unità.

Vincoli

La "conditio sine qua non" per eseguire questo tipo di analisi per conto di aziende terze è l'iscrizione nel Registro Speciale del Ministero della Salute.

ADEMPIMENTI

Costituzione di società, apertura di partita IVA e iscrizione al Registro delle Imprese presso la C.C.I.A.A.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI E FONTI DI INFORMAZIONI

- Decreto del Ministro della Sanità 5 Agosto 1999 - Disposizioni relative all'ispezione e verifica della buona prassi di laboratorio in recepimento delle direttive 1999/11/CE e 1999/12/CE. Vengono sostituiti gli allegati II e III del D.Lgs. n. 120 del 9 Gennaio 1992;
- Decreto del Ministro della Sanità 10 Agosto 1997 - Unità di monitoraggio per la Buona Pratica di Laboratorio (BPL) istituisce l'Unità di monitoraggio per la Buona Pratica di Laboratorio;
- Decreto del Ministro della Sanità 4 Luglio 1997 - Procedure di certificazione di conformità dei Centri di saggio alla Buona Pratica di Laboratorio (BPL). Procedure organizzative e condizioni normalizzate riguardanti le verifiche ispettive ed il rilascio delle relative certificazioni;
- Commissione coordinamento tra gli Uffici (Modifica del decreto ministeriale 16 Ottobre 1996);
- Decreto del Ministro della Sanità 16 Ottobre 1996 - Commissione di coordinamento tra gli Uffici. Ricostituisce la Commissione di coordinamento tra gli Uffici, che opera in stretto collegamento con l'Unità di monitoraggio per la Buona Pratica di Laboratorio (BPL);
- Decreto Ministeriale del 7 Gennaio 1993 - Tariffe e modalità relative alle prestazioni fornite dal Ministero della Sanità per le verifiche dei Centri di saggio e relative certificazioni.

Per saperne di più

www.lab2000.com

www.mondobiologicoitaliano.it/art_laboratorio.html

www.ministerosalute.it

Per le agevolazioni fare riferimento a: L.95/95 (servizi alle imprese); art.51 L.448/98 (coop. sociale di tipo B).

La tipologia di attività è agevolabile anche ai sensi del D.Lgs.n.185/2000 Titolo II (microimpresa).