

**Progetto FEASR approvato dalla Regione Emilia Romagna a valere sul REG. (UE) N. 1305/2013 – PSR 2014/2020 – Tipo operazione 16.2.01**

## **SOGGETTO RICHIEDENTE**

**CLAI SOCIETA' COOPERATIVA AGRICOLA**

**Sede legale e produttiva Via Gambellara 62/A Sasso Morelli (Imola)**

**REG. (UE) N. 1305/2013 – PSR 2014/2020 – Tipo operazione 16.2.01 – Supporto per progetti pilota e per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie nel settore agricolo e agroindustriale – Avviso pubblico regionale 2017 – Approccio di sistema”**

**nell’ambito dei Progetti di Filiera di cui alla D.G.R. n. 227 del 27/02/2017 e s.m.i. “Approvazione Avvisi Pubblici Regionali per i Tipi di Operazione 4.1.01, 4.2.01, 16.2.01 e Proposta Formativa per il Tipo di Operazione 1.1.01.”**

## **TITOLO DEL PIANO DI INNOVAZIONE**

### **Qualità e sicurezza di filiera dei prodotti freschi e trasformati**

*Nell’ambito del Progetto di Filiera avente come capofila CLAI S.C.A., con il Kick-Off meeting (24 ottobre 2018) sono partite le attività dell’Operazione 16.2.01 FOCUS AREA 3A Qualità e sicurezza di filiera dei prodotti freschi e trasformati – ACRONIMO: “QUISP”.*

L'obiettivo dell’Operazione consiste nello studio dell’effetto degli interventi migliorativi di filiera sulle carni fresche e sui prodotti stagionati in grado di rispondere alle attuali esigenze dei consumatori in termini di qualità sensoriale, salutistica e di sicurezza.

Gli obiettivi specifici del piano sono:

- l’individuazione delle tecniche di allevamento per ottenere carni fresche di elevata qualità sensoriale, salutistica e di sicurezza;
- messa a punto di un impianto a raggi x per quantificare esattamente il contenuto % di carne magra e grasso negli impasti;
- sviluppo di nuove formulazioni di salami a ridotto contenuto o senza nitrati;
- messa a punto di un protocollo di salagione in funzione delle caratteristiche delle cosce.

Grazie all’impiego di analisi chimico-fisiche e sensoriale, sarà ottenuta la caratterizzazione di ogni prodotto oggetto dello studio (carne fresca, salami e prosciutti).

Sulla carne fresca, lombo, si otterrà una valutazione qualitativa per singola azienda che, insieme ai dati raccolti in allevamento/macello, consentirà a CLAI di poter creare un database per differenziare i singoli conferenti in base alla qualità della materia prima.

Si effettuerà la messa a punto dell’impianto a raggi X per la formulazione dei diversi impasti di salame, per una precisa calibrazione del contenuto di grasso nel prodotto finito.

Sarà poi svolto un lavoro altamente innovativo, mai provato dall'azienda prima, ma di grande valenza salutistica, che consiste nella messa a punto della tecnologia per la produzione di salame con riduzione o eliminazione di conservanti. Nello specifico saranno sviluppati 3 salami a diverso contenuto di additivi che verranno caratterizzati mediante analisi sensoriale descrittiva (panel test) e sottoposti al giudizio di gradimento dei consumatori (consumer test). Sui 3 salami innovativi verrà stabilita la shelf-life del prodotto affettato e confezionato in ATM.

Sul prosciutto si avrà la possibilità di definire ottimali tecniche di salagione delle cosce in funzione della qualità del singolo pezzo. I risultati di tutte le fasi di progetto saranno messi a disposizione delle aziende agricole coinvolte.

Divulgazione a cura della Società Cooperativa Agricola CLAI S.C.A con il supporto tecnico-scientifico di CRPA S.p.A. – Autorità di Gestione: Direzione Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna. Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 — Tipo di operazione 16.2.01 — Focus Area 3A Qualità e sicurezza di filiera dei prodotti freschi e trasformati— ACRONIMO: “QUISP”.