

**Procedura aperta di selezione di imprese agricole – biodinamiche su
“Avviso pubblico per la concessione di contributi finalizzati allo sviluppo del settore
dell’agricoltura biologica attraverso la realizzazione di progetti di ricerca rispondenti alle
tematiche prioritarie di Ricerca e Innovazione individuate nel “Piano strategico nazionale per lo
sviluppo del sistema biologico” come da
Bando del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**

PREMESSE

Visto l’avviso pubblico per la concessione di contributi finalizzati alla presentazione di progetti di ricerca nell’ambito delle disponibilità del “Fondo per la ricerca nel settore dell’agricoltura biologica e di qualità”, emanato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, con DM dell’8 ottobre 2020 n. 9220340, e pubblicato sulla G.U. n. 40 del 7 gennaio 2021, in scadenza il 22.02.2021;

considerato che i progetti di ricerca dovranno sviluppare, come stabilito dall’Articolo 3 del suddetto avviso, una delle seguenti tematiche di ricerca:

1. Miglioramento genetico in Agricoltura Biologica;
2. Riduzione degli input esterni nella Produzione Biologica;
3. Trasformazione dei prodotti biologici;
4. Florovivaismo biologico;
5. Piante officinali biologiche e piante aromatiche biologiche;
6. L’agroecologia nell’azienda biologica;
7. Meccanizzazione;
8. Sviluppo sostenibile del territorio e tutela ambientale, forestale e paesaggistica.

considerato che l’Università degli Studi di Roma Tor Vergata intende presentare un progetto di ricerca predisposto dal proprio Dipartimento di BIOLOGIA dal titolo “**Utilizzo di sistemi Fisici e di OLI Essenziali per l’abbattimento della carica microbica in prodotti ortofrutticoli**” tematica n. 3, finalizzato al miglioramento delle produzioni biologiche

È INDETTA

una procedura di selezione aperta, intesa quale interpello tra una pluralità di operatori economici ai sensi del vigente codice dei contratti relativamente agli affidamenti sottosoglia, a imprese agricole che vogliano sviluppare il progetto di ricerca indicato nelle premesse, secondo il programma di attività di seguito definito:

Sintesi

Il progetto mira a proporre e fornire sistemi bio-tecnologici innovativi per migliorare la produttività sostenibile del settore Bio in ambito agricolo e alimentare, aumentandone la competitività e la qualità dei prodotti, in termini nutrizionali e di sicurezza alimentare. I settori ERC di riferimento sono LS9 (sottosettori 4, 5, 6, e 9). Gli ambiti S3 sono: Agrifood e Green Economy. Il progetto propone lo sviluppo di processi alternativi, circolari e sostenibili, nella trasformazione dei prodotti ortofrutticoli freschi che siano in grado di fornire cibi a elevato valore e impatto sulla salute dei consumatori. Il

gruppo di ricerca di botanica dell'Università di Tor Vergata ha già partecipato ad altri progetti di RSI su qualità dei prodotti alimentari, coltivazioni in acquaponica e tutela della biodiversità.

Obiettivi del progetto:

Il progetto mira alla sperimentazione di trattamenti fisici (sonochimica) e naturali (oli essenziali) sovrapposti che permettano in concomitanza una riduzione esponenziale della carica microbica. Questi due processi porterebbero a un aumento della sostenibilità all'interno dell'azienda agricola permettendo la sospensione totale dell'uso di agenti chimici per la sanificazione e l'abbattimento della carica microbica presente nei prodotti freschi pronti per la commercializzazione. Inoltre, l'impiego di metodi fisici e oli essenziali, invece di prodotti chimici per la sanificazione, avrebbe un impatto sulla protezione dell'ecosistema evitando la contaminazione di falde acquifere e campi di produzione.

Programma di attività:

- WP1 Individuazione del prodotto in campo, raccolta e campionamento delle specie di interesse (U.O.2 + azienda + U.O.1)
 - Task 1.1 Individuazione del prodotto in campo (U.O.2; azienda agricola)
 - Task 1.2 Verifica condizioni di coltivazione (U.O.2; azienda agricola)
 - Task 1.3 Raccolta e campionamento del prodotto (U.O.2; Azienda Agricola)
 - Task 1.4 Verifica della qualità del prodotto: analisi chimiche e analisi microbiologiche (U.O.1)
- WP2 Sperimentazione in laboratorio delle tecniche innovative previste (U.O.1; U.O.2)
 - Task 2.1 Applicazione degli oli essenziali nella trasformazione dei prodotti di ortofruttili freschi individuati (U.O.1)
 - Task 2.2 Applicazione della sonochimica ai prodotti ortofruttili freschi individuati (U.O.2)
 - Task 2.3 Applicazione combinata della sonochimica e degli oli essenziali ai prodotti ortofruttili freschi individuati (U.O.1+ U.O.2)
- WP3 Valutazione degli effetti sulla qualità dei prodotti (U.O.1)
 - Task 3.1 Analisi metabolomiche sugli estratti di prodotti trattati e non con le tecniche innovative proposte nel presente progetto
- WP4 Progettazione di impianti per l'inserimento delle tecniche proposte nella filiera di condizionamento/trasformazione del prodotto (U.O.1; U.O.2; Azienda Agricola)
 - Task 4.1 Progettazione di sistemi di applicazione "on farm" degli oli essenziali (U.O.1; Azienda Agricola)
 - Task 4.2 Progettazione di impianti di sonicazione per l'applicazione "on farm" (U.O.2; Azienda Agricola)
- WP5 Divulgazione e disseminazione (U.O.1; U.O.2; Azienda Agricola)
 - Task 5.1 Creazione di un logo.
 - Task 5.2 Sviluppo di un sito web dedicato
 - Task 5.3 Sviluppo di un piano di comunicazione strategico ed operativo che si avvarrà anche di strumenti di advertising online systems, quali Google, Facebook ed altri social.
 - Task 5.4 Sviluppo di un piano editoriale che si baserà su pubblicazioni di articoli scientifici su riviste a impatto internazionale e di articoli giornalistici a impatto nazionale.
 - Task 5.5 Realizzazione di eventi di comunicazione e disseminazione del progetto.

Task 5.6 Organizzazione di eventi dimostrativi e corsi finalizzati alla presentazione del sistema culturale innovativo proposto e dei suoi vantaggi.

Il Dipartimento, (coinvolto come partner di una rete progettuale, in collaborazione con **ICR - Istituto Cooperativo di Ricerca soc coop**) è incaricato di rendere pubblico il seguente Avviso.

Art. 1 – Requisiti di ammissione

- Le aziende dovranno essere qualificate come biologiche e biodinamiche.
- Le aziende biologiche e biodinamiche svolgono un'attività produttiva coerente con la tematica relativa al progetto di ricerca a cui partecipano.
- Le aziende che aderiranno al progetto manifesteranno la volontà di partecipare alle attività di ricerca senza beneficiare a titolo esclusivo dei risultati della ricerca medesima.
- Le aziende biologica o biodinamica daranno disponibilità ad essere coinvolte sin dalla fase della predisposizione della proposta progettuale.
- Le aziende dovranno inoltre:
 - essere regolarmente notificate ai sensi del Reg. CE 834/07 ovvero, regolarmente notificate ai sensi del Decreto Ministeriale 1° febbraio 2012 n. 2049;
 - non avere ricevuto, negli ultimi due anni, alcun provvedimento sanzionatorio o di non conformità.

Art. 2 – Domanda di partecipazione

La domanda, redatta su modello scaricabile sulla pagina web <http://bio.uniroma2.it/> del Dipartimento nella sezione AVVISI E BANDI (<http://bio.uniroma2.it/avvisi-e-bandi/>) dovrà essere inviata all'indirizzo di posta elettronica dipartimentobiologia@pec.uniroma2.it entro il **19/03/2021 alle ore 12.00**.

Art. 3 – Modalità di selezione

Una Commissione appositamente costituita dal Dipartimento vaglierà le candidature presentate secondo criteri di congruità rispetto ai requisiti di cui all'art.1, in particolare nel rispetto delle tematiche del progetto di ricerca elencate nelle premesse di cui alla presente procedura.

Art. 4 – Comunicazione ed accettazione aziende

Una volta approvato il verbale di selezione delle aziende partecipanti, queste verranno contattate per la comunicazione dell'avvenuta accettazione della loro candidatura e saranno invitate ad inviare una Lettera di Intenti con la quale manifesteranno la volontà a collaborare attivamente al progetto di ricerca.



TOR VERGATA
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI ROMA

Macroarea di Scienze Matematiche Fisiche Naturali
Dipartimento di Biologia

Roma, 19/02/2021

FIRMA

Prof. Olga Rickards