

Partenariato

Goodmen.it srl - Capofila
Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche (IZSUM)
Associazione Forma.Azione srl
3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Agricola Trequattrini di Danilo e Italo sas
Azienda agraria Bochi Francesco
Antica Norcineria F.Lli Ansuini Snc Di Ansuini Walter & C.

www.millydesign.com



Produzione Suinicola Regionale
Filiera Integrata



misura
>> 124

PSR Umbria 2007-2013

COOPERAZIONE PER LO SVILUPPO
DI NUOVI PRODOTTI,
PROCESSI E TECNOLOGIE NEI SETTORI
AGRICOLO, ALIMENTARE E FORESTALE.



Regione Umbria



3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.

www.parco3a.org



PSR.FI



Produzione suinicola regionale e filiera integrata

CONVEGNO / ATTIVITÀ DIMOSTRATIVA

Lunedì 6 luglio 2015 - ore 9.30

Istituto Zooprofilattico Sperimentale
dell'Umbria e delle Marche - Sala della Formazione
Via G. Salvemini, 1 - Perugia



Il progetto **PSR.FI**, finanziato dalla Mis. 124 del PSR per l'Umbria 2007-2013, nasce dalla volontà di creare un nuovo sistema di etichettatura apportando lungo tutta la filiera suinicola una gestione informatizzata e interattiva della tracciabilità, attraverso l'utilizzo di bilance intelligenti, attrezzature in grado di acquisire dati direttamente dal microchip e di veicolare informazioni fondamentali in etichetta.

OBIETTIVI

L'obiettivo del progetto "Produzione suinicola regionale e filiera integrata PSR.FI" è quello di creare un sistema di etichettatura che tenga in considerazione i recenti indirizzi legislativi (vedi Reg. UE 1169/2011 entrato in vigore nel 2014) attraverso uno strumento tecnologico per il monitoraggio e la gestione della tracciabilità della filiera corta del settore suinicolo, in grado di tracciare tutte le fasi passando attraverso una ricerca scientifica della relazione fra metodo di allevamento, razioni alimentari, genetica dei suini e caratteristiche organolettiche e chimico-bromatologiche delle carni.

L'innovazione del progetto, è quindi quella di apportare lungo tutta la filiera una gestione informatizzata e interattiva della tracciabilità, attraverso l'utilizzo di bilance intelligenti, attrezzature in grado di acquisire dati direttamente dal microchip e di veicolare informazioni fondamentali in etichetta, ma soprattutto creare un'interfaccia dinamica, duratura ed in continua implementazione per il consumatore.

ATTIVITÀ PREVISTE

Il progetto, nella prima fase, ha previsto il coinvolgimento di aziende agrarie, dell'IZSUM, di una società di informatica le quali hanno lavorato a stretto contatto per mettere in piedi un sistema nel quale l'allevamento dei suini, permettendo il monitoraggio di tutte le fasi: crescita, eventuali farmaci da somministrare, razioni alimentati e metodo di allevamento, diviene il punto di partenza per poter fornire dati per valutare le caratteristiche delle carni ottenute.

La collaborazione fra i tre partner difatti ha assicurato da un lato di poter produrre carne con caratteristiche organolettiche e chimico bromatologiche di alta qualità e valore nutrizionale, tenendo sotto controllo le razioni alimentari degli animali.

Lavoro che è stato fatto dall'IZSUM e dalle aziende agricole. Parallelamente è stato sviluppato un sistema di gestione informatizzata di tutti i passaggi (Goodmen.it srl), che ha permesso di arrivare al consumatore con un prodotto a tracciabilità e controllo completi, grazie all'impiego di un trasponder o microchip e all'uso delle bilance parlanti.

Il lavoro è stato poi completato dagli altri partner: il laboratorio di sezionamento e stagionatura (Antica Norcineria Fratelli Ansuini), che ha provveduto a trasformare le mezzene in carne fresca e prodotti stagionati ed insaccati, indispensabili per le analisi dell'IZSUM, e del partner FORMA.Azione che, grazie al suo operato ha organizzato attività dimostrative ed effettuato ricerche di mercato.

Infine la 3A-PTA ha curato la diffusione dei risultati finali dell'operazione.

Il progetto prevede il coinvolgimento di due aziende agrarie che hanno ospitato gli animali sperimentali, si sono occupate della crescita degli stessi permettendo il monitoraggio di tutte le fasi: crescita, eventuali farmaci da somministrare, razioni alimentati e metodo di allevamento. Per poter definire precisamente la stretta relazione tra alimentazione animale e qualità delle carni derivate, è fondamentale la valutazione delle razioni mangimistiche attraverso specifiche analisi effettuate dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche. Questa prima fase mira a trovare scientificamente la relazione tra alimentazione, genetica, metodo di allevamento e caratteristiche organolettiche e chimico-bromatologiche delle carni fresche e dei prodotti stagionati. Lo strumento attraverso il quale avviene la raccolta dati è un microchip o trasponder che permette l'identificazione e la tracciabilità del singolo capoetichetta, ma soprattutto creare un'interfaccia dinamica, duratura ed in continua implementazione per il consumatore.

RISULTATI ATTESI

I risultati del progetto sono un prototipo di sistema informativo di filiera che provvede a raccogliere tutti i dati necessari a documentare il processo di allevamento, trasformazione e commercializzazione di carne e derivati della carne suina, e uno studio scientifico che individua la relazione tra metodo di allevamento, razioni alimentari, genetica dei suini e caratteristiche organolettiche e chimico-bromatologiche delle carni.

Programma

> 09.30 Registrazione dei partecipanti

> 10.00 Saluti

Silvano Severini

Direttore Generale - Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche

Virgilio Ambroglini

Vice Presidente - Goodmen.it Srl

Andrea Sisti

Amministratore Unico

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

> 10.30 Interventi tecnici

La Mis.124 del PSR per l'umbria 2007-2013

Luciano Concezzi

3A-Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Attività svolte, output di progetto, analisi scientifica svolta, risultati ottenuti e possibili follow up

Marco Sensi - Haouet M. Naceur

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche

Fabio Formenti

Goodmen.it Srl

> 11.30 Conclusioni

Giuliano Polenzani

Dirigente Servizio Politiche per l'innovazione e fitosanitarie, Regione Umbria

> 12.00

Attività dimostrativa e degustazione dei prodotti ottenuti con la sperimentazione

Antica Norcineria Fratelli Ansuini