

MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DEL PROCESSO DI FILIERA DEL LATTE FRESCO DELL' AGRO ROMANO

Regione

Lazio

Comparto/Prodotto

Zootecnia - bovini/bufalini » Latte e derivati

Anno di realizzazione

2014

Validazione dell'innovazione

Misura 124 (programmazione 2007-2013)

Ambito Innovazione

Mercati locali e filiere corte

Tipo di innovazione

Organizzativa

Fase processo produttivo

Commercializzazione

Organizzazione di filiera

Benefici dell'innovazione

Aumento di quote di mercato e tasso di crescita

Creazione di nuovi mercati

Incremento della redditività

Ariete Fattoria Latte Sano



Indirizzo

Via della Muratella 165

00148 Roma RM

Italy

Fattoria Latte Sano nasce nel 1949 ed oggi ha raggiunto una produzione che si attesta sui 1.700 quintali di latte giornalieri, motivo per cui è il primo acquirente e destinatario del latte crudo normale di alta qualità e biologico conferito dalle aziende agricole coinvolte nel progetto di filiera.

I prodotti commercializzati sono molteplici, tutti a base di latte fresco.

Il latte fresco della Fattoria Latte Sano è prodotto in stalle selezionate ed in quantità limitata, secondo i più elevati standard qualitativi. E' l' unico, commercializzato sul territorio della Provincia di Roma, a provenire dalla campagne romane. Il latte, infatti, viene raccolto in circa 90 stalle, tutte situate nella Provincia di Roma. Ciascuna autocisterna percorre quindi pochissimi chilometri dalla stalla al nostro stabilimento. Una filiera corta, gli accurati controlli sanitari e un delicato trattamento di pastorizzazione rendono il latte fresco un prodotto unico ed insostituibile per genuinità.



Origine dell'idea innovativa

Nell'ambito della filiera, il principale problema era la difficoltà di dialogo fra i diversi attori (aziende zootecniche e loro cooperative, trasportatori, trasformatore e distributore, pdv) ognuno tenuto a rispettare normative specifiche, ma spesso con criticità nel dialogo della filiera da cui derivava anche una complicazione nell'adempimento delle attività di controllo; serviva anche connettere logicamente il sistema HACCP e il sistema di rintracciabilità. Per quanto riguarda il marketing: aggiornare le linee guida per iniziative promozionali ed eventi anche legati a strumenti multimediali e web.

Pertanto, obiettivo del progetto è stata un'innovazione organizzativa tesa a rendere chiari gli obblighi di tutti gli attori della filiera, soprattutto per quanto riguarda le reciproche relazioni, attraverso un documento che poi divenisse allegato tecnico per le contrattualizzazioni (nuove, rinnovi). Per quanto riguarda il marketing: migliorare l'appeal del circuito distributivo Latte Sano anche in relazione ai nuovi investimenti tecnologici in impiantistica.

Descrizione innovazione

Il progetto, attraverso la redazione di un apposito "disciplinare di filiera", ha migliorato e razionalizzato le relazioni all'interno della filiera, stabilendo standard produttivi e comportamentali verificabili. Il disciplinare segue il procedimento produttivo, recependo le indicazioni cogenti e/o inserite in: manuali HACCP; accordi contrattuali; rintracciabilità; di conseguenza, per ogni soggetto della filiera/fase produttiva dopo il passaggio precedente, si sintetizzano gli obblighi e si evidenziano eventuali criticità nella relazione fra soggetti /fasi proponendo soluzioni.

Il disciplinare è stato accettato dai soggetti partecipanti al PIF (beneficiari e non) ed è divenuto parte integrante dei contratti di conferimento per il latte fresco di alta qualità. Infatti il disciplinare è stato siglato da altre 27 aziende, oltre alle 7 beneficiarie, comportando così una globale razionalizzazione di tutta la filiera produttiva del latte fresco della Lattesano.

Il progetto, attraverso il disciplinare di filiera, ha anche consentito di:

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/miglioramento-qualitativo-del-processo-di-filiera-del-latte-fresco-dell>

- approfondire ed arricchire il dialogo fra tutti i soggetti che operano nella filiera Lattesano attraverso numerosi incontri con i produttori zootecnici, i trasportatori, i distributori, i rappresentanti degli esercizi commerciali, tradizionali e non.
- rafforzare il processo aggregativo fra aziende con la costituzione di cooperative di conferenti che si assumono gli obblighi di verifica, controllo ed analisi sgravando le singole aziende da compiti onerosi grazie all'impiego di personale specializzato e specificatamente dedicato a queste incombenze.

Per quanto riguarda l'utilizzo dei risultati, il disciplinare di filiera viene tuttora periodicamente aggiornato da Lattesano in parallelo con gli aggiornamenti delle procedure HACCP e di rintracciabilità ed è utilizzato come allegato tecnico ai contratti di fornitura di latte. Pertanto, tale prodotto è a disposizione delle aziende/cooperative conferenti e dei loro tecnici e professionisti.

Per poter accedere al disciplinare [clicca qui](#)



MIGLIORAMENTO QUALITATIVO DEL PROCESSO DI FILIERA DEL LATTE FRESCO DELL' AGRO ROMANO

<https://www.innovarurale.it/innovainazione/bancadati/miglioramento-qualitativo-del-processo-di-filiera-del-latte-fresco-dell>



Benefici dell'Innovazione

Per il benessere

Il disciplinare di filiera disegna un quadro generale di riferimenti finalizzato a garantire qualità e trasparenza ad un settore, quale il latte fresco, di grande importanza per l'agricoltura regionale e romana senza aggravare le aziende di ulteriori incombenze che vadano ad appesantire un settore già ipernormato.

Il disciplinare riepiloga e, ove ritenuto opportuno, integra gli obblighi delle aziende zootecniche, dei trasportatori, delle cooperative, della Latte Sano, dei distributori. Il disciplinare contiene, negli Allegati, i principali riferimenti analitici ed operativi di riferimento per gli attori della filiera. Pertanto, il disciplinare di filiera "mette in linea" quanto i diversi soggetti devono comunque fare e riconosce alla Latte Sano una assoluta centralità nelle politiche di qualità e che si riverbera nelle procedure di "accreditamento fornitori".

Tutti i soggetti interessati devono seguire buone pratiche ed adeguarsi alla normativa sulla rintracciabilità e sull'autocontrollo, operando con personale professionalmente adeguato e consapevole dell'importanza della propria attività per il benessere collettivo.

Inoltre, tutti i soggetti agricoli che aderiscono alla PIF si "aprono" a verifiche svolte dalle cooperative e/o dalla Latte Sano nel rispetto della norma regionale.

Trasferibilità/replicabilità dell'innovazione

Non esistono limiti alla replicabilità dell'innovazione. Attraverso la redazione di un apposito "disciplinare di filiera", si può migliorare e razionalizzare le relazioni all'interno della filiera, stabilendo standard produttivi e comportamentali verificabili.

Dati Partner



CREA - Centro di ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura.

Sito web

<https://www.crea.gov.it/web/olivicoltura-frutticoltura-e-agrumicoltura>

Indirizzo

Via Po 14
00198 roma RM
Italy

Europe Consulting srl

Indirizzo

via Calderini 98
00196 Roma RM
Italy
