

## Carta d'identità dei prodotti tradizionali pugliesi

### Riferimenti

Acronimo

API

Rilevatore

La Ficara Laura

Regione

Puglia

Scala territoriale

Regionale

Titolo del programma

Programma Interregionale "Ricerca e sperimentazione, trasferimento e programmi a forte contenuto innovativo"

### Informazioni Strutturali

Capofila

Dipartimento di Sanità e Benessere degli Animali - Sezione Ispezione degli Alimenti

Facoltà di Medicina Veterinaria

Periodo

01/06/2004 - 01/06/2006

Durata

24 mesi

Proroga

6mesi

Partner (n.)

1

Costo totale

€356.000,00

Contributo concesso

€ 220.000,00 (61,80 %)

Risorse proprie

€ 136.000,00 (38,20 %)

Stato del progetto

Concluso

### Abstract

Il database prodotto nel progetto, oltre ad essere uno strumento indispensabile per la raccolta, interpretazione ed elaborazione delle informazioni disponibili sui temi della ricerca, si pone come elemento innovativo per garantire la tracciabilità delle produzioni tradizionali e, quindi, una migliore qualificazione. Il database costituisce una piattaforma per implementare un servizio di consulenza per gli imprenditori, uno strumento per l'istituzione di un osservatorio regionale per la salvaguardia dei prodotti tradizionali e il riferimento base per la costituzione di istituendi consorzi per la proposizione di marchi di qualità europei.

### Obiettivi

1) Acquisire dati sulle realtà produttive esistenti dei prodotti agroalimentari tradizionali per valutarne la possibilità di tutela e valorizzazione attraverso la realizzazione di un archivio; 2) Rafforzare la competitività dell'industria agroalimentare prestando particolare attenzione all'innovazione e alla partecipazione delle PMI; 3) Valorizzare e qualificare i prodotti tradizionali; 4) Sviluppare strumenti efficaci economicamente e sostenibili basati sulle procedure HACCP; 5) Individuare tecniche di imballaggio e modellizzazione per rendere competitivi questi prodotti sui mercati internazionali e nazionali; 6)

Caratterizzare i prodotti tipici pugliesi per evitare frodi commerciali e imitazioni; 7) Accrescere la curiosità e fiducia dei consumatori verso i prodotti tradizionali rafforzando la base scientifica allo scopo di garantire la rintracciabilità lungo tutta la filiera agroalimentare e fornire info sulle qualità nutrizionali e funzionali.

## Classificazione

### Tipologia di ricerca

Ricerca applicata / orientata

### Area disciplinare

6.0 Ricerche a carattere generale

### Area problema

410 Allestimento e messa a punto di piani Hccp e sistemi di qualità (ISO) per le produzioni primarie e trasformate

411 Componenti della tipicità dei prodotti primari e dell'agroindustria e controllo dei processi produttivi

### Ambiti di studio

15.1.1. Sicurezza alimentare/Tutela consumatore

18.1.3. Patrimonio agricolo-rurale e promozione territoriale in generale

10.1.1. Condizionamento prodotti, conservazione e distribuzione

### Parole chiave

marchi/loghi

produzioni tipiche/tradizionali

imballaggi

### Ambito territoriale

Regionale

### Destinatari dei risultati

Produttori agricoli

Associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.

Servizi di assistenza tecnica

### Beneficiari indiretti dei risultati

Ristorazione

Consumatori

### Risultati Attesi

---

## Database dei prodotti tradizionali pugliesi

---

### Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

### Caratteristiche dell'innovazione

Informatiche

### Forma di presentazione del prodotto

Database e software

### Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

---

Metodi e protocolli di produzione dei prodotti tradizionali pugliesi finalizzati ad evitare frodi

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Agronomiche

Forma di presentazione del prodotto

Protocolli e disciplinari

Impatti dell'innovazione

Miglioramento qualitativo

Si

Impatti ambientali e sociali dell'innovazione

Valorizzazione paesaggi e territori

Risultati Realizzati

---

Database dei prodotti tipici pugliesi

---

Natura dell'innovazione

Innovazione di processo

Caratteristiche dell'innovazione

Informatiche

Forma di presentazione del prodotto

Database e software

Partenariato

Ruolo

Capofila

Nome

Dipartimento di Sanità e Benessere degli Animali - Sezione Ispezione degli Alimenti Facoltà di Medicina Veterinaria

Responsabile

Giuseppina Tantillo

[g.tantillo@veterinaria.uniba.it](mailto:g.tantillo@veterinaria.uniba.it)

Dettagli

---