

Filiera VBAC IGP Innovazione Logistica e Organizzazione

Riferimenti

Tipo di progetto

Gruppo Operativo

Acronimo

F.I.L.O.

Tematica

Marchi e certificazioni

Focus Area

3a) Migliore integrazione dei produttori primari nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, mercati locali e filiere corte

Informazioni

Periodo

2019 - 2023

Durata

46 mesi

Partner (n.)

7

Regione

Emilia-Romagna

Comparto

Zootecnia - bovini/bufalini

Localizzazione

ITH57 - Ravenna

Costo totale

€237.415,00

Fonte di finanziamento principale

Programma di sviluppo rurale

Programma di sviluppo rurale

2014IT06RDRP003: Italy - Rural Development

Programme (Regional) - Emilia Romagna

Parole chiave

Filiera, marketing e consumo

Pratiche agricole

Qualità, trasformazione e nutrizione

Sito web

<https://www.bovinitaly.it/filo.php>

Stato del progetto

completato



Obiettivi

Il Piano innovativo si pone l'obiettivo generale di migliorare la competitività della filiera della carne bovina IGP del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale (IGP VBAC) attraverso la definizione di un nuovo modello di organizzazione logistica, in capo al soggetto capofila che è la Cooperativa Bovinitaly, capace di integrare tutta la filiera dall'allevamento fino al punto di distribuzione e di governare ogni processo gestionale, logistico e commerciale.

Attività

- Esercizio della cooperazione: forma organizzata di cooperazione per progettare, sviluppare e realizzare innovazioni.
- Studi: Analisi organizzativa delle aziende appartenenti alle filiera carne bovina.
- Miglioramento della gestione dei ristalli nelle imprese agricole in aree di montagna e in altre zone collinari
- Progettazione modello di gestione informativo-organizzativo della filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP
- Sviluppo e sperimentazione di protocolli di comunicazione informatica per la gestione logistica di filiera
- Azione di divulgazione: workshop, una conferenza stampa, creazione di una pagina web dedicata e report risultati

Partenariato

Ruolo	Azienda	Address	Telefono	E-mail
Capofila	Bovintaly Soc. Coop. Agricola	Via San Silvestro, 168 48018 Faenza RA Italia	0546 46294	info@bovintaly.it
Partner	Artemis srl	Via G. Bruno 144 47521 Cesena FC Italia	0547 381191	info@artemisitalia.com
Partner	C.E.M. - Cooperativa fra Esercenti Macellai	Via Guarneri, 497 47521 Cesena FC Italia	0547 303522	
Partner	C.E.M. Service S.R.L.	Via Guarneri, 497 47521 Case Finali FC Italia	0547 303522	
Partner	C.L.A.I. - Cooperativa Lavoratori Agricoli Imolesi - SCA	Via Gambellara, 62/a 40026 Imola BO Italia	0542 55711	
Partner	FONDAGRI	Via Ravegnana 126 47122 Forlì FC Italia	0547 313511	fondagri@agrotecnici.it
Partner	Azienda Agricola Gabrielli Eraldo	Via Strada I Piani, 14 47866 Sant'Agata Feltria RN Italia	0541 929179	

Innovazioni

Descrizione

Miglioramento della gestione dei ristalli nelle imprese agricole in aree di montagna e in altre zone collinari. Questa azione prevede la messa a punto di un protocollo di gestione della fase di ristallo delle aziende agricole situate nelle zone dell'IGP del Vitellone Bianco.

Risultati

In particolare il protocollo igienico sanitario elaborato raccomanda agli operatori della filiera una serie di buone pratiche di management aziendale per limitare l'insorgenza delle criticità sia nella stalla di nascita che in quella di ingrasso raccomandando profilassi vaccinale e antiparassitaria.

Le pratiche sanitarie associate alla fase di condizionamento prepara gradualmente i vitelli da ristallo alle nuove condizioni di stabulazione presso il centro di ingrasso. Il passaggio ad un'alimentazione ricca di concentrati è estremamente critico poiché

può compromettere la flora ruminale del vitello e di conseguenza pregiudicarne lo stato sanitario e di benessere animale. Limitare le principali fonti di stress tipiche del passaggio tra azienda di nascita e centro di ingrasso favorisce l'accrescimento degli animali e la riduzione del tasso di mortalità.

Il protocollo è stato testato nell'allevamento partner Gabrielli nel corso delle attività progettuali; i vitelli da ristallo nati presso la sua azienda manifestavano un tasso di mortalità estremamente elevato una volta movimentati presso i centri di ingrasso, a seguito dell'applicazione del protocollo proposto si è potuto constatare una significativa riduzione della mortalità. Gli effetti riscontrati presso l'azienda Gabrielli, qualora venissero applicati su vasta scala, potrebbero portare ad un significativo miglioramento delle performance della filiera.

Descrizione

Progettazione di un innovativo modello di gestione informativo-organizzativo della filiera del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Questa azione è finalizzata alla progettazione di un modello unico di gestione logistica-operativa di tutti gli anelli della filiera, dalla macellazione dell'animale alla distribuzione nel punto vendita finale (horeca, macelleria o GDO).

Risultati

In particolare le criticità da affrontare riguardavano la gestione del flusso dei dati tra: macello, Cooperativa, laboratori carne a cui vengono destinati quarti e sestini di bovino.

Si sono pertanto definiti standard comunicativi e procedure di aggiornamento delle banche dati che consentissero in primis l'acquisizione dai macelli dei dati di tracciabilità e dei dati tecnici delle carcasse ottenute dai capi macellati dalla Cooperativa.

Contemporaneamente è stato sviluppato un sistema di acquisizione dati dai laboratori a cui vengono inviati i quarti e i sestini anatomici. Ciò ha consentito di acquisire documenti di trasporto generati da questi per conto della Cooperativa Bovinitaly relativi alle carni da essa fornite. Questi database vanno ad aggiornare sia la gestione commerciale del pacchetto informatico della Cooperativa che la parte amministrativa per l'emissione successiva delle fatture.

Questo sistema è in grado di garantire l'integrità dei dati nei suoi passaggi e nella gestione della parte amministrativa della Cooperativa evitando l'inserimento manuale, garantendo tempestività nella acquisizione ed elaborazione dei database interni e l'implementazione di una maggiore complessità della logistica e della articolazione del servizio in quanto automatizzato.

Descrizione

Sviluppo e sperimentazione di protocolli di comunicazione informatica per la gestione logistica di filiera.

Se nella fase precedente si lavorerà per la realizzazione del sistema informatico interno di Bovinitaly in grado di gestire tutte le fasi della filiera.

Risultati

Il protocollo sviluppato consente da un lato di utilizzare i principali standard disponibili per il trasferimento dati.

Contemporaneamente si sono realizzate procedure utilizzando standard quali webservice e DESADV per trasferire dati dai mattatoi alla procedura di Bovinitaly e parimenti dati logistico-amministrativi dai laboratori alla procedura di Bovinitaly.

Il pacchetto informatico sviluppato per la procedura centrale della Cooperativa ha consentito di trasformare gli animali macellati nelle loro componenti di base (8 per capo), di ridefinire tramite queste componenti i kit delle possibili combinazioni di vendita (es. pera e lombata quale taglio a pistola, ecc.), di definirne tutte le caratteristiche aggiuntive (IGP, etichettatura, razza, BIO, ecc.), di alimentare in entrata e uscita un magazzino interno, di garantire l'integrità dei dati nei vari passaggi per informazioni chiave quali: peso, taglio, razza, sesso, classifica SEUROP, età, ecc.

Inoltre il programma consente di acquisire i database di macellazione e di movimentazione delle carni della Cooperativa sia movimentate da parte di laboratori che da parte dei mattatoi.

Ciò ha determinato una forte riduzione dei tempi e dei costi di implementazione dei dati provenienti da terzi, una garanzia sull'integrità di questi dati e una modifica della operatività dei tecnici commerciali della Cooperativa che hanno a disposizione un archivio costantemente aggiornato in tempo reale dei prodotti in magazzino.

Link utili

Titolo/Descrizione	Url	Tipologia
Sito web del progetto	https://www.bovinitaly.it/filo.php	Sito web
