

## CASE STUDY

# TRACCIABILITÀ DELLE CARNI ITALIANE

## LA COOPERATIVA AGRICOLA SAN ROCCO APPLICA L'RFID PER GARANTIRE LA QUALITÀ ALL'INTERA FILIERA DEL BOVINO

Versione 1.0

**CLIENTE**  
COOPERATIVA  
AGRICOLA  
SAN ROCCO

**SETTORE**  
FOOD AND RETAIL

**APPLICAZIONE**  
TRACK&TRACE,  
OMNISCALE

**TECNOLOGIA**  
AUTO-ID, RFID,  
GESTIONE EVOLUTA  
DELLE BILANCE

### L'AZIENDA

Nata nel 1975, la Cooperativa Agricola S. Rocco è un'associazione composta da 68 soci coltivatori diretti, agricoltori e allevatori. La sede operativa si trova presso la Cascina Pietrasanta di Pontevecchio, a Magenta. La Cooperativa produce soprattutto latte, destinato in gran parte alla produzione di gorgonzola, e carne bovina. Si producono inoltre salumi, e, grazie al lavoro di alcuni soci di zone particolari, anche riso e vini. La carne bovina, in particolare, è oggetto da alcuni anni di un progetto di miglioramento della qualità. Per differenziare la propria produzione e rendere riconoscibile il prodotto locale, la Cooperativa San Rocco si è unita al Consorzio Qualità della Carne Bovina Milanese, aderendo così a un programma di certificazione di prodotto legata a un sistema di tracciabilità e rintracciabilità attraverso i suoi principali allevamenti, il macello di proprietà e i diversi punti vendita dove i prodotti della Cooperativa sono reperibili. In questo modo la carne è controllata dall'allevamento alla vendita.

### LE ESIGENZE

Le carni della Cooperativa, infatti, sono ottenute da animali esclusivamente allevati dai soci e macellate presso l'impianto a norma CEE localizzato nella cascina stessa. È qui che vengono effettuate le

prime fasi di sezionamento per la distribuzione delle carni nei vari punti vendita gestiti dalla cooperativa. Per garantire la qualità tutta italiana della propria produzione e assicurare al consumatore la massima trasparenza informativa dall'allevamento alla forchetta, i soci avevano necessità di identificare un sistema che fosse in grado di tracciare con certezza l'intera filiera del bovino.

### LA SOLUZIONE

Tenenga, già partner per la tracciabilità alimentare del Consorzio Qualità della Carne Bovina Milanese, ha integrato nella filiera della carne un sistema basato su tecnologia Rfid. L'animale in allevamento viene tracciato mediante un tag Rfid: il dispositivo viene inserito o in un orecchio oppure tramite bolo di ceramica nel reticolo ruminale. Sul tag vengono memorizzate così una serie di informazioni importanti, tra cui la data di nascita dell'animale, oltre a un codice numerico che identifica in maniera univoca e certa ogni singolo animale. Da quel momento in poi in tutte le fasi di lavorazione successive (macellazione, sezionatura, porzionamento presso il punto vendita) le informazioni registrate vengono trasferite su altri tag associati ai processi di lavorazione e più idonei alle diverse esigenze operative della

catena logistica: da quelli disposti sui ganci di movimentazione nel macello a quelli piccoli e piatti applicati alle confezioni sottovuoto, sino a quelli inseriti nelle bandierine segnaprezzo dei punti vendita. Nella fase finale di vendita al banco, infatti, i dati registrati nei tag/bandierina vengono acquisiti dal lettore Rfid collegato alla bilancia, fornendo a quest'ultima tutte le informazioni di tracciabilità da riportare sullo scontrino del consumatore, garantendo così la massima trasparenza informativa.

### I BENEFICI

- Tracciabilità completa di filiera
- Sicurezza per il consumatore
- Ottimizzazione delle fasi di lavoro
- Maggiore velocità nei processi
- Abbattimento degli errori



*“Lo sviluppo di sistemi Rfid legati alla filiera alimentare garantisce ottimi risultati e dovrebbe essere applicato su larga scala perché, oltre alla certezza della tracciabilità, offre una limitazione alle frodi alimentari, tutelando i consumatori”.*

*Virgilio Citelli, Responsabile Area Produzione di Cooperativa Agricola San Rocco*

