



V32



[www.tenenga.it](http://www.tenenga.it)

**Sede legale:**

via A. Dalla Rovere 19  
40017 S.G. in Persiceto (BO) Italia

**Sede operativa:**

via S. Quasimodo 40  
40013 Castel Maggiore (BO) Italia

tel. +39 051 0397133

fax +39 051 0397129

[contact@tenenga.it](mailto:contact@tenenga.it)

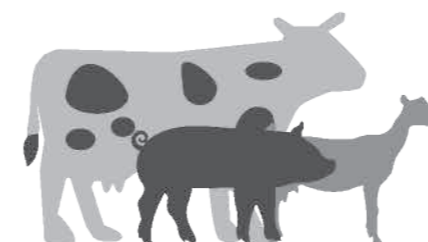
C. F. e P. IVA: 02956661207 - Cap. Soc. euro 40.000,00 i.v.  
REA BO n. 480444 - Reg. Imprese di Bologna n. 02956661207 - Società a Socio Unico

# DESCRIBO

La soluzione più smart per garantire la tracciabilità e rintracciabilità delle carni dall'allevamento... alla forchetta!

Tracciabilità e rintracciabilità delle carni significa poter garantire sempre e comunque la qualità delle informazioni. Attraverso una trasparenza capace di raccontare l'origine e la provenienza dei mangimi dati agli animali che crescono negli allevamenti, fino a includere ogni singola fase legata alla lavorazione e alla distribuzione dei prodotti che arrivano sulle tavole dei consumatori.

Descrigo è un sistema di gestione progettato per rendere più rapidi ed efficienti i processi e garantire la qualità dell'informazione alimentare nel pieno rispetto delle normative. Grazie alla combinazione di una sensoristica avanzata e di un software studiato per integrarsi con qualsiasi gestionale aziendale, Descrigo assicura la completa tracciabilità e rintracciabilità delle carni, introducendo in ogni fase un livello avanzato di gestione dei dati: dalla nascita dell'animale sino alla distribuzione di ogni singolo prodotto da esso ricavato e commercializzato nel punto vendita.



Descrìbo è un sistema per la tracciabilità e la rintracciabilità delle carni che assicura velocità, efficienza e precisione nella gestione di ogni fase del processo e lungo tutta la filiera, registrando per ogni passaggio i dati opportuni: il luogo di provenienza e quello di allevamento, le fasi di macellazione, stagionatura e/o lavorazione delle carni, fino a includere il trasporto e la consegna al punto vendita finale. Il vantaggio? Storicizzando i dati legati alla nascita, alla nutrizione e alla tipologia di allevamento degli animali, è possibile archiviare e mettere a sistema informazioni dettagliate che, identificando in maniera univoca l'animale, portano trasparenza nella comunicazione, tutelando i brand e i consumatori.

Descrìbo mette a sistema diverse tecnologie, a seconda delle esigenze:

- Identificazione automatica (Barcode, tag RFID)
- Etichettatura intelligente
- Videosorveglianza
- Connettività (cablata e Wi-Fi)
- Software di classificazione, archiviazione e gestione delle informazioni

Il cuore della programmazione di Descrìbo è un database su piattaforma web (protetta da password con diversi livelli di accesso) all'interno del quale i vari attori della filiera depositano i dati in loro possesso su ogni singolo animale e analizzano i dati degli altri attori, al fine di sfruttare al meglio tutte le informazioni raccolte dalla supply chain nel suo complesso. Una volta registrati all'interno dei database, infatti, i dati diventano disponibili per consultazioni future, fornendo indicazioni preziose sull'efficacia della gestione all'interno dell'intero ciclo produttivo.

### Informazione, autenticazione, anticontraffazione

Descrìbo permette anche di garantire ai clienti finali l'autenticità e l'esclusività dei prodotti, unendo funzionalità di autenticazione e qualità dell'informazione. Il sistema prevede vari metodi di etichettatura che, capitalizzando i dati condivisi dalla filiera, oltre a tutelare i brand dalla contraffazione offre ai consumatori la massima trasparenza rispetto a ciò che stanno acquistando.



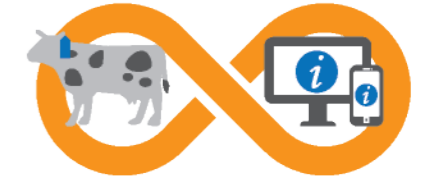
## glossario

### Tracciabilità:

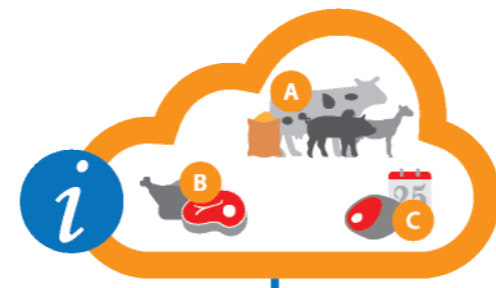
La tracciabilità è il processo che segue tutta la storia di un prodotto dall'origine alle varie fasi della filiera, registrando per ogni passaggio opportune informazioni. Questa disciplina è diventata sempre più importante negli ultimi anni, grazie anche a una maggiore sensibilità sul tema della sicurezza alimentare.

### Rintracciabilità:

Solo una volta che è stato tracciato, un prodotto può essere rintracciato. La rintracciabilità, infatti, è il processo inverso che a partire dalle informazioni registrate consente di risalire a tutta la storia del prodotto, sino alla sua origine.



### DATABASE CONDIVISO IN CLOUD



### A ALLEVAMENTO



alla nascita o al suo ingresso nell'allevamento ogni singolo animale viene identificato con un tag RFID contenente un numero di identificazione univoco a cui vengono associati nel database tutti i documenti previsti dalla legge. Da quel momento in poi ogni informazione relativa all'animale è messa a sistema.

### B MACELLAZIONE



In fase di macellazione, l'operatore legge il tag identificativo e lo associa ai tag presenti nei ganci ai quali l'animale verrà appeso, consentendo così l'identificazione automatica dell'animale anche durante le varie lavorazioni successive.

### C STAGIONATURA / LAVORAZIONE



Lo stagionatore identifica le bilancelle o i pezzi di carne con un terminale portatile e mette a sistema le varie fasi di lavorazione associate al singolo prodotto, tenendo così traccia dei tempi in cui le lavorazioni vengono effettuate.

### D CONFEZIONAMENTO



In fase di confezionamento sul sistema di etichettatura il produttore può decidere quali informazioni lasciare in chiaro e quali invece codificare tramite codice barcode bidimensionale, capitalizzando le informazioni dell'intera filiera.

### E VENDITA



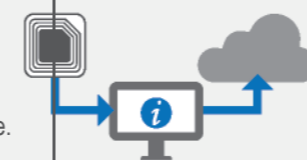
Leggendo con un lettore manuale i codici a barre o i tag delle carni, si effettua velocemente il carico delle merci in ingresso e, al tempo stesso, si identificano, collegandosi tramite pc alla banca dati e vedendo tutti i dati salienti dei singoli prodotti.

Per semplificare ulteriormente le operazioni di vendita è possibile associare a ogni singolo prodotto commercializzato nel punto vendita un ulteriore tag presente nel cartellino segnaprezzo. In questo caso la bilancia del negozio ha un doppio collegamento: al pc, che le fornisce i dati della tracciabilità da stampare sullo scontrino fiscale, e a un lettore RFID, grazie a cui il cliente può leggere il tag del cartellino segnaprezzo direttamente in negozio.

Descrìbo mette a sistema e storicizza ogni tipo di dato legato all'animale: dalla nascita alla sua nutrizione, dalla tipologia di allevamento alla macellazione, dalla lavorazione e/o stagionatura al confezionamento, dalla distribuzione alla vendita. Tutto in un database condiviso, dove ogni singolo animale è identificato in maniera univoca.



Descrìbo può essere integrato a un sistema di videosorveglianza che, tramite una rete di telecamere, consente di controllare da remoto gli animali utilizzando qualsiasi dispositivo fisso o mobile (pc, tablet o smartphone). Oltre a garantire una maggiore sicurezza degli animali con una visione immediata del loro stato, il sistema favorisce l'allevatore, evitando l'uscita quando le condizioni climatiche sono avverse.



Tutte le informazioni contenute nel tag vengono poi scaricate su un pc (desktop, laptop, netbook, smartphone o tablet) per essere visualizzate in locale o in remoto e, contemporaneamente, vengono trasmesse a un database che risiede in cloud e raccoglie tutte le informazioni su ogni singolo animale.

### DESCRIBO IN SINTESI:

- Tracciabilità e rintracciabilità delle carni, all'insegna della massima trasparenza informativa
- Riduzione delle tempistiche, degli errori e dei costi
- Puntualità, precisione e sicurezza nella gestione delle informazioni della filiera