

## Cooperativa Agricola San Rocco

*RFID per controllare l'intera filiera del bovino*



### Il Cliente

La **Cooperativa Agricola San Rocco** raccoglie numerosi soci agricoltori e allevatori dislocati sul territorio e impegnati nella coltivazione di alcune migliaia di ettari di terra. La tipologia produttiva è molto ampia e comprende anche la produzione di cereali, latte, vino, carne bovina e suina fresca e trasformata. La Cooperativa Agricola San Rocco di Magenta si colloca nel panorama locale come un punto di riferimento generale per il territorio. Si tratta infatti non solo di una realtà organizzativa agricola con un ampio spettro di intervento, ma anche di una struttura che attraverso il lavoro dei propri soci incide sulla gestione dell'ambiente e sulla produzione di alimenti di diverso tipo destinati ai consumatori della zona. Per tali motivi, la Cooperativa Agricola San Rocco svolge di fatto un importante ruolo culturale nell'ambito lombardo.

### Il Progetto

Le carni bovine di Coop. San Rocco sono ottenute da animali allevati dai propri soci e macellate presso l'impianto a norma CEE localizzato nella stessa Cascina Pietrasanta. Nel medesimo luogo, vengono effettuate le prime fasi di sezionamento per procedere poi alla distribuzione delle carni nei punti vendita gestiti dalla Cooperativa. Considerata l'estrema importanza di tracciare con certezza l'intera filiera del bovino, l'obiettivo del progetto era seguire tutto il percorso di ogni singolo animale, **dall'allevamento alla macellazione sino al punto vendita**, accompagnandolo in modo assolutamente sicuro con una sorta di "documento personale".



### Cliente

**Cooperativa Agricola San Rocco**

### Mercato

**Consumer Goods**

### Applicazione

**Tracciabilità produzione**

### Partner di Progetto

**Apis Software**

**Coldiretti Milano Lodi**

### La Soluzione: RFID dall'allevamento al banco vendita

La filiera della carne a San Rocco inizia dall'animale che viene tracciato mediante un tag di forma circolare inserito in un orecchio (auricolare) o tramite un bolo in ceramica nel reticolo ruminale. L'informazione registrata sul tag applicato all'animale consiste in un codice numerico di 15 cifre che lo identifica univocamente.



Marca auricolare

In fase di macellazione, a seguito dell'eviscerazione, il tag viene rimosso. Da quel momento in poi, l'associazione dei dati passa al tag presente nel gancio dove l'animale viene appeso e con il quale viene movimentato durante il processo. Quando la mezzena arriva alla fase di sezionamento, apposite bilance, oltre al peso, associano il tipo di animale e le sue informazioni allo scopo di ottenere alla fine del processo la completa tracciabilità. I dati passano ad altrettanti piccoli tag piatti che vengono inseriti nei tagli sottovuoto e che verranno utilizzati nel punto vendita, dove tramite il tag viene fatta la presa in carico del prodotto. Accedendo alla banca dati centralizzata contenente tutti i dati relativi all'animale ed alla sua storia, il punto vendita genera delle bandierine segnaprezzo contenenti i dati del lotto. Nella fase di vendita al banco, le bandierine vengono lette dal lettore RFID collegato alla bilancia, fornendo a quest'ultima le informazioni di tracciabilità, che vengono riportate nello scontrino.

### I vantaggi dell'applicazione: tracciabilità completa e sicura

Il sistema, garantendo la completa tracciabilità di filiera, fornisce sicurezza al consumatore finale sulla provenienza del prodotto acquistato, permettendo di limitare ulteriormente i possibili errori di identificazione nei tagli anatomici di carne prodotti. L'univocità dei dati introdotti nel sistema di gestione dei lotti di lavorazione si mantiene dall'inizio con la macellazione dell'animale fino alla fine con la vendita del prodotto nel negozio. La tecnologia RFID ha inoltre sostituito totalmente le fasi di lavoro preesistenti, velocizzando il processo di lavorazione della carne e permettendo un limitato periodo di formazione e sperimentazione del personale addetto.

*"Lo sviluppo di sistemi RFID legati alla filiera alimentare, visto l'ottimo risultato ottenuto nel nostro impianto, dovrebbe essere applicato su larga scala."* sostiene **Virginio Citelli**, Responsabile Area Produzione di Cooperativa Agricola San Rocco *"Questo per garantire la certezza della tracciabilità alimentare unitamente alla limitazione delle frodi alimentari"*.



### Sistemi e Tecnologie Forniti

Sistemi e Tecnologie RFID

### Servizi Prestati

Studio e sviluppo soluzione  
Installazione, istruzione, assistenza



Bilancia con lettore RFID incorporato