



## Progetto

### *Filiera Controllata e Certificata prodotti tipici della Val di Noto*

**Il progetto “Filiera Controllata e Certificata dei Prodotti Tipici della Val di Noto”** è frutto della collaborazione tra il **Comune di Noto** ed il **CoRFilCarni**, che ha sede presso *l’Università degli Studi di Messina - Dipartimento di Scienze Veterinarie*.

Il progetto nasce dall’esigenza di far conoscere e valorizzare le produzioni zootecniche di qualità del territorio della Val di Noto attraverso la realizzazione di un Disciplinare Tecnico di produzione che regolamenti e standardizzi tutto il processo produttivo, garantendo alti standard di qualità, con particolare riguardo alla gestione degli allevamenti, alla nutrizione ed alimentazione animale.

La valorizzazione del territorio e delle produzioni zootecniche, qualificando la filiera produttiva attraverso la certificazione volontaria, fornisce maggiori garanzie al consumatore e favorisce una migliore collocazione del prodotto sui mercati.

La verifica di conformità al Disciplinare Tecnico da parte degli operatori della filiera, effettuata dall’Organismo di Certificazione CoRFilCarni GCC, garantisce il consumatore in merito alle caratteristiche ed all’origine dei prodotti zootecnici.

#### **OBIETTIVI**

Intraprendere un percorso di certificazione significa adottare una politica di continuo miglioramento aziendale in cui si standardizza ogni processo produttivo e si razionalizzano i costi, a favore di una maggiore semplificazione, efficienza interna e dunque di trasparenza.

Rappresenta inoltre per le aziende un’ulteriore opportunità per valorizzare e promuovere il prodotto agroalimentare collocandolo in particolari segmenti di mercato, sfruttandone il vantaggio competitivo rispetto al prodotto non certificato.

Il prodotto certificato, oltre a fornire maggiori certezze sulla sicurezza alimentare e sulla tracciabilità, possiede infatti delle caratteristiche qualitative peculiari che lo differenziano da quello convenzionale, della stessa categoria.

#### **SOGGETTI COINVOLTI**

Il progetto, che, vede il coinvolgimento delle aziende zootecniche, degli stabilimenti di macellazione e sezionamento/lavorazione delle carni ed infine dei punti vendita, ristoranti o agriturismi.

Tra terra e mare:  
un percorso di Filiera.

- ✚ **Le aziende zootecniche** del Comune di Noto che intendono aderire al progetto vengono identificate ed invitate a sottoscrivere l'impegno ad applicare un Disciplinare Tecnico di prodotto/filiera allo scopo di regolamentare e rendere omogeneo il sistema produttivo di qualità dei produttori della Val di Noto. Nel Disciplinare sono state fissate le regole relative al sistema di allevamento, con particolare riferimento al tipo genetico, alla razza, alla razione alimentare, fino agli aspetti igienico-sanitari e commerciali del prodotto finito (confezionamento, etichettatura, dichiarazione nutrizionale e tutte le altre informazioni tracciate).
- ✚ **Gli stabilimenti di macellazione/sezionamento/lavorazione delle carni** presso i quali vengono effettuate le operazioni necessarie ad ottenere il prodotto finito per il punto vendita/ristorante/agriturismo, rappresentano un anello fondamentale della filiera non solo per quanto attiene la qualità finale della carne, ma anche per il corretto mantenimento della tracciabilità.
- ✚ **I punti vendita, ristoranti o agriturismi** che aderiscono all'iniziativa sono collegati con una piattaforma gestita dal CoRFilCarni che riporta ad un link del sito web del Comune di Noto, per l'inserimento di tutte le informazioni riguardanti la filiera controllata. Lo strumento utilizzato sarà quello del Qr Code, codice bidimensionale attraverso la cui lettura il consumatore avrà la possibilità di conoscere le caratteristiche ed il valore nutrizionale del prodotto certificato. Le informazioni rese disponibili attraverso il Qr-code sono:
  - ✓ geo-localizzazione dell'azienda collegata ad un sistema di navigazione (es. Google maps) per raggiungere l'azienda;
  - ✓ requisiti del disciplinare certificabili;
  - ✓ scheda tecnica del prodotto (informazioni commerciali e nutrizionali);
  - ✓ foto e video del prodotto e dell'azienda;
  - ✓ ricette;
  - ✓ ecc

Tra terra e mare:  
un percorso di Filiera.