



PARTNERS IN SERVICE SRL



INFO: info@pissrl.it
TEL. 0735.701028
Cell. 393.5659969

2 LUGLIO 2021

SICUREZZA ALIMENTARE

Cofinanziato nell'ambito del PSR 2014-2020 (Reg. 1305/2013) REGIONE MARCHE
Sottomisura 1.2- Trasferimento di conoscenze ed azioni di informazione Operazione A
"Azioni Informative relative al miglioramento economico delle aziende agricole e forestali"
Progetto ID 39402 - Decreto n. 44/DMC del 29/07/2019

COSA SI INTENDE PER SICUREZZA ALIMENTARE?

La **sicurezza alimentare** è:

"la garanzia che un alimento non causerà danno dopo che è stato preparato e/o consumato secondo l'uso a cui esso è destinato".

Il **Regolamento 178/2002** stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Il Regolamento nasce come risposta all'esigenza del consumatore di avere garanzia e trasparenza e di garantire ai diversi attori del settore agroalimentare la fiducia e la reciproca collaborazione per garantire la corretta gestione di crisi inerenti alla sicurezza dei prodotti alimentari.

Il concetto di sicurezza porta con sé il concetto di tracciabilità.

La tracciabilità è lo strumento di natura tecnica finalizzato alla **garanzia della sicurezza** per il sistema agroalimentare.

OGGI la tracciabilità, oltre ad essere il pilastro alla base della garanzia della sicurezza, svolge anche altre funzioni in particolare per quanto attiene al concetto di **Custodia dei Valori**.

Tracciabilità



I Pilastro Tutela

"Sicurezza prodotto"

Gestione delle Informazioni a garanzia della sicurezza del prodotto.

II Pilastro Tutela

"Custodia dei valori"

Gestione delle Informazioni per la valorizzazione del prodotto.

È necessario tracciare gli alimenti non solo per rispondere a una normativa obbligatoria (Regolamento 178/2002) o volontaria: la disponibilità di dati e informazioni può generare maggiore efficienza dei processi di distribuzione, con effetti - ad esempio - sul miglioramento nella gestione delle scorte, sulla riduzione degli sprechi alimentari e sul consolidamento delle relazioni di filiera - nonché aprire nuove opportunità di mercato. Inoltre il consumatore è sempre più attento nei confronti delle informazioni riguardo un determinato prodotto.

NEWSLETTER 4

Azione Informativa n. 18

L'innovazione 4.0 più rivoluzionaria: la Blockchain la "catena dei blocchi", ossia la tecnologia del registro pubblico.

La **Blockchain** è l'innovazione 4.0 che sta trasformando il *modus operandi* di molte imprese in tutto il mondo con ricadute positive su tutti gli attori delle filiere di distribuzione di prodotti e servizi, dal produttore fino al consumatore finale. La blockchain sta trasformando anche il settore del food e dell'agroalimentare.

CARATTERISTICHE BLOCKCHAIN

La Blockchain consente di creare una **Identità Digitale** comprovando autenticità, origine e valori di reputazione aziendale. La Rivoluzione etica sta nella trasparenza sul processo di lavorazione e di logistica, di provenienza, di qualità di un prodotto.

Come funziona? I BLOCCHI

Ogni blocco della Blockchain è un contenitore di N transazioni, ognuna delle quali ha un proprio codice *hash*. L'insieme dei codici *hash* delle singole transazioni viene utilizzato per formare il codice *hash* del blocco appena creato.

UTILIZZO

Non sostituisce gli attuali sistemi di tracciabilità obbligatori per legge, ma punta ad affiancarli garantendo:

- informazioni **immutabili** nel tempo, senza possibilità di modifica dei dati da parte degli attori della filiera, a garanzia della qualità dei prodotti distribuiti;
- **totale** trasparenza per il cliente finale, di un prodotto di qualità facilmente verificabile e percepibile;
 - lotta alla contraffazione e dei prodotti "made in Italy";
 - i produttori fanno valere il proprio marchio (IGP ecc);
 - alta qualità ai clienti.

FILIERA ALIMENTARE

