

**PROGETTI DI FILIERA - FORMAT SCHEDA 16.2 AVVIO PIANO INNOVAZIONE**

TITOLO: Innovazione nella commercializzazione della carne bovina

TITOLO: Innovation in beef marketing

EDITOR: Carlo Negroni – Società Cooperativa Agricola – s.c.a.

RESPONSABILE ORGANIZZATIVO:

il responsabile della stesura del progetto e del coordinamento delle attività

Carlo Negroni, Via Gambellara 62/A Sasso Morelli – IMOLA Telefono 0542 55711

e-mail [carlo.negroni@clai.it](mailto:carlo.negroni@clai.it) Ente di appartenenza Società Cooperativa Agricola – s.c.a.

RESPONSABILE TECNICO-SCIENTIFICO:

il responsabile del team scientifico

Andrea Rossi, viale Timavo 43/2 – 42121 Reggio Emilia. Telefono 0522436999

e-mail [a.rossi@crpa.it](mailto:a.rossi@crpa.it) Ente di appartenenza CRPA spa

PAROLE CHIAVE in italiano : Benessere Animale – Allevamento – Catena di approvvigionamento

PAROLE CHIAVE in inglese: Animal Welfare – Animal Husbandry – Supply Chain

CICLO DI VITA PROGETTO: Data Inizio 01/01/2018      Data fine 30/06/2019

STATO PROGETTO: In corso (dopo la selezione del progetto)

FONTE FINANZIAMENTO: PSR – HORIZON2020 – operazione 16.2.01 – Filiera carne suina

COSTO TOTALE Euro 150.282,00    % FINANZIAMENTO: 70%.

CONTRIBUTO RICHIESTO Euro 105.197,40

LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICA: livello NUTS3 (province) Ferrara - Bologna

**ABSTRACT: IN ITALIANO**

Attraverso le attività di ricerca effettuate nel piano di innovazione, verrà studiata la possibilità di fornire al consumatore carni fresche e piatti pronti ad alto valore aggiunto, accompagnate da un'etichettatura innovativa, in grado di rispondere alle esigenze dei consumatori, non solo in termini di origine dell'animale, ma soprattutto per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali, salutistici e la qualità sensoriale del prodotto finito (carni fresche e piatti pronti).

Il piano di innovazione mira a fornire al consumatore, al momento dell'acquisto, indicazioni precise sull'origine e sulla qualità della materia prima e sulle caratteristiche compositive/sensoriali del prodotto finito.

## DOMANDA DI SOSTEGNO N. 5052258

Inizialmente il lavoro sarà incentrato su una indagine di mercato, attraverso lo strumento del focus group, per approfondire i bisogni e le attese dei consumatori sui piatti pronti a base di carne e i relativi tagli di provenienza. Successivamente, si prevede la raccolta dei dati aziendali salienti e dei principali indicatori di qualità in sede di macellazione. Diversi tagli bovini saranno caratterizzati dal punto di vista chimico-fisico e sensoriale (QDA) a differenti tempi di frollatura. Mentre i piatti pronti, che verranno sviluppati nel presente piano a partire dai differenti tagli, saranno sottoposti al giudizio dei consumatori (consumer test) per valutarne il livello di gradimento.

Infine, sarà realizzato uno studio relativo alla predisposizione di una etichetta intelligente (QR code), utile al consumatore per avere in tempo reale informazioni sull'origine e la qualità del prodotto. Questa azione può essere suddivisa in quattro step successivi: analisi della filiera coinvolta, integrazione dei flussi informativi, etichettatura dei prodotti e servizi di rintracciabilità.

Le stesse aziende impegnate a ridurre i costi di alimentazione e al perfezionamento della razione (aumento della quota dell'autoapprovvigionamento di foraggi, adozione di macchine mirate ad una gestione più efficiente dei terreni, produzione di foraggi di qualità, ecc.), avranno utilità della conoscenza dei risultati del lavoro in funzione della qualità intrinseca delle carni.

***Obiettivi del progetto (300-600 caratteri) Individuazione del problema trattato e del contesto in cui si colloca***

Obiettivo del piano è aumentare i volumi di vendite di carni bovine con interventi di innovazione e commercializzazione che mirano a fornire al consumatore informazioni qualitative sul prodotto al momento dell'acquisto e fare scelte più consapevoli, avendo maggiori garanzie di soddisfare le loro attese.

Gli obiettivi sono:

- 1) individuare i bisogni dei consumatori nei confronti dei piatti pronti;
- 2) caratterizzare i tagli bovini destinati alla produzione dei piatti pronti;
- 3) sviluppare piatti pronti "ready to eat";
- 4) sviluppare un sistema di comunicazione dell'informazione (QR code).

***Riepilogo risultati attesi: max 1500 caratteri***

***Risultati principali (max 2-3 risultati attesi dall'attività di progetto)***

Al termine del piano di innovazione i risultati attesi saranno i seguenti:

- 1) informazioni relativamente alle attese e alle esigenze del consumatore sui piatti pronti ad elevato contenuto di servizio (focus group);
- 2) caratterizzazione chimico fisica e sensoriale della materia prima impiegata per lo sviluppo di piatti pronti (questo risultato sarà condiviso con le aziende agricole);
- 3) messa a punto di 3 piatti pronti sulla base delle indicazioni del focus-group;
- 4) studio di un sistema di comunicazione al consumatore (QR code ed etichetta).

***Principali benefici/opportunità apportate dal progetto all'utilizzatore finale, che uso può essere fatto dei risultati da parte degli utilizzatori***

I risultati del piano di innovazione avranno effetti positivi sui partecipanti al gruppo di lavoro e su tutto il comparto della carne bovina.

## DOMANDA DI SOSTEGNO N. 5052258

Per quanto riguarda CLAI l'azienda otterrà informazioni in termini di attese e preferenze del consumatore, che potranno essere impiegate nella fase di commercializzazione per differenziare le vendite, espandendosi in nuovi segmenti di mercato, con conseguente aumento della redditività di tutti gli attori coinvolti nel gruppo di lavoro.

Inoltre una vendita più puntuale e più informata comporterà un acquisto più consapevole, da parte del consumatore, con una riduzione degli sprechi e dell'invenduto.

Dall'altra le informazioni raccolte saranno utili anche per conoscere meglio la variabilità dei prodotti freschi in entrata e differenziare i relativi conferenti.

*Descrizione delle attività (max 600 caratteri)*

*Descrizione delle principali attività di progetto*

Le attività sono suddivise in azioni

Az 1 Esercizio della cooperazione: attività di coordinamento per gestione e realizzazione del progetto

Az 2 Focus group: indagine di mercato per le attese dei consumatori

Az 3 Etichettatura intelligente: predisposizione di una etichetta QR Code

Az 4 Raccolta dati in allevamento/macello

Az 5 Caratterizzazione sensoriale, chimico e fisica su carne fresca

Az 6 Sviluppo di 3 piatti pronti a basso contenuto di sale

Az 7 Consumer test sui 3 piatti pronti

Az 8 Divulgazione: attività di divulgazione dei risultati

### **ABSTRACT** in inglese

Through the research activities carried out in the innovation plan foreseen, the study regards the possibility of providing the consumer with fresh meat and ready meals with high added value, with innovative labeling, able to respond to the needs of consumers, not only in terms of origin of the animal, but above all as regards the nutritional, health and sensory qualities of the product (fresh meat and ready meals).

The innovation plan aims to provide the consumer, at the time of purchase, with precise indications on the origin and quality of the fresh meat and on the compositional / sensorial characteristics of the finished product.

Initially, the work will focus on a market survey, through the focus group tool, to deepen the needs and expectations of consumers on ready-to-eat meat dishes and the relative cuts of origin. Subsequently, the collection of the company's main data and of the main quality indicators at the time of slaughter is expected. Several bovine cuts will be characterized from the chemical-physical and sensorial (QDA) point of view at different maturation times. While the ready meals, which will be developed in this plan starting from the different denominations, will be submitted to consumer test to evaluate the level of satisfaction.

DOMANDA DI SOSTEGNO N. 5052258

Finally, a study will be carried out on the preparation of an intelligent label (QR code), useful for the consumer in order to have real-time information on the origin and quality of the product. This action can be divided into four successive steps: analysis of the supply chain involved, integration of information flows, product labeling and traceability services.

The same companies involved to reducing the costs of feeding and improving the ration will have knowledge of the results of the work according to the quality of the meat.

The activities are divided into 8 shares:

- 1 Exercise of co-operation: co-ordination activities for the management and realization of the project
- 2 Focus Group: Market Survey for Consumer Expectations
- 3 Intelligent labeling feasibility study: Prepare a QR Code label
- 4 Data collection in breeding / slaughter
- 5 Sensory, chemical and physical characterization on fresh meat
- 6 Development of 3 low-salt ready-made dishes
- 7 Consumer test on 3 ready dishes
- 8 Disclosure: dissemination of results

### **OPZIONALE**

#### **INFORMAZIONI ADDIZIONALI**

*Informazioni relative a specifici contesti nazionali/regionali che potrebbero essere utili a scopi di monitoraggio.*

#### **COMMENTI ADDIZIONALI**

*Campo libero per commenti addizionali del beneficiario relativi ad es. a elementi che possono facilitare o ostacolare la realizzazione del piano o relativi a suggestioni future.*

Imola, 30/01/2018

Il Legale Rappresentante

CLAI Soc. coop. agricola  
IL PRESIDENTE  
Giovanni Battini

