

## ALLEGATO B

### P.O.R FSE 2007-2013 OBIETTIVO COMPETITIVITÀ REGIONALE E OCCUPAZIONE

#### Asse IV Capitale umano

##### Linee di Attività I.1.1

**BANDO BORSE DI RICERCA,, DI DURATA BIENNALE, A FAVORE DI DOTTORI DI RICERCA/RICERCATORI.**

**PRIMA FASE: MANIFESTAZIONE DI INTERESSE DA PARTE DI IMPRESE CON SEDE LEGALE E/O OPERATIVA NEL TERRITORIO REGIONALE**

#### **SCHEDA TECNICA RELATIVA ALLA MANIFESTAZIONE DI INTERESSE DA PARTE DI IMPRESE CON SEDE LEGALE E/O OPERATIVA NEL TERRITORIO REGIONALE**

*La scheda tecnica non può essere modificata, se non in termini di descrizione delle attività e degli obiettivi da perseguire.*

*Anche nel caso di rete di imprese, dovrà essere redatta un'unica **scheda tecnica**, sottoscritta dai rappresentanti legali di ciascuna impresa partner, nonché dall'impresa con funzioni di capofila.*

#### DESCRIZIONE GENERALE DELLA SCHEDA TECNICA

<b>Ambito di riferimento</b> (art 6, punto 7.3 del Bando)	D. Chimica e tecnologie sui materiali per applic..
<b>Titolo della scheda tecnica</b>	INSIEME A TAVOLA - La Sacralità del cibo, per le religioni monoteiste

#### **B.1 Situazione attuale**

*(Illustrare le attività caratterizzanti l'impresa/e. Nel caso di rete di imprese dovranno essere illustrate le attività caratterizzanti ciascuna impresa appartenente alla rete – Massimo 5.000 caratteri)*

LA GENUINA srl opera nel settore della trasformazione delle carni. Le specie autoctone lavorate in azienda comprendono anche le carni di Ovino, Caprino e Bovino. Alla produzione laica, negli ultimi 20 (venti) anni si è affiancata quella rituale, con le certificazioni Kosher e Halal. gli adeguamenti nel nuovo stabilimento hanno riguardato il layout e i flussi produttivi, nel pieno rispetto delle produzioni identitarie. in particolare si è studiata la tecnologia per i processi produttivi per le specie a cui è dedicata la produzione rituale. Il processo produttivo si applica sempre a partire dal campo, con l'acquisto del bestiame vivo, poi a cura dell'azienda si effettua il trasporto e la macellazione. Per le macellazioni rituali si è creata una sinergia con un mattatoio a cui è stata fatta ottenere la deroga per le macellazioni Rituali per la produzione di carni, preparati di carne e per i salumi Ovi-Caprini e Bovini Sardi. La nostra specializzazione si è concentrata sulla produzione di queste specie senza l'aggiunta di carni e/o grassi di Suino. Le produzioni hanno l'obiettivo di esportare in diversi mercati nazionali e Comunitari, ma soprattutto extra Comunitari, la cultura del pastoralismo nomade, con un alto valore di servizio, atta a soddisfare i più svariati bisogni del consumatore finale a cui deve arrivare un prodotto eccellente, che conservi i valori delle certificazioni Rituali a cui sono profondamente e religiosamente legati. Altro aspetto degli obbiettivi dell'azienda è di poter dare al consumatore di prodotti Rituali la libertà di consumare il prodotto, nei diversi momenti della giornata, anche durante un viaggio, come avviene per il consumatore laico

## **B.2. Illustrazione della scheda tecnica**

*(Analisi e proposta delle nuove attività da realizzare rispetto agli obiettivi da perseguire. Illustrazione delle criticità attuali – Massimo 5.000 caratteri)*

Nelle migrazioni del prodotto, nel progetto di Internazionalizzazione, è necessario elevare la qualità della shelf life.

I ritmi frenetici della vita in Europa, nei mercati Anglosassoni e nei mercati Francofoni, hanno modificato profondamente le esigenze del consumatore. Il valore di servizio, è legato all'esigenza di consumare un cibo sano, buono, ma facile da preparare, da tenere a casa e da trasportare.

Lo sforzo dell'azienda consiste nel mantenere la dote dall'allevamento fino al piatto, considerando i tempi di esportazione e di permanenza nel processo di vendita fino al piatto del consumatore finale.

Le porzioni dei prodotti vanno sempre più verso un dettaglio atto a semplificare il lavoro del consumatore. Tranci e preaffettati hanno conquistato i favori di una clientela sempre più esigente.

Adeguare le tecnologie per produrre con più efficienza è la nuova frontiera dell'offerta di un cibo di origine certa, processato in un'azienda di dimensioni non Industriali, capace di salvaguardare il valore delle filiere, dove conta prima l'uomo del ricavo.

Una fetta di mercato in forte crescita in alternativa alle produzioni massificate, dove si perde l'identità del prodotto, a fronte di un'esigenza di competitività dove il prezzo è l'unica leva possibile, spesso a discapito della qualità.

Non è un caso la crescente domanda di produzioni Bio, o di Regionalità con forte connotazione identitaria.

## **B.3 Innovazione e prospettive di mercato**

*(Illustrazione dei livelli di innovatività individuati rispetto alle nuove attività da realizzare anche in termini di acquisizione di livelli più competitivi e di inserimento nel mercato - – Massimo 5.000 caratteri)*

La shelf life dei prodotti innovativi, è l'elemento strategico dei nuovi obiettivi di Internazionalizzazione de LA GENUINA.

Le porzioni, i preaffettati, devono raggiungere l'eccellenza del packaging.

le carni fresche e i preparati di carne, che raggiungono l'edibilità con la cottura, hanno un'attività dell'acqua molto elevata, quindi necessitano di una ricerca specifica in grado di garantire un'esportabilità adatta alle dinamiche di vendita che spesso comportano periodi di trasporto importanti. Non devono raggiungere i mercati di riferimento, ormai prossimi alla scadenza.

Il congelamento è un ottimo sistema di conservazione per i freschi, che garantisce altissimi standard qualitativi, ma obbliga ad un trasporto con la catena del freddo a temperature di -20°C. In Sardegna il trasporto del congelato non è fortemente competitivo, e limita la capacità di offerta nei mercati Internazionali. L'obiettivo è di specializzare un sistema di confezionamento in ATM, specifico e adatto alle produzioni dei freschi certificati Kosher e Halal, comunque adatto ad un trasporto a temperatura controllata sopra lo 0°C.

## **B.4 Esperienza già acquisita**

*(Indicazione delle esperienze già maturate in termini di ricerca e sviluppo – Massimo 5.000 caratteri)*

La sintesi dei progetti attivati viene presentata in ordine cronologico per facilitare la comprensione del percorso di crescita dell'azienda.

**“SVILUPPO E APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) NELL'INDUSTRIA DI PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE DELLA CARNE”**

Responsabile di Progetto: Prof. S. Pisanu.

Istituto: Dip. Biologia Animale dell'Università di Veterinaria di Sassari

Periodo: 1996

**“SVILUPPO E VALORIZZAZIONE DI PRODOTTI DI SALUMERIA A BASE DI CARNE DI PECORA DI RAZZA SARDA”**

Responsabile di Progetto: Resp. scientifico: prof. A.M. Cosseddu; estensore ed attuatore del progetto: prof.ssa Rina Mazzette.

Istituto: Dipartimento Biologia Animale dell'Università di Veterinaria di Sassari

Periodo: 1999-2000

**“CARATTERIZZAZIONE DELLA SALSICCIA SARDA STAGIONATA”**

Responsabile di Progetto: prof.ssa R. Mazzette. Istituto: Dipartimento Biologia Animale dell'Università di Veterinaria di Sassari.

Periodo: 2001-03

**“POTENZIAMENTO DI UN CENTRO PER LA REALIZZAZIONE DI STUDI E RICERCHE SULLA FILIERA DELLE CARNI FRESCHE E TRASFORMATE”**

Responsabile di Progetto: prof. A.M. Cosseddu.

Istituto: Dipartimento Biologia Animale dell'Università di Veterinaria di Sassari.  
Periodo: 2000-2006

“RICONOSCIMENTO PRODOTTI AGROALIMENTARI ETNICI D'ECCELLENZA” INSERIMENTO DEL PROSCIUTTO DI PECORA NEL PANIERE DEI 30 PRODOTTI AGROALIMENTARI DI ECCELLENZA  
Responsabile di Progetto: FORMEZ Cagliari – Prog. Rap100-Progetto Intergal  
Periodo: 1999-2000

“L'ALLEVAMENTO SUINO IN AMBIENTE MEDITERRANEO”

Responsabile Progetto: Dott. Sebastiano Ligios  
Istituto: Ex IZCS ora Dipartimento Ricerca Produzioni Animali - AGRIS Sardegna  
Periodo: 2000-2005

“INDICI EPIDEMIOLOGICI DI VALUTAZIONE DELLE PATOLOGIE DI INTERESSE ISPETTIVO IN ANIMALI DA MACELLO”

Responsabile di Progetto: prof. A.M. Cosseddu; estensore ed attuatore: prof.ssa Rina Mazzette.”;  
Istituto: Dipartimento Biologia Animale dell'Università di Veterinaria di Sassari.  
Periodo: 2004 -2007

“PREDISPOSIZIONE DELL'ISTRUTTORIA PER IL RICONOSCIMENTO DEL MARCHIO DI ORIGINE (D.O.P.) DEL PROSCIUTTO DI PECORA DI SARDEGNA”

Responsabile di Progetto: prof.ssa R. Mazzette.  
Periodo: 2004 -2007

“DEFINIZIONE ED IMPLEMENTAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ CONFORME ALLA NORMA UNI 11020:2002”

Responsabile di Progetto: Dott. Marco Greco (La Genuina)

#### PROGETTI IN CORSO

“RISCHIO ALIMENTARE ASSOCIATO AL CONSUMO DI PRODOTTI DI ORIGINE OVINA E CAPRINA: PREVALENZA, CARATTERIZZAZIONE E PROFILO DI ANTIBIOTICORESISTENZA DI LISTERIA MONOCYTOGENES, CAMPILOBACTER TERMOFILUS E ESCHERICHIA COLI”

Responsabile di Progetto: Dott. A. Firinu, e Dr. Sebastiano Virgilio.  
Istituto: Dipartimento Biologia Animale dell'Università di Veterinaria di Sassari.  
Periodo: 2006 – in corso

REALIZZAZIONE DI UN ALLEVAMENTO SPERIMENTALE DI SUINI DI RAZZA SARDA, FINALIZZATO ALLO STUDIO E ALLA SALVAGUARDIA DEL SUINO DI TIPO GENETICO AUTOCTONO (TGA), ALLA CARATTERIZZAZIONE E ALLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DELLA SALUMERIA TRADIZIONALE DELLA SARDEGNA.

Responsabile di Progetto: Dott. Sebastiano Porcu (Ex IZCS- ERA ora Dipartimento Ricerca Produzioni Animali - AGRIS Sardegna) .  
Periodo: 2007-2009 (in corso)

STUDIO COMPARATO DELLE CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DI SALUMERIA DA OVINI E CAPRINI ALLEVATI ESCLUSIVAMENTE IN SARDEGNA MACELLATI SECONDO TECNICA TRADIZIONALE, METODO KASHER E METODO HALAL.

Responsabile di Progetto: Dott. S Porcu - Dipartimento Ricerca Produzioni Animali - AGRIS Sardegna e Prof.ssa R. Mazzette - del Dipartimento di Biologia Animale della Facoltà di Veterinaria di Sassari.  
Periodo: 2005 – 2007  
Attività in corso: il progetto si sviluppa secondo tre direttrici:

ATTIVAZIONE DEL CENTRO DI BIODIVERSITÀ ANIMALE PER LA VALORIZZAZIONE PATRIMONIO ANIMALE CON RIFERIMENTO ALLA PRODUZIONE E ALLA RICERCA AL SERVIZIO DELL'ALLEVAMENTO

Responsabile di Progetto: prof.ssa R. Mazzette.  
Periodo: 2007-2010

FIRMA del Rappresentante/i legale/i<sup>i</sup>

Luogo e data

PLOAGHE, 07/02/2013

---

<sup>i</sup> La Scheda tecnica deve essere firmata e data dal rappresentante legale per le imprese singole, dal soggetto capofila e dai rappresentanti legali dei soggetti partner nel caso di Rete.