



**Piattaforma digitale per la tracciabilità
delle produzioni agroalimentari
e per la sicurezza delle filiere.**

FILIERA PRO è un progetto di



COSA FA I VANTAGGI.



PROTEZIONE ASSICURATA

La tracciatura digitale assicurata dalle tecnologie di cifratura anche con la blockchain, consente il controllo della filiera alimentare ed una protezione contro le contraffazioni alimentari.



PROVENIENZA CERTIFICATA

Assegnare ai prodotti un percorso univoco, a partire dalla provenienza certificata, significa proteggere le produzioni dai rischi di contraffazione o manipolazione.



PRODUZIONE TRACCIATA

Tracciare la produzione significa affermare con certezza che gli standard di sicurezza e di qualità del prodotto in tutti i punti della filiera siano entro i termini stabiliti dalle normative in vigore e dai protocolli riconosciuti.

FASE 1 IL PRODUTTORE.

1

Il produttore inizia la produzione di un prodotto.

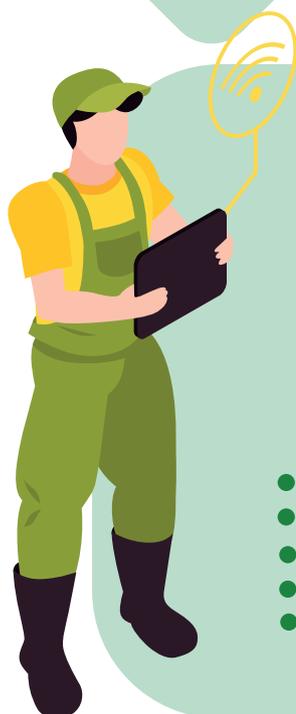
- SEMINA
- MESSA A DIMORA
- ALLEVAMENTO



2

Il produttore annota le varie fasi sul
REGISTRO
AZIENDALE
DIGITALE
FILIERA PRO

- TRATTAMENTI
- RACCOLTO
- IMMAGAZZINAMENTO
- LOGISTICA
- CERTIFICAZIONI
BIO



FASE 2 VALIDAZIONE DEI DATI

3



I dati raccolti nel **REGISTRO AZIENDA LE DIGITALE** vengono trasferiti di volta in volta mediante protocolli cifrati sui server protetti.

4



I dati riguardanti il prodotto vengono **VALIDATI e CERTIFICATI** tramite una **MARCA TEMPORALE** e anche scritti sulla **BLOCKCHAIN**

FASE 3

L'ORGANISMO DI CONTROLLO



5

L'Organismo di Controllo mediante la consultazione del **REGISTRO AZIENDALE DIGITALE FILIERA PRO** può verificare, anche da remoto, il rispetto delle normative e dei protocolli necessari all'ottenimento delle certificazioni.

FASE 4

L'UTILIZZATORE PROFESSIONALE



Il professionista della ristorazione o un buyer di una struttura o di una società di catering potranno accedere alla piattaforma digitale dove troveranno tutti i produttori e tutte le schede dei prodotti facenti parte del sistema di tracciatura e validazione di FILIERA PRO.

- **Acquisti più efficienti sotto il profilo della sicurezza alimentare e della valorizzazione delle tipicità territoriali**

FASE 5

IL CONSUMATORE FINALE

7

Il consumatore, **SCANSIONANDO IL CODICE QR** univoco attribuito a ciascuna confezione di prodotto facente parte del **SISTEMA FILIERA PRO**, potrà ricostruire la storia del prodotto, conoscerne le certificazioni e le lavorazioni cui è stato sottoposto.



8

Attraverso la **TRACCIABILITA'** del prodotto, l'acquisto è più **CONSAPEVOLE**.

- Si premiano così le realtà imprenditoriali che puntano sulla qualità e sulla sicurezza alimentare.





**Piattaforma digitale per la tracciabilità
delle produzioni agroalimentari
e per la sicurezza delle filiere.**

FILIERA PRO è un progetto di

