

Consulenza per filieri a residuo zero

Sempre più il mercato richiede alimenti di qualità, sicuri per il consumatore e a basso impatto ambientale.

La produzione a residuo zero rappresenta una concreta opportunità di **ridurre l'impiego della chimica** grazie all'utilizzo di prodotti per la difesa di origine naturale e all'adozione delle più moderne strategie di prevenzione delle fitopatie, ottenendo così **benefici per l'ambiente** per la **sicurezza degli operatori e dei consumatori**.

Il Futuro? Un'agricoltura che affianchi alla chimica l'utilizzo di prodotti sostenibili sta prendendo sempre più piede il concetto di **residuo zero** ormai sposato anche da alcune sigle della **grande distribuzione** tramite la promozione di prodotti che, al momento della raccolta, non presentano residui di agrofarmaci al di sopra del limite di quantificazione analitica.

Sata mette a disposizione la sua competenza e la sua esperienza trentennale nel mondo vegetale per l'implementazione di una **filiera a residuo zero** un progetto complesso che si articola in numerose fasi e che richiede una forte **collaborazione** tra produttori, capofiliera e partner tecnico.

Sata offre il proprio supporto per

- definizione del progetto
- processo di selezione di produttori motivati e valutazione preventiva dei siti produttivi
- redazione del disciplinare di coltivazione residuo zero e validazione delle strategie di difesa, con analisi e gestione dati
- assistenza nell'iter certificativo o in caso di verifiche tecniche dei clienti e altro ancora a seconda dei bisogni del cliente

UTILE PER:

Allargare e valorizzare i tuoi mercati.

Soddisfare le esigenze dei consumatori.

Consulenza per filiera a residuo zero

Perché scegliere Sata:

- Conoscenza dell'evoluzione della **normativa** e dei trend dei principali **Paesi europei**;
- Conoscenza delle **problematiche** tecniche e agronomiche dei **territori** di coltivazione;
- Esperienza **trentennale** nella gestione di filiere a marchio GDO;
- **Conoscenza e visione di tutta la filiera**;
- Conoscenza delle **dinamiche di degradazione** delle sostanze attive utilizzate per la difesa;
- Esperienza nella gestione di strategie di **difesa** efficaci e a **ridotto impiego** della chimica;
- **Integrazione di competenze** agronomiche, fitopatologiche e analitiche.

Si definiscono a residuo zero alimenti che presentano residui di sostanze utilizzate per la difesa inferiori a 0,01 mg/kg .

Sata offre il proprio supporto per raggiungere questo risultato tramite le seguenti attività:



Federico Concaro

DIRETTORE VENDITE

Tel. +39 338 7990166 • f.concaro@satasrl.it

SATA S.r.l. • Strada Alessandria, 13 - 15044 - Quargnento (AL)
Tel. +39 0131 219925 - P.I. & C.F. 01449620069 - SDI: USAL8PV

Gli oltre 30 anni di esperienza, la visione di filiera e un team multidisciplinare in grado di presidiare tutto il territorio nazionale, rendono Sata un partner unico per le imprese operanti nel settore vegetale.