

Tutta la filiera passa ai raggi X

di **Paolo Conti**

Il Consorzio che promuove il prosciutto di San Daniele ha scelto già nel 2007 di applicare un sistema di tracciabilità più costoso e sofisticato di quello imposto dalla legge. Dall'allevamento agli scaffali dei supermercati, attraversando la macellazione, il trasporto e la lavorazione, tutti i prosciutti del consorzio friulano sono accompagnati da un'etichetta Rfid, un chip che conserva la "memoria" del prosciutto, garantendone l'origine.

Nello stesso anno, le Latterie Friulane di Udine hanno usato un sistema sofisticato di codici a barre per tracciare il latte dalla stalla al deposito, il che ha permesso loro di controllare con più precisione la scadenza del prodotto.

Più recentemente, in Toscana, il consorzio del Chianti Classico ha introdotto una tecnologia che permette ai consumatori di ricevere un sms con tutti i dettagli che riguardano la botti-

glia di vino che hanno appena comprato in enoteca. Tre casi diversi, che raccontano la stessa storia: la tracciabilità alimentare, quella imposta dall'Europa dopo il 2000 a seguito della crisi della Bse bovina, risente ormai dei segni del tempo. Nell'ultimo decennio la tecnologia ha fatto passi avanti molto significativi e permette già oggi di applicare una nuova forma di tracciabilità, più evoluta, capace di creare vantaggi alle imprese lungo tutta la filiera e, cosa più importante, ai consumatori.

Il Cedites si appresta a pubblicare nelle prossime settimane la seconda edizione dell'Insider Report sullo Sviluppo della tracciabilità alimentare in Italia, che abbiamo realizzato in

CON I CHIP RFID

I Consorzi San Daniele, Chianti Classico e le Latterie Friulane hanno introdotto sistemi molto innovativi per controllare ogni fase

collaborazione con la società Aton. Analizzando lo sviluppo del settore nei prossimi quattro anni, concludiamo che molto probabilmente la Commissione europea varerà a breve nuove norme sulla tracciabilità alimentare, che si andranno a integrare con quelle attuali e saranno concepite in modo da stimolare l'uso nella filiera del food di tecnologie emergenti, ma ormai affidabili. Fra queste, le nuove incarnazioni dei codici a barre e quasi certamente le etichette Rfid (radio frequency identification). Riteniamo che se le nostre previsioni si dimostreranno esatte il cambiamento comporterà un profondo miglioramento tanto per le aziende quanto per i consumatori.

Le prime acquisiranno un maggior controllo sui propri processi e avranno l'opportunità di stabilire un controllo più diretto e produttivo con partner e clienti. I secondi otterranno un drastico incremento nella garanzia dell'origine dei prodotti e della loro salubrità, po-

tendo contare al tempo stesso su una maggior conoscenza dei prodotti che acquistano (le etichette Rfid possono contenere molte più informazioni di un'etichetta tradizionale). Una buona notizia per tutti, anche per l'Italia. Perché il nostro paese è ormai da qualche anno in prima linea per spingere la Commissione a stimolare un quadro legislativo capace di tutelare l'identità di origine.

«Oggi disponiamo ormai di strumenti capaci di garantire un monitoraggio molto sofisticato dei prodotti alimentari lungo tutta la filiera», spiega il presidente di Aton Giorgio De Nardi. «Se applicato su vasta scala, e non solo da poche aziende illuminate, un simile controllo garantirebbe più sicurezza per i cittadini e più competitività per le imprese migliori, ma anche, finalmente, una valorizzazione adeguata dei marchi alimentari del made in Italy in Europa e nel resto del mondo».

L'autore è Presidente del Cedites

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Il caso. Il Consorzio vivaistico lucano ha realizzato un sistema di tracciabilità evoluta basato sulla tecnologia Rfid, in collaborazione con la società di ricerca Matapontum Agrobios (nella foto, la ricercatrice Gabriella Delia) di Matera. Questo prevede l'inserimento di un'etichetta digitale nel tronco delle piante di agrumi, così da garantirne l'origine e la certificazione sotto il profilo genetico e fitosanitario. I tag Rfid sono letti con un palmare che identifica ogni pianta lungo tutta la filiera.