

# il Mondo

SETTIMANALE ECONOMICO DI RIZZOLI **CORRIERE DELLA SERA**

**TRACCIABILITÀ** LA SOLUZIONE DI SOFTWARE PER IL CONSORZIO DEL PROSCIUTTO FRIULANO

## Il San Daniele stagiona grazie al chip Rfid

La tecnologia a radiofrequenza come ulteriore strumento di anticontraffazione per garantire l'originalità del prodotto: un tag Rfid sulla coscia di prosciutto che riporta in un microchip rivestito di pet trasparente tutte le verifiche di controllo della filiera previste dal disciplinare di produzione già esistente. Dai codici alfanumerici tatuati sull'animale che identificano gli allevamenti di origine o di svezzamento, alla data di macellazione fino ai marchi di lavorazione. «Una quantità notevole di dati fino a oggi archiviati solo nel database dell'ente preposto alla certificazione, l'I-

stituto nord est qualità», spiega Mario Cichetti, direttore del **Consorzio del Prosciutto di San Daniele**. «Stiamo sperimentando e implementando il si-



**Mario Cichetti, direttore del Consorzio San Daniele**



stema Rfid di **Softwork** per ottenere la tracciabilità completa direttamente sul prodotto». La registrazione entra nel vivo appena la coscia di maiale arriva dalla macellazione al prosciuttifi-

cio, per la verifica di conformità ai requisiti del marchio Dop: se il controllo è positivo l'operatore associa il codice del prodotto a un tag Rfid, a mano o a voce con l'ausilio di cuffie speciali, palmari Rfid e Bluetooth vocale. A questo punto segna numero di partita e data di ingresso del prodotto nello stabilimento. Attraverso un reader Rfid di prossimità collegato a un'antenna le informazioni vengono trasmesse all'impianto che crea il tag. Il progetto prevede il futuro posizionamento di lettori e antenne all'ingresso dei vari reparti di produzione per avviare un processo di rintracciabilità automatico che consente di monitorare l'avanzamento dei lavori.

**M.B.**