

TAG NEI PROSCIUTTI

Il Consorzio del Prosciutto di San Daniele ha adottato la tecnologia Rfid come plus per comunicare in chiaro le informazioni ai fini della tracciabilità e rintracciabilità già presenti sotto forma di codici alfanumerici.

L'etichetta contenuta all'interno del microchip riporterà tutti gli elementi utili a consentire la completa tracciabilità di ciascun prosciutto: cioè consentirà di ricostruire tutta la storia del prodotto, dalle fasi di allevamento ai processi di trasformazione, ripercorrendo la strada compiuta dalla stalla in cui è nato il suino, alla fattoria in cui è stato allevato, via via fino al prosciuttificio da cui è uscito

il prosciutto. Saranno riportate a favore del consumatore tutte le informazioni che fin dal 1994 sono già presenti su ciascun prosciutto di San Daniele in forma di codici tatuati sulla cotenna, espresse ora in modo chiaramente leggibile. In particolare, saranno disponibili le seguenti informazioni: il luogo e la data di nascita del suino; il luogo dell'allevamento; il luogo e la data della macellazione; la data di inizio della lavorazione e la data di certificazione del prodotto.

Tra i primi operatori del settore ad avvalersi di un sistema Rfid per la tracciabilità e rintracciabilità alimentare, il Consorzio arricchisce così

con questo must tecnologico l'affidabilità e la rinomanza del suo marchio. Supportato nei vari step di analisi e implementazione da Softwork, azienda bresciana impegnata nel settore dell'identificazione automatica, il Consorzio prevede nel futuro l'estensione dell'applicazione all'intera filiera aperta, interessando quindi anche i processi lavorativi interni dei prosciuttifici, fino alla grande distribuzione.

Nell'Rfid, dice Emilio Cichetti, è stato individuato lo strumento tecnologico efficiente e affidabile per identificare con certezza e precisione il prodotto, garantendone dunque il marchio Dop, gestire e

controllare il flusso dati all'interno dell'azienda, disponendo delle informazioni in modo rapido ed esente da errori, risparmiando tempo e denaro.

Due in definitiva, riassume, sono i vantaggi fondamentali apportati da questa scelta tecnologica:

- anticontraffazione, tracciabilità e rintracciabilità del prosciutto di San Daniele nella filiera produttiva;

- controllo e automazione nella linea di produzione interna dei diversi prosciuttifici in termini di monitoraggio avanzamento della produzione; analisi della produttività e analisi qualità dei fornitori.