

Consorzio Pecorino Toscano DOP: importanti passi avanti sul sentiero tracciabilità

written by Marco Salvaterra | 19 aprile 2023

Il prossimo passo un'etichetta "parlante" per conoscere l'intera storia del prodotto, dall'origine alla distribuzione



Roma, 19 aprile – Il Consorzio Tutela del Pecorino Toscano DOP, Il DQA (Dipartimento di Qualità Agroalimentare) ente di certificazione dell'intera filiera e Farzati Spa, con la sua controllata Farzati Tech, hanno dato vita, grazie alla collaborazione di cinque caseifici, ad un progetto sperimentale che vede protagonista il Pecorino Toscano DOP. Un ulteriore passo in avanti in grado di garantire, grazie alla blockchain e ad altre tecniche digitali altamente innovative, la tracciabilità e la qualità di uno dei più importanti formaggi DOP italiani. Il sistema sviluppato permette infatti un controllo continuo e oggettivo che, partendo dal latte utilizzato per la produzione del Pecorino Toscano, monitora l'intero percorso del prodotto, dall'origine alla distribuzione.

Uno strumento altamente tecnologico che rappresenta un'importante evoluzione rispetto ai sistemi già in uso. L'innovazione digitale è approdata già da qualche anno nell'ambito delle filiere agroalimentari, complici i bisogni di chiarezza sull'origine dei prodotti da parte dei consumatori e la necessità dei produttori di fornire tali informazioni e distinguersi in termini di trasparenza e qualità delle rispettive produzioni. In questo contesto l'introduzione all'interno della tracciabilità dei prodotti agroalimentari della tecnologia blockchain, ha dato un importante contributo anche in termini di maggiore incisività comunicativa. Nata nel mondo finanziario, la tecnologia blockchain ha trovato anche nel settore dell'agrifood una sua perfetta ragion d'essere, rappresentando sin da subito un plus in fatto di sicurezza, distribuzione e inconfutabilità del prodotto, grazie all'utilizzo di informazioni di partenza certe ed inequivocabili.

A fornire tali informazioni d'origine certe pensa la bio fingerprint ideata da Farzati S.p.A. La bio fingerprint è un'impronta biochimica resa digitale attraverso l'intelligenza artificiale e rilevata con un dispositivo portatile che traccia e riconosce, tramite la spettrometria a infrarossi vicini Nir, le molecole che compongono il prodotto. In questo modo viene mappato il percorso di tracciabilità, definendone precisamente la sua impronta e la sua origine. Tale tecnologia chiamata BluDev®, consente di poter rilasciare il foodpassport® di un qualsiasi prodotto; in estrema sintesi con questa tecnica innovativa il prodotto rappresenta la sua stessa etichetta, permettendo così al consumatore finale, tramite il suo smartphone, di poter conoscere l'intera storia del prodotto stesso. Un vantaggio enorme in un settore come quello dell'agroalimentare dove fenomeni come l'italian sounding o il grey market sono sempre più diffusi. Ne deriva che la blockchain e il foodpassport® costituiscono tecnologie essenziali non solo per

informare il consumatore finale ma anche per ridurre le frodi alimentari.

Rivelandosi, inoltre, un ottimo strumento per le attività di certificazione, tant'è che il DQA inserirà tale tecnologia all'interno del Piano dei Controlli del Pecorino Toscano DOP. E, sulla base di questo progetto, è già in fase di studio un'etichetta "parlante", in grado di raccontare l'intera storia del prodotto, dall'origine alla distribuzione.