

Agroalimentare

Rintracciabilità e tracciabilità
della filiera agroalimentare



Rintracciabilità e tracciabilità della filiera agroalimentare

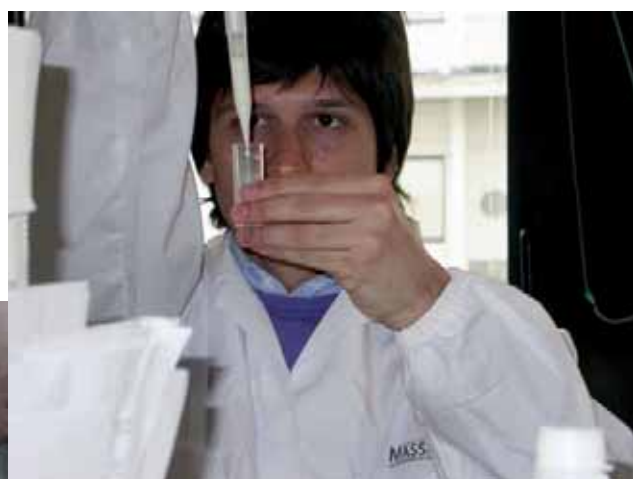
Il consumatore oggi è sempre più attento, informato e sensibile alla “qualità degli alimenti”, tema affrontato anche da diverse recenti normative europee. La qualità dei prodotti agroalimentari è fortemente influenzata da fattori quali la tipologia del terreno e del substrato geologico, le caratteristiche climatiche e geografiche del sito di produzione, nonché il tipo di sostanze (es. fertilizzanti) e di acqua utilizzati nelle pratiche agricole.

Le analisi isotopiche sul prodotto fresco e/o lavorato proposte da **MASSA Spin-off** permettono di determinare con sicurezza la sua qualità lungo tutta la filiera. Ulteriori informazioni di interesse sono fornite dall'analisi dei costituenti chimici maggiori e in traccia.

Analisi isotopiche sul prodotto fresco e/o lavorato

Le tecniche di tracciabilità utilizzate permettono di individuare l'area geografica di provenienza del prodotto. Infatti la composizione isotopica di ossigeno, idrogeno e carbonio nei vegetali è controllata da fattori geografici (come latitudine e quota) e da altri fattori quali clima, idrologia e condizioni del suolo.

Nel caso di analisi eseguite sul prodotto lavorato, i rapporti isotopici di questi elementi consentono di determinare l'eventuale aggiunta di sostanze di provenienza diversa durante la lavorazione.



Etichettatura elettronica per la tracciabilità dei prodotti

La tecnologia ICT, oltre a rispondere agli obblighi normativi del settore, accresce la garanzia anti contraffazioni e adulterazioni, aumentando in tal modo il valore sul mercato del prodotto e promuovendo la valorizzazione del territorio con i suoi prodotti tipici.

MASSA Spin-off opera a garanzia della tracciabilità, utilizzando un sistema di etichettatura elettronica, consistente in un microchip adesivo applicato direttamente sul prodotto, nel quale sono registrate, oltre ai risultati delle analisi di tracciabilità, tutte le informazioni sulla “storia” del prodotto: origine, luogo di produzione, origine delle materie prime e delle tecniche di produzione seguite. Una carta di identità elettronica capace di ospitare e veicolare a consumatori, distributori e ristoratori numerose informazioni sul prodotto, certificandone così la qualità.

Grazie a questa nuova tecnologia, partendo da un prodotto acquistato in un qualsiasi punto vendita del mondo, è possibile utilizzare il proprio cellulare o palmare per leggere in tempo reale la storia del prodotto e dell'azienda che lo produce, visualizzare immagini e mappe dell'area geografica di produzione e avere tutte le informazioni desiderate sul prodotto.

Il sistema garantisce la rispondenza agli standard di produzione attraverso la certificazione di **MASSA Spin-off** e Consiglio Nazionale delle Ricerche (CNR).



Scopo delle attività proposte da MASSA Spin-off

- › Garantire qualità e trasparenza di tutto il ciclo di produzione
- › Garantire al consumatore la qualità del prodotto
- › Migliorare le attività produttive lungo l'intera filiera
- › Rendere appetibili sui mercati internazionali i prodotti italiani di qualità