

Nuova tecnologia digitale per tracciare il Parmigiano Reggiano



Il Consorzio del Parmigiano Reggiano lancia un'innovativa **etichetta digitale** per rendere ancora più **tracciabile** e sicuro il famoso **formaggio dop**. La nuova tecnologia digitale offrirà una garanzia in più sull'**autenticità del formaggio**, nell'interesse dei produttori, di tutta la catena distributiva e del consumatore finale.

«La tracciabilità del Parmigiano Reggiano – dice il presidente del Consorzio di

tutela, Nicola Bertinelli – è già garantita dalla **placca di caseina** assegnata a ogni forma al momento della nascita, realizzata con proteine del latte e quindi **edibile e sicura**, su cui è presente un **codice alfanumerico** unico e progressivo e un **qr code** che costituiscono la carta d'identità del formaggio e ne rendono possibile l'identificazione dell'origine. Ora, questo sistema viene portato a un livello superiore grazie alle nuove etichette digitali: si tratta di un **micro-transponder** innovativo e sicuro che viene **integrato nelle etichette di caseina** e consente al Consorzio di controllare meglio il proprio inventario, proteggere e differenziare i propri prodotti da marchi simili e avere accesso a una **tecnologia track-and-trace** eccellente per proteggersi in caso di richiami o altri problemi».

La nuova **smart label digitale** per alimenti verrà applicata su **100.000 forme** di Parmigiano Reggiano nel secondo trimestre del 2022, così da completare la fase finale di **test su larga scala** prima di valutare la possibilità di estendere questa tecnologia a tutta la produzione.