



Osservatorio
Smart AgriFood

Un passaporto digitale per la tracciabilità e l'anticontraffazione: il caso Consorzio di Tutela Cioccolato di Modica IGP

Ricerca 2022
Business Case

Aprile 2022

Osservatorio Smart AgriFood

Un passaporto digitale per la tracciabilità e l'anticontraffazione: il caso Consorzio di Tutela Cioccolato di Modica IGP

Business Case

1 / 5

AZIENDA

Il Cioccolato di Modica IGP, dal 1746, viene prodotto secondo delle tecniche tradizionali caratterizzate da un tipo di lavorazione “a freddo” che conferisce al cioccolato la caratteristica granulosità assicurando al prodotto una componente aromatica e un sapore unici. Il Consorzio Cioccolato di Modica nasce nel 2003 con l'obiettivo di stabilire un disciplinare di produzione e ottenere il riconoscimento IGP per questo prodotto, obiettivo raggiunto nel 2018. Ad oggi sono venti le aziende aderenti al consorzio che, nel 2021, hanno prodotto quasi quattro milioni e mezzo di barrette.

L'ESIGENZA

Proteggere il prodotto dalla contraffazione e dalle frodi alimentari, soprattutto alla luce dell'ottenimento della certificazione IGP: è stata questa l'esigenza primaria che ha guidato il Consorzio verso l'innovazione, al fine di tutelare il prodotto, i produttori e, chiaramente, il consumatore finale. Al tempo stesso, il Consorzio ha voluto dotare i consorziati - per lo più aziende di piccole dimensioni – di uno strumento in grado di valorizzare il proprio lavoro, comunicando la qualità del prodotto nei confronti del consumatore finale.

LA SOLUZIONE IMPLEMENTATA

Il “Passaporto Digitale”, soluzione nata dalla collaborazione tra il Poligrafico e Zecca dello Stato, la Fondazione Qualivita e l'ente di certificazione CSQA, è stato applicato per la prima

SETTORE

Dolciario, produzione di cioccolato

AZIENDA

Il Consorzio Cioccolato di Modica è nato nel 2003 con l'obiettivo di stabilire un disciplinare di produzione e ottenere il riconoscimento IGP per il prodotto, obiettivo raggiunto nel 2018. Attualmente conta venti aziende produttrici aderenti.

ESIGENZA

Proteggere il prodotto dalla contraffazione, valorizzazione la qualità del prodotto e dare visibilità alle aziende consorziate verso il consumatore finale.

SOLUZIONE IMPLEMENTATA

Passaporto digitale basato su un contrasegno personalizzato con un ologramma e una mobile app dedicata per tracciare e proteggere il prodotto dai rischi di frode e comunicare qualità e tracciabilità del prodotto al consumatore.

BENEFICI

- Protezione del prodotto e garanzia di originalità nei confronti del consumatore.
- Disincentivati i comportamenti fraudolenti e le imitazioni.
- Gestione più efficiente dei processi di controllo e di certificazione.
- Rafforzamento della relazione tra consumatori e produttori grazie a un nuovo canale di comunicazione digitale.

Osservatorio Smart AgriFood

Un passaporto digitale per la tracciabilità e l'anticontraffazione: il caso Consorzio di Tutela Cioccolato di Modica IGP

Business Case

2 / 5

volta nel marzo 2019 ai prodotti del Consorzio del Cioccolato di Modica, con l'obiettivo di proteggerne l'autenticità consentendo il riconoscimento puntuale della singola barretta di cioccolato. La soluzione si basa su un contrassegno personalizzato con un ologramma e una mobile app dedicata, "Trust Your Food", per il consumatore.

Analogamente a quanto avviene già nel settore vitivinicolo – dove viene applicato il sistema delle "fascette" - per ogni singola barretta certificata IGP viene dunque stampato un contrassegno di sicurezza dal Poligrafico dello Stato, che è basato su un sistema di antieffrazione (non soggetto, cioè, a contraffazione). Il sistema consente peraltro l'identificazione puntuale del singolo pezzo e della data in cui è stato prodotto. La certificazione, infatti, in questo caso non avviene per lotti ma per prodotto, e per ogni barretta prodotta quotidianamente i produttori registrano su un portale i relativi confezionamenti. Una volta effettuate le verifiche sulla congruità tra le pre-stime sulle quantità prodotte effettuate precedentemente, vengono rilasciati i contrassegni per singolo pezzo.

La fascetta, inoltre, contiene un codice QR che, una volta scansionato tramite l'app dedicata, permette al consumatore sia di consultare le informazioni sull'origine del prodotto, sia di conoscere una serie di dati aggiuntivi come, ad esempio, i dettagli sui metodi produttivi, il disciplinare di produzione, le cartografie dell'area di produzione, le informazioni sul territorio, i dati del produttore e del consorzio di Tutela. Il *passaporto digitale* è inoltre personalizzabile dai produttori, che possono aggiungere agevolmente ulteriori informazioni e dialogare direttamente con i consumatori, che possono anche segnalare eventuali anomalie riscontrate nel prodotto. Ad oggi, tutte le barrette di Cioccolato di Modica – tranne le confezioni monodose – possiedono il passaporto digitale: l'innovazione si considera

SETTORE

Dolciario, produzione di cioccolato

AZIENDA

Il Consorzio Cioccolato di Modica è nato nel 2003 con l'obiettivo di stabilire un disciplinare di produzione e ottenere il riconoscimento IGP per il prodotto, obiettivo raggiunto nel 2018. Attualmente conta venti aziende produttrici aderenti.

ESIGENZA

Proteggere il prodotto dalla contraffazione, valorizzare la qualità del prodotto e dare visibilità alle aziende consorziate verso il consumatore finale.

SOLUZIONE IMPLEMENTATA

Passaporto digitale basato su un contrassegno personalizzato con un ologramma e una mobile app dedicata per tracciare e proteggere il prodotto dai rischi di frode e comunicare qualità e tracciabilità del prodotto al consumatore.

BENEFICI

- Protezione del prodotto e garanzia di originalità nei confronti del consumatore.
- Disincentivati i comportamenti fraudolenti e le imitazioni.
- Gestione più efficiente dei processi di controllo e di certificazione.
- Rafforzamento della relazione tra consumatori e produttori grazie a un nuovo canale di comunicazione digitale.

Osservatorio Smart AgriFood

Un passaporto digitale per la tracciabilità e l'anticontraffazione: il caso Consorzio di Tutela Cioccolato di Modica IGP

Business Case

3 / 5

quindi consolidata e, dall'anno della sua prima applicazione, sono state "marchiate" circa otto milioni di barrette immesse sul mercato.

I BENEFICI

La soluzione implementata ha innanzitutto permesso di proteggere il prodotto a marchio IGP, disincentivando i comportamenti fraudolenti - come ha osservato il Consorzio durante il periodo di implementazione - e risultando un'efficace arma contro i falsi. Il contrassegno del Poligrafico è infatti realizzato con evoluti sistemi di sicurezza, assimilabili a quelli per la stampa delle banconote, che ne rendono estremamente difficile la contraffazione. La tracciabilità capillare abilitata dalla soluzione ha permesso inoltre al Consorzio di migliorare i processi di controllo e gestione della filiera, rendendo più efficienti i tempi di verifica delle informazioni da parte del Consorzio stesso e dell'ente di certificazione in tutti i passaggi, dalla produzione alla commercializzazione.

Ultimo, ma non meno importante, l'apporto del digitale nell'accorciare la distanza tra produttore e anello finale della filiera, abilitando un nuovo canale di comunicazione che fornisce informazioni al consumatore consentendo maggiore visibilità ai singoli produttori e permettendo uno scambio continuo di dati.

Il processo di adozione della soluzione si è svolto senza particolari criticità e con estremo rigore. La risposta dei produttori è stata estremamente positiva, avendo da subito identificato i vantaggi e le potenzialità della soluzione. Fondamentale è stato il ruolo del Consorzio nel farsi promotore e gestore dell'iniziativa: sono state organizzate numero-

SETTORE

Dolciario, produzione di cioccolato

AZIENDA

Il Consorzio Cioccolato di Modica è nato nel 2003 con l'obiettivo di stabilire un disciplinare di produzione e ottenere il riconoscimento IGP per il prodotto, obiettivo raggiunto nel 2018. Attualmente conta venti aziende produttrici aderenti.

ESIGENZA

Proteggere il prodotto dalla contraffazione, valorizzazione la qualità del prodotto e dare visibilità alle aziende consorziate verso il consumatore finale.

SOLUZIONE IMPLEMENTATA

Passaporto digitale basato su un contrassegno personalizzato con un ologramma e una mobile app dedicata per tracciare e proteggere il prodotto dai rischi di frode e comunicare qualità e tracciabilità del prodotto al consumatore.

BENEFICI

- Protezione del prodotto e garanzia di originalità nei confronti del consumatore.
- Disincentivati i comportamenti fraudolenti e le imitazioni.
- Gestione più efficiente dei processi di controllo e di certificazione.
- Rafforzamento della relazione tra consumatori e produttori grazie a un nuovo canale di comunicazione digitale.

Osservatorio Smart AgriFood

Un passaporto digitale per la tracciabilità e l'anticontraffazione: il caso Consorzio di Tutela Cioccolato di Modica IGP

Business Case

4 / 5

se sessioni di sensibilizzazione e “training” sull'utilizzo del sistema con i produttori, che hanno così sciolto eventuali riserve sull'apparente iniziale complessità del progetto. Sono state inoltre realizzate specifiche azioni di formazione nei confronti delle risorse più junior che svolgono le azioni di controllo all'interno del Consorzio.

PROGETTI FUTURI

Per il futuro, il Consorzio sta al momento implementando una nuova funzionalità della soluzione, ossia un sistema di geo-localizzazione delle barrette che possa contribuire a fornire ulteriori informazioni sul luogo di commercializzazione del Cioccolato, al fine di poter ottenere una panoramica immediata sulle vendite a livello internazionale. Il Consorzio prevede inoltre di estendere la “dimensione” delle informazioni di tracciabilità oltre la singola tavoletta di cioccolato, coinvolgendo anche le aziende alimentari che utilizzano il Cioccolato di Modica al fine di garantire l'identità e l'origine del cioccolato anche nei prodotti trasformati.

Il Consorzio sta anche progettando di coinvolgere l'intera filiera del cioccolato - risalendo fino ai coltivatori delle fave di cacao - in un progetto di tracciabilità di filiera, grazie alle possibili integrazioni dell'app Trust Your Food con la piattaforma basata su Blockchain messa a disposizione dal CSQA. È infatti già partito uno studio preliminare che porterà ad una prima sperimentazione con due aziende produttrici nel 2023. Infine, il Passaporto Digitale - che è uno strumento volontario, non si sostituisce, cioè, ai sistemi di identificazione e rintracciabilità già previsti per le denominazioni di origine ma si integra ad essi -

SETTORE

Dolciario, produzione di cioccolato

AZIENDA

Il Consorzio Cioccolato di Modica è nato nel 2003 con l'obiettivo di stabilire un disciplinare di produzione e ottenere il riconoscimento IGP per il prodotto, obiettivo raggiunto nel 2018. Attualmente conta venti aziende produttrici aderenti.

ESIGENZA

Proteggere il prodotto dalla contraffazione, valorizzazione la qualità del prodotto e dare visibilità alle aziende consorziate verso il consumatore finale.

SOLUZIONE IMPLEMENTATA

Passaporto digitale basato su un contrasegno personalizzato con un ologramma e una mobile app dedicata per tracciare e proteggere il prodotto dai rischi di frode e comunicare qualità e tracciabilità del prodotto al consumatore.

BENEFICI

- Protezione del prodotto e garanzia di originalità nei confronti del consumatore.
- Disincentivati i comportamenti fraudolenti e le imitazioni.
- Gestione più efficiente dei processi di controllo e di certificazione.
- Rafforzamento della relazione tra consumatori e produttori grazie a un nuovo canale di comunicazione digitale.

Osservatorio Smart AgriFood

Un passaporto digitale per la tracciabilità e l'anticontraffazione: il caso Consorzio di Tutela Cioccolato di Modica IGP

Business Case

5 / 5

potrà essere applicato anche ad altre produzioni agroalimentari di qualità, da un lato abilitando nuovi canali di comunicazione tra consumatori e produttori, dall'altro proteggendo i prodotti dalla contraffazione e dal contrabbando: fenomeno, questo, estremamente rilevante per l'economia del nostro Paese, tanto che il suo valore è risultato, nel tempo, pari addirittura al doppio del valore dell'export.

SETTORE

Dolciario, produzione di cioccolato

AZIENDA

Il Consorzio Cioccolato di Modica è nato nel 2003 con l'obiettivo di stabilire un disciplinare di produzione e ottenere il riconoscimento IGP per il prodotto, obiettivo raggiunto nel 2018. Attualmente conta venti aziende produttrici aderenti.

ESIGENZA

Proteggere il prodotto dalla contraffazione, valorizzazione la qualità del prodotto e dare visibilità alle aziende consorziate verso il consumatore finale.

SOLUZIONE IMPLEMENTATA

Passaporto digitale basato su un contrassegno personalizzato con un ologramma e una mobile app dedicata per tracciare e proteggere il prodotto dai rischi di frode e comunicare qualità e tracciabilità del prodotto al consumatore.

BENEFICI

- Protezione del prodotto e garanzia di originalità nei confronti del consumatore.
- Disincentivati i comportamenti fraudolenti e le imitazioni.
- Gestione più efficiente dei processi di controllo e di certificazione.
- Rafforzamento della relazione tra consumatori e produttori grazie a un nuovo canale di comunicazione digitale.