



COMUNICATO STAMPA

Mozzarella Dop, per la prima volta il Consorzio utilizza l'intelligenza artificiale per le attività di vigilanza sul prodotto

9 aprile 2024 – Il Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana Dop utilizzerà l'intelligenza artificiale per l'attività di vigilanza contro le fake-mozzarelle e per contrastare il fenomeno dell'Italian sounding. Si tratta del primo progetto in Italia realizzato da un Consorzio, che punta sull'IA come strumento innovativo per la tutela di un prodotto Dop.

L'iniziativa è stata presentata oggi nella sala Cavour del ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste.

All'incontro con i giornalisti sono intervenuti **Matteo Lorito**, rettore dell'università Federico II di Napoli e presidente del Comitato scientifico del Consorzio di Tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop; **Domenico Raimondo**, presidente del Consorzio di Tutela; **Pier Maria Saccani**, direttore del Consorzio; **Angela Nobile**, responsabile settore Vigilanza del Consorzio; **Giorgio Ciardella**, Cto Farzati Spa. Ha moderato **Mauro Rosati**, direttore di Origin Italia.

Il progetto, ideato dal Consorzio, è stato commissionato alla società Farzati spa, che ha messo a punto un sistema di intelligenza artificiale, una **“guardia del corpo” virtuale della mozzarella di bufala campana Dop chiamata Nina** (dal nome di una delle bufale più longeve e produttive nella storia del comparto), in grado di apprendere e riconoscere i pattern di autenticità degli incarti.

“Questa innovazione rappresenta un salto di qualità nell'attività di vigilanza sulla mozzarella di bufala campana Dop e testimonia che, se ben utilizzata, la rivoluzione dell'intelligenza artificiale può essere di grande aiuto alla tutela del Made in Italy”, ha commentato il direttore del Consorzio, **Pier Maria Saccani** e ha aggiunto: *“L'applicazione dell'IA renderà possibile per il Consorzio implementare in maniera esponenziale la propria attività di vigilanza sul mercato ma anche di fornire un servizio di monitoraggio a favore dei soci. Così per la prima volta l'agrifood di*



eccellenza si allea con l'innovazione tecnologica, restando al passo con le sfide del mondo globale”.

Solo nel 2023 il Consorzio ha effettuato 5mila verifiche, che si aggiungono a quelle degli altri enti deputati (Asl, carabinieri, Icqrf) per un totale di circa 15mila controlli l'anno, che fanno della Bufala Dop uno dei prodotti più tutelati in Europa.

“L'obiettivo del nostro Consorzio è di potenziare sempre più la trasparenza del comparto, puntando sull'innovazione digitale. Questo progetto si aggiunge alla totale tracciabilità della filiera, che oggi, partendo da una singola mozzarella di bufala Dop consente di risalire fino alla partita di latte con cui è stata prodotta. L'ulteriore step realizzato eleva gli standard di efficienza della filiera e consente di differenziare ancor di più la Bufala campana Dop dalle altre mozzarelle in commercio”, ha sottolineato il presidente **Domenico Raimondo**.

“C'è tanta attività scientifica intorno al latte di bufala e alle sue caratteristiche nutraceutiche e dunque la difesa della qualità assume un valore aggiunto ancora più importante. L'intelligenza artificiale può fare molto per contrastare le frodi. Non si tratta solo di tutelare la mozzarella di bufala campana, ma la nostra cultura alimentare”, ha dichiarato **il rettore Lorito**, che ha anche annunciato il prossimo grande evento: *“Il 24 e 25 settembre prossimi Napoli ospiterà il primo congresso internazionale sulla mozzarella di bufala, organizzato dal Consorzio di Tutela e dalla Federico II, segnale ulteriore dell'importanza di questa filiera”*.

COME FUNZIONA L'IA

Il nuovo sistema si basa su una piattaforma che sfrutta l'Intelligenza Artificiale in un processo di miglioramento continuo. L'IA cerca e verifica sul web, con tecniche di “scraping”, tutti i riferimenti che incontra sulla Mozzarella di Bufala Campana Dop, analizza in base a delle regole di apprendimento la presenza di imitazioni, contraffazioni, evocazioni e abusi. Il sistema verifica gli incarti di mozzarella Dop, imparando a distinguere quelli autentici da eventuali imitazioni, migliorando con l'esperienza e diventando sempre più preciso nel riconoscere i fake. Attraverso questo modello di apprendimento continuo, l'IA perfeziona la sua capacità di identificare i criteri di autenticità e conformità degli incarti, offrendo un livello aggiuntivo di protezione.

“Il progetto è un modello di innovazione nel settore caseario, perché riesce ad offrire una soluzione concreta per garantire la trasparenza e la tracciabilità degli incarti e combattere la contraffazione. Attraverso l'impiego di tecnologie avanzate, questa iniziativa non solo tutela uno dei prodotti più rappresentativi dell'eccellenza italiana, ma stabilisce anche nuovi standard per l'intero settore agroalimentare”, ha spiegato **Giorgio Ciardella**, Cto di Farzati.