

POLIGRAFICO
E ZECCA
DELLO STATO
ITALIANO



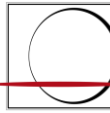
Per la verifica dei dati sarà collegato con l'App Gratuita Trust yourFood®

UN PASSAPORTO DIGITALE PER L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Presentato a Cibus Tec a Parma il progetto pilota che coinvolge l'Istituto Poligrafico dello Stato il Consorzio di Tutela, Csqa e Fondazione Qualivita

Aceto Balsamico di Modena IGP prima tra le grandi Indicazioni Geografiche italiane ad avviare la sperimentazione del Passaporto Digitale, il sistema di tracciabilità agroalimentare realizzato in collaborazione con il Poligrafico dello Stato, Fondazione Qualivita e supervisionato da CSQA Certificazioni. La presentazione di tale progetto pilota è avvenuta lo scorso 23 ottobre a Parma, durante Cibus Tec, nell'ambito dell'evento "Trust your food & Aceto Balsamico di Modena", a cura dello stesso Istituto Poligrafico dello Stato, CSQA e Fondazione Qualivita. Una iniziativa dunque, che mette al centro della scena l'elemento attualmente più innovativo in termini di tracciabilità e rintracciabilità, anti-contraffazione e controllo delle frodi.

Tale operazione, prevede il collegamento del **Passaporto Digitale**, con l'App gratuita **Trust yourFood®**, per la verifica dei dati di tracciabilità e l'attivazione di ulteriori servizi a valore aggiunto. La soluzione sviluppata dal Poligrafico per il settore agroalimentare prevede l'integrazione di un sistema di anticontraffazione e tracciabilità ed i dati certificati, attraverso la tecnologia blockchain, da CSQA con il coinvolgimento di tutta la filiera. Tale contrassegno, che si presenta come una soluzione tecnologica a difesa della qualità ed originalità, sarà personalizzato ed in due formati, progettato con sofisticati elementi di stampa di sicurezza, da apporre su ciascuna bottiglia. Nella fattispecie dell'Aceto Balsamico di Modena ha chiesto a CSQA di sviluppare un Piano dei controlli che possa fornire garanzie sulla tracciabilità della materia prima mosto lungo tutta la filiera. L'iniziativa si colloca tra le più significative tra quelle attivate per promuovere la tracciabilità e la lotta alla contraffazione, ed in particolare si configura come pratica di eccellenza nel rapporto tra sistema pubblico e privato: una sinergia efficace che rappresenta uno dei pilastri per tutelare il patrimonio culturale e produttivo del nostro Made in Italy agroalimentare. Il Passaporto Digitale assumerà i connotati altresì di una preziosa arma anticontraffazione nel caso dell'e-commerce, canale attraverso il quale si verifica una parte importante delle frodi.



POLIGRAFICO
E ZECCA
DELLO STATO
ITALIANO



Dichiarazioni

Federico Desimoni - Direttore del Consorzio di Tutela

“Tutelare un’eccellenza come l’Aceto Balsamico di Modena ovvero il prodotto Made in Italy agroalimentare ad Indicazione Geografica più esportato nel mondo è un dovere in quanto, essendo così diffuso e celebre, più di altri prodotti si trova esposto a fenomeni di contraffazione. Ad oggi molto viene fatto dal Consorzio in sinergia con Organismi di Controllo e dalle forze dell’ordine, affinché tali frodi vengano represses. Tuttavia dotare ogni bottiglia di Aceto Balsamico di Modena IGP di un bollino che ne attesti l’originalità e soprattutto la tracciabilità, coinvolgendo il consumatore in un’alleanza finalizzata alla tutela del prodotto autentico, è un ulteriore passo avanti nella giusta direzione”.

Paolo Aielli – Amministratore delegato IPZS

Il Poligrafico è orgoglioso di contribuire alla protezione e tutela dei prodotti di qualità che rendono il nostro Paese, l’Italia, un riferimento nel mondo. La scelta volontaria del Consorzio di tutela, di apporre un Contrassegno di sicurezza, rende ogni bottiglia di Aceto Balsamico di Modena unica e non replicabile; tutti i Contrassegni realizzati dal Poligrafico permettono di verificarne l’autenticità attraverso meccanismi analoghi a quelli usati per le banconote.

Piero Bonato – Direttore Csqa

*Si tratta di un progetto innovativo che il consorzio ha voluto avviare in collaborazione con Csqa IPZS e Fondazione Qualivita. L’obiettivo è portare a valore il sistema di controllo della IG attraverso un duplice sistema costituito dai contrassegni del poligrafico dello stato e dalla App **Trust yourFood®**. I contrassegni sono uno strumento di identificazione della singola bottiglia e al contempo strumento di anticontraffazione in virtù delle caratteristiche intrinseche del contrassegno.*

L’integrazione dei sistemi di controllo tradizionali con nuove tecnologie informatiche e informative rappresenta una frontiera innovativa che ha l’obiettivo di rendere sempre più efficienti i controlli e consentire una comunicazione immediata con il consumatore.

Mauro Rosati – Direttore Fondazione Qualivita

Il sistema della qualità italiano, riconosciuto in tutto il mondo come uno fra i più avanzati, fa un altro passo avanti con il Passaporto Digitale dell’Aceto Balsamico di Modena IGP. Si tratta non solo di un nuovo modo di tutelare il prodotto contro la contraffazione, ma anche di un approccio diverso nei confronti del consumatore, dove interattività e scambio di informazioni avvengono in tempo reale. Ad ulteriore conferma di come il mondo delle DOP IGP sia un sistema che si fonda sulla tradizione senza perdere mai di vista l’innovazione.