



01net Lineaedp LineaedpPMI Computer Dealer & Var PcOpen Digifocus SmauNews IISoftware.it Almanacco della distribuzione SearchCIO SearchNetworking

FEED



Canali RSS

23 luglio 2007

Homepage

Feature

Interviste

Multimedia

Utente Registrato

Benvenuto, lettrice

→ **Esci**

Ricerca



Inserisci testo

→ **Cerca**

Realizzato grazie a:



→ **Per saperne di più**

Scenari Numeri Idee Applicazioni Regole

MENU

→ Home

→ News

→ Feature

→ Interviste

→ Opinioni

→ Agenda

PREMIUM MENU

→ Multimedia

→ Case History

→ White Paper

MENU STRUMENTI

→ Lo staff

→ Il Cedites

→ I Soci

→ Come partecipare

→ Pubblicità

→ Stampa

→ Cos'è l'RFID?

Consorzio del Prosciutto di San Daniele

20 luglio 2007



Settore

Nato nel 1961 con l'obiettivo di tutelare il nome del prosciutto di San Daniele, il **Consorzio del Prosciutto di San Daniele** è oggi una realtà ben consolidata, perno interprofessionale della politica economica dell'intera filiera: **obiettivo** del consorzio è infatti certificare la conformità del prosciutto di San Daniele e

mantenere l'elevato standard qualitativo in termini di sicurezza igienico-sanitaria, caratteristiche chimiche, fisiche, organolettiche e nutrizionali del prodotto commercializzato. Alcuni dati del 2006 ben sintetizzano la portata del circuito consorziale: 29 aziende di produzione del prosciutto consorziate, prodotti oltre 37 milioni di chili, oltre 2.600.000 prosciutti, 5.119 allevamenti e 131 macelli. Si tratta di un'attività articolata, che si snoda tra leggi, decreti, sistemi di controllo e servizi di promozione e che coinvolge non solamente le aziende produttrici del prosciutto (30 prosciuttifici dell'area riuniti nel Consorzio), ma anche gli allevatori italiani di suini e gli stabilimenti di macellazione abilitati nel circuito della Dop (Denominazione d'Origine Protetta).

Applicazione

L'applicazione **Rfid** presso il Consorzio friulano si snoda attraverso precisi flussi operativi, che ricalcano la filiera Dop: allevamento, stabilimento di macellazione, trasporto al prosciuttificio, lavorazione interna al prosciuttificio, consegna alla Gdo. L'intero progetto ruota attorno al ruolo del tag Rfid, inteso come collettore di informazioni di ogni singolo prosciutto, rese disponibili in Internet: dov'è stato allevato il suino e com'è stato nutrito, quando è stato macellato, quali lavorazioni e trattamenti ha subito il prodotto all'interno del prosciuttificio, quando è stato da quest'ultimo immesso nel mercato. Il processo di certificazione prevede che sul prosciutto, a ogni passaggio sopraelencato, venga apposta la "firma" (marchio/timbro) dell'operatore/produttore appartenente alla filiera (oltre 37 milioni di chili prodotti nel 2006), garantendo così il rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione: dall'allevamento al macello, dal macello al prosciuttificio per la lavorazione, dal prosciuttificio alla distribuzione commerciale, ogni step è accompagnato dall'apposizione di un tatuaggio prima e di un marchio a fuoco poi, unitamente all'emissione di appositi documenti cartacei, una copia dei quali è archiviata nel data.base INEQ. In particolare, l'Rfid entra in gioco nel 3° step operativo della filiera, quando cioè la coscia arriva dalla macellazione al prosciuttificio per la lavorazione: qui l'operatore pesa la coscia, ne verifica la conformità ai requisiti Dop e, in caso di esito positivo, procede con la marchiatura a fuoco e l'apposizione sulla coscia fresca del tag Rfid, associandolo al codice di origine dell'allevamento (tatuaggio con sigla alfanumerica); per realizzare questa fase di "battezzo del tag", scrivendovi le informazioni dedicate alla coscia (per esempio numero di partita, data di entrata nel prosciuttificio), in questa stazione opera un reader Rfid di prossimità collegato ad un'antenna, atto a creare il tag da apporre alla coscia. Qualora invece questo primo controllo non sia superato, la coscia viene respinta, rinviata cioè al macello di provenienza. Per ogni periodo dell'anno, per esempio, vengono accettate solo cosce di suini nati in un determinato mese dell'anno (i suini devono avere l'età giusta per entrare in prosciuttificio): se il mese tatuato dall'allevatore sulla coscia non corrisponde al mese di nascita accettabile in quel momento, la coscia viene resa al macello.



Il sistema Rfid adottato dal Consorzio del Prosciutto di San Daniele opera alla frequenza Hf (13,56MHz): in considerazione dei possibili sviluppi futuri, che prevedono la presenza del tag e delle informazioni in esso racchiuse lungo tutta la filiera fino alla Gdo ed al consumatore finale, la frequenza HF è supportata dallo standard worldwide Iso 15693 ed Epc,

permettendo quindi una simile estensione applicativa. Dopo una serie

Realizza PDF

Stampa documento

Invia email

Diminuisci testo

Ingrandisci testo

Articoli collegati:

→ Demetra Società Cooperativa Sociale Onlus

→ In arrivo un nuovo lettore Uhf

→ Rfid Uhf, parola alle aziende

→ Ministero degli Affari Esteri

Annunci **Google**

Case mobili IRM

distribuite in tutta Italia con servizi post-vendita e trasporto

www.casemobiliivacanze.c

Araldica Italia

Scopri la Storia della Tua Famiglia Da Liste Passeggeri e Censimenti!

www.Ancestry.it/Araldica

Inserire Ricerca

Sito

L'efficacia di Google da ora anche sul tuo sito web. Scopri come

www.google.it

Sony Italia

Il Pc che si adatta al Tuo Stile ! Ultra Potenza Con Intel® Dual-core

www.sony.it/vaio



di test e verifiche, inoltre, l'Hg è risultata la frequenza migliore e più performante per superare le difficoltà dell'ambiente operativo, tra cui l'umidità e la presenza di acciaio con cui sono realizzati tutti gli [impianti](#) di produzione e movimentazione. La frequenza Hf, standard Iso 15693 opera inoltre in funzione anti-collisione, rilevando cioè simultaneamente un gran numero di tag e, quindi, di prosciutti da identificare e tracciare. In particolare, le antenne ed i reader adottati appartengono alla famiglia Work-Tag passivi di Softwork e, come tutti i dispositivi Feig Electronic, distribuiti in Italia in esclusiva da Softwork, sono certificati e rientrano nei parametri delle radio emissioni (in Europa: EN 300 330 ed EN 60950 per la sicurezza). L'architettura [hardware](#) Rfid prevede [palmari](#) industriali rugged integrati con moduli di lettura RFID, Long Range Reader, Mid Range Reader, palmari Rfid Bluetooth ed antenne di varie dimensioni, con un grado di protezione industriale adatto all'ambiente operativo.

Benefici

Grazie al sistema RFID il Consorzio del Prosciutto di San Daniele ed INEQ possono controllare ed identificare con efficienza ed affidabilità ogni singola coscia di prosciutto, rispondendo fedelmente ai dettami normativi. Anticontraffazione, tracciabilità e rintracciabilità sono quindi il primo traguardo raggiunto dall'apporto tecnologico dell'RFID, tramite l'apposizione al prosciutto di un identificativo univoco, il tag RFID, che ne garantisce l'originalità e che permette, mediante la consultazione dei dati in esso residenti (o ad esso collegati), di risalire alla storia del prosciutto (per esempio nascita del suino, allevamento di provenienza, allevamento di ingrasso, macellazione e conseguenti destinazioni). La rintracciabilità interna alla produzione dei diversi prosciuttifici assicura inoltre altri vantaggi produttivi per la valorizzazione economica dell'intera filiera: monitoraggio dell'avanzamento di produzione, analisi della capacità produttività e della qualità dei fornitori (qualità, puntualità e così via).

Commenti

Scrivi commento

Nome:

Titolo:

Commento:



Rfid Italia è una testata del [Cedites](#) - Realizzazione a cura di [Eximia](#) - [\[Credits\]](#)

