

Identificazione e tracciabilità sicura dell'Asiago Dop



Con le etichette di caseina Labelys, il Caglificio Clerici consente ai clienti, in questo caso il Consorzio Tutela Formaggio Asiago, di marcare i formaggi senza falsificazioni. Che sia un codice sanitario, un numero sequenziale, una forma o un logo, è il modo più sicuro e naturale per proteggere e valorizzare il know how

Vera e propria garanzia di autenticità, le etichette di caseina assicurano la rintracciabilità completa dei formaggi grazie alle numerose informazioni che sono in grado di veicolare. Prodotte dalla francese Labelys, sono ottenute con materie prime alimentari rigorosamente selezionate con un processo di fabbricazione che garantisce qualità costante e facilità di applicazione. Realizzate mediante polimerizzazione della caseina per essere posizionate sulla crosta delle forme, queste etichette speciali consentono ai consorzi di tutela dei formaggi Dop di controllare e convalidare le quote di produzione e ai produttori di identificare i loro prodotti lungo tutto il processo fino alla stagionatura e alla successiva fase di commercializzazione. «Chi le sceglie può veicolare i caratteri distintivi del proprio marchio e la qualità dei propri prodotti – dice Carlo Negri, product manager del Caglificio Clerici. – Ma soprattutto gli utilizzatori di questo sistema desiderano essere riconosciuti per il loro valore, perché non vendono prezzo ma qualità».

Un sistema anticontraffazione

Le etichette di caseina non consentono di modificare i dati lungo l'istradamento del formaggio, ma possono essere associate a tecnologie moderne come i codici a barre, Datamatrix o RFID. Consentono agli operatori del settore di rispettare la normativa in materia di rintracciabilità e permettono un controllo di qualità. Per questo sono state adottate anche dal Consorzio Tutela Formaggio Asiago con l'assistenza di Caglificio Clerici, azienda che commercializza in Italia queste particolari etichette nella convinzione «che il sistema di tracciabilità offra enormi vantaggi rispetto al classico timbro con inchiostro utilizzato sino a pochi anni fa – spiega Negri. – Per esempio la durata nel tempo e la leggibilità delle informazioni impresse sul disco di caseina (il dischetto è stampato sul lato a contatto con il formaggio, protetto dall'intero spessore della caseina), oppure la certezza di poter evitare frodi o inganni da parte di concorrenti sleali in virtù del fatto che asportare un disco di caseina significa danneggiare il prodotto (il disco si integra completamen-

te alla superficie del formaggio) o ancora la possibilità, solo per alcuni formaggi in questo caso, di digitalizzare le informazioni attraverso la stampa di codici bidimensionali da leggere e archiviare con un semplice e comodo scanner portatile».

Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago ha deciso di utilizzare le placchette di caseina nel 2001, a seguito delle disposizioni di legge nazionali e comunitarie che imponevano ai produttori l'obbligo di dotarsi di un sistema di rintracciabilità dei prodotti lattiero-caseari. «Una scelta fatta per dare risposta certa e documentata a quanto previsto dal disciplinare di produzione del formaggio Asiago Dop – conferma Giovanni Rigon, agente vigilatore del consorzio. – Il disciplinare prevede infatti una maturazione minima del formaggio, prima della commercializzazione/vendita al consumatore finale, di venti giorni dalla data di produzione per la tipologia Asiago fresco e di sessanta dall'ultimo giorno del mese di produzione per lo stagionato. Dal numero progressivo riportato su ogni placchetta posta sulle forme è possibile risalire a tutte le fasi produttive: stalla di provenienza del latte, modalità di trasformazione, giorno di produzione del formaggio e altri parametri previsti dal disciplinare. Una garanzia per tutta la filiera!».

Etichetta integrata nella crosta

Prima di adottare le etichette Labelys, il consorzio ha effettuato numerose prove con varie tipologie di placchette di diverse aziende,



Placchetta di caseina e marcatura di origine sul bordo/scalzo delle forme di Asiago



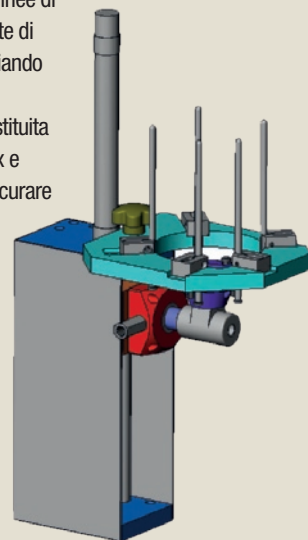
Etichetta di caseina posta sulla superficie del formaggio nella fase di formatura

quindi ha deciso di rivolgersi a Caglifificio Clerici perché proponeva una soluzione di facile lettura grazie al numero progressivo e al codice del marchio di identificazione sanitaria relativo allo stabilimento di produzione. Inoltre queste etichette «ben si prestano per entrambe le tipologie di formaggio Asiago per diverse motivazioni – precisa Rigon: – composizione e struttura, presenza di fori adeguati per lo spurgo del siero, spessore, leggibilità della numerazione che si mantiene anche per lunghi periodi di stagionatura, soprattutto nel caso dell'Asiago stagionato». L'uso delle etichette di caseina apporta molti vantaggi, sia al produttore sia al consumatore. «Essendo costituita da componenti naturali, la placchetta ben si adatta al formaggio Asiago Dop in quanto è applicata sulla pasta ancora calda durante la

fase di pressatura e/o rivoltamento della forma, quando temperatura e umidità sono ancora elevate, favorendo l'integrazione della caseina che diventerà parte integrante della crosta – spiega Rigon. – Se dunque dal punto di vista del produttore l'etichetta garantisce la massima rintracciabilità e non incide in alcun modo sul processo produttivo, dal lato del consumatore rappresenta certamente un elemento di garanzia che il formaggio è stato prodotto nel rispetto del disciplinare di produzione che prevede, appunto, la presenza della placchetta di caseina e la marcatura di origine sul bordo/scalzo delle forme come elementi identificativi del formaggio Asiago Dop». Per adeguare e applicare la soluzione che risponde al meglio alle esigenze del Consorzio Tutela Formaggio Asiago «ci siamo avvalsi in primo luogo dell'esperienza del produttore Labelys per quanto riguarda la composizione della miscela di caseina, la scelta del dischetto che meglio avrebbe sopportato le sollecitazioni a

Distributrice ad hoc di etichette

Costruita appositamente da Rotopack per l'applicazione delle etichette di caseina sulle forme di Asiago dop, la macchina permette di disimilare i dischetti di caseina uno alla volta. Può essere integrata in linee di produzione esistenti e permette di trattare diversi diametri cambiando il formato in breve tempo. La struttura della macchina è costituita principalmente da acciaio inox e alluminio anticorrosione, per assicurare un elevato grado di resistenza alla corrosione. Il funzionamento prevede le seguenti fasi: lettura della forma di formaggio attraverso fotocellula, presa etichetta di caseina con vuoto, ribaltamento durante la discesa, rilascio della caseina in posizione bassa.



cui sarebbe stato sottoposto durante la fase di formatura e stagionatura del formaggio – racconta Negri. – Successivamente, dovendo risolvere il problema dell'applicazione automatica richiesta dai maggiori produttori soci del Consorzio Tutela Formaggio Asiago, la personale formazione tecnica mi ha guidato nella ricerca di un sistema semplice, economico e poco ingombrante che potesse risolvere velocemente la questione. In questo caso la frequentazione di eventi fieristici del settore dell'imballaggio mi ha dato l'opportunità di scoprire una interessante confezionatrice di yogurt che poteva essere adattata al nostro scopo. E Rotopack, produttrice di quella confezionatrice, ha dato forma a questa idea».



© RIPRODUZIONE RISERVATA

Durante la stagionatura, l'etichetta di caseina diviene parte integrante della superficie/crosta di Asiago

