



Home

Chi siamo ▾

In evidenza

Archivio News

Archivio newsletter

Redazione/Contatti ▾



TESTING
LABORATORI PROVA E TARATURA

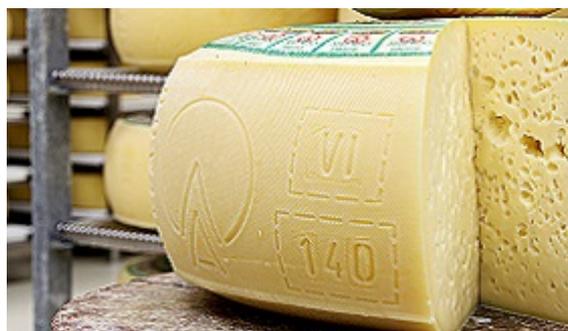
INSPECTION
ORGANISMI DI ISPEZIONE

CERTIFICATION
ORGANISMI DI CERTIFICAZIONE

“There is no science without measurements, no quality without testing and no global market without standards”

The European Commission Measurement and Testing Programme research www.enrnet.eu/it/High-Value-Input-Group

FORMAGGIO ASIAGO: IL PRIMO CERTIFICATO BLOCKCHAIN



Basterà leggere con lo smartphone il QR code – il codice grafico in bianco e nero – stampato sull’etichetta, per ottenere tutte le informazioni sulla produzione di quella singola forma di formaggio Asiago. Dal latte dell’allevamento alla lavorazione in caseificio, e tutto questo senza possibilità di manomissione dei dati.

Un **aiuto concreto contro la contraffazione alimentare** di cui l’Asiago è tra le principali vittime. A garantire l’autenticità delle informazioni è la tecnologia blockchain, adottata dalla startup padovana EZ Lab e **messa in**



RICERCA
PER
CATEGORIE

ARCHIVIO
ARTICOLI

TROVA LA
QUALITÀ

Digita la Ragione Sociale, il Prodotto o il Servizio che stai cercando



Se non hai trovato ciò cerchi puoi

NEWSLETTER:
ISCRIVITI

La tua email

Acconsento
ai sensi della
Privacy Policy

INVIA

NEWS



**USM Modular
Furniture dal
1885
un'impresa di
famiglia**

La storia di
successo della
famiglia svizzera
Schärer inizia nel
1885, quando
Ulrich Schärer
apre un negozio
di ferramenta a
Münsingen,
vicino a Berna,
attività [...]

**pratica per la prima volta in
produzione dal Caseificio San Rocco di
Tezze sul Brenta (Vicenza).**

Le prime forme "tracciate" via blockchain sono in produzione in questi giorni. E lo strumento che rende possibile mettere in cassaforte i dati del formaggio tipico dell'Altopiano è Agriopendata, la **piattaforma di EZ Lab per la tracciabilità agroalimentare basata su tecnologia blockchain**. Tutti i passaggi della filiera sono infatti codificati in un registro pubblico virtuale immodificabile, che può essere verificato da tutti gli stakeholder (consumatori compresi) in ogni momento.

«Siamo nati nel 1966 e ancor oggi le nostre 20 imprese aderenti raccolgono il latte in un raggio di 20 chilometri, un triangolo compreso fra le province di Padova, Vicenza e Treviso - **spiega Francesco Turco, responsabile commerciale del Caseificio San Rocco** -.

Tutti i soci rispettano un rigido disciplinare in termini di qualità, sottoponendosi a controlli serrati e restrittivi e adottando un sistema di **rintracciabilità di Filiera certificata UNI EN ISO 22005:2008 e DPT- 035**, a garanzia dell'origine e del controllo di tutto il sistema, dall'alimentazione degli animali fino alla stagionatura del formaggio. Ora ci siamo aperti anche alla sfida della certificazione blockchain, che rappresenta un elemento ulteriore di valorizzazione del nostro prodotto».

I casi di contraffazione ai danni dell'Asiago Fresco Dop sono all'ordine del giorno: le cronache riportano periodicamente le notizie di sequestri di ingenti quantitativi

interrogare
direttamente la
banca dati
ACCREDIA che ti
fornirà i dati
delle
Organizzazioni
Certificate sotto
Accreditamento.

BANCA DATI ACCREDIA
Ente Italiano di Accreditamento

MAIN
PARTNER



GRUPPO GALGANO
consulenti di direzione



associazione
**mystery
auditing**
italia

MAIN
SPONSOR

ROLO
connected to inn

Privacy - Termini



CoReVe, nel 2018 continua l'eccezionale trend di crescita della raccolta differenziata del vetro.

Nel 2018 è cresciuta di ben oltre l'8% la raccolta differenziata e di più del 6% il riciclo dei rifiuti di imballaggio in vetro nel [...]



La vicentina Alpac premiata con il prestigioso riconoscimento "Deloitte Best Managed Companies"

Alpac si aggiudica quest'anno il premio "Deloitte Best Managed Companies", nato per supportare e premiare le

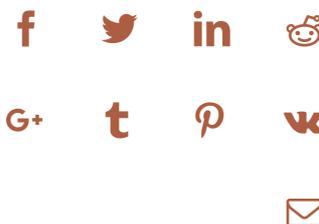
di formaggi prodotti fuori dai confini nazionali e spacciati per Asiago.

«Fortunatamente – **riflette di Massimo Morbiato, founder di EZ Lab** – fra i consumatori sta crescendo la sensibilità e l'attenzione alla provenienza dei prodotti, come dimostrano tutte le più recenti ricerche sui mutamenti delle abitudini d'acquisto. Quella dei formaggi del Caseificio San Rocco è una storia straordinaria, fatta di passione e cura della qualità: una storia vera, non una "fake news" come quelle che accompagnano la commercializzazione di tanti prodotti proposti come made in Italy e magari realizzati con latte che arriva dalla Romania. Una storia che oggi, per la prima volta a livello mondiale, grazie alla tecnologia blockchain viene certificata e raccontata ai consumatori».

Scarica questo articolo in formato PDF

Alimentari, Certificazioni

Condividi l'articolo



Related Posts

Roldsmartfab

Selenella



EVENTI A CUI PARTECIPIAMO COME MEDIA PARTNER



VETRINA INSERZIONISTI