

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 180 del 29/01/2014

Debutto per i prodotti Blueline, da giovedì 30 gennaio presso due superstore Coop trentini

UN'ETICHETTA INTELLIGENTE VIGILA SULLA FRESCHEZZA DEGLI ALIMENTI

Da domani, giovedì 30 gennaio, nei due superstore di Trento e Rovereto sarà possibile sperimentare su alcuni prodotti freschi l'etichetta "intelligente" in grado di certificarne l'ottimale conservazione. "Blueline", questo il suo nome, è uno speciale bollino stampato con inchiostro magnetico in grado di segnalare in tempo reale eventuali difformità nella gestione della catena del freddo. Se un prodotto deperibile, come ad esempio un alimento o un farmaco, rimane esposto per un certo periodo a temperature che possono comprometterne un'ottimale conservazione, l'etichetta apposta sulla singola confezione è in grado di registrarlo, segnalandolo al gestore del negozio. Ad ideare il sistema "Blueline" è stata Cold-Pharma, giovane azienda lanciata dal Premio D2T di Trentino Sviluppo e cresciuta negli anni aprendo anche dei canali di distribuzione all'estero, tra cui Israele e Brasile. Un sistema innovativo ed economico che sta attirando l'attenzione di diverse multinazionali nei settori alimentare e farmaceutico.-

Le etichette Blueline sono l'unica tecnologia attualmente in grado di permettere questa forma di monitoraggio senza influire sul prezzo finale del prodotto, consentendo di osservare come ci siano dei margini di miglioramento qualitativo dei prodotti ottenibili non solo "all'origine", ad esempio garantendo genuinità e freschezza degli ingredienti, ma anche tramite processi produttivi e distributivi particolarmente attenti alla gestione delle temperature. L'innalzarsi della temperatura fornisce infatti al prodotto alimentare il "carburante" per il decorso di fenomeni di degradazione, alterazioni che possono comprometterne il gusto, l'aspetto e la sicurezza. Raggrinzimento di verdure confezionate, maturazione "esplosiva" di frutta, chiazze simili ad ustioni su prodotti surgelati, confezioni con rigonfiamenti, yogurt con separazione liquido-massa, sono alcuni segni inequivocabili di questi fenomeni di degrado.

Questi particolari bollini permettono di controllare la bontà della cosiddetta "catena del freddo", ovvero la conservazione al di sotto di una certa temperatura di prodotti deperibili. L'etichetta è infatti stampata con uno speciale inchiostro magnetico che, pur non cambiando colore, è in grado di rilevare innalzamenti della temperatura. I bollini Blueline vengono letti dagli operatori del punto vendita grazie ad un apposito dispositivo molto simile ai lettori di codici a barre; i dati vengono quindi immediatamente inviati ad un database che consente di tenere sotto controllo la filiera produttiva, i processi distributivi e la "salute" del prodotto anche quando è già sullo scaffale.

Le etichette intelligenti Blueline di Cold-Pharma sono state testate anche nell'agosto scorso presso i supermercati Sait. Nell'esperimento sono stati coinvolti alcuni produttori trentini ma anche fornitori extraprovinciali, tra cui la multinazionale Bonduelle. Nel corso di queste prove i prodotti freschi sono stati etichettati in fase di produzione per poi venire monitorati sia sulla piattaforma logistica Sait ma anche, giorno dopo giorno, durante esposizione sul pianale del banco frigo.

Ora il sistema è a regime e dal prossimo giovedì 30 gennaio, presso i superstore Coop di Trento (Big Center) e Rovereto (Centro Commerciale Millennium), si potranno acquistare le insalate fresche Bonduelle garantite dall'etichetta Blueline. Saranno a breve anche disponibili per i consumatori dei banner, posizionati sui porta-prezzo del banco frigo, che permetteranno ai clienti dotati di smart-phone di collegarsi liberamente attraverso un QR-Code (simile ad un codice a barre) ad un apposito database che fornirà specifiche

informazioni su dove, da chi e quando quello specifico prodotto sia stato controllato: in alcuni casi potrebbe essere il produttore ed in altri il commesso del punto vendita a farlo, oppure entrambi. Il sistema aggiornerà quindi il consumatore sul controllo più recente.

Le insalate Bonduelle saranno seguite a breve da formaggi e salumi prodotti da Casearia Monti Trentini, Filiera Agroalimentare Trentina e Salumificio Trentino.

L'arrivo dei prodotti iper-controllati coincide con una serie di attività di Coop Nord Est destinate a monitorare il comportamento e la salubrità dei prodotti presenti nei punti vendita e già esposti nei banchi frigo. Un servizio che produttore e rivenditore offrono ai loro clienti, con l'obiettivo di offrire ai consumatori un prodotto più fresco dando loro uno strumento per verificare che i controlli vengano effettivamente eseguiti.

Per maggiori informazioni, o per risposte alle molte domande, è disponibile il sito www.bluelineworld.com.
(d.m.) -

()