

Włoski producent parmezanu umieszcza w serze mikrochipy

25 sierpnia 2023

Słynny włoski Parmigiano Reggiano to jeden z najczęściej podrabianych serów na świecie. Szacuje się, że roczna sprzedaż podrabianego sera na całym świecie wynosi 2 miliardy dolarów, czyli niewiele różni się od sprzedaży oryginalnego produktu, który w zeszłym roku osiągnął rekordową kwotę 2,9 miliarda euro. Teraz producenci serów znaleźli nowy sposób walki z podrabianiem, tj. mikrochipy.



Ser, którego historia sięga średniowiecza, w 1996 roku uzyskał w UE status Chronionej Nazwy Pochodzenia (ChNP). Zgodnie z tymi przepisami Parmigiano Reggiano jest jedynym rodzajem sera, który w Europie można nazwać Parmezanem. Musi być wykonany w niewielkiej części północnych Włoch, w prowincjach Parma i Reggio Emilia. Krążki serowe, które ważą średnio 40 kg, muszą dojrzewać w górach przez co najmniej 12 miesięcy, a dwa lata po wyprodukowaniu muszą zostać poddane testom przez ekspertów, aby upewnić się, że są właściwej odmiany.

Status ChNP nadawany jest produktom spożywczym „wyprodukowanym, przetworzonym i przygotowanym na danym obszarze geograficznym przy wykorzystaniu uznanej wiedzy specjalistycznej” i oprócz parmezanu obejmuje francuski szampan, portugalskie wino porto oraz oliwę z oliwek Kalamata z Grecji. Konsorcjum Parmigiano Reggiano nadzoruje produkcję i od stulecia stara się walczyć z tanimi podróbkami, które nie spełniają rygorystycznych wymagań.

Aby chronić ser przed podrabianiem, producenci rozpoczęli testy przy użyciu najnowocześniejszych metod uwierzytelniania, tj. mikrotransponderów wielkości ziarenka soli umieszczonych

na etykietach znajdujących się na skórcie 120 tys. okrągłych serów Parmigiano – Reggiano.

Te mikrochipy są bezpieczne dla żywności, ale jest mało prawdopodobne, że zostaną zjedzone, ponieważ znajdują się w twardej skórcie sera, która składa się z kazeiny, czyli białka mleka. Chipy pełnią rolę trwałych przywieszek do żywności, które pozwalają konsumentom prześledzić pochodzenie produktu. Stworzone przez amerykańską firmę p-Chip Corporation, są osadzone bezpośrednio w etykiecie za pomocą kodu QR.

Dotychczasowy znak pochodzenia nie wystarczał, aby chronić przed niektórymi fałszerstwami. W ramach tego systemu wszystkie krążki sera, wyprodukowane z 550 litrów mleka, posiadają tabliczkę kazeinową, na której znajduje się unikalny, sekwencyjny kod alfanumeryczny. Działając jak karta identyfikacyjna, kod ten tworzy charakterystyczne oznaczenie punktowe wokół koła i zawiera miesiąc i rok produkcji.

Zagrożenie podróbkami pojawiło się po raz pierwszy po I wojnie światowej, kiedy na rynek trafiła południowoamerykańska imitacja zwana reggianito, stworzona przez włoskich emigrantów w Argentynie.

Autorstwo: tallinn

Źródło: ZmianyNaZiemi.pl