
La Difesa della Qualità e dell'Origine dell'Olio Extravergine di Oliva "Marche" IGP Attraverso la Tecnologia Blockchain

Adele Finco^{*1}, Deborah Bentivoglio^{†1}, Giulia Chiaraluce¹, and Giacomo Staffolani¹

¹Università Politecnica delle Marche - Dip. di scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (UNIVPM-D3A) – Italy

Abstract

A seguito delle recenti problematiche verificatesi in ambito agroalimentare, dovute in particolare a fenomeni come l'*Italian Sounding* in cui ci si appropria in modo fraudolento dell'identità di prodotti italiani, si è creata la necessità di trovare modi alternativi per valorizzare le produzioni *Made in Italy*. Per limitare questo fenomeno, l'11 gennaio 2024 è entrata in vigore la Legge 206 del 2023 recante disposizioni organiche per la valorizzazione, la promozione e la tutela del *Made in Italy*. Infatti, l'attenzione che oggi il consumatore rivolge a ciò che sta acquistando è in continua crescita, e mostrare l'origine e le peculiarità dei prodotti rappresenta un valore aggiunto per le nostre aziende agroalimentari. Nella nuova legge vengono identificate alcune filiere nazionali strategiche, inclusa quella dell'olio extravergine di oliva. Al fine di valorizzare tale filiera, promuovendone la qualità e garantendone l'origine, il Ministero delle Imprese e del Made in Italy sostiene la ricerca applicata, lo sviluppo e l'utilizzo di sistemi di tracciabilità digitali basati su blockchain.

La blockchain è una tecnologia digitale che implementa un registro distribuito le cui proprietà, come immutabilità e non ripudio, possono essere sfruttate dalle aziende per registrare la storia di uno o più dei propri prodotti dal campo alla tavola, lungo tutta la filiera. Il sistema permette inoltre al consumatore di "visualizzare" le fasi produttive a cui l'olio extravergine di oliva è stato sottoposto, garantendo la veridicità dell'origine.

L'obiettivo del presente contributo è proporre l'implementazione di un sistema prototipale di tracciabilità digitale basato su blockchain a garanzia della qualità e dell'origine dell'olio extravergine di oliva italiano in un'azienda della regione Marche. Verrà considerato come caso di studio l'olio extravergine di oliva "Marche" IGP. A tal proposito, l'analisi prevede la raccolta dei dati di filiera, la loro elaborazione e il successivo inserimento nel sistema digitale.

Nel dettaglio, l'analisi partirà con uno studio di filiera con raccolta dati, sia per la fase di campo che per la fase di trasformazione in frantoio, propedeutico all'implementazione vera e propria del sistema basato su blockchain. Queste informazioni verranno poi inserite nel sistema digitale e certificate tramite la blockchain. Tale tecnologia digitale verrà sviluppata e adattata tenendo conto delle esigenze aziendali e delle informazioni raccolte nelle prime fasi dello studio. Il sistema prototipale proposto potrà mostrare al consumatore, mediante un codice QR riportato sull'etichetta della bottiglia, l'intera filiera di produzione dall'oliveto

*Speaker

†Corresponding author: d.bentivoglio@staff.univpm.it

alla bottiglia con informazioni quali la data in cui sono state effettuate le irrigazioni, la potatura, luogo di raccolta delle olive, la resa in frantoio, quali trattamenti fitosanitari sono stati effettuati, ecc. Il tutto potrà anche essere accompagnato da documenti (es: disciplinari di produzione) e fotografie.

L'applicazione di questa innovazione mira a garantire l'origine italiana della materia prima, la qualità e la provenienza di un prodotto IGP, garantendo la trasparenza della filiera. L'idea proposta aspira ad accrescere le potenzialità dell'olio extravergine di oliva "Marche" IGP come prodotto tipico della regione, mettendo al servizio della filiera una tecnologia avanzata e strategica capace di raccontare l'unicità dei prodotti tipici locali sfruttando un vantaggio proattivo nel mercato.

Keywords: IGP Marche, blockchain, tracciabilità, origine, innovazione