

Alcune informazioni utili sui concetti di tracciabilità e rintracciabilità

Mentre un tempo ci si limitava a conoscere le caratteristiche di un prodotto alimentare attraverso l'etichetta, oggi diventa sempre più importante conoscere anche la sua *storia*. La tracciabilità è l'identificazione delle aziende che hanno contribuito alla definizione di un determinato prodotto alimentare e viene incontro alle richieste del consumatore riguardo l'origine e la qualità degli alimenti. Essa permette di ricostruire e seguire **il percorso** di un alimento, di un mangime o di un animale destinato alla produzione animale oppure di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime, **attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione**.

In sintesi, è la possibilità di risalire alla *storia*, alle trasformazioni o alla collocazione di un prodotto alimentare attraverso informazioni documentate. L'identificazione è basata sul monitoraggio dei flussi materiali dal produttore della materia prima fino al consumatore finale. Gli attori coinvolti possono essere molteplici ed ogni attore che partecipa al processo produttivo con materie prime, semilavorati, accessori ecc., deve essere rintracciabile mediante una gestione che identifichi la tracciatura con un codice che descrive tutti i passaggi della filiera.

Regolamento CE 178/2002

Adottato nel febbraio 2002 ed entrato in vigore nel gennaio 2005, il regolamento fondatore della legislazione alimentare europea definisce cinque principi generali fondamentali:

- l'affermazione del carattere integrato della filiera alimentare;
- l'analisi del rischio quale fondamento essenziale di tale politica;
- l'impegno della responsabilità degli operatori del settore;
- la definizione della tracciabilità dei prodotti in tutte le fasi della filiera alimentare;
- il diritto dei cittadini a un'informazione chiara e precisa.

Il regolamento istituisce anche l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (AESE) con sede a Parma (Italia) che ha il compito principale di **fornire pareri scientifici indipendenti su questioni attinenti alla sicurezza alimentare, raccogliere e analizzare informazioni sui rischi potenziali o emergenti e instaurare un dialogo permanente con il pubblico**.

Più in specifico il regolamento si propone la prevenzione di pratiche fraudolente o ingannevoli, adulterazioni ed ogni tipo di pratica in grado di indurre in errore il consumatore. Esso dispone che diventi cogente la rintracciabilità, ed in particolare all'art. 18: «E' disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla

produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime» L'obbligo è dettagliato per produttori, trasformatori e distributori, soprattutto in relazione a richieste delle autorità di controllo: «Gli operatori del settore alimentare dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo»

Viene pertanto richiesta sia la rintracciabilità totale del prodotto all'interno dell'azienda (nell'accezione minima di provenienza delle materie prime, stato dei semilavorati, destinazione dei lotti di prodotto finito) sia la rintracciabilità di filiera, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera).

Tracciabilità e rintracciabilità

Utilizzati spesso come sinonimi, si tratta invece di due processi opposti. La **tracciabilità** è il processo che segue il prodotto partendo dall'inizio fino alla fine della filiera in modo che, ad ogni passaggio, vengano lasciate opportune tracce (informazioni).

La **rintracciabilità** è il processo inverso, che raccoglie le informazioni (tracce) precedentemente rilasciate e che ricostruisce il percorso di un alimento. E' lo strumento che attua precise disposizioni sulla sicurezza alimentare e quindi va a soddisfare parametri ben definiti, esclusivamente di natura salutistica.

I due processi sono ovviamente fortemente interconnessi. L'Unione Europea vuole dare sicurezza ai propri cittadini e attua in modo rigoroso il regolamento 178/2002: **è sufficiente la mancanza delle informazioni necessarie a dimostrare che un alimento (o un mangime, oppure una delle materie prime che lo compongono) sia salubre per sospenderne la commercializzazione all'interno dell'UE con l'immediato ritiro dal mercato per i prodotti già distribuiti.**

Tracciabilità interna

E' la tracciabilità lungo tutto il processo o la trasformazione svolta da ciascuna azienda sui propri prodotti. Ha luogo indipendentemente dai partner commerciali e si concretizza in una serie di procedure interne specifiche di ciascuna azienda, che consentono di risalire alla provenienza dei materiali, al loro utilizzo e alla destinazione dei prodotti.

Tracciabilità di filiera

Si tratta di un processo interaziendale, il risultato dei processi di tracciabilità interni a ciascun operatore della filiera, uniti da efficienti flussi di comunicazione.

La realizzazione di sistemi di tracciabilità interna costituisce dunque un prerequisito senza il quale non vi può essere tracciabilità di filiera (in tutte le sue fasi: produzione, trasformazione, distribuzione). Quest'ultima è un processo non governabile da un singolo soggetto, ma basato sulle relazioni tra i vari operatori; per questo motivo necessita il coinvolgimento di ogni soggetto che ha contribuito alla formazione del prodotto.

Dunque ogni processo di produzione, trasformazione, confezionamento e distribuzione deve rispettare criteri di salubrità e garantire che il cibo non sia inquinato, contaminato o avariato, ma anche che il consumatore sia correttamente e sufficientemente informato sugli ingredienti (con particolare riferimento a quelli che potrebbero causare allergie) e sulla provenienza.

Tutti i prodotti alimentari di provenienza extra UE immessi sul mercato europeo devono rispettare i medesimi livelli di sicurezza e le medesime regole in merito all'etichettatura: per questo motivo, produttori "esclusi" dal mercato europeo (si pensi alla carne degli Stati Uniti che non può essere commercializzata perché contenente ormoni, vietati in Europa) fanno notevoli pressioni. Si pone un importante problema di controlli alle frontiere esterne UE sulle merci in entrata, visti i crescenti livelli di importazione sia di materie prime che di semilavorati e anche di prodotti alimentari finiti: alle dichiarazioni di conformità di produttori e importatori occorre aggiungere costosi e lunghi controlli di laboratorio, costosi e ma di importanza fondamentale sia per una corretta concorrenza con i produttori europei che per la sicurezza dei consumatori.

In Europa è vietato l'impiego di ormoni nella produzione agricola e zootecnica, severamente regolamentato quello di pesticidi e antibiotici, così come l'aggiunta di additivi negli alimenti, vigono rigorose prescrizioni per l'igiene dei locali e dei procedimenti di lavorazione. A tutela dei consumatori le disposizioni europee prevedono un sistema di monitoraggio e controllo, ma soprattutto è stata istituita la tracciabilità, ovvero l'obbligo di etichettare i prodotti in modo che sia sempre possibile risalire ai soggetti e ai processi di produzione ed alla provenienza.