

La tracciabilità degli alimenti

La **Tracciabilità della filiera alimentare**, così come previsto dal **Reg. Ce. 178/2002**, è un sistema di registrazione e raccolta di dati all'interno di una azienda alimentare, finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare; dalla raccolta fino al consumatore finale, passando per i trasformatori e distributori. La tracciabilità deve consentire di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte di colui il quale ha diffuso gli stessi alimenti. Le registrazioni devono consentire di individuare i fornitori della merce in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione.



Il codice lotto creato dall'azienda, deve consentire di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. In fase di consegna, occorre tracciare il destinatario della merce ed il relativo lotto riportato sulle confezioni o documenti di consegna. Un valido sistema di tracciabilità, sarà in grado di poter effettuare un efficace azione di ritiro dal mercato della merce non conforme.

DIRETTIVA EUROPEA N° 178/2002 ART. 18 SULLA TRACCIABILITA' ALIMENTARE DEFINIZIONE

Capacità di ricostruire la storia di un prodotto e delle sue trasformazioni con informazioni documentate **NORMA UNI 10939:2001- Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari**

Possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione animale o 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 Reg. CE n° 178 / 2002 del 28.01.02, art. 3

La tracciabilità è la capacità di risalire alla storia e all'uso o alla collocazione di un prodotto o di un'attività attraverso identificazioni documentate. **Normativa ISO 8402 - Quality management and quality assurance - Vocabulary**


L'organizzazione deve provvedere a identificare lo stato del prodotto/servizio per quanto riguarda le attività di misurazione e verifica richieste e, ove necessario, deve identificare il prodotto e/o il servizio nell'intero processo utilizzando i mezzi opportuni. Questo riguarda tutte le parti interessate al prodotto e/o al servizio, la cui interazione influisca sulla conformità ai requisiti. Quando è prevista la tracciabilità, l'organizzazione deve controllare e registrare l'identità univoca del prodotto e/o del servizio.



NORME

Reg.178/2002 della Comunità Europea

L'Unione europea ha fatto della sicurezza alimentare una delle grandi priorità dell'agenda politica europea. La sicurezza alimentare è divenuta oggi un obiettivo trasversale da integrarsi in diversi ambiti di competenza comunitaria: la Politica agricola comune e il suo pilastro "sviluppo rurale", l'ambiente, la sanità pubblica, la protezione dei consumatori e la realizzazione del mercato interno.

Il dibattito pubblico avviato dal Libro verde sui principi generali della sicurezza alimentare è sfociato, nel gennaio 2000, nella pubblicazione del **Libro bianco**  che segna un'importante tappa nell'adozione di una nuova legislazione in campo alimentare.

La Commissione annuncia in questo testo lo sviluppo di un quadro giuridico che copra l'insieme della filiera alimentare - "dai campi alla tavola" - secondo un approccio globale e integrato. Secondo tale logica la sicurezza alimentare concerne tutti i seguenti aspetti: l'alimentazione e la salute degli animali, la protezione e il benessere degli animali, i controlli veterinari, le misure di polizia sanitaria, i controlli fitosanitari, la preparazione e l'igiene dei prodotti alimentari. Il **Libro bianco** ribadisce anche la necessità di instaurare un dialogo permanente con i consumatori a fini di informazione, educazione e ascolto.

Adottato nel febbraio 2002, il regolamento fondatore della nuova legislazione alimentare 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 alimentari
- **il diritto dei cittadini a un'informazione chiara e precisa**

Il regolamento istituisce anche l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (**AESE**) 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.

Il Reg.178/2002 della Comunità Europea dispone che dal 1° gennaio 2005 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 esplicitato e dettagliato quindi 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).

L'adeguamento organizzativo disposto dalla norma è stato già recepito, a livello volontario, da quegli operatori che hanno valutato il disporre di sistemi e di procedure per la rintracciabilità dei lotti mediante identificazioni documentate, come un vantaggio di marketing e commerciale nelle vendite rispetto alla concorrenza. Va inoltre ricordato che un numero sempre maggiore di amministrazioni pubbliche (in particolare, Regioni e Province) ha stanziato e sta stanziando contributi ed agevolazioni finanziarie per quegli operatori del settore alimentare che adeguano l'organizzazione alla normativa Europea.

Norma UNI 10939: 2001

In Italia, la Norma UNI 10939: 2001 definisce la rintracciabilità come **“la capacità di ricostruire la storia di un prodotto e delle sue trasformazioni con informazioni documentate”**.

Le imprese (con le loro associazioni, organizzazioni, consorzi, ecc.) scelgono la rintracciabilità non solo per ottemperare a norme cogenti, ma soprattutto come strategia di sviluppo per vari obiettivi, quali una risposta ad una inquietudine del mercato e dei consumatori, uno strumento di gestione interna del rischio, di coordinamento di filiera (rapporto clienti / fornitori), di vantaggio competitivo, un requisito di conformità ai fini della certificazione di qualità, ecc. ... La norma è disponibile presso il sito UNI

GLOSSARIO SULLA TRACCIABILITA'

Tracciabilità e rintracciabilità

I termini "tracciabilità" e "rintracciabilità" vengono spesso utilizzati come sinonimi. In realtà identificano due processi speculari, non a caso gli anglosassoni utilizzano il termine tracking per la tracciabilità e tracing per la rintracciabilità. La **tracciabilità/tracking** è il processo che segue il prodotto da monte a valle della filiera in modo che, ad ogni stadio attraverso cui passa, vengano lasciate opportune tracce (informazioni).

La **rintracciabilità/tracing** è il processo inverso, che deve essere in grado di raccogliere le informazioni precedentemente rilasciate.

Nel primo caso, il compito principale è quello di stabilire quali agenti e quali informazioni debbano "lasciare traccia"; nel secondo, si tratta principalmente di evidenziare lo strumento tecnico più idoneo a rintracciare queste "tracce".

E' superfluo sottolineare, comunque, che i due processi sono fortemente interconnessi e basati su un sistema che, in assenza di specifici riferimenti alla direzione dell'analisi, chiameremo di "tracciabilità".

Da INDICOD (Istituto per le Imprese dei Beni di Consumo www.indicod.it) "Fondamenti dei sistemi di rintracciabilità nell'agroalimentare"

Tracciabilità interna

E' la tracciabilità lungo tutto il processo o la trasformazione svolta da ciascun partner sui suoi 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, - che risulta dalla combinazione 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 -prerequisito senza il quale non vi può essere tracciabilità di filiera. La tracciabilità di filiera è un processo non governabile da un singolo soggetto, ma basato sulle relazioni tra gli operatori; per questo motivo necessita il coinvolgimento di ogni soggetto che ha contribuito alla formazione del prodotto ed è di più complessa e difficile realizzazione.