

Rintracciabilità

Un vademecum per rispettare le norme

Una guida completa con le regole e gli obblighi destinati agli operatori

di **Donato Ferrucci***, **Micaela Giangrandi****

* Agronomo, Responsabile Bioagricert Lazio - ** Dottore in scienze agrarie, Libero professionista

Il Regolamento Ce 178/2002 coglie le criticità del sistema produttivo e rende l'operatore alimentare il principale responsabile della sicurezza nella catena produttiva, in quanto soggetto in grado, meglio di chiunque altro, di elaborare sistemi per garantire la salubrità dei prodotti finiti

La rintracciabilità aziendale, rientra nella categoria dei sistemi di regole di organizzazione e, dal punto di vista legislativo, è definita dal Regolamento CE 178/2002, articolo 18. Si dispone per l'azienda di adottare un sistema di rintracciabilità funzionale ad eventuali allarmi di tipo sanitario ed in grado di garantire una comunicazione agli interessati ed alle autorità, tempestiva e commisurata all'entità del problema. Dal punto di vista della norma cogente la rintracciabilità ha assunto un crescendo di interesse dovuto ad eventi poco edificanti per il settore agroalimentare, con successivi interventi a ga-

ranzia dei prodotti interessati. È inizialmente prevalsa la soluzione della norma verticale, vincolando l'attuazione operativa non solo al "che cosa" garantire ma anche entrando nel merito del "come", il che può comportare la necessità di adeguamenti non solo organizzativi ma anche strutturali, con conseguente incremento dei costi per gli operatori coinvolti.

Il Regolamento CE 178/2002 coglie le nuove criticità del sistema agroalimentare, individuate e analizzate nel "considerato".

Identifica negli operatori sia i responsabili ma anche i migliori interpreti dell'attuazione della sicurezza; il sistema produttivo alimentare, interpretato come "catena", va considerato nel suo insieme in modo organico e uniforme, in quanto "ciascun elemento di essa presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare"; la rintracciabilità è definita come strumento di richiamo o informativo, in entrambi i casi mirato ad interventi a tutela della salute del consumatore efficaci, tempestivi, proporzionati e mirati.

Il Regolamento indica chiaramente gli obiettivi e l'estensione della filiera, ma individua negli operatori, per il segmento di competenza, i soggetti "in grado meglio di chiunque altro di elaborare

La rintracciabilità è definita come strumento di richiamo o informativo, mirato ad interventi a tutela della salute del consumatore

sistemi per garantire la sicurezza dei prodotti finiti”.

Si delinea quindi una disposizione senza vincoli operativi, lasciando arbitrio sul “come” affrontare la problematica, fermo restando le responsabilità circa “cosa deve essere garantito”.

Il Regolamento CE 178/2002, all’articolo 18, detta che:

- È 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.
- Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi fornisce 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
- Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedono
- Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente eti-

chettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche

I vari punti dell’articolo sono stati oggetto di ampia discussione, e ulteriormente specificati in via interpretativa da Linee Guida di origine comunitaria, nazionale fino al livello regionale.

In sintesi, dall’analisi dell’articolo 18 e dalle Linee Guida, è risultato che gli impegni cui sono assoggettati gli operatori del settore sono riconducibili a:

1. la gestione agevole delle informazioni da mettere a disposizione dell’autorità
2. l’adozione di procedura per la corretta gestione delle informazioni, il che si traduce in un manuale operativo
3. le informazioni devono consentire di arrivare con efficienza a sapere
 - a) da chi sono state fornite le materie prime
 - b) a chi sono stati consegnati i prodotti, non si richiede pertanto l’adozione di un sistema di rintracciabilità “interna” (“dove” sono state impiegate le materie prime), seppur consigliata nell’interesse soggettivo dell’operatore
4. l’adozione di un sistema di allarme rapido a livello locale finalizzato ad informare l’autorità competente circa eventuali problematiche sui prodotti alimentari immessi in commercio
5. l’autorità competente è individuata nelle aziende sanitarie locali
6. il tempo di conservazione della documentazione è fissato pari a
 - a) tre mesi per i prodotti freschi (prodotti di panetteria, pasticceria, ortofrutticoli)
 - b) sei mesi successivi alla data di scadenza per i prodotti “da consumarsi entro il” (deperibili)

Si richiede all'azienda di estendere la capacità a seguire il prodotto oltre il momento dell'immissione in commercio, fino a coprirne la vita utile o parte di questa



- c) dodici mesi successivi alla data di conservazione per i prodotti "da consumarsi preferibilmente entro il"
- d) i due anni successivi per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione o altra data

Le informazioni e i sistemi possono trovare sistematicità organizzativa in un "Manuale di Rintracciabilità Aziendale" che, anche se con sistemi non particolarmente articolati dal punto di vista procedurale, deve garantire quanto appena enumerato ai punti precedenti.

Inoltre, nei limiti delle risorse aziendali, va fatto il tentativo di garantire una rintracciabilità interna per il requisito delle responsabilità. Infatti, attraverso un adeguato sistema di gestione delle informazioni è possibile conoscere ed avere evidenza del fornitore della materia prima entrata a far parte di uno specifico prodotto finito. L'informazione consente all'azienda di attribuire la responsabilità di eventuali eventi dannosi a chi di competenza. Il rispetto del solo requisito minimo imposto dall'articolo 18 del Regolamento CE 178/2002 non consente questa attribuzione di

responsabilità essendo necessaria solo la dimostrazione di chi ha fornito la materia prima, ma non in quale prodotto ha trovato impiego. In termini di requisito minimo il manuale dovrà prevedere:

1. L'identificazione di un responsabile del sistema
2. L'organizzazione delle informazioni relative ai dati anagrafici dei clienti e dei fornitori
3. La correlazione tra i prodotti ricevuti o consegnati e i fornitori e clienti
4. Una procedura di allarme con definizione delle modalità di comunicazione all'autorità competente ed i dati necessari ad identificare prodotto e problematica connessa
5. Una procedura di ritiro e/o richiamo del prodotto dal mercato

Il Regolamento nasce con l'obiettivo di creare un sistema di riferimento per riavvicinare i concetti, i principi e le procedure tra le legislazioni alimentari dei paesi comunitari.



Si arriva quindi ad una norma di carattere sistematico, che identifica e coinvolge l'intera filiera alimentare, ampliata rispetto alla visione normativa antecedente, sia in ampiezza sia in profondità, per inclusione della fase primaria ed il mercato finale. A ciò si aggiunge una ulteriore estensione "temporale" della filiera che non si esaurisce nell'evento della cessione del prodotto, ma è chiamata a considerarne la persistenza sul mercato (regole di relazione).

La rintracciabilità rappresenta quindi la dorsale del nuovo approccio legislativo. Infatti, il Regolamento CE 178/2002, introduce le regole di responsabilità e relazione, quali aspetti da considerare nell'ordinaria gestione operativa dell'azienda.

Le regole di relazione sono determinate dagli articoli 19 e 20 inerenti il monitoraggio e la capacità di ritiro del prodotto dal mercato. Si richiede all'azienda di estendere la capacità a seguire il prodotto oltre il momento dell'immissione in commercio, fino a coprirne la vita utile o parte di questa (caso dei prodotti con oltre 24 mesi o senza scadenza). L'azienda è quindi chiamata ad operare una vigilanza sul mercato in relazione ai problemi che può dover affrontare a seconda della peculiarità dei prodotti immessi in commercio.

Le regole di responsabilità, traggono origine sia dall'articolo 14 sui requisiti di sicurezza degli alimenti, dall'articolo 7 che fissa il principio di precauzione e si definiscono sulla base dell'articolo 21.

È disposto che alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato, né prodotti per i quali, sulla base del principio di precauzione, non si può escludere un pericolo.

Le responsabilità riguardano pertanto:

1. il prodotto nella sua natura intrinseca e funzionale, in relazione alle condizioni igienico-sanitarie, alle modalità di consumo e nell'insieme, alla sua attitudine ad essere ingerito
2. Le informazioni a corredo e la coerenza tra queste e le caratteristiche sostanziali e formali del prodotto
3. L'organizzazione dei sistemi produttivi, per i quali la gestione dei potenziali pericoli e delle informazioni va implementata secondo i principi di perizia, diligenza e prudenza

La mancata attuazione di queste regole e il potenziale insorgere di una problematica con possibili effetti sulla salute del consumatore rende illegittima l'immissione del prodotto sul mercato.

Il regolamento, fissa i seguenti principi di riferimento:

1. la precauzione (articolo 7), contempla l'impossibilità di escludere un pericolo
2. prodotto a rischio (articolo 14), che non può essere immesso sul mercato, i cui casi di definizione portano, per esclusione, a definire un prodotto sicuro
3. catena della produzione alimentare, considerata nel suo insieme e da gestire in modo organico e uniforme, in quanto "ciascun elemento di essa presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare"
4. competenze e responsabilità della filiera (articoli da 17 a 21), si individua la rintracciabilità come strumento per conseguire l'obiettivo della sicurezza
5. tutela del consumatore, intesa non solo per la componente legata alla sicurezza ma anche per quanto attiene la possibilità di effettuare scelte consapevoli (articoli 8 e 16)

L'ultimo punto merita un maggiore approfondimento, definendo un rapporto con il consuma-

tore basato sulla possibilità a compiere scelte consapevoli e sulla correttezza delle informazioni. Il tutto si può tradurre in coerenza tra la comunicazione e i valori concreti del prodotto alimentare. Gli operatori diventano anche gestori delle informazioni e della lealtà relazionale. È loro obbligo ma anche opportunità chiarire al consumatore l'intimità del prodotto che viene offerto, al fine di creare aspettative commisurate alla realtà. Per quanto attiene i sistemi di rintracciabilità di tipo volontario, basati sul superamento del requisito legislativo minimo, declinati come modelli gestionali ed organizzativi mirati al miglioramento continuo, sono definiti dalla norma tecnica ISO 22005:2008 - Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.

Rintracciabilità interna e di filiera rappresentano due sistemi di tipo "volontario".

È scelta ed opportunità dell'azienda adottare i relativi schemi.

La rintracciabilità interna garantisce l'identificazione del requisito della responsabilità, basato sulla conoscenza di quali fornitori hanno contribuito alla composizione di un prodotto finito e, nel caso, i controlli eseguiti su un specifico lotto.

La rintracciabilità di filiera garantisce un controllo su tutti i passaggi che un prodotto subisce lungo l'intera filiera e durante la sua storia produttiva. È questo un sistema non ancora diffuso a livello di azienda agricola, ma con notevoli potenzialità valorizzanti. In particolare, l'azienda agricola che trasforma le proprie produzioni controlla un'intera filiera produttiva, dal campo al prodotto finale.

La conformità alla rintracciabilità di filiera garantisce, in prima istanza, l'origine dei prodotti, sia essa aziendale che di eventuali fornitori locali, valorizzandone il contributo alla produzione. In secondo luogo, si sottopongono a controllo eventuali requisiti critici per la sicurezza dei prodotti, quali, ad esempio, interventi con fitofarmaci, alimentazione del bestiame, interventi veterinari, ecc.

La rintracciabilità è definita come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare 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"⁽¹⁾

⁽¹⁾ Definizione giuridica dettata dal Reg. CE 178/2002 che "supera" per gerarchia le definizioni indicate nelle norme tecniche volontarie. In questa, i concetti di base sono nei termini "possibilità" e "ricostruire e seguire", il primo termine sottolinea un aspetto oggettivo nella ricostruzione del percorso legato anche a soggetti terzi. Infatti, il percorso del materiale deve "poder" essere seguito, indipendentemente dal soggetto che opera la ricerca. Gli altri due elementi, "ricostruire e seguire", accorpano il concetto di tracciabilità (seguire o tracciare) e rintracciabilità (ricostruire o ripercorrere) in un unico termine e specificano entrambe le direzioni della filiera, verso "monte" o "valle". Si arriva quindi a disporre la necessità per azienda di seguire il prodotto anche quando questo non è più sotto il suo controllo diretto, principio adottato in virtù degli artt. 19 e 20 del Reg. CE 178/2002 che inaugura un nuovo sistema di regole di relazione con il mercato. Altre definizioni di rintracciabilità che si trovano in norme tecniche volontarie sono:

1. Capacità di risalire alla storia, all'utilizzazione o all'ubicazione di ciò che si sta considerando (ISO 9000:2005). Parlando di un prodotto la rintracciabilità può riferirsi,
 - a. all'origine di materiali e di componenti,
 - b. alla storia della sua realizzazione,
 - c. alla distribuzione e all'ubicazione del prodotto dopo la consegna;
2. 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). Rintracciabilità di Filiera, UNI 10939:2001;
3. Capacità di risalire alla identificazione del fornitore dei materiali impiegati in ogni lotto del prodotto, e della relativa destinazione, mediante registrazione documentata. UNI 11020:2002;
4. Capacità di seguire i movimenti di un mangime o un alimento attraverso le specifiche fasi di produzione, trasformazione e distribuzione. ISO 22005:2007.

La definizione che più si avvicina a quella del Regolamento comunitario è relativa alla rintracciabilità di filiera che, negli obiettivi e nel campo di applicazione, di sicuro più assimila quanto sancito dal dettato legislativo.

Inoltre, è da notare, quale elemento distintivo tra regola giuridica e norma tecnica il termine "capacità" contro "possibilità" a sottolineare la valenza soggettiva nel primo caso, intesa come propria del soggetto titolare del sistema, ed oggettiva nel secondo, potenzialmente disponibile e per l'interesse della comunità.

Un sistema di rintracciabilità è dato dall'insieme di strumenti (metodologici e applicativi) in grado di garantire il perseguimento di un obiettivo, per un dato prodotto e nei limiti prefissati.

Nell'essenza il sistema deve consentire di segnare (tracciare) i vari momenti di processo per poi poter trovare all'occorrenza quanto necessario (rintracciare), il tutto immerso in un'ottica di gestione secondo i principi dei sistemi qualità e con un approccio dove il processo evolutivo del prodotto, con i suoi diversi cambiamenti di stato (materia prima, semilavorato, ingrediente, prodotto finito) diventa il percorso da "mappare" e porre a controllo.

Un sistema di rintracciabilità è caratterizzato dai seguenti elementi costitutivi:

- oggetto ("che cosa")
- obiettivo ("perché")
- campo di applicazione, dominio o estensione ("fino a dove")
- strumenti di gestione, distinti in metodologici e applicativi ("come")

L'oggetto è dato dal materiale su cui si intende porre l'attenzione e intorno al quale progettare ed implementare il sistema e che, una volta acquisito e processato con conseguente cambiamento di stato (fisico, dimensionale, di forma, di composizione, ecc.), esce dal sistema azienda per incontrare uno nuovo sistema evolvendo fino a prodotto finito destinato al consumatore.

Il posizionamento spaziale e temporale dell'oggetto può ricadere in un punto qualsiasi del processo produttivo a seconda del livello di filiera in cui ci si pone.

L'obiettivo di sistema punta al soddisfacimento di uno o più requisiti correlati all'oggetto, i quali possono essere ricondotti a due categorie:

1. primari, identificabili nella rispondenza (conformità) del prodotto a quanto stabilito dalla legge per l'immissione in commercio nel rispetto della sicurezza e della conseguente salvaguardia della salute del consumatore
2. accessori, legati a determinate peculiarità del

prodotto o del processo che lo ha generato, riferibili a norme tecniche volontarie che superano quanto previsto dal legislatore e che valorizzano il prodotto

La funzione primaria del sistema è chiaramente identificata nella tutela del consumatore, garantita mediante la possibilità, a monte, di identificare le responsabilità; a valle, di richiamare dal mercato i prodotti non conformi e/o potenzialmente pericolosi, il tutto sostenuto da controlli di processo nei punti di maggiore criticità per la salubrità del prodotto.

Le funzioni accessorie sono invece dedicate alla comunicazione e valorizzazione al fine di aprire un dialogo corretto e costruttivo tra produzione e consumatore mediante la creazione di un sistema trasparente e, nella sua massima espressione, in grado di focalizzare l'attenzione su determinati valori del prodotto, intrinseci o "pianificati", volti ad incrementare visibilità e competitività.

Su tali basi, si impone la necessità di tracciare non solo le materie oggetto di sistema ma anche tutte quelle informazioni relative ai vari momenti produttivi, ritenuti significativi per il conseguimento degli obiettivi. Si supera l'approccio per materiali che si evolvono lungo la catena di produttiva e promuovendo quello per interazioni che coinvolge persone, scelte, azioni, luoghi che ne hanno guidato l'evoluzione fino al risultato finale.

La sintesi di questi elementi, resi visibili attraverso la comunicazione, non può che aumentare il grado di confidenza del consumatore nei confronti del prodotto, vettore di informazioni riferite alla storia produttiva e correlate a specifici valori.

Il campo di applicazione o dominio, identifica l'estensione del sistema e, nel contempo, ne fissa i limiti, usualmente definiti come ampiezza e profondità.

L'ampiezza determina l'estensione orizzontale, intesa come numerosità degli operatori e/o delle materie coinvolti (a quanti e quali componenti del prodotto si applica il sistema).

La profondità, ovvero l'estensione verticale, considera il numero di fasi coinvolte a ritroso lungo la filiera produttiva (a quale porzione del processo si applica il sistema).



È ovvio che, in questi termini, il sistema può assumere caratteristiche dimensionali molto diverse a seconda del livello di processo in cui ci si colloca, con ampie variazioni di ampiezza e profondità, e quindi di complessità, a seconda dell'oggetto e dell'obiettivo di sistema.

È opportuno sottolineare che il sistema si può estendere solo fino a dove l'azienda ne ha il controllo e la responsabilità. Oltre tali limiti può esserci solo la conoscenza delle realtà operative, senza alcuna possibilità di intervento e/o garanzia, se non nella fase di accettazione in ingresso mediante controlli di rispondenza delle forniture.

Esiste quindi un limite intrinseco del campo di applicazione del sistema, superabile solo mediante accordi volontari con gli attori coinvolti nelle fasi extra-aziendali del processo produttivo. Il passaggio della rintracciabilità dall'ambito intra-aziendale a quello inter-aziendale segna il salto dalla rintracciabilità interna a quella di filiera.

La metodologia di un sistema di rintracciabilità, è basata sul concetto di ereditarietà.

Ogni prodotto, in ogni passaggio di stato, eredita dallo stato precedente le informazioni ritenute significative (produttore, fornitore, parametri tecnici e merceologici, interventi effettuati, controlli).

L'applicazione avviene mediante attuazione di controlli a garanzia del rispetto dei requisiti e

basati su misurazioni, prove analitiche e registrazioni degli eventi, inclusi i cambiamenti fisici del prodotto (lavorazioni) e le relative cause (disidratazione, fermentazione, sezionamento, aggiunta di nuovi ingredienti, ecc.). Fondamentale è che la fase applicativa sia preceduta da una adeguata analisi dei rischi allo scopo di individuare in via preventiva i punti critici del sistema, caratterizzati dalla maggiore probabilità di perdita dei requisiti (per esempio la difficoltà a mantenere distinta l'origine per partite diverse, contaminazione da prodotti che non rispettano i parametri organolettici fissati, ecc.). Da quanto appena esposto è evidente come, al fine di evitare fallimenti il sistema, fermo restando l'obiettivo primario, debba essere tagliato sulla realtà aziendale; ciò mediante un'attenta pianificazione, mirata ad identificare in modo corretto dominio, obiettivi e strumenti coerenti con le risorse disponibili. Lo scopo ultimo, infatti, non persegue l'assenza di problemi ma la garanzia di gestione degli stessi qualora si vengano a presentare. È quindi opportuno ragionare in termini di governo dei processi e di dominio delle criticità.

L'implementazione di un sistema di rintracciabilità risulta caratterizzato da difficoltà, cui rivolgere la massima attenzione, e, nel contempo, dall'opportunità di apportare significativi miglioramenti nella gestione aziendale.

Tra le principali difficoltà insite nel sistema è

opportuno sottolineare le seguenti:

1. impossibilità oggettiva di desumere alcuni parametri di tracciabilità ereditati lungo il processo mediante prove analitiche sul prodotto (per esempio origine)
2. costi di gestione del sistema
3. adeguamenti operativi e professionali necessari all'implementazione
4. dimostrazione, in concreto e in continuo, del pieno governo del processo

Dal lato dei vantaggi offerti dal sistema è possibile segnalare:

1. maggiore garanzia di sicurezza dei prodotti
2. aumento dei requisiti di prodotto/processo comunicabili, e conseguenti maggiori opportunità di penetrazione del mercato
3. maggiore efficacia tecnica, per consapevolezza delle aree di massima criticità
4. maggiore efficienza economica, per controllo gestionale dei processi.



A guida e riferimento metodologico per la realizzazione di un sistema di rintracciabilità può essere utilizzata la norma che, nello specifico, tratta tali sistemi in riferimento al settore agroalimentare, la ISO 22005:2008.

In particolare, tale norma, definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità della filiera alimentare. Sono quindi identificati i tre momenti dello sviluppo:

- definizione degli obiettivi
- progettazione (fase strategica)
- realizzazione (implementazione)

Gli obiettivi principali sono invece definiti nei seguenti punti:

- sostenere la sicurezza alimentare
- soddisfazione del cliente
- determinare le origini di un prodotto
- facilitare il ritiro o richiamo
- identificare le responsabilità
- facilitare la verifica di informazioni specifiche riguardanti il prodotto
- comunicare le informazioni alle parti interessate
- migliorare la competitività dell'organizzazione

Per quanto attiene i principi fondanti del sistema, sono indicati tra gli altri, la coerenza (tra requisiti e comunicazione) e la sostenibilità economica (efficienza nei costi). Inoltre, è sottolineato come la rintracciabilità sia uno strumento gestionale del sistema azienda; e accessorio per la sicurezza dei prodotti.

Infatti, non è ritenuto sufficiente al raggiungimento di tale obiettivo ma deve essere a supporto di sistemi di sicurezza alimentare o gestionali (ISO 9001 o ISO 22000).

La norma, se da una parte puntualizza i cardini

della rintracciabilità (la filiera, i flussi e la documentazione, approccio di gestione sistemi qualità), dall'altra consente una ampia elasticità di obiettivi lasciando all'azienda la possibilità di definire l'oggetto (prodotto o ingredienti ritenuti rilevanti) e la dimensione del sistema in termini di organizzazioni e flussi di materiali coinvolti (ampiezza e profondità della filiera).

E' quindi fondamentale che gli aspetti comunicativi, mediante i quali l'azienda evidenzia all'esterno quanto attuato, rispettino tre principi:

1. coerenza tra gli elementi costitutivi del sistema (obiettivi/estensione/controllo) e l'informazione trasmessa;
2. profondità con massima estensione possibile (partendo dal campo o dall'allevamento);
3. implementazione del sistema di tracciabilità secondo modalità e schemi previsti da una politica per la qualità e la sicurezza alimentare.

I sistemi di rintracciabilità possono quindi rispondere ai requisiti di legge o superarli, attraverso la caratterizzazione del prodotto/processo, in termini di origine delle materie prime, residui di prodotti chimici, valori nutrizionali, ecc. Il superamento del requisito prescelto può essere dichiarato dall'azienda con un'assunzione diretta di responsabilità (dichiarazione di conformità a livello aziendale), oppure certificato da un ente terzo indipendente, competente e riconosciuto, chiamato a valutare ed attestare la conformità di quanto dichiarato.

Mentre nel primo caso si assiste ad un sistema controllato, nel secondo questo viene certificato e di conseguenza valutato, non solo per quanto attiene la capacità dell'azienda a rispettare quanto stabilito, mediante test di tracciabilità e congruenza ingressi-uscite (bilancio di massa), ma anche per gli aspetti inerenti la comunicazione corretta e coerente verso l'esterno dei requisiti oggetto di certificazione.

La rintracciabilità di filiera a livello di azienda agricola rappresenta uno strumento di valorizzazione particolarmente innovativo ed incisivo. Il sistema può garantire l'origine ed il governo di quanto immesso sul mercato, al fine di eliminare i dubbi dei consumatori circa l'effettiva prove-

nienza dei prodotti forniti e consolidare un rapporto di fiducia tra produzione e mercato.

Riferimenti Bibliografici e normativi:

- Norma UNI EN ISO 9000:2005 - Sistemi di Gestione per la Qualità. Fondamenti e terminologia.
- Norma UNI EN ISO 22005:2008 - Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.
- Norma UNI EN ISO 19011:2001- Linee Guida per gli audit dei Sistemi di Gestione per la Qualità e/o di Gestione Ambiente.
- Norma UNI 10939:2001, Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.
- Norma UNI 11020:2002, Sistema di rintracciabilità per le aziende agroalimentari.
- RT 17 Rev. 00 del 2004 - Prescrizioni per l'accreditamento delle certificazioni a fronte della UNI 10939 "Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" – Requisiti minimi.
- Linee Guida per la rintracciabilità dei prodotti alimentari, Federalimentare, 12 dicembre 2003.
- Regolamento (CE) N. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, Rep. n. 2334 del 28.7.05: Accordo, ai sensi dell'art. 4 del Decr. L.vo. 28.8.97 n. 281, tra il Ministero della Salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante "Linee Guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Reg. CE 178/2002"
- Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n.190. Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare.
- Ritracciabilità di filiera e nuove regole per l'impresa alimentare, F. Albisinni, Atti Convegno "Rintracciabilità di filiera nelle produzioni animali per la sicurezza alimentare", Quaderni "I GEORGOFILI" 2004-V.

www.alimentibevande.it
Il quotidiano online per i professionisti
della sicurezza alimentare

nella sezione NORMATIVA
 puoi consultare il testo completo
 dei provvedimenti legislativi citati in questo articolo