

***I SISTEMI DI CERTIFICAZIONE E
RINTRACCIABILITA' DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI***

*Requisiti normativi e standard volontari
UNI EN ISO 22005:2008*



Relatore

Dr. Agr. Donato Ferrucci

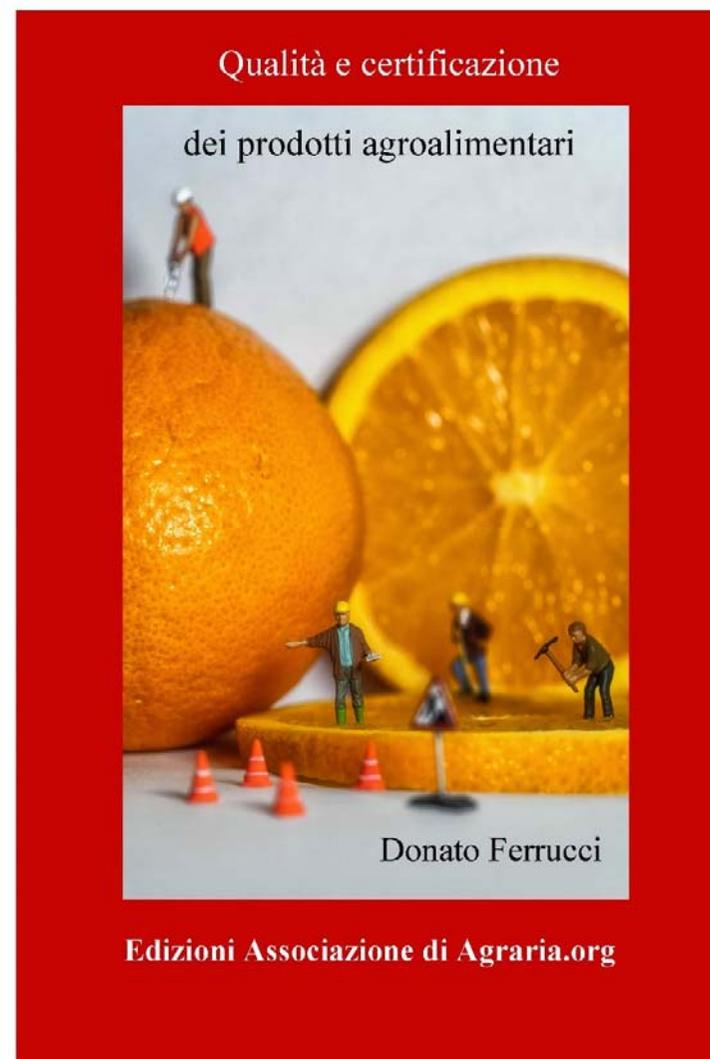
Dottore Agronomo libero professionista
Master in Diritto Alimentare
Università della Tuscia

Responsabile Bioagricert
(Lazio/Umbria/Marche/Abruzzo)

Vice presidente ODAF Viterbo.
Resp. Attività Formative

Redazione www.rivistadiagraria.org

donato.ferrucci@bioagricert.it



Gli argomenti

I pilastri del sistema agroalimentare

La qualità (cenni)

Tracciabilità dei prodotti agroalimentari

Metodologie e principi

Requisiti normativi

Implementazione di un sist. rintracciabilità ISO 22005:2008

Casi applicativi: Impostazione di un manuale



I pilastri del sistema agroalimentare

DIRITTO ALIMENTARE



*Definizione per
scopo ma non per
funzione*

*L'**oggetto** del diritto
alimentare è l'**alimento**,
così come definito dall'art. 2
del Reg. (CE) 178/2002:
“qualsiasi sostanza o prodotto
trasformato, parzialmente
trasformato o non trasformato,
destinato ad essere ingerito, o
di cui si prevede
ragionevolmente che possa
essere ingerito, da esseri
umani”*

DIRITTO ALIMENTARE

✓ *Soggetto di interesse: Consumatore*



✓ *Gestore: Operatore del settore alimentare*

(la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo)



DIRITTO ALIMENTARE

Relazioni tra

Oggetto



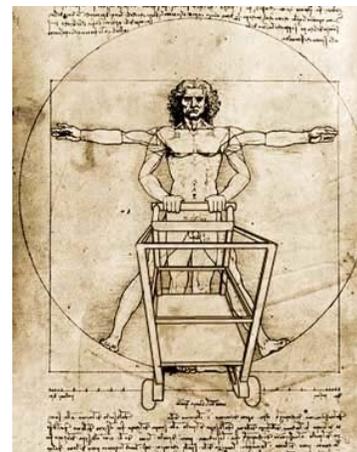
Soggetto



Sono gestite dall'OSA

Obiettivi di sistema - (Art. 1 Reg. 178/2002)

- ✓ *Tutela del soggetto interessato*
 - ✓ *Il «consumatore» in termini di*
 - *Salute*
 - *Interessi*
- ✓ *Regolazione del mercato*



LEGISLAZIONE ALIMENTARE

*3 Principi finalizzati all'obiettivo
(canoni regolatori Reg. CE 178/2002)*



- *Sicurezza (Artt. 14 e 19)*
- *Conformità alle norme (Art. 17)*
- *Leale comunicazione (Art. 1)*



- *OSA garantisce e verifica
(Art. 17)*

Regolamento 178/2002

Art. 14. Requisiti di sicurezza degli alimenti

1. Gli alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato.

2. Gli alimenti sono considerati a rischio nei casi seguenti:
 - a) se sono dannosi per la salute;
 - b) se sono inadatti al consumo umano



Regolamento 178/2002

Art. 16. Presentazione

Fatte salve disposizioni più specifiche della legislazione alimentare,

l'etichettatura, la pubblicità e la presentazione degli alimenti

o mangimi, compresi la loro forma, il loro aspetto o confezionamento, i materiali di confezionamento usati, il modo in cui gli alimenti o mangimi sono disposti, il contesto in cui sono esposti e le informazioni rese disponibili su di essi attraverso qualsiasi mezzo,

non devono trarre in inganno i consumatori.



Pratiche leali di informazione

Art. 7 Reg. (CE) 1169/2011

Pratiche leali di informazione

1. Le informazioni sugli alimenti **non inducono in errore**, in particolare:

per quanto riguarda le caratteristiche dell'alimento e, in particolare, la natura, l'identità, le proprietà, la composizione, la quantità, la durata di conservazione, il paese d'origine o il luogo di provenienza, il **metodo di fabbricazione o di produzione;**



Molteplici strumenti (atti regolatori)

➤ *di **identità** (prodotto e processo)*

norme merceologiche

R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033 (Olio/Vino/Formaggio)

➤ *di **relazione e responsabilità** (Reg. 178/2002)*

➤ *di **organizzazione** (Reg. 852/2004, haccp)*

➤ *di **comunicazione** (Reg. 1169/2011)*

➤ *di **qualità** (Regg. 834/07 e 1151/2012)*



- ***NON rispetta Sicurezza***
 - ***Non è un alimento***

- ***NON rispetta Conformità alle norme***
 - ***Non è quell'alimento***

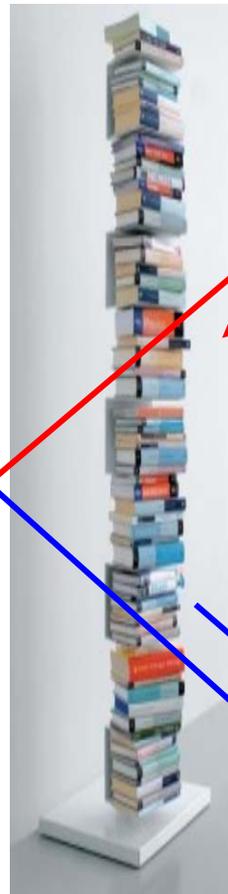
- ***NON rispetta la Leale comunicazione***
 - ***Non è coerente con le aspettative per quell'alimento***



Sicurezza – Informazione



Igiene
Reg. (CE) 852/2004



Etichettatura
Reg. (CE) 1169/2011

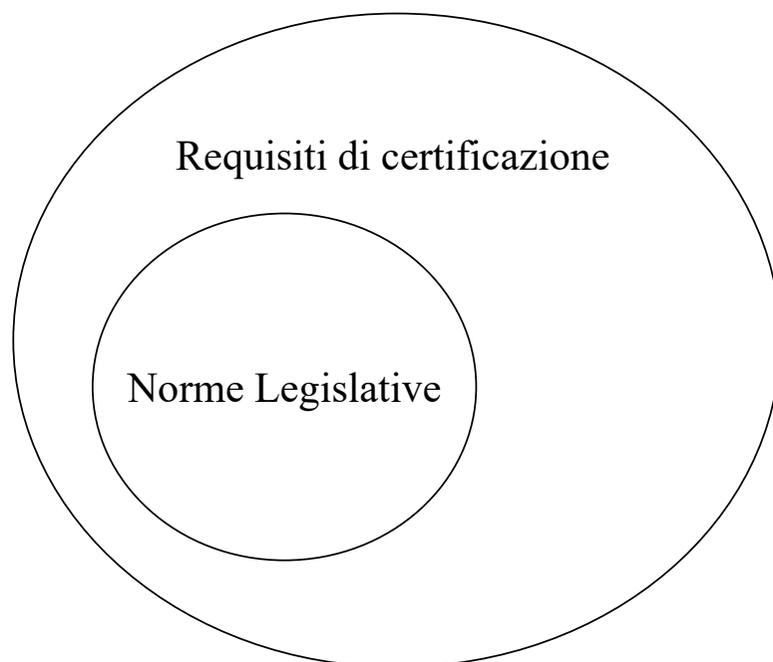


Tracciabilità
Reg. (CE) 178/2002
Art. 18-19

Tracciabilità: ai fini della **sicurezza**, ai fini della **custodia**

La certificazione e le norme legislative

E' necessario identificare i requisiti cogenti
che, se disattesi, compromettono la credibilità
e la coerenza della certificazione



Le norme legislative garantiscono la
sicurezza dei prodotti e la lealtà delle
transazioni

La certificazione interessa aspetti legati
alla valorizzazione

Diventa poco credibile la valorizzazione di
un prodotto che manca per il primo
aspetto

**E' possibile certificare solo ciò che
supera i limiti legislativi**

LA QUALITA' ?





Area della qualità

**Confine = Qualità di sistema
Sicurezza-Conformità-Informazione Leale**



*Area della NON
qualità*



Area della qualità



Confine = Qualità di sistema
Sicurezza-Conformità-Corretta Informazione



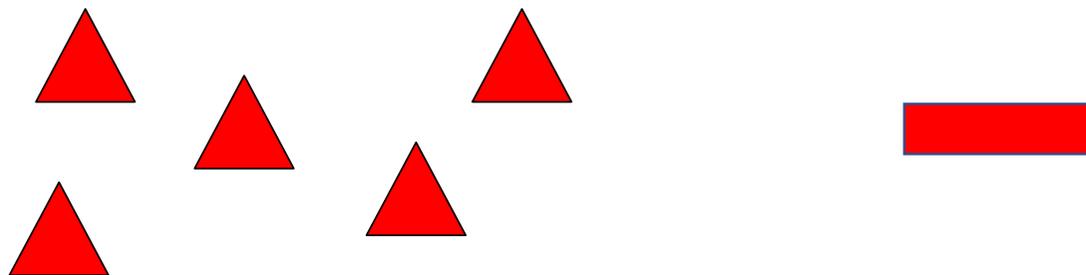
Disciplinari
privati

Standard
ISO



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

**Confine = Qualità di sistema
Sicurezza-Conformità-Corretta Informazione**



La qualità è atto volontario.... Imposto dal mercato

Rispettata la configurazione cogente dell'alimento, **qualsiasi requisito che si aggiunge, apporta di conseguenza "qualità" al prodotto. Qualità diventa quindi addizione di requisiti al canone di base.**



La qualità è atto volontario.... Imposto dal mercato

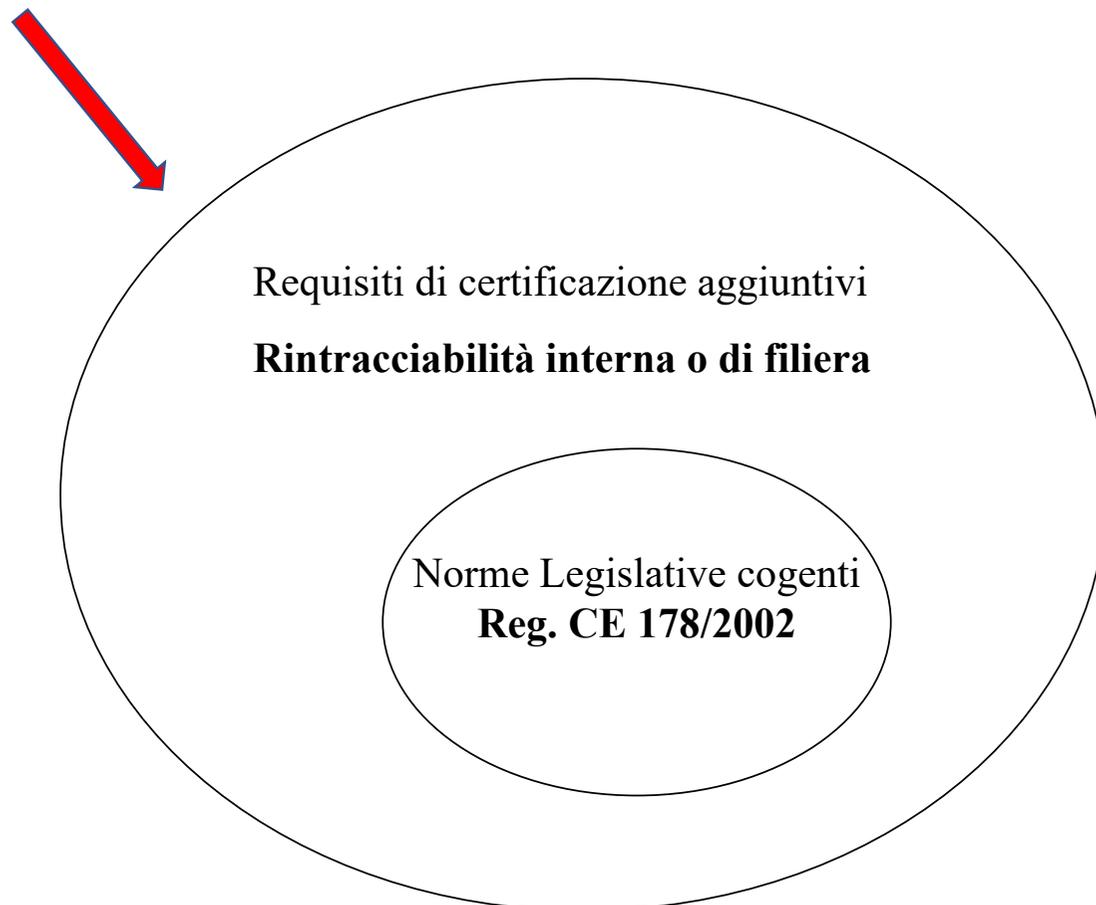
Il fondamento è che il requisito di “qualità”
introdotto/addizionato sia caratterizzato dai seguenti
elementi:

- **volontarietà;**
- **assenza di conflitto con le norme cogenti;**
- **sostanziale e oggettivo.**



La certificazione e le norme legislative Rintracciabilità

ISO 22005:2008



SISTEMI DI RINTRACCIABILITÀ NEL SETTORE AGROALIMENTARE

I principi generali

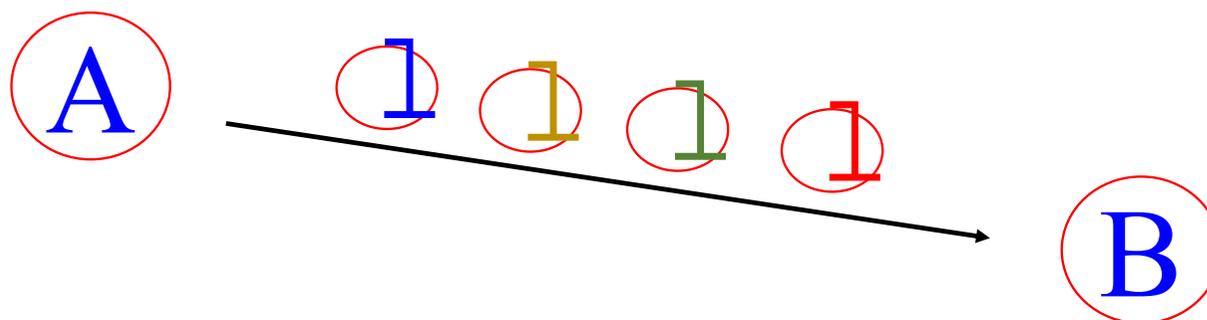
RinTracciabilità

Strumento gestionale finalizzato ad organizzare le informazioni correlate ad un alimento



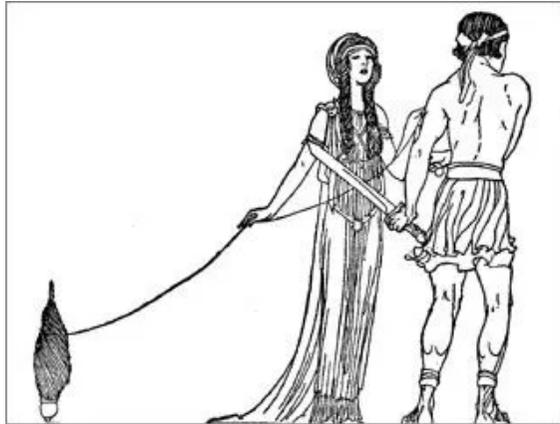
RinTracciabilità

E' utilizzato quando devo trasferire le informazioni relative all'evoluzione di alimento (storia e posizione tra le altre)



Il primo tecnico che si è cimentato con lo schema di rintracciabilità

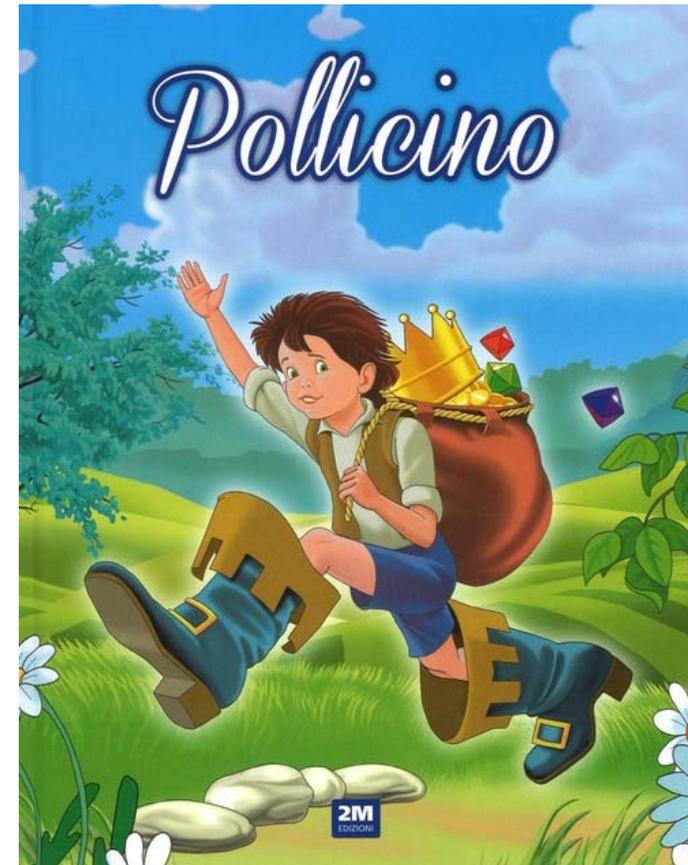




Teseo e la leggenda del labirinto del minotauro

Anche se .. Pollicino ha
avuto un approccio
molto più attuale.....

A seguito di scarsità di
risorse.. Il sistema
viene improvvisato.. E
fallisce (1967)



In entrambi i casi non
abbiamo notizie se i
sistemi sono stati testati



RinTracciabilità

- Strumento di **SUPPORTO** alla sicurezza
- Strumento di garanzia per la **VERIDICITA'** (Catena di Custodia)

Perchè è importante la tracciabilità di un prodotto?

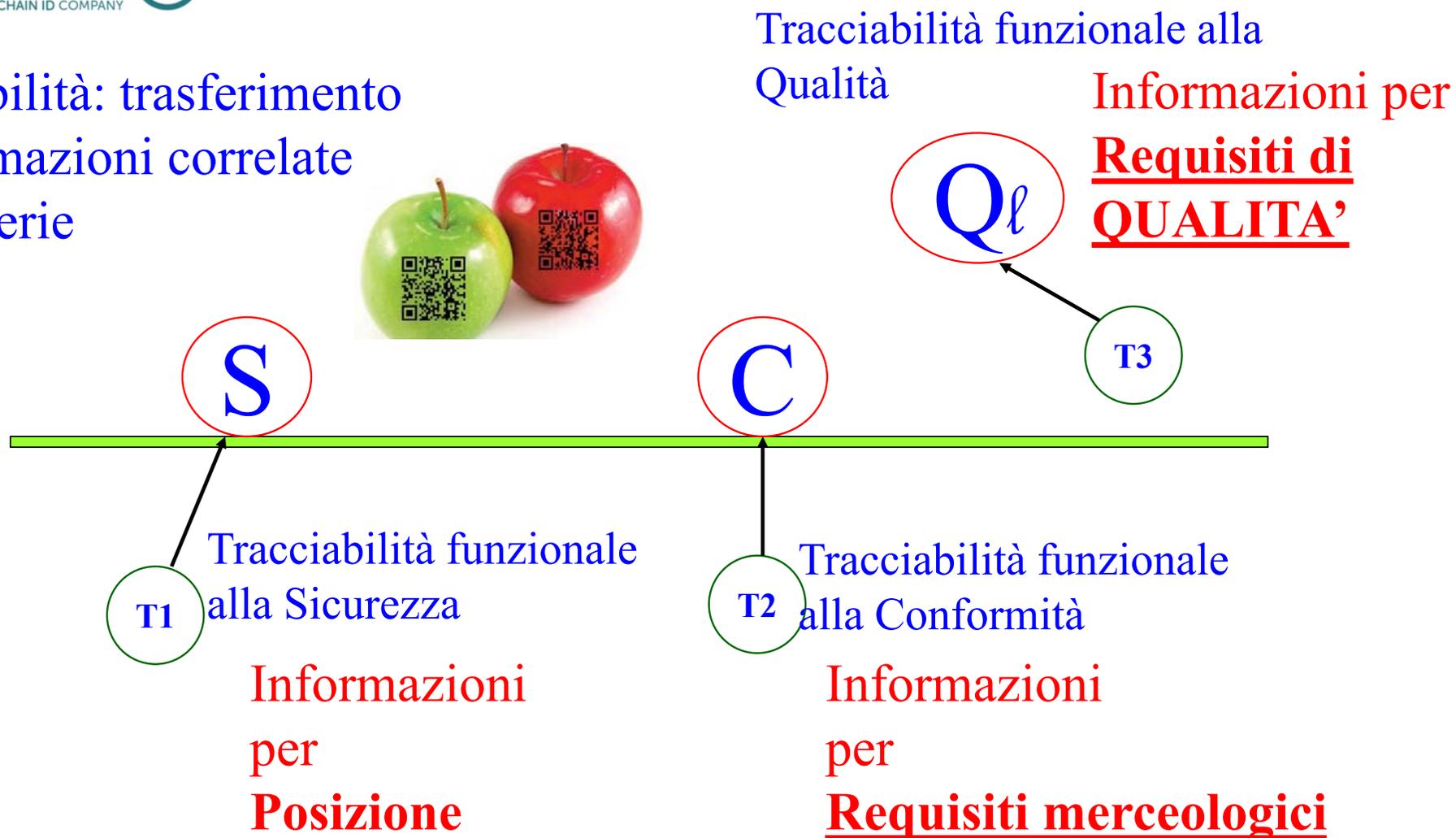
In caso di incidente alimentare permette l'identificazione del prodotto

Se l'alimento non ha raggiunto il consumatore si intraprende la **revoca** dal commercio.

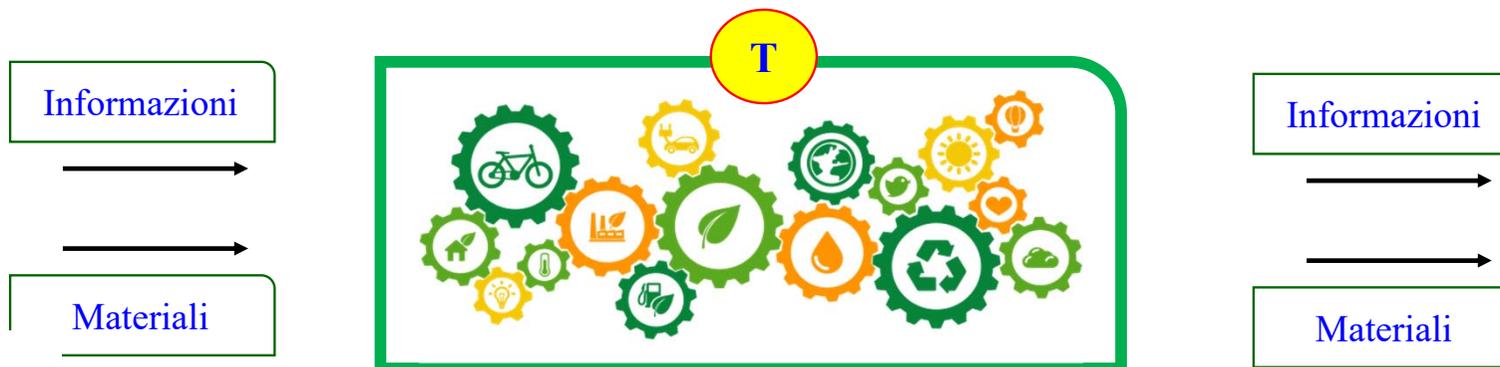


Se l'alimento ha raggiunto il consumatore si intraprende il **ritiro** del prodotto che comprende l'avviso al consumatore attraverso avvisi nei negozi e comunicati stampa.

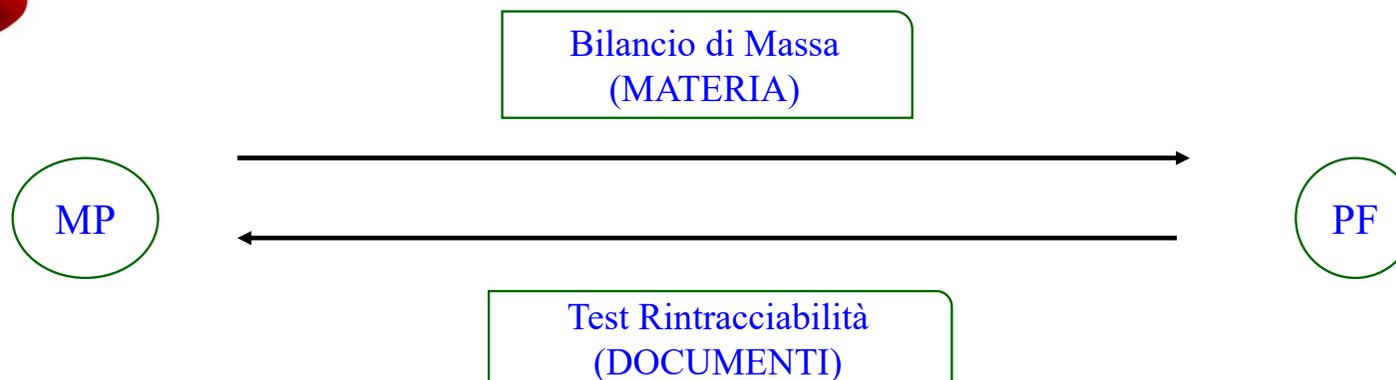
Tracciabilità: trasferimento di informazioni correlate alla materie



La scatola della Tracciabilità



Funziona ?



➤ Azienda

- ✓ Sicurezza e conformità legislativa (Reg. CE 178/2002)
- ✓ Tutela legale (ISO 22005/Reg. CE 178/2002)
- ✓ Valorizzazione dei prodotti (ISO 22005)

➤ Sistema sociale

- ✓ Sicurezza alimentare a tutela del consumatore
- ✓ Responsabilizzazione dei soggetti
- ✓ Aumentare il grado di fiducia verso gli operatori



Sistema di rintracciabilità

**La rintracciabilità è una tecnica di
trasferimento delle informazioni
ritenute rilevanti ai fini degli obiettivi
prefissati**

- **Strumento*** gestionale caratterizzato da
 - ✓ Obiettivo («perché»);
 - ✓ Oggetto («che cosa»);
 - ✓ Campo di applicazione («fino a dove» e «quanti»);
 - ✓ Metodi («come»);
 - ✓ Regole («come»);
 - ✓ Strumenti («come»).

L'ordine è gerarchico

*** Va sostenuto con risorse che devono essere compatibili con il sistema azienda**

✓ Obiettivo

Cosa vogliamo conseguire con il sistema di rintracciabilità ?

Esempi:

- Rispetto del requisito minimo legislativo
- Tutela legale (Identificazione del fornitore della partita/lotto o memoria della denominazione/classificazione)
- Origine delle materie prime (valorizzante)
- Interventi (e controlli) a carico dei materiali

La scelta dell'obiettivo impatta sugli elementi gestionali e strutturali

✓ **Oggetto**

Su che cosa ci concentriamo ? Che cosa ?

✓ **Campo di applicazione (Filiera)**

- Quanto si estende il nostro sistema di rintracciabilità ?
- Dove inizia e dove finisce ?
- A che cosa si applica ?

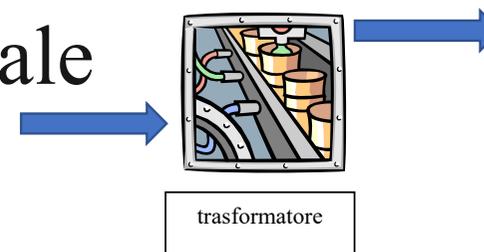
✓ **Campo di applicazione**

- **Lunghezza** della filiera: fino a dove arriva
- **Ampiezza** della filiera: quanti soggetti/oggetti sono coinvolti

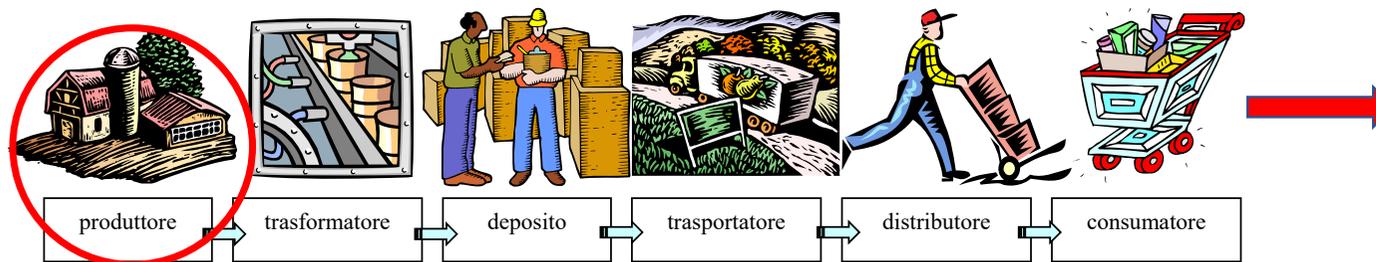
✓ Campo di applicazione

➤ **Rintracciabilità interna: intra-aziendale**

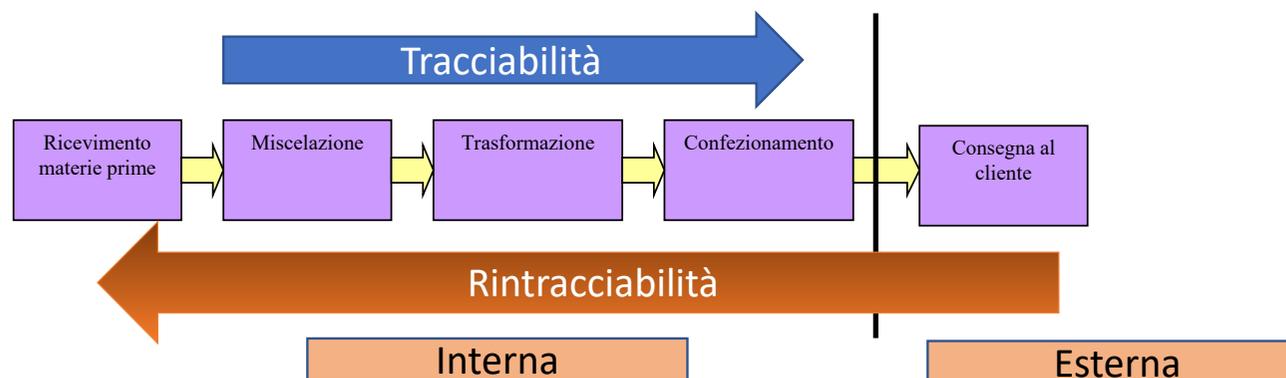
(detta anche cancello-cancello)



➤ **Rintracciabilità di filiera: extra-aziendale**

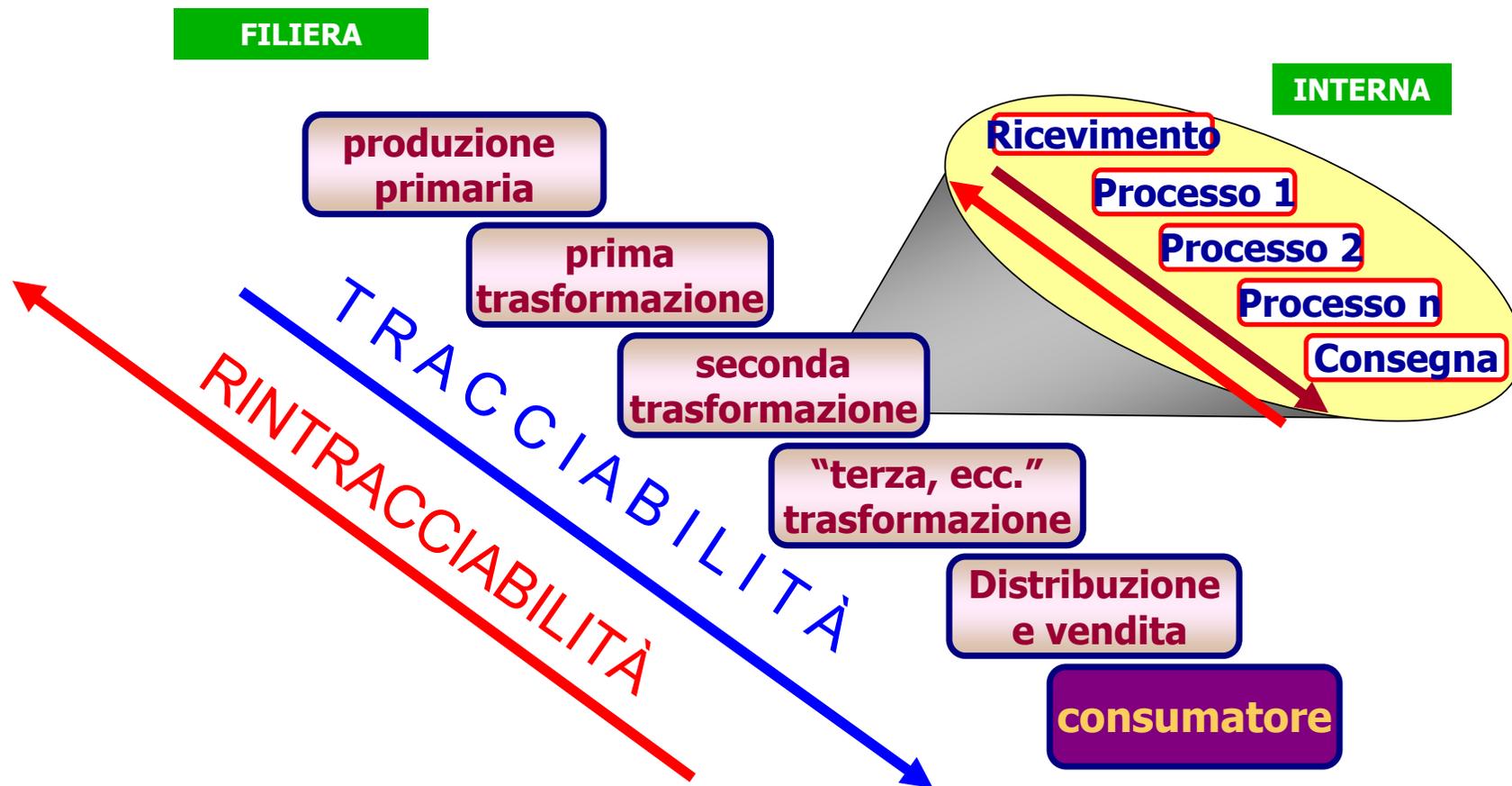


La tracciabilità è il processo che segue il prodotto da monte a valle della filiera e fa in modo che, ad ogni stadio attraverso cui passa, vengano lasciate opportune tracce (informazioni).



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

FILIERA-TRACCIABILITÀ- RINTRACCIABILITÀ



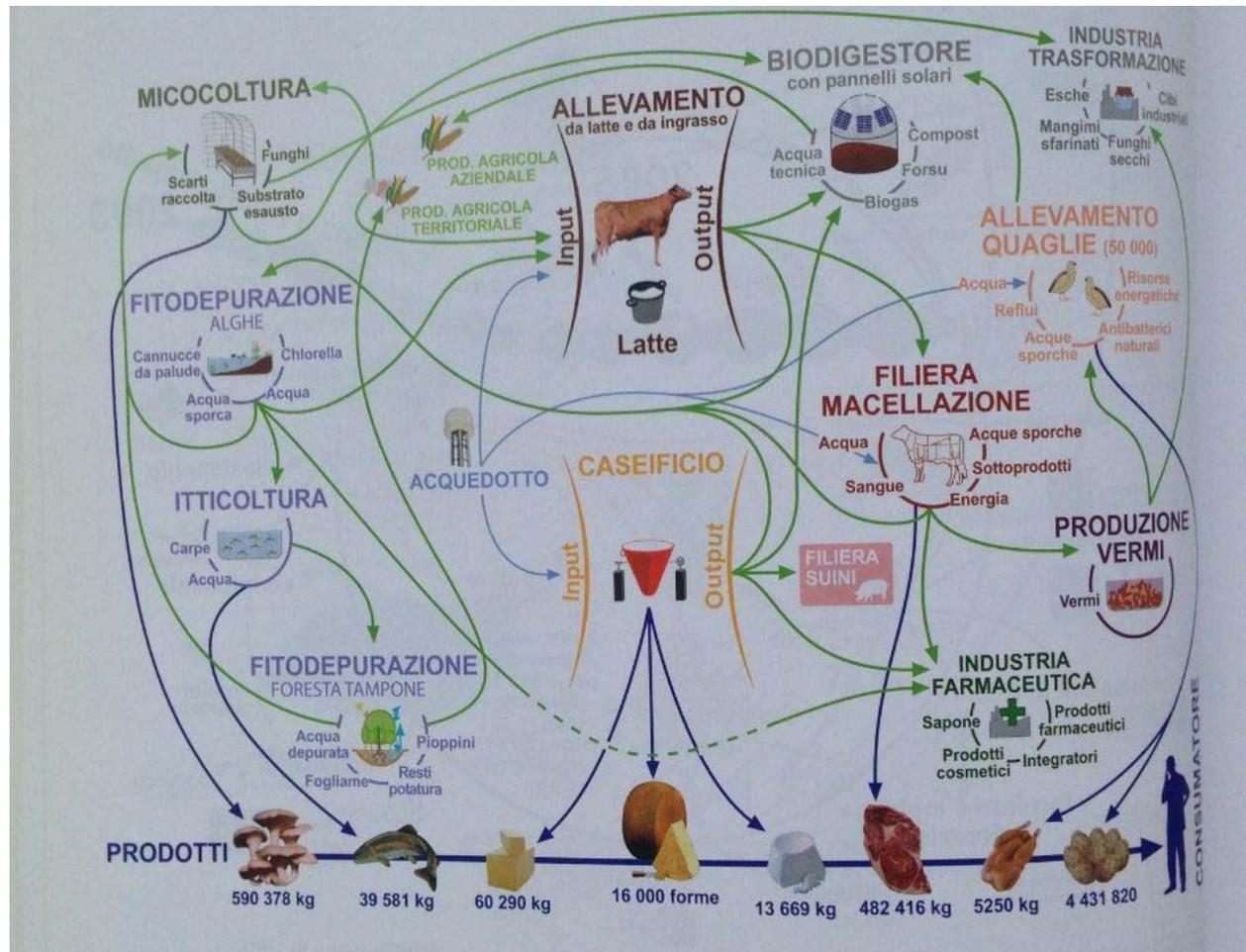
Sistema di rintracciabilità

- ✓ Metodologia: Norme tecniche e legislative
- ✓ Regole: La prassi aziendale formalizzata
- ✓ Strumenti applicativi: registrazioni «traccianti»

Esempi



bioagricert  **Sistema agro-industriale**
A FOODCHAIN ID COMPANY



Registrazione

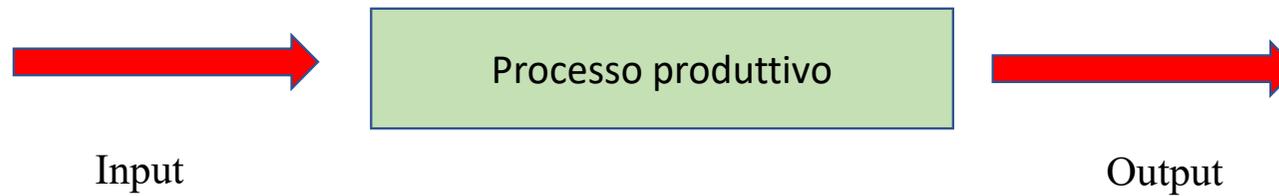
Per tutti i requisiti tracciati e ad ogni cambiamento in termini di

- Stato, a seguito di
 - ✓ Lavorazione (denominazione commerciale)
 - ✓ miscelazione
 - ✓ divisione
 - ✓ condizionamento
 - ✓ confezionamento
- Proprietà
 - Locazione (**Identificazione**)
 - Oppure per Controlli o interventi effettuati

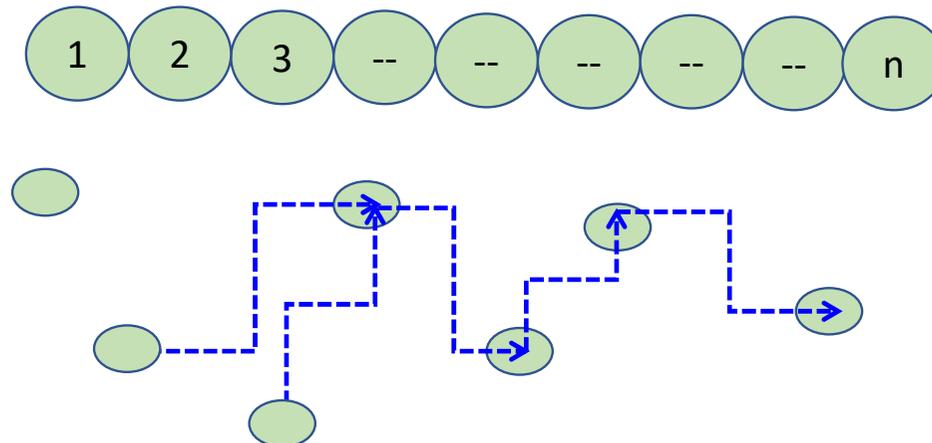
Schematizzazione

Lavorazione =>
Registrazione

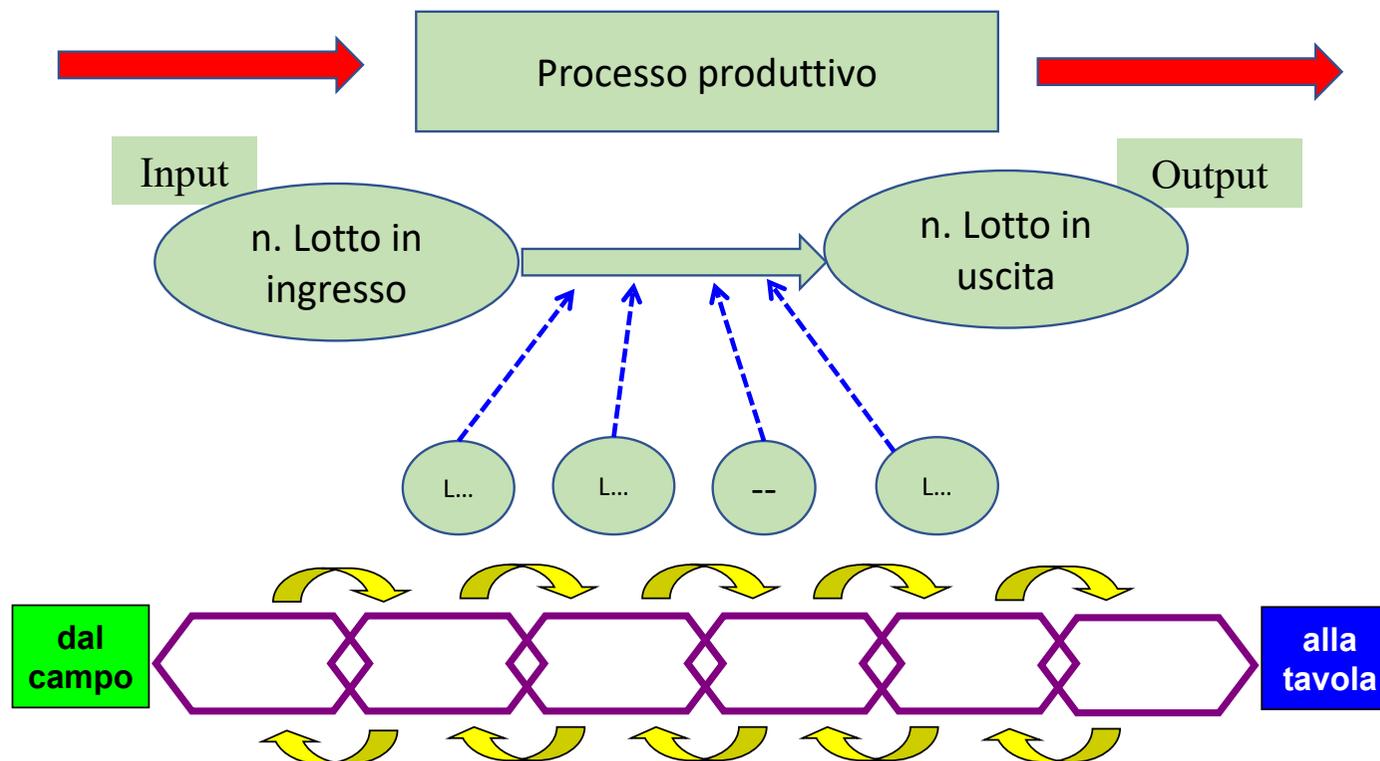
Stoccaggio =>
Identificazione

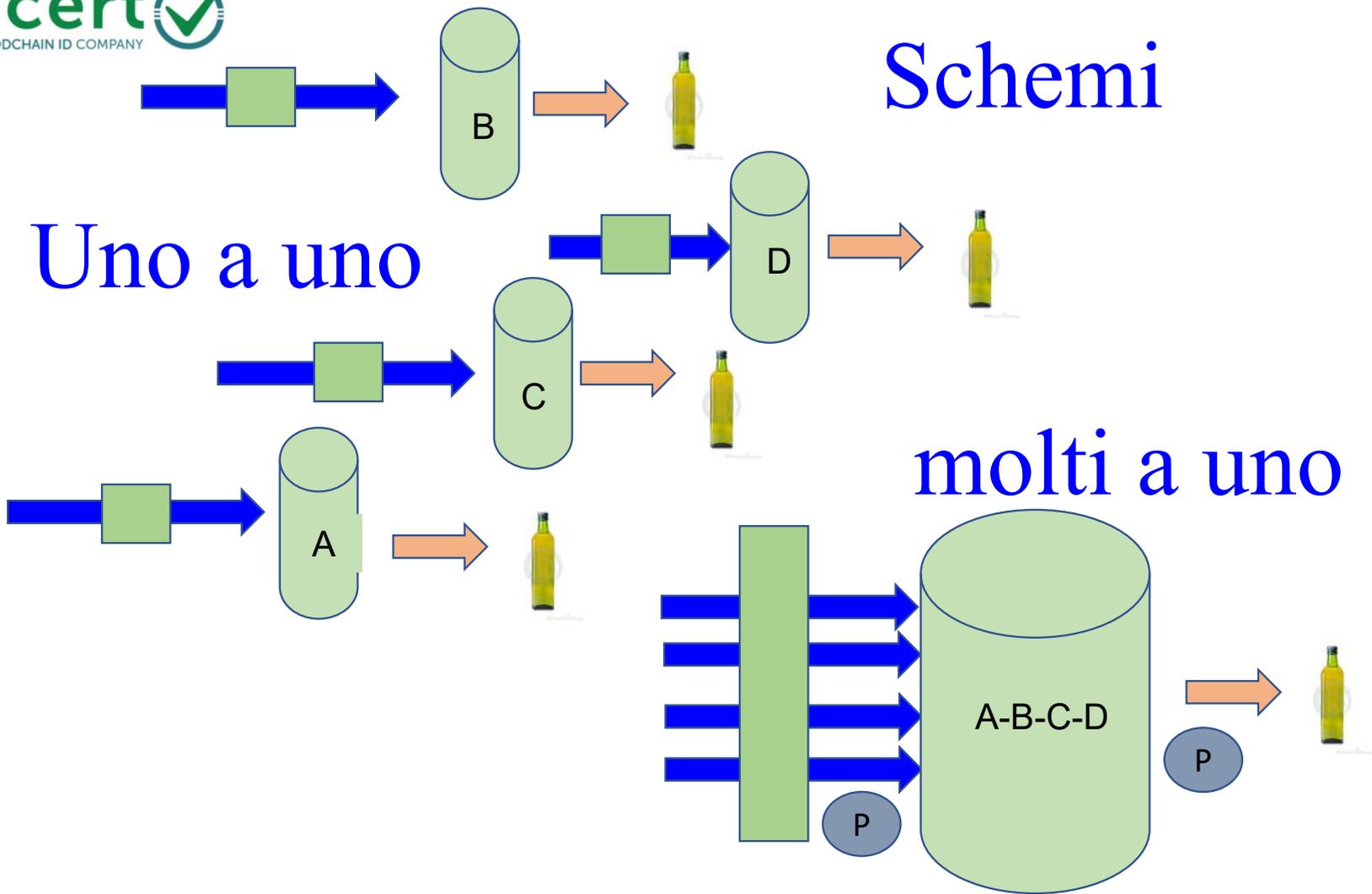


Fasi



Partita/Lotto



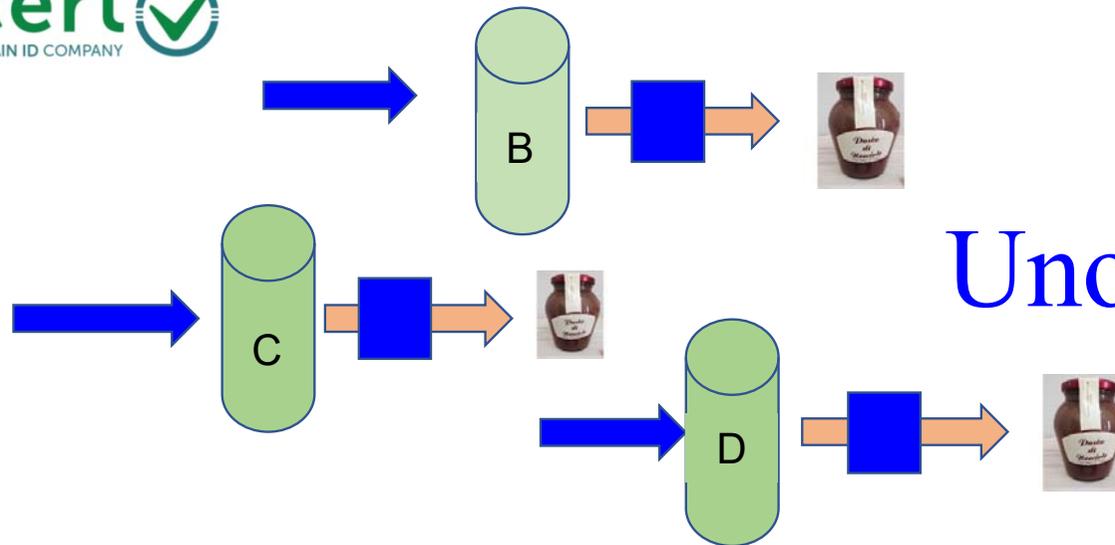


Olivo extravergine di oliva

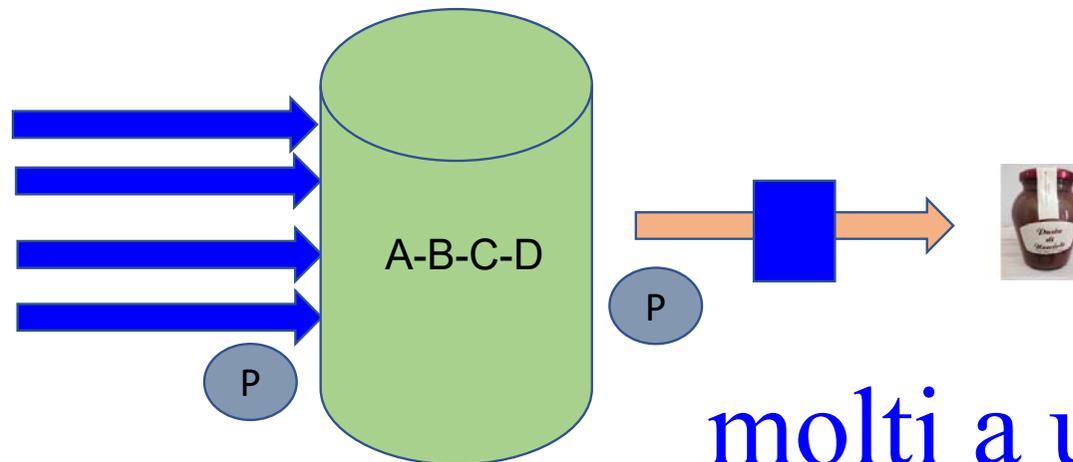


Schemi

Uno a uno



molti a uno



La crema di Nocciola



Az. Agricola



Lotto xxxxxx



Zucchero

Az. Agricola



Latte



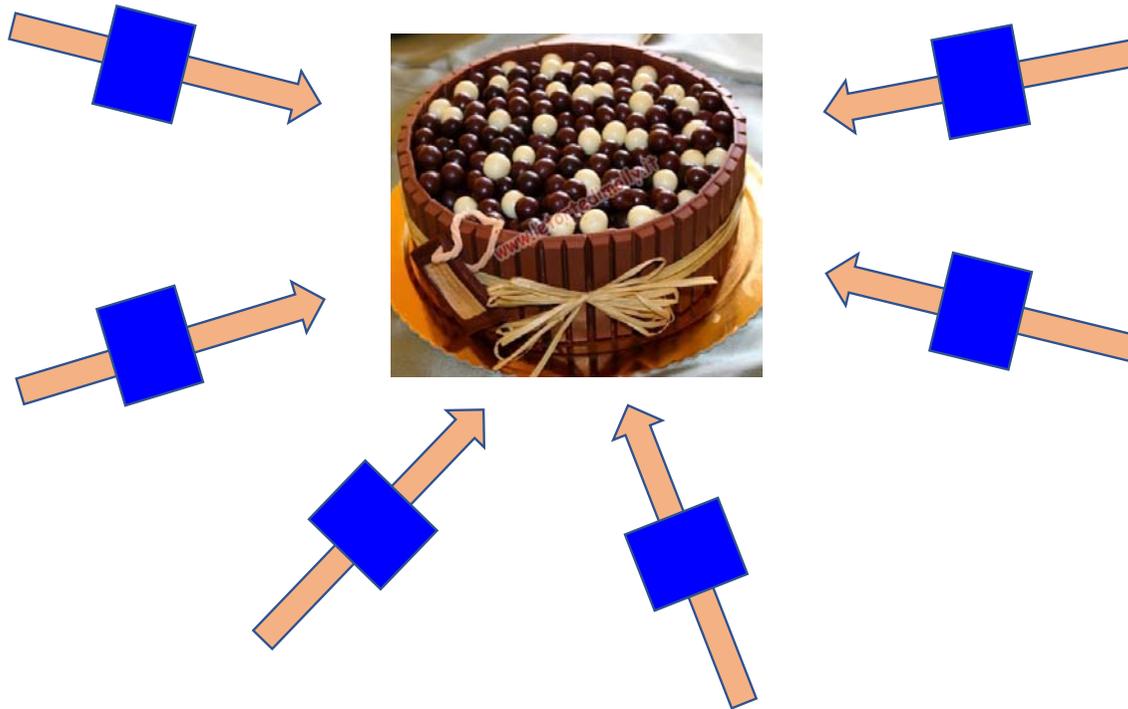
Cacao



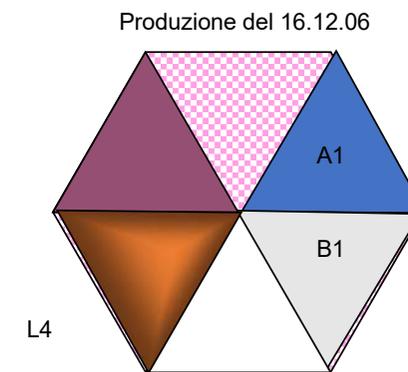
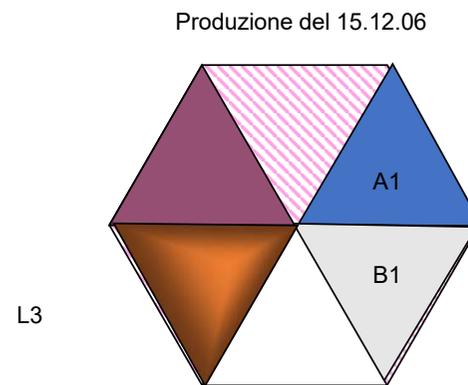
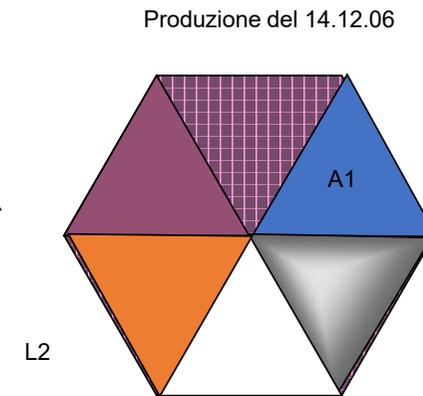
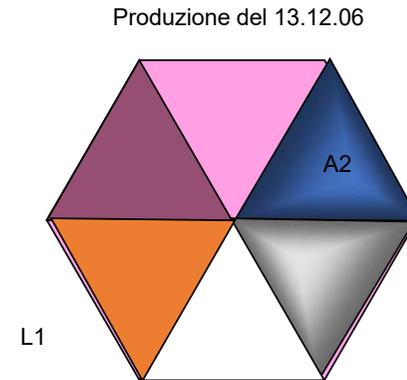
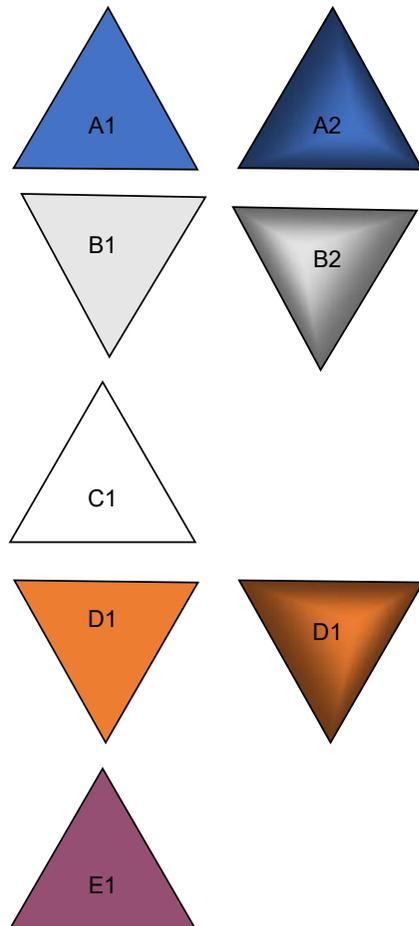
molti a uno

molti a uno

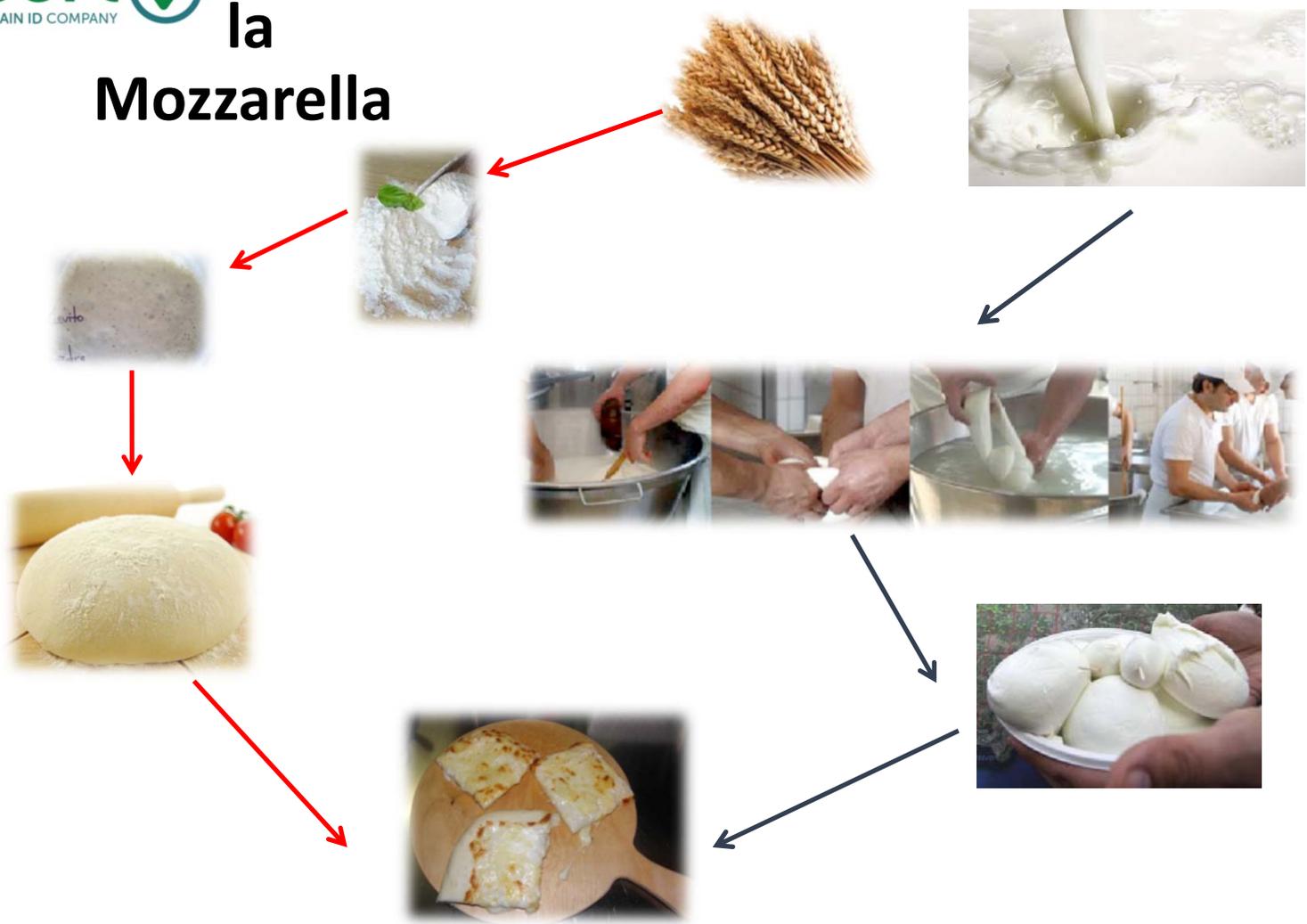
Schemi



Le informazioni del lotto di produzione



La Pizza con la Mozzarella



LE CHIAVI DELLA TRACCIABILITÀ

Identificazione

Individuazione univoca di unità logistiche e lotti produttivi che hanno subito lo stesso processo di trasformazione

Registrazione

ad ogni fase significativa di trasformazione

Legame con i dati

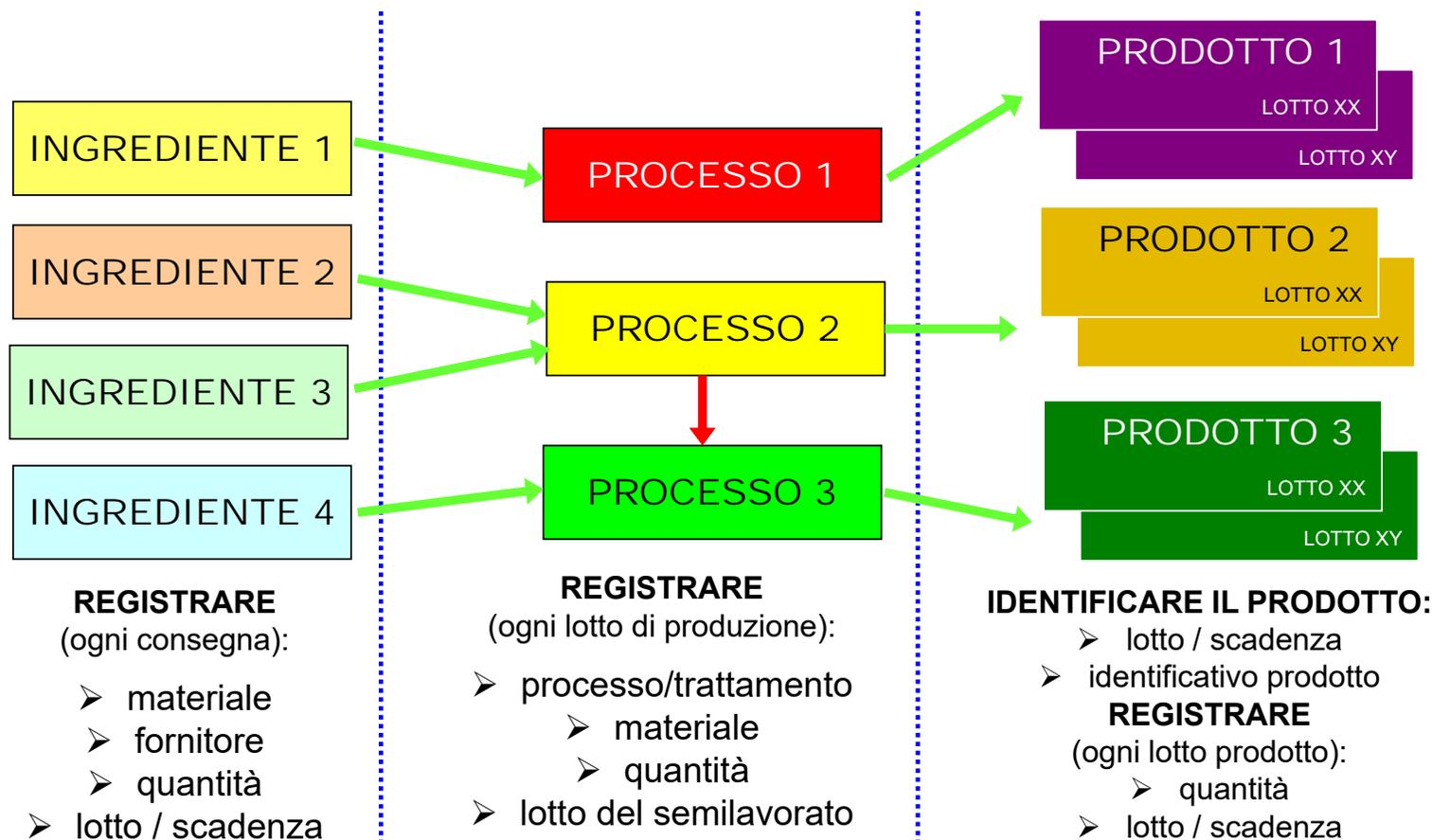
Legame tra lotti produttivi
Legame tra lotti e unità logistiche
Legame tra unità logistiche

Comunicazione

Linguaggio comune
Metodo condiviso

LA TRACCIABILITÀ INTERNA IN PRODUZIONE

1 - ricevimento dei materiali / processi di produzione



Scheda lavorazione

Prodotto	Maionese Classica	Quantità realizzata	10000 pz. da 238 g e	
Data	08-apr	Lotto del prodotto	L MAYO452	
Ingrediente	Fornitore/Doc fiscale	Lotto	Quantità	Unità di misura
olio di semi di girasole	Vita D'or	L ods53	700L	
acqua	Rete	NA	200L	
tuorlo d'uovo pastorizzato	Tuorluovo spa	L uov75	450-	
aceto di vino	Ponti	L acv573	150L	
amido modificato di mais	Tutti amidi	L amd522	100Kg	
sale	Saline	L sl345	100Kg	
succo di limone concentrato	Lemonissima	L sccl230	90L	
aromi	L'italiana aromi	L itaa727	100Kg	

LA TRACCIABILITÀ INTERNA IN PRODUZIONE

2 - processi di confezionamento e stoccaggio a magazzino



IDENTIFICARE I CARTONI:

- lotto / scadenza
- identificativo prodotto
- quantità x cartone

REGISTRARE

(ogni lotto confezionato):

- articolo
- quantità
- lotto / scadenza

IDENTIFICARE I BANCALI:

- lotto / scadenza
- identificativo prodotto e n° bancale
- quantità x bancale

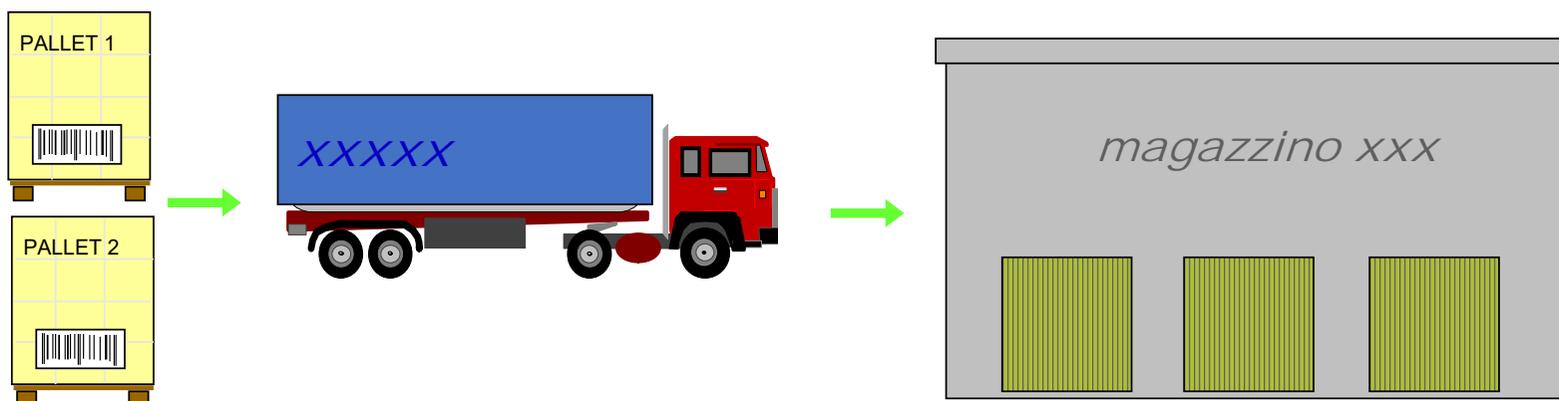
REGISTRARE

(ogni lotto confezionato e trasferito a magazzino):

- data
- articolo
- quantità
- lotto / scadenza

LA TRACCIABILITÀ ESTERNA ALLA PRODUZIONE

3 - processi di spedizione e stoccaggio a magazzino/CED



REGISTRARE
(ogni spedizione):

- articolo
- quantità
- lotto / scadenza
- vettore
- destinatario


**Trasferimento delle
informazioni**

REGISTRARE
(ogni consegna):

- articolo
- quantità
- lotto / scadenza
- produttore
- vettore

Rintracciabilità

Aspetti legislativi

Giuridica

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 (**Reg. CE 178/2002**)

Tecnica

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,

1. all'origine di materiali e di componenti,
2. alla storia della sua realizzazione,
3. alla distribuzione e all'ubicazione del prodotto dopo la consegna

Capacità di seguire i movimenti di un mangime o un alimento attraverso le specifiche fasi di produzione, trasformazione e distribuzione. **ISO 22005:2007**

RINTRACCIABILITÀ

Reg. (CE) N. 178/2002 del 28 gennaio 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.

Reg. (UE) 931/2011 relativo ai **requisiti di rintracciabilità** fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli **alimenti di origine animale**

Direttiva 2011/91/UE relativa alle diciture o marche che consentono di **identificare la partita** alla quale appartiene una derrata alimentare

Si intende per «**partita**», ai sensi della presente direttiva, un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche

RINTRACCIABILITÀ riferimenti legislativi cogenti

Reg. 178/2002

Art. 17 – Obblighi degli operatori

Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi

1. **garantire** che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o i mangimi **soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare** inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
2. **verificare** che tali disposizioni siano soddisfatte.

Art. 19 – Ritiro e richiamo del prodotto

RINTRACCIABILITÀ riferimenti legislativi cogenti

Reg. 178/2002

Art. 18 – Rintracciabilità

1. È disposta in tutte le fasi: produzione, trasformazione e della distribuzione
.....
2. Gli operatori del settore alimentare e 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.

RINTRACCIABILITÀ riferimenti legislativi cogenti

Segue

3. 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 richiedano.
4. Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere **adeguatamente etichettati** o identificati per agevolare la **rintracciabilità**, mediante **documentazione o informazioni pertinenti** secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

REG. CE 178/2002

Art. 18 richiede agli operatori:

- di essere in grado di identificare da chi un prodotto è stato fornito e a chi un prodotto è stato fornito
- di avere un sistema e delle procedure che consentano di mettere a disposizione delle Autorità competenti queste informazioni, qualora queste lo richiedano

Art. 19 richiede agli operatori:

- di ritirare i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza ed informare con tempestività le autorità competenti

SI APPLICA A

NON SI APPLICA A

PRODOTTI

Tutti gli alimenti e i mangimi
(vedi definizione § 3).

- gli animali vivi che non sono immessi sul mercato ai fini del consumo umano
- i vegetali prima della raccolta
- i medicinali (ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE e 92/73/CEE)
- i cosmetici (ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio)
- il tabacco e i prodotti del tabacco (ai sensi della direttiva 89/622/CEE del Consiglio)
- le sostanze stupefacenti o psicotrope
- i fitofarmaci
- i residui e i contaminanti
- gli imballaggi

Fase di PROCESSO

ESTERNA

INTERNA

PROCESSI

Tutte le fasi della
produzione, trasformazione
e distribuzione.
(art. 1, punto 3)

La produzione primaria, se destinata ad uso domestico, e la produzione, manipolazione e conservazione, sempre se finalizzate all'uso domestico.

Linee guida UE REG. CE 178/2002

GUIDA ALL'APPLICAZIONE DEGLI ARTT. 11, 12, 16, 17, 18, 19 e 20,
del REGOLAMENTO (CE) n. 178/2002 relativo alla legislazione alimentare generale.
Conclusioni del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali

II.3.2 - APPLICAZIONE DELL'OBBLIGO DELLA RINTRACCIABILITÀ

i) Identificazione dei fornitori e dei clienti da parte degli operatori del settore alimentare

Rintracciabilità interna

- i) Un sistema di tracciabilità interna beneficerà l'operatore contribuendo a più precisi e accurati ritiri di prodotto. Gli operatori risparmierebbero in termini di tempo e quantità di merce ritirata.**

- ii) Fatte salve le norme più dettagliate, il regolamento non obbliga gli operatori ad istituire un collegamento (la cosiddetta **rintracciabilità interna**) tra i prodotti in entrata e in uscita. Inoltre, non esiste una prescrizione per il mantenimento di registri che identifichino il modo in cui i lotti sono suddivisi e combinati all'interno di un'impresa per creare prodotti particolari o nuovi lotti.**

Linee guida UE REG. CE 178/2002

GUIDA ALL'APPLICAZIONE DEGLI ARTT. 11, 12, 16, 17, 18, 19 e 20,
del REGOLAMENTO (CE) n. 178/2002 relativo alla legislazione alimentare generale.
Conclusioni del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali

II.3.2 - APPLICAZIONE DELL'OBBLIGO DELLA RINTRACCIABILITÀ

ii) Rintracciabilità interna

- Gli operatori devono essere incoraggiati a sviluppare un sistema di tracciabilità interna, costruito in funzione alla natura della loro attività
- La decisione relativa al livello di dettaglio dipende dalla natura e dalle dimensioni dell'azienda

Linee guida IT REG. CE 178/2002

APPLICAZIONE DELL'OBBLIGO DELLA RINTRACCIABILITÀ (Art. 5)

Pur prevedendo espressamente il Regolamento comunitario una rintracciabilità del prodotto a monte ed a valle ai fini di una migliore gestione della rintracciabilità **è opportuno** che le imprese che elaborano le proprie produzioni aggregando, confezionando ecc, materie prime, ingredienti e additivi di varia origine, **adottino sistemi che consentano di mantenere definita la provenienza e il destino di ciascuna di esse**, o dei lotti.

.....

Infatti nel caso in cui venga riscontrato un rischio per il consumatore o per gli animali, e l'operatore del settore alimentare o dei mangimi non sia in grado di rintracciare o indicare quale sia stato l'ingrediente, la materia prima o il prodotto, che ha determinato il rischio sanitario, **si renderà necessario allargare l'azione di ritiro del prodotto fino a ricomprendere nell'azione di ritiro/richiamo tutti i prodotti potenzialmente a rischio** con aumento delle ripercussioni commerciali, e conseguente maggiore dispendio di risorse economiche sia private che pubbliche, ed eventuale possibilità di oneri aggiuntivi a carico degli operatori derivanti da controlli supplementari effettuati dalle autorità di controllo.

Peraltro l'adozione di un sistema di rintracciabilità interna consente di collegare le materie prime con i prodotti e conseguentemente, in caso di ritiro, di contenere il quantitativo del prodotto da ritirare.

RINTRACCIABILITÀ riferimenti legislativi cogenti

Direttiva 2011/91/UE relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare

Si intende per «partita», ai sensi della presente direttiva, un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

Una derrata alimentare può essere commercializzata solo se accompagnata da un'indicazione come previsto dall'articolo 1, paragrafo 1.

Art. 14 c.6 Reg. CE 178/2002 : “se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio”

RINTRACCIABILITÀ riferimenti legislativi cogenti

DECRETO LEGISLATIVO 15 dicembre 2017, n. 231

GU Serie Generale n.32 del 08-02-2018

Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE

DL.vo 231/2017

Articolo 17

1. Il presente articolo concerne l'indicazione che consente di identificare il lotto o partita alla quale appartiene una derrata alimentare.
2. Per lotto, o partita, si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, **prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche.**
3. **I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza.**
4. **Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nell'Unione europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lettera «L», salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.**

DL.vo 231/2017

Articolo 17

5. Per i prodotti alimentari preimballati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi.

6. Per i prodotti alimentari non preimballati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.

7. L'indicazione del lotto non è richiesta:

-) quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;

-) per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale;

-) per i prodotti alimentari non preimballati di cui all'articolo 44 del regolamento;

-) per le confezioni ed i recipienti il cui lato piu' grande abbia una superficie inferiore a 10 cm².

RINTRACCIABILITÀ riferimenti legislativi cogenti

DL.vo 231/2017

Articolo 17

7. L'indicazione del lotto non è richiesta:

-) per i **prodotti agricoli**, all'uscita dall'azienda agricola, nei seguenti casi:

- 1) venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio;
- 2) avviati verso organizzazioni di produttori;
- 3) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione-) per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm².

RINTRACCIABILITÀ

Reg. (UE) N. 1337/2013 del 13 dicembre 2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili

Art. 3 – Tracciabilità

Gli operatori del settore alimentare, in ogni fase della produzione e distribuzione delle carni di cui all'articolo 1, dispongono di un sistema di identificazione e di registrazione e lo utilizzano.

RINTRACCIABILITÀ

Art. 3 – Tracciabilità

2. Tale sistema deve essere applicato in modo da garantire:

- a) **il collegamento tra le carni e l'animale**, o il gruppo di animali, da cui sono state ottenute; in fase di macellazione la responsabilità di tale collegamento spetta al macello;
- b) la trasmissione, insieme alle carni, delle informazioni relative, secondo il caso, alle indicazioni di cui agli articoli 5, 6 e 7 agli operatori nelle successive fasi di produzione e distribuzione

Art. 3 – Tracciabilità

Ogni operatore del settore alimentare è responsabile dell'applicazione del sistema di identificazione e di registrazione, di cui al primo comma, nell'ambito della fase di produzione e di distribuzione in cui opera.

L'operatore del settore alimentare che confeziona o etichetta la carne in conformità agli articoli 5, 6 o 7 garantisce la correlazione tra il codice della partita che identifica la carne fornita al consumatore o a una collettività e la relativa partita, o le partite, di carne da cui è costituita la confezione o la partita etichettata.

Il sistema di cui al paragrafo 1 registra, in particolare, **gli arrivi allo stabilimento** dell'operatore del settore alimentare, e **le partenze da quest'ultimo**, di animali, carcasse o tagli, secondo il caso, e **garantisce la correlazione tra arrivi e partenze.**

RINTRACCIABILITÀ

Art. 4 – Gruppo di animali

Le dimensioni del gruppo di animali di cui all'articolo 3 sono definite in base ai seguenti elementi:

- a) il numero di carcasse sezionate insieme e che costituiscono una partita per il laboratorio di sezionamento interessato, in caso di sezionamento delle carcasse;
- b) il numero di carcasse le cui carni costituiscono una partita per il laboratorio di sezionamento o di macinazione interessato, in caso di ulteriori operazioni di sezionamento o di macinazione.

2. Le dimensioni di una partita non possono superare la produzione di un giorno in un unico stabilimento.

3. Tranne il caso in cui si applica l'articolo 7, gli stabilimenti in cui le carni vengono tagliate o macinate, all'atto della costituzione delle partite garantiscono che tutte le carcasse di una partita corrispondano agli animali alle cui carni si applicano le stesse indicazioni di etichettatura a norma dell'articolo 5, paragrafi 1 o 2.

RINTRACCIABILITÀ

Art. 5 – Etichettatura: **Allevato**, Macellato, Origine

L'etichetta delle carni, destinate al consumatore finale o ad una collettività, contiene le seguenti indicazioni:

- a) il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'allevamento indicato come

Allevato in:

(nome dello Stato membro o del paese terzo)

RINTRACCIABILITÀ

Art. 5 – Etichettatura: **Allevato**, Macellato, Origine

i) per la specie suina:

— nel caso in cui l'animale abbattuto sia di **età superiore a sei mesi**, il nome **dello Stato membro** o del paese terzo in cui si è svolto **l'ultimo periodo di allevamento di almeno quattro mesi**,

— nel caso in cui l'animale abbattuto sia di **età inferiore a sei mesi e con un peso a vivo di almeno 80 kg**, il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è svolto **l'allevamento dopo che l'animale ha raggiunto i 30 kg**,

— nel caso in cui l'animale abbattuto sia di **età inferiore a sei mesi e con un peso a vivo inferiore a 80 kg**, il nome dello Stato membro o del paese terzo **in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento**

RINTRACCIABILITÀ

Art. 5 – Etichettatura: **Allevato**, Macellato, Origine

ii) per la specie ovina e caprina: il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è **svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno sei mesi**, o, nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a sei mesi, dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento;

iii) per i volatili: il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui si è **svolto l'ultimo periodo di allevamento di almeno un mese**, o, nel caso in cui l'animale abbattuto sia di età inferiore a un mese, dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo l'intero periodo di allevamento dopo che l'animale è stato immesso all'ingrasso;

RINTRACCIABILITÀ

Art. 5 – Etichettatura: Allevato, **Macellato, Origine**

b) il nome dello Stato membro o del paese terzo in cui ha avuto luogo la macellazione indicato come

Macellato in:

(nome dello Stato membro o del paese terzo)

c) il codice della partita che identifica le carni fornite al consumatore o alla collettività.

RINTRACCIABILITÀ

Art. 5 – Etichettatura: Allevato, Macellato, **Origine**

2. Le indicazioni di cui al paragrafo 1, lettere a) e b), possono essere sostituite dall'indicazione

Origine:

(nome dello Stato membro o del paese terzo)

se l'operatore del settore alimentare dimostra, con soddisfazione dell'autorità competente, che le carni di cui all'articolo 1 sono state ottenute da animali nati, allevati e macellati in un unico Stato membro o paese terzo.

Conseguenza

Rintracciabilità

Etichettatura

sono aspetti correlati

Correlazione rintracciabilità ed etichettatura o denominazione commerciale del prodotto

La rintracciabilità e l'etichettatura sono aspetti correlati ma non sono la stessa cosa

Esempio: Indicazione di origine di area vasta

La rintracciabilità è la causa

L'indicazione in etichetta

L'effetto

Correlazione rintracciabilità ed etichettatura o denominazione commerciale del prodotto

**Esistono norme specifiche che
interessano la rintracciabilità o
l'etichettatura**

**Correlazione rintracciabilità ed etichettatura o
denominazione commerciale del prodotto**

**Nuova frontiera
Tracciare il requisito
Merceologico**

=

Tenuta legale del sistema

Correlazione rintracciabilità ed etichettatura o denominazione commerciale del prodotto

La rintracciabilità mantiene le informazioni circa:

- Le menzioni in etichetta
- La denominazione commerciale del prodotto
- L'indicazione di origine (se richiesta)
- Elementi valorizzanti di qualsiasi natura

Prodotti che prevedono di tracciare alcuni elementi:

- Latte fresco
- Miele
- Carni bovine (ma anche avicoli/suini/ovini/caprini)
- Olio extravergine di oliva

**Correlazione rintracciabilità ed etichettatura o
denominazione commerciale del prodotto**

Indagine normativa

Implementazione del sistema di rintracciabilità in base al Reg. CE 178/2002 art. 18

Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e mangimi per fini
di sanità pubblica ai sensi del regolamento 178/2002

INFORMAZIONI MINIME

In sintesi, il Regolamento 178/02 pone l'obbligo a carico degli operatori di registrare o documentare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita.

Le informazioni minime che devono essere messe a disposizione dell'autorità pubblica sono pertanto le seguenti:

- ✓ natura dei beni ricevuti;
- ✓ nome e recapito dei fornitori;
- ✓ natura e quantità dei prodotti commercializzati;
- ✓ nome e recapito dei clienti;
- ✓ indicazioni riferite ai fini dell'individuazione del prodotto (es. partita/lotto, data di ricevimento/consegna)
- ✓ altre informazioni previste da norme specifiche.

Tali informazioni minime possono essere raccolte e conservate con i sistemi di registrazione già in uso, purché gli operatori siano in grado di comunicarle agli organi di controllo in tempi compatibili con la gestione degli allerta sanitari.

PROCEDURE DI RINTRACCIABILITA'

Previsti sistemi o procedure in grado di:

- ✓ individuare i fornitori diretti di materie prime, di alimenti, di animali, di o mangimi come definito al comma 2 dell'art.18 del Regolamento (rintracciabilità a o monte);
- ✓ individuare le imprese dirette alle quali sono stati forniti i propri prodotti o come definito al comma 3 dell'art. 18 del Regolamento (rintracciabilità a valle);
- ✓ mettere a disposizione delle Aziende sanitarie territorialmente competenti le informazioni dei punti precedenti come definito ai commi 2 e 3 dell'art. 18 del Regolamento.

PROCEDURE DI RINTRACCIABILITA'

Procedura di ritiro/riciamo del prodotto e allerta (art. 19 comma 1, Reg. CE 178/2002)

Prevede

- ✓ Identificazione del prodotto
- ✓ Identificare l'ambito di commercializzazione
- ✓ Informare l'autorità pubblica di competenza
- ✓ Informare l'anello a monte nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito
- ✓ Attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute del consumatore
- ✓ Informare il consumatore, in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato al consumatore e provvedere a richiamare il prodotto quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica



CONSERVAZIONE DELLE REGISTRAZIONI

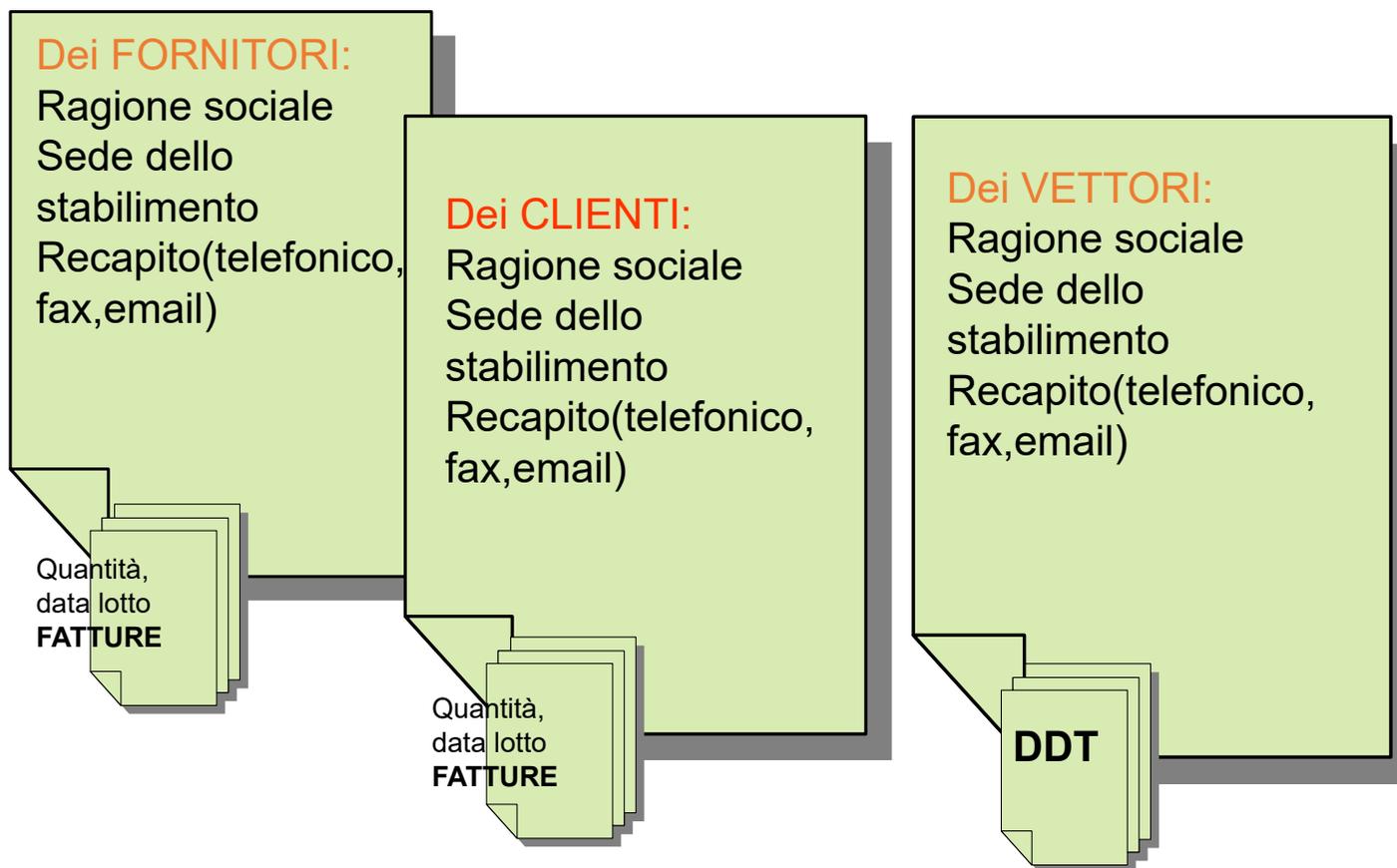
Fermo restando l'applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. le informazioni di cui ai commi 2 e 3 dell'articolo 18, dovendo essere messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedono, vanno conservate per un congruo periodo di tempo che indicativamente può esser riferito ai periodi di tempo sotto indicati:

- ✓ **3 mesi per i prodotti freschi** (es. prodotti di panetteria o pasticceria, ed ortofrutticoli)
- ✓ **i 6 mesi successivi** alla data di conservazione del prodotto deperibile per i prodotti **“da consumarsi entro il”**;
- ✓ **i 12 mesi successivi** alla data di conservazione consigliata per i prodotti **“da consumarsi preferibilmente entro ”**;
- ✓ **i 2 anni successivi** per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione ne altra data.

Ovviamente vanno conservate sia le informazioni come anche le fonti dalle quali le stesse sono scaturite, al fine di permettere una verifica di valore oggettivo

INFORMAZIONI MINIME IN POSSESSO ALL' AZIENDA

Le Aziende, a prescindere dalle procedure adottate, devono essere in grado di fornire alle Autorità competenti le informazioni essenziali in merito ai loro approvvigionamenti



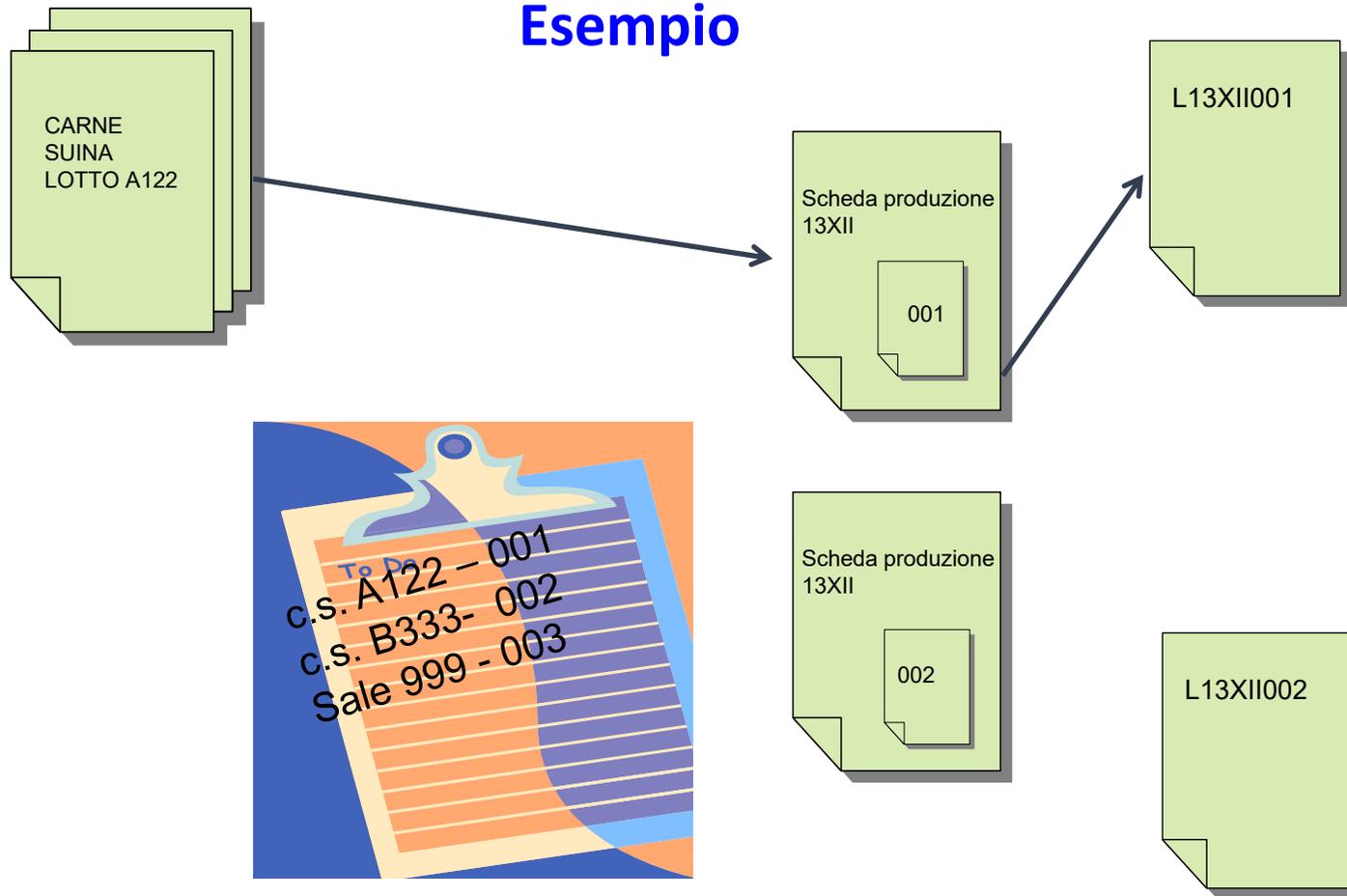
Documenti di collegamento



Non è detto che tutte le informazioni sui fornitori e sulla produzione siano contenute in un codice di Lotto, anzi generalmente esistono dei documenti di collegamento, quali i registri di accettazione ed i registri di uscita, per i quali le informazioni viaggiano associate ad un codice (alfanumerico) assegnato dalla Azienda

In questi casi è importante capire come viene gestita questa informazione e se vi sono possibilità di errori (perdita di identificazione del prodotto) lungo tutta la filiera di produzione

Esempio



SINTESI OBBLIGHI PREVISTI REG.CE 178/02

- ❑ Ritiro, richiamo, distruzione del prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza;
- ❑ Notifica alle autorità competenti;
- ❑ Informazione ai consumatori e agli utilizzatori;
- ❑ Collaborazione con le autorità competenti.

RITIRO RICHIAMO DEL PRODOTTO ALIMENTARE

- **Ritiro**: qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza;
- **Richiamo**: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

QUANDO SI ATTIVA UNA PROCEDURA DI RITIRO / RICHIAMO



Obblighi di cui art. 19

SOLTANTO SE...

IL PRODOTTO NON E' PIU' SOTTO IL CONTROLLO DIRETTO
DELL'OPERATORE



Nell'ipotesi contraria Nessun obbligo di informare autorità competenti.

SE SI RITIENE O SI HA MOTIVO DI RITENERE CHE UN
ALIMENTO NON SIA CONFORME AI REQUISITI DI SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI.

OPERATORI CHE SVOLGONO ATTIVITA' DI VENDITA O DISTRIBUZIONE

(Non hanno quindi incidenza su etichettatura o confezionamento)

AVVIANO PROCEDURE PER IL RITIRO



**TRASMETTONO LE INFORMAZIONI NECESSARIE AI FINI DELLA
RINTRACCIABILITA'**



**FORNISCONO LA LORO COLLABORAZIONE AI RESPONSABILI DELLA
PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, LAVORAZIONE E ALLE AUTORITA'
COMPETENTI**

Il produttore è responsabile del danno causato da un difetto del suo prodotto e risponde dei danni quando il danneggiato prova:

DANNO (conseguente a) DIFETTO

DEFINIZIONE DI CRISI

- Avvenimento inatteso;
- Che mette in pericolo la reputazione ed il funzionamento di una organizzazione,
- Presenta un effetto di sorpresa;
- Avvenimento iniziale può essere previsto;
- Non prevedibili le conseguenze;
- Per l'entrata nella scena mediatica l'avvenimento diventa crisi.

PER L'AZIENDA

- **Decisione difficile;**
- **Costosa;**
- **Talvolta inevitabile;**
- **Il ritiro del prodotto è una crisi;**
- **Il ritiro del prodotto contemporaneamente è anche uno strumento di gestione di situazioni di crisi;**

NECESSARIO EFFETUARE DEI TEST **DI VERIFICA**

PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

TRACCIABILITA' A MONTE; (Risalire minor tempo al fornitore)

CONSEGNA RILASCIO: DDT, CHE DOVRA' RIPORTARE LE SEGUENTI INFO:

- La data di ricevimento e/o acquisto;
- La data di spedizione (obbligatorio solo per i prodotti di origine animale REG.UE 931/2011);
- Il nominativo del fornitore (il soggetto fornitore e/o produttore, la ditta di trasporto, il nome del supermercato, ecc.);
- Il nominativo e l'indirizzo dello spediteore se diverso dal fornitore che ha spedito i prodotti alimentari (obbligatorio solo per i prodotti di origine animale REG.UE 931/2011);
- Natura e quantità dell'alimento ricevuto e/o acquistato;
- Il numero di lotto, di partita, o altri dati identificativi equivalenti.

Le informazioni eventualmente mancanti vengono personalmente annotate dall'addetto che esegue il controllo o dal responsabile delle procedure sul documento. In mancanza di fattura, DdT o altro documento viene compilata il modello “materie prime acquistate”, nella quale devono essere riportati tutti i dati necessari all'espletamento degli obblighi di rintracciabilità.

- Le copie di tutti i DdT e delle fatture, divisi per fornitore, sono custodite in azienda.
- Per poter individuare tempestivamente i propri fornitori è stato predisposto un “*Elenco Fornitori*”, in cui sono elencati i soggetti o le imprese che forniscono gli alimenti, il loro indirizzo, il numero di telefono e fax o mail, le certificazioni rilasciate e la tipologia di prodotti da loro forniti.

- Le confezioni aperte o gli alimenti in uso devono essere sempre accompagnate dalla propria etichetta per poter risalire tempestivamente allo specifico alimento in caso di non conformità o di allerta sanitaria; l'etichetta verrà eliminata solo dopo il consumo.
- Qualora le etichette risultino illeggibili dovranno essere indicate su apposito cartello apposto sul prodotto le seguenti informazioni:
 - Nome commerciale;
 - Lotto;
 - Scadenza;
 - Riferimento fattura o DdT.

DECRETO LEGISLATIVO 5 aprile 2006,
n.190
Disciplina sanzionatoria per le violazioni
del regolamento (CE) n. 178/2002

Violazione degli obblighi derivanti **dall'articolo 18** del regolamento (CE) n. 178/2002 in
materia di rintracciabilità

1. Salvo che il fatto costituisca reato, gli operatori del settore alimentare e dei mangimi che non adempiono agli obblighi di cui all'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 sono soggetti al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da **settecentocinquanta euro a quattromilacinquecento euro**.

REGIME SANZIONATORIO

Art	Violazione	Sanzione amministrativa
2	Mancato adempimento obblighi art.18	Da € 750 a € 4500
3	Mancata attivazione procedura r/r	Da € 3000 a € 18000
3	Mancata informazione Autorità	Da € 500 a € 3000
3	Mancata fornitura notizie o mancata collaborazione	Da € 2000 a € 12000
4	Mancata informazione dei consumatori	Da € 2000 a € 12000
5	Dettaglianti / distribuzione che non arriva r/r	€ 500 a € 3000
6	Operatori mangimi che dopo il r non provvedono alla distruzione del...	Da € 500 a € 3000
7	Reiterazione	Sospensione provvedimento che consente lo svolgimento dell'attività per min. 10 max. 20 gg + Sanzione amministrativa

**IMPLEMENTAZIONE DI UN
SISTEMA DI
RINTRACCIABILITA'
IN BASE ALLA NORMA ISO
22005:2008**

Rintracciabilità, le definizioni

Giuridica

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 (**Reg. CE 178/2002**)

Tecnica

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,

1. all'origine di materiali e di componenti,
2. alla storia della sua realizzazione,
3. alla distribuzione e all'ubicazione del prodotto dopo la consegna

Capacità di seguire i movimenti di un mangime o un alimento attraverso le specifiche fasi di produzione, trasformazione e distribuzione. **ISO 22005:2008**

Principi

(RT_017 Accredia del 21-04/2015)

Un sistema di rintracciabilità certificato deve essere in grado di **documentare sistematicamente le materie prime e/o i prodotti e servizi utilizzati** nei processi di coltivazione e/o allevamento e/o trasformazione e/o distribuzione e/o logistica coperti dal sistema stesso.

Il sistema, identificando in maniera univoca il prodotto oggetto di certificazione, deve essere chiaramente definito in termini di **UMR, obiettivi, elementi caratterizzanti, estensione e profondità**

Unità Minima Rintracciabile (UMR): quantità minima omogenea, espressa in peso o volume, per la quale esiste la necessità di recuperare informazioni predefinite e che può essere prezzata, ordinata o fatturata ed è oggetto della verifica della conformità all'interno del sistema di rintracciabilità

Definizioni

(RT_017 Accredia del 21-04/2015)

Obiettivi: Risultati, inerenti l'UMR, che il richiedente la certificazione si prefigge di ottenere/divulgare applicando il sistema di rintracciabilità

Profondità: Insieme delle fasi di produzione, trasformazione, commercializzazione, ecc., coperte dal sistema in modo continuativo.

Estensione: Insieme dei componenti il prodotto coperto dal sistema in modo continuativo.

Elementi: Informazioni che il sistema si prefigge di realizzare/ottenere a supporto degli obiettivi

Esclusioni

(RT_017 Accredia del 21-04/2015)

- Un sistema di rintracciabilità applicato ad una filiera produttiva, possono essere **escluse le fasi della filiera di cui sia oggettivamente e chiaramente dimostrata la irrilevanza** ai fini del conseguimento degli obiettivi del sistema di rintracciabilità
- Le eventuali **esclusioni di fasi primarie** (animali e/o vegetali) devono rivestire carattere eccezionale e **sono consentite solo nei casi di motivata impossibilità oggettiva di inserimento nella filiera ovvero di assoluta irrilevanza**
- Salvo casi eccezionali di dimostrabile irrilevanza ai fini del conseguimento degli obiettivi del sistema di rintracciabilità, **non sono consentite esclusioni di fasi della filiera svolte direttamente dall'organizzazione richiedente la certificazione**
- **Componenti accessori** (additivi, coadiuvanti tecnologici, spezie, acqua, imballaggi, ecc.) non devono essere necessariamente inclusi nel sistema di rintracciabilità e possono essere gestiti tramite la sola identificazione documentale del fornitore.

Esempi

Prodotto coperto dal sistema di rintracciabilità:	Conserva di pomodoro in latta
Obiettivi del sistema di rintracciabilità:	determinare la storia o l'origine del prodotto e facilitare la verifica di specifiche informazioni inerenti le pratiche culturali e di trasformazione del prodotto
Profondità del sistema di rintracciabilità:	produzione del materiale di propagazione vegetale, coltivazione, raccolta, trasporto, stoccaggio, trasformazione e consegna al distributore
Estensione del sistema di rintracciabilità:	Pomodoro, additivi, coadiuvanti tecnologici, imballaggi
Elementi del sistema di rintracciabilità:	Aziende vivaistiche, lotti del materiale da propagazione impiegato e delle varietà impiegate, Aziende agricole conferenti, quaderni di campagna, fertilizzazione, quantitativi prodotti, Documenti di trasporto, programma di produzione e confezionamento, lotti dei materiali di confezionamento, trasporto al distributore.
UMR:	latta da 250 g a marchio " <i>Fattoria Bella</i> "

Esempi

Prodotto coperto dal sistema di rintracciabilità:	Frumento tenero venduto alla rinfusa
Obiettivi del sistema di rintracciabilità:	determinare la storia o l'origine del prodotto e facilitare la verifica di specifiche informazioni inerenti le pratiche culturali e di trasformazione del prodotto
Profondità del sistema di rintracciabilità:	produzione della semente, coltivazione, raccolta, trasporto, stoccaggio, pulitura, vendita
	Granella di frumento tenero
Estensione del sistema di rintracciabilità:	Identificazione dell'origine del frumento attraverso i processi di ricevimento, stoccaggio, trasformazione e vendita; identificazione delle pratiche culturali impiegate a partire dall'approvvigionamento e consegna sementi e incluse le tecniche di coltivazione; identificazione dei lotti di sementi e delle varietà impiegate
Elementi del sistema di rintracciabilità:	lotti di sementi impiegati e delle varietà impiegate, Aziende agricole conferenti, quaderni di campagna, fertilizzazione, quantitativi prodotti, Documenti di trasporto, programma di produzione e confezionamento, trasporto al distributore
UMR:	"unità di vendita" (es. container)

Esempi

Oggetto del sistema di rintracciabilità:	Vino bianco da tavola
Obiettivi del sistema di rintracciabilità:	determinare la storia o l'origine del prodotto e facilitare la verifica di specifiche informazioni inerenti le pratiche culturali e di trasformazione del prodotto
Profondità del sistema di rintracciabilità:	ricevimento uve, ammostamento, vinificazione, imbottigliamento, stoccaggio, vendita
Estensione del sistema di rintracciabilità:	Uve, additivi, coadiuvanti tecnologici, imballaggi
Elementi del sistema di rintracciabilità:	Aziende agricole conferenti, quaderni di campagna, fertilizzazione, quantitativi prodotti, Documenti di trasporto, ricevimento uve, ammostamento, vinificazione, imbottigliamento, stoccaggio, vendita e identificazione del lotto dei materiali di imbottigliamento
UMR:	bottiglia da 375 ml

Struttura della norma

- 1. Scopo e campo di applicazione**
- 2. Riferimenti normativi (ISO 22000/ISO 9000)**
- 3. Termini e definizioni**
- 4. Principi e obiettivi della rintracciabilità**
- 5. Progettazione del sistema**
- 6. Implementazione del sistema**
- 7. Audits interni**
- 8. Riesame**

UNI EN ISO 22005:2008

Scopo e campo di applicazione

- Indica i principi e specifica i requisiti di base per la **progettazione e l'implementazione di un sistema di rintracciabilità agroalimentare**
- Può essere applicata da un'organizzazione che opera **in qualsiasi fase della filiera agroalimentare**
- Il sistema di rintracciabilità è **uno strumento tecnico** per aiutare un'organizzazione a conformarsi ai suoi obiettivi definiti ed è **applicabile** quando è necessario **stabilire la storia o il luogo di origine di un prodotto** o dei suoi componenti peculiari

3. TERMINI E DEFINIZIONI

Flusso di materiali: movimentazione di materiali in qualunque punto della filiera

Materiali: alimenti e mangimi, ingredienti per alimenti e mangimi, materiali di confezionamento

Sistema di rintracciabilità: insieme dei dati e delle operazioni in grado di conservare le informazioni desiderate circa un prodotto e i suoi componenti lungo una parte o lungo l'intera filiera di produzione e utilizzazione

Prodotto: risultato di un processo

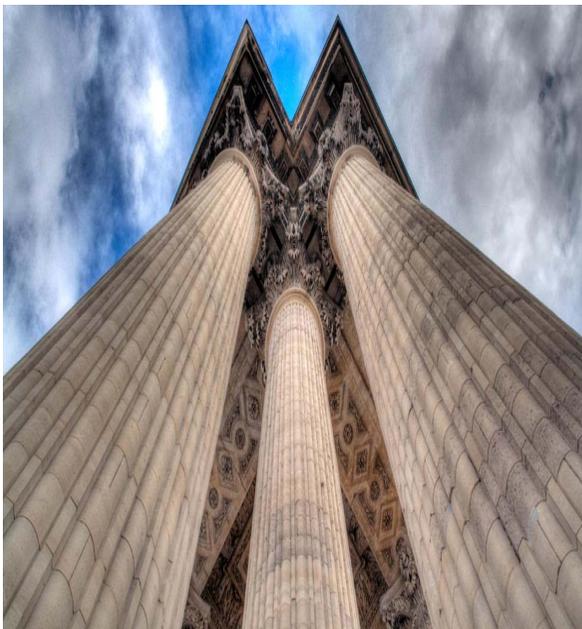
Processo: insieme di fasi correlate e interagenti che trasformano inputs in outputs

Lotto: insieme di unità di un prodotto ottenuti e/o confezionati nelle medesime circostanze

(Nota. Il lotto è determinato da parametri fissati dall'organizzazione)

Identificazione del lotto: processo mediante il quale si assegna al lotto un codice identificativo univoco

4. PRINCIPI ED OBIETTIVI DELLA RINTRACCIABILITA'



Il sistema di rintracciabilità, realizzato sulla base di un **accordo tra le varie organizzazioni coinvolte** dovrebbe essere in grado di permettere di raggiungere una serie di obiettivi tecnici ed economici che **devono** essere a priori individuati dall'Organizzazione.

Il sistema di rintracciabilità dovrebbe essere:

- ✓ **Verificabile,**
- ✓ **Applicato in maniera coerente ed equa,**
- ✓ **Orientato ai risultati,**
- ✓ **Basato sull'efficacia dei costi,**
- ✓ **Pratico da applicare,**
- ✓ **Conforme alle norme cogenti applicabili,**
- ✓ **Conforme ai requisiti di accuratezza definiti.**

Obiettivi del Sistema

Tra questi sicuramente dovrebbero esserci:



- ✓ supportare gli obiettivi di sicurezza alimentare e/o di qualità;
- ✓ essere conformi alle specifiche del cliente;
- ✓ ricostruire la storia o l'origine di un prodotto;
- ✓ facilitare il ritiro/riciamo del prodotto;
- ✓ individuare le responsabilità all'interno della filiera;
- ✓ facilitare la verifica di informazioni specifiche relative al prodotto;
- ✓ comunicare informazioni relative ai consumatori e ad altri portatori di interessi;
- ✓ soddisfare ogni legge cogente applicabile (locale, regionale, nazionale o internazionale);
- ✓ migliorare l'efficacia, la produttività e il profitto dell'organizzazione.



5. PROGETTAZIONE

Nel progettare un sistema di rintracciabilità l'Organizzazione deve prendere in considerazione una serie di aspetti quali:

- ✓ **Individuare e scegliere gli obiettivi del sistema;**
- ✓ **Individuare e rispettare i requisiti di legge considerati dal sistema;**
- ✓ **Stabilire quali sono i prodotti e/o gli ingredienti rilevanti ai quali si applicano gli obiettivi del sistema (Estensione filiera e UMR);**
- ✓ **Definire le diverse fasi della progettazione:**
 1. **determinando all'interno della filiera le posizioni propria, dei fornitori e dei clienti (Profondità della filiera),**
 2. **stabilendo i flussi documentali da registrare durante i processo;**
- ✓ **Implementare ed osservare delle specifiche procedure di riferimento;**
- ✓ **Stabilire quali sono i documenti necessari per il sistema di rintracciabilità;**
- ✓ **Stabilire e coordinare le varie attività dei soggetti coinvolti nella filiera.**

6. IMPLEMENTAZIONE DEL SISTEMA

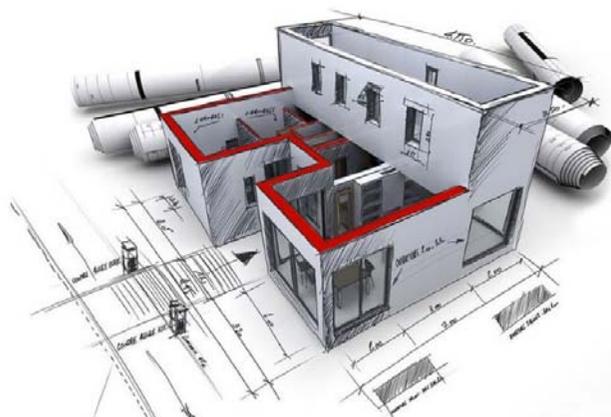
all'implementazione l'Organizzazione deve scegliere gli strumenti appropriati per rintracciare, registrare e comunicare le informazioni; inoltre deve:

Stabilire un piano di rintracciabilità

Definire e comunicare doveri e responsabilità al proprio personale;

Sviluppare di un piano di formazione ed addestramento che coinvolga periodicamente tutti i soggetti appartenenti all'organizzazione che possono avere in qualche modo influenza sul sistema;

- ✓ **Realizzazione di uno schema di monitoraggio per il SR (gestione NC);**
- ✓ **Individuazione di indicatori chiave di performance per misurare l'efficacia del sistema stesso.**



7. AUDITS INTERNI

L'Organizzazione deve condurre **audits interni** ad intervalli periodici pianificati presso tutti gli attori della filiera coinvolti nel sistema in modo tale da verificare la capacità di raggiungere gli obiettivi stabiliti.

Tale attività dovrebbe prevedere:

- ✓ Programmazione delle VII;
- ✓ Svolgimento VII;
- ✓ Gestione delle NC riscontrate in VII;
- ✓ Presentazione risultati in sede di riesame.



8. RIESAME DELLA DIREZIONE

L'organizzazione deve riesaminare attraverso l'alta direzione il sistema di rintracciabilità ad intervalli pianificati in modo da verificare il raggiungimento degli obiettivi preposti dal sistema stesso. Deve quindi valutarne l'efficacia e le opportunità di miglioramento.



Sezione I: PRINCIPI E OBIETTIVI DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ

- 1.1 SCOPO
- 1.2 PRINCIPI
- 1.3 ORGANIGRAMMA AZIENDA
- 1.4 PROFESSIONALITÀ COINVOLTE

Sezione II: TERMINI E DEFINIZIONI

Schema del Manuale per la definizione di un Sistema di rintracciabilità ISO 22005:2008

- ✓ Definizione degli obiettivi
- ✓ Definizione degli indicatori correlati
- ✓ Gerarchia obiettivi

Schema del Manuale per la definizione di un Sistema di rintracciabilità ISO 22005:2008

- (1) Obiettivo: Sostenere i requisiti di sicurezza e di qualità delle materie prime, dei prodotti semilavorati e dei prodotti finiti

Indicatori:

- Numero di reclami specifici da parte dei clienti. (Limite atteso: Ø)
- Numero di sanzioni da parte degli Organi competenti. (Limite atteso: Ø)
- Numero di Non conformità da parte dell'ODC. (Limite atteso: Ø)
- Numero di Non conformità Interne. (Limite atteso: Ø)

Schema del Manuale per la definizione di un Sistema di rintracciabilità ISO 22005:2008

(2) Obiettivo: facilitare il ritiro e/o il richiamo dei prodotti;

Indicatore:

- Test di ritiro/richiamo prodotto. Risalire in un tempo massimo di 4 ore ai clienti a cui è stato distribuito un lotto specifico di prodotto.

(3) Obiettivo: facilitare la verifica di informazioni specifiche sul prodotto.

Indicatori:

- Numero di sanzioni da parte degli Organi competenti per carenza di informazioni nei documenti di accompagnamento dei prodotti e in etichettatura. (Limite atteso: Ø)
- Numero di reclami specifici da parte dei clienti. (Limite atteso: Ø)

Schema del Manuale per la definizione di un Sistema di rintracciabilità ISO 22005:2008

(4) Obiettivo: Garantire l'origine della materia prima (nazionale)

Indicatori:

- Bilancio di massa (scarto massimo del 7%)
- Mancanza del requisito (Limite atteso: Ø)
- Test di rintracciabilità (Tempo limite 30 minuti per risalire all'origine della materia prima. Verifica della potenziale mancanza del requisito con limite atteso pari a Ø)

$$\mathbf{GF = Attività (GI + A + P) - Passività (V + S + I)}$$

Schema del Manuale per la definizione di un Sistema di rintracciabilità ISO 22005:2008

$$\text{GF} = \text{Attività (GI + A + P)} - \text{Passività (V + S + I)}$$

Il bilancio di massa consiste nell'individuare la quantità di materia/prodotto che in un dato periodo è stata processata: il flusso di materiali. Dal punto di vista metodologico il bilancio di massa è espresso mediante una variante del bilancio di magazzino. Proprio perché bilancio, comprenderà delle componenti attive e delle componenti passive, secondo il seguente schema:

Componenti attive

- Giacenze Iniziali (GI)
- Acquisti (A)
- Produzioni (P)

Componenti passive

- Vendite (V)
- Scarti (S)
- Ingressi in produzione (I)

Schema del Manuale per la definizione di un Sistema di rintracciabilità ISO 22005:2008

In aggiunta è possibile rivalutare gli obiettivi secondo una scala gerarchica di qualità come segue:

- 1) “La Sicurezza alimentare delle materie prime, dei prodotti manipolati e dei prodotti realizzati”,
- 2) “La tutela legale dell’azienda”,
- 3) La Qualità delle materie prime, dei prodotti sussidiari manipolati e dei prodotti realizzati”.

Tale gerarchia prevede l’impossibilità, che tali obiettivi risultino intercambiabili fra di loro, infatti la gerarchia è fissa e come tale deve essere rispettata e non stravolta.

- 3.3 REQUISITI NORMATIVI E DI PRASSI
- 3.4 PRODOTTI E/O INGREDIENTI
 - Campo di applicazione
- 3.5 FASI DELLA PROGETTAZIONE (Analisi dei processi)
 - 3.5.1 POSIZIONE NELLA FILIERA
 - 3.5.2 FLUSSO DEI MATERIALI
 - Descrizione dei processi
 - Gestione dei lotti e identificazione UMR
 - 3.5.3 ESIGENZE INFORMATIVE ED ELEMENTI TRACCIATI.
Registrazioni e Dinamica (Fasi di processo)
 - 3.5.4 DIAGRAMMI DI FLUSSO
 - Analisi delle criticità
- 3.6 GESTIONE E CONTROLLO DEI DOCUMENTI
- 3.7 COORDINAMENTO DELLA FILIERA

IMPLEMENTAZIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ e VII

- 4.1 PIANO DELLA RINTRACCIABILITA'
Si ragiona adesso per tipologia di prodotti
Descrizione delle fasi di processo, dei rischi e dei controlli
- 4.2 RESPONSABILITA'
- 4.3 FORMAZIONE
- 4.3 MONITORAGGIO
 - Tarature
 - Verifiche ispettive interne
 - Piano dei controlli
- 4.4 CLASSIFICAZIONE E GESTIONE NC E RECLAMI
- 4.5 GESTIONE DEGLI ALLERTA
- 4.6 GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

5 RIESAME DELLA DIREZIONE

INGRESSO

- a) Esiti dei test di rintracciabilità;
- b) Esiti delle verifiche alla rintracciabilità;
- c) Variazione al prodotto o al processo;
- d) Fornitura delle informazioni legate alla rintracciabilità da parte delle altre organizzazioni in filiera degli alimenti e dei mangimi;
- e) Azioni correttive legate alla rintracciabilità;
- f) Riscontri dai clienti, incluso i reclami legati alla rintracciabilità;
- g) Nuove normative o loro variazioni attinenti la rintracciabilità;
- h) Nuovi metodi di valutazione statistica.

USCITA => RIDEFINIZIONE OBIETTIVI E STRATEGIE DEL SISTEMA

Grazie per l'attenzione



Relatore

Dr. Agr. Donato Ferrucci