

ISO 22005: Garanzia di Qualità e Sicurezza nella Filiera Alimentare

Relatore

Donato Ferrucci

Auditor ISO 22005

donato.ferrucci@bioagricert.it

Data 19/02/2025



bioagricert 
A FOODCHAIN ID COMPANY



Ministero della Giustizia



ITSAgro*

Relatore

Dr. Agr. Donato Ferrucci

Dottore Agronomo libero professionista
Master in **Diritto Alimentare** - Università della Tuscia
Master in **Business Coaching** – Ellecubica Academy

Referente Produzioni e Sistemi di Qualità
Ordine Dottori Agronomi e Forestali di Viterbo

Docente per ITS Academy Roma/Viterbo.
Corso Etichettatura e rintracciabilità dei prodotti alimentari

Membro Gruppo di Gestione Qualità e Advisory board
Corso Scienze agrarie dell'Università degli Studi della Tuscia

Redazione www.rivistadiagraria.org

Responsabile Bioagricert Area Centro Italia
(Lazio/Umbria/Marche/Abruzzo)

donatoferrucci@alice.it
www.donatoferrucci.it

Posizione nella classifica Bestseller di Amazon:

n. 110 in [Irrigazione](#)

n. 135 in [Scienza del suolo](#)

n. 170 in [Agricoltura biologica](#)

Donato Ferrucci - Nicolò Passeri

Rintracciabilità dei prodotti
agroalimentari



Teoria e applicazione di modelli
operativi in base alla Norma
UNI EN ISO 22005:2008

Contiene un esempio applicativo di manuale di
rintracciabilità conforme alla norma UNI EN ISO 22005

Rintracciabilità dei Prodotti Agroalimentari: Teoria e applicazione di modelli operativi in base alla Norma UNI EN ISO 22005:2008 Copertina flessibile – 23 settembre

2024

di [Dott Donato Ferrucci](#) (Autore), [Dott Nicolò Passeri](#) (Autore)

[Visualizza tutti i formati ed edizioni](#)

Questo articolo è acquistabile con Carta Cultura Giovani, Carta del Merito e/o Carta del Docente quando venduto e spedito da Amazon: Sono esclusi prodotti di Venditori terzi del Marketplace. Il Bonus è strettamente personale e può essere utilizzato esclusivamente dal suo titolare. [Termini e condizioni](#)

L'unico testo in italiano sulla norma ISO 22005 con un esempio di manuale di rintracciabilità.

Argomenti

La legislazione alimentare ed il concetto di qualità

Tracciabilità dei prodotti agroalimentari

Metodologie e principi

Requisiti legislativi

Norme tecniche ISO 22005:2008



Legislazione alimentare

I pilastri del sistema



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. 16)*

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



Responsabilità

Reg. UE 1169/11, articolo 8

1. L'operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti è **l'operatore con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto** o, se tale operatore non è stabilito nell'Unione, **l'importatore** nel mercato dell'Unione.
2. L'**operatore del settore alimentare (OSA)** responsabile delle informazioni sugli alimenti **assicura la presenza e l'esattezza** delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti delle pertinenti disposizioni nazionali.

Regolamento 178/2002

Art. 17. Obblighi (conformità ai requisiti di legalità)

Garantire.....

BUONE PRASSI



Verificare ?

Verificare

Prove analitiche e.....



Regolamento 178/2002

Art. 19. Obblighi (conformità ai requisiti di sicurezza)



Se un operatore del settore alimentare **ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento** da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito **non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti**, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve **avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti**.

Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

LA QUALITA' ?



La qualità è atto volontario....

Imposto dal mercato

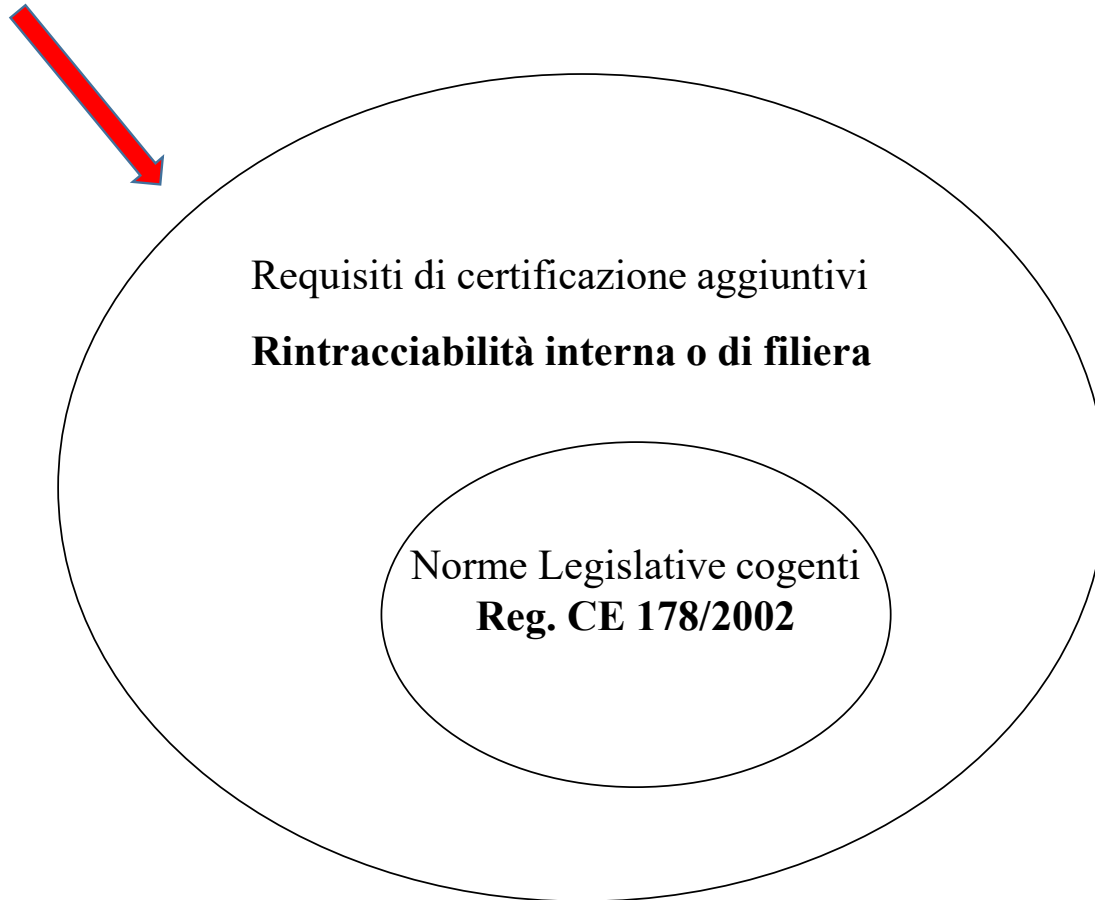
Il fondamento è che il requisito di “qualità” introdotto/addizionato sia caratterizzato dai seguenti elementi:

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



La certificazione e le norme legislative Rintracciabilità

ISO 22005:2008



I principi generali





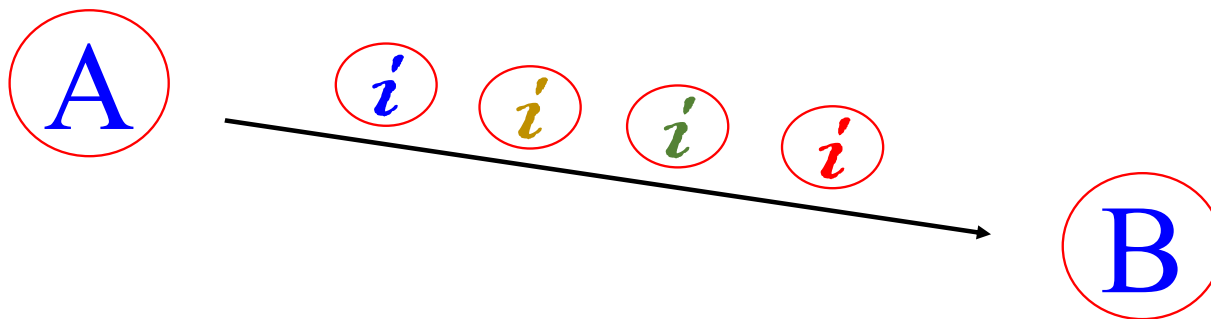
RinTracciabilità

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 dove si trova (**posizione**)



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

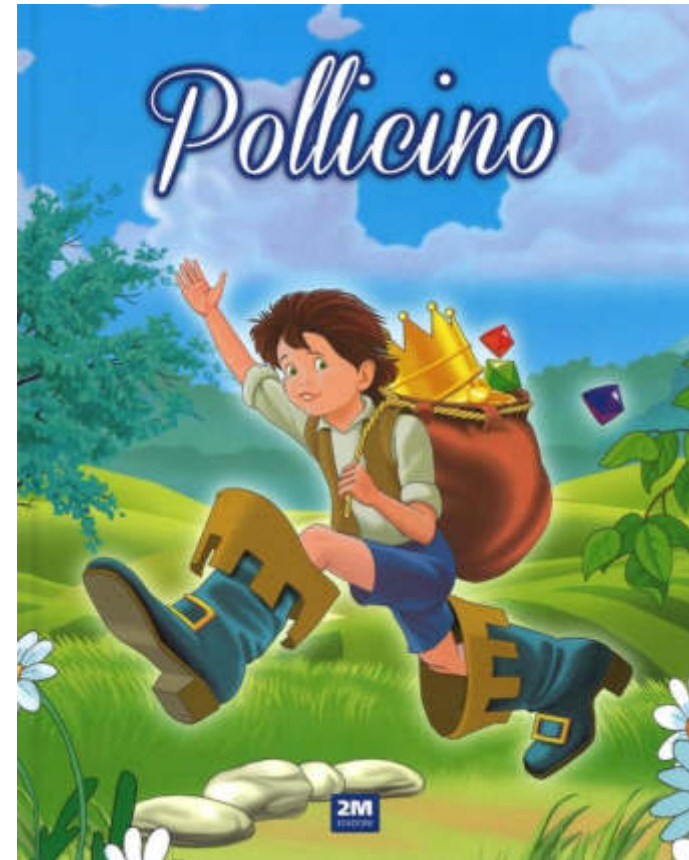




Teseo e la leggenda del labirinto del minotauro

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

A seguito di scarsità di
risorse.. Il sistema
viene improvvisato.. E
fallisce (1697)



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.



Rintracciabilità.. I punti cardine

**La rintracciabilità è chiamata in causa
quando necessitano due categorie di
informazioni**

Rintracciabilità.. I punti cardine

POSIZIONE

DOVE ?

**Funzione della
sicurezza**



Rintracciabilità.. I punti cardine

STORIA DEL PRODOTTO

**CHE COSA
?**

Funzione di

- 1) Conoscenza**
- 2) Custodia**



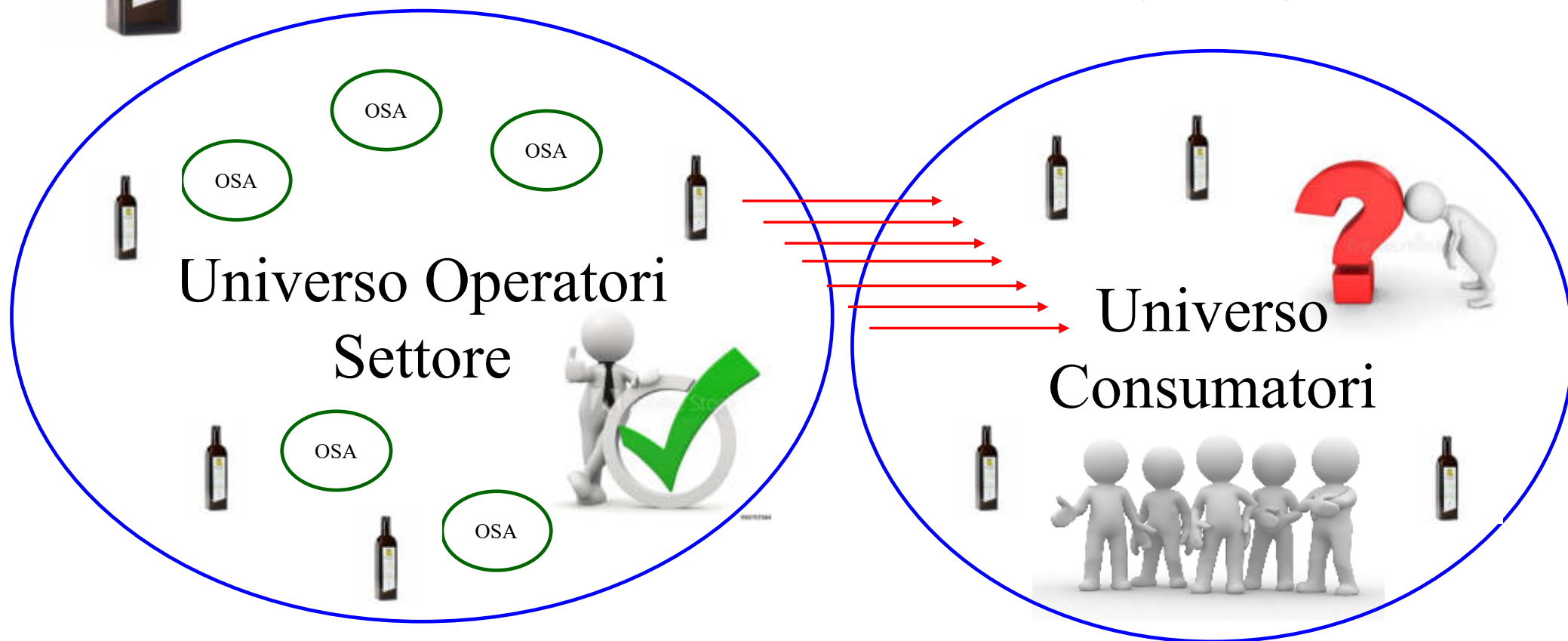
Sistema di rintracciabilità

Posizione e storia del prodotti consentono di garantire la TUTELA DEL CONSUMATORE (Salute e Interesse)



Ritiro

Richiamo



Tracciabilità: trasferimento di informazioni correlate alla materie



Tracciabilità funzionale alla Qualità

Informazioni per **Requisiti di QUALITA'**

Q_l

T3

S

C

T1

Tracciabilità funzionale alla Sicurezza

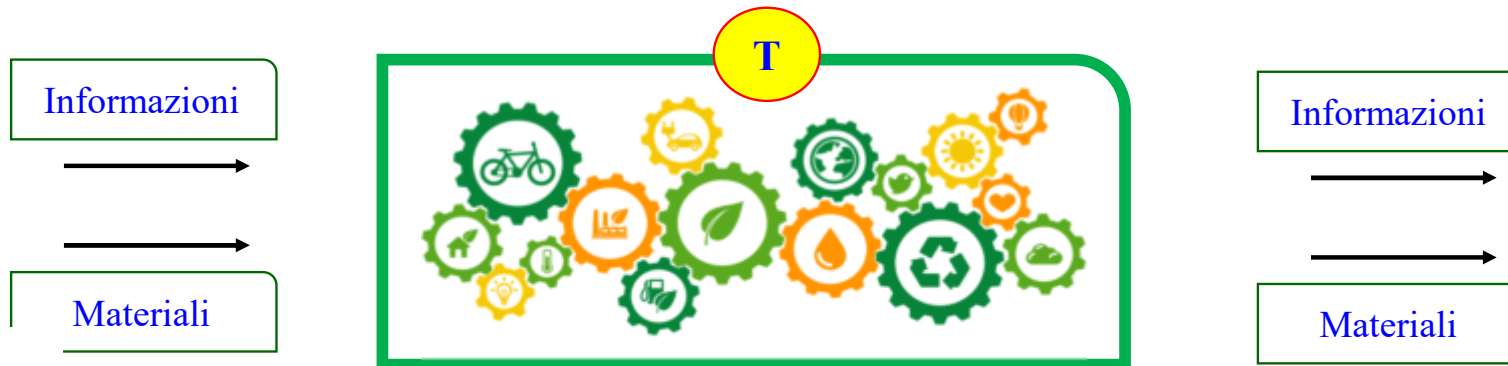
Informazioni per **Posizione**

T2

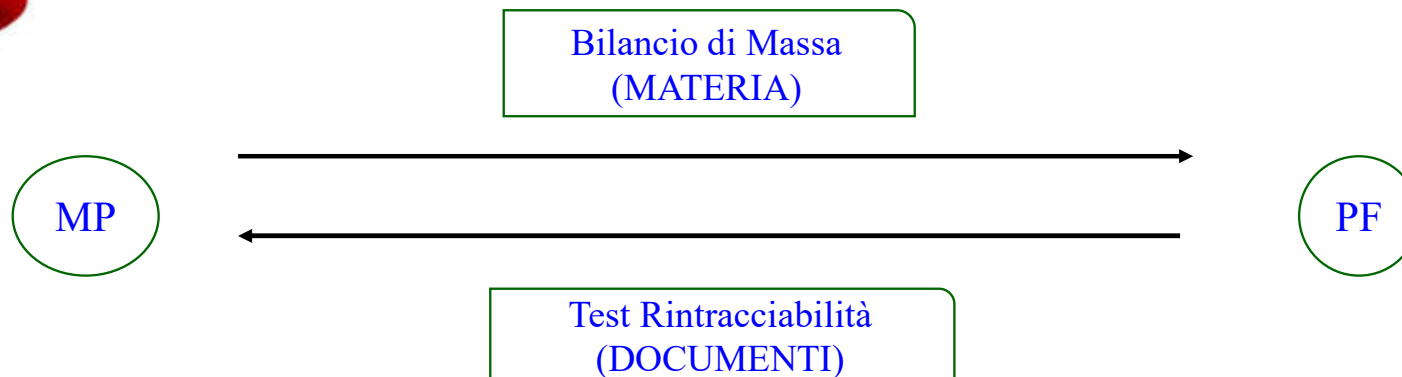
Tracciabilità funzionale alla Conformità

Informazioni per **Requisiti merceologici**

La scatola della Tracciabilità



Funziona ?



Rintracciabilità, obiettivi generali dei portatori di interesse

- **Azienda**

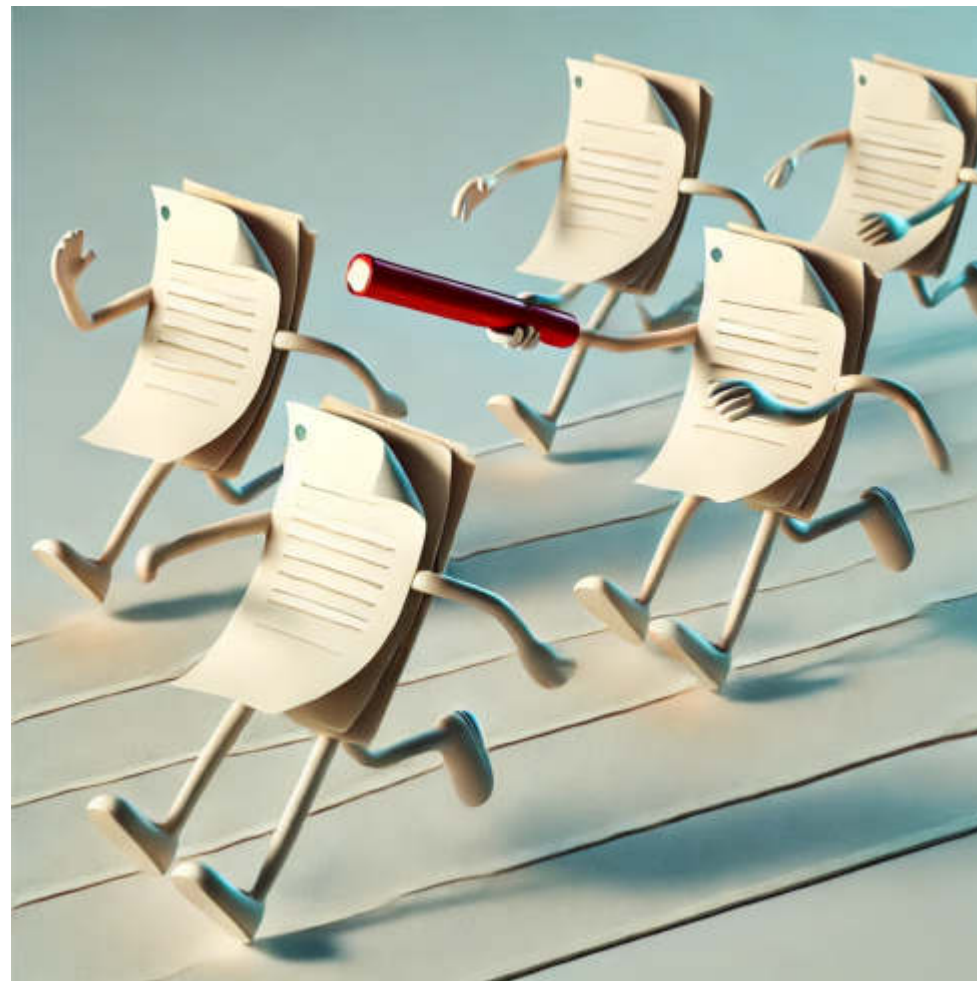
- Sicurezza e conformità legislativa (Reg. CE 178/2002)
- Tutela legale (ISO 22005/Reg. CE 178/2002)
- Valorizzazione dei prodotti (ISO 22005)

- **Sistema sociale**

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



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



Sistema di rintracciabilità

- **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**



Sistema di rintracciabilità

• 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

Sistema di rintracciabilità

- **Oggetto**

Su che cosa ci concentriamo ? A cosa si applica ?



Sistema di rintracciabilità

- **Oggetto**

Su che cosa ci concentriamo ? A cosa si applica ?



Sistema di rintracciabilità

- **Campo di applicazione (Filiera)**

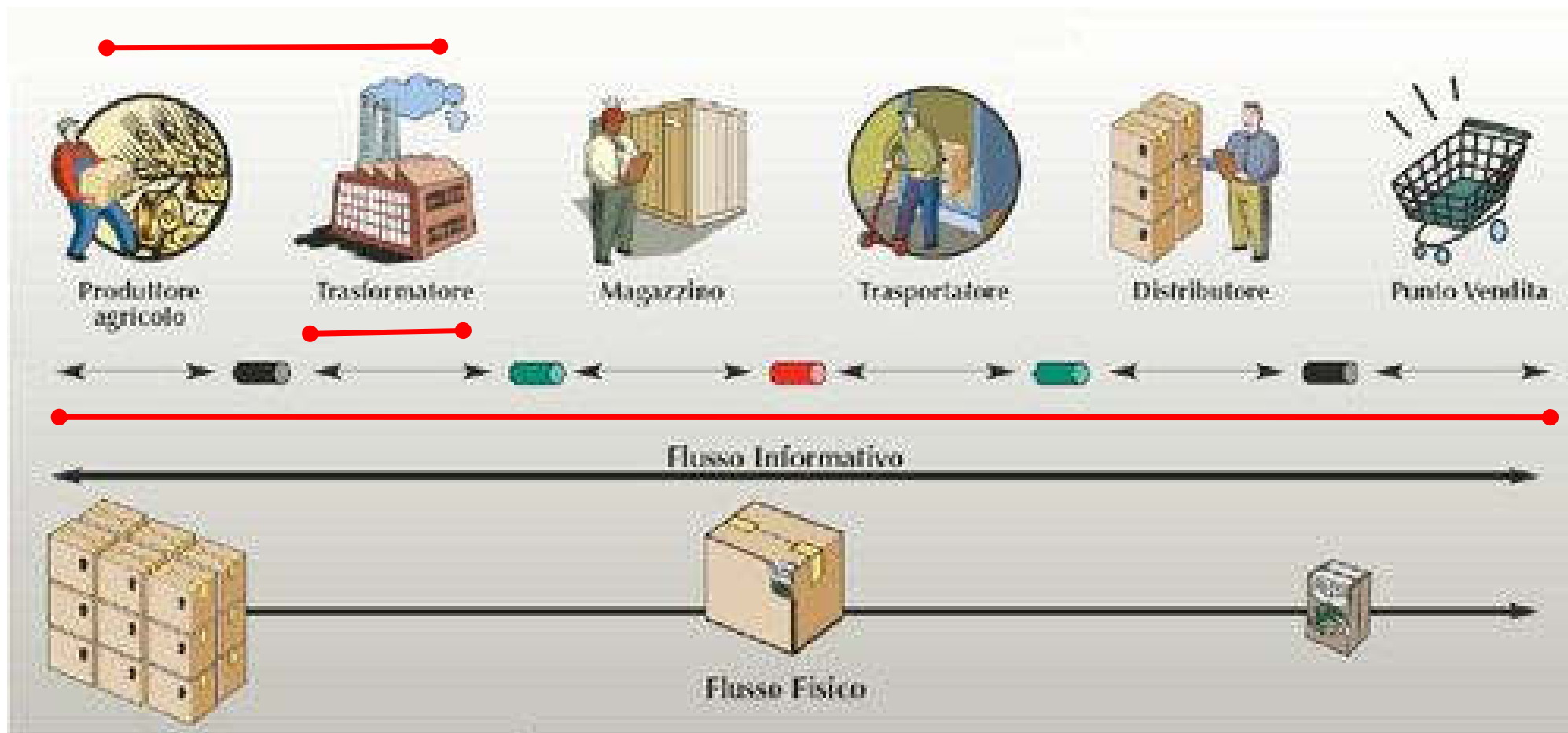
- Quanto si estende il nostro sistema di rintracciabilità ?
- Dove inizia e dove finisce ?

Le dimensioni del campo di applicazione

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



Ampiezza: numero degli elementi coinvolti

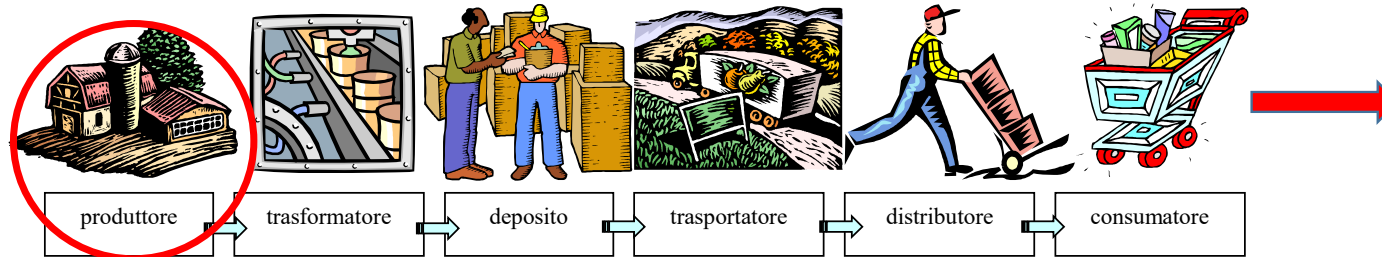
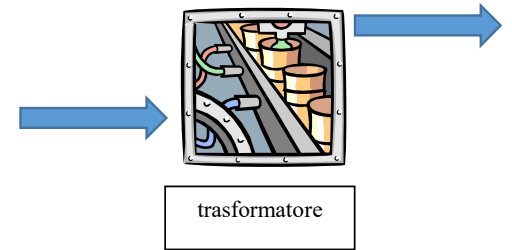


Profondità: estensione spaziale

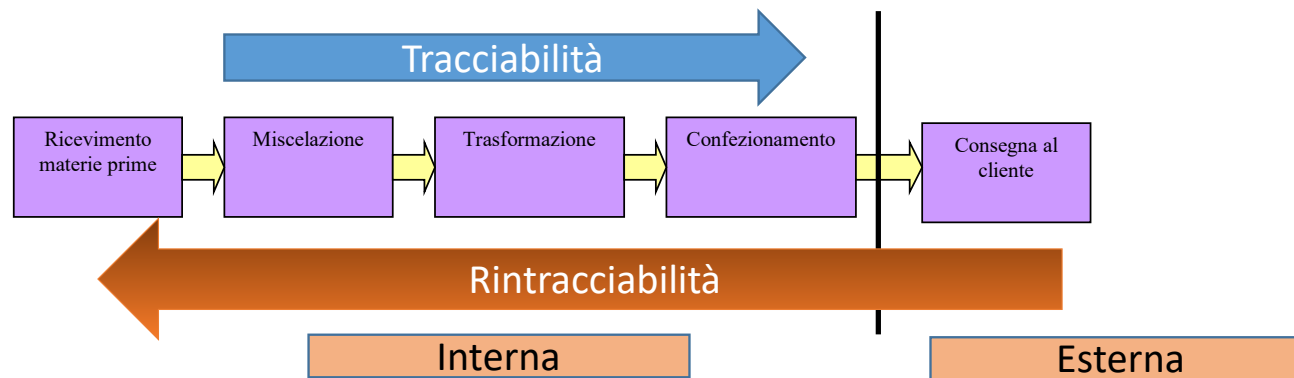
- Campo di applicazione

- **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.

Sistema di rintracciabilità

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

Schemi



Registrazione

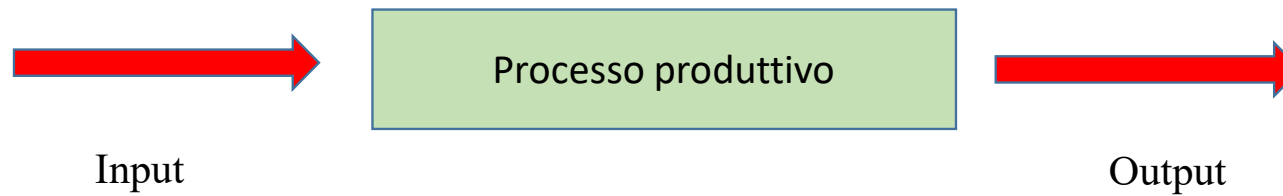
Per tutti i requisiti tracciati e ad ogni cambiamento in termini di

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

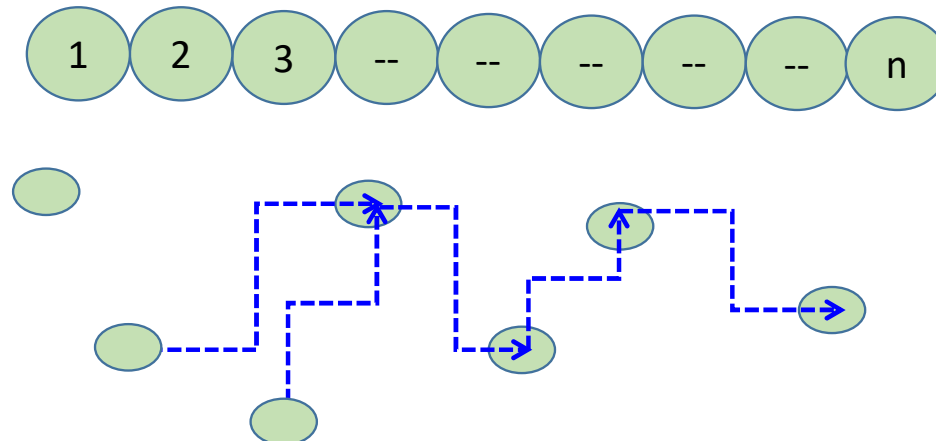
Schematizzazione

Lavorazione =>
Registrazione

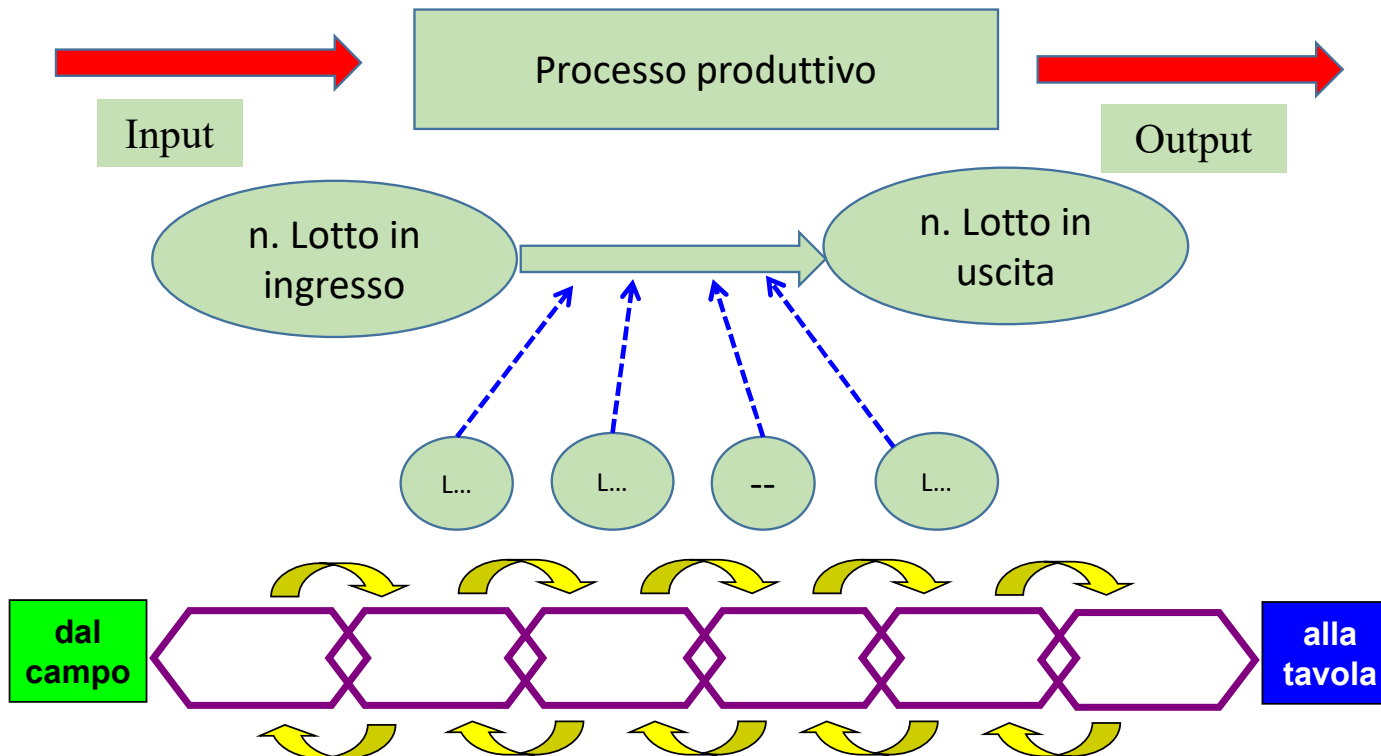
Stoccaggio =>
Identificazione



Fasi



Partita/Lotto



La crema di
Nocciola



Az. Agricola



Lotto xxxxxx



Zucchero

Az. Agricola



Latte



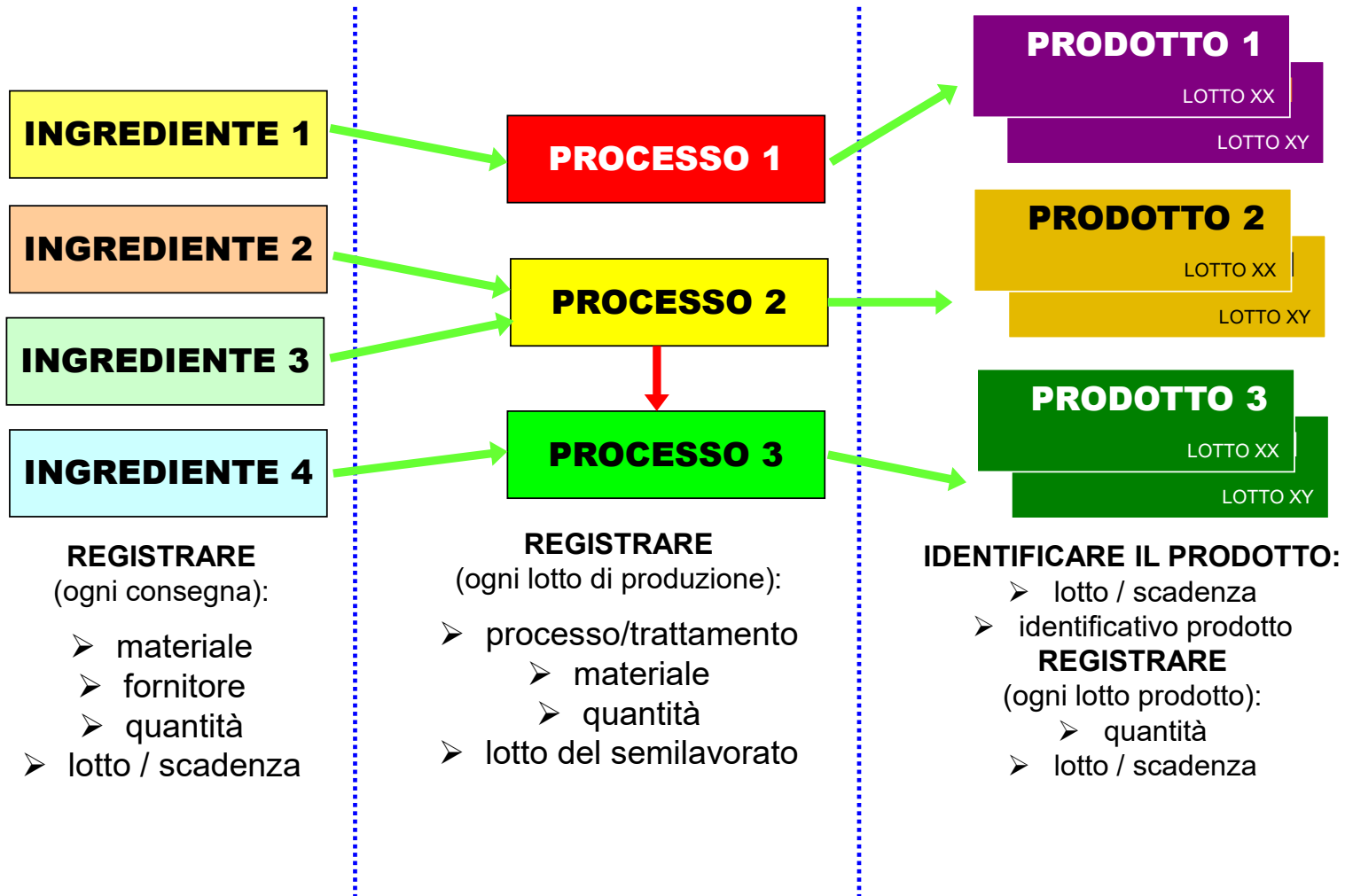
Cacao



molti a uno

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	



Rintracciabilità



Aspetti legislativi

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 22005:2007**

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. 178 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 (**non la loro relazione !!!**)
- 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**

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**

Tracciabilità e numero lotto



IL LOTTO

AFTI SPA

CERTIFEX **CSQ**

DOCUMENTO DI TRASPORTO
L.C/CE 14/12/2019

MILANO SUD A.D.C.		MILANO SUD A.D.C.	
P.A. & SERVIZI, C.		P.A. & SERVIZI, C.	
VIA S. GIUSEPPE 700010		VIA S. GIUSEPPE 700010	
ITALIA		ITALIA	

NO. 1	NO. 2	NO. 3	NO. 4	NO. 5	NO. 6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6

11 SET 2019 0117/1 DEL 10/12/2019

CONTRATTO DI TRASPORTO AEREO

Lotto Lotto Lotto
Lotto Lotto
Lotto?

Una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto
NON PREVISTO NEL 1169

L'obbligo è definito nell'art. 17 del D.Lgs. 231/2017 ai sensi della direttiva n. 2011/91/UE del 13 dicembre 2011

La Cornetteria S.r.l.
Via Vattelappesca, 22 Guidonia (RM)

Cornettini al burro



Prodotto dolciario da forno

Ingredienti: farina di frumento, burro 12,5%, zucchero, lievito naturale, uova 9%, tuorlo d'uovo 4%, zucchero invertito, emulsionanti E471 e lecitina di soia, latte in polvere sale, conservanti E202, aromi, vanillina, lattosio, proteine del latte.

**Prodotto nello stabilimento di:
Via Tuscolana km 18 Frascati**

Da consumarsi preferibilmente entro:

30.08.14

L 213

300 g e



Valori nutrizionali medi per 100 g		
Energia	1609	kJ
	384	kcal
Grassi	17,4	g
di cui acidi grassi saturi	5,2	g
Carboidrati	50,3	g
di cui zuccheri	20,7	g
Fibre	2,7	g
Proteine	5,3	g
Sale	0,15	g
Il contenuto di sale è dovuto esclusivamente al sodio naturalmente presente		

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



RINTRACCIABILITÀ riferimenti legislativi cogenti (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.

RINTRACCIABILITÀ riferimenti legislativi cogenti (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 più 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



Rintracciabilità Etichettatura
sono aspetti correlati

Correlazione rintracciabilità ed etichettatura o denominazione commerciale del prodotto

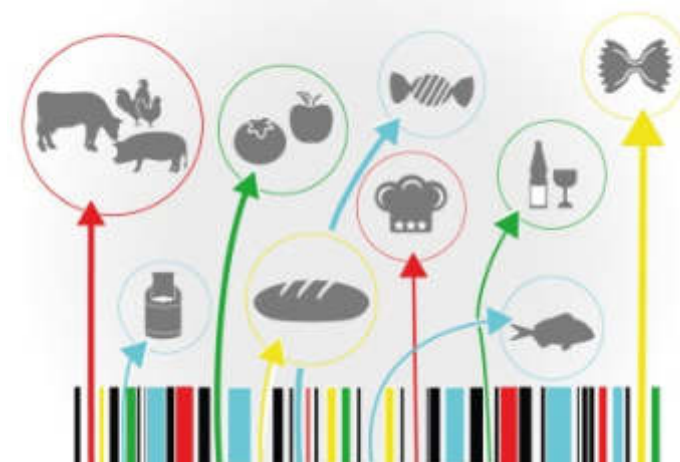
La rintracciabilità e l'etichettatura sono aspetti correlati ma non sono la stessa cosa

Esempio: Indicazione di origine di area vasta

La rintracciabilità genera l'informazione (causa)

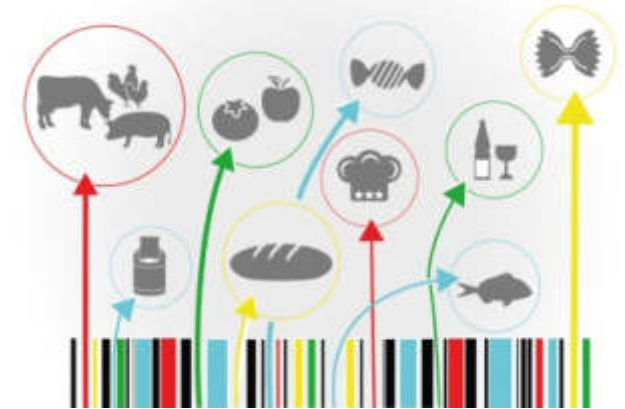
L'indicazione in etichetta

L'effetto



Tracciabilità

Linguaggio tecnico



Etichetta

Linguaggio per il consumatore



**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

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.

REGIME SANZIONATORIO

Decreto Legislativo n. 190/2006:

"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"

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**

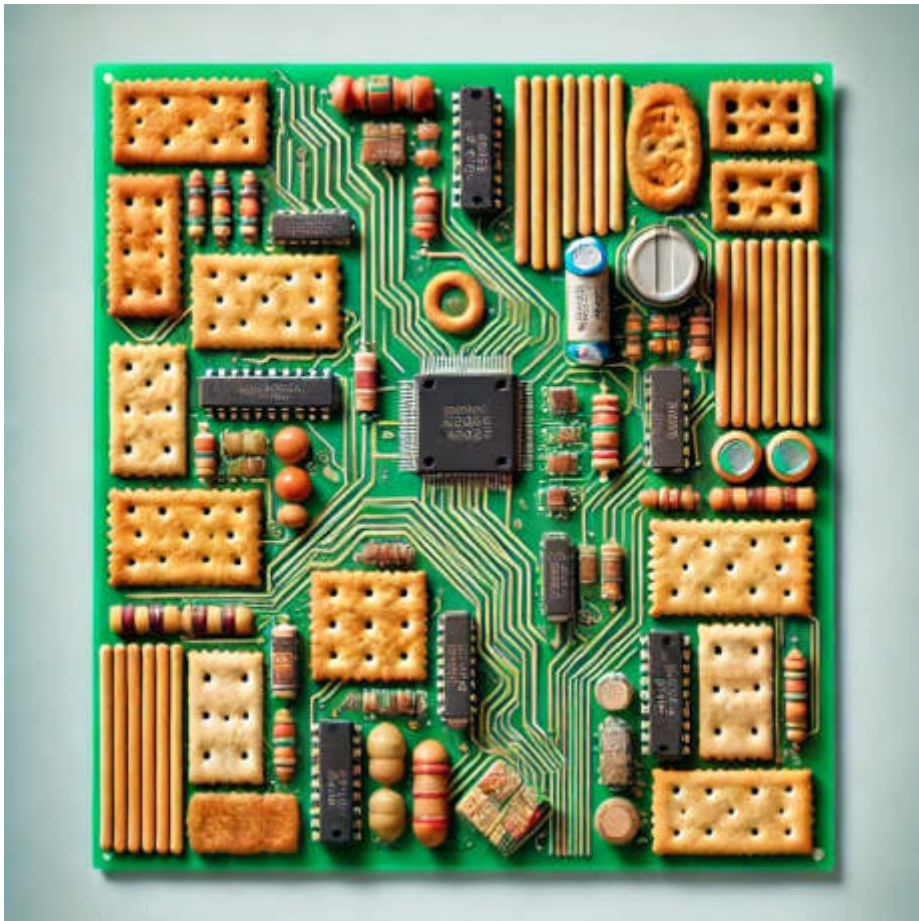
La catena di custodia



UNI EN ISO 22005:2008

Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

Principi generali e requisiti di base per sistemi di progettazione e di attuazione



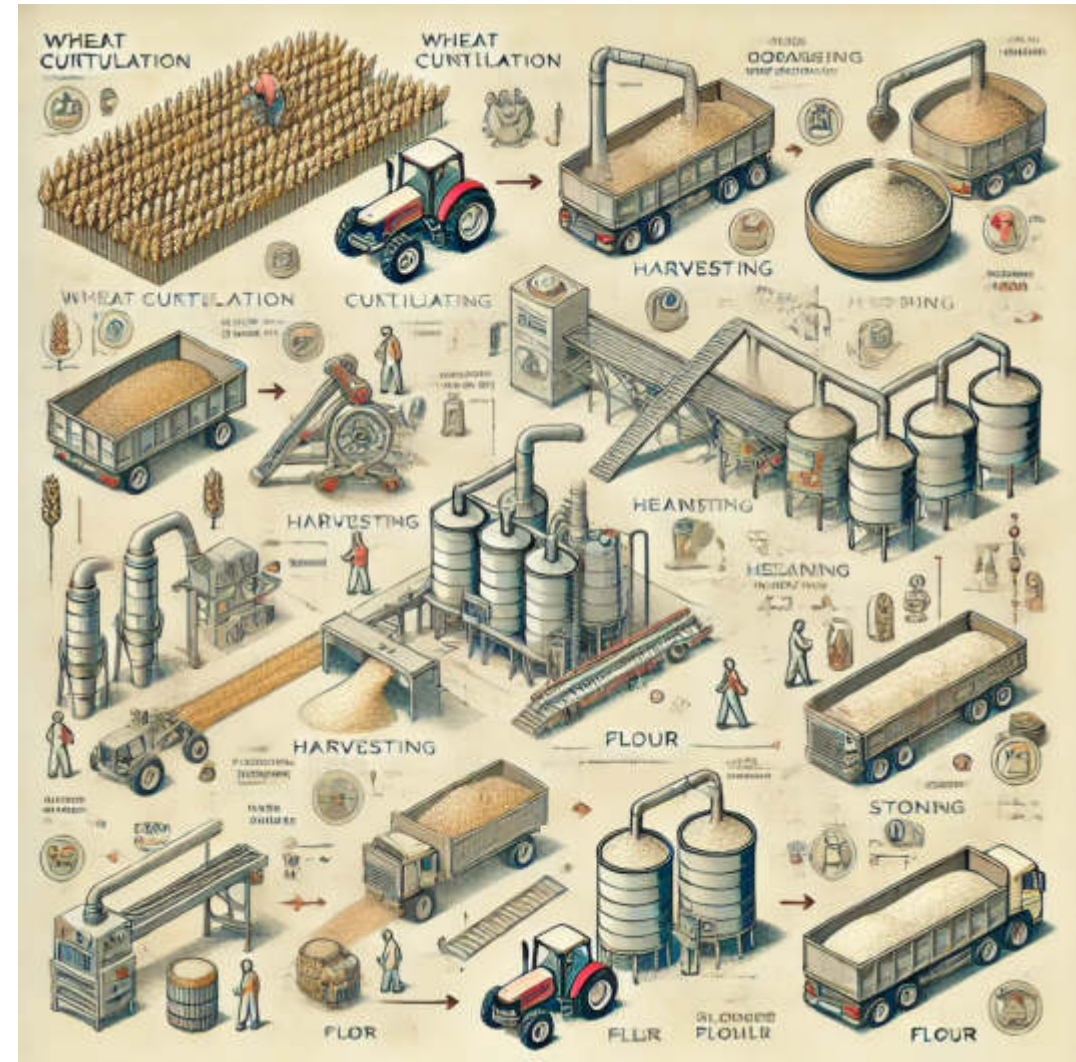
Struttura della norma

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



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

Nell'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.



UNI EN ISO 22005:2008

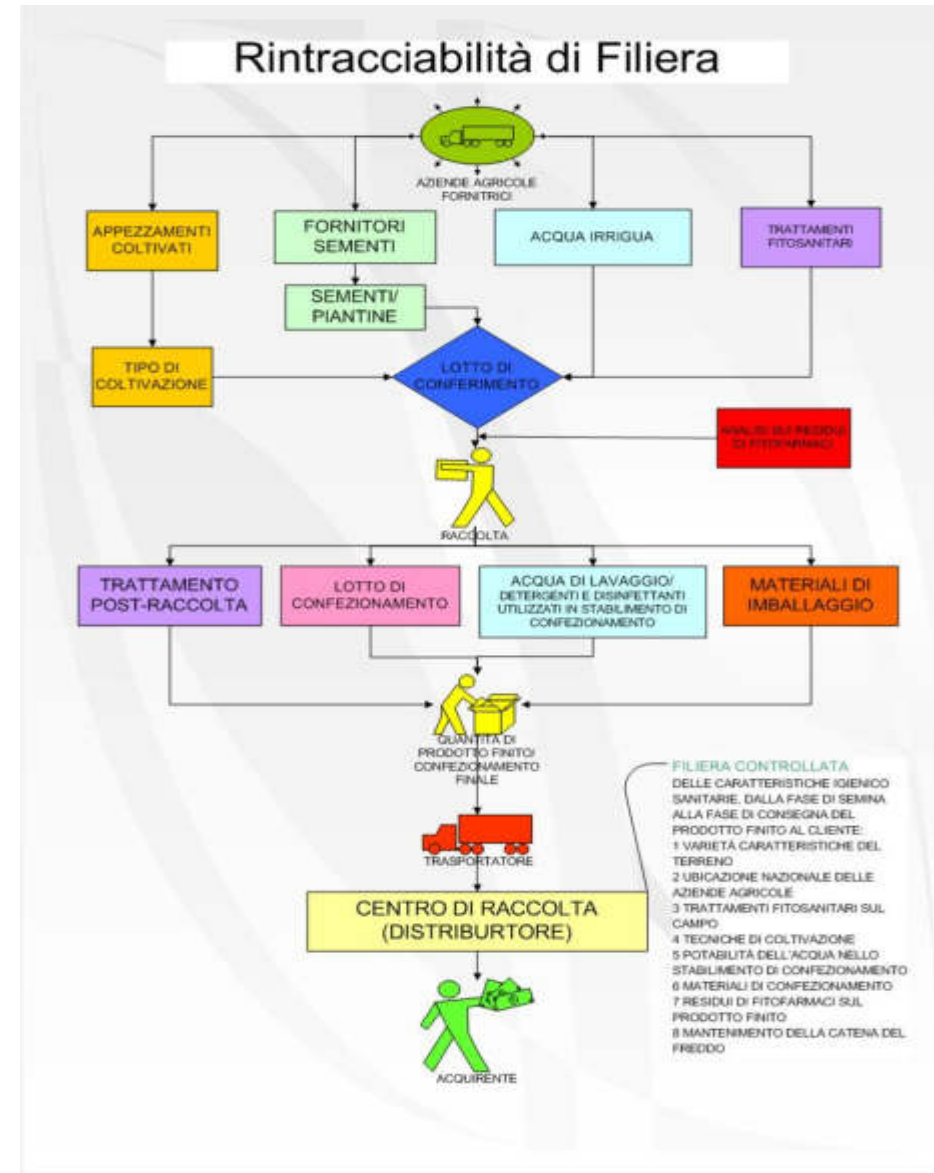
Esclusioni

(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.

UNI EN ISO 22005:2008

Esempi



UNI EN ISO 22005:2008

Esempio (RT_017 Accredia del 21-04/2015)

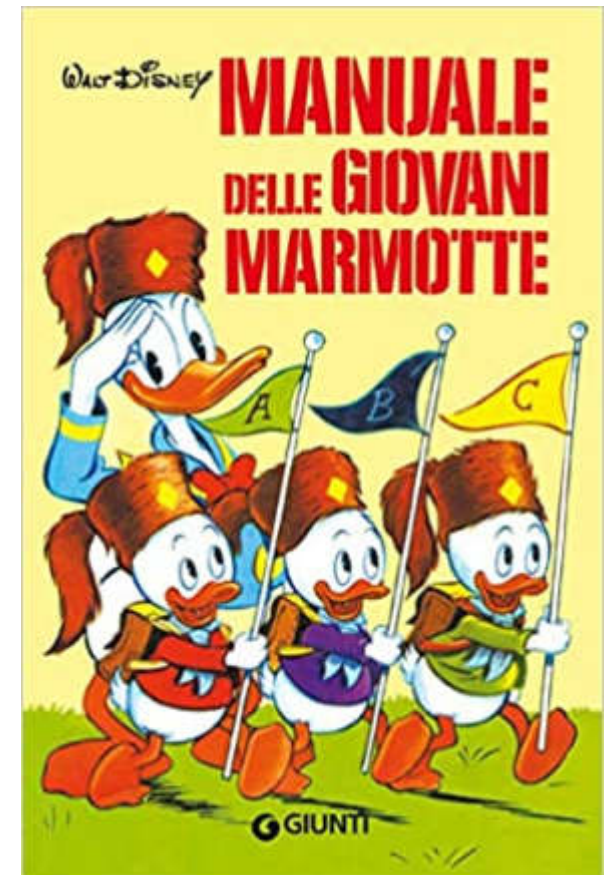
Prodotto coperto dal sistema di rintracciabilità:	Conserva di pomodoro in latta
Obiettivi del sistema di rintracciabilità:	determinare la storia o l'origine del prodotto e facilitare la verifica di specifiche informazioni inerenti le pratiche culturali e di trasformazione del prodotto
Profondità del 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> "

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

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)

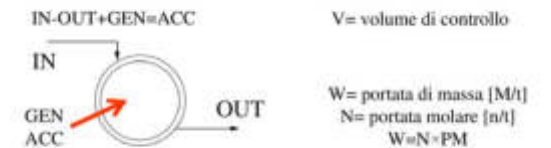


Indicatori:

- Bilancio di massa (scarto massimo del 7%). Applicabile anche per obiettivo (3)
- 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)



Bilancio di materia



$$W_{in} - W_{out} = \frac{dm}{dt}$$

Bilancio di massa globale

$$W_{i,in} - W_{i,out} + m_{i,gen} = \frac{dm_i}{dt}$$

In termini di moli

$$N_{i,in} - N_{i,out} + N_{i,gen} = \frac{dn_i}{dt}$$

Bilancio di massa per la specie i

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

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)

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

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.

PROGETTAZIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ

- | | | |
|-------|--|---|
| 3.3 | REQUISITI NORMATIVI E DI PRASSI | Schema del Manuale per
la definizione di un
Sistema di
rintracciabilità ISO
22005:2008 |
| 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

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

5 RIESAME DELLA DIREZIONE

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

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