

P.O.R. PUGLIA 2014 – 2020
Avviso Pubblico N. 4/FSE/2018 approvato con Decisione C(2015)5854 del 13/08/2015
Corso ITS VIII Ciclo
“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentare”
(Acronimo: MiDia)

Docente: dott.ssa Antonella Colucci Carluccio

**AREA: Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Alimentare –
Settore Produzioni Agroalimentari**

UF: Organizzazione delle filiere agroalimentari



IL CONTROLLO DI FILIERA

Norme imperative
Norme volontarie



La rintracciabilità di filiera

Il concetto di rintracciabilità dei prodotti agroalimentari è comparso per la prima volta nella regolamentazione comunitaria agli inizi degli anni '90.



La rintracciabilità di filiera

Dopo la crisi alimentare scoppiata con il caso BSE (Encefalopatia Spongiforme Bovina), il legislatore comunitario ha dovuto emanare norme imperative per le imprese del settore agroalimentare mirate a garantire ai consumatori ed alle controparti commerciali la salubrità dei prodotti e l'assenza di rischi per la salute umana.



La rintracciabilità di filiera

La rintracciabilità dei prodotti agroalimentari rappresenta, per le imprese del settore, un **obbligo** (!) oltre che un opportunità, ma soprattutto rappresenta una **garanzia (!)** per **il consumatore finale** riguardo la **qualità** del prodotto alimentare acquistato.



La rintracciabilità di filiera

Prima dell'entrata in vigore dell'attuale normativa, il consumatore acquistava “alla cieca”, ossia senza conoscere la provenienza del bene acquistato, delle materie prime utilizzate, del processo e/o delle tecnologie impiegati per la trasformazione.



La rintracciabilità di filiera

Vi era una sorta di muro tra produzione e trasformazione che impediva la condivisione di informazioni a svantaggio del consumatore finale



Il controllo di filiera

Rintracciabilità “interna” ed “esterna”

RINTRACCIABILITA' INTERNA ED ESTERNA

Occorre fare una precisazione:

- Il concetto di “rintracciabilità” si applica sia all'intera filiera che alla singola azienda che opera nella filiera.
- Si caratterizzano così rispettivamente i due concetti **“Rintracciabilità di filiera”** e **“Rintracciabilità interna”**.
- La rintracciabilità di filiera estende tale obbligo a tutti gli attori nel percorso che segue l'alimento “dal campo alla tavola”.



Il controllo di filiera

Rintracciabilità e tracciabilità

T
R
A
C
C
I
A
B
I
L
I
T
A
,

Ulteriore necessaria
precisazione riguarda la
distinzione tra
**TRACCIABILITÀ E
RINTRACCIABILITÀ**

Tracciabilità (tracking) è il
processo che segue il
prodotto da monte a valle
della filiera, ossia dall'inizio
del ciclo di produzione sino
a quando viene venduto.





Il controllo di filiera

Rintracciabilità e tracciabilità

T
R
A
C
C
I
A
B
I
L
I
T
A
,

Può essere definita come l'insieme delle informazioni: sull'origine delle materie prime utilizzate, sul luogo di produzione, sulle tecniche di produzione adottate





Il controllo di filiera

Rintracciabilità e tracciabilità

TRACCIABILITA'

To track: tracciare

Tracciare significa individuare quali informazioni devono essere raccolte e classificate, ossia *“lasciare una traccia”*.

Pertanto, tracciabilità è il processo che segue il prodotto da

MONTE

VALLE





Il controllo di filiera

Rintracciabilità E Tracciabilità

R
I
N
T
R
A
C
C
I
A
B
I
L
I
T
À

Rintracciabilità (tracing) è il processo che raccoglie, archivia e collega tutte le informazioni precedentemente rilasciate, fino all'anello più lontano della filiera reso disponibile.





Il controllo di filiera

Rintracciabilità e Tracciabilità

RINTRACCIABILITA'

To trace : rintracciare

Rintracciabilità è il processo che segue il prodotto da valle a monte.

Rintracciare significa individuare lo strumento tecnico più idoneo per ricostruire le tracce.

VALLE



MONTE





Il controllo di filiera

Rintracciabilità e Tracciabilità

OBIETTIVO

Ricostruire l'identità, la storia e l'origine degli
alimenti

attraverso

individuazione dimostrata dei flussi materiali e di
tutte le operazioni che contribuiscono alla
formazione del prodotto finito





Il controllo di filiera

Rintracciabilità e Tracciabilità



SENZA

TRACCIABILITA'

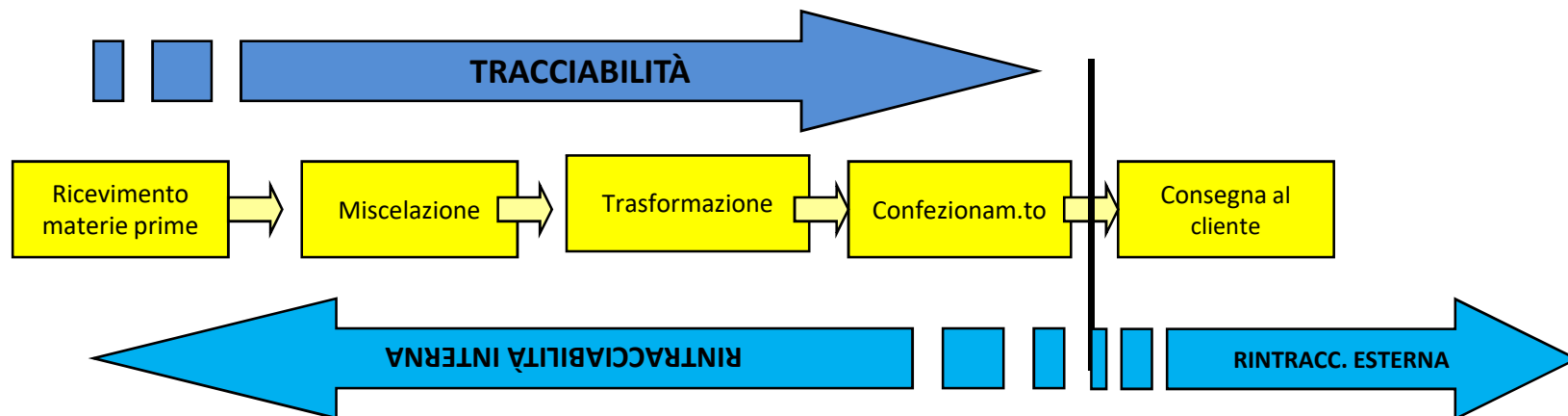
NON PUO' ESSERCI

RINTRACCIABILTA'!



Tracciabilità, rintracciabilità interna , rintracciabilità esterna

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





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

- Ai fini della tutela del consumatore finale ed in conseguenza delle diverse crisi alimentari che avevano investito il settore, l'UE ha dovuto emanare norme cogenti per le imprese del settore agroalimentare mirate a garantire ai consumatori ed alle controparti commerciali la salubrità dei prodotti e l'assenza di rischi per la salute umana.
- **Libro bianco sulla sicurezza alimentare** emesso il 12/01/2000 dalla Commissione Europea – documento quadro in cui sono formulate proposte di politica europea per la sicurezza alimentare e la fiducia dei consumatori (dicitura esatta COM 99/719 definitivo)
- Il Regolamento (CE) n. 178 del 28 gennaio 2002, art. 18





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Il cosiddetto Libro Bianco ha rappresentato un vero e proprio punto di svolta nel delineare le strategie della Comunità Europea in materia. ,

Una delle principali misure da esso previste è l'istituzione dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) **E**uropean **F**ood **S**afety **A**uthority, punto di riferimento scientifico per l'UE in materia di sicurezza alimentare nelle sue varie declinazioni.





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare del 12 gennaio 2000 (dicitura esatta COM 99/719 definitivo) è in sostanza un provvedimento comunitario redatto allo scopo di delineare l'insieme delle azioni necessarie per mettere in atto quanto stabilito dall'Unione Europea in materia, appunto, di alimentazione, al fine di garantirne la sicurezza.

Obiettivo è quello di ottenere una efficace comprensione della complessa legislazione e di garantire al cittadino maggiore trasparenza





LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Le misure in esso contenute prevedono:

- la creazione di **un'Autorità alimentare europea autonoma**, l'Efsa appunto, incaricata di comunicare pareri scientifici su tutti gli aspetti inerenti:
 - ✓ la sicurezza alimentare,
 - ✓ la gestione di sistemi di allarme rapido
 - ✓ la comunicazione dei rischi
- un quadro giuridico che copra tutti gli aspetti connessi con i prodotti alimentari, "dalla fattoria alla tavola";
- sistemi di controllo più armonizzati a livello nazionale;
- un dialogo con i consumatori e le altre parti coinvolte.





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Inoltre, introduce il concetto di:

PRIORITA' STRATEGICA ALIMENTARE:

raggiungimento, attraverso un approccio completo ed integrato, degli standard più elevati di sicurezza alimentare per tutelare e promuovere la salute dei consumatori e la fiducia dei partner commerciali





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

L'UE, attraverso il Libro Bianco, enuncia i principi generali su cui costruire un efficace metodo per il raggiungimento della sicurezza ALIMENTARE, a tutela della salute dei consumatori.





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

I principi in esso contenuti sono indicati come:

STRATEGIA GLOBALE ED INTEGRATA

da applicare a tutta la catena alimentare il cui obiettivo è garantire la sicurezza alimentare e informare correttamente il consumatore





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Viene introdotto l'obbligo di predisporre **procedure adeguate** per agevolare la rintracciabilità.

Le imprese del settore dei mangimi e degli alimenti devono assicurare l'utilizzo di **procedure adeguate** per **ritirare i mangimi o gli alimenti** dal mercato laddove si presenti un rischio per la salute dei consumatori.





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

(entrata in vigore il 01 gennaio del 2005)

“E’ disposta a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la **rintracciabilità** degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.”





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

Il regolamento stabilisce che gli operatori del settore agroalimentare devono essere in grado di individuare i propri fornitori di materie prime e di indicare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

A tal fine gli operatori devono disporre di sistemi e procedure di rintracciabilità disposte in **TUTTE** le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, mettendo a disposizione delle autorità competenti che le richiedano, le informazioni al riguardo.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

La rintracciabilità viene estesa, per quanto riguarda l'**oggetto**, a:
alimenti, mangimi, materie prime agricole (compresi gli animali) e ogni altra sostanza destinata a far parte dell'alimento o mangime (es. ingredienti, additivi).

Per quanto riguarda i **soggetti obbligati**, a:
tutti gli operatori «che entrano in contatto con i materiali sopraindicati, lungo l'intera filiera produttiva (produzione agricola primaria; trasformazione; distribuzione).



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

Comma 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 di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano le informazioni al riguardo”.





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

Comma 2

Prescrive l'onere, a carico di **TUTTI** i soggetti obbligati di individuare i propri fornitori di materie prime

chi abbia fornito cosa.





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

Comma 2

Attenzione!!

All'operatore non viene richiesto di risalire all'origine della materia prima, ma “semplicemente” di individuare il soggetto che gli ha fornito la stessa: soggetto che potrebbe essere un imprenditore agricolo, un centro di raccolta, un'industria di prima trasformazione, ma anche un commerciante, un broker, un importatore.





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

Comma 2

Il regolamento non indica l'adozione di specifici mezzi, di archiviazione dati, quali ad esempio strumenti elettronici o codice a barre. Ogni singolo operatore utilizzerà lo strumento che riterrà più idoneo per la raccolta e la conservazione dei dati indicati dal legislatore.





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

Comma 2

L'obbligo è di risultato, ossia i soggetti obbligati, a prescindere dalle procedure utilizzate, devono essere in grado di fornire alle autorità competenti (autorità sanitarie e di controllo), ogniqualvolta richiesto, tutte le informazioni relative ai loro rifornimenti: nominativo e recapito del fornitore; natura del bene ricevuto.





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

Comma 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”.





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

Comma 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”.





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

Comma 3

L'obbligo degli operatori non si esaurisce solo nel fornire indicazioni relative ai propri fornitori, ma essi sono tenuti a fornire indicazioni, laddove richiesto, anche sui soggetti cui hanno fornito/venduto il prodotto.

In altre parole: **chi ha ritirato i prodotti.**



ART. 18 REG. CE 178/2002

Comma 3

Anche questo, è un obbligo di risultato: i soggetti obbligati devono essere in grado di fornire, su richiesta, alle autorità competenti le informazioni essenziali circa le loro vendite di prodotti: nominativo e recapito dell'acquirente e natura dei prodotti venduti.

Tale obbligo viene meno se l'acquirente è il consumatore finale.





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

Comma 3

Anche questo, è un obbligo di risultato: i soggetti obbligati devono essere in grado di fornire, su richiesta, alle autorità competenti le informazioni essenziali circa le loro vendite di prodotti: nominativo e recapito dell'acquirente e natura dei prodotti venduti.

Tale obbligo viene meno se l'acquirente è il consumatore finale.





Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

Comma 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 agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

Comma 4

Il quarto comma evidenzia la necessità, ai fini della rintracciabilità, di identificare gli alimenti e mangimi immessi sul mercato.

Di contro, la norma non introduce prescrizioni ulteriori rispetto a quanto già stabilito, ma richiama l'applicazione delle regole già contenute nei precedenti comma.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

In conclusione, il Regolamento (CE) n. 178/2002, all'articolo 18, stabilisce regole semplici e chiare volte a rintracciare ogni prodotto alimentare, mangime, animale e ogni ingrediente o sostanza atta a farne parte.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

In definitiva gli operatori hanno l'obbligo di registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita: natura e quantità di materia prima/prodotto, nome e recapito di fornitore/cliente, data di ricevimento e consegna.

La conservazione di tali informazioni può avvenire secondo le modalità ritenute più opportune dagli stessi, purché essi siano in grado di comunicarle alle autorità competenti: l'obbligo può quindi venire rispettato conservando, ad esempio, sia i documenti di ricevimento delle materie prime, sia quelli di spedizione dei prodotti.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

ART. 18 REG. CE 178/2002

Limiti del regolamento

Il regolamento non prescrive l'adozione di un determinato sistema di rintracciabilità interna, vale a dire obbliga l'impresa alla indicazione di chi ha fornito la materia e ricevuto il prodotto, ma non impone all'impresa di indicare in quale prodotto la stessa sia stata utilizzata.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

Il regolamento CE 178/2002

Per quanto riguarda i prodotti

	SI APPLICA	NON SI APPLICA
PRODOTTI	TUTTI GLI ALIMENTI	
	TUTTI I MANGIMI	
		ANIMALI VIVI IMMESSI SUL MERCATO A FINI NON ALIMENTARI
		VEGETALI PRIMA DELLA RACCOLTA
		I RESIDUI E I CONTAMINANTI
		GLI IMBALLAGGI



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

Il regolamento CE 178/2002

Per quanto riguarda i processi

	SI APPLICA	NON SI APPLICA
PROCESSI	TUTTE LE FASI DELLA PRODUZIONE	
	TUTTE LE FASI DELLA TRASFORMAZIONE	
	TUTTE LE FASI DELLA DISTRIBUZIONE	
		PRODUZIONE PRIMARIA SE PER USO DOMESTICO
		PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E TRASFORMAZIONE SE PER USO DOMESTICO



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

Riquadro 1 - IN SINTESI: LA RINTRACCIABILITÀ SECONDO IL REGOLAMENTO CE 1780/2

Soggetti obbligati al rispetto del Regolamento 1780/2

Tutti gli operatori del settore alimentare (compreso il settore primario) e dei mangimi

Obblighi degli operatori del settore alimentare (compreso il settore primario) e dei mangimi

1. Disporre delle seguenti informazioni per dimostrare da chi hanno ricevuto un alimento o un mangime:

- ▢ nominativo del fornitore (es. sede sociale, stabilimento di provenienza dell'alimento, del mangime o dell'animale, ecc.);
- ▢ natura e quantità dei beni ricevuti (es. denominazione, presentazione, ecc.);
- ▢ data di ricevimento;
- ▢ indicazioni ai fini dell'individuazione del prodotto (es. partita, lotto, consegna, ecc.);
- ▢ altre informazioni previste da norme specifiche.

2. Disporre delle seguenti informazioni per dimostrare a chi hanno fornito i loro prodotti:

- ▢ nome e recapito delle imprese clienti (es. ragione sociale, indirizzo, telefono, fax, e-mail, ecc.);
- ▢ natura e quantità dei beni venduti (es. denominazione, presentazione, ecc.);
- ▢ modalità/mezzo di distribuzione;
- ▢ data di consegna dei prodotti;
- ▢ altre informazioni previste da norme specifiche.

Cosa non richiede il Regolamento 1780/2

- ▢ Non è richiesta la rintracciabilità degli impianti e degli coltivatori
- ▢ Non è prescritta la rintracciabilità interna (strutturata) del percorso seguito all'interno dello stabilimento da ogni materia prima e sostanza utilizzata nei processi di produzione.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e l'Unione Europea

IL REGIME SANZIONATORIO PER VIOLAZIONE DEL REGOLAMENTO CE 178/2002

Il D. Lgs. n. 190 del 05.04.2006 disciplina il regime sanzionatorio derivante dalla non applicazione del Reg. CE 178/2002.

- da 750 a 4.500 Euro per mancata applicazione della rintracciabilità degli alimenti;
- da 3.000 a 18.000 Euro per mancato richiamo di un alimento;
- da 500 a 3.000 Euro per mancato ritiro di un alimento;
- da 2.000 a 12.000 Euro per mancata collaborazione con le autorità competenti;
- da 500 a 3.000 Euro per mancato ritiro di un alimento per gli operatori che svolgono attività di vendita al dettaglio o distribuzione.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Le norme di carattere volontario sono, come suggerisce il termine stesso, facoltative e quindi non si sostituiscono alla normativa vigente.

Esse rappresentano per le aziende del settore uno strumento utilizzabile per garantire maggiore affidabilità aziendale o per dichiarare al consumatore/cliente caratteristiche peculiari del prodotto o del processo produttivo.

La normativa volontaria ha la finalità di interpretare e standardizzare determinate aspettative e bisogni di alcuni soggetti del mercato al fine di creare un sistema di regole certe, conosciute e condivise.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

La norma UNI 10939:01

Rintracciabilità all'interno della filiera agroalimentare

UNI = Ente Nazionale Italiano Di Unificazione

è un'associazione privata senza scopo di lucro riconosciuta dallo Stato e dall'Unione Europea

che da quasi 100 anni elabora e pubblica norme tecniche volontarie – le norme UNI – applicabili in tutti i settori industriali, commerciali e del terziario.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

La norma UNI 10939:01

Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari –
“Principi generali per la progettazione e l’attuazione”

La norma fornisce elementi utili per la progettazione e la gestione di un Sistema di rintracciabilità di filiera.

Applicata unicamente a fasi di filiera collegate da rapporti contrattuali.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

La norma UNI 10939:01

Non indicava quanto estesa e profonda dovesse essere la rintracciabilità di un alimento

Lasciava possibilità di scelta all'impresa sia in merito alle elementi da tracciare , sia in merito alla profondità e ampiezza della filiera che si intendeva considerare.

La norma era riconosciuta, e quindi spendibile sul mercato al fine di valorizzare ulteriormente il prodotto rintracciato, **sul solo territorio nazionale.**



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

La norma UNI 11020:02

Rintracciabilità all'interno dell'azienda



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

La norma UNI 11020:02

Attraverso tale norma si ha la possibilità di rintracciare, lungo tutto il processo produttivo dell'azienda, tutte le componenti che hanno influito sul prodotto.

Si concretizza in una serie di procedure interne, **specifiche** di ciascuna azienda, che consentono di risalire alla provenienza dei materiali, al loro utilizzo ed alla destinazione dei prodotti.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

La norma UNI 11020:02

La Norma UNI 11020 rendeva trasparente e certificabile il meccanismo di collegamento tra materie prime impiegate e prodotti finiti.

E' evidente che non bastava documentare gli scambi con i fornitori e con i clienti, ma era necessario anche garantire la rintracciabilità interna all'azienda. Sotto questo punto di vista va oltre quanto prescritto dal Reg. 178.

Come nel caso precedente la norma UNI 11020:2002 era spendibile sul solo territorio nazionale.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Lo standard ISO 22000

Organizzazione internazionale per la normazione
(*International Organization for Standardization*)

È la più importante organizzazione non governativa a **livello mondiale** per la definizione di norme tecniche.

Le norme ISO sono applicabili in tutto il mondo

Le norme tecniche sono documenti tecnici che fissano specifiche tecniche relative a materiali, criteri di progettazione o processi e metodi di realizzazione e produzione, ai quali aderiscono volontariamente e contribuiscono i soggetti nazionali o internazionali dell'industria o delle relative associazioni.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Lo standard ISO 22000

Sicurezza alimentare

Food Safety Management Systems – Requirements for any organization in the food chain”



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Lo standard ISO 22000

Definisce i requisiti per la progettazione e l'applicazione di un sistema di gestione della sicurezza alimentare in ogni azienda della filiera agro-alimentare.

Lo scopo è di **unificare a livello internazionale i diversi standard volontari** sviluppati in ambito nazionale dai vari Stati

L'obiettivo è sviluppare e gestire la sicurezza alimentare attraverso il metodo HACCP.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

La UNI EN ISO 22005:2008

Rappresenta la naturale evoluzione, a livello internazionale, della norma italiana UNI 10939:2001 sulla Rintracciabilità di filiera e della UNI 11020:2002 sulla Rintracciabilità interna.

La norma introduce il fondamentale concetto della **comunicazione interattiva tra le diverse figure della filiera**, a monte e a valle della produzione, elemento essenziale per assicurare che tutti i rischi legati alla sicurezza alimentare siano identificati ed adeguatamente controllati in ogni fase.

Obiettivo è la sicurezza alimentare dal campo alla tavola.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

La UNI EN ISO 22005:2008

La norma è applicabile a tutte le organizzazioni, direttamente o indirettamente coinvolte nella filiera agro-alimentare: produttori di mangimi, produttori primari, industrie di prima e seconda trasformazione, operatori del trasporto e della logistica, distributori, produttori di attrezzature e impianti per l'industria alimentare, di materiale per il confezionamento, di prodotti per la detergenza e la disinfezione, ecc...



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

La UNI EN ISO 22005:2008

Secondo la norma, l'implementazione del sistema di tracciabilità deve essere documentata attraverso la predisposizione di almeno:

Un manuale di filiera, che descriva le responsabilità e le modalità di gestione e verifica del sistema di rintracciabilità;

Un piano di controllo o di rintracciabilità che espliciti in modo chiaro, anche ai fini operativi, le diverse fasi dei processi interessati, i responsabili e le relative modalità di controllo ai fini di mantenere attivo il sistema; tutte le informazioni/registrazioni necessarie al fine di documentare le attività, i flussi del processo produttivo e gli esiti dei controlli e delle verifiche effettuate.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

Hazard Analysis Critical Control Points
(“analisi del pericolo e controllo dei punti critici”)

La certificazione UNI EN ISO 22005 è strettamente correlata all’adozione dei principi HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) da parte delle singole aziende della filiera.

Si tratta di una metodologia di base per analizzare i potenziali rischi di contaminazione e controllare i processi produttivi critici al fine di garantire la sicurezza dei prodotti destinati al consumo.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

Nello specifico tutte le imprese di produzione e distribuzione del settore alimentare che vogliono ottenere questa certificazione devono provvedere a:

Elaborare e compilare un Registro di Autocontrollo ovvero un vero e proprio “diario di bordo” nel quale ogni operatore del settore alimentare è obbligato ad annotare tutti i controlli periodici effettuati lungo la filiera produttiva e ciò che può influenzare, direttamente o indirettamente, la salubrità degli alimenti.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

Nel registro sono previste pagine specifiche per i controlli da eseguire giornalmente (sulle merci in arrivo, sulle operazioni di pulizia, sui frigoriferi) e per quelli a periodicità più lunga (formazione, dotazioni e igiene del personale preposto

L'impresa deve provvedere alla formazione di tutti gli operatori del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

L'HACCP in estrema sintesi prevede, una volta definite le caratteristiche del prodotto e la tipologia di processo con il quale lo si vuole realizzare, di effettuare in primis un'analisi dei rischi lungo tutte le fasi di lavorazione e successivamente di individuare le variabili che consentono di controllare questi rischi al fine di ridurli a valori accettabili.

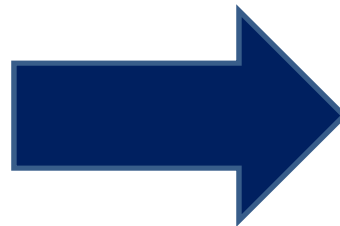


Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono:



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

1. Identificare i pericoli.

Questa fase necessita di esperienza e conoscenza per condurre un'analisi finalizzata a stabilire **la tipologia e la gravità dei pericoli chimici, fisici, biologici, che possono presentarsi nel processo di produzione.** Questa attività rappresenta una vera e propria analisi dei rischi, e può essere condotta in modalità differenti che comunque devono prevedere di stabilire tutte le tipologie di pericolo, la probabilità e la gravità che si verifichino utili alla fase successiva. Es.: Rischio microbiologico di salmonella nella pasta all'uovo fresca.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

2. **Identificare i CCP ovvero i punti critici di controllo (Critical Control Points).**

In questa fase devono essere stabiliti i punti, ovvero le fasi di lavorazione, in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre i rischi precedentemente identificati.

Es., riprendendo il rischio sopra riportato, il CCP può essere identificato nel trattamento termico di pastorizzazione finalizzato ad eliminare la salmonella i pericoli.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

3. Definire i limiti critici per ciascun CCP.

Ovvero stabilire quei parametri che consentono di determinare se il CCP è accettabile o meno.

Es. il valore di T° che deve essere raggiunta durante la pastorizzazione della pasta



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

4. Stabilire sistemi di monitoraggio dei CCP

Definire chi, come, quando e cosa controllare per garantire che i punti critici di controllo identificati siano rispettati.

Es. registratori delle Temperature minime raggiunte durante il trattamento termico.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

5. Definire le azioni correttive.

Un'attività importante dell'elaborazione di un piano HACCP consiste nelle misure che devono essere adottate nel caso in cui dal monitoraggio dovesse risultare il mancato rispetto del limite critico fissato.

Es. stabilire l'azione da intraprendere nel caso non vengano raggiunte le temperature di pastorizzazione.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

6. Stabilire procedure di verifica.

Ovvero verificare periodicamente il CCP per evitare che il pericolo possa nel tempo non essere più sotto controllo per cause di processo o dell'entità del pericolo stesso. La verifica deve garantire il corretto mantenimento di quanto stabilito per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate.

Es. testare l'abbattimento microbiologico conseguente alla fase di pastorizzazione, la penetrazione del calore.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

7. Mantenere le evidenze, le registrazioni, atte a dimostrare il piano HACCP adottato.

Es. documentazione sull'analisi condotta, delle verifiche, le azioni correttive e i monitoraggi effettuati.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

8. Stabilire procedure di verifica.

Ovvero verificare periodicamente il CCP per evitare che il pericolo possa nel tempo non essere più sotto controllo per cause di processo o dell'entità del pericolo stesso. La verifica deve garantire il corretto mantenimento di quanto stabilito, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

L'elaborazione del piano HACCP secondo i principi riportati può essere effettuata seguendo le seguenti fasi:

- 1. Costituzione di un Gruppo HACCP (Figure con ruoli chiave e conoscenze sia aziendali che extraaziendali)**



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

2. Descrizione del prodotto da realizzare, commercializzare, trattare.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

3. Descrivere la destinazione d'uso prevista del prodotto (a chi è destinato , come sarà utilizzato)



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

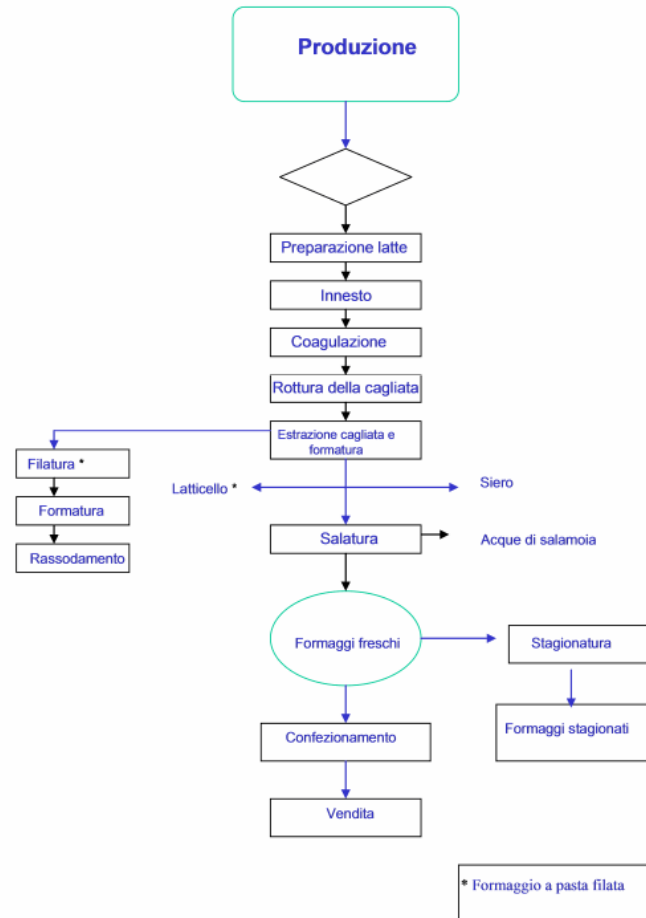
4. Elaborare in un diagramma di flusso le fasi di produzione (vedi figura successiva)



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Diagramma di flusso- Prodotti lattiero-caseari



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

5. Verificare e confermare le fasi riportate nel diagramma



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

6. Effettuare un'analisi dei rischi del prodotto
(vedi principio 1)



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

7. Identificare i CCP (vedi principio 2)
8. Stabilire i Limiti critici per ciascun CCP (vedi principio 3)



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

9. Definire il sistema di monitoraggio dei CCP
10. Stabilire le azioni correttive in caso di superamento dei limiti critici fissati (vedi principio 5)



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Il metodo HACCP

11. Definire le attività di Verifica periodica (vedi principio 6)
12. Stabilire la documentazione da conservare per rendere evidenza della coerenza, del mantenimento e del miglioramento del sistema. (vedi principio 7)



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Che differenza c'è tra piano HACCP e manuale di autocontrollo?

L'HACCP, o piano HACCP, è il metodo per prevenire i rischi significativi per la sicurezza alimentare, così come previsto dalla Codex Alimentarius



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Che differenza c'è tra piano HACCP e manuale di autocontrollo?

Il piano di autocontrollo, o manuale di autocontrollo, è il sistema tramite il quale il responsabile dell'azienda alimentare garantisce e dimostra l'insieme delle misure idonee a prevenire i rischi di igiene sicurezza degli alimenti da lui prodotti.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Che differenza c'è tra piano HACCP e manuale di autocontrollo?

Il manuale di autocontrollo si compone di documentazione aggiuntiva e complementare al piano HACCP, ad esempio sono allegate le planimetrie dei locali con la disposizione delle attrezzature, i percorsi del personale, le linee di lavorazione, regolamenti igienici, attestati di formazione.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Che differenza c'è tra piano HACCP e manuale di autocontrollo?

Il metodo HACCP è quindi la componente fondamentale (la base) del sistema di autocontrollo, sistema rappresentato in una serie di documenti che prendono il nome di manuale di autocontrollo o manuale dell'HACCP.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Che differenza c'è tra piano HACCP e manuale di autocontrollo?

L'HACCP è obbligatorio?

Quali Aziende sono obbligate ad elaborare il piano HACCP?



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

L'HACCP è obbligatorio?

Quali Aziende sono obbligate ad elaborare il piano HACCP?

L'obbligo di elaborare il piano di autocontrollo basato sul metodo HACCP è riportato nel Reg. CE 852/04, che obbliga gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) a garantire la sicurezza alimentare in tutte le fasi della produzione (salvo la produzione primaria), della trasformazione e della distribuzione degli alimenti tramite la predisposizione, attuazione e il mantenimento di una o più procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Reg. CE 852/04 in sintesi:

- I principi sui quali si basa questo regolamento sono i seguenti:
- 1) La principale responsabilità per la sicurezza alimentare ricade sull'operatore addetto;
 - 2) La sicurezza va garantita in tutta la filiera alimentare;
 - 3) Va garantita la catena del freddo per la conservazione degli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente;



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Reg. CE 852/04 in sintesi:

- 4) Vanno applicati un sistema **integrato** attraverso le procedure di autocontrollo (sistema HACCP) e una corretta prassi igienica;
- 5) Va effettuata una valutazione scientifica dei rischi per gli alimenti;
- 6) In caso di importazione di prodotti da Paesi non appartenenti alla Comunità Europea, va garantita l'equivalenza delle norme vigenti in tali Paesi ,circa gli standard igienici, rispetto a quelle europee



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

Reg. CE 852/04 in sintesi:

Gli operatori del settore alimentare sono tenuti , quindi, a garantire un controllo efficace durante tutte le fasi di trasformazione e produzione in osservanza al Reg CE 852/04, operando attraverso le procedure basate sui principi del sistema HACCP, ossia un protocollo nazionale di autocontrollo che permette di valutare e stimare i rischi di contaminazione ai quali sono sottoposti gli alimenti e adottare le adeguate misure di prevenzione.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

L'HACCP è obbligatorio?

Quali Aziende sono obbligate ad elaborare il piano HACCP?

Alla luce del Reg. CE 852/04, l'obbligo riguarda l'Operatore del Settore Alimentare (OSA), cioè la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.



Il controllo di filiera

La rintracciabilità e le norme volontarie

L'HACCP è obbligatorio?

Quali Aziende sono obbligate ad elaborare il piano HACCP?

Per **Impresa Alimentare** si intende, **ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.**



3 Termini e definizioni

Ai fini dell'applicazione della presente Linea Guida si richiamano le definizioni di cui agli artt. 2 e 3 del Regolamento CE 178/2002, ed in particolare:

ALIMENTO (o "prodotto alimentare" o "derrata alimentare")	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. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito nell'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE.
CONSUMATORE FINALE	Il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di una operazione o attività di una impresa nel settore alimentare.
IMMISSIONE NEL MERCATO	La detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta (art. 3, co.1, punto 8).
IMPRESA ALIMENTARE	Ogni soggetto pubblico o privato con o senza fini di lucro che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.
MANGIME	Qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato alla nutrizione per via orale degli animali.
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.
RICHIAMO DEL MANGIME	Qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta all'utente del mangime da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.
RICHIAMO DELL'ALIMENTO	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.
RINTRACCIBILITA'	La possibilità di seguire e ricostruire 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.
RITIRO DEL MANGIME	Qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta all'utente del mangime non conforme al requisito di sicurezza dei mangimi.

RITIRO DELL'ALIMENTO

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 alimentare

Per i seguenti termini si fa riferimento al documento, in ambito volontario, UNI EN ISO 22005:2008:

FILIERA ALIMENTARE E DEI MANGIMI
FLUSSI DI MATERIALI
LOCALIZZAZIONE
LOTTO
LOTTO DI IDENTIFICAZIONE
MANGIMI E ALIMENTI
SISTEMA DI RINTRACCIABILITA'

Sequenza delle fasi e delle operazioni connesse con la produzione, la trasformazione, la distribuzione e la movimentazione dei mangimi e dei prodotti alimentari, dalla produzione primaria al consumo.
Movimentazione di ogni materiale in ogni settore della filiera dei mangimi e degli alimenti.
Luogo di produzione, trasformazione, distribuzione, stoccaggio e la manipolazione, dalla produzione primaria al consumo.
Insieme di unità di un prodotto che sono state realizzate e/o trasformate o confezionate in analoghe circostanze.
Processo di assegnazione di un codice unico per un lotto.
La sequenza delle fasi e le operazioni coinvolte nella produzione, trasformazione, la distribuzione e la movimentazione delle mangimi e alimenti, dalla produzione primaria al consumo.
Totalità dei dati e delle operazioni che è in grado di mantenere le informazioni desiderate di un prodotto e dei suoi componenti attraverso tutta o parte della sua catena di produzione e utilizzo.

Riquadro 4 - EVOLUZIONE DELLA NORMATIVA COMUNITARIA IN MATERIA DI SICUREZZA DEI PRODOTTI E RINTRACCIABILITA'

Tra il 2004 e il 2005, la Commissione ha emanato un gruppo di nove regolamenti, il cosiddetto “*pacchetto igiene*”, che unitamente al Regolamento CE n.178/2002, fissa i principi comunitari in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e dei mangimi nonché i relativi metodi di controllo.

Tali regolamenti sono:

- **Regolamento CE 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari;
- **Regolamento CE 853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;
- **Regolamento CE 882 /2004** relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale;
- **Regolamento CE 854/2004** che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- **Regolamento CE 183/2005** che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;
- **Regolamento CE 2073/2005** che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- **Regolamento CE 2074/2005** relativo alle modalità di attuazione su taluni prodotti di cui al Reg. CE 853/2004 e all'organizzazione dei controlli ufficiali a norma dei Reg. CE 854/2004 e 882/2004, deroga al Reg. CE 852/2004 e modifica dei Reg. CE 853/2004 e 854/2004;
- **Regolamento CE 2075/2005** che definisce le norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni;
- **Regolamento CE 2076/2005** relativo alle disposizioni transitorie per per l'attuazione dei Reg. CE 853/2004, 854/2004 e 882/2004 e modifica dei Reg. CE 853/2004 e 854/2004.

Una parte di tali Regolamenti sono diretti agli operatori del settore alimentare; altri, invece, alle autorità nazionali competenti a svolgere i controlli; altri ancora sono dedicati a fissare modalità di attuazione e disposizioni transitorie per facilitare il passaggio alla nuova normativa.

Il campo di applicazione del “Pacchetto igiene” riguarda tutte le fasi della produzione, trasformazione, distribuzione ed esportazione di alimenti. Rimangono escluse, invece, tutte le attività di preparazione, manipolazione e conservazione di alimenti finalizzate all'uso domestico privato.

Nello specifico, il Regolamento CE 852/2004 ha fissato i requisiti relativi al processo di trasformazione di tutti gli alimenti. Il requisito principale introdotto dal Regolamento è rappresentato dall'obbligo per gli operatori del settore alimentare di garantire la sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria. Per conseguire tale obiettivo ha fissato requisiti generali e requisiti specifici relativi al processo di produzione dell'alimento. I requisiti generali fanno riferimento all'igiene delle strutture, dei macchinari e del personale e sono elencati all'Allegato II del Reg. CE 852/2004 (ad esempio, la sanificazione dei locali, l'utilizzo di materiali idonei al contatto con gli alimenti, i metodi per evitare la contaminazione, la gestione delle acque reflue, ecc.). I requisiti specifici, applicabili solo alla produzione primaria, sono elencati all'Allegato I del medesimo Regolamento e rappresentano misure igieniche che gli operatori devono adottare nel processo produttivo, ritenute dal legislatore europeo essenziali per la salubrità di un

alimento; esse riguardano il rispetto dei criteri microbiologici, il controllo delle temperature degli alimenti, il mantenimento della catena del freddo, l'igiene dei locali di lavorazione, le campionature e le analisi sugli alimenti, ecc.

Al fine di garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici, il Regolamento CE 852/2004 richiama la necessità di implementare un sistema di controllo e monitoraggio dei rischi alimentari basato su dati scientifici ed attendibili. Tale sistema di controllo è stato individuato nell'Hazard Analysis Control Critical Point, meglio noto come HACCP, la cui adozione nei processi di trasformazione degli alimenti è obbligatoria in Europa già dai primi anni '90, con la Direttiva 93/43/CEE.

Possiamo infine menzionare il Regolamento CE n.1830/2003 (e successive modifiche) riguardante la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati.

Tale Regolamento *"ha lo scopo di facilitare un'accurata etichettatura, il monitoraggio degli effetti sull'ambiente e, se del caso, sulla salute, nonché l'attuazione delle misure adeguate di gestione dei rischi comprese, se necessario, il ritiro dei prodotti"*.

Il campo di applicazione del Regolamento è riferito a:

- prodotti contenenti OGM o da essi costituiti;
- alimenti ottenuti da OGM;
- mangimi ottenuti da OGM.

Riquadro 5 - ULTERIORI NOVITÀ INTRODOTTE DAL REG. 178/2002

Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA – European Food Safety Authority)

L'Agenzia, dal marzo 2004 con sede a Parma, ha la responsabilità di fornire consulenze scientifiche indipendenti su qualsiasi argomento che abbia attinenza con la sicurezza alimentare e di intervenire relativamente a tutte le fasi di produzione di un alimento o di un mangime, dalla produzione primaria fino al consumatore finale; potrà inoltre promuovere ricerche, studi e raccogliere dati e informazioni provenienti dalla ricerca scientifica europea e internazionale.

L'EFSA renderà conto del proprio operato alla Commissione, ma sarà anche a disposizione del Parlamento, così come degli Stati membri, per quanto riguarda consulenze scientifiche o valutazioni del rischio.

Al suo interno l'Autorità è composta da un consiglio di amministrazione, da un direttore esecutivo, da un foro consultivo e da un comitato scientifico formato da otto gruppi di esperti incaricati di trattare diversi aspetti concernenti la sicurezza di alimenti e mangimi: additivi alimentari, aromatizzanti, salute dei vegetali, prodotti fitosanitari, ogm, prodotti dietetici, pericoli biologici, contaminanti della catena alimentare, salute e benessere degli animali.

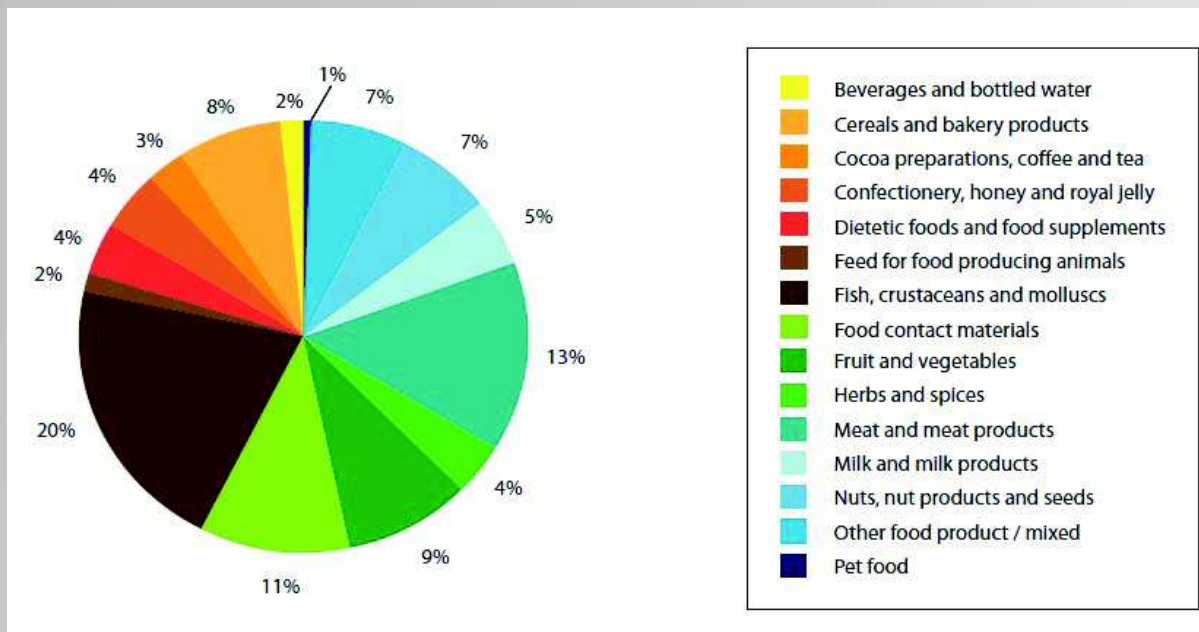
Sistema di allarme rapido

Gli articoli dal 50 al 57 del Regolamento CE 178/2002 istituiscono il Sistema di allarme rapido (RASFF- Rapid Alert System for Food and Feed) per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana generato da alimenti o da mangimi.

Il sistema di allarme rapido è una rete alla quale dovranno partecipare e contribuire tutti gli Stati membri, oltre alla Commissione Europea che ne è direttamente responsabile e all'Autorità Alimentare. Attualmente sono 33 i paesi aderenti al network RASFF: 31 Stati membri, l'EFTA (Norvegia, Islanda, Lincestein, Svizzera), e l'Unione Europea.

Nel 2008 sono state ricevute complessivamente 6.904 notifiche di cui 528 riguardanti un rischio alimentare accertato.² Le categorie maggiormente coinvolte sono state: pesci, crostacei e molluschi (20%) e i prodotti a base di carne (13%). Per maggiori dettagli si rimanda al grafico sottostante.

² Rapid Alert System for Food and Feed, Annual Report on the functioning of the Rasff 2008.

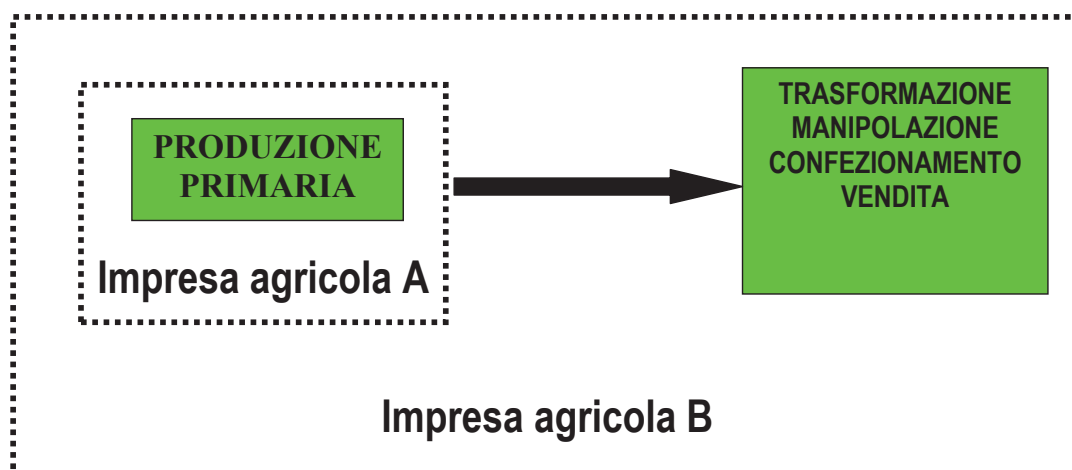


I Paesi maggiormente coinvolti sono stati gli Stati Membri (EU + EFTA + EEA “European Economic Area”) con circa il 65% delle notifiche; seguono gli altri Paesi con circa il 32% e i Paesi candidati ad entrare nella UE con circa il 3%

A tal fine è possibile suddividere le aziende agricole in due tipologie principali:

Tipo A - Azienda Agricola che effettua solo produzione primaria ed attività associate così come definite dall'all.1 del Reg. Ce n. 852.

Tipo B - Azienda agricola che effettua anche fasi successive alla produzione primaria, quali ad esempio trasformazione, somministrazione di alimenti, ecc...



6.2.a) Schema sintetico ed esemplificativo della documentazione già reperibile nelle aziende di Tipo A



6.2.b) Documentazione necessaria all'azienda agricola di tipo a primaria vegetale o zootecnica

ai sensi dei Regg. (Ce) n. 178/2002, 852/2004 e 183/2005

In sintesi, le aziende agricole primarie vegetali e zootecniche dovranno dotarsi di un sistema di gestione della documentazione che permetta di evidenziare e conservare i documenti presenti in azienda integrati con quelli eventualmente non presenti e richiesti dai regolamenti in oggetto. Le aziende agricole primarie, pertanto, dovranno detenere in azienda opportunamente ordinati ai fini di eventuali controlli:

1. ANAGRAFICA AZIENDALE

1. MODELLO COMUNICAZIONE AUSL PRODOTTO NON CONFORME

2. ELENCO FORNITORI

3. ELENCO CLIENTI

4. REGISTRO DEI TRATTAMENTI (Registro dei trattamenti)

5. SCHEDA USO SEMENTI GENETICAMENTE MODIFICATE

6. ELENCO DOCUMENTAZIONE GIA' IN POSSESSO DELL'AZIENDA

6.3. GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE NECESSARIA ALL'AZIENDA AGRICOLA DI TIPO B CHE EFFETTUA OPERAZIONI SUCCESSIVE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA AI SENSI DEI REGG. CE N. 178/2002, 852/2004 E 183/2005.

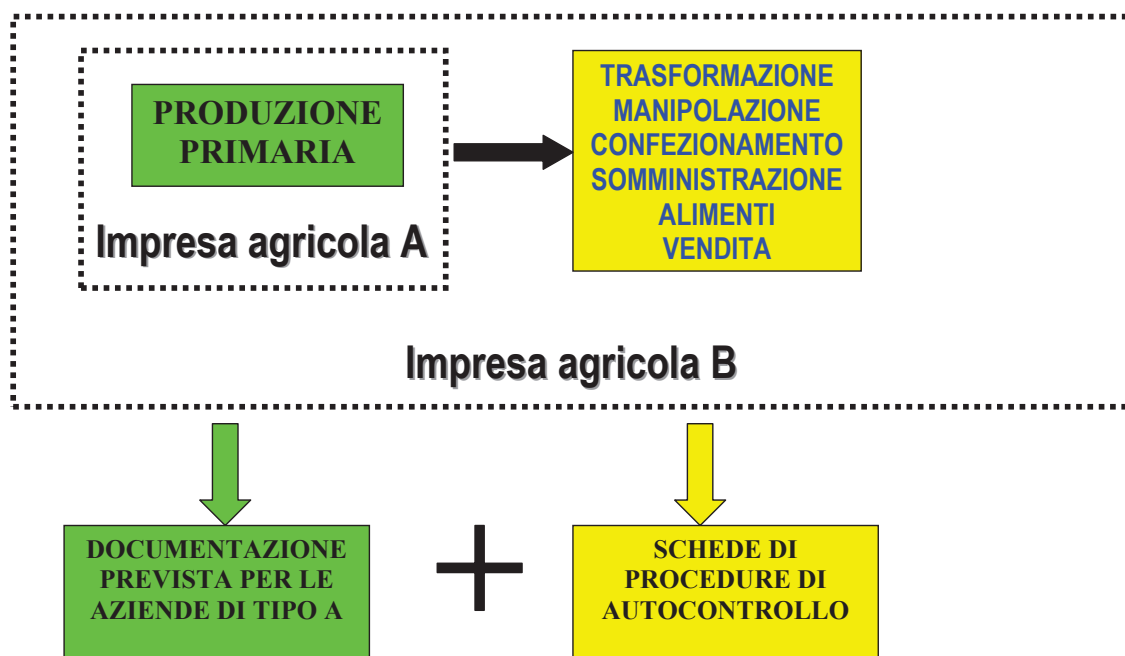
Si tratta di aziende agricole che oltre alla produzione primaria effettuano anche operazioni successive quali trasformazione, somministrazione di alimenti ecc...

Esse necessitano, pertanto oltre che della documentazione relativa alle aziende di tipi A anche di procedure permanenti basate sui principi del sistema Haccp (art 5 Reg. CE N. 852) di seguito definite procedure di autocontrollo.

Nella parte relativa alla trasformazione dei prodotti agricoli si sono evidenziati i diagrammi di flusso e l'analisi dei rischi dei vari settori produttivi successivi alla produzione primaria. In questo capitolo si evidenziano gli schemi di procedura da adottare secondo i principi del sistema Haccp al fine di rispondere alle esigenze espresse dal Reg. Ce 852/2004.

In sintesi le aziende agricole che trasformano prodotti alimentari devono dotarsi dei seguenti documenti:

6.3.a) Schema sintetico ed esemplificativo della documentazione relativa alla azienda di Tipo B



6.3.b) Documentazione necessaria all'azienda agricola di Tipo B

Le aziende agricole primarie, pertanto, dovranno detenere in azienda opportunamente ordinati ai fini di eventuali controlli:

- 1. ANAGRAFICA AZIENDALE**
- 2. MODELLO COMUNICAZIONE AUSL PRODOTTO NON CONFORME**
- 3. ELENCO FORNITORI**
- 4. ELENCO CLIENTI**
- 5. REGISTRO DEI TRATTAMENTI**
- 6. SCHEDA USO SEMENTI GENETICAMENTE MODIFICATE**
- 7. ELENCO DOCUMENTAZIONE GIA' IN POSSESSO DELL'AZIENDA**
- 8. SCHEDE DI PROCEDURE AZIENDALI DI AUTOCONTROLLO DELL'IGIENE RELATIVE AL SETTORE SPECIFICO**