

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 Marseglia

AREA: Normativa

**UF: Le Normative e Processi per L’analisi dei Rischi e Controllo dei
Punti Critici (HACCP), tracciabilità, etichettatura e allergeni**



RINTRACCIABILITA'



Il Regolamento (CE) n. 178/2002, all'articolo 18,
ha introdotto il principio della rintracciabilità,

Definizione di rintracciabilità

Possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento 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.to 178/02- Art. 18

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



Reg.to 178/02- Art. 18

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



Gli operatori europei del settore alimentare (*incluso le aziende del settore primario*), e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare sia **la fonte di approvvigionamento delle materie prime, sia le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.**

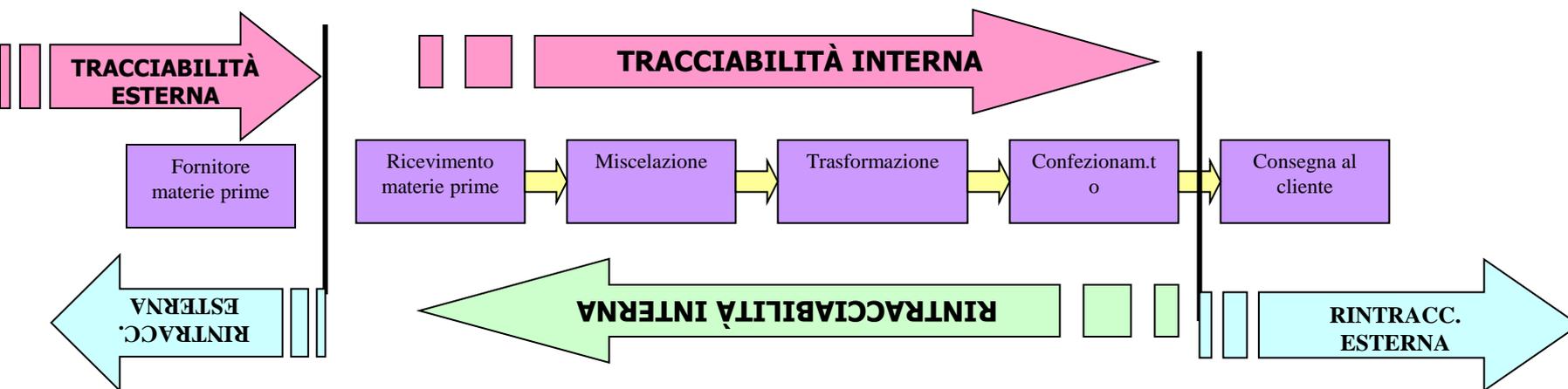
Le informazioni al riguardo dovranno essere a disposizione delle autorità competenti che le richiedono.



Il **termine imprese** è stato sottolineato per evidenziare che **da tale rintracciabilità resta escluso il consumatore finale**, nel senso che un operatore che vende direttamente al consumatore finale è esentato dal tenere traccia e storia delle proprie vendite al dettaglio, come indicato espressamente dalle Linee guida del Ministero della Salute (27/09/04).



La tracciabilità (freccia di colore rosa) 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).

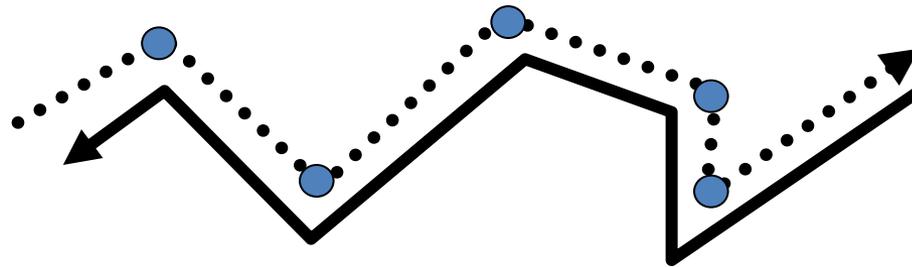


La rintracciabilità interna/esterna (freccia di colore celeste) è il processo inverso, che deve essere in grado di raccogliere le informazioni precedentemente rilasciate.



Nel primo caso, il compito principale è quello di stabilire **quali elementi e quali informazioni debbano essere tracciate**;

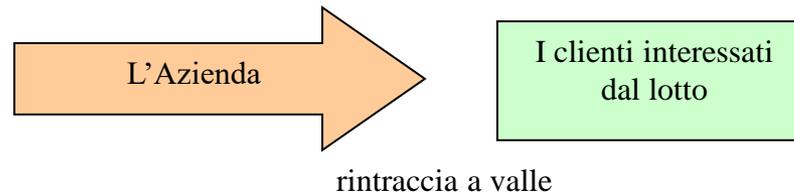
Nel secondo, si tratta principalmente di evidenziare lo **strumento tecnico più idoneo a rintracciare queste "tracce"**.



La Rintracciabilità è quindi fortemente interconnessa con la Tracciabilità, anzi ne è la diretta conseguenza.



Ciò comporta che tali lotti siano identificati e quindi rintracciabili verso valle. L'elemento della rintracciabilità è costituito, in questo caso, dall'indicazione del lotto nei documenti commerciali.

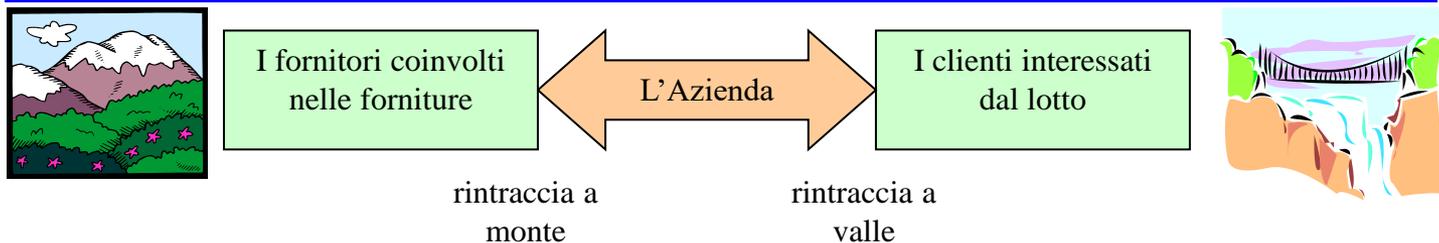


E' evidente che questa definizione riguarda la rintracciabilità esterna della storia del prodotto nella fase di commercializzazione e non riguarda invece la storia che ha preceduto il confezionamento (interna).



Il Reg. 178 richiede due elementi, ovvero poter individuare:

⇒ **verso monte:** chi ha fornito gli alimenti, un mangime o in generale qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o mangime (fornitori);



⇒ **verso valle:** chi è stato rifornito dei propri prodotti (clienti).





Ma cosa succede ai lotti di materie prime all'interno dei processi produttivi?

Sotto questo profilo, non è dunque necessario assicurare la rintracciabilità in tutte le fasi interne al processo produttivo aziendale, ma semplicemente predisporre adeguate procedure per rispondere a quanto richiesto dalla norma.

Questa considerazione, tuttavia, non viene presa in considerazione dal Reg. 178/02.



Rintracciabilità interna

Fatte salve le norme settoriali specifiche, il regolamento non obbliga espressamente gli operatori a stabilire un collegamento (la cosiddetta rintracciabilità interna) tra i prodotti in entrata e quelli in uscita.

Tuttavia, un sistema di rintracciabilità interna contribuisce a ritiri più mirati e precisi. Gli operatori del settore alimentare possono ridurre i costi in termini di tempi di ritiro e per evitare disagi più estesi e ingiustificati. Ciò, a sua volta, contribuisce a preservare la fiducia dei consumatori.



Informazioni da conservare

L'articolo 18 non specifica il tipo di informazioni che devono essere conservate da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi. Tuttavia, al fine di soddisfare l'obiettivo dell'articolo 18, devono essere conservate almeno le seguenti informazioni:

- ✓ nome, indirizzo del fornitore e identificazione dei prodotti forniti;
- ✓ nome, indirizzo del cliente e identificazione dei prodotti consegnati;
- ✓ data e, ove necessario, ora della transazione / consegna;
- ✓ volume, se del caso, o quantità.

È possibile che nel caso in cui sia conservata la stampa dei registri di rintracciabilità, questi riportino già la data e l'ora della consegna, nonché il nome e l'indirizzo del fornitore e del cliente.



Tempo di reazione per la disponibilità dei dati relativi alla rintracciabilità

L'articolo 18 prevede che gli operatori del settore alimentare e dei mangimi dispongano di sistemi e procedure atti a garantire la rintracciabilità dei loro prodotti. Quello che è importante è la necessità di fornire informazioni, non il formato in cui queste sono conservate. I registri di rintracciabilità devono essere sufficientemente organizzati per consentire la disponibilità "su richiesta».

Un sistema di rintracciabilità è efficace quando fornisce informazioni precise in modo rapido. Un ritardo nella fornitura di tale informazioni pertinenti pregiudica una pronta reazione in caso di crisi.

Tempo per la tenuta dei registri

L'articolo 18 non specifica un periodo di tempo minimo per la tenuta dei registri e, pertanto, spetta alle imprese decidere, tenendo conto che la mancata presentazione di registri adeguati costituisce un reato.



ARTICOLO 19 Reg. 178/2002
RITIRO, RICHIAMO E NOTIFICAZIONE
DA PARTE DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

L'articolo 19 intende attenuare i problemi causati nel caso in cui prodotti alimentari non conformi ai requisiti di sicurezza degli alimenti non si trovino più sotto il controllo di un'impresa alimentare nonché prevenire, ridurre o eliminare il rischio che si verifica quando un'impresa ha immesso sul mercato un alimento che possa essere dannoso per la salute.

Il sistema di rintracciabilità è stato quindi concepito come uno **strumento utile, se non indispensabile, per gestire il sistema di allarme rapido** ed efficace, nel caso in cui si riscontrino pericoli per la salute pubblica.



OBBLIGO DI RITIRO DAL MERCATO

Si applica quando sono soddisfatti i due criteri cumulativi riportati di seguito:

- **l'alimento in questione è considerato a rischio da parte dell'operatore, in quanto non conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti.**

L'articolo 14 del regolamento 178/2002 specifica i requisiti in materia di sicurezza degli alimenti da utilizzare nel decidere se l'alimento è a rischio.

- **un alimento è sul mercato e non si trova più sotto il controllo immediato dell'impresa alimentare iniziale.**



ORIENTAMENTI SULL'ATTUAZIONE DEGLI ARTICOLI 11, 12, 14, 17, 18, 19 E 20 DEL REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 SULLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE GENERALE

**CONCLUSIONI DEL COMITATO PERMANENTE PER LA CATENA ALIMENTARE E
LA SALUTE DEGLI ANIMALI**

<https://www.diritto.it/archivio/1/20104.pdf>



Le Nuove Opportunità

Oggi all'impresa agroalimentare sono offerti sul mercato nuovi strumenti finalizzati a riqualificare i propri prodotti nel tentativo di cercare una diversificazione commerciale che possa portare vantaggio competitivo. In sostanza è possibile sviluppare dei sistemi gestionali che possono portare a una certificazione di prodotto secondo le norme:

⇒ **UNI 11020** ovvero "Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari" – principi e requisiti per l'attuazione

⇒ **UNI 10939** ovvero "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" – principi generali per la progettazione e l'attuazione



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

L'indicazione della partita viene determinata dal produttore, dal fabbricante o confezionatore del prodotto o dal primo venditore stabilito all'interno dell'UE. Le indicazioni devono essere facilmente visibili, chiaramente leggibili e indelebili.

La direttiva stabilisce che **una derrata alimentare può essere commercializzata solo se è accompagnata da un'indicazione che consente di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.**

Il termine minimo di conservazione o la data limite per il consumo, conformemente alla direttiva 2000/13/CE, possono fungere da indicazione che consente di identificare la partita, a condizione che siano segnalati in modo preciso.



DIRETTIVA 2011/91/UE (codificazione)

L'indicazione **non è** tuttavia **necessaria** nei seguenti casi:

1) quando i prodotti agricoli all'uscita dall'azienda agricola:

- sono venduti o consegnati a centri di deposito, di preparazione o di confezionamento;
- sono avviati verso organizzazioni di produttori;
- sono raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;

2) quando sui luoghi di vendita al consumatore finale, le derrate alimentari:

- non sono confezionate;
- sono confezionate su richiesta dell'acquirente;
- sono confezionate ai fini della loro vendita immediata;

3) per le confezioni o i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm².

4) alle porzioni individuali di gelato alimentare. L'indicazione che consente di identificare la partita figura sulle confezioni figura sulle confezioni multiple.

<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:334:0001:0005:IT:PDF>

FONDAZIONE ITS AGROALIMENTARE PUGLIA

Corso ITS VIII Ciclo 2018-20

“Tecnico Superiore in Marketing Digitale delle Imprese Agroalimentari”



Sistemi informativi di tracciabilità

TRACK è la traduzione in inglese di tracciabilità, mentre **TRACE** è il corrispettivo di rintracciabilità.

Il cane rappresenta il sistema informatico in grado sia di memorizzare i dati importanti seguendo la filiera, sia di riuscire a recuperare la traccia facendo il percorso a ritroso.



Sistemi informativi di tracciabilità

<https://www.alfacod.it/prodotti/software-alfacod-securetrack>

<http://www.softwarewms.it/tracciabilita-alimentare/>

