

TRACCIABILITÀ NELLA FILERA LATTE

NOVARA 20/12/2004

RIEPILOGO

Quadro del settore

Terminologia

Contesto legislativo

Vantaggi della tracciabilità

Obiettivi della tracciabilità

Fasi della tracciabilità

Schemi della tracciabilità

Cosa bisogna fare

Quadro del settore

La pressione legislativa a favore della sicurezza alimentare è crescente: il mondo è reduce da recenti emergenze alimentari, alcune forse ancora in corso...

➤ BSE

➤ INFLUENZA AVIARIA

➤ BLUE TONG

➤ CONTAMINAZIONI DA PESTICIDI

➤ ...

Ogni qual volta sono state segnalate emergenze alimentari, vere o infondate che fossero, gli effetti per il settore alimentare sono stati DEVASTANTI

Quadro del settore

Per il settore alimentare c'è l'esigenza di recuperare la fiducia dei consumatori e promuoverne la tutela:

- Le garanzie di tracciabilità – rintracciabilità possono aiutare il settore a riacquistare la fiducia del consumatore
 - sono indispensabili a fronte della competizione dei paesi emergenti, per proteggere il nostro patrimonio alimentare puntando sulla specificità e sulla qualità.

Terminologia

Terminologia

➤ **SICUREZZA ALIMENTARE**

➤ **QUALITÀ**

➤ **CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ**

➤ **TRACCIABILITÀ-
RINTRACCIABILITÀ**

Si tratta di concetti molto diversi che spesso vengono utilizzati in modo improprio determinando confusione nel confronto sugli obiettivi da raggiungere, sulle azioni da attivare, sull'analisi dei costi/benefici da ipotizzare ecc...

Terminologia

SICUREZZA ALIMENTARE

E' una condizione che deve essere garantita dagli operatori della filiera agroalimentare attraverso il rispetto di norme e atti specifici dal quale il Consumatore può attendersi, in riferimento agli alimenti utilizzati, un livello di rischio per la propria salute nullo o comunque accettabile

Terminologia

QUALITÀ

L'insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto (o di un servizio) che conferiscono ad esso la capacità di soddisfare esigenze espresse o implicite.

Le esigenze, possono essere di carattere primario (es.: salubrità, sicurezza, gusto, etc.....) oppure di carattere accessorio (fruibilità eccellente)

Terminologia

CERTIFICAZIONE DI QUALITA'

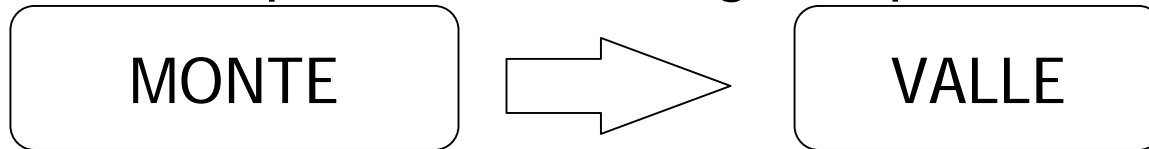
Un atto mediante il quale una terza parte indipendente dichiara, con ragionevole attendibilità, che un determinato prodotto, processo o servizio è conforme ai requisiti di una specifica norma o di altro documento normativo (per es. ISO 9000).

Se una impresa è certificata vuol dire che ha adottato un sistema di qualità conforme alle norme ISO, che lo ha formalizzato e reso esecutivo e che, successivamente, un ente indipendente accreditato (in Italia il SINCERT) ha verificato che tale sistema è effettivo e operante nell'impresa **IN TERMINI PRATICI**

Terminologia

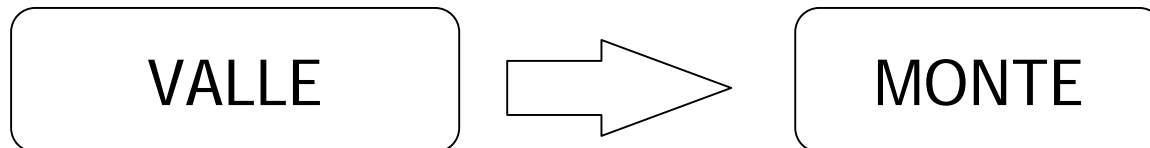
TRACCIABILITÀ - RINTRACCIABILITÀ

TRACCIABILITÀ: processo che segue il prodotto da



Tracciare significa stabilire quali informazioni devono essere identificate e quindi lasciare una traccia.

RINTRACCIABILITÀ: processo che segue il prodotto da



Rintracciare significa stabilire lo strumento tecnico più idoneo a ricostruire queste tracce.

Contesto legislativo

Contesto legislativo

NORME COGENTI E NORME VOLONTARIE

COGENTI

- Libro bianco sulla sicurezza alimentare
- REG. CE n° 178/2002
- DECRETO 27 maggio 2004

VOLONTARIE

- VISION 2000
- UNI 10939:2001
- UNI 11020:2002

Contesto legislativo

1.

LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

(emesso 12/01/2000 dalla Commissione Europea. È un documento quadro in cui sono state formulate proposte di politica europea per la sicurezza alimentare e la fiducia dei consumatori)

- Chiede leggi ad hoc per la rintracciabilità dei flussi di mangimi ed alimenti, nonché dei loro ingredienti;
- Chiede approccio completo ed integrato conosciuto con lo slogan “dai campi alla tavola”;
- Chiede una riforma del quadro normativo relativo alla sicurezza alimentare.

Contesto legislativo

2.

REG. CE n° 178/2002

(dell'28 gennaio 2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio)

Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

È già parzialmente in vigore.

Due articoli entrano in vigore il 1° gennaio 2005

Contesto legislativo

Art. 18 RINTRACCIABILITÀ

- È disposta in tutte le fasi della produzione e della distribuzione degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime.
- Gli operatori ... devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale.
- Gli operatori ...devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.
- Gli alimenti o i mangimi immessi sul mercato della Comunità dovranno essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità.

Contesto legislativo

Art. 19

OBBLIGHI RELATIVI AGLI ALIMENTI: RICHIAMI E PRELIEVI DAL MERCATO

- Ogni operatore se ritiene o a motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza alimentare, deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo dal mercato ed informarne le autorità competenti
- Tutti gli operatori del settore alimentare devono collaborare con le autorità e cooperare tra loro per ritirare dal mercato i prodotti non conformi.

Contesto legislativo

3.

DECRETO 27 MAGGIO 2004

(Gazzetta Ufficiale n° 152 del 1 luglio 2004)

Rintracciabilità e scadenza del latte fresco

Sostituisce il Decreto del 24 luglio 2003

Contesto legislativo

Art. 1

Si APPLICA a tutte le fasi produttive finalizzate all'ottenimento di latte fresco

Art. 3:

INTERESSA tutti coloro che trattano latte alimentare vaccino:

- a) I titolari degli allevamenti
- b) I primi acquirenti
- c) I titolari dei centri raccolta
- d) I titolari dei centri di standardizzazione
- e) I trasportatori
- f) I responsabili delle aziende di trattamento

Art. 4

Tutti devono possedere un sistema di rintracciabilità che permetta di identificare l'origine del latte crudo impiegato in ogni lotto.

Art. 5

Tutti sono tenuti a realizzare un ***Manuale aziendale per la rintracciabilità del latte*** (termine scaduto 1 aprile 2004).

Contesto legislativo

4.

VISION 2000

(Norma UNI EN ISO 9000:2000)

Sistemi di gestione della qualità - fondamenti e terminologia

- La **rintracciabilità** dovrebbe consistere nella "*capacità di ricostruire la storia, l'utilizzazione o l'ubicazione di ciò che si sta considerando*" (punto 3.5.4.); al capitolo 7.5.3. si legge "*L'organizzazione, ove appropriato, deve identificare i prodotti con mezzi adeguati lungo tutte le fasi della realizzazione del prodotto...*".
- Si tratta di indicazioni generali, poco utili per una concreta attuazione di questo strumento di controllo, ma potrebbero diventare interessanti se nel concetto di organizzazione si identificasse non un'azienda, ma un insieme di aziende specificatamente organizzate per garantire la tracciabilità di filiera.

Contesto legislativo

5.

UNI 10939/01

Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

➤ Definisce la rintracciabilità di filiera come *"la capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera)"*.

➤ Occorre considerare sia la rintracciabilità interna ad ogni organizzazione, sia la rintracciabilità fra le varie organizzazioni. Infatti, solo considerando l'insieme delle varie organizzazioni che hanno contatti con qualsiasi fase del prodotto si può garantire la rintracciabilità di filiera.

Contesto legislativo

6.

UNI 11020/02

Sistemi di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari

- Questa norma è strettamente collegata alla UNI 10939 e vuole essere uno strumento per la singola azienda agroalimentare al fine di rintracciare lotti di materiali e di prodotti finiti
- La definizione di azienda agroalimentare comprende qualsiasi soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita la produzione (compresa quella primaria), la preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita, fornitura e somministrazione dei prodotti alimentari.

Contesto legislativo

- La norma è orizzontale e si applica a tutti i settori merceologici dell'agroalimentare, offrendo però l'opportunità a tutti i punti della filiera di essere potenzialmente in grado di costruire la rintracciabilità dei propri lotti e permette alle parti di scegliere sia il grado di estensione della filiera sia i materiali utilizzati aventi rilevanza per le caratteristiche del prodotto.
- Gli operatori della filiera devono identificare il/i materiale/i rilevante/i ed i prodotti per i quali si voglia garantire la rintracciabilità. Può essere, per esempio, il solo rosmarino in una focaccia, oppure il pomodoro in una pizza.
- Il lotto di produzione è ritenuto l'unità di misura su cui garantire la rintracciabilità ed eseguire i controlli.

Benefici della tracciabilità

Benefici della tracciabilità

1.

SICUREZZA E CONTROLLO DEL RISCHIO IGIENICO SANITARIO

- I. Possibilità di ricostruire e seguire il percorso di una sostanza attraverso tutte le fasi critiche di una catena produttiva. Consente, a monte, di risalire ai fornitori di origine, e a valle, di conoscere i clienti di destinazione.
- II. Garantisce la provenienza.
- III. Assicura che un prodotto ottenuto con particolari modalità, atte a garantire maggiore sicurezza, possa essere identificato e non confuso con gli altri.
- IV. Protezione della sicurezza alimentare e della salute pubblica attraverso il ritiro delle produzioni alimentari dalla vendita in caso di emergenza.

Benefici della tracciabilità

2.

CONTROLLO DI GESTIONE, DI QUALITÀ E DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Un altro scopo della rintracciabilità di filiera, molto importante sul piano tecnico e gestionale, consiste nella possibilità di collegare ad essa, come ad una struttura portante, tutto il sistema delle documentazioni e dei controlli.

- Ad es.:
- I. La marcatura CE
 - II. La sicurezza sugli ambienti di lavoro
 - III. La sicurezza igienico – sanitaria
 - IV: L'etichettatura dei prodotti alimentari

Benefici della tracciabilità

3.

CORRETTA INFORMAZIONE AL CONSUMATORE

L'obiettivo della tracciabilità – rintracciabilità è:

RICONQUISTARE LA FIDUCIA DEL CONSUMATORE

Il consumatore medio non percepisce le parole “tracciabilità”, “rintracciabilità” e “filiera”

- I. La gestione corretta delle informazioni;
- II. L'aumento delle garanzie sulla identificazione di determinati ingredienti presenti nei vari prodotti alimentari;
- III. La possibilità di conoscere tutte le aziende che hanno contribuito alla formazione del prodotto

Fanno sì che il consumatore accresca la fiducia nel produttore e la sicurezza nei prodotti.

Obiettivi della tracciabilità

Obiettivi della tracciabilità

La tracciabilità si propone di rintracciare il percorso a ritroso di filiera per raggiungere tre obiettivi finali

1. OBIETTIVO TECNOLOGICO

Consiste nel mettere in sequenza le fasi del ciclo produzione – lavorazione – stagionatura e di predisporre gli strumenti di controllo per ogni fase di verifica della qualità e le procedure di intervento in caso di anomalie di funzionamento.

2. OBIETTIVO DI MERCATO

Accrescere il livello di sicurezza del consumatore consentendogli di riconoscere l'origine del prodotto consumato, gli ingredienti, le sue caratteristiche ed i sistemi di qualità messi in atto nella filiera per la gestione del rischio.

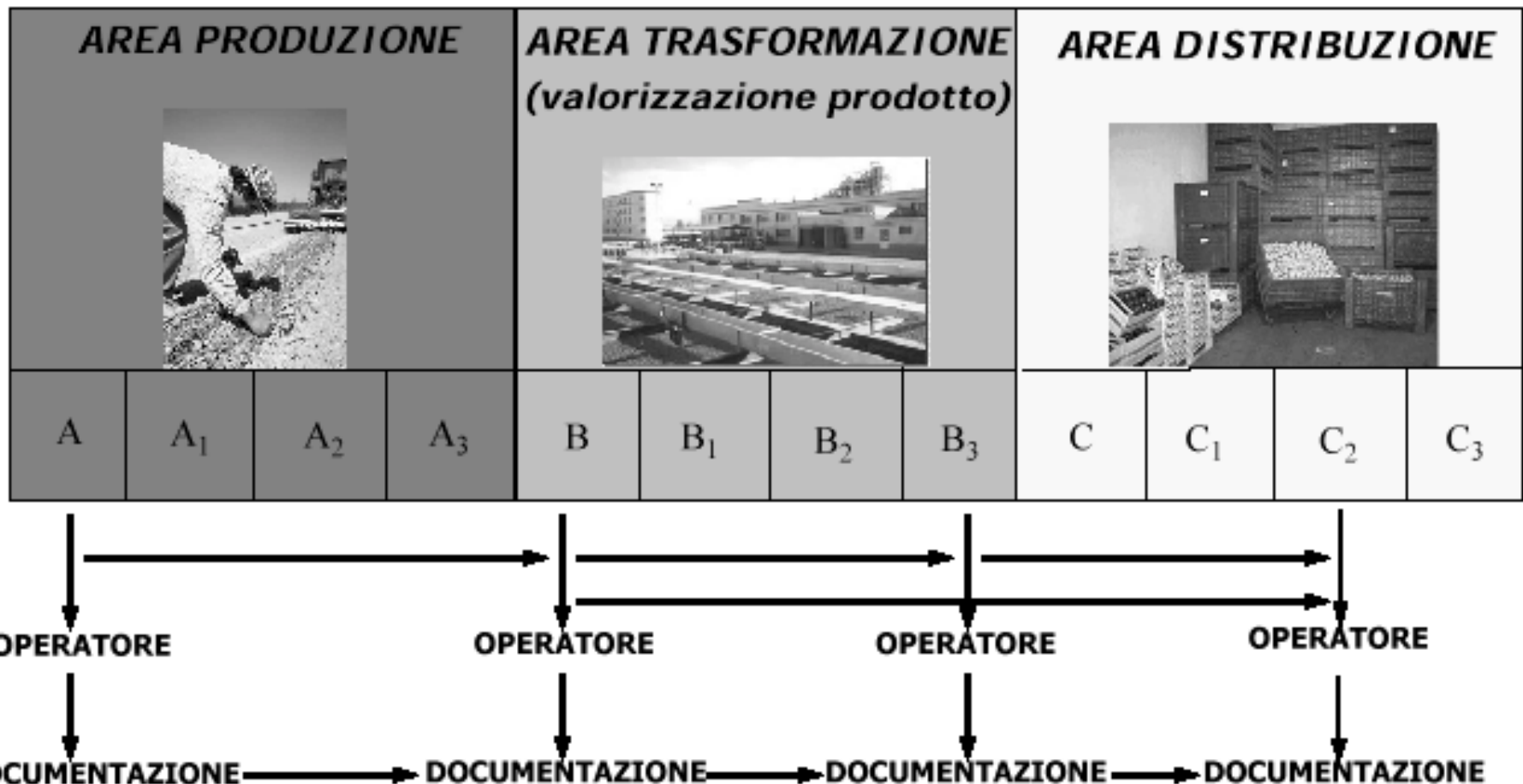
3. OBIETTIVO GENERALE DI EFFICIENZA

Mettere assieme le conoscenze interdisciplinari di natura tecnica, economica, mercantile, giuridico-istituzionale per gestire la filiera

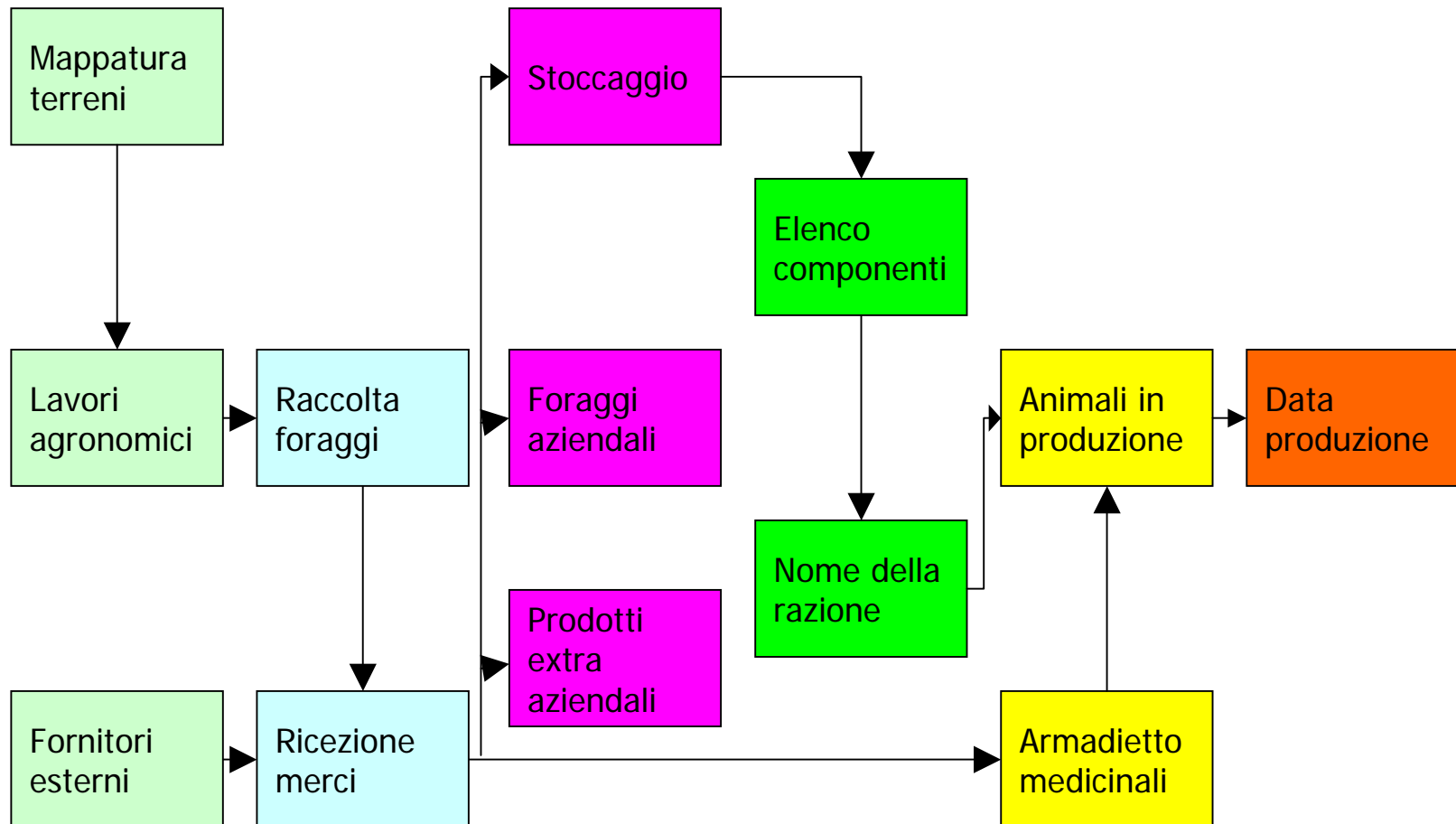
Schemi della tracciabilità

Schemi della tracciabilità

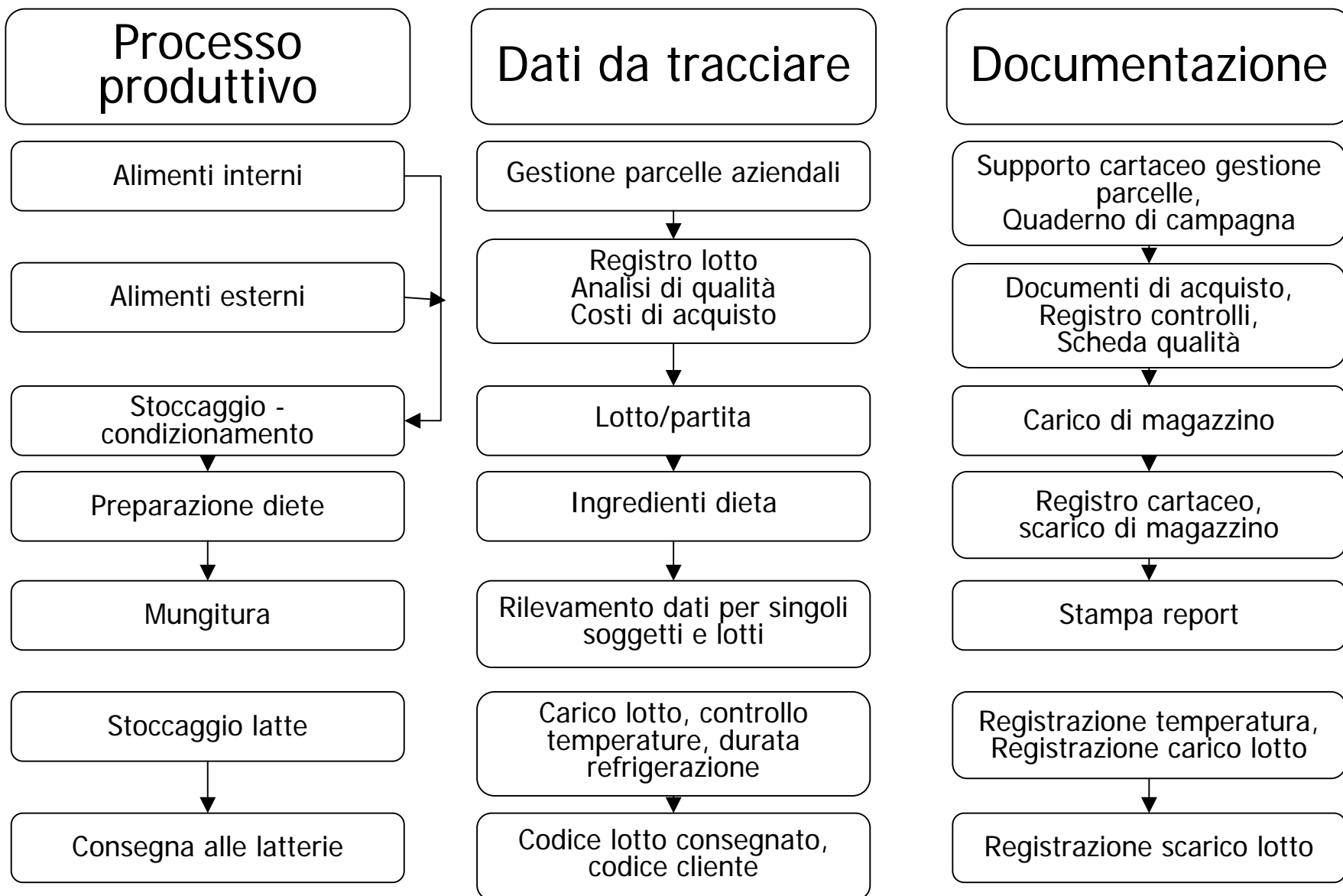
Filiera agroalimentare



Schemi della tracciabilità



Schemi della tracciabilità



Schemi della tracciabilità

PER LA REALIZZAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ AZIENDALE BISOGNA DEFINIRE (norma UNI 11020):

1. I materiali e i prodotti per i quali si vuole garantire la tracciabilità
2. Le modalità di identificazione e registrazione dei materiali in entrata
3. I flussi produttivi
4. Le modalità di segregazione dei lotti
5. Le modalità di registrazione dei materiali impiegati in ogni lotto
6. Le modalità di registrazione della destinazione dei lotti
7. Le modalità, i dettagli organizzativi e le responsabilità per la gestione del sistema
8. Il piano di controllo del sistema

Schemi della tracciabilità

Nel caso della filiera lattiero – casearia, diverse norme comunitarie e nazionali, in particolare quella sulla tracciabilità e scadenza del latte fresco, prevedono una serie di obblighi per ciascun partner della filiera.
(decreto 27 maggio 2004)

Cosa bisogna fare

Cosa bisogna fare

1. Tutte le persone fisiche e giuridiche che producono, trasportano, trattano latte alimentare sono obbligate ad adottare un sistema di tracciabilità che consenta l'identificazione dell'origine del latte crudo impiegato in ogni lotto.

Cosa bisogna fare

2. Bisogna realizzare un sistema di rintracciabilità contenente le seguenti informazioni:

PER GLI ALLEVAMENTI DI BOVINI DA LATTE

Devono identificare e registrare:

- a. I capi presenti in allevamento;
- b. La provenienza e l'impiego dei mangimi
- c. La produzione, la preparazione e l'impiego dei mangimi autoprodotti in allevamento
- d. Le zone e il periodo di pascolo
- e. La provenienza e l'impiego dei medicinali
- f. I capi trattati
- g. La data di mungitura
- h. L'orario di mungitura
- i. Il latte venduto e la sua destinazione

Cosa bisogna fare

Tutti i soggetti sono tenuti a redigere il:

MANUALE AZIENDALE PER LA RINTRACCIABILITÀ DEL LATTE

Deve contenere:

- *Definizione delle responsabilità*
- *Procedure di identificazione*
- *Procedure di rintracciabilità*
- *Non conformità ed azioni correttive*
- *Modulistica per la registrazione*

Cosa bisogna fare

DEFINIZIONE DELLE RESPONSABILITÀ

Per tutte le posizioni significative coinvolte nella tracciabilità di filiera devono essere definiti i limiti di responsabilità e di autorità ed indicata la reperibilità dei responsabili.

PROCEDURE DI IDENTIFICAZIONE

Bisogna identificare adeguatamente tutte le materie prime principali e secondarie della filiera ed essere in grado di identificare e rintracciare tutti i prodotti intermedi fino al prodotto finito.

Cosa bisogna fare

PROCEDURE DI RINTRACCIABILITÀ

Ogni azienda della filiera deve avere la sua procedura di rintracciabilità firmata dal responsabile dell'azienda. Particolare cura deve essere dedicata alla produzione delle materie prime.

NON CONFORMITÀ ED AZIONI CORRETTIVE

Bisogna assicurare che tutti i prodotti non conformi siano chiaramente identificati e segregati.

Devono essere predisposte procedure per identificare le cause di non conformità.

Cosa bisogna fare

MODULISTICA PER LA REGISTRAZIONE

Ogni azienda della filiera deve essere in grado di dimostrare l'effettivo controllo di tutti i processi e procedure critici per la tracciabilità.

Quindi deve compilare, conservare e gestire la modulistica predisposta per i controlli.

Grazie per la pazienza