

La tracciabilità dei prodotti alimentari, tra sicurezza e comunicazione

Categories : [Anno 2018](#), [N. 289 - 1 dicembre 2018](#)

di Donato Ferrucci

La rintracciabilità rappresenta uno degli argomenti di maggiore interesse per il comparto agroalimentare; l'attuazione dell'art. 18 del Reg. CE 178/2002 ne impone l'applicazione in ogni singola realtà coinvolta nel settore.

In linea generale, il sistema normato dal Reg. 178/2002, trae origine e spunto dall'esplicita esigenza dei consumatori di garanzia e trasparenza; in secondo luogo dalla sentita necessità degli organi legislativi di modellare un rapporto tra i diversi attori del settore, produttori e consumatori, basato sulla fiducia e reciproca collaborazione, finalizzato a garantire la corretta gestione di crisi inerenti la sicurezza dei prodotti alimentari.

Importanza capitale è attribuita alla salute ed al senso di fiducia dei consumatori; alla visione integrata della catena di produzione alimentare, intesa come processo senza soluzione di continuità a partire dal campo; a meccanismi in grado di reagire con tempestività ed efficacia a problemi di sicurezza; a sistemi di gestione dei rischi in grado di fornire una metodologia funzionale ad interventi efficaci, mirati e proporzionati; la realizzabilità dei controlli. Concetti puntualizzati con forza dal regolamento 178/2002 e per il cui conseguimento viene fornito uno strumento cardine, la rintracciabilità. Inoltre, è individuato nel settore produttivo la piena responsabilità sulla sicurezza degli alimenti ma, nel contempo, anche la competenza per elaborare sistemi in grado di garantirla

La tracciabilità nasce quindi come uno strumento di natura tecnica finalizzato alla garanzia della sicurezza per quanto attiene il sistema agroalimentare. Nel momento in cui qualcosa non avesse funzionato era possibile ricorrere alla tracciabilità per ripristinare le condizioni di sicurezza e garantire il consumatore.

Superata la fase di maturità, questo strumento oggi è però sempre più spesso chiamato a svolgere nuove e sofisticate funzioni. In particolare per quanto attiene il concetto di **custodia di valori** legati agli alimenti.

Per arrivare a interpretare la nuova funzione occorre esaminare la tracciabilità da un altro punto di vista, elevandola a modello di sistema e non come semplice strumento di richiamo.

La tracciabilità, in linea generale, è finalizzata, per scopo e funzione, a gestire il flusso delle informazioni legate ad un determinato oggetto. Parliamo quindi di flussi di informazioni che "navigano" lungo la filiera alimentare, trasportate da supporti, gestite mediante schemi organizzativi e finalizzate a precisi obiettivi di molteplice natura.

Il concetto di base è che la tracciabilità è legata al concetto di **gestione dell'informazione**. Informazione che assume rilevanza non solo in condizioni di rischio per il consumatore, il primo pilastro di tutela. Ma anche come **memoria** di quanto può diventare elemento di valorizzazione per il prodotto, assumendo rilevanza anche per l'interesse del consumatore, il secondo pilastro di tutela.

Tracciabilità quindi come sistema di organizzazione delle informazioni che si prevede saranno oggetto di comunicazione al consumatore, ed in virtù del principio di lealtà informativa dettato dall'art. 16 del Reg. (CE) 178/2002, non potranno che essere veritiere.

Esempio emblematico di questa declinazione della tracciabilità è rappresentato dalla correlazione tra prodotto alimentare ed uno specifico aspetto di natura produttiva o territoriale, per intenderci l'origine degli alimenti o il metodo di produzione.

La tracciabilità si evolve quindi nella funzione e, di conseguenza, nella struttura. Essendo chiamata a garantire non solo situazioni di allerta ma anche evidenza di corretta, anzi, **coerente indicazione tra quanto è avvenuto e quanto è comunicato**.

Per quanto attiene la tracciabilità, come strumento gestionale, possiamo definire il sistema come caratterizzato dai seguenti elementi:

- Obiettivo ("perché");
- Oggetto ("che cosa");
- Campo di applicazione ("fino a dove");
- Metodi;
- Regole;

Gli ultimi tre aspetti legati al "come" applicare e gestire il sistema.

L'**obiettivo** oggi è sempre più spesso orientato al concetto di "**conoscere**", inteso come sapere *chi, cosa, perché* (informazione di valorizzazione) piuttosto che *dove* (informazione di sicurezza), elemento dato per scontato e non più oggetto di discussione o vanto per l'operatore.

Seppur non obbligatoria la tracciabilità interna (1) di fatto lo diventa nel momento in cui l'azienda è chiamata a dimostrare la coerenza delle informazioni fornite con gli alimenti e la loro veridicità.

Pertanto, l'obiettivo di sistema è finalizzato al soddisfacimento di uno o più requisiti correlati all'oggetto. Tali requisiti, possono essere ricondotti quindi a due categorie:

- 1) Primari, normati mediante regole tecniche, identificabili nella rispondenza (conformità) del prodotto a quanto stabilito dalla legge per l'immissione in commercio. Nell'essenza riguardano la sicurezza e la conseguente salvaguardia della salute del consumatore,
- 2) Accessori, legati a determinate peculiarità del prodotto o del processo che lo ha generato, riferibili a norme tecniche volontarie che superano quanto previsto dal legislatore e che valorizzano il prodotto.

La funzione primaria del sistema è chiaramente identificata nella sicurezza alimentare a tutela del consumatore, garantita mediante la possibilità a monte di identificare le responsabilità; a valle, di richiamare dal mercato i prodotti non conformi e/o potenzialmente pericolosi, il tutto sostenuto da controlli di processo nei punti di maggiore criticità per la salubrità del prodotto.

Le funzioni accessorie sono invece dedicate alla comunicazione al fine di aprire un dialogo corretto e costruttivo tra produzione e consumatori mediante la creazione di un sistema trasparente, e, nella sua massima espressione, in grado di focalizzare l'attenzione sui determinati valori, intrinseci o "pianificati", del prodotto, amplificandone di visibilità e competitività.

Su tali basi, si impone la necessità di tracciare non solo le materie oggetto di sistema ma, anche, tutte quelle informazioni relative ai vari momenti produttivi ritenuti significativi per il conseguimento degli obiettivi prefissati, superando l'approccio per "materiali" che si evolvono lungo la catena di produttiva e promuovendo quello per "interazioni" che coinvolge persone, scelte, azioni, luoghi che ne hanno guidato l'evoluzione fino al risultato finale.

La sintesi di questi elementi, la loro visibilità e comunicazione coerente, non può che aumentare il grado di confidenza del consumatore nei confronti del prodotto, vettore di informazioni riferite alla storia produttiva e correlate a determinati valori. Si viene pertanto a definire un elemento fondamentale, il lotto di sistema ("cluster"), inteso come unità minima di materiali e informazioni associate dove, la discontinuità insita nel concetto di lotto fisico ("batch"), viene integrata dal flusso, in continuo, dei dati correlati.

L'**oggetto** è dato dal materiale su cui si intende progettare ed implementare il sistema che, una volta acquisito e processato con conseguente cambiamento di stato (fisico, dimensionale, di forma, di composizione, ecc.), esce dal sistema azienda per incontrarne uno nuovo evolvendo fino a prodotto finito destinato al consumatore. Il posizionamento spaziale e temporale dell'oggetto può ricadere in un punto qualsiasi del processo produttivo a seconda del livello di filiera in cui ci si pone.

Il **campo di applicazione** esprime gli oggetti coinvolti e quali elementi il sistema deve includere. Naturalmente anche il campo di applicazione diventa elemento di coerenza. Non sarebbe corretto infatti attribuire un sistema di tracciabilità ad un intero prodotto quando solo alcuni suoi elementi fossero presi in considerazione (è il caso della tracciabilità solo di alcuni componenti di un alimento composto).

Il campo di applicazione o dominio, identifica l'estensione del sistema e, nel contempo, ne fissa i limiti, usualmente definiti come ampiezza e profondità.

L'ampiezza determina l'estensione orizzontale intesa come numerosità dei fornitori della materia/e prima/e e ingredienti che entrano nel prodotto, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo (a quali componenti del prodotto si applica il sistema); la profondità, ovvero l'estensione verticale, considera il numero di soggetti coinvolti a ritroso lungo la filiera produttiva (a quali fasi del processo si applica il sistema in modo continuativo).

E' ovvio che, in questi termini, il sistema può assumere caratteristiche dimensionali diverse a seconda del livello di processo in cui ci si colloca, con variazioni di ampiezza e profondità a seconda del tipo di prodotto oggetto di sistema (complessità) e dell'obiettivo.

E' opportuno sottolineare inoltre che il sistema si estende fino a dove l'azienda ne ha il controllo e la responsabilità. Oltre tali limiti può esserci solo la conoscenza delle realtà operative senza alcuna possibilità di intervento e/o garanzia, se non nella fase di accettazione in ingresso mediante controlli di rispondenza delle forniture a quanto concordato. Esiste quindi un limite di natura prettamente giuridica, l'azienda, superabile solo mediante accordi volontari con gli altri attori coinvolti nelle fasi extra-aziendali del processo evolutivo del prodotto. Il passaggio della rintracciabilità dall'ambito intra-aziendale a quello extra-aziendale segna il salto dalla rintracciabilità interna a quella di filiera.

Lo strumento che garantisce il raggiungimento dell'obiettivo è la rintracciabilità, intesa come capacità di ricostruire l'evoluzione del prodotto a partire da un dato punto di un segmento di processo/filiera produttiva in una qualsiasi direzione. Questa può essere implementata e conseguita tramite l'attuazione di metodologie e procedure di tracciabilità.

I **metodi** sono rappresentati dalle norme di riferimento relative alla tracciabilità, passando da quelle cogenti (Art. 18 Reg. (CE) 178/2002), poi tecniche (ISO 22005), fino a disciplinari e standard a carattere privatistico ma funzionali allo scopo.

Le **regole** sono invece quelle specifiche prassi adottate dall'azienda e formalizzate in procedure operative che dettano le modalità con cui, nello specifico, l'azienda opera nel contesto della tracciabilità.

Infine, gli **strumenti**, altro non sono che elementi di registrazione e misura, comprese le attività di audit, finalizzati a definire la capacità del sistema a raggiungere e garantire la stabilità degli obiettivi.

La metodologia di un sistema di rintracciabilità, **fase strategica**, è quindi basata sul concetto di ereditarietà. Ogni prodotto, in ogni passaggio di stato, eredita dallo stato precedente le informazioni ritenute significative (produttore, fornitore, parametri tecnici e merceologici, interventi effettuati e controlli). L'applicazione, **fase tattica**, avviene mediante attuazione di controlli a garanzia del rispetto dei requisiti e basati su misurazioni, prove analitiche e registrazioni degli eventi, inclusi i cambiamenti fisici del prodotto (lavorazioni) e le cause (disidratazione, fermentazione, sezionamento, aggiunta di nuovi ingredienti, ecc.). Fondamentale è che la fase applicativa sia preceduta da una adeguata analisi dei rischi allo scopo di individuare in via preventiva i punti critici del sistema, ovvero caratterizzati dalla maggiore probabilità di perdita dei requisiti (es. difficoltà a mantenere distinta l'origine per partite diverse, contaminazione da prodotti che non rispettano i parametri organolettici fissati, ecc.)

Risulta ovvio come all'aumentare del livello di automazione aumenti sia l'affidabilità che l'efficienza del sistema, consentendo ai soggetti coinvolti di operare senza la preoccupazione di registrare quanto effettuato. L'ideale sarebbe la totale automazione delle registrazioni in tempo reale senza necessità, o addirittura possibilità, di intervento da parte dei diretti interessati. In questo caso si affiancherebbe all'efficienza gestionale anche il massimo grado di garanzia verso terzi.

Da quanto appena esposto è evidente come il sistema al fine di evitare fallimenti, fermo restando l'obiettivo primario, debba essere misurato e proporzionato alla realtà aziendale; mediante una attenta pianificazione mirata alla corretta identificazione del dominio, obiettivi accessori e strumenti coerenti con le risorse disponibili. L'obiettivo ultimo, infatti, non persegue l'assenza di problemi ma la garanzia di gestione degli stessi qualora si vengano a presentare. E' quindi opportuno ragionare in termini di **governo e non di dominio dei processi**.

Un esempio di questo approccio è senza dubbio rappresentato dalla necessità, in alcuni casi, di riportare in etichetta l'origine dei prodotti o delle materie prime. L'ortofrutta è un caso emblematico.

I prodotti ortofrutticoli freschi hanno obbligo di legge di indicazione dell'origine, intesa come luogo di coltivazione del prodotto.

In un contesto aziendale strutturato, con fornitori diversi e di diversi paesi, ma con una sola tipologia di prodotto gestito, risulta evidente come un sistema di rintracciabilità debba fronteggiare l'esigenza di mantenere **correlazione del requisito "origine" tra identità e comunicazione**.

Analogo discorso può essere portato in esempio, sempre per il requisito "Origine", delle materie prime dei prodotti biologici. Informazione da riportare obbligatoriamente in corrispondenza del logo comunitario.

Ed è proprio questo il punto focale, **tracciabilità dell'identità del prodotto al fine di garantire il mercato circa la correttezza delle informazioni correlate all'alimento**.

Un sistema di rintracciabilità risulta pertanto caratterizzato da momenti di difficoltà a cui rivolgere la massima attenzione e, nel contempo, da altrettante opportunità di miglioramento in termini di gestione aziendale.

Tra le difficoltà insite nel sistema è opportuno sottolineare:

- l'impossibilità oggettiva di desumere alcuni parametri di tracciabilità ereditati lungo il processo mediante prove analitiche sul prodotto, in particolare per quelli di tipo qualitativo (es. origine);
- i costi di gestione del sistema;
- gli adeguamenti operativi e professionali necessari all'implementazione;
- la dimostrazione in concreto e in continuo di governo del processo.

Dal lato dei vantaggi si evidenziano le possibilità di:

- maggiore garanzia di sicurezza dei prodotti;
- aumento dei requisiti di prodotto/processo comunicabili;
- maggiore efficacia tecnica, per consapevolezza delle aree di massima criticità;
- maggiore efficienza economica, per controllo gestionale dei processi.

CONCLUSIONI

Il sistema agroalimentare, identificabile con tutti gli attori coinvolti nella produzione, trasformazione, trasporto, commercializzazione e distribuzione dei prodotti alimentari è chiamato a compiere un passo importante verso una integrazione di intenti tra garantire di sicurezza e affidabilità delle informazioni correlate ai prodotti.

A fronte di questo onere, le aziende hanno il pieno di diritto di:

- pianificare, implementare e gestire dei sistemi di rintracciabilità formulati sulla base delle peculiarità produttive, attraverso una revisione in prima istanza logistica, procedurale, gestionale e poi, eventualmente, dell'assetto strutturale;
- sviluppare nuovi sistemi caratterizzati da continui miglioramenti, originalità, e creatività aziendale;
- comunicare con efficacia e coerenza rispetto al proprio operato tali garanzie e, contestualmente, eventuali peculiarità dei prodotti (tecniche adottate, origine delle materie prime, ingredienti valorizzanti);
- scegliere ed affinare gli strumenti più idonei, efficienti ed efficaci per l'ottenimento del risultato, senza imposizioni legislative sul "come" ma esclusivamente sul "cosa" garantire.

In sintesi i dettati, regole e norme, devono essere ragionate come strumenti di valorizzazione dell'esercizio produttivo, di sviluppo gestionale e di stimolo creativo finalizzati alla sicurezza e alla corretta informazione.

(1) Per un approfondimento si rimanda agli articoli dell'autore sulla medesima tematica pubblicati sempre su www.rivistadiagraria.org

Donato Ferrucci, Dottore agronomo libero professionista, riveste attualmente l'incarico di Responsabile di Bioagricert Lazio e di Cultore della materia presso la cattedra di Gestione e Comunicazione d'Impresa" – Facoltà di Scienze della Comunicazione, Università degli Studi della Tuscia. E-mail: donatoferrucci@alice.it