

LA RINTRACCIABILITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI



Keplero Servizi è un punto di riferimento per la Formazione e l'Aggiornamento nel settore Agro Alimentare

LA RINTRACCIABILITA' DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

€ 350+ Iva

Data di svolgimento: 19-20 Giugno

Durata: 16 ore (2 gg da 8 ore)

Via Marconi, 51 scala A 40122 Bologna



TRACCIABILITÀ ALIMENTARE

DESCRIZIONE

Destinato a consulenti e responsabili sistemi qualità che intendono approfondire la tematica relativa **alla gestione dei sistemi di rintracciabilità dei prodotti alimentari**, non solo la metodologia di sistema ma anche le modalità di stesura di un manuale conforme alla norma ISO 22005:2008.

La norma UNI EN ISO 22005:2008 indica i principi e specifica i requisiti di base per la progettazione e l'implementazione di un sistema di rintracciabilità. Rientra tra i sistemi di gestione aziendale di tipo volontario ed ha come campo di applicazione i prodotti agroalimentari qualora sia necessario stabilire la storia o il luogo di origine di un prodotto o dei suoi componenti peculiari (punto 1. Scopo e campo di applicazione ISO 22005).

E' definita inoltre come uno strumento tecnico e può essere applicata da un'organizzazione che opera in qualsiasi fase della filiera agroalimentare.

L'obiettivo base è la dimostrata capacità di seguire il movimento di un alimento attraverso una fase specifica di produzione, lavorazione e distribuzione (3.6 Termini e definizioni ISO 22005). A questo obiettivo di natura generale se ne possono affiancare di specifici che la norma stessa esemplifica e che verranno analizzati.

Ulteriori ed innovativi obiettivi, che reinterpretano in chiave di concretezza tecnica la norma possono anche essere:

- a) determinare e garantire le caratteristiche merceologiche dei prodotti commercializzati;
- b) garantire la tenuta legale del sistema aziendale, in termini di coerenza tra i requisiti in uscita rispetto a quelli in entrata;
- c) ottenere la certificazione da un Organismo terzo;
- d) determinare e garantire un particolare requisito di prodotto (es. valore nutrizionale, polifenoli, proteine, ecc.)
- e) garantire un particolare requisito di processo (es. non utilizzo di sostanze ritenute negative a fini nutrizionali – OGM; etici – derivati di origine animale; ambientali – utilizzo di risorse non rinnovabili)

CONTENUTI

Panoramica sui sistemi di certificazione
Tipologie, classificazione e campo di applicazione
La Rintracciabilità
Aspetti metodologici
La normativa cogente
Correlazione Etichettatura e rintracciabilità
La rintracciabilità dei requisiti (legali, merceologici, qualità, ecc.)
La norma ISO 22005:2008
La stesura del manuale in conformità alla norma ISO 22005:2008
Casi applicativi

DURATA DEL PERCORSO

Il percorso ha una durata di 16 ore che si articolano in due giornate, dalle 9.30 alle 18.30



**...sotto la guida di
Professionisti
della materia**

IL NOSTRO RELATORE

Dott. Donato Ferrucci

Agronomo, libero professionista, è responsabile di Bioagricert per l'Area Centro Italia.

Vanta diverse pubblicazioni sull'etichettatura e rintracciabilità. Componente della redazione di www.rivistadiagricultura.org, settore certificazione e qualità dei prodotti agroalimentari. Dal 2011 cura "Dal campo all'etichetta, esercizi di filiera corta", serie di articoli tecnici con esempi di percorsi produttivi ed etichette di prodotti agroalimentari. Sugli stessi temi svolge docenze rivolte a tecnici del comparto agroalimentare e presso l'Università degli Studi della Tuscia.