I sistemi di rintracciabilità secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008

written by Rivista di Agraria.org | 13 marzo 2014
di Donato Ferrucci

Le norme legislative

La rintracciabilità in termini cogenti è definita dal **Reg. CE 178/2002** che indica gli obiettivi, l'estensione della filiera ed individua negli operatori i soggetti "in grado meglio di chiunque altro di elaborare sistemi per garantire la sicurezza dei prodotti". In particolare, l'art. 18 detta che:
– **È disposta** in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la **rintracciabilità degli alimenti** (*omissis*);
– Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere **in grado di individuare chi fornisce loro un alimento** (*omissis*). A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti le informazioni al riguardo.
– 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 vanno rese disponibili alle autorità competenti.
– **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.

L'articolo in questione è stato oggetto di ampie riflessioni e interpretazioni. Sono state prodotte delle Linee Guida di origine comunitaria, che hanno poi generato delle disposizioni a livello nazionale (in ambito conferenza stato-Regioni). In sintesi, dall'analisi dell'art. 18 e dalle Linee Guida, è risultato che gli impegni cui sono assoggettati gli operatori del settore sono riconducibili a tre elementi:

- la gestione agevole delle informazioni da mettere a disposizione dell'autorità;
- l'adozione di una procedura per la corretta gestione delle informazioni, il che si traduce in un manuale operativo che, anche se con sistemi non particolarmente articolati dal punto di vista procedurale, deve garantire quanto appena enumerato ai punti successivi;
- le informazioni devono consentire di arrivare con efficienza a sapere
    - da chi sono state fornite le materie prime,
    - a chi sono stati consegnati i prodotti.

Non si richiede l'adozione di un sistema di rintracciabilità "interna" ("dove" sono state impiegate le materie prime), di cui però si auspica la realizzazione**,** al fine di garantire l'azienda verso danni causati a terzi. *Il rispetto del solo requisito minimo imposto dall'art. 18 del Reg. CE 178/2002 richiede solo l'identificazione di chi ha fornito la materia prima, ma non in quale prodotto ha trovato impiego.*

In termini di requisito minimo una procedura/manuale di rintracciabilità conforme al Regolamento, dovrà prevedere:

- L'identificazione di un responsabile del sistema;
- L'organizzazione delle informazioni relative ai dati anagrafici dei clienti e dei fornitori;
- La correlazione tra i prodotti ricevuti o consegnati e i fornitori/clienti;
- Una procedura di allarme con definizione delle modalità di comunicazione all'autorità competente ed i dati necessari ad identificare prodotto e problematica connessa;
- Una procedura di ritiro e/o richiamo del prodotto dal mercato.

A questo livello, fatto salvo norme verticali specifiche, si ferma il requisito cogente.

Aspetti teorici

La *rintracciabilità,* in linea generale*,* è definita come "la possibilità di ricostruire e seguire 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"(1).
E' possibile distinguere due schemi:
– **Rintracciabilità interna** (intra-aziendale), garantisce l'identificazione di quali fornitori hanno contribuito alla composizione di un prodotto finito e, nel caso, i controlli o le caratteristiche di uno specifico lotto;
– **Rintracciabilità di filiera** garantisce i medesimi aspetti lungo l'intera filiera e per la storia produttiva di uno specifico prodotto. Interessa quindi più operatori.
E' questo un sistema non ancora diffuso nel settore agricolo, ma con notevoli potenzialità valorizzanti. In particolare, l'azienda agricola che trasforma le proprie materie prime, di fatto, controlla un'intera filiera produttiva, *dal campo alla tavola*. La conformità alla rintracciabilità di filiera garantisce, in prima istanza, l'origine dei prodotti; in secondo luogo, si sottopongono a controllo eventuali requisiti critici per la sicurezza dei medesimi, quali, ad esempio, interventi con fitofarmaci, caratteristiche merceologiche, alimentazione del bestiame, interventi veterinari, ecc.

Un *sistema di rintracciabilità* è dato dall'insieme di strumenti (metodologici e applicativi) in grado di garantire il perseguimento di un obiettivo, per un dato prodotto e nei limiti prefissati. Questo deve consentire di segnare (*tracciare*) i vari momenti di processo per poi ritrovare, all'occorrenza, quanto necessario (*rintracciare*). Il tutto secondo un'ottica di gestione, in base ai principi dei sistemi qualità e con un approccio dove il processo evolutivo del prodotto, con i suoi diversi cambiamenti di stato, diventa il percorso da "mappare" e porre a controllo.

Un sistema di rintracciabilità è caratterizzato dai seguenti elementi costitutivi:

- oggetto ("*che cosa*");
- obiettivo ("*perché*");
- campo di applicazione, dominio o estensione ("*fino a dove*")
- strumenti di gestione, distinti in metodologici e applicativi ("*come*").

L'*oggetto* è dato dal materiale su cui si intende porre l'attenzione ed intorno al quale progettare ed implementare il sistema. Materiale che, una volta processato con conseguente cambiamento di stato (fisico, dimensionale, di forma, di composizione, ecc.), esce dal sistema azienda per incontrarne uno nuovo fino a raggiungere il consumatore.

L'*obiettivo del sistema* punta al soddisfacimento di uno o più requisiti correlati all'oggetto, riconducibili a due classi:

- **primari**, identificabili nella rispondenza (conformità) del prodotto a quanto stabilito dalla legge per l'immissione in commercio, nel rispetto della sicurezza e della conseguente salvaguardia della salute del consumatore;
- **accessori**, legati a determinate peculiarità valorizzanti il prodotto o il processo.

La funzione primaria del sistema è chiaramente identificata nella tutela del consumatore, garantita mediante la possibilità, a monte, di identificare le responsabilità e, a valle, di richiamare dal mercato i prodotti non conformi e/o potenzialmente pericolosi.
Le funzioni accessorie sono invece dedicate alla *comunicazione e valorizzazione*, in grado quindi di focalizzare l'attenzione sui valori del prodotto, intrinseci o "pianificati". Si impone pertanto la necessità di tracciare non solo le materie oggetto di sistema ma anche le informazioni relative ai vari momenti produttivi, ritenuti significativi per il conseguimento degli obiettivi.
Si supera così l'approccio per *materiali* che si evolvono lungo il sistema produttivo a favore di quello per *interazioni,* che coinvolge persone, scelte, azioni, luoghi che ne hanno definito il risultato finale. La sintesi di questi

elementi, resi visibili attraverso la comunicazione, non può che aumentare il grado di confidenza del consumatore nei confronti del prodotto, vettore di informazioni riferite alla storia produttiva e correlate a specifici valori.

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* è l'estensione orizzontale della filiera, intesa come numerosità degli operatori e/o delle materie coinvolti (a quali componenti del prodotto si applica il sistema).
La *profondità*, ne rappresenta invece l'estensione verticale e considera le diverse fasi coinvolte a ritroso lungo la filiera produttiva.
In questi termini, il sistema può assumere caratteristiche dimensionali molto diverse e con diversi livelli di complessità a seconda del punto della filiera in cui ci si colloca e dei soggetti coinvolti.
E' opportuno sottolineare che il sistema si può estendere solo 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 in ingresso (controlli in accettazione). Esiste quindi un limite intrinseco del *campo di applicazione* del sistema, superabile solo mediante accordi volontari con gli attori coinvolti nelle fasi extra-aziendali del processo produttivo. Il passaggio della rintracciabilità dall'ambito intra-aziendale a quello inter-aziendale ***segna il passaggio dalla rintracciabilità interna a quella di filiera***.

La *metodologia* di un sistema di rintracciabilità, è 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, controlli).

Da quanto appena esposto è evidente come, al fine di evitare fallimenti, il sistema deve essere correlato alla realtà aziendale mediante un'attenta pianificazione, mirata a definire in modo corretto dominio, obiettivi, criticità e strumenti coerenti con le risorse disponibili. *Lo scopo ultimo, infatti, non persegue l'assenza di problemi ma la garanzia di gestione degli stessi qualora si vengano a presentare, ragionando in termini di governo dei processi e di presidio delle criticità*.

Le norme volontarie: la UNI EN ISO 22005:2008

Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari

La norma rientra tra i sistemi di gestione di tipo volontario, basati sul superamento del requisito legislativo minimo, declinati come modelli organizzativi mirati al miglioramento continuo.
La guida metodologica per la realizzazione di un sistema di rintracciabilità è la norma che, nello specifico, tratta tali sistemi in riferimento al settore agroalimentare, la **UNI EN ISO 22005:2008**.
In particolare, tale norma, definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di *rintracciabilità della filiera alimentare.* Sono quindi identificati i tre momenti dello sviluppo:

- definizione degli obiettivi;
- progettazione (fase strategica);
- realizzazione (implementazione).

Per quanto attiene i principi fondanti del sistema, sono indicati tra gli altri, la *coerenza* (tra requisiti e comunicazione) e la *sostenibilità economica* (efficienza nei costi). Inoltre, è sottolineato come la rintracciabilità sia uno strumento *gestionale* del sistema azienda ed *accessorio* per la sicurezza dei prodotti. Infatti, non è ritenuto sufficiente al raggiungimento di tale obiettivo ma va inteso a supporto di sistemi di sicurezza alimentare o gestionali (ISO 9001 o ISO 22000).
La norma, se da una parte puntualizza i cardini della rintracciabilità (la filiera, i flussi, la documentazione, la gestione del sistema), dall'altra consente una ampia elasticità di obiettivi lasciando all'azienda la possibilità di definire l'oggetto (prodotto o ingredienti ritenuti rilevanti) e la dimensione del sistema in termini di organizzazioni e flussi di materiali coinvolti (ampiezza e profondità della filiera).
E' quindi fondamentale che gli aspetti comunicativi, mediante i quali l'azienda evidenzia all'esterno quanto attuato,

rispettino tre principi:

- coerenza tra gli elementi costitutivi del sistema (obiettivi/estensione/controllo) e l'informazione trasmessa;
- profondità con massima estensione possibile (partendo dal campo o dall'allevamento);
- implementazione del sistema coerenti con una politica per la qualità e la sicurezza alimentare.

Gli obiettivi di carattere generale risultano i seguenti:

- sostenere la sicurezza alimentare;
- soddisfazione del cliente;
- determinare la storia e le origini di un prodotto;
- facilitare il ritiro o richiamo;
- identificare le responsabilità;
- facilitare la verifica di informazioni specifiche riguardanti il prodotto;
- comunicare le informazioni alle parti interessate;
- migliorare la competitività dell'organizzazione

1. Progettazione

La progettazione prevede l'analisi dei seguenti aspetti:

a) definizione degli obiettivi (specifici), in accordo con i principi della norma. Questi dovranno essere verificabili, economici, pratici, conformi alla legislazione cogente, accurati nel limiti di quanto definito dallo schema;
b) requisiti legislativi e requisiti relativi alle politiche inerenti la rintracciabilità;
c) prodotti e/o ingredienti;
d) posizione nella filiera agroalimentare;
e) flusso di materiali;
f) requisiti relativi alle informazioni. E' necessario definire quali informazioni,
– *ottenere* dai fornitori;
– *raccogliere*, riguardanti la storia del prodotto e del processo;
– *fornire* ai clienti e/o fornitori.
g) requisiti della documentazione. Quali documenti sono necessari per garantire il rispetto degli obiettivi;
h) coordinamento della filiera agroalimentare. Inteso come struttura del sistema, quali attori sono coinvolti, le rispettive responsabilità ed interazioni;
i) procedure applicate. Riguardano la documentazione del flusso di materiali e delle relative informazioni, inclusa la conservazione e verifica dei documenti. L'organizzazione deve elaborare procedure funzionali a:
1) definire il prodotto;
2) definire e identificare il lotto;
3) documentare il flusso di materiali e di informazioni, inclusi i mezzi per mantenere le registrazioni;
4) gestire i dati e registrare i protocolli;
5) definire protocolli di recupero delle informazioni.

Infine, nello sviluppo e nella implementazione di un sistema di rintracciabilità è necessario:

- *tenere in considerazione sistemi operativi e di gestione esistenti*;
- che le procedure per la gestione delle informazioni includano la possibilità di collegare (e registrare) il flusso delle informazioni relative ai materiali e ai prodotti;
- definire procedure per la gestione delle non conformità

2. Implementazione

Segue alla fase precedente e manifesta la volontà, attraverso risorse e coinvolgimenti, di attuare quanto progettato. La norma prevede la definizione dei seguenti aspetti:

a) un piano della rintracciabilità in cui sia descritta, per le singole fasi, la gestione del sistema, i punti critici, le azioni preventive e di monitoraggio finalizzate al loro controllo, le responsabilità, i documenti di registrazione sia delle attività di controllo che delle azioni intraprese;
b) un piano di addestramento del personale che può impattare sulla rintracciabilità;
c) un piano di verifica dell'efficacia del sistema, mediante audit interni programmati e prove (es. simulazioni, test di rintracciabilità e bilanci di massa);
d) riesame, inteso come attività in cui si riesamina l'applicazione del sistema di rintracciabilità per sottoporlo a un processo di miglioramento continuo tenendo conto dei seguenti aspetti,
– risultati delle prove di rintracciabilità,
– risultati degli audit interni,
– variazioni in termini di prodotto o processo,
– informazioni fornite da altri attori della filiera,
– azioni correttive intraprese,
– informazioni di ritorno del cliente,
– aggiornamenti normativi.

3. Verifiche interne

Le verifiche in autocontrollo (audit di parte prima), sono il momento di analisi della tenuta del sistema da parte dell'azienda. Consistono in due aspetti. Il primo riguarda la verifica della gestione del sistema in termini di attività svolte, la loro efficacia, le registrazioni, l'aggiornamento dei dai disponibili. Si tratta quindi di porre attenzione a che l'implementazione sia aggiornata, monitorata e applicata con consapevolezza a tutti i livelli. E' inoltre un momento anche di riflessione circa gli aggiornamenti normativi e produttivi che si sono manifestati nell'immediato. Il confronto è quindi con elementi tendenzialmente qualitativi.
Una secondo aspetto riguarda invece la fase di test sui prodotti e sull'efficienza del sistema. Si distinguono due tipologie di prove:

- test di rintracciabilità, a sua volta distinto in
  - da prodotto (P) a materia prima (M),
  - da materia prima (M) a prodotto (P),
  - simulazione di un richiamo,
- bilancio di massa.

Il test di rintracciabilità consiste nel partire da un estremo della filiera (M/P) e seguirne il percorso arrivando al destinatario finale del prodotto o al fornitore della materia prima a seconda dei casi. E' però fondamentale non solo identificare il destinatario o il fornitore ma anche gli eventi che hanno interessato il prodotto e che sono stati identificati nel sistema: **requisiti tracciati**.
Il rapporto tra il tempo di esecuzione del test e la quantità di prodotto *rintracciato*, definisce l'efficienza del sistema, che si esprime mediante la quantità di prodotto che l'azienda è in grado di richiamare/monitorare nell'unità di tempo.

- **Bilancio di Massa**

Il **bilancio di massa** consiste invece nell'individuare la quantità di materia/prodotto che in un dato periodo è stata processata: **il flusso di materiali**. Dal punto di vista metodologico il bilancio di massa è espresso mediante una variante del bilancio di magazzino. Proprio perché bilancio, comprenderà delle componenti attive e delle componenti passive, secondo il seguente schema:

Componenti attive

- Giacenze Iniziali (GI),
- Acquisti (A),
- Produzioni (P)

Componenti passive

- Vendite (V),
- Scarti (S),
- Ingressi in produzione (I)

Va da se che il risultato di un bilancio di massa (output) può a sua volta diventare elemento in ingresso (input) di un altro bilancio sequenziale. E' il caso di una materia prima (es. Olive) che diventa un semilavorato (es. Olio sfuso), a sua volta destinato a diventare un prodotto finito (es.. olio confezionato).

La formula finale diventa quindi:

GF = Attività (GI + A + P) – Passività (V + S + I)

Le giacenze finali sono l'elemento di concretezza con il quale ci si confronta al termine dell'elaborazione del bilancio. Dalla verifica della rispondenza delle giacenze finali effettivamente presenti con il risultato dell'elaborazione si ricava l'efficacia del sistema misurata attraverso lo scarto tra i due valori.

Conclusioni

L'implementazione di un sistema di rintracciabilità risulta caratterizzato da difficoltà cui rivolgere la massima attenzione e, nel contempo, dall'opportunità di apportare significativi miglioramenti nella gestione aziendale. Tra le principali 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 (*es. origine*);
- i costi di gestione del sistema;
- gli adeguamenti operativi e professionali necessari all'implementazione;
- la dimostrazione, in concreto e in continuo, del pieno governo del processo;

Dal lato dei vantaggi offerti dal sistema è possibile segnalare:

- maggiore garanzia di sicurezza dei prodotti;
- aumento dei requisiti di prodotto/processo comunicabili e conseguenti maggiori opportunità di penetrazione del mercato;
- maggiore efficacia tecnica per consapevolezza delle aree di massima criticità;
- maggiore efficienza economica per controllo gestionale dei processi.

Nota:

- Definizione giuridica dettata dal Reg. CE 178/2002 che "supera" per gerarchia le definizioni indicate nelle norme tecniche volontarie. In questa, i concetti di base sono nei termini "possibilità" e "ricostruire e seguire", il primo termine sottolinea un aspetto oggettivo nella ricostruzione del percorso legato anche a soggetti terzi. Infatti, il percorso del materiale deve "poter" essere seguito, indipendentemente dal soggetto che opera la ricerca. Gli altri due elementi, "ricostruire e seguire", accorpano il concetto di tracciabilità (seguire o tracciare) e rintracciabilità (ricostruire o ripercorrere) in un unico termine e specificano entrambe le direzioni della filiera, verso "monte" o "valle".

Altre definizioni di rintracciabilità che si trovano in norme tecniche volontarie sono:

- ***Capacità*** *di risalire alla storia, all'utilizzazione o all'ubicazione di ciò che si sta considerando* (ISO 9000:2005). Parlando di un prodotto la rintracciabilità può riferirsi,
    - all'origine di materiali e di componenti,
    - alla storia della sua realizzazione,
    - alla distribuzione e all'ubicazione del prodotto dopo la consegna;

- ***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). Rintracciabilità di Filiera, UNI 10939:2001**;**
- ***Capacità*** *di risalire alla identificazione del fornitore dei materiali impiegati in ogni lotto del prodotto, e della relativa destinazione, mediante registrazione documentata*. UNI 11020:2002;
- ***Capacità*** *di seguire i movimenti di un mangime o un alimento attraverso le specifiche fasi di produzione, trasformazione e distribuzione*. ISO 22005:2007.

La definizione che più si avvicina a quella del Regolamento comunitario è relativa alla rintracciabilità di filiera che, negli obiettivi e nel campo di applicazione, di sicuro più assimila quanto sancito dal dettato legislativo. Inoltre, è da notare, quale elemento distintivo tra regola giuridica e norma tecnica, il termine "capacità" contro "possibilità" a sottolineare la valenza soggettiva nel primo caso, intesa come propria del soggetto titolare del sistema, ed oggettiva nel secondo, potenzialmente disponibile e per l'interesse della comunità.

Riferimenti Bibliografici e normativi:

– Norma UNI EN ISO 9000:2005 – Sistemi di Gestione per la Qualità. Fondamenti e terminologia.
– Norma UNI EN ISO 22005:2008 – Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.
– Norma UNI EN ISO 19011:2012- Linee Guida per gli audit dei Sistemi di Gestione per la Qualità e/o di Gestione Ambiente.
– Norma UNI 10939:2001, Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.
– Norma UNI 11020:2002, Sistema di rintracciabilità per le aziende agroalimentari.
– RT 17 Rev. 00 del 2004 – Prescrizioni per l'accreditamento delle certificazioni a fronte della UNI 10939 "*Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari*" – Requisiti minimi.
– Linee Guida per la rintracciabilità dei prodotti alimentari, Federalimentare, 12 dicembre 2003.
– Regolamento (CE) N. 178/2002, che 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.
– Conferenza Permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, Rep. n. 2334 del 28.7.05: Accordo, ai sensi dell'art. 4 del Decr. L.vo. 28.8.97 n. 281, tra il Ministero della Salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante "Linee Guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del Reg. CE 178/2002"
– Decreto Legislativo 5 aprile 2006, n.190. Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare.
– Rintracciabilità di filiera e nuove regole per l'impresa alimentare, F. Albisinni, Atti Convegno "Rintracciabilità di filiera nelle produzioni animali per la sicurezza alimentare", Quaderni "I GEORGOFILI" 2004-V.
– Regolamento di esecuzione (UE) N. 931/2011 DELLA COMMISSIONE del 19 settembre 2011 relativo ai requisiti di rintracciabilità fissati dal regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per gli alimenti di origine animale.
– Direttiva 2011/91/UE del parlamento europeo e del consiglio
del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

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

Il consumo critico

Dal commercio equo-solidale al riciclo

Chiara Borghi – Xenia Edizioni

La strategia vincente per una spesa “giusta” e lo stile di vita del consumatore consapevole, selettivo, competente...

Acquista online >>>