Esercizi di GLOBALG.A.P.® Versione 6.0. Le funzioni “accessorie” alla rintracciabilità: proprietà parallela, bilancio di massa e procedura di ritiro/richiamo

written by Rivista di Agraria.org | 21 gennaio 2026
di Donato Ferrucci, Nicolò Passeri

Introduzione

In questo contributo sono trattati tre temi legati all’aspetto che sono coinvolti nel modello organizzativo definito dalla tracciabilità: la proprietà parallela (caso specifico), il bilancio di massa (attività di verifica e coerenza), ritiro/richiamo del prodotto (in caso di difettosità rilevata).

La proprietà parallela è un particolare “stato” dell’operatore, nel quale si realizza la contemporanea presenza, per la medesima referenza, di prodotto certificato e prodotto non certificato. La situazione è ammessa solo a fronte di un sistema di tracciabilità in grado di marcare ed identificare in maniera puntuale i prodotti certificati da quelli non aventi il requisito. Si prevede che l’identificazione avvenga tramite il Global Gap Number (GGN), apposto su tutti i prodotti certificati GLOBALG.A.P.®.

Il bilancio di massa consiste in una metodologia che prevede i bilanciamenti tra le partite in ingresso e quelle in uscita per uno specifico requisito, rispetto ad un determinato arco temporale. L’obiettivo dei bilanci di massa è quello di verificare la coerenza tra quanto materiale risulta “incassato” in ingresso del processo e quanto “speso” in uscita, mantenendo coerenza tra i volumi per una determinata caratterista dei prodotti (es. Origine, standard di qualità, standard merceologici, ecc.). Sostituisce di fatto le verifiche nei casi in cui i requisiti non trovano possibilità supporto in prove analitiche (es. luogo di coltivazione o standard di processo) e pertanto si ricorre a prove “di coerenza” allo scopo di validare l’affidabilità dei processi.

L’attività di ritiro o richiamo del prodotto è una fase legata ad una eventuale immissione di prodotto non conforme sul mercato. A seconda del livello di gravità sono previste due possibilità:

- Ritiro: caso in cui la non conformità del prodotto non impatta sulla salute del consumatore. L’azione pertanto interessa solo gli operatori presso i quali il prodotto è presente, ma no si prevede l’avviso ai consumatori.
- Richiamo: è il caso in cui la non conformità può, anche solo in ipotesi, avere un impatto sulla salute dei

consumatori (prodotto non sicuro). In questo caso occorre attuare un “Allarme sanitario”, con previsione di avvertire a mezzo comunicazione diffusa anche i consumatori che “potenzialmente” possono aver acquistato il prodotto.

La Proprietà parallela

L’attivazione dello stato di proprietà parallela prevede che siano predisposte, documentate e mantenute procedure proporzionate, al fine di garantire l’identificazione delle quantità di prodotti derivanti da processi di produzione certificati e non certificati, qualora acquistate da fornitori.

Le registrazioni devono includere:

- descrizione dei prodotti;
- status della certificazione GLOBALG.A.P.
- quantità del/i prodotto/i acquistato/i
- dettagli del fornitore
- copia del certificato GLOBALG.A.P., dove applicabile
- dati/codici di tracciabilità relativi ai prodotti acquistati
- ordini di acquisto e/o fatture ricevute
- elenco dei fornitori approvati

Una procedura che formalizzi questi aspetti e che vada ad implementare la già discussa procedura di tracciabilità, potrebbe essere strutturata come di seguito descritto.

Separazione Fisica dei Prodotti

- I prodotti derivanti da processi di produzione certificati GLOBALG.A.P. devono essere fisicamente separati da quelli non certificati in tutte le fasi di stoccaggio, lavorazione e confezionamento.
- Deve essere designata un’area specifica del magazzino per i prodotti certificati, chiaramente identificata con segnaletica appropriata.

Identificazione dei Prodotti Certificati

- Tutti i prodotti certificati GLOBALG.A.P., confezionati per il consumatore finale, devono essere identificati con il GGN appropriato. Questo può essere:
    - Il GGN dell’Opzione 2 gruppo di produttori.
    - Il GGN del membro del gruppo di produttori.
    - Entrambi i GGN.
    - Il GGN dell’Opzione 1 produttore individuale.
    - Il GGN deve essere chiaramente visibile sull’imballaggio del prodotto destinato al consumatore finale.

Proibizione dell’Uso del GGN sui Prodotti Non Certificati

- Il GGN non deve essere utilizzato per etichettare i prodotti derivanti da processi di produzione non certificati. Questa regola deve essere rigorosamente osservata per evitare confusione e garantire la trasparenza per i consumatori.

Formazione del Personale

- Il personale coinvolto nella gestione, lavorazione e vendita dei prodotti deve ricevere formazione specifica sulla procedura di separazione e identificazione dei prodotti, con un focus particolare sull’importanza del mantenimento della separazione e sull’uso corretto del GGN.

Monitoraggio e Verifica

- Il Responsabile Qualità deve condurre audit regolari per verificare il rispetto della procedura di

separazione e identificazione dei prodotti.
- Devono essere implementati controlli periodici per assicurare che il GGN sia utilizzato correttamente solo sui prodotti certificati.

Gestione delle Non Conformità

- In caso di identificazione di non conformità, come l'uso improprio del GGN o la mancata separazione dei prodotti, devono essere intraprese azioni correttive immediate per risolvere la situazione e prevenire la ricorrenza.

Documentazione e Registrazione

- Tutte le attività relative alla separazione e identificazione dei prodotti devono essere documentate, inclusi i dettagli degli audit, le formazioni del personale e le azioni correttive adottate in caso di non conformità.

Il bilancio di massa
Il bilancio di massa consiste 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)

Il risultato di un bilancio di massa può a sua volta diventare elemento in ingresso di un altro bilancio sequenziale. È il caso di una materia prima che diventa un semilavorato, a sua volta destinato a diventare un prodotto finito.
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.

Il bilancio di massa è riferito sempre:

- ad un dato periodo di tempo;
- ad una specifica referenza;
- ad un data unità fisica (stabilimento, appezzamento, ecc.).

Il bilancio di massa esige la correlazione tra quanto si ha in ingresso di una materia qualificata e il quantitativo in uscita della stessa materia caratterizzata dalle specifiche informazioni.
La coerenza dei due parametri definisce la misura di affidabilità dei sistemi di identificazione e tracciabilità di una data azienda.
Il rapporto tra lo scarto rilevato ed il quantitativo oggetto di bilancio può essere definito indice di affidabilità Ia, dove:
Ia = S/Q

Con Q = Quantità oggetto di bilancio e S = Scarto tra la materia disponibile e quella in Utilizzata.

Il bilancio di massa trova giustificazione in documenti fiscali e registrazioni di sistema. Entrambi sono conservati su supporto informatico e riepilogati in tabulati.
La funzione principale, si ribadisce, è quella di validare il sistema di identificazione e tracciabilità mediante valutazione indicatori di correlazione tra quantitativi di materia e relative informazioni associate. Scarti significativi determinano una situazione di non conformità del sistema che può essere classificata come lieve, media, grave, in relazione all'entità dello scarto ponderata sui volumi oggetto di valutazione.
La griglia di correlazione gravità e scarto non può essere generalizzata ma va definita in base alla tipologia di prodotto, le specificità del processo, la fase operativa di gestione.
In ipotesi potremmo avere:

- Non conformità lieve: scarto < 5% (Ia < 0.05)
- Non conformità media: scarto >5% e <15%
- on conformità grave: scarto >15%

Le aziende devono quindi prevedere l'effettuazione del calcolo per il bilancio di massa a **cadenza minimo annuale**. Un piano di verifica adeguato per il calcolo del bilancio di massa dovrebbe contenere le seguenti informazioni:

- tipologia di calcolo da effettuare;
- pianificazione dei calcoli da effettuare;
- definire i limiti di accettabilità basati anche su parametri dettati da specifiche merceologiche o del cliente.
- Applicare le azioni correttive più adatte allo scopo per intervenire adeguatamente.

Il ritiro/richiamo dei prodotti
Le cause della non conformità di un alimento possono essere molteplici: utilizzo di materie prime difettose, disfunzioni nel processo di confezionamento/stoccaggio, sopravvenute condizioni critiche nelle fasi di deposito/conservazione, trasporto, distribuzione. L'azienda per la gestione pratica di una non conformità potrebbe classificare le non-conformità in:

- non conformità qualitativa: la sicurezza del consumatore non è a rischio, ma il prodotto è al di sotto degli standard stabiliti e/o non soddisfa le aspettative dei clienti.
- non-conformità legale: la sicurezza del consumatore non è a rischio, ma un requisito giuridico non è soddisfatto.
- non conformità di sicurezza alimentare (rischio): il requisito di sicurezza del consumatore non è rispettato.

Con riguardo alle ipotesi di non-conformità di sicurezza alimentare l'azienda qualora ritiene che un proprio lotto di produzione non è conforme ai requisiti di sicurezza, si procede con il ritiro ed eventualmente, qualora il prodotto possa essere arrivato al consumatore, con il richiamo dello stesso.
Il ritiro della merce può essere effettuato secondo le seguenti modalità: partendo dal lotto comunicato dal cliente, il Responsabile di Produzione in collaborazione con Responsabile Sistemi Qualità risale alla data di produzione o altro elemento che consente di identificare tutti i clienti a cui è stato fornito il lotto di prodotto non conforme.
Identificati i clienti, è prevista comunicazione telefonica immediata a ciascuno di essi, facendo seguire una e-mail le seguenti informazioni:

- il prodotto commercializzato (tipologia, categoria, varietà, provenienza);
- numero di lotto del prodotto commercializzato;
- quantità di prodotto venduto;
- data di consegna e numero del documento di trasporto;
- le motivazioni che hanno determinato il motivo del ritiro;
- la data del ritiro;

- una volta ritirato, la disposizione sul lotto non conforme di un cartello che ne vieta l'utilizzo.

Nel caso che il prodotto sia arrivato al consumatore, il Responsabile Sistema Qualità ed il titolare della Fornitura procedono con il richiamo del prodotto attraverso opportuni canali di comunicazione: mass-media e/o cartelli esposti presso le attività commerciali contenenti informazioni sul:

- tipo di alimento risultato non conforme;
- nome del produttore/marchio;
- numero di lotto dell'alimento non conforme;
- rischio valutato.

Il Responsabile Sistema Qualità (RSQ) deve, contemporaneamente, ad informare anche l'Autorità sanitaria competente della non conformità rilevata e delle motivazioni che hanno determinato tale non conformità.
Tutti i clienti sono riportati sul registro "Elenco clienti"; mentre tutti i fornitori sono registrati nell'Elenco fornitori qualificati. Nella stessa anagrafica è opportuno prevedere la specifica dei "contatti chiave" delle singole aziende.
Inoltre, il sistema di rintracciabilità adottato dall'operatore deve consentire di mettere a disposizione delle autorità competenti che lo richiedono, le informazioni e puntualizzazioni necessarie nel più breve tempo possibile. In presenza di prodotto ritenuto dannoso alla salute pubblica e già commercializzato. Il responsabile provvederà:

- ad informare immediatamente l'A.S.L. locale competente dei motivi del ritiro ed eventualmente del richiamo e degli interventi messi in atto al fine di evitare i rischi ai consumatori;
- a mettere a disposizione dell'A.S.L. competente tutte le informazioni richieste ed utili ai fini della valutazione della congruità delle misure adottate.
- a collaborare con l'A.S.L. competente riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati dal prodotto fornito.

Gestione del lotto non conforme
La merce non conforme in azienda deve essere accantonata in una zona della cella di stoccaggio a loro riservata, ben delineata con nastro adesivo bianco rosso e contrassegnata da un cartello contenente l'indicazione "Merce non conforme".
Il Responsabile Produzione in collaborazione con RSQ deve immediatamente applicare la procedura di Richiamo Prodotti rintracciando tutti i lotti di semilavorati e di prodotto finito potenzialmente contaminati. Il prodotto bloccato e ritirato, dopo valutazione del Titolare e HACCP dovrà essere smaltito a norma di legge.
In caso di richiamo del prodotto, in conformità allo standard GLOBALG.A.P.®, deve essere allertato anche l'organismo di certificazione e in caso di pericolo immediato per la salute dei consumatori, anche le Autorità competenti.

Etichettatura non conforme
Nel caso che sia l'etichetta a riportare casi di non conformità, il Responsabile Produzione in collaborazione con RSQ ha l'obbligo di bloccare tutta la produzione giacente a magazzino ed attiva il ritiro del prodotto consegnato al cliente. Il prodotto bloccato e ritirato deve essere sottoposto a rilavorazione.
In caso di etichettatura non conforme ai fini della sicurezza dei consumatori, spetterà all'autorità sanitaria locale decidere il destino del lotto non conforme. La non conformità con il provvedimento preso viene registrata dal RSQ sul Rapporto di non conformità.

Conclusioni
L'analisi condotta evidenzia come le funzioni accessorie alla tracciabilità0 quali la proprietà parallela, bilancio di massa e la gestione del ritiro/richiamo, rappresentino componenti strutturali del sistema di garanzia GLOBALG.A.P.®, in quanto strumenti operativi volti a presidiare la coerenza informativa lungo il flusso di prodotto e a rafforzare l'affidabilità del modello organizzativo aziendale. La corretta identificazione delle referenze certificato/non certificato, l'applicazione sistematica dei criteri di segregazione fisica e documentale, nonché l'uso appropriato del GGN, costituiscono prerequisiti essenziali per prevenire rischi di commistione e assicurare trasparenza verso i portatori di interesse.
Il bilancio di massa si configura come un meccanismo di verifica oggettiva della correlazione tra ingressi,

trasformazioni e uscite di prodotto, consentendo di misurare il livello di coerenza del sistema di identificazione e rintracciabilità mediante indicatori quantitativi e soglie di accettabilità definite. Tale approccio, integrato nei processi di audit interno, permette di individuare tempestivamente scostamenti significativi e di attivare idonei piani di azione correttiva in funzione della gravità della non conformità rilevata.
Analogamente, le procedure di ritiro e richiamo del prodotto assumono una valenza preventiva e di tutela della salute pubblica, in quanto orientate a garantire la prontezza operativa dell'organizzazione nelle situazioni di rischio, la tracciabilità retrospettiva dei lotti coinvolti, la tempestiva comunicazione agli attori della filiera e alle Autorità competenti, nonché la gestione controllata dei prodotti non conformi.
Nel complesso, l'integrazione coordinata di tali strumenti, opportunamente documentati, monitorati e sottoposti a riesame periodico, contribuisce al rafforzamento del sistema aziendale di tracciabilità e rintracciabilità, incrementandone l'affidabilità tecnica, la conformità normativa e la capacità di risposta in ottica di responsabilità organizzativa e miglioramento continuo.

Donato Ferrucci (Torino 1964), Docente sistemi qualità e certificazione dei prodotti alimentari ITS Agroalimentare Roma/Viterbo. Agronomo, pubblicista, e Master in Diritto Alimentare. Responsabile Bioagricert srl per l'area Lazio/Abruzzo/Umbria/Marche. Per info: Google "Donato Ferrucci Agronomo".

Nicolò Passeri, Dottore Agronomo, libero professionista. Consulente per imprese agricole ed agroalimentari in ambito tecnico legale. Svolge analisi economico-estimative e di marketing dei processi produttivi. Supporta le imprese nella valorizzazione in filiera delle produzioni e nello sviluppo e dei sistemi di certificazione volontari e regolamentati. Docente presso ITS Academy Agroalimentare.