

*Parte ottava*

***Sicurezza alimentare e rintracciabilità***

*G. Manzone\* - B. Messina - G. Russo*

---

*Consorzio di Ricerca Gian Pietro Ballatore, Z.I. Dittaino - Assoro (ENNA)*

*\* M&M Associati - Consulenti Aziendali s.r.l. - Catania*



## 1. SICUREZZA ALIMENTARE E RINTRACCIABILITÀ

La sicurezza dei prodotti alimentari è diventata un tema prioritario della politica comunitaria di libera circolazione delle merci e di tutela del consumatore.

Al fine di realizzare un mercato unico europeo che favorisse la libera circolazione delle merci all'interno dei propri confini la Comunità Europea ha emanato, a partire dagli anni '80, una serie di normative per tutelare la sicurezza e la salute dei consumatori e per armonizzare le diverse legislazioni nazionali.

In particolare, in campo alimentare sono state emanate delle direttive "verticali", riguardanti cioè singole tipologie di alimenti, rivolte all'adeguamento delle strutture produttive (es. bollo CEE) ed alla garanzia dell'igiene dei prodotti alimentari interessati.

Nell'impossibilità di normare tutte le filiere alimentari la Comunità Europea ha emesso le cosiddette direttive "orizzontali", applicabili cioè trasversalmente a tutti i settori della produzione di alimenti e bevande.

La più importante tra queste è senz'altro la Direttiva n. 93/43/CEE che rappresenta oggi la norma quadro in materia di igiene dei prodotti alimentari, ma che sarà sostituita già a partire dal 1° gennaio 2006 dal Regolamento comunitario n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Tale Direttiva, recepita in Italia con il D. Lgs. 155/97, sancisce il diretto coinvolgimento degli imprenditori del settore alimentare nell'assicurare il requisito essenziale della sicurezza igienica dei prodotti destinati all'alimentazione umana mediante l'applicazione sistematica e documentata nella propria azienda del sistema HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points* - Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici), escluse soltanto le attività relative alla produzione primaria (agricoltura, allevamento e pesca).

Sebbene possiamo affermare che un nuovo approccio comunitario alle problematiche della sicurezza alimentare coincida con la pubblicazione nel 1997 del "Libro Verde sui principi generali della legislazione alimentare nell'Unione Europea", nel quale la Commissione europea ha coniato lo slogan "dal campo alla tavola" per indicare la necessità di una estensione delle tutele attualmente vigenti solo per il settore delle produzioni secondarie a tutti gli anelli della filiera alimentare, è solo nel 2000 che la strategia comunitaria per la sicurezza alimentare si è dotata di una struttura unitaria con la pubblicazione del "Libro Bianco per la sicurezza alimentare" nel quale sono chiaramente indicati sia gli elementi di prevenzione funzionali alla tutela della salute umana quali, ad esempio, rintracciabilità, controllo delle condizioni igieniche di filiera sin dalla produzione primaria, analisi "scientifica" del rischio alimentare, principio di precauzione, informazione dei consumatori ecc., sia "altri fattori legittimamente pertinenti per la protezione della salute dei consumatori ..." quali, ad esempio, "l'agricoltura sostenibile, le aspettative dei consumatori quanto alla qualità dei prodotti, una adeguata informazione e definizione delle caratteristiche essenziali dei prodotti nonché dei loro metodi di lavorazione e produzione".

Il tema della rintracciabilità<sup>1</sup> è affrontato sia a livello mondiale, dove in ambito di *Codex Alimentarius* ed ISO (*International Organization for Standardization*) sono in via di elaborazione standard internazionali atti a uniformare i sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari, sia a livello italiano, dove l'UNI (Ente di Unificazione Italiano) ha pubblicato due standard: la norma UNI 10939 (ed. 2001), relativa alla rintracciabilità nelle filiere agroalimentari, e la UNI 11020 (ed. 2002), relativa alla rintracciabilità nelle aziende agroalimentari, per favorire lo sviluppo di un sistema armonizzato di regole per la tracciabilità obbligatoria.

In ambito comunitario, la prima applicazione generale dei principi di sicurezza alimentare contenuti nel Libro Bianco è il Regolamento 178/2002/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 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.

Tra gli aspetti più importanti di tale normativa, la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi, introdotta dall'art. 18 del Regolamento, rappresenta l'impegno maggiore che dal 1° gennaio 2005 le aziende del settore alimentare devono sostenere.

È doveroso segnalare che la rintracciabilità prevista dal Regolamento 178 non basta da sola a garantire la sicurezza di un prodotto alimentare.

Il requisito della rintracciabilità è inteso come *la possibilità di ricostruire e seguire (in maniera documentata) 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.*

Un tale sistema di rintracciabilità di per sé non garantisce la sicurezza di un prodotto, che si ottiene invece adottando specifiche tecniche produttive e di lavorazione, corrette prassi igieniche e applicando il sistema HACCP.

La possibilità di risalire ai fornitori delle materie prime utilizzate, di seguire e ricostruire il percorso degli alimenti sia all'interno dell'azienda che lungo la filiera di appartenenza, di individuare i clienti a cui il prodotto è stato venduto, rappresenta uno strumento strategico per la corretta gestione di situazioni di crisi nel campo alimentare, effettuando ritiri mirati, identificando le responsabilità delle non conformità emerse ed attuando le azioni correttive del caso.

Quindi la rintracciabilità è uno strumento per poter garantire la sicurezza alimentare se coniugato con la gestione ed il controllo delle produzioni agroalimentari, realizzando così un sistema di rintracciabilità di una produzione (o di un'intera filiera) gestita e controllata.

## 2. INTRODUZIONE ALLA RINTRACCIABILITÀ

Con l'industrializzazione dei processi produttivi, la globalizzazione dei mercati, lo sviluppo dei trasporti e dei metodi di conservazione degli alimenti, l'origine e la storia stessa dei prodotti alimentari è diventata anonima: il consumatore non riesce spesso ad identificare né l'origine degli alimenti né le imprese produttrici, mentre per gli agricoltori risulta difficile, senza particolari accorgimenti, valorizzare le specificità legate al territorio di produzione.

Si è così realizzata una barriera informativa tra l'origine del prodotto ed i consumatori, che se da un lato ha permesso all'industria alimentare e maggiormente alla grande distribuzione organizzata di acquisire una maggiore forza contrattuale sui fattori di produzione, dall'altro ha creato nei consumatori un senso di sfiducia e una crescente richiesta di conoscenza.

---

<sup>1</sup> I termini "tracciabilità" e "rintracciabilità" vengono spesso utilizzati come sinonimi. In realtà, identificano due processi speculari; non a caso gli anglosassoni utilizzano il termine "tracking" per la tracciabilità e "tracing" per la rintracciabilità. La tracciabilità/tracking è il processo che segue il prodotto da monte a valle della filiera. La rintracciabilità/tracing è il processo inverso, che deve essere in grado di raccogliere le informazioni precedentemente rilasciate. Nel primo caso, il compito principale è quello di stabilire quali agenti e quali informazioni debbano "lasciare traccia"; nel secondo, si tratta principalmente di evidenziare lo strumento tecnico più idoneo a rintracciare queste "tracce".

Forti preoccupazioni hanno inoltre destato nei consumatori le ripetute emergenze nel campo alimentare, non ultima la BSE, condizionandone i consumi ed accrescendone la sensibilità in materia di sicurezza alimentare.

Tali esperienze hanno dimostrato che l'impossibilità di ricostruire il percorso compiuto da alimenti e mangimi può mettere in serio pericolo il funzionamento del mercato interno di tali prodotti.

Per questi motivi sia le aziende agro-alimentari che il legislatore europeo, nell'ultimo decennio, hanno preso sempre più in considerazione le esigenze del consumatore in termini di sicurezza alimentare, di cibi sani e naturali, di informazioni e di assicurazione.

La crescente attenzione alla sicurezza alimentare ha pertanto favorito lo sviluppo dei prodotti riconosciuti DOP/IGP o certificati secondo schemi volontari, la riscoperta di prodotti tipici, il consumo di alimenti di produzione biologica, in quanto tali prodotti presentano, rispetto ad analoghi prodotti, un'attrattiva maggiore proprio per il fatto di avere un'identità legata al territorio, al produttore, alle tecniche utilizzate, ai processi di trasformazione subiti prima di arrivare al consumo.

Ed è grazie alle nuove tecnologie informative ed allo sviluppo dei sistemi organizzativi e gestionali che è possibile far emergere tali identità distintive e dare completa visibilità alle filiere produttive, mediante lo sviluppo e l'attuazione di "sistemi di rintracciabilità" dei prodotti alimentari lungo le filiere di appartenenza.

Tale approccio consente alle aziende di fornire al consumatore finale importanti informazioni, formulate su basi documentali, sulla provenienza (sia geografica che in termini di organizzazioni coinvolte) di ciò che acquista; ma anche di prevedere adeguati livelli di garanzia circa i controlli igienico-sanitari e quindi circa la "sicurezza" del prodotto.

Si definisce pertanto "tracciabilità" un sistema che segue in maniera documentata ed organizzata un prodotto alimentare (compresi i mangimi) dall'inizio alla fine del suo percorso di produzione, trasformazione e distribuzione.

Tale tracciabilità può essere ovviamente sia interna all'azienda (tracciabilità aziendale di prodotto) che esterna (tracciabilità di filiera di prodotto).

Si definisce rintracciabilità il sistema che permette di risalire al percorso di un prodotto alimentare mediante le informazioni raccolte dal sistema di tracciabilità (quali ad esempio sull'origine delle materie prime, sul luogo di produzione, sulle tecniche di produzione seguite, ecc.).

Senza tracciabilità non si può parlare né realizzare sistemi di rintracciabilità, anche se spesso i due termini sono considerati sinonimi.

Possiamo pertanto parlare di due diverse tipologie di rintracciabilità:

rintracciabilità "aziendale" di prodotto, o *rintracciabilità interna di prodotto*, in quanto relativa a tutte le attività sotto la completa responsabilità e visibilità di una singola Azienda;

rintracciabilità "inter-aziendale" di prodotto, o *rintracciabilità di filiera di prodotto*, in quanto relativa a tutte le attività svolte dalle Aziende che, senza soluzione di continuità, concorrono alla formazione di un prodotto. La filiera può essere completa (es. dal produttore agricolo alla grande distribuzione) o parziale, purché continua.

La rintracciabilità diventa, quindi, un argomento di grande attualità perché risponde alle esigenze di trasparenza, informazione e garanzia.

### 3. LA NORMATIVA SULLA RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

#### 3.1 La rintracciabilità cogente: il D. Lgs. 155/97 sull'igiene degli alimenti

La prima definizione di rintracciabilità prende spunto dal **D. Lgs. 155/97<sup>2</sup>** (art. 3, comma 4) che prescrive il ritiro dal commercio dei prodotti che possano presentare un rischio immediato per la salute dei consumatori e di quelli ottenuti in condizione tecnologiche simili. Ciò comporta la presenza del lotto in etichetta (così come previsto dal D. Lgs. 109/92<sup>3</sup>) e che tale lotto sia rintracciabile.

Tale rintracciabilità riguarda pertanto la storia del prodotto soltanto nelle fasi successive alla produzione (distribuzione e commercializzazione), mentre nulla ci dice sulla storia del prodotto nelle fasi precedenti.

Prima di procedere oltre è opportuno però puntualizzare il concetto di “identificazione” del lotto di appartenenza di un prodotto alimentare.

Il **D. Lgs. 109/92** ha esteso l'obbligo dell'indicazione in etichetta del lotto a tutti gli alimenti sia per fornire un'informazione più precisa circa l'identità del prodotto alimentare specie quando il prodotto stesso è al centro di controversie commerciali o, peggio, quando rappresenta un pericolo sotto il profilo sanitario, sia per tutelare l'operatore responsabile (il produttore o il confezionatore) in caso di contenzioso sollevato dalla controparte commerciale (l'importatore e il distributore all'ingrosso o al dettaglio) o dalle autorità preposte al controllo ufficiale degli alimenti relativamente alle caratteristiche del prodotto.

Se infatti solo una parte della produzione non rispondesse agli standard fissati dal contratto o dalla legge, l'operatore responsabile si vedrebbe respinta solo la partita difettosa appartenente ad un determinato lotto (ovvero a più lotti ottenuti in situazioni analoghe) oppure lo stesso operatore potrebbe richiamare dal mercato solo il lotto interessato dalla non conformità.

Un danno assai più grave si avrebbe qualora l'identificazione dei prodotti difettosi non fosse certa per l'assenza di indicazione del lotto di appartenenza e la parte lesa decidesse di rifiutare l'intera fornitura oppure si rendesse necessario ritirare dal commercio l'intera produzione.

Infatti, nel caso in cui una partita alimentare risultasse non conforme, l'azienda potrebbe disporre il rapido e discreto richiamo dei prodotti appartenenti a quella specifica partita (così come richiesto dal D. Lgs. 155/97), piuttosto che essere costretti a forme di pubblicizzazione del rischio sui mass media con conseguente grave perdita per l'immagine aziendale.

***Tale rintracciabilità può essere definita come rintracciabilità “commerciale” di prodotto, poiché riguarda essenzialmente le fasi della distribuzione e commercializzazione di un prodotto alimentare.***

*Il Decreto 109/92 (comma 1, art. 13) stabilisce che “per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche”; in pratica il lotto indica “la partita” di produzione oraria o giornaliera di un prodotto alimentare.*

*E ancora (comma 2, art. 13): “i prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza”.*

*Non è richiesta invece l'indicazione del lotto:*

*- quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;*

*- per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale;*

*- per i prodotti agricoli che, all'uscita dall'azienda agricola, sono:*

*1) venduti o consegnati a centri di deposito, di condizionamento o di imballaggio;*

*2) avviati verso organizzazioni di produttori;*

<sup>2</sup> Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155 (modificato dalla Legge 526/99) “Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari”.

<sup>3</sup> Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari (e successive modifiche ed integrazioni).

3) raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;  
 - per i prodotti alimentari pre-incartati nonché per i prodotti alimentari venduti nei luoghi di produzione o di vendita al consumatore finale non preconfezionati ovvero confezionati su richiesta dell'acquirente ovvero preconfezionati ai fini della loro vendita immediata;  
 - per le confezioni e i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm<sup>2</sup>.  
 La dicitura che identifica il lotto non è richiesta quando nella etichettatura figurano menzioni configurabili come indicazione di lotto, quali:  
 - la data di produzione o di confezionamento ove prevista dalle norme vigenti in materia di vigilanza sanitaria o volontariamente usata, purché espressa con giorno, mese e anno;  
 - la menzione di cui all'art. 7 del D.P.R. n. 391 del 26 maggio 1980<sup>4</sup> (identificazione del lotto per esigenze metrologiche) sempre che sia espressa con la menzione del giorno, del mese e dell'anno e risponda alla definizione di lotto.

### 3.2 La rintracciabilità cogente: il Regolamento 178/2002/CE

La seconda definizione di rintracciabilità è quella contenuta nel **Regolamento 178/2002/CE** per il quale “occorre predisporre un sistema generale per la rintracciabilità dei prodotti che abbracci il settore dei mangimi e alimentare, onde poter procedere a ritiri mirati e precisi o fornire informazioni ai consumatori o ai funzionari responsabili dei controlli, evitando così disagi più estesi e ingiustificati quando la sicurezza degli alimenti sia in pericolo”, in quanto “l’esperienza ha dimostrato che l’impossibilità di ricostruire il percorso compiuto da alimenti e mangimi può mettere in pericolo il funzionamento del mercato interno di tali prodotti”.

Pertanto, per il legislatore europeo “occorre fare in modo che le imprese alimentari e del settore dei mangimi, comprese le imprese importatrici, siano in grado di individuare almeno l’azienda che ha fornito loro l’alimento, il mangime, l’animale o la sostanza che può entrare a far parte di un dato alimento o di un dato mangime, per fare in modo che la rintracciabilità possa essere garantita in ciascuna fase (della catena di produzione alimentare) in caso di indagine”.

In particolare l’articolo 18 prescrive che:

1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

3. 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 sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

4. 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, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

In questo caso la rintracciabilità di filiera richiamata dal Regolamento 178/2002 è conseguita indirettamente mediante la rintracciabilità di prodotto che ogni azienda dovrà garantire a far data dal 1° gennaio 2005 sia per i propri prodotti alimentari ed i mangimi (individuazione delle imprese alle quali

<sup>4</sup> Decreto del Presidente della Repubblica 26 maggio 1980, n. 391 – Disciplina metrologica del preconfezionamento in volume o in massa dei preimballaggi di tipo diverso da quello CEE.

sono stati forniti tali prodotti e mangimi) sia per le materie prime, additivi, conservanti ecc. acquistati (individuazione delle imprese fornitori e dei lotti di fabbricazione).

Una interpretazione riduttiva della rintracciabilità secondo il Regolamento 178/2002/CE si limita alla registrazione delle correlazioni esistenti tra “fornitori” e “prodotti acquistati” e tra “clienti” e “prodotti venduti”.

Così facendo viene meno però 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*, che invece necessita di sistemi informativi (oltre che informatici) e procedure di gestione per regolamentare l’acquisizione e la conservazione delle informazioni utili a conseguire l’obiettivo della rintracciabilità (fornitori, tempi, quantità, localizzazioni dei materiali che concorrono alla formazione di un prodotto, lavorazioni subite e destinazioni commerciali).

Anche se non si può escludere la gestione della tracciabilità aziendale di prodotto con i mezzi tradizionali quali registri e documenti cartacei, telefono, fax ed e-mail, questa risulterebbe nella maggior parte dei casi estremamente gravosa senza l’ausilio di un sistema informatico.

***Tale rintracciabilità può essere definita pertanto come rintracciabilità “logistica” di prodotto, poiché riguarda essenzialmente i rifornimenti, la movimentazione interna, le lavorazioni e la distribuzione commerciale relativi a tutte le “entità” che hanno concorso alla produzione di un dato prodotto alimentare e/o mangime.***

Anche il Regolamento 178/2002/CE affronta ed esplicita ulteriormente rispetto alla Direttiva 93/43/CEE sull’igiene dei prodotti alimentari il tema del ritiro dal commercio dei prodotti e dei mangimi non conformi (articoli 19 e 20), precisando che:

- nel caso degli alimenti (art. 14, comma 6), “se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio;

- nel caso dei mangimi (art. 15, comma 3), “quando un mangime, riscontrato come non conforme ai requisiti di sicurezza, appartenga a una partita, lotto o consegna di mangimi della stessa classe o descrizione, si presume che tutti i mangimi della partita, lotto o consegna siano sprovvisti di tali requisiti salvo che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna non sia conforme ai requisiti di sicurezza dei mangimi”.

Infatti a differenza della citata Direttiva, il Regolamento prevede l’ulteriore onere a carico degli operatori del settore alimentare (in particolare dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione degli alimenti) di informare i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiamare i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute, mentre coloro i quali sono responsabili delle attività di vendita al dettaglio o della distribuzione (che non incidono sul confezionamento, sull’etichettatura, sulla sicurezza o sull’integrità dell’alimento) devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo le informazioni necessarie ai fini della loro rintracciabilità, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti.

Analoghe considerazioni valgono per i mangimi ai sensi dell’articolo 20.

### 3.3 Aspetti sanzionatori

A tutt'oggi il Regolamento CE n. 178/2002 non ha trovato nell'ordinamento italiano un provvedimento specifico che preveda aspetti sanzionatori in caso di inadempienza nell'applicazione degli artt. 18 (*rintracciabilità*) e 19 (*ritiro del prodotto*).

Le verifiche da parte degli Organi di controllo sul rispetto degli obblighi relativi alla rintracciabilità ricadono però nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti disciplinato dalle norme in vigore.

In particolare, il D. Lgs. 123/1993, relativo al controllo ufficiale dei prodotti alimentari, all'art. 2, definisce il contenuto dell'attività ispettiva e prevede che gli organi incaricati del controllo possano prendere conoscenza del materiale scritto e di ogni altro documento in possesso delle aziende alimentari in tutte le fasi della produzione, della fabbricazione, della lavorazione, del magazzinaggio, del trasporto, della distribuzione, del commercio e dell'importazione di alimenti e bevande.

Sempre ai sensi dello stesso articolo gli Organi incaricati del controllo possono fare ed acquisire copia o estratti del materiale e dei documenti sottoposti al loro esame, dandone menzione nel verbale di ispezione.

D'altra parte, per effetto del D. Lgs. 155/1997, relativo all'igiene dei prodotti alimentari (*autocontrollo*), i responsabili delle attività alimentari che a seguito dell'autocontrollo constatino che i prodotti possano presentare un rischio immediato per la salute devono provvedere:

- 1) al ritiro dal commercio dei prodotti in questione e di quelli ottenuti in condizione tecnologiche simili;
- 2) ad informare le autorità competenti sulla natura del rischio e fornire le informazioni relative al ritiro degli stessi.

Dal combinato disposto delle norme richiamate appare evidente che gli obblighi di documentazione e di registrazione dei dati per la rintracciabilità dei prodotti non derivano soltanto dall'applicazione del Regolamento 178/2002/CE ma anche, seppure indirettamente, dall'applicazione delle norme che regolano le attività di controllo ufficiale e di autocontrollo.

È in tal senso che gli Organi di controllo, oltre alla verifica dell'adempimento formale alla norma, hanno il compito di valutare il rispetto degli obblighi "di risultato", ovvero della possibilità che attraverso gli obblighi formali scaturisca una risposta efficiente ed efficace in caso di allerta.

Infatti, la mancanza o l'inadeguatezza di un sistema di rintracciabilità può essere oggetto di sanzione o configurare colpe in occasione di allerta per rischi gravi per la salute dei consumatori, così come previsto anche negli articoli 442, 444 e 452 del Codice penale.

#### ***Il controllo ufficiale degli alimenti (D. Lgs. 123/93)***

##### ***Art. 1 - Finalità***

*... omissis ...*

*3. Il controllo ufficiale dei prodotti alimentari consiste in una o più delle seguenti operazioni:*

*l'ispezione;*

*il prelievo dei campioni;*

*l'analisi dei campioni prelevati;*

*il controllo dell'igiene del personale;*

*l'esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere;*

*l'esame dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati.*

##### ***Art. 2 - Ispezioni***

*... omissis ...*

*2. Le ispezioni possono essere integrate:*

*... omissis ...*

*d) dalla valutazione delle procedure adottate dall'impresa per assicurare la qualità igienica degli alimenti e delle bevande.*

#### ***Le sanzioni previste dal D. Lgs. 155/97 in materia di ritiro dei prodotti***

##### ***Art. 8 - Sanzioni***

*1. Salvo che il fatto costituisca reato il responsabile dell'industria alimentare è punito con:*

*... omissis ...*

*c) la sanzione amministrativa pecuniaria da lire dieci milioni a lire sessanta milioni per la violazione degli obblighi di ritiro dal commercio previsti dall'articolo 3, comma 4.*

*3. Il mancato rispetto delle prescrizioni di cui al comma 2, ovvero la violazione dell'obbligo di ritiro dal commercio previsto dall'articolo 3, comma 4, è punito, se ne deriva pericolo per la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari con l'arresto fino ad un anno e l'ammenda da lire seicentomila a lire sessanta milioni.*

### **3.4 La tracciabilità volontaria: il D. Lgs. 228/2001**

La tracciabilità volontaria costituisce lo strumento per differenziare l'offerta e per valorizzare la qualità delle produzioni, in modo da soddisfare le esigenze del consumatore in materia di identificazione dell'origine dei prodotti, delle caratteristiche e modalità di produzione, di riferimento a un territorio con determinate caratteristiche.

La tracciabilità volontaria realizza quindi la trasparenza dei processi produttivi e permette al consumatore di rilevare le caratteristiche dei prodotti.

L'introduzione di un sistema di tracciabilità volontario deve ovviamente avere un livello maggiore di complessità rispetto a quello obbligatorio imposto dalla normativa comunitaria.

Ciò presuppone che il livello di dettaglio delle informazioni da rintracciare e quindi il grado di scomposizione del processo produttivo venga fatto in funzione della propria strategia commerciale o attraverso l'aggregazione di più imprese della filiera che perseguano la medesima strategia.

Il tema della tracciabilità volontaria è stato trattato nell'ambito del Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 228 dal titolo "Orientamento e modernizzazione del settore agricolo" che prevede (art. 18) la promozione, in tutte le fasi della produzione e della distribuzione, di un sistema volontario di tracciabilità degli alimenti, dei mangimi e degli animali destinati alla produzione alimentare e delle sostanze destinate o atte a far parte di un alimento o di un mangime, in base ai seguenti criteri:

- a) favorire la massima adesione al sistema volontario di tracciabilità anche attraverso accordi di filiera;
- b) definire un sistema di certificazione atto a garantire la tracciabilità, promuovendone la diffusione;
- c) definire un piano di controllo allo scopo di assicurare il corretto funzionamento del sistema di tracciabilità.

Inoltre, l'art. 28 prevede che i programmi di attività delle organizzazioni di produttori e delle loro forme associate debbono prevedere azioni rivolte al miglioramento qualitativo dei prodotti, allo sviluppo della loro valorizzazione commerciale, anche attraverso la promozione di accordi interprofessionali, alla loro promozione presso i consumatori, alla promozione della diffusione di sistemi di certificazione della qualità e di tracciabilità dei singoli prodotti, alla creazione di linee di prodotti biologici, alla promozione della produzione ottenuta mediante metodi di lotta integrata o di altri metodi di produzione rispettosi dell'ambiente.

Purtroppo, la mancanza di ulteriori provvedimenti normativi di supporto al citato Decreto non hanno permesso una piena attuazione della promozione della tracciabilità volontaria dei prodotti agroalimentari e dei mangimi.

### **3.5 La rintracciabilità volontaria: la rintracciabilità nelle filiere agroalimentari secondo la norma UNI 10939**

Rispondendo anche alle sollecitazioni dei vari attori della filiera agro-alimentare italiana interessati ad avere uno standard ad applicazione volontaria per la realizzazione di sistemi di rintracciabilità di prodotto lungo una filiera (nel proseguo semplicemente detta "rintracciabilità di filiera"), l'UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione), primo ed unico in Europa, ha pubblicato, nell'aprile 2001, la norma UNI 10939 "Sistema di Rintracciabilità nelle Filiere Agroalimentari. Principi Generali per la Progettazione e l'Attuazione".

Tale norma definisce soltanto i principi generali per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità di un prodotto lungo una filiera, ma non entra in merito ai dettagli sulle modalità di progettazione e di applicazione di tali sistemi.

A differenza del Regolamento 178/2002/CE la norma UNI 10939 prevede un sistema di rintracciabilità di filiera "organizzato", nel senso che grazie ad un accordo tra gli attori costituenti la filiera e mediante la gestione "integrata" di tale sistema di rintracciabilità da parte di una "organizzazione" interna o esterna alla filiera è assicurata la continuità delle informazioni di rintracciabilità "dai campi alla tavola".

In particolare, la norma UNI 10939 consente di individuare tutte le attività, i flussi materiali e le Organizzazioni che hanno rilevanza "critica" per le caratteristiche di un prodotto e che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura al cliente del prodotto stesso.

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

Tra le principali finalità del sistema vi sono inoltre il fornire una oggettiva e documentata garanzia delle caratteristiche igienico-sanitarie del prodotto e l'assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il mercato ed in particolar modo verso i consumatori.

Per tracciabilità di filiera, all'interno della norma UNI 10939, si intende pertanto "l'identificazione delle aziende che hanno contribuito alla formazione di un dato prodotto alimentare".

Tale identificazione è basata sul monitoraggio dei flussi materiali "dal campo alla tavola", cioè dal produttore della materia prima al consumatore finale".

La rintracciabilità di filiera di un prodotto agroalimentare permette quindi di risalire all'origine di un prodotto nonché di individuare tutte le tappe e le attività legate ai diversi stadi di lavorazione, fino alla distribuzione del prodotto finale.

Ovviamente, il sistema di rintracciabilità di filiera permette di poter ritrovare le informazioni che rivestono un ruolo importante per un prodotto, in ogni momento, in modo certo e verificabile, se e solo se è stato gestito un insieme organizzato delle registrazioni di tali informazioni.

**La norma UNI 10939 definisce:**

• **sistema di rintracciabilità:** *Insieme organizzato che consente la rintracciabilità in una filiera agroalimentare.*

• **filiera agroalimentare:** *Insieme definito delle organizzazioni (od operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare. Il termine di filiera individua, in questo contesto, tutte le attività ed i flussi che hanno rilevanza critica per le caratteristiche del prodotto.*

*Nota: La filiera si può considerare "documentata" quando è possibile identificare in modo documentato le organizzazioni ed i flussi coinvolti.*

• **rintracciabilità di filiera:** *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).*

*Nota: Occorre considerare sia la rintracciabilità interna ad ogni organizzazione, sia la rintracciabilità fra le varie organizzazioni.*

• **flussi materiali:** *Sono le materie prime, gli additivi, i semilavorati e i materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo.*

**Realizzazione del sistema di rintracciabilità di filiera secondo la UNI 10939:**

*Per la realizzazione di un sistema di rintracciabilità di filiera occorre definire:*

• *il prodotto o illi componenteli rilevanti per illi quale/i si intende realizzare la rintracciabilità di filiera;*

• *le organizzazioni ed i flussi di materiali coinvolti in funzione delle peculiarità del prodotto;*

• *le modalità di identificazione del prodotto nelle e tra le organizzazioni coinvolte;*

• *le modalità di registrazione (documentazione dei flussi materiali);*

• *le modalità di segregazione oppure di separazione da altri prodotti del prodotto per quanto necessario;*

• *i dettagli organizzativi fra le organizzazioni interessate;*

• *le modalità e le responsabilità per la gestione dei dati;*

- *gli accordi formalizzati tra le diverse organizzazioni coinvolte per l'attuazione del sistema di rintracciabilità;*
- *le adeguate modalità di gestione e controllo del sistema.*

*Deve essere ottenuta la condivisione degli aspetti sopra menzionati da parte delle singole organizzazioni per quanto di loro competenza.*

*Nella realizzazione di ciascun punto occorre considerare l'adeguatezza degli eventuali sistemi già esistenti in ciascuna organizzazione.*

*Ogni organizzazione coinvolta deve esprimere un impegno formale al rispetto, per la parte di propria competenza, delle procedure (modalità) concordate per la realizzazione ed attuazione del sistema di rintracciabilità.*

#### **Indice della norma UNI 10939**

*0 Introduzione*

*1 Scopo e campo di applicazione*

*2 Termini e definizioni*

*3 Progettazione e attuazione di un sistema di rintracciabilità*

*3.1 Realizzazione del sistema di rintracciabilità*

*3.2 Controllo iniziale del sistema di rintracciabilità*

*3.3 Gestione delle non conformità*

*3.4 Addestramento*

*3.5 Verifica periodica interna al sistema di rintracciabilità*

*3.6 Documentazione del sistema di rintracciabilità*

*4 Bibliografia.*

### **3.6 La rintracciabilità volontaria: la rintracciabilità nelle aziende agroalimentari secondo la norma UNI 11020**

Il tema della rintracciabilità interna alle aziende agroalimentari è affrontato dalla norma UNI 11020, pubblicata nel dicembre 2002, dal titolo “Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari – principi e requisiti per l’attuazione”, che integra e da attuazione alla precedente norma UNI 10939 per la rintracciabilità di filiera.

La Norma definisce i principi e specifica i requisiti per l’attuazione di un sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari.

La possibilità di poter risalire alla provenienza delle materie prime ed altri materiali utilizzati per un prodotto alimentare ed alla sua destinazione commerciale, può essere utile per affrontare problemi di sicurezza della produzione alimentare sia nel risalire alle cause dei problemi stessi, sia per costituire un criterio di riferimento per i fornitori, facilitando l’attribuzione delle eventuali responsabilità.

D’altra parte, la possibilità di poter risalire alla provenienza dei materiali utilizzati e alla destinazione commerciale del prodotto può risultare utile per fornire una risposta efficiente ed efficace in caso di rischi gravi per la salute dei consumatori o al miglioramento della qualità del prodotto fornito.

L’applicazione di un sistema di rintracciabilità, oltre che ottemperare ad esigenze cogenti, può essere utile per realizzare sistemi di gestione per la qualità e sistemi di rintracciabilità di filiera, così come definiti dalla UNI 10939.

Nella norma UNI 11020 la rintracciabilità interna è la capacità di risalire all’identificazione del fornitore dei materiali impiegati in ogni lotto del prodotto (*finito che l’azienda vende*), e della relativa destinazione, mediante registrazione documentata.

Entrambe le norme UNI 10939 ed UNI 11020 sono certificabili da un organismo di certificazione di prodotto operante ai sensi UNI EN 45011, per una maggiore visibilità sul mercato.

**La norma UNI 11020 definisce:**

- **rintracciabilità:** Capacità di risalire alla identificazione del fornitore dei materiali impiegati in ogni lotto del prodotto, e della relativa destinazione, mediante registrazione documentata.
- **sistema di rintracciabilità aziendale:** Sistema organizzato che consente la rintracciabilità nell'ambito aziendale.
- **azienda agroalimentare:** Ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la produzione compresa quella primaria, la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari.  
Si applicano altresì le definizioni contenute nella UNI 10939.

**Indice della Norma UNI 11020**

- 0 Introduzione
- 1 Scopo e campo di applicazione
- 2 Riferimenti normativi
- 3 Termini e definizioni
- 4 Requisiti per la progettazione ed attuazione di un sistema di rintracciabilità nell'azienda agroalimentare
  - 4.1 Realizzazione del sistema di rintracciabilità
  - 4.2 Controllo del sistema di rintracciabilità aziendale
  - 4.3 Gestione delle non conformità
  - 4.4 Addestramento
  - 4.5 Verifica interna al sistema di rintracciabilità
  - 4.6 Documentazione del sistema di rintracciabilità
- 5 Bibliografia.

**4. LA FILIERA DEL GRANO DURO IN SICILIA**

Prima di affrontare il tema della rintracciabilità per la filiera del grano duro in Sicilia ed in generale della filiera ceralicola siciliana (*figura 8.1*), si illustrano brevemente le caratteristiche essenziali di tale filiera.

La coltura del grano duro assume un'importanza particolare per l'agricoltura italiana e per quella siciliana in particolare, essendo la Sicilia la seconda regione italiana, dopo la Puglia, per superficie investita a grano duro, contribuendo a circa il 18% del prodotto nazionale.

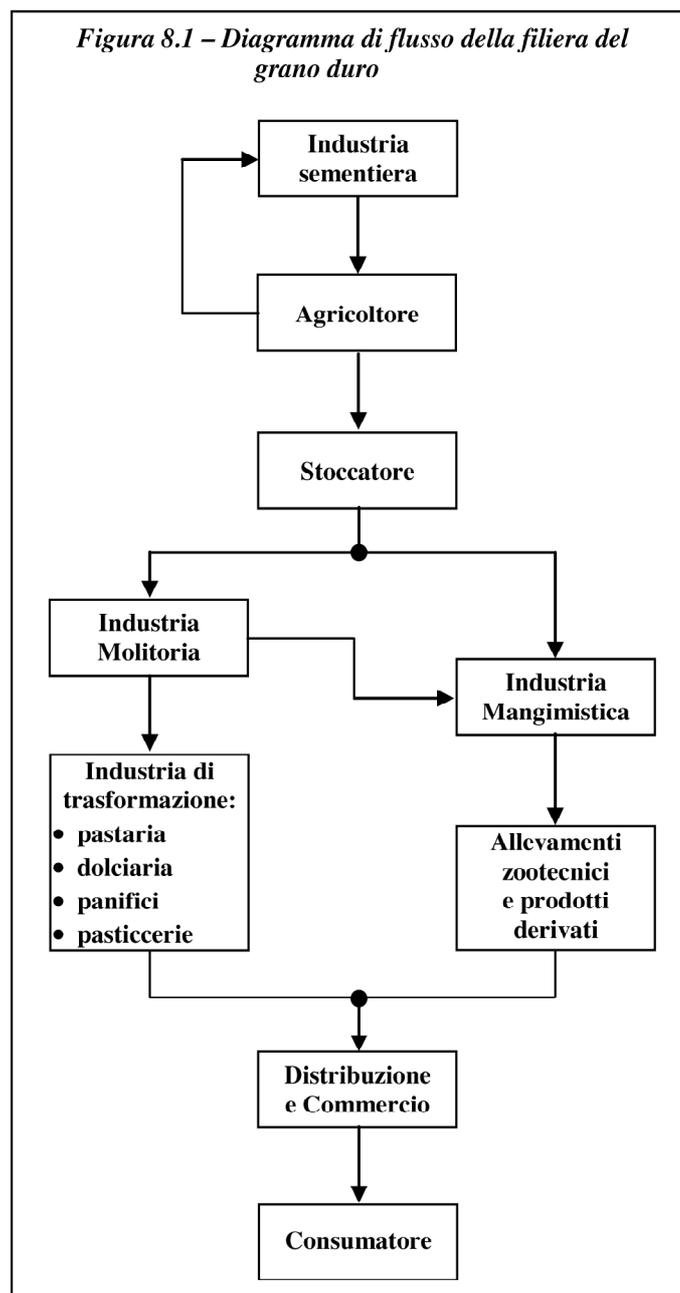
L'importanza della coltivazione del grano duro risiede anche nel vasto indotto che esso alimenta attivando processi "a monte", quali le industrie sementiere e dei mezzi tecnici e alimentando, "a valle", i centri di stoccaggio e le industrie di prima e seconda trasformazione (molini, pastifici e panifici), settori trainanti l'economia agroalimentare regionale e nazionale.

L'anello di congiunzione tra la fase agricola e la fase industriale è rappresentato dai centri di stoccaggio, costituiti da uno o più impianti di conservazione del prodotto (magazzini o silos), con la funzione anche di concentrazione di partite omogenee secondo le esigenze dell'industria di trasformazione.

Per quanto concerne invece il settore molitorio regionale, l'attività molitoria è diretta prevalentemente alla lavorazione del grano duro per l'industria pastaria e per la panificazione.

Le aziende molitorie possono essere del tipo "integrate a valle" con l'attività di trasformazione (pastifici e panifici), nelle quali l'attività molitoria provvede alle esigenze di materia prima per l'attività di seconda trasformazione, oppure del tipo "non integrate né a valle né a monte", le quali si rivolgono, in genere, al mercato al dettaglio rappresentato dalle aziende della panificazione e pastificazione artigianale.

Il grano duro ed altri cereali ovviamente interessano anche l'industria mangimistica ed il relativo segmento di filiera che ne deriva, ricadendo anche in questo caso nel campo di applicazione del Regolamento comunitario 178/2002 il quale dispone il requisito della rintracciabilità anche per i mangimi.



## 5. LA QUALITÀ NELLA FILIERA DEL GRANO DURO SICILIANO

Nella filiera del grano duro di Sicilia di particolare importanza appaiono gli aspetti legati alla qualità commerciale, i quali, a loro volta sono determinati da una serie di proprietà della materia prima e di fattori tecnologici lungo la filiera.

Nella fase della produzione primaria assumono un rilievo fondamentale i seguenti parametri caratteristici della qualità merceologica della granella: la percentuale di proteine, percentuale di glutine, il peso specifico, l'umidità, l'indice di "giallo".

È in quest'ambito che il Consorzio di Ricerca "Gian Pietro Ballatore" ha sviluppato ed implementato, attualmente in 29 centri di stoccaggio siciliani, un Sistema<sup>5</sup> di controllo delle principali

<sup>5</sup> Certificato nel giugno 2002 dal WCS – World Certification Services - Italy.

caratteristiche merceologiche della granella conferita ai centri di stoccaggio, conforme alla Norma UNI EN ISO 9001 (ed. 2000), con l'obiettivo di attribuire alla filiera del grano duro siciliano e nazionale un valore aggiunto, secondo gli standard di qualità individuati da norme riconosciute a livello internazionale.

Tale sistema, al momento, è capace di monitorare la qualità merceologica di circa 1/3 della produzione media annuale siciliana e prevede la possibilità di certificare anche le attività correlate all'uscita del grano dal centro di stoccaggio, destinato alle aziende di trasformazione.

L'attenzione del Sistema Qualità implementato dal Consorzio di Ricerca "G. P. Ballatore" è rivolta sia al controllo di conformità che alla standardizzazione e alla certificazione del prodotto grano duro di Sicilia, dove l'assenza nell'adozione di marchi di specificità e di tutela, non favoriscono il successo commerciale della stessa materia prima e dei prodotti derivati.

Gli aspetti qualitativi del prodotto grano duro di Sicilia sono essenzialmente due.

Il primo è quello della tipicità correlata ad una specifica zona d'origine del prodotto o delle materie prime inteso come identità geografica del prodotto.

L'attributo di tipicità riguarda in questo caso sia la provenienza "Sicilia" che "Italia", in un'ottica di un mercato sempre più aperto.

Il secondo aspetto qualitativo riguarda le caratteristiche merceologiche del grano duro, in quanto capaci di conferire profili commerciali ed organolettici che si ripercuotono lungo tutta la filiera.

## 6. LA RINTRACCIABILITÀ NELLA FILIERA DEL GRANO DURO

L'attuazione di un sistema di rintracciabilità nell'ambito della filiera grano duro assume una importanza strategica per consentire la massima trasparenza sugli standard qualitativi lungo l'intera filiera, dalla semina in campo alla raccolta, dalla molitura alla lavorazione nei panifici e nei pastifici.

Molteplici possono essere le motivazioni e le finalità relative alla scelta dell'insieme minimo di informazioni su cui basare il sistema di rintracciabilità.

La figura 8.2 che segue illustra i fattori che influenzano la scelta delle informazioni da rintracciare:

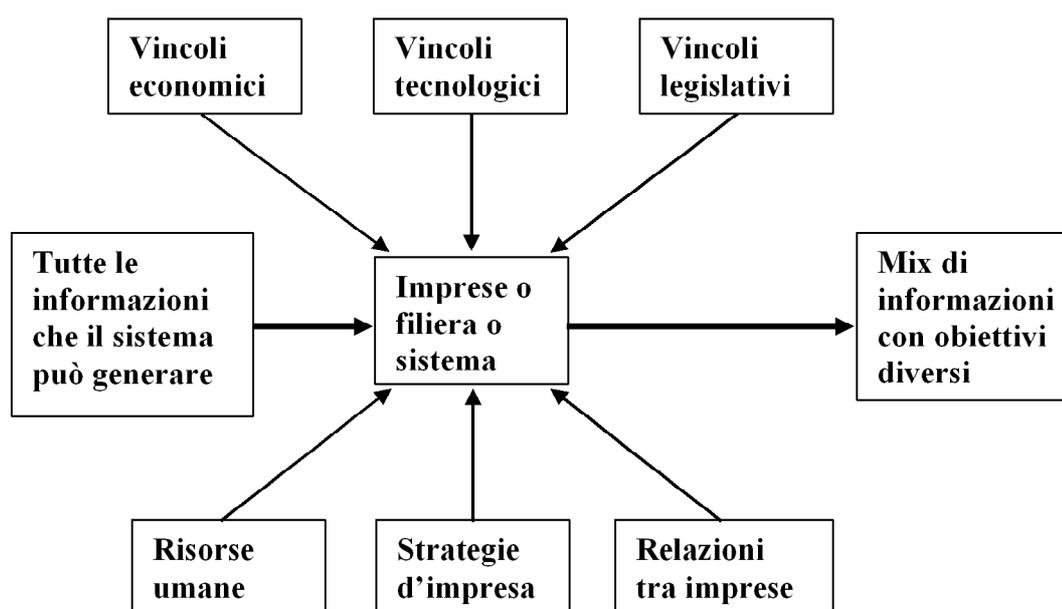


Fig. 8.2 - Fattori che influenzano la scelta delle informazioni da rintracciare (tratto da *Rintracciabilità: evoluzione, definizione e ruolo normativo* di Erika Pignatti e Roberta Spadoni, Dipartimento di Economia e Ingegneria Agraria - Alma Mater Studiorum - Università di Bologna)

Ovviamente maggiori sono le informazioni da gestire, maggiore sarà lo sforzo necessario essenzialmente in termini di risorse umane e la complessità del sistema di rintracciabilità.

Si vuole ribadire che la registrazione del percorso commerciale di un prodotto mediante bolle e fatture è già di per sé un obbligo di legge non sufficiente per rintracciare il percorso fisico dei prodotti. Quindi è indispensabile che il sistema di rintracciabilità di ogni operatore sia strutturato in modo da seguire il percorso fisico dei prodotti.

Illustriamo gli obblighi che i diversi attori della filiera del grano duro sono tenuti a soddisfare nell'attuazione del sistema di rintracciabilità.

### Agricoltore

La formulazione dell'art. 18 del Regolamento (e in particolare la frase "qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime") va interpretata in modo da escludere dal campo di applicazione della prescrizione i prodotti fitosanitari e i fertilizzanti. Si noti infatti che alcuni di questi prodotti sono disciplinati da direttive o regolamenti specifici che impongono prescrizioni anche più severe in materia di rintracciabilità.

Inoltre, i nuovi Regolamenti comunitari sull'igiene dei prodotti alimentari e sull'igiene dei mangimi dovrebbero garantire, a decorrere dal 1° gennaio 2006, un collegamento tra alimenti/mangimi e medicinali veterinari e prodotti fitosanitari che colmerà questo vuoto, visto che gli agricoltori dovranno mantenere Registri di questi prodotti.

Per quanto riguarda il prodotto coltivato, il grano duro, questo è compreso tra i prodotti soggetti alla rintracciabilità se e solo se dovrà essere incorporato in un alimento o mangime, ma è escluso il grano utilizzato come semente per la coltivazione. La tenuta del "Quaderno di Campagna" e di un "Registro delle Vendite" nel quale sono annotati i destinatari delle diverse partite di grano venduto, rappresentano gli unici obblighi documentali dell'agricoltore ai fini della rintracciabilità.

Per quanto concerne il trasporto e la consegna a destinazione del prodotto può essere sufficiente l'annotazione del nominativo del trasportatore sulla copia della bolla di consegna o sulla "distinta di rintracciabilità", permettendo così la correlazione tra il prodotto fornito, il trasportatore ed il destinatario nel *Registro di Vendita*.

Le informazioni minime che devono essere gestite dal *Registro di Vendita* (e messe a disposizione dell'Autorità di controllo) sono pertanto le seguenti:

- natura e quantità del prodotto commercializzato
- riferimento al Quaderno di campagna (appezzamenti nel caso di partita mista)
- nome e recapito del Cliente (centro di stoccaggio)
- data di consegna del prodotto
- nominativo del trasportatore,

mentre la *distinta di rintracciabilità* potrebbe contenere un codice di rintracciabilità in grado di identificare la partita di grano venduta (riferimento al Quaderno di campagna/appezzamenti).

### Centro di Stoccaggio

L'accettazione del grano presso il centro di stoccaggio rappresenta un momento importante e delicato non soltanto per le garanzie di sicurezza del prodotto, ma anche per l'individuazione delle responsabilità soggettive.

Per semplificare il sistema di rintracciabilità in "accettazione" il centro di stoccaggio potrebbe attuare un sistema di registrazione dei fornitori e delle forniture limitato ai soli obblighi legali, vale a dire all'identificazione dei fornitori ed alla descrizione dei beni forniti tenendo aggiornato ed in ordine l'archivio dei documenti che hanno scortato tali beni (DDT, fatture e, se previsti, certificati sanitari) o compilando un apposito *Registro Accettazione Merci* (cartaceo o informatizzato).

---

<sup>6</sup> Come previsto dal D.P.R. 23.04.2001 n. 290 e relativa Circolare Ministeriale del 30.10.2002 riportante le modalità applicative.

È evidente che in questo modo, cioè non gestendo le destinazioni interne del grano conferito al centro di stoccaggio, non è possibile assicurare la rintracciabilità del prodotto lungo il processo produttivo e sarà pertanto necessario ritirare l'intera produzione dal mercato nel caso in cui un allerta sanitario riguardi il grano non sottoposto a rintracciabilità interna.

Anche lo stoccaggio del grano all'interno dei diversi silos del centro di stoccaggio rappresenta un punto critico per la perdita della rintracciabilità del prodotto.

Per ovviare a ciò l'insieme minimo di informazioni che il centro di stoccaggio dovrà gestire è il seguente:

- varietà e quantità del grano conferito,
- nome e recapito del produttore (agricoltore),
- data di consegna del prodotto,
- nominativo del trasportatore,
- eventuale codice di rintracciabilità assegnato dal produttore,
- la destinazione interna (silos),
- la movimentazione interna,
- informazioni riguardanti norme specifiche del prodotto ed i criteri di identificazione e separazione (OGM, prodotti BIO, IGP, DOP ecc.),
- quantità del grano venduto,
- riferimento al silos di provenienza,
- nome e recapito del Cliente,
- numero di lotto e data di consegna del prodotto,
- nominativo del trasportatore,
- ogni altra informazione utile al centro di stoccaggio per gestire il processo ai fini della rintracciabilità.

Anche in questo caso, il centro di stoccaggio potrebbe accompagnare il grano venduto con una *distinta di rintracciabilità* contenente un codice di rintracciabilità in grado di identificare la partita di grano venduta (correlazione silos/lotto/partite).

La figura 8.3 che segue illustra la formazione di "lotti complessi" all'interno dei silos di un centro di stoccaggio, nel caso di tre soli fornitori, con diverse partite di grano conferite:

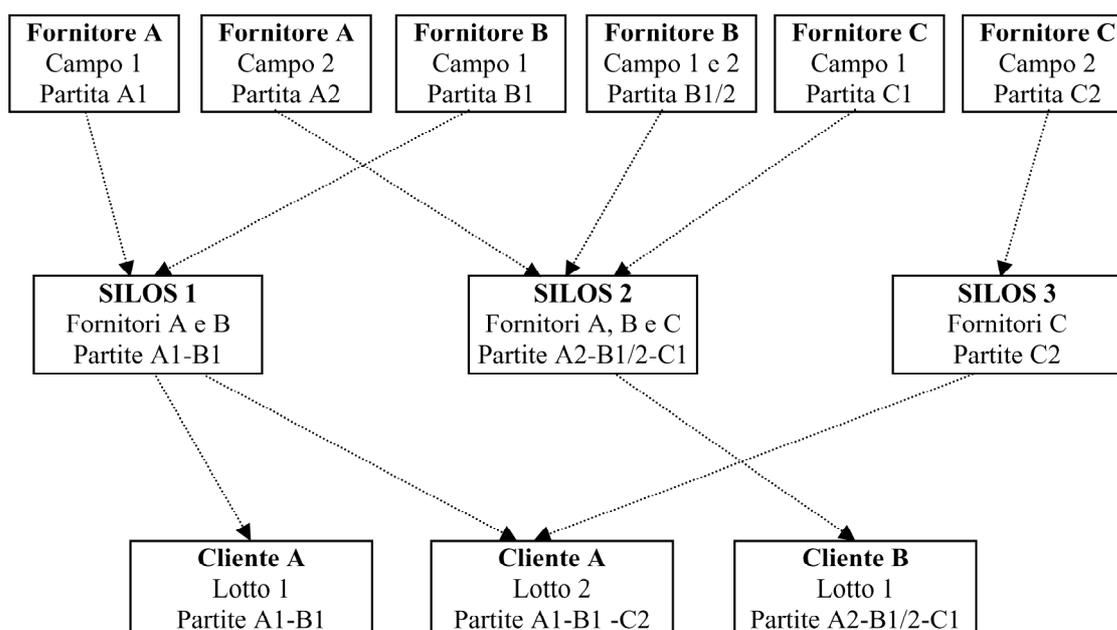


Fig. 8.3 – La formazione dei "lotti complessi" all'interno dei centri di stoccaggio.

In questo caso è possibile individuare in “avanti” (*tracciare*) ed a “ritroso” (*rintracciare*) sia la provenienza del grano costituente una data partita (in un dato istante) sia i destinatari di tali partite se e solo se si è implementato un sistema di rintracciabilità che gestisca i flussi “fisici” di grano per partite e per lotti.

Il sistema di rintracciabilità per gli altri anelli della filiera è analogo e dovrà tenere conto delle trasformazioni che il prodotto subisce e la presenza di eventuali ulteriori materie prime, ingredienti, coadiuvanti ecc. che costituiscono il prodotto finito, sia esso un alimento che un mangime.

## 7. I COSTI ED I TEMPI PER LO SVILUPPO DELLA RINTRACCIABILITÀ

I costi che un’azienda appartenente alla filiera del grano duro deve affrontare per l’implementazione di un sistema di rintracciabilità (aziendale) di prodotto dipendono ovviamente dalla numerosità e specificità dei prodotti, dal grado di informatizzazione dell’azienda e dalle informazioni complementari di rintracciabilità che si vogliono gestire.

Tali costi possono essere analizzati per categoria e studiati qualitativamente.

Evidentemente la loro precisa quantificazione varia in base agli elementi tecnologici e gestionali presenti nelle aziende, al segmento di filiera di appartenenza, ed alle specifiche problematiche di rintracciabilità da affrontare.

I costi da considerare possono essere divisi in:

1. costi propri del sistema di rintracciabilità, quali ad esempio:
  - 1.1 costi per la realizzazione del sistema di rintracciabilità, che includono le risorse umane,
  - 1.2 costi per l’adeguamento del sistema informativo aziendale, che includono l’acquisto di hardware e software dedicato;
  - 1.3 costi per l’implementazione e la gestione del sistema di rintracciabilità, che comprendono le ore uomo necessarie per il soddisfacimento delle esigenze del sistema;
  - 1.4 costi per la formazione del personale coinvolto nella gestione del sistema di rintracciabilità;
2. costi complementari al sistema di rintracciabilità, quali ad esempio i costi per lo sviluppo degli adeguamenti e dei miglioramenti;
3. costi volontari del sistema di rintracciabilità:
  - 3.1 eventuali costi di certificazione e di sorveglianza annua, da corrispondere agli organismi accreditati per le norme UNI 10939 o UNI 11020;
  - 3.2 costi per l’eventuale promozione del sistema di rintracciabilità presso il mercato di interesse.

Da esperienze maturate da società di consulenze nel campo della certificazione dei sistemi qualità è possibile stimare i costi ed i tempi necessari per implementare un sistema di rintracciabilità conforme al regolamento CE 178/2002 ed alla norma UNI 11020 presso i centri di stoccaggio e le aziende molitorie, riportati nelle tabelle 8.1 e 8.2 di sintesi.

In tali tabelle sono riportati, con riferimento ai passi fondamentali per la realizzazione, implementazione e gestione di un sistema di rintracciabilità aziendale di prodotto, i tempi di realizzazione in gg/uomo ed i relativi costi, nell’ipotesi che l’azienda in questione, per caratteristiche organizzative, per la mancanza di professionalità specifiche, per carenza di tempo disponibile delle risorse interne, necessiti di un supporto sostanziale da parte di società di consulenza con competenze tecniche e gestionali specifiche nella materia.

L’intervallo di tempo che intercorre tra l’inizio delle attività e l’implementazione del sistema di rintracciabilità è di circa di 1 mese, mentre l’ottenimento della certificazione (se prevista) avviene nell’arco di 3÷6 mesi.

L’eventuale presenza di un sistema informativo esteso, la presenza di un sistema di gestione aziendale orientato alla qualità (secondo la norma ISO 9001) e la convinzione del management aziendale dell’importanza di una struttura aziendale che gestisca il sistema di rintracciabilità con

assiduità e competenza, sono tutti elementi che possono ridurre notevolmente i tempi di implementazione e/o di certificazione.

FASE	Tempistica in giorni (lavorativi)																		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Analisi realtà aziendale	■																		
Stesura documentazione di Sistema		■	■	■	■	■	■												
Adeguamento sistema informativo (HW + SW)					■	■	■												
Implementazione Sistema								■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Formazione del personale						■	■	■											

Tabella 8.1 – Diagramma di Gantt per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità

FASE	Costi (IVA esclusa)	Note
Analisi realtà aziendale e stesura documentazione di Sistema	500,00	consulenza
Adeguamento sistema informativo (HW + SW)	2.000,00	HW e SW <sup>7</sup>
Implementazione Sistema	250,00	consulenza
Formazione del personale	250,00	consulenza
<b>Totale costi start-up</b>	<b>3.000,00</b>	----
Certificazione del Sistema (eventuale)	2.000,00	Ente di certificazione
<b>Totale costi start-up + certificazione</b>	<b>5.000,00</b>	----
Sviluppo adeguamenti/miglioramenti	500,00	consulenza
Sorveglianza annua (eventuale)	1.000,00	Ente di certificazione
<b>Totale costi annui di gestione</b>	<b>1.500,00</b>	----

Tabella 8.2 – Costi di riferimento per l'implementazione, la gestione e la certificazione di un sistema di rintracciabilità nei segmenti intermedi della filiera del grano duro (stoccatore e molitore)

Nel caso del produttore agricolo (primo segmento della filiera del grano duro), l'impegno economico e temporale per l'implementazione di un sistema di rintracciabilità non certificato sarà inferiore rispetto a quello indicato in tabella 8.2 per la minore complessità del sistema stesso e per la possibilità di gestire la rintracciabilità manualmente, senza cioè l'ausilio di sistemi informatici, potendosi valutare in circa euro 750,00÷1.000,00 (IVA esclusa).

Per quanto riguarda invece le industrie di seconda trasformazione i costi possono essere anche notevolmente superiori di quelli indicati in tabella 8.2, in relazione alle specifiche esigenze gestionali e tecnologiche di assicurare la rintracciabilità di più linee di prodotti.

<sup>7</sup> È stato valutato in euro 1250,00 il costo medio di un PC completo di stampante ed in euro 750,00 il costo del software per la rintracciabilità "ARIANNA".

La realizzabilità della tracciabilità obbligatoria, che responsabilizzi tutti i soggetti della filiera (ivi compresi i soggetti intermediari, dei trasporti e della distribuzione), deve passare attraverso:

1) la realizzazione di strumenti informatici in grado di far interagire tutte le componenti della filiera per la raccolta delle informazioni necessarie a realizzare ed agevolare i controlli a garanzia della sicurezza alimentare;

2) la modifica dei processi aziendali per consentire la tracciabilità di materie prime e prodotti lungo la filiera integrata;

3) la definizione di strumenti finanziari a sostegno degli investimenti necessari a realizzare questo processo;

4) la definizione di specifiche procedure di controllo;

5) la messa a punto di metodiche di autocontrollo da parte dei produttori al fine di ridurre i costi amministrativi e gestionali delle imprese e migliorare il rapporto con la pubblica amministrazione attraverso lo snellimento delle procedure.

## **8. IL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ DEL CONSORZIO DI RICERCA “G. P. BALLATORE” PRESSO I CENTRI DI STOCCAGGIO**

L'obiettivo primario per la qualificazione della granicoltura siciliana è quello di poter indicare nei documenti commerciali non solo il luogo di produzione, cioè la provenienza della materia prima “grano duro di Sicilia”, ma anche le caratteristiche merceologiche di tale prodotto.

Poichè la gestione della granella avviene per partite, è al momento dell'accettazione presso il centro di stoccaggio che è necessario introdurre un criterio di codifica che identifichi le diverse partite di grano duro conferite e le caratteristiche merceologiche più importanti.

Tale codifica, ovviamente, si arricchirà lungo la filiera di ulteriori informazioni che possono essere gestite in maniera autonoma da ogni segmento della filiera, ovvero confluire verso una entità di coordinamento e gestione delle informazioni di rintracciabilità.

Già in quest'ambito opera il Consorzio “G.P. Ballatore” il quale dispone, in parte, delle informazioni utili ad identificare pienamente le “qualità” salienti di ogni partita di grano duro in ingresso ai centri di stoccaggio aderenti al progetto “Qualità e Tracciabilità del grano duro in Sicilia”.

Per la natura stessa del prodotto e per le sue modalità di conservazione, la codifica di rintracciabilità delle partite di grano duro conferite al centro di stoccaggio non può prescindere dalla identificazione del silos di destinazione e dalle date di conferimento.

Effettuando pertanto lo stoccaggio differenziato e controllando le “qualità” del grano anche in uscita (dal centro di stoccaggio), il codice di rintracciabilità che accompagnerà il prodotto alla successiva destinazione (azienda molitoria o industria di trasformazione) porterà con sé anche la registrazione delle misure delle caratteristiche merceologiche di interesse evidenziabili sia nei documenti di trasporto che in un *certificato di prova* allegato a tali documentazioni (figura 8.4).

Quanto sin qui illustrato vale ovviamente anche per gli altri segmenti della filiera a monte ed a valle del centro di stoccaggio (produttore agricolo, industria molitoria o di trasformazione) chiamati ad assicurare l'identificazione e la rintracciabilità del grano duro siciliano ed il mantenimento degli standard qualitativi e di igienicità prefissati.

La gestione della rintracciabilità della filiera del grano duro di Sicilia del Consorzio Ballatore avverrà mediante l'ausilio di un software dedicato, per mezzo della quale sarà possibile non solo mantenere un costante flusso informativo fra le aziende e l'entità di coordinamento (il Consorzio Ballatore), ma anche tra quest'ultima ed il mondo esterno alla filiera.

La tracciabilità del grano duro di Sicilia è relativa ai primi anelli della filiera, si ferma cioè alla granella proveniente dai centri di stoccaggio aderenti al progetto “Qualità e Tracciabilità del grano duro in Sicilia”: ciò non è un fatto limitante ma di estremo interesse, ad esempio, per l'industria molitoria che intende fornire semole con garanzia di rintracciabilità alle industrie di seconda trasformazione,

oppure per l'azienda mangimistica che intende fornire sfarinati e sottoprodotti della lavorazione con garanzia di rintracciabilità agli allevatori.

Il sistema di rintracciabilità ed il relativo flusso delle informazioni della filiera del grano duro di Sicilia sotto il controllo del Consorzio di Ricerca "G. P. Ballatore" può essere schematizzato dalla seguente figura 8.5:

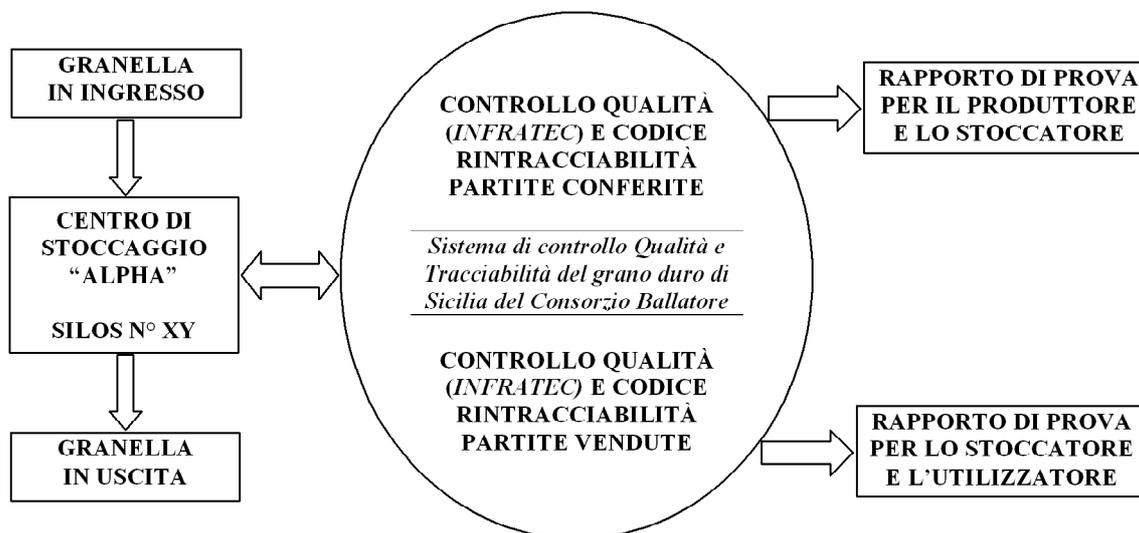
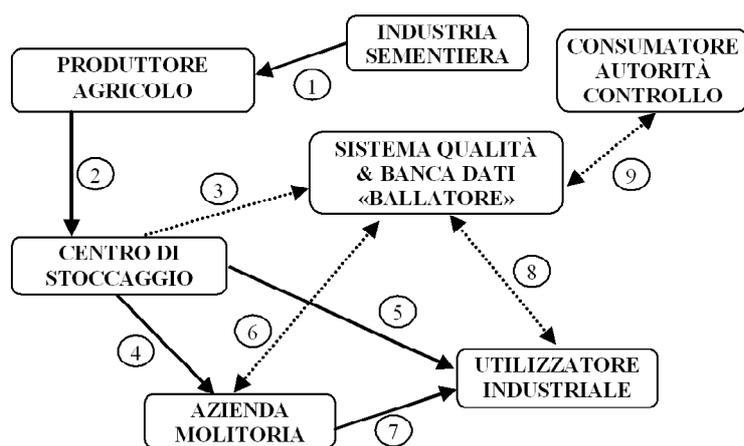


Fig. 8.4 - Rintracciabilità e certificazione del grano duro siciliano presso il centro di stoccaggio.

Il sistema di rintracciabilità così definito distingue due tipologie di attori coinvolti nei processi di produzione lungo la filiera: gli attori esterni e quelli interni al sistema, i cui compiti e responsabilità sono di seguito descritti.



#### Leggenda figura 8.5:

- (1): Il Produttore acquisisce il codice sementi e tiene il Quaderno di campagna (che individua appezzamento e trattamenti effettuati)
- (2): Il Produttore conferisce il prodotto al centro di stoccaggio presso il quale è assegnato il codice rintracciabilità secondo la metodologia identificativa del Consorzio Ballatore,
- (3): Il Centro di Stoccaggio gestisce la rintracciabilità interna e comunica arrivo e/o vendita partita grano e relativo codice tracciabilità al Consorzio Ballatore
- (4) e (5): Il Centro di stoccaggio gestisce la rintracciabilità delle partite vendute mediante l'assegnazione di un codice di rintracciabilità esterno.
- (6), (8) e (9): Il Consorzio Ballatore comunica ai richiedenti le informazioni di rintracciabilità relative ai codici di rintracciabilità di un dato prodotto.
- (7): Transazione commerciale esclusa dalla rintracciabilità del Consorzio Ballatore.

Fig. 8.5 – Flusso delle informazioni del sistema di rintracciabilità della filiera del grano duro di Sicilia

Attori esterni coinvolti nel processo:

1. i fornitori di sementi, i quali garantiscono la tracciabilità del seme e danno garanzia della qualità del prodotto;
2. gli agricoltori, i quali si impegnano al rispetto degli eventuali disciplinari di produzione proposti dal Consorzio di Ricerca “G. P. Ballatore” ed alla corretta tenuta del Quaderno di campagna;
3. i contoterzisti che forniscono le attrezzature di raccolta e di trasporto, i quali sono tenuti ad adottare buone prassi igieniche per evitare la contaminazione del prodotto.

Attori interni coinvolti nel processo

1. i centri di stoccaggio, i quali:
  - controllano e campionano la qualità del grano in ingresso ed in uscita;
  - controllano la documentazione di conferimento;
  - registrano quantità e caratteristiche del grano in ingresso/uscita, fornendo evidenza di ogni flusso interno/esterno;
  - gestiscono il prodotto “non conforme” in termini di stoccaggio differenziato;
  - assicurano la corretta gestione della tracciabilità e della qualità del grano stoccato nel rispetto dei regolamenti proposti dal Consorzio di Ricerca “G. P. Ballatore”.
2. il Consorzio di Ricerca “G. P. Ballatore”, il quale:
  - gestisce il sistema qualità del controllo del grano duro di Sicilia;
  - raccoglie e gestisce le informazioni di rintracciabilità delle partite di grano in ingresso/uscita dei centri di stoccaggio.
3. l’ente di certificazione WCS, il quale effettua la sorveglianza del sistema qualità del controllo del grano duro di Sicilia.
4. la Regione Siciliana – Assessorato Agricoltura e Foreste, la quale:
  - dispone di adeguata strumentazione analitica utilizzata per la qualificazione merceologica del grano duro, ne cura la manutenzione e gestisce l’affidamento ai centri di ammasso di grano duro aderenti al progetto;
  - affianca le aziende aderenti al progetto, in collaborazione con il Consorzio “G. P. Ballatore”, nello svolgimento delle attività e nel raggiungimento degli obiettivi progettuali.

Affinché poi la tracciabilità abbia una visibilità immediata sul mercato il Consorzio di Ricerca “G. P. Ballatore” sta sviluppando adeguati sistemi di codifica per permettere il pronto reperimento (anche attraverso un sito internet dedicato) delle informazioni di rintracciabilità richieste dalla legge e dagli accordi di filiera.

Infine, affinché il messaggio di sicurezza degli alimenti e di tutela del consumatore che il sistema di rintracciabilità della filiera del grano duro di Sicilia vuole trasmettere al mercato sia effettivamente compreso ed efficace, tale sistema dovrà essere sottoposto ad una disciplina di autocontrollo e di certificazione volontaria mediante la norma UNI 10939 con la creazione di un eventuale marchio di prodotto, comunicati al consumatore/utilizzatore e di ampia visibilità sul mercato.