

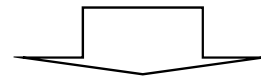
**La rintracciabilità  
dei mangimi ai sensi del  
Reg. CE 178/2002**

*Ramacca (CT), 17 aprile 2009*

*Dott. David Campisi*

## Reg CE n. 178 del 28 gennaio 2002

- ENTRATO IN VIGORE DALL'1 GENNAIO 2005
- STABILISCE I PRINCIPI E I REQUISITI DELLA LEGISLAZIONE ALIMENTARE
- ISTITUISCE L'AUTORITA' EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE
- FISSA LE PROCEDURE NEL CAMPO DELLA SICUREZZA ALIMENTARE



Art. 18 RENDE OBBLIGATORIA LA RINTRACCIABILITÀ  
NEL SETTORE AGROALIMENTARE

## Reg CE n. 178/2002

### **Art. 3 definisce la Rintracciabilità:**

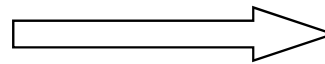
“la possibilità di ricostruire e seguire il percorso ... di un mangime ... o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di .... un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”



**Tracciabilità** : processo che segue il prodotto da monte a valle.

**Dalla produzione al consumo**

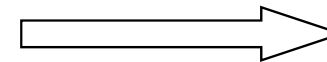
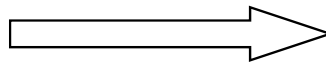
Es. codici di tracciabilità che accompagnano il prodotto in ogni fase portando con se informazioni sull'origine del prodotto



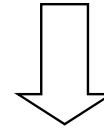
**Rintracciabilità**: processo inverso che va da valle a monte.

**Dal consumo alla produzione**

Es. Software di decodifica dei codici di tracc. che interrogati rivelano tutte le informazioni accumulate



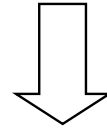
**Per Tracciare** è necessario stabilire quali informazioni devono essere identificate



Insieme dei segni e degli indizi che lascia un prodotto dal momento in cui parte al momento in cui arriva

Ad esempio: disponibilità di documentazione in grado di dimostrare che un prodotto ha avuto origine in un determinato luogo, ha percorso una determinata strada ed ha raggiunto la meta finale.

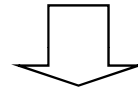
**Per Rintracciare** è necessario stabilire lo strumento tecnico più idoneo a ricostruire queste informazioni (tracce).



Se un prodotto ha lasciato una traccia da monte a valle, è possibile seguire questa traccia da valle a monte e ricostruire l'origine e la storia del prodotto, ad esempio da dove è partito, la strada che ha fatto, a cosa è stato sottoposto lungo la strada e dove è arrivato

## Motivazioni e finalità della rintracciabilità

La rintracciabilità di per sé **non garantisce la sicurezza dei mangimi**: rappresenta uno **strumento di gestione dei rischi** utilizzato al fine di contenere un problema di sicurezza alimentare.



- Facilita **il ritiro mirato e preciso dei mangimi** in caso venga constatato un rischio per la salute degli animali e dei consumatori
- Consente ai consumatori/operatori di ricevere informazioni specifiche riguardanti i prodotti implicati in un rischio
- Consente alle autorità competenti di **controllare e valutare i rischi** e di evitare ulteriori perturbazioni del commercio (crisi di un'intera filiera)

Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

**Prodotti sottoposti all'obbligo della rintracciabilità**

*“...qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime...”*

- **Alimenti**
- **Mangimi**
- **Materie prime agricole sia animali che vegetali**
- **Ingredienti e additivi di un alimento o di un mangime**
- **Sostanze destinate alla preparazione o trattamento.**



Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

### **Esclusioni**

- **Medicinali veterinari**
- **Vegetali prima della raccolta**
- **Prodotti fitosanitari e i fertilizzanti**
- **Semente utilizzata per la produzione di piante destinata ai mangimi (grano, orzo, avena, ecc)**
- **Materiale da imballaggio (disciplinata da una normativa specifica)**

Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

**Operatori interessati**

Operatori dei mangimi in tutte le fasi della catena:

**Produzione primaria**

**Trasformazione**

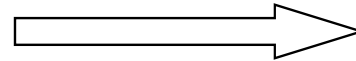
**Distribuzione** (commercializzazione, trasporto, magazzino)

Se il trasporto rientra tra le attività di un'impresa che produce mangimi, l'impresa intera deve rispettare le prescrizioni dell'articolo 18, per l'unità di trasporto può essere sufficiente il mantenimento di registri dei prodotti forniti ai clienti.

Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

## Cosa fare ?

Essere in grado di **indicare i propri fornitori** per ciascun prodotto **oggetto di fornitura destinata ad entrare a far parte del mangime**

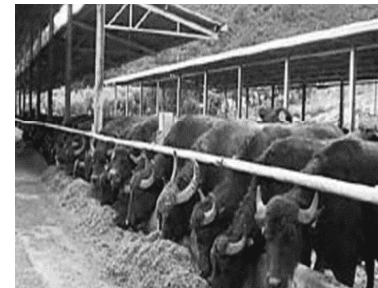
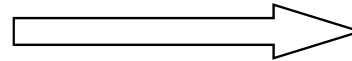


Si richiede di risalire all'**ultimo fornitore** (l'anello precedente), **persona fisica o giuridica**, e non all'origine della materia

Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

## Cosa fare ?

Essere in grado di **indicare gli operatori (imprese)** ai quali sono stati consegnati i propri **prodotti**

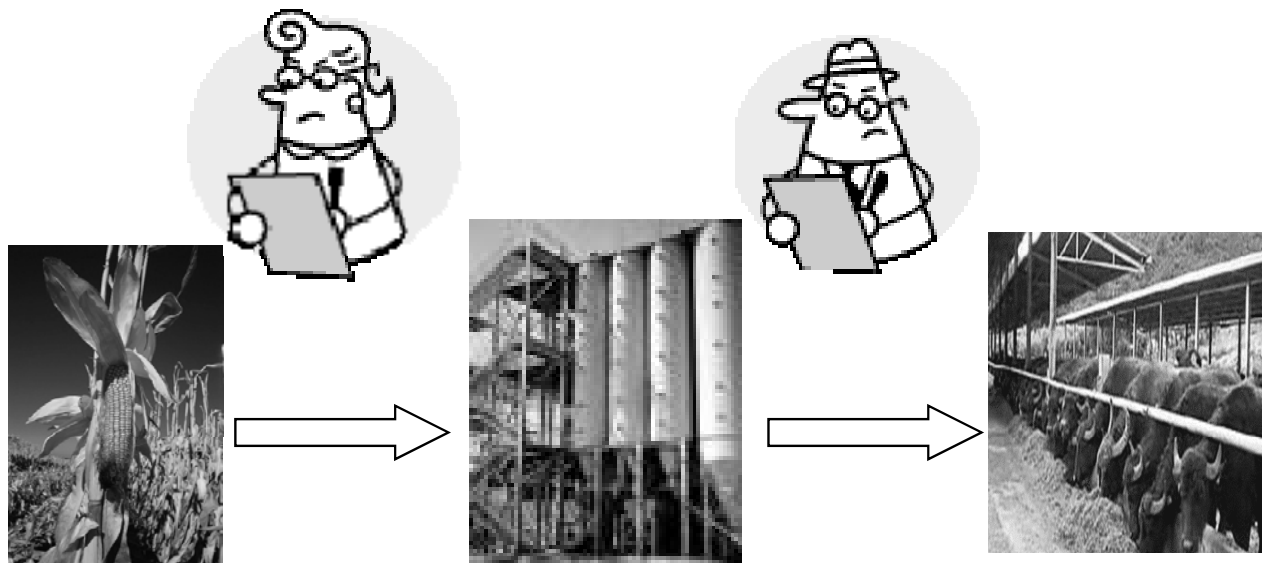


Si richiede di individuare **l'anello successivo** e non tutti i successivi passaggi

Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

## Cosa fare

Identificare **da chi** e **a chi** è stato fornito un prodotto

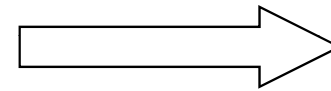
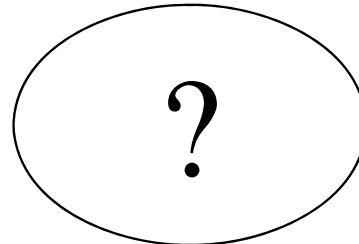
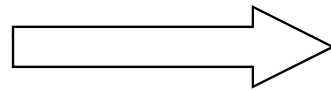


Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

**Cosa fare**

Cosa entra?

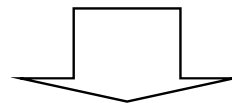
Cosa esce?



Fornitori?

Clienti?

**UN PASSO INDIETRO – UN PASSO AVANTI**

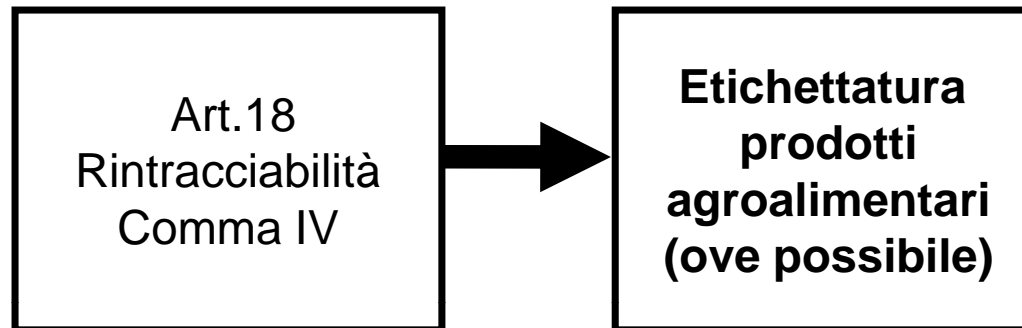


**RINTRACCIABILITA' A "CASCATA"**

Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

### **Cosa fare?**

Gli alimenti o i mangimi immessi sul mercato devono essere **adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità**, secondo la normativa vigente



Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

### **Cosa fare**

- Non viene previsto ed **imposto nessuno strumento operativo** per fornire le indicazioni richieste
- Gli strumenti per l'archiviazione di questi dati sono rimessi alle **scelte dei soggetti obbligati**

Le informazioni a riguardo devono essere messe **a disposizione delle autorità competenti**

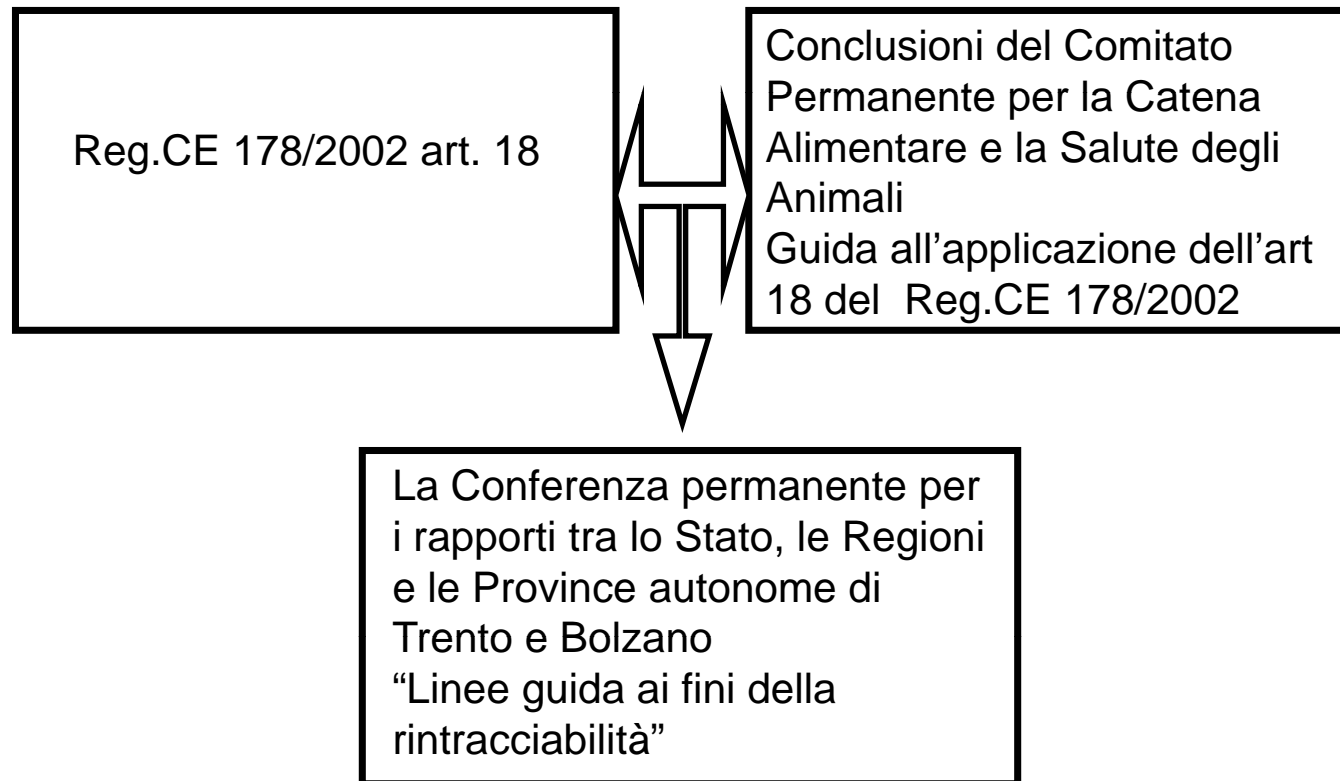




Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

### Come fare?

Gli operatori del settore alimentare sono incoraggiati a disporre di un **certo livello di rintracciabilità interna**.



Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

### **Come fare?**

E'opportuno che le imprese che elaborano le proprie produzioni aggregando, confezionando, ecc, materie prime, ingredienti e additivi di varia origine adottino

### **SISTEMI DI RINTRACCIABILITÀ INTERNA**

per mantenere definite la provenienza e il destino di ciascuna delle materie prime.

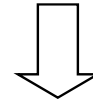
**Sistemi di rintracciabilità interna** adatti alla natura delle attività (trasformazione, magazzinaggio, distribuzione, ecc.) e con un livello di dettaglio scelto dall'operatore e commisurato alla dimensione dell'impresa

**Revisione periodica del sistema di rintracciabilità** al fine di mantenere un elevato livello di efficacia (almeno una volta l'anno)

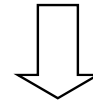
Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

**Come fare?**

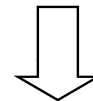
**Sistema di rintracciabilità interna**



**Consente ritiri più mirati e precisi e  
riduce il quantitativo di prodotto da  
ritirare**



**Riduce i costi in termini di tempo di  
un ritiro ed evita ripercussioni  
commerciali gravi**



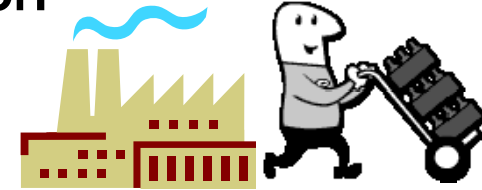
**Grosso vantaggio per l'operatore**

Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

## **Informazioni sui fornitori**

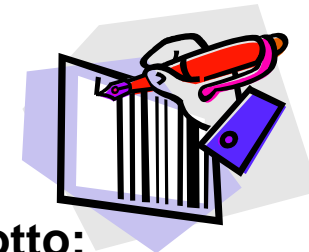
### **Nominativo del fornitore:**

(es. sede sociale, stabilimento di provenienza del mangime o materia prima)



### **Natura dei beni ricevuti:**

(es. denominazione, presentazione, ecc.)



### **Indicazione ai fini dell'individuazione del prodotto:**

(es. partita, lotto, consegna)

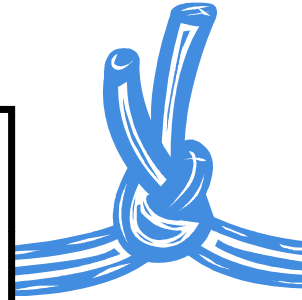
### **Altre informazioni previste da norme specifiche**

### **Data dell'operazione/consegna.**



Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità  
**Informazioni sulla fornitura**

Data della consegna



Nome, indirizzo  
fornitore, natura  
dei prodotti

E' indispensabile inoltre che il sistema di rintracciabilità consenta di seguire il percorso fisico dei prodotti piuttosto che quello commerciale (fatture, ecc).

Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

## Informazioni sui clienti

### Tutti i clienti:

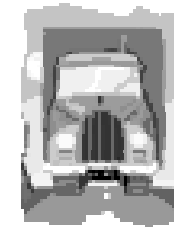
(es. ragione sociale, indirizzo, numero telefonico ,fax e-mail, ecc)



### Forniture/cliente



### Modalità/mezzo di distribuzione:



Meglio anche un **punto di contatto con un responsabile della fornitura** che abbia un minimo di potere decisionale.

Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

## **Informazioni sulle autorità competenti**

**E' opportuno che l'operatore del settore mangimistico  
abbia a disposizione l'indirizzo, numeri di telefono e fax  
dell'A.S.L. competente per il territorio**

Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

## **Tempo per mettere a disposizione i dati relativi alla rintracciabilità**

In caso di crisi un ritardo nella consegna di informazioni pertinenti potrebbe impedire una reazione tempestiva.

Le informazioni registrate devono essere immediatamente disponibili alle autorità competenti.





Reg CE n. 178/2002 Art. 18 Rintracciabilità

### **Periodo di conservazione delle informazioni**

Fermo restando l'applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria e fiscale le informazioni vanno conservate per un periodo di tempo indicativo sotto riportato

**3 mesi**

Prodotti freschi

**6 mesi succ. alla data di conservazione del prodotto deperibile**

Prodotti "da consumarsi entro il"

**12 mesi succ. alla data di conservazione consigliata**

Prodotti "da consumarsi preferibilmente entro il"

**2 anni**

Prodotti per i quali non è previsto dalle norme vigenti l'indicazione del termine minimo di conservazione

Reg CE n. 178/2002 Art. 15 Requisiti di sicurezza dei mangimi

## **Mangimi a rischio**

I mangimi a rischio non possono essere immessi sul mercato né essere somministrati a un animale destinato alla produzione alimentare.



I mangimi sono considerati a rischio, per l'uso previsto, nei casi seguenti:

- **se hanno un effetto nocivo per la salute umana o animale;**
- **se rendono a rischio, per il consumo umano, l'alimento ottenuto dall'animale destinato alla produzione alimentare.**

Reg CE n. 178/2002 Art. 20 Obblighi relativi ai mangimi:  
operatori del settore dei mangimi

### **Ritiro o richiamo di un mangime a rischio**

**Obiettivo del ritiro o richiamo di un prodotto** è quello di proteggere la salute pubblica attraverso una serie di interventi, volti ad escludere che un determinato mangime, che può costituire un rischio per la salute umana od animale, possa esplicare i suoi effetti.

Reg CE n. 178/2002 Art. 20 Obblighi relativi ai mangimi:  
operatori del settore dei mangimi

### **Ritiro o richiamo di un mangime a rischio**

Se un operatore del settore dei mangimi ritiene o ha motivo di credere che un mangime da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato, distribuito, non più sotto il suo immediato controllo, non sia **conforme ai requisiti di sicurezza dei mangimi**, deve avviare immediatamente procedure per:

- **Provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato**
- **Informare l'A.S.L. competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni; metterle a disposizione tutte le informazioni richieste ed utili e collaborarvi riguardo i provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un mangime che ha fornito;**
- **Informare l' "anello a monte" nel caso in cui si ritiene che la non conformità scaturisca da un prodotto a lui fornito**

Reg CE n. 178/2002 Art. 20 Obblighi relativi ai mangimi:  
operatori del settore dei mangimi

### **Ritiro o richiamo di un mangime a rischio**

- **Attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute**
- **Informare l'allevatore a cui il mangime può essere arrivato in maniera efficace ed accurata, dei motivi del ritiro dal mercato del prodotto**

Reg CE n. 178/2002 Art. 20 Obblighi relativi ai mangimi:  
operatori del settore dei mangimi

### **Ritiro o richiamo di un mangime a rischio**

In caso di operatore del settore dei mangimi che si occupa della vendita al dettaglio o alla distribuzione che non incide sulla sicurezza del prodotto, attraverso una manipolazione diretta, deve:

- **Procedere al ritiro dal mercato dei mangimi di cui hanno ricevuto informazione di non conformità da parte del fornitore o dell'A.S.L. competente;**
- **Procedere al ritiro cautelativo dal mercato, informando il fornitore, di mangimi che loro stessi, o a seguito di segnalazioni di allevatori o detentori di animali hanno fondato motivo di ritenere non conformi, in attesa di indicazioni definitive da parte del fornitore;**

Reg CE n. 178/2002 Art. 20 Obblighi relativi ai mangimi:  
operatori del settore dei mangimi

### **Ritiro o richiamo di un mangime a rischio**

**Collaborare con le azienda a monte e con l'A.S.L. competente ai fini della rintracciabilità dei mangimi non conformi;**

**Collaborare nelle campagne d'informazione e di richiamo dei mangimi non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.**

Reg CE n. 178/2002 Art. 20 Obblighi relativi ai mangimi:  
operatori del settore dei mangimi

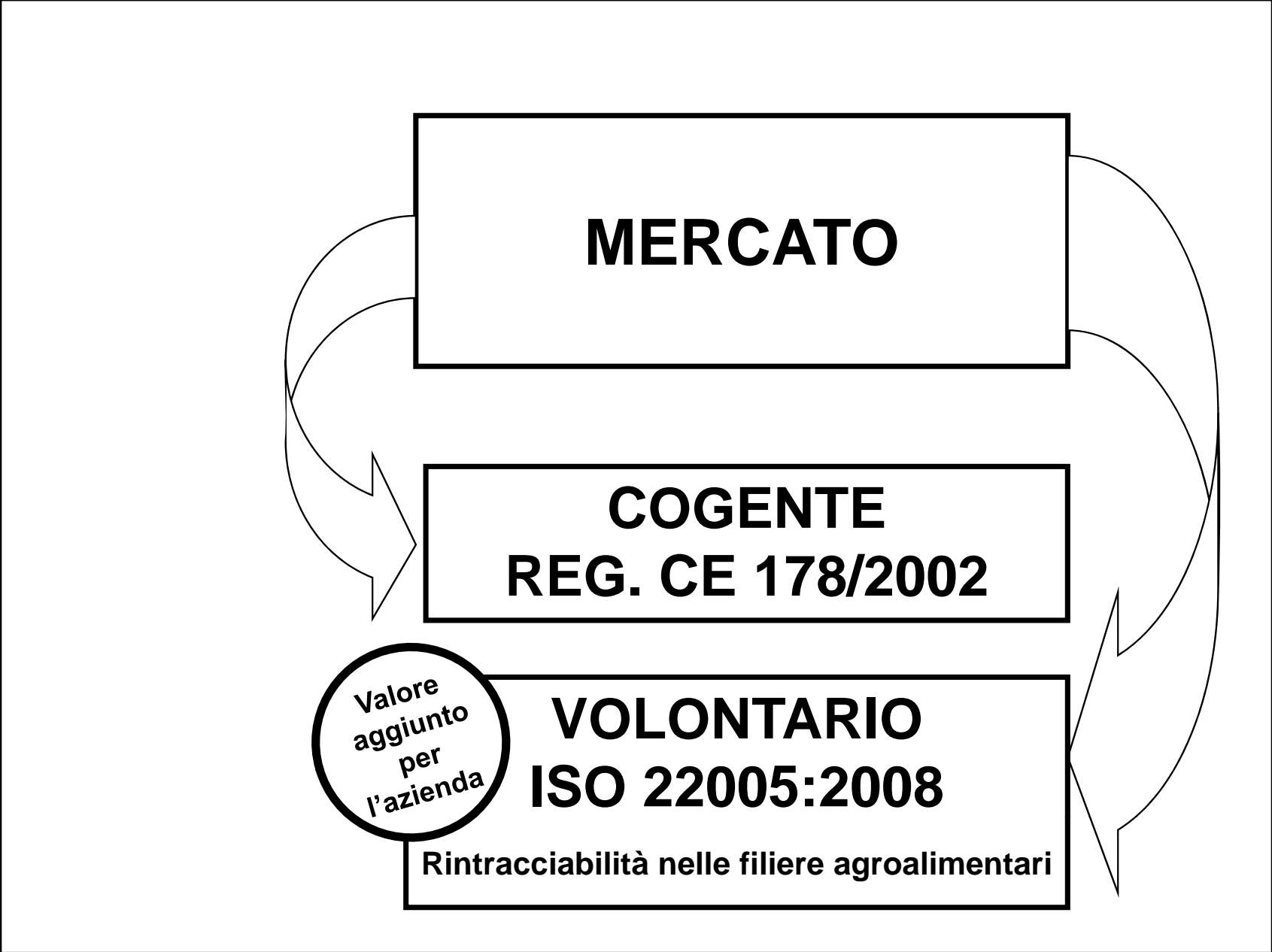
### **Ritiro o richiamo di un mangime a rischio**

Gli operatori coinvolti nel ritiro o nel richiamo di un prodotto devono **informare le autorità competenti con un maggior numero di informazioni utili per l'identificazione del prodotto a rischio**

La **comunicazione iniziale** alla rete di distribuzione dovrà essere fatta in maniera quanto **più tempestiva possibile**. Le comunicazioni scritte devono contenere tutte le informazioni necessarie per permettere l'esatta individuazione del prodotto, meglio se precedute dalla seguente dicitura:

**URGENTE: RICHIAMO/RITIRO DEL PRODOTTO**





**Grazie**  
**per l'attenzione !**

## Reg.178/2002

### Articolo 18

#### **Rintracciabilità**

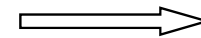
1. *È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.*
2. *Gli 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.*
5. *Le disposizioni per l'applicazione in settori specifici del presente articolo possono essere adottate secondo la procedura di cui all'articolo 58, paragrafo 2.*

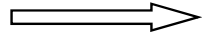
## Reg.178/2002

### Articolo 20

#### **Obblighi relativi ai mangimi: operatori del settore dei mangimi**

1. *Se un operatore del settore dei mangimi ritiene o ha motivo di credere che un mangime da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza dei mangimi, deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo dal mercato e informarne le autorità competenti. In tali circostanze o nel caso di cui all'articolo 15, paragrafo 3, qualora la partita, il lotto o la consegna non siano conformi ai requisiti di sicurezza dei mangimi, questi ultimi devono essere distrutti a meno che l'autorità competente non decida altrimenti. L'operatore informa in maniera efficace e accurata gli utenti del mangime del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti agli utenti quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.*
2. *Gli operatori del settore dei mangimi responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità del mangime devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza dei mangimi e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo informazioni necessarie ai fini della rintracciabilità di un mangime, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti.*





## Reg.178/2002

### Articolo 20

#### **Obblighi relativi ai mangimi: operatori del settore dei mangimi**

3. *Gli operatori del settore dei mangimi informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un mangime da essi immesso sul mercato possa non essere conforme ai requisiti di sicurezza dei mangimi. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi derivanti dall'uso del mangime e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un mangime.*
4. *Gli operatori del settore dei mangimi collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare i rischi provocati da un mangime che forniscono o hanno fornito.*

## **NORME VOLONTARIE**

**UNI 10939 : 2001**

**Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari**

**UNI 11020 : 2002**

**Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari**

**UNI EN ISO 22005:2008**

**Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari**

Principi generali e requisiti di base  
per progettazione di sistemi e attuazione

## **NORME VOLONTARIE**

**UNI 10939 : 2001**

**Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari**

**UNI 11029 : 2002**

**Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari**

**UNI EN ISO 22005:2008**

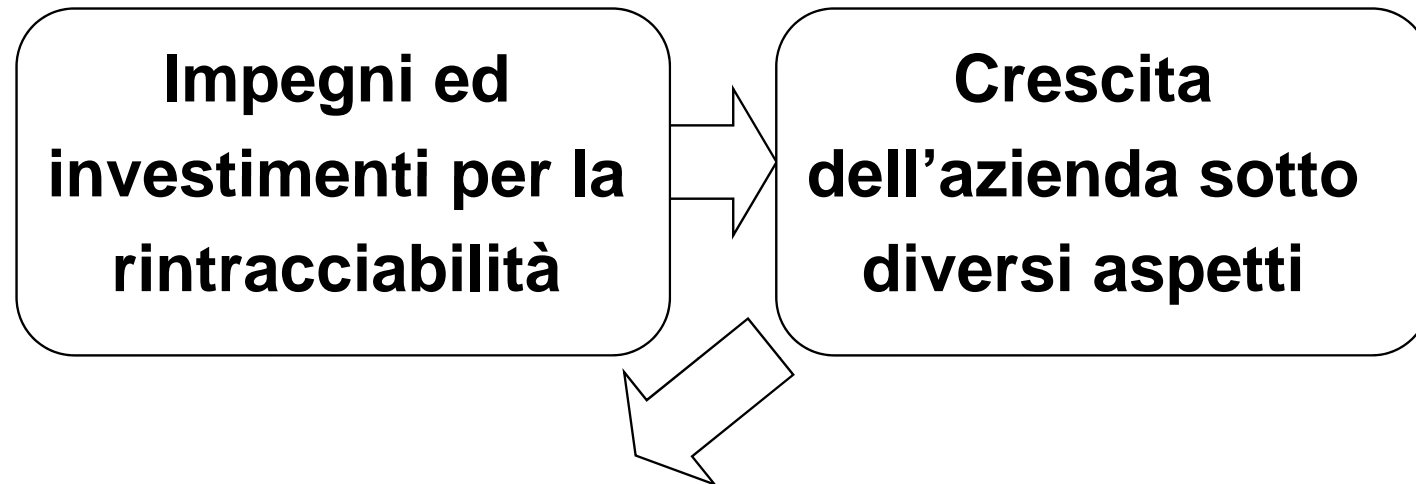
Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari  
Principi generali e requisiti di base  
per progettazione di sistemi e attuazione

## **Opportunità di sviluppo sistemi su base volontaria**

- Registrazione di un più ampio nucleo di informazioni
- Ricostruzione in modo puntuale del flusso di materiali
- Possibilità di risalire dal prodotto finito alle materie prime effettivamente utilizzate
- Utile strumento per ottimizzare la produzione
- Contenimento dei costi in situazioni critiche con attivazione dei procedure di richiamo dei prodotti



## **Opportunità di sviluppo di sistemi su base volontaria**



- Maggiore facilità nel risalire alle cause di eventuali problemi e mettere in atto opportune azioni correttive;
- Limitazione dei costi e dei danni derivanti da azioni correttive;
- Migliore definizione e verifica delle responsabilità, sia all'interno del comparto produttivo, sia nell'ambito dell'intera filiera, per le fasi di rispettiva competenza;
- Contributo allo sviluppo di efficaci Sistemi Qualità.