

LA RINTRACCIABILITÀ

Premessa

IL Reg. CE 178/2002 stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare e fissa nuove procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Esso si preoccupa di far sì che il **consumatore** sia correttamente informato sulle caratteristiche dei prodotti alimentari e che le **autorità di controllo** abbiano la possibilità di avere le informazioni necessarie in caso di eventuale rischio sanitario.

Lo strumento attraverso il quale il legislatore comunitario ha inteso rendere possibile quanto menzionato sopra è la **RINTRACCIABILITÀ**.

*"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 gli operatori devono disporre di sistemi che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedono, le informazioni al riguardo".*

*"Gli operatori del settore alimentari 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"*

Si richiede quindi che gli operatori siano in condizioni di **risalire all'anello precedente ed a quello successivo della filiera alimentare**.

Non si parla, per ora, di **RINTRACCIABILITÀ INTERNA** (se non per alimenti normati da leggi specifiche "verticali", ad es. etichettatura carni bovine), tuttavia l'adozione di un sistema di rintracciabilità interna è **consigliabile** poiché consente di collegare le materie prime con i prodotti finiti e conseguentemente, in caso di ritiro dei prodotti non conformi o che comportino un rischio sanitario, di contenerne il quantitativo da togliere dal mercato, risalendo tempestivamente alle materie prime utilizzate.

N.B.: Si tenga conto anche del fatto che dal **1 gennaio 2006**, con l'entrata in vigore di altri tre Regolamenti comunitari la rintracciabilità interna diverrà obbligatoria per tutti gli alimenti.

Che cosa prevede un sistema di rintracciabilità?

In pratica, per adempiere ai requisiti previsti dagli artt. del Reg. CE 178/2002, gli operatori devono:

1. predisporre delle **procedure** per l'individuazione di **tutti i fornitori delle materie prime** e di **tutti i destinatari dei prodotti finiti**, tranne il consumatore finale;

Facciamo un esempio:

nel caso di un **caseificio**, le procedure saranno stabilite per definire i fornitori del latte e del caglio; volendo essere più precisi, sarebbe auspicabile individuare le diverse mungiture personalizzandole con un numero di lotto che caratterizzerà poi il formaggio ed il destinatario di tale prodotto finito.

2. predisporre dei sistemi che consentano, se necessario, di avviare **procedure di ritiro dal mercato** di prodotti considerati "non sicuri";
3. mettere a disposizione delle Autorità di controllo territoriali competenti tutte le **informazioni**. Esse, infatti, hanno il compito di:
 - verificare l'adempimento di quanto definito dal Reg. CE 178/2002,
 - di prescrivere azioni necessarie per risponderne appieno,
 - sanzionare nel caso in cui non siano rispettate le disposizioni vigenti.
4. mantenere un elevato livello di efficacia del sistema di rintracciabilità, ad esempio procedendo periodicamente alla sua revisione.

Quali sono i vantaggi per un'azienda?

Lo sviluppo e l'applicazione di sistemi di rintracciabilità efficienti ed efficaci offre all'azienda (oltre la garanzia del rispetto di una richiesta cogente) i seguenti vantaggi:

- il miglioramento della capacità ad individuare eventuali problemi e ad adottare azioni correttive tempestive;
- la riduzione o il contenimento dei costi e dei danni derivanti dall'applicazione generalizzata delle azioni correttive;
- una migliore individuazione delle responsabilità nell'ambito del proprio processo di produzione e nelle relazioni tra aziende della stessa filiera;
- la crescita di una cultura aziendale che faciliti lo sviluppo di un "sistema di qualità" semplice ed efficace.