



FEDER ALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

**LINEE GUIDA
PER LA
RINTRACCIABILITA'
DEI PRODOTTI ALIMENTARI**

12 dicembre 2003

Viale Pasteur, 10 ● 00144 Roma Eur ● C.F. 97023320589
Tel. (06) 5903534 – 5903380 ● Fax (06) 5903342
E-mail: segreteria@federalimentare.it ● www.federalimentare.it



SOMMARIO

A) Finalità delle Linee-Guida di Federalimentare sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari	2
B) Le prescrizioni legali in tema di rintracciabilità dei prodotti alimentari.....	3
1. Il regolamento (CE) n. 178/2002: introduzione	3
2. Reg. (CE) n. 178/2002: articolo 18, rintracciabilità: analisi della norma	3
Comma I:.....	3
Comma II:	4
Comma III:.....	5
Comma IV:.....	5
Comma V:	6
3. Reg. (CE) n. 178/2002: articolo 18: conclusioni	7
C) Lo sviluppo, su base facoltativa, di sistemi avanzati di rintracciabilità	8
1. Introduzione	8
2. La c.d. “rintracciabilità interna”	8
3. Limiti	9
4. Conclusioni	9
D) Esempio di rintracciabilità per la realizzazione di un prodotto alimentare. 10	10
Premessa.....	10
1. Materiali	10
2. Processo Produttivo.....	12
3. Prodotto finito	13
4. Prodotto finito: indicazione del lotto: art. 13 d.lgs. 109/1992.....	13
5. Ulteriori riferimenti	14
La rintracciabilità dei prodotti alimentari, schema riassuntivo di sintesi.....	15
Obblighi (Reg. CE n. 178/02).....	15
Facoltà.....	15
Allegato: posizione di Federalimentare su Rintracciabilità e Origine, 6.5.2003... 16	16
Premessa.....	16
1) Rintracciabilità, strumento di Sicurezza Alimentare.....	16
2) Indicazione di origine commerciale delle materie prime: strategia commerciale? ..	18
3) Federalimentare sostiene che:.....	19
4) Conclusioni	20





FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



A) Finalità delle Linee-Guida di Federalimentare sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari

La presente guida è finalizzata a individuare i contenuti essenziali delle procedure aziendali che ogni Industria operante nella trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari e delle bevande dovrà attuare - a decorrere dal 1° gennaio 2005 – per adempiere alle prescrizioni comunitarie di cui al Regolamento (CE) n. 178/2002.

Saranno poi illustrati modelli avanzati di rintracciabilità che, su base volontaria, potranno venire adottati dalle singole Aziende per migliorare il proprio sistema di rintracciabilità.

Le linee-guida rappresentano uno schema operativo di carattere generale che ogni impresa potrà adattare, con flessibilità, alle specifiche caratteristiche dei prodotti e degli impianti.

Ulteriori indicazioni - specificamente riferite alle peculiarità, normative e produttive, che caratterizzano i singoli settori – potranno venire offerte dalle Associazioni di categoria.



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



B) Le prescrizioni legali in tema di rintracciabilità dei prodotti alimentari

1. Il regolamento (CE) n. 178/2002: introduzione

Il regolamento (CE) 28 gennaio 2002 n. 178, del Parlamento europeo e del Consiglio, oltre a istituire l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissare procedure nel campo della sicurezza alimentare, stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare.

L'articolo 18 del citato regolamento introduce nel diritto alimentare europeo una prescrizione generale, la "rintracciabilità" di tutti gli alimenti e mangimi. A decorrere dal 1° gennaio 2005 tale prescrizione dovrà venire obbligatoriamente adempiuta - sull'intero territorio dell'Unione europea - da ogni operatore delle filiere alimentare e mangimistica.

Le differenti interpretazioni dell'articolo 18 hanno generato incertezze tra le parti interessate. Federalimentare, dopo avere formalizzato la propria posizione sulla rintracciabilità (v. *infra*, allegato), ha proceduto a ulteriori analisi e consultazioni, allo scopo di chiarire l'effettiva natura ed estensione degli obblighi che la norma pone a carico dell'Industria di trasformazione.

2. Reg. (CE) n. 178/2002: articolo 18, rintracciabilità: analisi della norma

Comma I:

"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."

Il primo comma dell'articolo 18 definisce l'estensione della rintracciabilità:

oggetto: alimenti, mangimi, materie prime agricole (ivi compresi gli animali) e ogni altra sostanza destinata a far parte dell'alimento o mangime (es. ingredienti, additivi);

soggetti obbligati: tutti gli operatori che entrano in contatto con i materiali sopraindicati, lungo l'intera filiera produttiva (produzione agricola primaria; trasformazione; distribuzione).



Comma II:

“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.”

Il secondo comma stabilisce un **primo obbligo**, a carico di tutti i soggetti obbligati: essere in grado di individuare i propri fornitori di materie prime, vale a dire chi abbia fornito cosa.

⇒ NB: l'operatore non viene richiesto di risalire all'origine della materia prima, ma semplicemente di individuare il soggetto che gli ha fornito la stessa: soggetto che potrebbe essere - a esempio - un imprenditore agricolo, un centro di raccolta, un'industria di prima trasformazione, ma anche un commerciante, un *broker*, un importatore.

Il regolamento non prescrive agli operatori l'adozione di specifici **mezzi** (es. criteri di archiviazione delle fatture commerciali, strumenti elettronici, codici a barre, *etc.*): gli strumenti di raccolta e custodia delle predette informazioni sono pertanto rimessi alle responsabili scelte organizzative dei soggetti obbligati.

L'obbligo viene invece espresso in termini di **risultato**: i soggetti obbligati, a prescindere dalle procedure adottate, devono essere in grado di fornire alle autorità competenti (autorità sanitarie e di controllo), su richiesta, le informazioni essenziali in merito ai loro approvvigionamenti: nominativo e recapito del fornitore; natura del bene ricevuto.



Comma III:

“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.”

Il terzo comma dell'articolo 18 definisce un **secondo obbligo**, a carico dei soggetti obbligati: essere in grado di individuare gli operatori economici a cui hanno consegnato i propri prodotti, vale a dire: chi ha ricevuto quali prodotti.

⇒ NB: l'operatore viene richiesto di individuare il proprio cliente diretto, con esclusione del consumatore finale: non viene invece prescritto di conoscere le successive fasi di trasformazione/commercializzazione del proprio prodotto sino alla vendita/somministrazione finale.

Anche il secondo obbligo è espresso in termini di **risultato**: i soggetti obbligati devono essere in grado di fornire, su richiesta, alle autorità competenti le informazioni essenziali circa le loro vendite di prodotti: nominativo e recapito dell'acquirente (escluso il consumatore); natura dei prodotti venduti.

Comma IV:

“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 agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.”

Il quarto comma completa la trattazione dell'argomento richiamando la necessità, ai fini della rintracciabilità, di identificare gli alimenti e mangimi che sono o verranno posti sul Mercato unico.

⇒ NB: la norma non introduce prescrizioni ulteriori rispetto all'*acquis* comune, né obblighi diversi rispetto a quelli di cui ai precedenti comma, bensì richiama l'applicazione delle regole già contenute, a esempio, nei provvedimenti che attengono tutela igienico-sanitaria degli alimenti, informazione del consumatore¹, dogane e fisco.

¹ V., a esempio, successivo paragrafo “D.4”: *prodotto finito: indicazione del lotto: art. 13 d. lgs. 109/1992*



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

Comma V:

“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.”

Il quinto e ultimo comma dell'articolo 18 specifica quale procedura debba esclusivamente applicarsi ai fini dell'introduzione di ulteriori regole in materia di rintracciabilità: regole comunitarie, per l'applicazione dei principi contenuti nel regolamento (CE) 178/2002, limitatamente a settori specifici.

⇒ NB: la norma preclude espressamente l'introduzione di normative nazionali in materia di rintracciabilità: qualora le autorità politiche, o le parti sociali interessate, siano interessate a integrare sul piano applicativo le regole in materia di rintracciabilità, dovranno quindi necessariamente attivare l'apposita procedura. Ogni normativa nazionale o regionale - in materia di rintracciabilità dei prodotti alimentari - atta a imporre obblighi ulteriori rispetto a quelli fissati nell'articolo 18 del reg. (CE) n. 178/2002, risulterà pertanto in diretto contrasto con il regolamento detto, oltre che in eventuale violazione del principio di libera circolazione delle merci (*ex* articolo 28 Trattato CE).



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



3. Reg. (CE) n. 178/2002: articolo 18: conclusioni

Il regolamento (CE) n. 178/2002, all'articolo 18, stabilisce regole semplici e chiare volte a rintracciare ogni prodotto alimentare, mangime, animale, e ogni ingrediente o sostanza atta a farne parte. Sono attualmente esclusi i materiali di confezionamento, ivi compresi quelli destinati a venire a contatto con il prodotto alimentare, a fronte di una diversa e specifica disciplina, in corso di revisione a livello comunitario.

L'obbligo, a carico degli operatori, consiste nel **registrare** gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita: natura e quantità di materia prima/prodotto, nome e recapito di fornitore/cliente, data di ricevimento/consegna. Gli operatori possono conservare le predette informazioni anche mediante sistemi di registrazione già utilizzati, purché siano in grado di comunicarle alle autorità competenti: l'obbligo può quindi venire adempiuto, a esempio, conservando sia i documenti di ricevimento delle materie prime, sia quelli di spedizione dei prodotti.

Il regolamento (CE) n. 178/2002 non prescrive agli operatori la c.d. "rintracciabilità interna", la ricostruzione cioè del percorso seguito all'interno dello stabilimento da ogni materia prima e sostanza utilizzata nella trasformazione. Il sistema previsto dal citato regolamento segue quindi il principio c.d. "a cascata" (registrazione, da parte di ogni operatore della filiera, del c.d. "flusso materiali", in entrata e in uscita); non è invece previsto il c.d. "sistema-passaporto" (registrazione di ogni passaggio seguito dal singolo prodotto).





C) Lo sviluppo, su base facoltativa, di sistemi avanzati di rintracciabilità

1. Introduzione

Quanto sopra premesso circa gli obblighi che derivano dall'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 e ferme restando le specificità proprie di ciascun settore produttivo, Federalimentare ritiene opportuno evidenziare le opportunità di sviluppo, su base volontaria, dei sistemi di tracciabilità.

Gli operatori possono realizzare sistemi avanzati di rintracciabilità: sistemi che – mediante la registrazione di un più ampio nucleo di informazioni - permettono di ricostruire in modo più preciso il flusso materiali e, nel massimo sviluppo, consentono di risalire dal prodotto finito alle materie prime effettivamente utilizzate (e viceversa). Possono altresì concertare, con gli altri attori della filiera, criteri e *standard* volti a coordinare le informazioni e le azioni correttive eventualmente necessarie.

2. La c.d. “rintracciabilità interna”

Gli operatori della filiera agroalimentare da tempo applicano, come prescritto dal d.lgs. 155/97, piani aziendali di autocontrollo igienico basati sull'analisi dei punti critici di controllo (HACCP²).

Il sistema HACCP può ben venire utilizzato per identificare le **materie prime** soggette a possibili criticità e valutare la possibilità di organizzare, per queste, un sistema di rintracciabilità più dettagliato. In particolare, la registrazione può venire estesa al codice di prodotto/lotto e - laddove possibile - abbinare le singole forniture di materie prime ai singoli lotti di prodotto finito (flusso materiali), sì da poter ricollegare il materiale utilizzato al prodotto finito, e viceversa.

Le informazioni sul flusso dei materiali possono venire altresì collegate a quelle inerenti il controllo del processo produttivo. Sarà in tal modo ripercorrere la “storia del prodotto”: materie prime e sostanze utilizzate; fasi di stoccaggio, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto; controlli eseguiti.

² Hazard Analysis Critical Control Points



Un sistema avanzato di rintracciabilità (c.d. “rintracciabilità interna”), oltre a costituire utile strumento per ottimizzare la produzione, può contribuire al contenimento dei costi che potrebbero derivare, in situazioni critiche, dall’attivazione di procedure di richiamo dei prodotti.

3. Limiti

Talune realtà produttive non consentono di sviluppare in dettaglio sistemi avanzati di rintracciabilità.

La natura della materia prima, lo stoccaggio in silos, la necessità operativa di miscelare materiali/lotti di diversa provenienza (soprattutto in Italia, ove le produzioni agricole sono frammentate in numerosi campi di ridotta estensione), la complessità e/o continuità di alcuni processi di lavorazione, possono rendere problematico identificare con esattezza le singole forniture.

In tali ipotesi, l’applicazione di sistemi avanzati di rintracciabilità potrà contribuire a individuare insieme, più o meno ristretti, di forniture da cui i prodotti finiti possono essere derivati.

Maggiore sarà il dettaglio, in ogni caso, maggiore sarà l’efficacia e minori i costi di ogni azione correttiva.

4. Conclusioni

Lo sviluppo di sistemi avanzati di rintracciabilità, pur richiedendo impegni e investimenti anche considerevoli, può contribuire alla crescita di un’azienda sotto diversi aspetti:

- 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.

Tutto ciò premesso, si fornisce un esempio di rintracciabilità nel segmento di filiera che interessa la trasformazione/realizzazione di un prodotto alimentare.



D) Esempio di rintracciabilità per la realizzazione di un prodotto alimentare

Premessa

L'esempio di seguito descritto prende in considerazione gli elementi sia cogenti, sia volontari che possono risultare utili al fine di seguire il percorso dei materiali (materie prime, semilavorati) lungo il processo di fabbricazione di un prodotto alimentare.

Si esaminano, pertanto, le attenzioni che possono venire dedicate a:

1. Materiali
2. Processo Produttivo
3. Prodotto finito

1. Materiali

Lo sviluppo di un sistema avanzato di rintracciabilità postula l'opportuna considerazione di tutto ciò che concorre alla fabbricazione di un prodotto alimentare.

Valutazione del rischio

I materiali utilizzati nella preparazione di un alimento sono talora numerosi: può essere opportuno - in talune realtà produttive - distinguere i materiali in ingresso sulla base della valutazione del rischio specificamente effettuata, rispetto alla sicurezza del prodotto fabbricato e/o per particolari obiettivi aziendali.

La valutazione del rischio, come noto, è alla base del sistema HACCP: i piani di autocontrollo aziendale possono quindi offrire un valido aiuto per l'identificazione dei materiali da tracciare con maggiore dettaglio.

Informazioni da registrare all'ingresso dei materiali:

La valutazione del rischio e gli obiettivi aziendali possono suggerire la distinzione dei materiali in ingresso, ai fini della rintracciabilità, in due categorie:



A) materiali a ridotto indice di rischio:

I materiali a ridotto indice di rischio possono venire registrati in ingresso utilizzando le informazioni prescritte dal regolamento (CE) n. 178/02:

- descrizione del materiale (natura, quantità);
- fornitore.

Tali informazioni non debbono necessariamente seguire il materiale nel percorso produttivo.

B) materiali a indice di rischio non ridotto:

I materiali che presentano indice di rischio non ridotto possono venire registrati, in ingresso, mediante informazioni ulteriori rispetto a quelle obbligatoriamente previste dall'art.18 del regolamento (CE) n. 178/02 (natura e quantità del materiale, fornitore), quali:

- numero di lotto del materiale o identificativo equivalente (es. data di produzione, data di scadenza/durabilità, *etc.*);
- data di ricevimento;
- quantità del materiale ricevuto.

Il complesso delle informazioni sopra riportate può essere utile per sviluppare un sistema avanzato di rintracciabilità, in grado di identificare – in modo più o meno approfondito - il materiale nel percorso produttivo.

L'informazione sulla quantità dei materiali in ingresso riveste un ruolo importante nella definizione del bilancio tra la quantità di materiale entrato in fabbrica e l'eventuale impiego di sue frazioni nella fabbricazione di più lotti di uno stesso prodotto o di prodotti diversi.

Un sistema avanzato di rintracciabilità può consentire di ricollegare le informazioni sui materiali in ingresso - seguiti lungo tutto il processo produttivo - allo specifico prodotto fabbricato.

Il produttore può inoltre completare le informazioni sui materiali in ingresso con ulteriori notizie, che possono venire attinte presso il fornitore (es.: provenienza della materia prima, o composizione degli ingredienti nel caso di semilavorati; dettaglio dei subfornitori, in relazione a materiali che presentino particolari rischi di sicurezza).





Attività e procedure per il sistema di autocontrollo/Sistema Qualità

Le informazioni sopracitate ed eventuali altre richieste, possono venire inserite nei capitolati di acquisto dei materiali.

Il produttore, in ottemperanza del proprio manuale HACCP ovvero di procedure attinenti il Sistema Qualità, può essere chiamato a effettuare attività e/o dotarsi di procedure quali:

- procedura di omologazione dei fornitori;
- definizione dei capitolati di acquisto dei materiali;
- eventuali certificati di analisi dei materiali, da parte dei fornitori;
- definizione e attuazione dei controlli che presiedono all'accettazione dei materiali;
- procedura di approvazione dei materiali.

2. Processo Produttivo

Una volta stabilite le informazioni che possono seguire i materiali nel processo produttivo, il produttore può definire un sistema per legarle al percorso compiuto (linea di produzione/macchine) e alle quantità di prodotti fabbricati con gli stessi.

Sarà, a tal uopo, utile definire le modalità di identificazione del c.d. “*batch* produttivo” (produzione omogenea di una quantità nota di prodotto, prima del suo confezionamento finale), annotando la data della sua produzione (con il relativo orario di inizio-fine) e la quantità fabbricata.

Ciò si addice, soprattutto, alla gestione dei materiali che presentano indice di rischio non ridotto.

Il sistema si rivelerà più o meno complesso a seconda di:

- tipologia e stato fisico dei materiali (es. materie prime solide, liquide, in polvere);
- modalità di stoccaggio (*tanks* dedicati e non, *big bag*, sacchi etc.);
- numero di ingredienti costituenti il prodotto;
- assemblaggio di più semilavorati;
- complessità dei percorsi produttivi;
- eventuale gestione dei c.d. *rework* (rilavorazioni).



Attività e procedure per il sistema di autocontrollo/Sistema Qualità

Anche in relazione al processo produttivo il produttore - in ottemperanza del proprio manuale HACCP ovvero di procedure attinenti i Sistemi Qualità - può essere chiamato a fissare criteri di controllo e istituire procedure idonee a raccogliere la relativa documentazione.

3. Prodotto finito

Il regolamento (CE) 178/2002, all'articolo 18, impone l'obbligo di identificare il primo cliente, vale a dire il soggetto cui il produttore ha fornito la propria merce.

Il d.lgs. 109/1981 (art. 13, come modificato dal d.lgs. 23.6.03 n. 181³) prescrive inoltre che i prodotti alimentari - salvo specifiche deroghe - siano posti in vendita con indicazione del lotto di appartenenza.

All'atto del confezionamento occorrerà quindi riportare sul prodotto finito il lotto di produzione ovvero la data di scadenza/durabilità, qualora costituita almeno da giorno e mese. L'apposizione del lotto sull'unità di vendita costituisce, indubbiamente, elemento utile anche ai fini della rintracciabilità nell'ambito della filiera alimentare.

Il lotto di produzione può essere costituito da uno o più "batch" produttivi.

Un sistema avanzato di rintracciabilità può consentire di identificare le date di consegna, ma anche di abbinare gli elementi identificativi dei *batch* di produzione al lotto di prodotto finito.

4. Prodotto finito: indicazione del lotto: art. 13 d.lgs. 109/1992

- 1. Per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.*
- 2. I prodotti alimentari non possono essere posti in vendita qualora non riportino l'indicazione del lotto di appartenenza.*
- 3. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella CEE ed è apposto sotto la propria responsabilità; esso figura in ogni caso in modo da essere facilmente visibile, chiaramente leggibile ed indelebile ed è preceduto dalla lett. "L", salvo nel caso in cui sia riportato in modo da essere distinto dalle altre indicazioni di etichettatura.*

³ Decreto legislativo di attuazione della direttiva 2000/13/CE, concernente etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari



4. *Per i prodotti alimentari preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio preconfezionato o su un'etichetta appostavi.*
5. *Per i prodotti alimentari non preconfezionati l'indicazione del lotto figura sull'imballaggio o sul recipiente o, in mancanza, sui relativi documenti commerciali di vendita.*
6. *L'indicazione del lotto non è richiesta:*
 - a) *quando il termine minimo di conservazione o la data di scadenza figurano con la menzione almeno del giorno e del mese;*
 - b) *per i gelati monodose, venduti tal quali, e sempre che essa figuri sull'imballaggio globale;*
 - c) *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, o*
 3. *raccolti per essere immediatamente integrati in un sistema operativo di preparazione o trasformazione;*
 - d) *per i prodotti alimentari preincartati 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;*
 - e) *per le confezioni ed i recipienti il cui lato più grande abbia una superficie inferiore a 10 cm².*
7. *Sono considerate indicazioni del lotto eventuali altre date qualora espresse con la menzione del giorno e del mese nonché la menzione di cui all'art. 7 del D.P.R. 26.5.80, n. 391, qualora conforme al disposto del comma 1.*

Ai fini dei controlli sull'applicazione delle norme comunitarie, il Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato può con proprio decreto stabilire le modalità di indicazione del lotto per taluni prodotti alimentari o categorie di prodotti alimentari.

5. Ulteriori riferimenti

Per ulteriori approfondimenti su sistemi avanzati di rintracciabilità, che possono venire adottati dai produttori su base facoltativa, si segnala la norma UNI 11020 – “Sistema di rintracciabilità nelle Aziende Agroalimentari – Principi e Requisiti per l’attuazione”.





La rintracciabilità dei prodotti alimentari, schema riassuntivo di sintesi

	Obblighi (Reg. CE n. 178/02)	Facoltà
1. Materiali	<ul style="list-style-type: none">• Descrizione materiale (denominazione di vendita)• Fornitore (identificazione del venditore che ha consegnato il materiale)	<ul style="list-style-type: none">• Quantità• Data ricezione• Lotto• Informazioni aggiuntive (es. provenienza materie prime, ingredienti dei semilavorati)
2. Processo produttivo		<ul style="list-style-type: none">• Identificazione della Linea/Macchina.• Correlazione tra materiali impiegati e ciclo produttivo• Identificazione del <i>batch</i> produttivo (materiali impiegati, quantità, data e ora di produzione)
3. Prodotto finito	<ul style="list-style-type: none">• Descrizione prodotto (denominazione di vendita)• Cliente (identificazione dell'operatore economico che ha ricevuto il prodotto)• Lotto o indicazioni analoghe (in quanto prescritto dal d.lgs. 109/1992)	<ul style="list-style-type: none">• Data consegna• Identificazione specifica della frazione di <i>batch</i> produttivo consegnato al cliente





Allegato: posizione di Federalimentare su Rintracciabilità e Origine, 6.5.2003

Premessa

Federalimentare ha già espresso una posizione sul tema della rintracciabilità, posizione approvata dal Consiglio il 10 luglio 2002.

A seguito dei recenti dibattiti emersi su tracciabilità e origine, la Federazione è già pubblicamente intervenuta per manifestare il punto di vista dell'Industria alimentare, sulla base della predetta posizione.

Si ritiene ora opportuno procedere all'aggiornamento della ridetta posizione, sulla base degli argomenti di seguito esposti, al fine di proseguire in forma proattiva l'iniziativa politica e di comunicazione.

1) Rintracciabilità, strumento di Sicurezza Alimentare

- Il regolamento (CE) n. 178/2002, all'articolo 18, ha introdotto il principio della rintracciabilità, rappresentando la necessità della definizione ed entrata in vigore di regole comunitarie armonizzate entro il termine del 1° gennaio 2005.

Il regolamento 178 indica che gli operatori europei del settore alimentare e dei mangimi dovranno disporre di sistemi e procedure per individuare sia la fonte di approvvigionamento delle materie prime, sia le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti (secondo il criterio "*one step back, one step beyond*"); le informazioni al riguardo dovranno essere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

La rintracciabilità è quindi uno "strumento neutro", che non vale a connotare i prodotti di una particolare **qualità** ma serve invece, agli operatori e alle autorità di controllo, per gestire eventuali problemi di **sicurezza alimentare**.

Qualora infatti, in qualsiasi punto della filiera, venga riscontrata una non-conformità dell'alimento o del mangime, la tracciabilità deve consentire:

- a) a valle, il richiamo il prodotto già uscito dalla disponibilità dell'operatore;
- b) a monte, il "percorso a ritroso" della catena di produzione verso l'origine, per individuare le cause della non-conformità e adottare le opportune misure correttive.

- **A livello europeo**, le Istituzioni della Comunità stanno provvedendo ad attuare i principi sulla tracciabilità previsti dal regolamento (CE) 178/2002, sì da realizzare un sistema di regole uniformi, atto a garantire l'efficacia dello strumento tracciabilità rispetto all'obiettivo di garanzia di un elevato livello di sicurezza alimentare sull'intero territorio del Mercato Unico.

I primi esempi sono rappresentati dalla proposta di regolamento sui criteri microbiologici, in materia igienico-sanitaria, nonché la proposta di regolamento di modifica della disciplina vigente in tema di produzioni biologiche.





FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

- **A livello mondiale**, sia in ambito di *Codex Alimentarius*, sia di ISO (*International Standard Organisation*), sono in via di elaborazione *standard* internazionali atti a uniformare i sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.
- **L'industria alimentare italiana**, che ha già attivamente partecipato al processo di elaborazione dello *standard* UNI 10939 concernente i “*Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali per la progettazione e l’attuazione*”, segue con attenzione e contribuisce allo sviluppo di un sistema armonizzato di regole per la tracciabilità obbligatoria.

Al riguardo, l'industria alimentare raccomanda:

- una normativa chiara, uniforme, di semplice applicazione;
- la piena corresponsabilità di tutte le componenti della filiera: ogni operatore, dalla produzione agricola primaria alla distribuzione finale, deve essere direttamente responsabile per la propria fase di competenza;
- l'assenza di deroghe ed eccezioni (riferite, a esempio, a prodotti tradizionali, di nicchia, dimensioni d'impresa, figure giuridiche, *etc.*): ogni deroga può limitare l'efficacia dello strumento rispetto all'obiettivo sicurezza;
- l'estensione della tracciabilità alle materie prime e prodotti d'importazione.

Come prescritto dal regolamento CE) n. 178/2002, la rintracciabilità deve essere supportata da idonea documentazione, in ogni segmento della filiera.

- **L'Italia deve partecipare ai lavori in corso, a livello europeo e internazionale**, affinché regole uniformi per la tracciabilità obbligatoria vengano al più presto definite e attuate, a garanzia della sicurezza di tutti i prodotti –italiani, europei e di Paesi terzi- che vengano immessi nel Mercato Unico.
- **L'industria italiana è invece contraria alla produzione di norme nazionali isolate** dal contesto europeo di riferimento, in ragione dei potenziali, sfavorevoli effetti:
 - b) non applicabilità ai prodotti (legalmente) immessi sul nostro mercato da, o attraverso, altri Paesi della Comunità, in virtù del principio di libera circolazione delle merci;
 - c) rischio, per gli operatori italiani, di dover istituire procedure che potrebbero risultare non conformi con gli *standard* in via di definizione a livello europeo e internazionale; con il conseguente rischio, per le imprese agricole e industriali, di dover riaggiornare dopo breve tempo le costose procedure frattanto istituite.

FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



FEDERALIMENTARE

Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

2) Indicazione di origine commerciale delle materie prime: strategia commerciale?

- E' anzitutto necessario **sgomberare il campo da equivoci**: preso atto dell'impostazione strumentale data al dibattito sulla "tracciabilità della provenienza geografica", sia ben chiaro che il concetto di "rintracciabilità", così come delineato dal regolamento (CE) n. 178/2002, riguarda esclusivamente la *Sicurezza Alimentare*, e non anche la etichettatura dei prodotti.

Il prodotto è sicuro non in quanto le materie prime provengano da questa o quella località, tantomeno in quanto ciò sia indicato in etichetta; il prodotto può venire meglio garantito, sul piano della sicurezza, quando gli operatori che hanno partecipato alla sua realizzazione siano in grado di fornire con prontezza alle Autorità di controllo i documenti che ne attestino provenienza e destinazione.

- La questione della "*indicazione d'origine geografica della materia prima*" costituisce invece, essenzialmente, una **strategia commerciale**, oggetto di libere scelte che, ove rese obbligatorie, possono determinare un danno alla produzione e al sistema-Paese Italia, in considerazione di quanto segue.

a) La realtà produttiva:

L'Italia è un grande Paese trasformatore, ricco di imprenditorialità, inventiva, tecnologie di avanguardia, ma non autosufficiente.

L'industria alimentare italiana, che pure lavora il 70% della produzione agricola nazionale, spesso utilizza:

- materie prime di varietà non esistenti in Italia (caffè e cacao, a esempio);
- materie prime che l'agricoltura italiana non offre in quantità sufficiente per coprire il fabbisogno produttivo (tra cui cereali, semi oleosi, latte, olio di oliva, etc.).

Non di rado utilizza materie prime di importazione perché di maggior qualità, e ciò anche a prescindere da ragioni di convenienza dei costi, che possono anche essere superiori (per acquisto e trasporto).

Generalizzazioni quali "*materia prima italiana uguale qualità*" devono essere rapportate alla realtà: la qualità delle nostre materie prime, di cui siamo tutti orgogliosi, dev'essere anche fattore concreto, oggettivamente dimostrabile.

- b) L'immagine del "prodotto italiano" è legata quindi, anzitutto, alla cultura della produzione di qualità, che non risponde automaticamente all'utilizzo esclusivo di materie prime italiane.

La qualità interessa l'intero ciclo produttivo: approvvigionamento (scelta delle materie prime), progettazione/formulazione, trasformazione, confezionamento/presentazione, controlli.

- c) L'origine del prodotto trasformato, infatti, coincide con il Paese ove è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale, tanto nella normativa comunitaria, quanto negli accordi commerciali dell'Organizzazione Mondiale del Commercio⁴.

d) La realtà normativa:

La indicazione in etichetta del luogo di origine dei prodotti alimentari – e non, si noti bene, delle loro materie prime - è obbligatoria nella sola ipotesi in cui "*l'omissione possa indurre l'acquirente in errore circa l'origine o la provenienza del prodotto alimentare*" (direttiva 2000/13/CE, articolo 3, comma 8).

La consolidata e uniforme interpretazione della sopra citata regola, già contenuta nella precedente direttiva 79/112/CEE, ne precisa la concreta operatività in quelle sole ipotesi in cui il nome del prodotto possa dare luogo a effettiva confusione sulla sua origine:

⁴ World Trade Organisation, WTO

La indicazione d'origine è rimessa alla libera scelta degli operatori, che possono decidere di valorizzare in etichetta la provenienza delle materie prime, così attribuendo un *plus* commerciale a determinati prodotti.

Gli operatori possono altresì richiedere la registrazione di DOP, IGP, STG, strumenti esclusivi di tutela legale, a livello europeo, di alimenti legati a particolari tradizioni produttive.

Una normativa nazionale difforme dalle regole comunitarie, oltre a non rispondere ad alcuna effettiva esigenza di sicurezza, esporrebbe l'Italia al concreto rischio di venire coinvolta in una procedura comunitaria d'infrazione delle regole comuni: la Corte di Giustizia della Comunità europea ha infatti più volte statuito l'illegittimità di normative nazionali e regionali istitutive di denominazioni d'origine ulteriori rispetto al regime comunitario esclusivo di tutela (DOP, IGP, STG).

- e) Gli effetti economici del proposto divieto di indicare come "italiano" il prodotto italiano, in quanto trasformato in Italia:
- vanificazione degli sforzi commerciali delle imprese che hanno investito per diversificare le proprie linee di prodotti;
 - dequalificazione di molti prodotti italiani dell'immagine loro propria, già affermata e consolidata sui mercati mondiali;
 - nel medio periodo, delocalizzazione delle industrie che lavorano - anche in parte - materia prima d'importazione, verso Paesi ove le condizioni d'esercizio siano più vantaggiose, soprattutto verso i Paesi candidati all'allargamento dell'UE.

3) Federalimentare sostiene che:

- la sicurezza alimentare non è garantita dalla etichettatura di origine ma dagli autocontrolli dell'impresa e dalle stringenti normative sulla produzione e sulla vigilanza.
- l'origine delle materie prime assume valore rilevante per il consumatore e può essere comunicata quando ha un significato in termini di legame ad un territorio definito, di caratterizzazione del prodotto, con norme specifiche di produzione ed adeguati controlli;
- Peraltro la produzione industriale italiana è qualificata dalla cultura e tradizione della ricetta, dalla scelta sapiente delle materie prime, dalla tecnologia di trasformazione.
- l'Italia non produce affatto o in quantità sufficiente, le materie prime necessarie alla realizzazione di prodotti simbolo quali ad esempio il caffè, il cacao, i cereali, l'olio di oliva, eccetera.
- le etichette mosaico non danno garanzie ulteriori ma disorientano il consumatore, distogliendolo dalle informazioni essenziali;
- quando è in gioco la sicurezza del consumatore l'industria anticipa le norme europee (v. rintracciabilità).
- la vera difesa del prodotto italiano consiste nel combattere la contraffazione sui mercati esteri, valorizzandone la qualità.



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare

4) Conclusioni

- L'industria alimentare italiana è in prima linea affinché i consumatori siano garantiti della sicurezza dei cibi, e a tal fine si adopera mediante l'adozione e lo sviluppo dei migliori strumenti e procedure all'uopo indicati.
- L'industria alimentare afferma il principio di un'informazione al consumatore chiara, comprensibile, veritiera, in linea con la normativa vigente.
- Gli operatori sono - e devono rimanere - liberi di scegliere, su base volontaria, l'opportunità di promuovere commercialmente l'origine della materia prima di alcuni loro prodotti, fatte salve le prescrizioni normative che interessano determinate categorie di materie prime agricole (ortofrutta, prodotti della pesca, carni bovine).
- Gli sforzi dovranno venire concentrati per contrastare, sul mercato globale, il diffuso e fuorviante utilizzo di nomi e immagini legate all'Italia per alimenti che nulla abbiano a che vedere con le nostre imprese e i nostri marchi; anziché logorarsi in dibattiti, tra gli operatori di filiera, di vocazione autarchico-protezionistica e assai incerto risultato.



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare



FEDERALIMENTARE
Federazione Italiana dell'Industria Alimentare