Daniele Pulcini

CIRPS - Università degli Studi di Roma “La Sapienza”

Strumenti per la Sicurezza nel Sistema Agroalimentare

Roma 25 Ottobre 2006

PAN

Prevenzione Alimentazione Nutrizione

La Salute vien mangiando … dalla nascita

Associazione Dossetti - Prevenzione Alimentazione Nutrizione

Premessa

- L'Unione Europea ha fatto della **sicurezza alimentare** una delle grandi priorità dell'agenda politica europea. La sicurezza alimentare è divenuta un obiettivo **trasversale** che dovrà integrarsi in diversi ambiti di competenza comunitaria: la Politica Agricola Comune e il suo pilastro "sviluppo rurale", l'ambiente, la sanità pubblica, la protezione dei consumatori e la realizzazione del mercato interno.

Principi generali

- Il dibattito pubblico avviato dal Libro verde sui principi generali della sicurezza alimentare è sfociato, nel gennaio 2000, nella pubblicazione del Libro bianco che segna un'importante tappa nell'adozione di una nuova legislazione in campo alimentare. La Commissione annuncia in questo testo lo sviluppo di un quadro giuridico che dovrà coprire l'insieme della filiera alimentare - “dal campo alla tavola" - secondo un approccio globale e integrato

Logiche

- Secondo tale logica la sicurezza alimentare concerne tutti i seguenti aspetti: l'alimentazione e la salute degli animali, la protezione e il benessere degli animali, i controlli veterinari, le misure di polizia sanitaria, i controlli fitosanitari, la preparazione e l'igiene dei prodotti alimentari. Il Libro bianco ribadisce anche la necessità di instaurare un dialogo permanente con i consumatori finalizzato all'informazione, educazione e ascolto. L'insieme di scelte normative che hanno seguito la pubblicazione del Libro Bianco sono confluite nel regolamento CE 178/02.

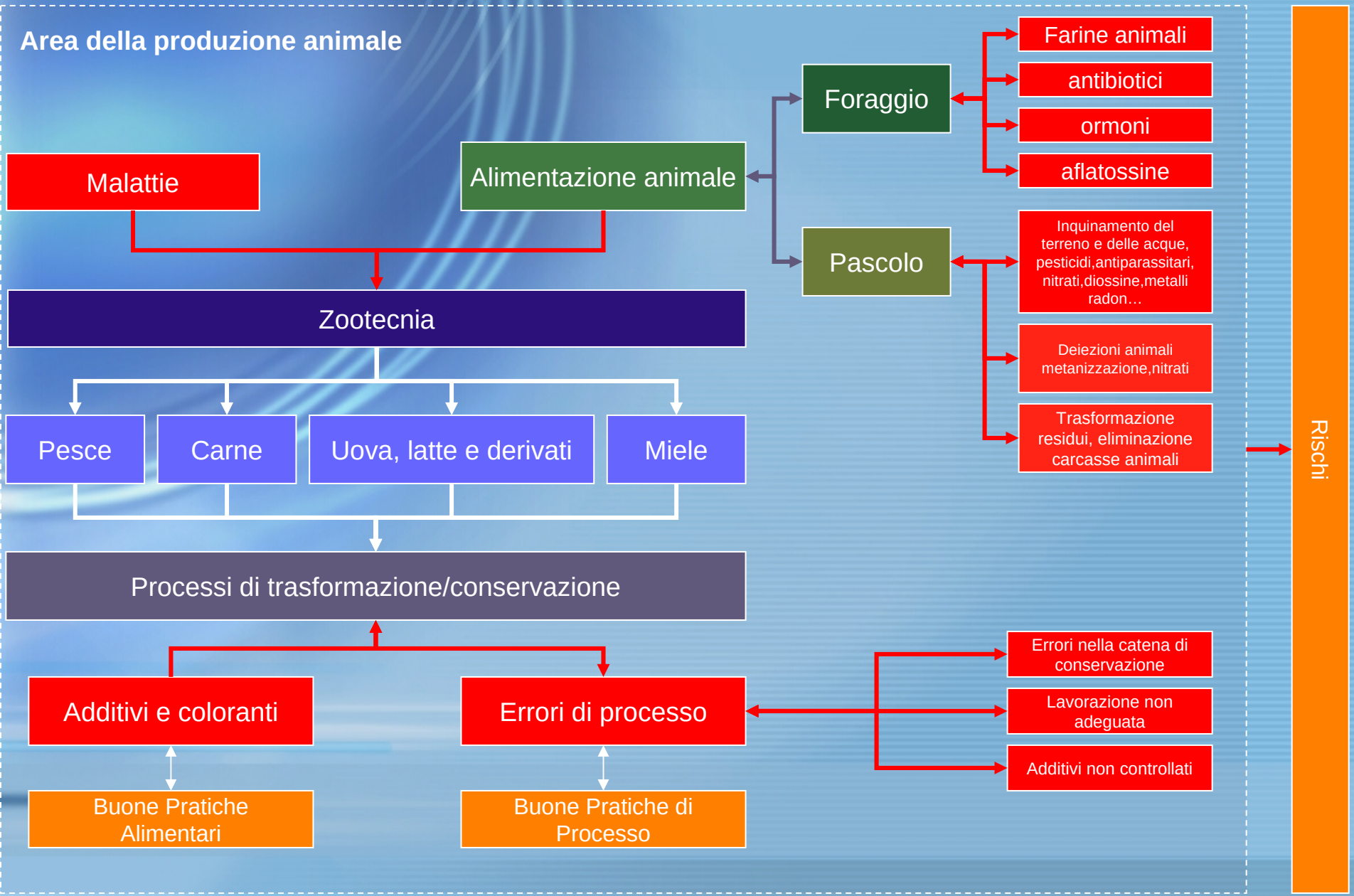
Regolamenti e norme

- Le imprese del settore agroalimentare sono tenute a soddisfare il Regolamento della comunità Europea CE 178/02 garantendo il processo di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Le imprese devono raggiungere questo risultato seguendo le linee guida previste dalle norme **UNI 10939** *(*Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e l'attuazione) e **UNI 11020:2002** *(*Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari - Principi e requisiti per l'attuazione). L'adozione di questi principi potrà garantire alle aziende interessate anche uno strumento per agevolare la certificazione da parte degli organismi accreditati della rintracciabilità di filiera

Obiettivi della tracciabilità

- Garantire la rintracciabilità della filiera del processo produttivo anche da parte del consumatore per una gestione integrata con il marketing del Regolamento obbligatorio e dei diversi sistemi volontari. L'obiettivo è in sintesi quello di realizzare interventi di sostegno e di promozione della tracciabilità e della rintracciabilità influendo positivamente sull'attività di filiera. La realizzazione di un vademecum completo, corsi di formazione per tutti gli attori della filiera agroalimentare e la promozione di una serie di occasioni-incontro di formazione ed informazione rientrano nella programmazione dell'Associazione Dossetti.

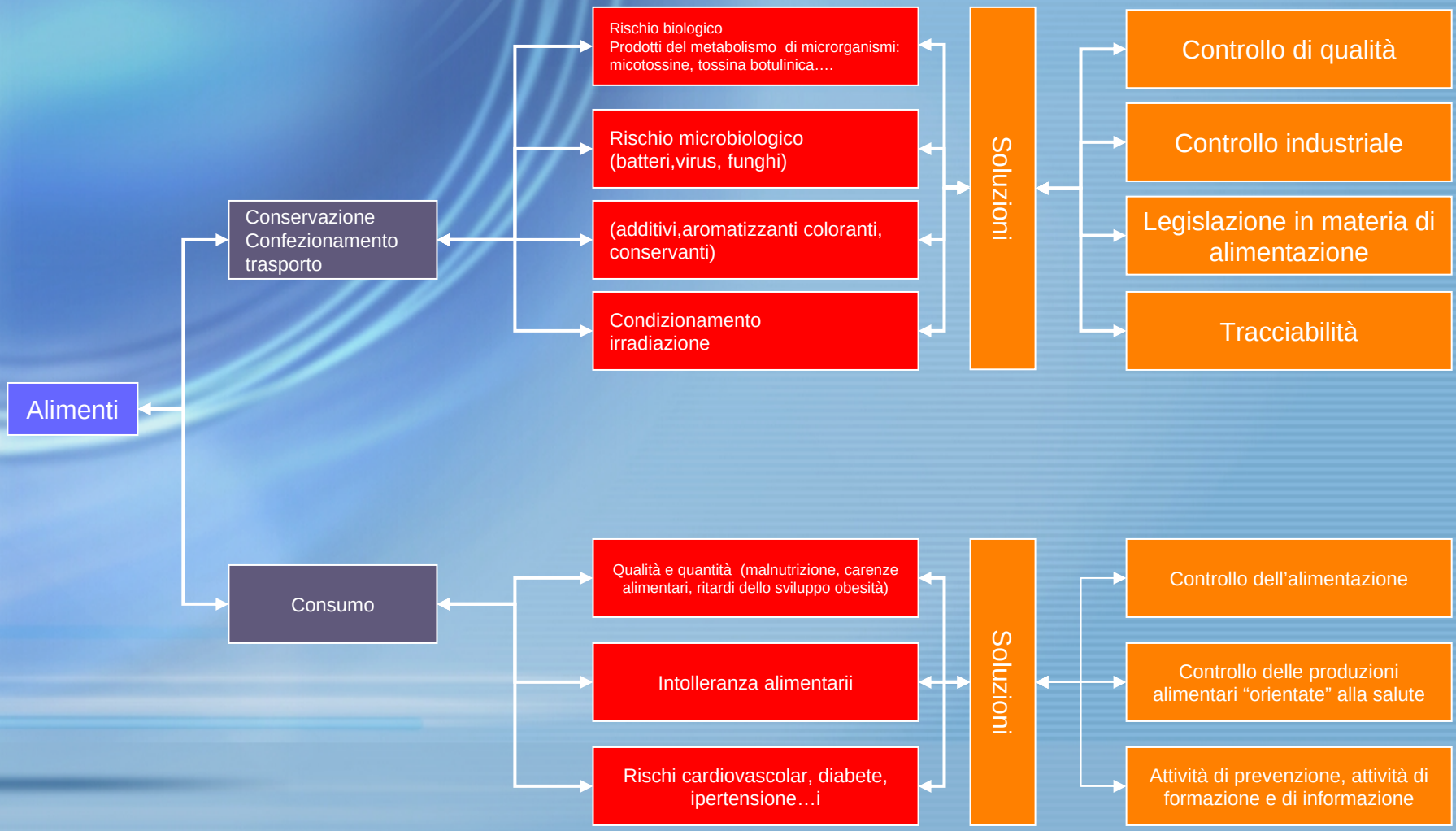
Area della produzione animale



Soluzioni | Fattori di rischio | Prodotti | Input processo | Processi

Il consumo alimentare

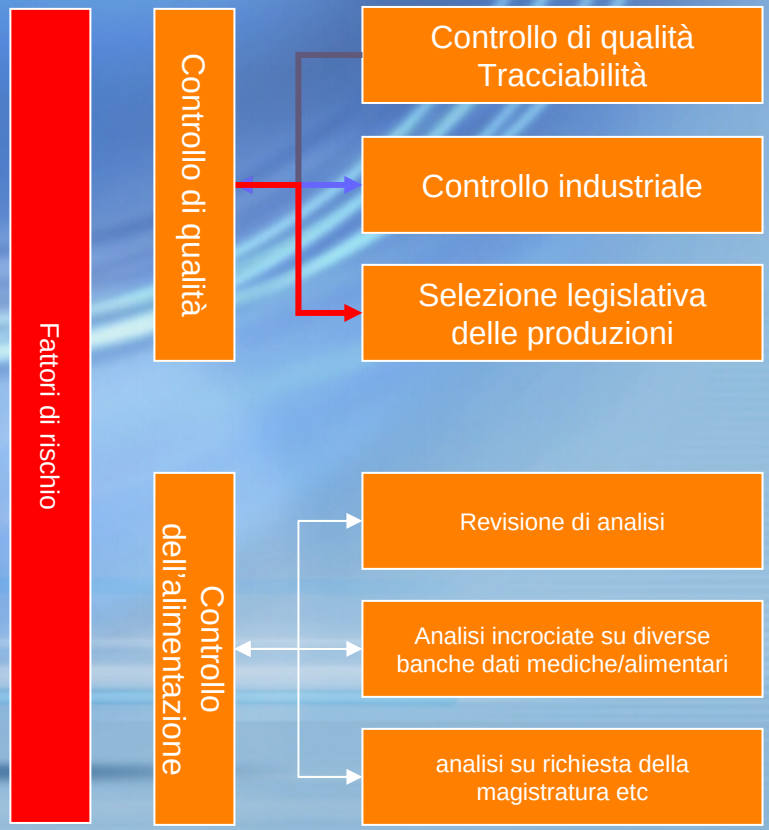
Area del consumo



Soluzioni | Fattori di rischio | Prodotti | Input processo | Processi

Le procedure di controllo

Area dei controlli e delle verifiche



Soluzioni | Fattori di rischio | Prodotti | Input processo | Processi

Definizioni

- **Rintracciabilità:** *"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".*

- **Filiera:** *"insieme definito delle organizzazioni (o operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare".*

Norme cogenti

- **Carni bovine**: Reg. CE 1760/2000
- **Settore ittico**: Reg. CE 2065/2001
- **Materie prime e prodotti OGM**: Reg. CE 1830/2003
- **Latte vaccino**: D.Lgs 24/7/2003

Regolamento CE 178/2002

Obbligatorio dal 1° gennaio 2005 !

Rintracciabilità di filiera

Regolamento CE 178/2002 art. 18

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 (...)

• 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 (…)

Dati obbligatori da registrare:

Nominativo e recapito del fornitore/acquirente

(escluso il consumatore)

Natura e quantità dei prodotti acquistati/venduti

Rintracciabilità di prodotto

D.lgs. 155/97 - Norme HACCP

Art. 3 *Principio dell'autocontrollo*

- Il responsabile dell'industria deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico
- Il responsabile dell'industria alimentare, deve tenere a disposizione dell'autorità competente preposta al controllo un documento aziendale di autocontrollo contenente tra l'altro:

1. **Dati aziendali generali**: ditta, titolare, responsabile per l'autocontrollo, attività svolte dall'azienda
2. **Locali**: descrizione strutture, organizzazione
3. **Attrezzature e strumenti**: elenco e descrizione delle disponibilità aziendali
4. **Descrizione e destinazione dei prodotti**: flussi e descrizione delle fasi per l'individuazione dei pericoli e dei punti critici (HACCP)

Norme volontarie

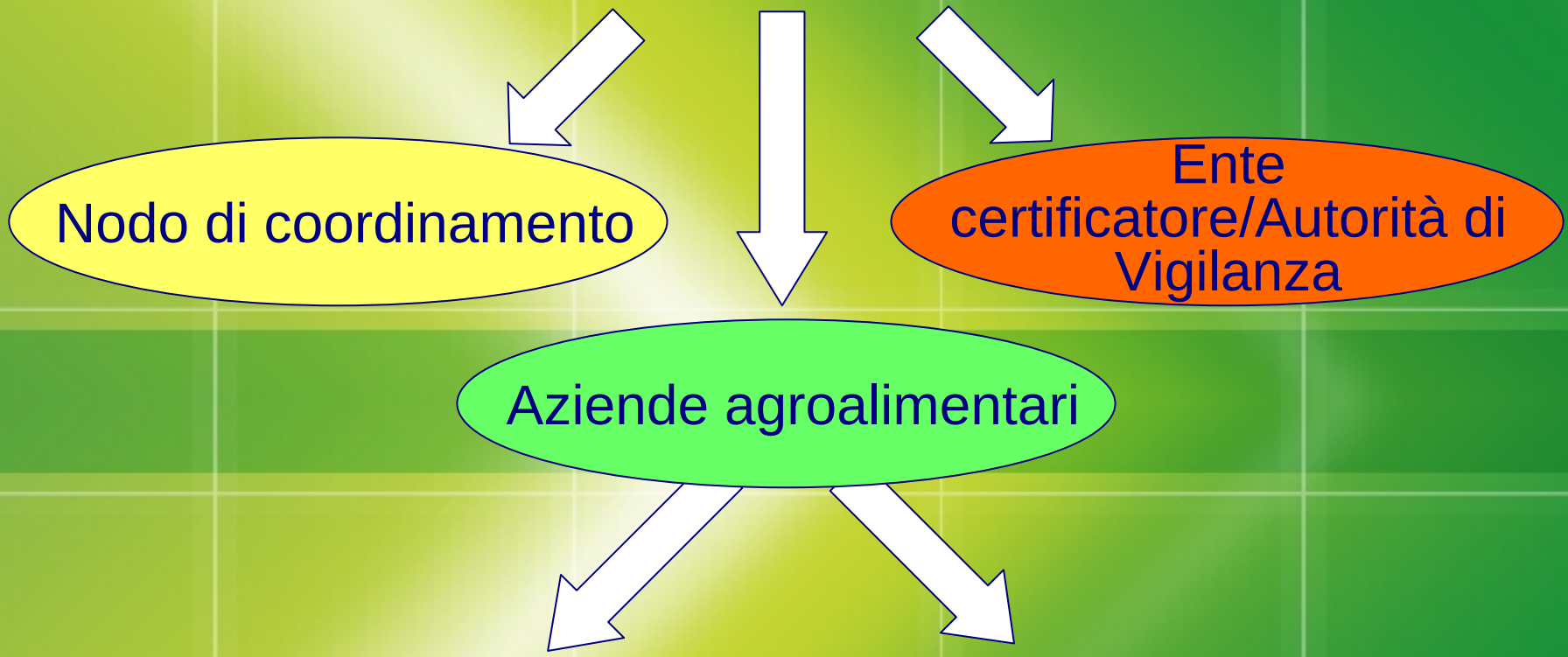
- **UNI 10939/01**: “Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Principi generali e norme per la progettazione e l’attuazione”.

- **UNI 11020/02**: “Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari. Principi e requisiti per l’attuazione”.

Progetto Rintracciabilità di filiera

- Soggetti coinvolti nel progetto
- Flow-sheet della filiera
- Fasi del processo
- Registrazione azienda
- *Form* di transazione
- *Form* di trasformazione
- Architettura applicativa del sistema
- Architettura funzionale e requisiti
- Rete di trasmissione dati
- Obiettivi
- Conclusioni

Soggetti coinvolti nel progetto



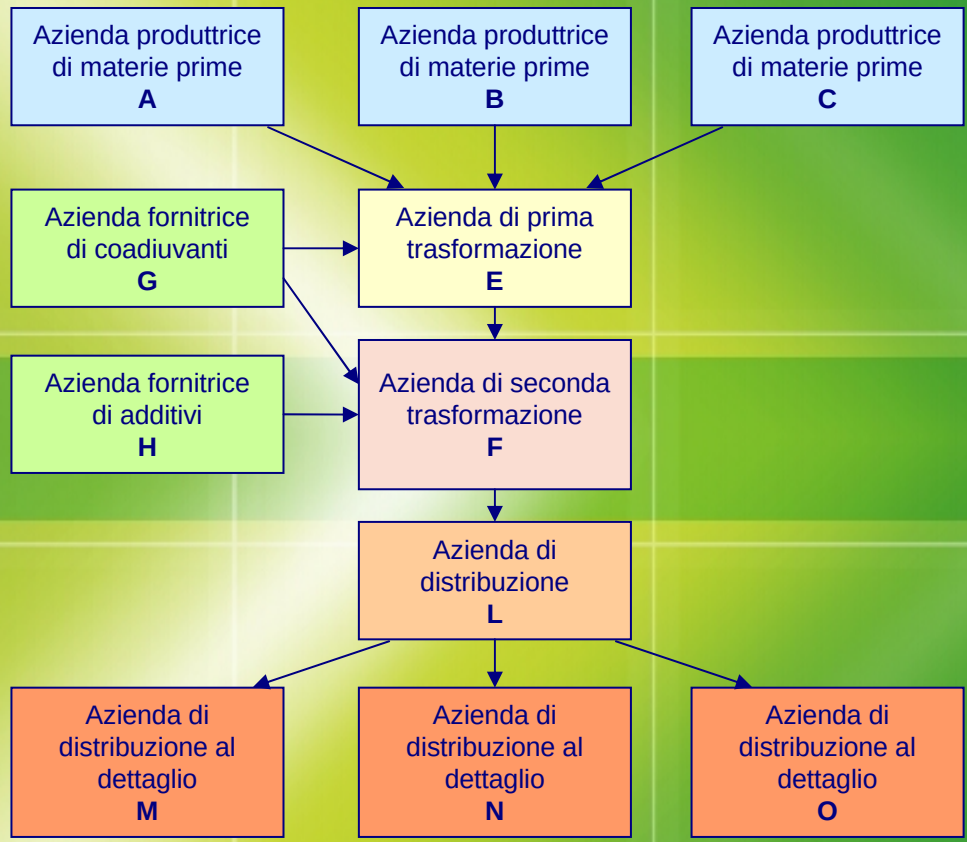
Primarie

(Aziende direttamente coinvolte nella produzione/trasformazione/distribuzione dei prodotti alimentari)

Secondarie

(Aziende fornitrici di additivi, coadiuvanti e altri ingredienti secondari)

Flow-sheet della filiera



Nodo di coordinamento

Da individuare in un'azienda esterna alla filiera o consorzio o ente, comunque autorizzato dalle aziende iscritte alla filiera.

Compiti e responsabilità

- Coordina e sollecita la trasmissione dei dati da parte delle aziende;
- Verifica il rispetto delle regole stabilite sulla rintracciabilità;
- Si interfaccia con l'autorità ispettiva;
- Gestisce il server dei dati di filiera (*server di filiera*).

Aziende agroalimentari

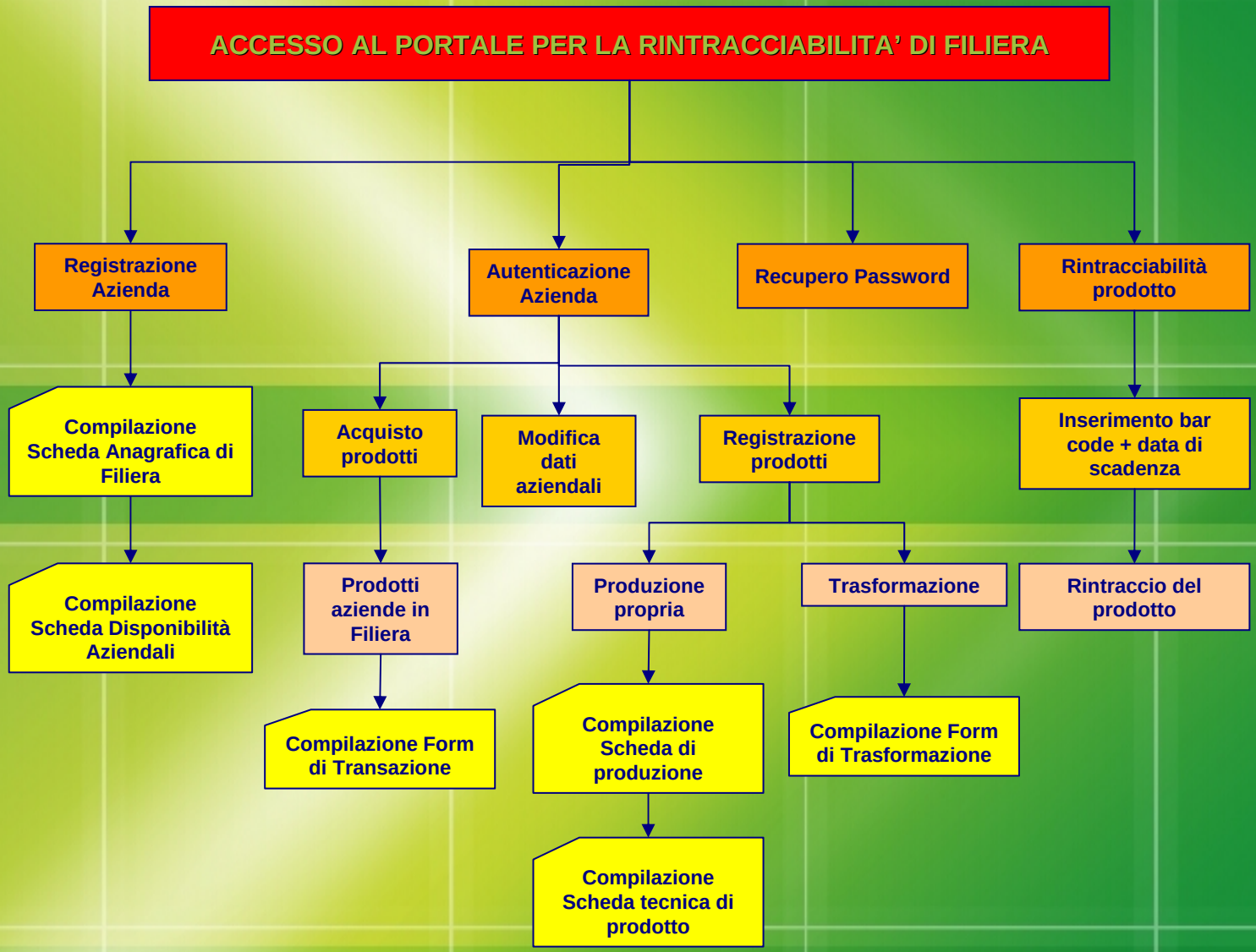
Le *aziende primarie* fanno parte dei comparti riguardanti:

- Produzione primaria
- Industria di trasformazione
- Commercializzazione/distribuzione

Compiti e responsabilità

- Aggiornamento dati per ogni acquisto/vendita di prodotti (transazione)
- Aggiornamento dati di produzione
- Invio dei dati al nodo di coordinamento (previa conferma controparte)
- Rispetto delle norme HACCP (principio dell'autocontrollo)

Fasi del processo



Form acquisizione dati

Form Transazione

Azienda acquirente

Caratteristiche azienda fornitrice

Settore

Tipologia

Azienda

Natura dei prodotti

Data (gg:mm:aaaa)

Ora (hh:mm)

Quantità

Unità di misura

Allegati

INSERISCI

AGGIUNGI ACQUISTO

CONFERMA

ANNULLA

CAMBIA FORNITORE

Form Trasformazione

Azienda

Caratteristiche prodotti utlizzati

Settore

Tipologia

Azienda

Caratteristiche prodotto in uscita

Elenco prodotti disponibili

Settore

Tipologia

Prodotto in uscita

Nuovo prodotto

Quantità

Unità di misura

Codice a barre

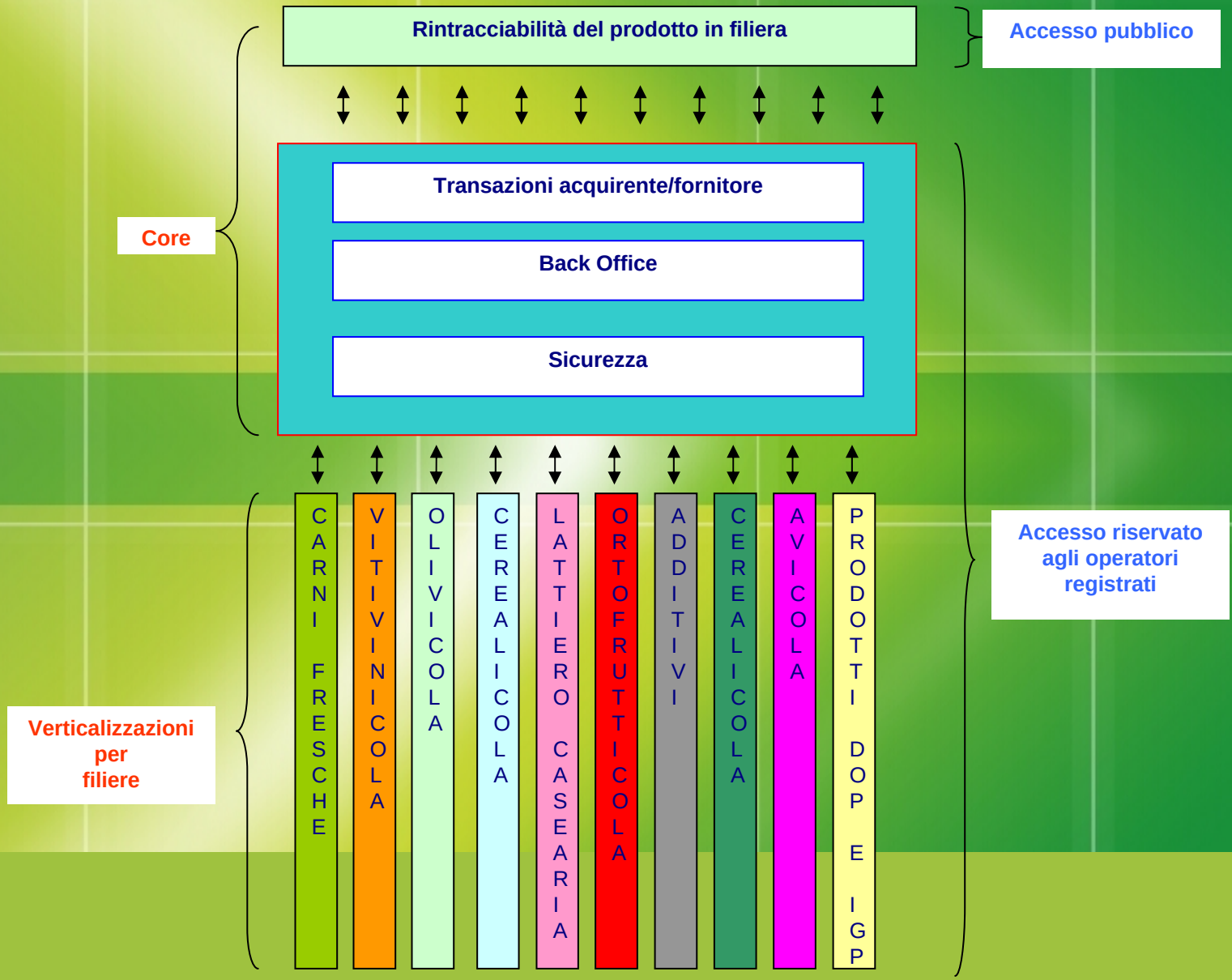
Data di scadenza

AGGIUNGI

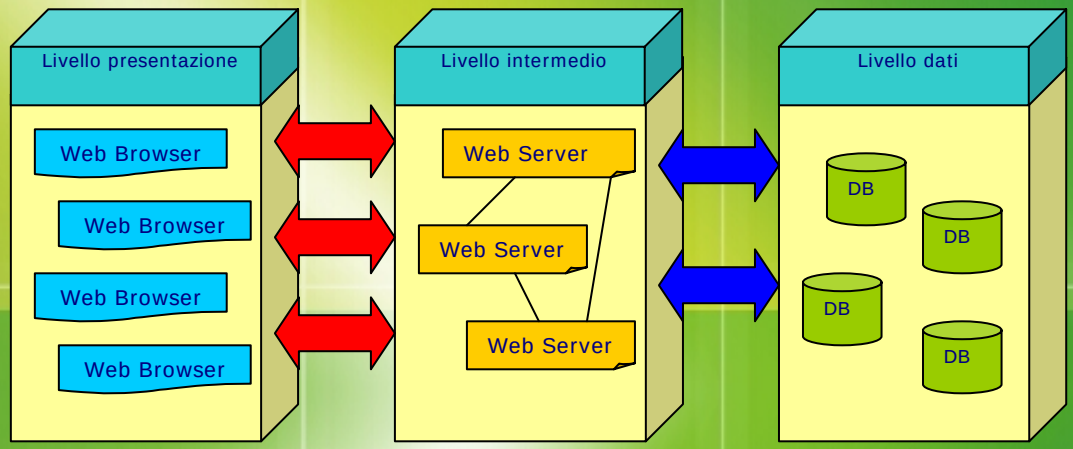
SALVA

CONFERMA PRODUZIONE

Architettura applicativa del sistema



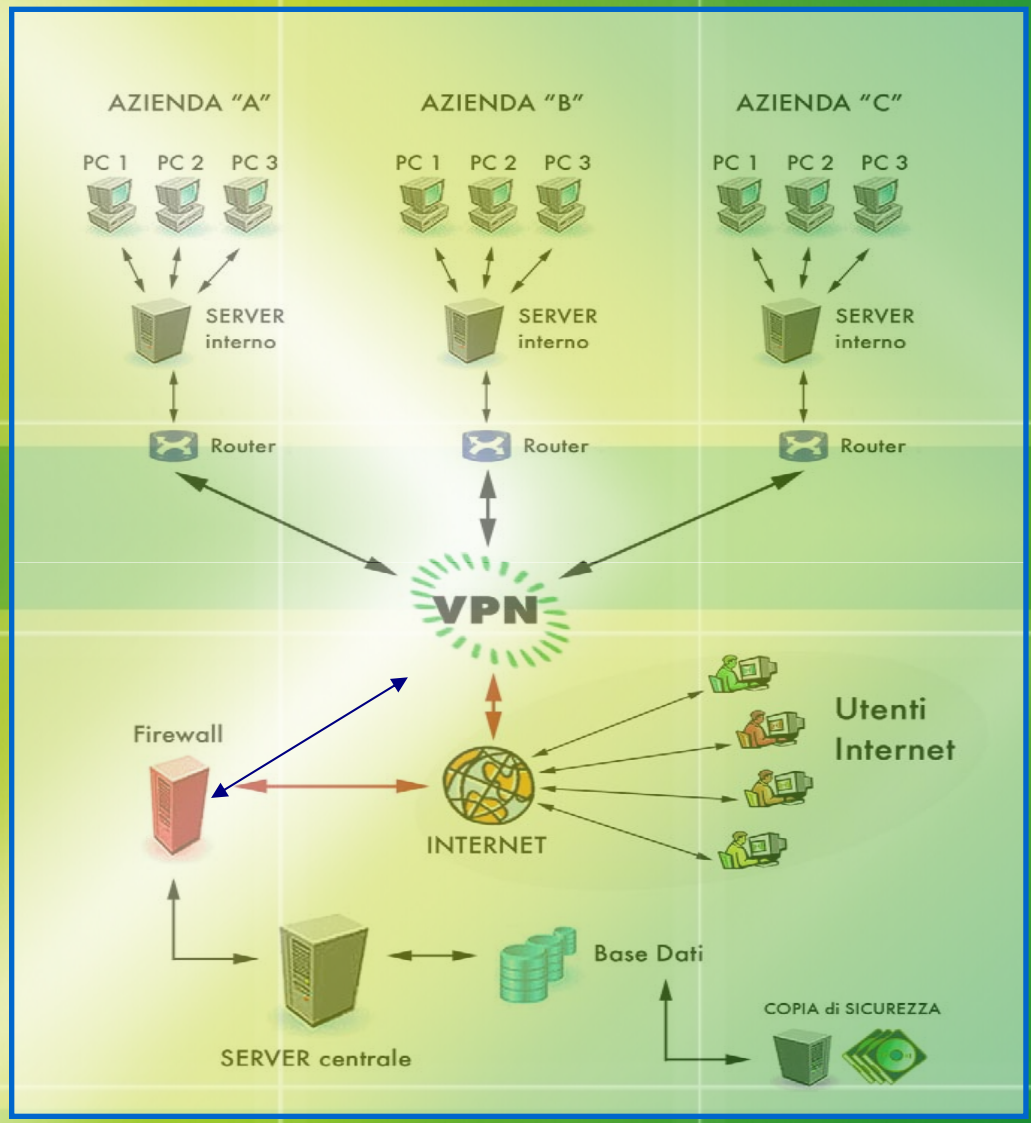
Architettura funzionale e requisiti



Il sistema integrato per la rintracciabilità, accessibile tramite Internet e/o Intranet, non richiede alcuna installazione sui *client*

Le aziende dovranno semplicemente disporre di una connessione a Internet adeguata e un Browser di ultima generazione

Rete di trasmissione dati



Obiettivi:

- Tracciabilità e Rintracciabilità totale dei prodotti lungo l'intera catena alimentare
- Validità dell'etichettatura (D.Lgs 181 del 23 giugno 2003) per la ricostruzione del percorso "*dal consumatore al produttore*"
- Applicazione dell'HACCP all'intera catena alimentare
- Implementazione di sistemi di supporto alla tracciabilità attraverso l'adozione di tecnologie idonee

Vantaggi

- Garanzia di sicurezza alimentare
- Garanzia di qualità dei prodotti della filiera
- In caso di prodotti non-conformi: è possibile individuare le cause e adottare facilmente le misure correttive
- Visibilità aziendale > visibilità di filiera > visibilità territoriale associate al prodotto
- Accesso immediato anche ai mercati internazionali
- Possibilità per il consumatore di risalire alle aziende coinvolte nella trasformazione dei prodotti alimentari attraverso la digitazione sul portale delle cifre componenti il codice a barre