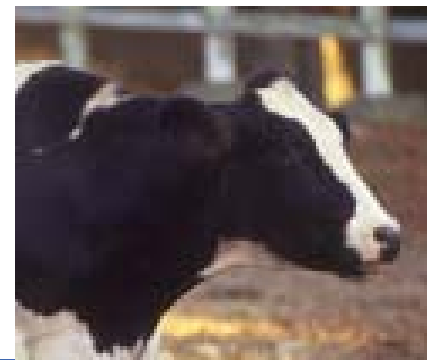


RINTRACCIABILITÀ



La rintracciabilità dei prodotti alimentari garantisce il controllo igienico-sanitario nell'intera catena agro-alimentare secondo il principio di sicurezza "dai campi alla tavola".

La rintracciabilità è infatti la capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto specificato mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali e agli operatori coinvolti). Fermo restando che la rintracciabilità è diventata cogente in tutta la filiera agro – alimentare dal 1° gennaio 2005 secondo quanto prescritto dal Reg. **178/2002**, già da qualche anno il tema della rintracciabilità ha destato particolare interesse tra gli operatori delle diverse filiere coinvolti nelle fasi di produzione, trasformazione, distribuzione e vendita allo scopo di garantire la trasparenza del prodotto in merito alle sue origini e alle peculiarità che lo caratterizzano permettendo così una scelta consapevole da parte del consumatore.

RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA

La certificazione della rintracciabilità di filiera in conformità alla **UNI 10939:2001** è difatti nata per rispondere alle crescenti esigenze del consumatore in termini di trasparenza, garanzia e assunzione di responsabilità da parte degli operatori del settore lungo tutte le fasi della filiera, nonché per consentire al produttore di mettere in evidenza le tipicità e le caratteristiche distintive del proprio prodotto. La norma **UNI 10939** è complementare al **regolamento 178/2002/CE**, questo esplicita cosa si deve fare, mentre la norma spiega in che modo costruire un sistema di rintracciabilità. La UNI 10939 associa il termine rintracciabilità di filiera ai prodotti o a componenti rilevanti, lasciando agli attori della filiera la definizione dell'ampiezza e del grado di approfondimento della filiera. Altro aspetto importante la definizione dello scopo/obiettivo della rintracciabilità di filiera che può variare dall'esigenza di assicurare la sicurezza igienica del prodotto, garantire la provenienza di uno o più ingredienti, gestire le emergenze, garantire l'assenza di prodotti OGM o evidenziare alcune caratteristiche del prodotto. Tutte le organizzazioni della filiera devono essere legate da vincoli di natura contrattuale e coordinate dal gestore che si assume la responsabilità della conformità del prodotto allo standard di riferimento, attraverso la realizzazione di uno specifico disciplinare tecnico condiviso da tutti i soggetti della filiera.

RINTRACCIABILITÀ INTERNA

La rintracciabilità interna è la ricostruzione del percorso seguito all'interno del processo da ogni materia prima e sostanza utilizzata. Il **Reg. 178/2002** non prescrive la rintracciabilità intra-aziendale, ma viene da sé che essa rivesta un ruolo essenziale per una gestione efficace e sicura del proprio processo e delle eventuali emergenze in tema di sicurezza (**vedi principi HACCP – UNI EN ISO 9001**), contribuendo al contenimento dei costi legati all'attivazione di procedure di richiamo del prodotto. La norma di riferimento è la UNI 11020:2002 che descrive i requisiti per implementare un sistema di rintracciabilità interna.

