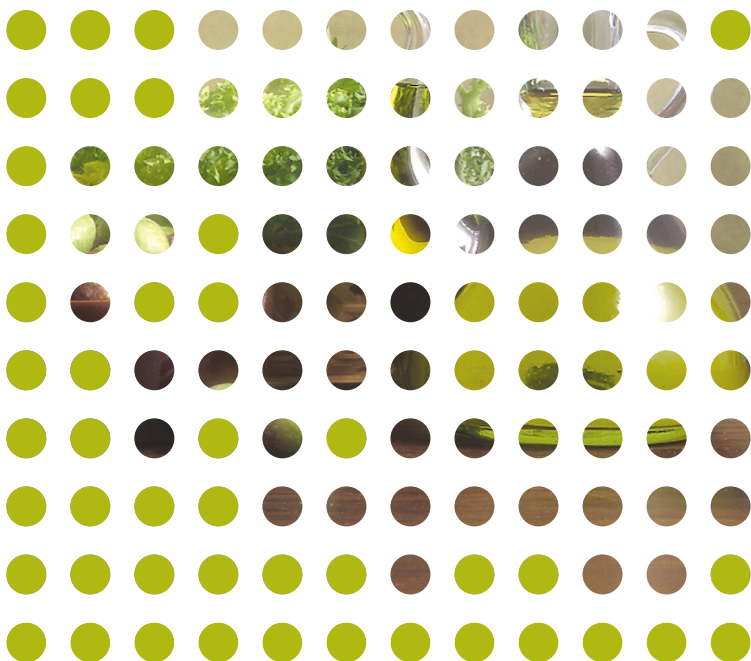




**LINEA GUIDA
PER L'APPLICAZIONE
DELLA RINTRACCIABILITÀ
COGENTE E VOLONTARIA
NEL SETTORE OLEICOLO**

"PROGETTO AGROALIMENTARE E QUALITÀ" FONDO DI PEREQUAZIONE 2003



LINEA GUIDA PER L'APPLICAZIONE DELLA RINTRACCIABILITÀ COGENTE E VOLONTARIA NEL SETTORE OLEICOLO

“PROGETTO AGROALIMENTARE E QUALITÀ” FONDO DI PEREQUAZIONE 2003



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
SASSARI





PRESENTAZIONE	pag. 5
FINALITÀ E STRUTTURA DELLA LINEA GUIDA	7
1. QUADRO DI RIFERIMENTO	8
2. TERMINI E DEFINIZIONI	10
3. IL REGOLAMENTO 178/2002	12
3.1 IL CAMPO DI APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO 178/02	12
3.2 LE PRESCRIZIONI DEL REGOLAMENTO 178/02	14
3.3 IL RITIRO/RICHIAMO	17
4. LA RINTRACCIABILITÀ VOLONTARIA E LA NORMATIVA DI RIFERIMENTO	21
4.1 LE NORME UNI 10939:2001 E UNI 11020:2002	22
4.2 VANTAGGI DELLA RINTRACCIABILITÀ VOLONTARIA	27
4.3 L'ITER DI CERTIFICAZIONE PER LE AZIENDE	28
5. IMPLEMENTAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ NEL SETTORE OLEARIO	31
5.1 DEFINIZIONE DEGLI OBIETTIVI	32
5.2 IDENTIFICAZIONE DELL'ESTENSIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ	32
5.3 IDENTIFICAZIONE DELLA PROFONDITÀ DELLA FILIERA	34
5.4 IDENTIFICAZIONE DEGLI ELEMENTI DA TRACCIARE	36
5.5 LA DEFINIZIONE DEL LOTTO	40
5.6 MODALITÀ DI IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO TRACCIATO	42
5.7 IDENTIFICAZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI E DEI PUNTI CRITICI	42
5.8 ACCORDI FORMALIZZATI ED IMPEGNO AL MANTENIMENTO DEL SISTEMA	49
5.9 GESTIONE DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ	50
5.9.1 Controllo prodotto non conforme e reclami	50
5.9.2 Azioni correttive e preventive	51
5.9.3 Verifiche ispettive interne	52
5.9.4 Definizione responsabilità e mansioni	54
5.9.5 Formazione e addestramento del personale	54
5.9.6 Gestione della documentazione e controllo delle registrazioni	54
6. ALLEGATI	58
6.1 ALLEGATO 1 - ESEMPIO DI ACCORDO DI FILIERA	58
6.2 ESEMPIO MODULO RICEVIMENTO OLIVE	65
6.3 ESEMPIO SCHEDA STOCCAGGIO OLIO	65
6.4 ESEMPIO REGISTRO DI MOLITURA	66
6.5 ESEMPIO REGISTRO DI CONFEZIONAMENTO	66
6.6 ESEMPIO RAPPORTO DI NON CONFORMITÀ	67
6.7 ESEMPIO MODULO DI REGISTRAZIONE PER LE PROVE DI RINTRACCIABILITÀ	68
6.8 ESEMPIO MODULO DI REGISTRAZIONE DELLE PROVE DI RICHIAMO	68
6.9 ESEMPIO MODULO PROGRAMMA DI FORMAZIONE	69
6.10 ESEMPIO VERBALE DI FORMAZIONE/ADDESTRAMENTO	69
6.11 PRINCIPALI REQUISITI COGENTI DI INTERESSE PER IL SETTORE	70



PRESENTAZIONE

Negli ultimi tempi la Commissione Europea è apparsa molto impegnata sul tema della garanzia della sicurezza alimentare, anche alla luce di alcune emergenze che risono verificate nei primi anni Novanta (BSE, ecc.).

L'intensa attività legislativa sull'argomento si è conclusa di recente con l'emanazione di una serie di Regolamenti che costituiscono un apparato normativo tra i più approfonditi in ambito comunitario. Tra le principali novità introdotte è certamente da menzionare l'istituzione dell'obbligo della rintracciabilità lungo tutte le fasi del processo produttivo di un alimento, al fine di poter risalire, in caso di rischio alimentare, agli attori della filiera coinvolti. Tale obbligo è stato introdotto dal Regolamento CE 178/2002, entrato in vigore dal 1° gennaio 2005, ed ha comportato la necessità per i nostri produttori di dotarsi di strategie operative per assicurarne l'adempimento.

Accanto alla rintracciabilità cogente è da segnalare la presenza di norme volontarie che, richiedendo la registrazione di informazioni aggiuntive a quelle previste dalla legge lungo il processo di lavorazione di un prodotto alimentare, consentono alle aziende di meglio monitorare le fasi di produzione e di beneficiare di una serie di altri vantaggi anche sul terreno della valorizzazione commerciale del prodotto.

La Camera di Commercio di Sassari, in ragione dei recenti sviluppi della normativa alimentare, ha ritenuto opportuno fornire alle aziende del settore oleicolo la presente Guida, che vuole essere uno strumento operativo per supportare lo sviluppo di un sistema di rintracciabilità in ambito cogente e volontario e, allo stesso tempo, una fonte di utili suggerimenti per la gestione delle problematiche più comuni in materia.

L'auspicio è che l'adeguamento al Regolamento comunitario e l'adozione di schemi di rintracciabilità volontari possano essere un valido contributo al miglioramento sia delle prestazioni aziendali sia della competitività delle nostre imprese agroalimentari.

IL SEGRETARIO GENERALE
(Dr. Giuliano Mannu)

IL PRESIDENTE
(Dr. Gavino Sini)



Finalità e struttura della linea guida

La linea guida ha lo scopo di illustrare i diversi approcci che le imprese del comparto olivicolo possono applicare nello sviluppo di un sistema di rintracciabilità cogente e/o volontario.

Partendo dagli obblighi in materia di rintracciabilità introdotti dal Regolamento comunitario n. 178 del 2002 e ripercorrendo gli strumenti volontari disponibili (norme UNI 10939 e UNI 11020), saranno esaminate le principali finalità della rintracciabilità agroalimentare evidenziando anche le opportunità che tali strumenti possono offrire agli operatori del settore. La pubblicazione è così strutturata:

- introduzione ai concetti generali riguardanti la sicurezza alimentare e la rintracciabilità, e schematica descrizione della terminologia impiegata nella pubblicazione;
- illustrazione dei contenuti del Regolamento CE 178/2002 e modalità operative per l'implementazione di un sistema di rintracciabilità conforme ai requisiti cogenti;
- approfondimento sulla normativa volontaria in materia di rintracciabilità;
- indicazione delle modalità operative per l'implementazione di un sistema;
- appendice con esemplificazioni di documentazione per lo sviluppo di un sistema di rintracciabilità e con i principali riferimenti legislativi del settore.

L'applicazione dei contenuti riportati nella linea guida richiede una personalizzazione in base alle caratteristiche del prodotto, del processo e, non da ultimo, degli obiettivi "commerciali" che l'azienda intende raggiungere.

Pertanto, nel considerare gli esempi proposti, è necessario adottare uno spirito critico e un approccio prudente prendendo le informazioni come base di riferimento per implementare sistemi di rintracciabilità "personalizzati" sulla realtà aziendale e con l'eventuale supporto di adeguate competenze specifiche.



1. Quadro di riferimento

A partire dai primi anni '90 il legislatore europeo ha sviluppato disposizioni normative, più o meno specifiche, sul tema della sicurezza alimentare, con l'obiettivo di tutelare la salute dei propri cittadini e garantire uno standard comune di riferimento tra i paesi dell'Unione Europea.

Nel 1992 un primo risultato concreto in questa direzione si ottiene con l'emanazione dei Regolamenti 2081 e 2082 in materia di tutela delle denominazioni di origine e attestazioni di specificità e la conseguente istituzione dei riconoscimenti DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita). I due Regolamenti, pur non stabilendo nessuna norma di "qualità oggettiva", garantiscono l'origine e la specificità di un prodotto, assicurando al consumatore la qualità e la reputazione che il nome stesso evoca.

Alla fine degli anni novanta lo scandalo alimentare legato alla BSE (Encefalopatia Spongiforme Bovina) rimane al centro dei media di tutta Europa per molti mesi. Questo spinge la Commissione ad intervenire più incisivamente stabilendo norme stringenti di sicurezza alimentare da applicare lungo l'intero ciclo produttivo.

Sull'onda della crisi BSE viene pubblicato il Regolamento CE n. 1760/2000, il quale sancisce l'obbligo della rintracciabilità nel settore delle carni bovine. Si arriverà così alla definizione di un sistema di rintracciabilità molto dettagliato, realizzato con l'intento di fornire precise informazioni relativamente alla provenienza della carne bovina acquistata e, allo stesso tempo, di contenere il crollo della domanda.

Dopo questo primo intervento di natura "verticale", in quanto applicato ad una sola tipologia di filiera alimentare, si giunge nel gennaio 2002 alla pubblicazione di un Regolamento orizzontale, il 178/2002, c.d. General Food Law, applicabile a tutti gli alimenti. Il Regolamento costituisce la nuova base comune della legislazione sul tema della sicurezza degli alimenti ed è "obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri".

Tra i principi fondamentali istituiti dal Regolamento 178 viene sancito l'obbligo di garantire la rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi destinati all'uomo dalla produzione primaria fino alla commercializzazione. Una rintracciabilità, quella del Regolamento 178/2002 che, come

vedremo più approfonditamente nelle pagine seguenti, si limita a richiedere agli operatori della filiera alimentare informazioni del tipo “chi mi ha fornito cosa” e “a chi ho fornito cosa”, senza entrare nel merito di una specifica partita/fornitura/lotto di prodotto.

Questo “vuoto” informativo può essere colmato implementando sistemi di rintracciabilità volontari, ovvero non previsti come obbligatori dalla Legge. La volontarietà sta proprio nella disponibilità ad una gestione più specifica delle informazioni necessarie alla rintracciabilità, gestione che si basa sull’individuazione di unità minime di prodotto autonome: lotti di produzione. Gli standards attualmente applicati per l’implementazione di un sistema di rintracciabilità volontario sono le norme pubblicate dall’UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione):

- la UNI 10939 dell’aprile 2001 “Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari – Principi generali per la progettazione e l’attuazione”;
- la UNI 11020 del dicembre 2002 “Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari – Principi e requisiti e l’attuazione”.

Il primo è uno standard impiegato per implementare sistemi di rintracciabilità inter-aziendali; il secondo per quelli intra-aziendali. Di queste norme se ne parlerà più diffusamente al capitolo 4.

Quindi, sia per ottemperare ai requisiti richiesti dalla rintracciabilità cogente sia per implementare sistemi di rintracciabilità volontaria, gli operatori del settore devono dotarsi di strumenti per acquisire, gestire e fornire informazioni relative al processo di lavorazione di un alimento, dall’acquisizione della materia prima fino alla distribuzione.

Infine è utile sottolineare che sono ormai di prossima applicazione una nuova serie di norme, sia di carattere cogente (“pacchetto igiene”, costituito da i Regolamenti 852/2004, 853/2004, 882 /2004, 854/2004 – vedi riquadro 3), sia volontario (ISO 22000 e ISO 22005 – vedi riquadro 5) che confermano la necessità di sviluppare ed applicare efficaci sistemi di rintracciabilità, come strumento per garantire la sicurezza alimentare.

La linea guida ha l’obiettivo di fornire le informazioni necessarie per orientarsi sulle problematiche relative alla rintracciabilità fornendo indicazioni operative per sviluppare un sistema di rintracciabilità di filiera o aziendale, cercando di evidenziare i benefici che si possono ottenere dall’applicazione di tali approcci.



2. Termini e definizioni

Ai fini dell'applicazione della presente Linea Guida si richiamano le definizioni di cui agli artt. 2 e 3 del Regolamento 178/2002, ed in particolare:

ALIMENTO <i>(o "prodotto alimentare" o "derrata alimentare")</i>	Qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito nell'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE.
CONSUMATORE FINALE	Il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di una operazione o attività di una impresa nel settore alimentare.
IMMISSIONE NEL MERCATO	La detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta (art. 3, co.1, punto 8).
IMPRESA ALIMENTARE	Ogni soggetto pubblico o privato con o senza fini di lucro che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.
MANGIME	Qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato alla nutrizione per via orale degli animali.
OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE	La persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.
RICHIAMO DEL MANGIME	Qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta all'utente del mangime da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.
RICHIAMO DELL'ALIMENTO	Qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.
RINTRACCIABILITÀ	La possibilità di seguire e ricostruire 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.



RITIRO DEL MANGIME	Qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta all'utente del mangime non conforme al requisito di sicurezza dei mangimi.
RITIRO DELL'ALIMENTO	Qualsiasi misura, dell'operatore o dell'autorità competente, volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare

Per i seguenti termini si fa riferimento ai documenti in ambito volontario:

BILANCI DI MASSA	Attività finalizzate alla verifica, mediante comparazione, della compatibilità dei flussi materiali in ingresso ed in uscita del sistema di rintracciabilità. Per la produzione primaria è meglio applicabile il termine "resa produttiva". (Sincert RT 17).
ESTENSIONE	Insieme dei componenti del prodotto coperto dal sistema di rintracciabilità in modo continuativo (Sincert RT 17).
FILIERA	Insieme definito delle organizzazioni (ed operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare. (UNI 109039:2000)
FLUSSI MATERIALI	Materie prime, additivi, semilavorati e materiali di imballaggi, che in qualunque punto della filiera entrano nel processo produttivo (UNI 10939:2001)
LOTTO	Unità minima avente caratteristiche omogenee, che è stata prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni identiche o comunque equivalenti ai fini di specie. Il lotto deve essere definito dalla organizzazioni richiedenti la certificazione in funzione dei propri obiettivi ed esigenze (Sincert RT 17).
PROFONDITA'	Insieme delle fasi di produzione, trasformazione, commercializzazione, ecc. coperte dal sistema in modo continuativo (Sincert RT 17).
RINTRACCIABILITA' DI FILIERA	Capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto attraverso identificazioni documentate relativa ai flussi dei materiali e agli operatori di filiera (UNI 10939:2001)
UNITA' MINIMA RINTRACCIABILE	Quantità minima omogenea, espressa in peso o volume, per la quale esiste la necessità di recuperare informazioni predefinite che possono essere prezzate, ordinate o fatturate in qualsiasi punto della filiera, oggetto della verifica della conformità all'intero del sistema di rintracciabilità (Sincert RT 17).



3. Il Regolamento 178/2002

Publicato il 28 gennaio 2002, il Regolamento 178 “stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, dispone l’obbligo della rintracciabilità lungo tutte le fasi di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti e dei mangimi, istituisce l’Autorità Europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”.

Il Regolamento è diviso in cinque Capi (sezioni):

- campo di applicazione e definizioni (art. 1-3): finalità del Regolamento, campo di applicazione, definizioni, esclusioni;
- legislazione alimentare in generale (art. 4-21): obblighi relativi al commercio dei prodotti e prescrizioni della legislazione alimentare;
- istituzione dell’Autorità Europea per la sicurezza alimentare (art. 4-21): istituzione, organizzazione interna delle risorse umane e delle relative responsabilità, funzionamento della struttura;
- sistema di allarme rapido, gestione delle crisi ed emergenze (art. 50-54)
- procedure e disposizioni finali (art. 58-65): procedura di mediazione e del relativo comitato che la gestisce, disposizioni finali, attuazione dei provvedimenti, riferimenti normativi.

Nel prosieguo del documento approfondiremo unicamente le sezioni più attinenti agli scopi della presente linea guida (Capo 1 e 2 relativi alla rintracciabilità).

Per quanto riguarda i termini e le definizioni del Regolamento si può fare riferimento a quanto riportato al § 2.

3.1 Il Campo di applicazione del Regolamento 178/02

Per poter definire con precisione il campo di applicazione del Regolamento 178/02 è opportuno fare riferimento ai due documenti di seguito riportati:

- “Guida per l’applicazione degli articoli 11, 12, 16, 17, 18, 19 e 20 del Regolamento 178/2002 sulla legislazione alimentare generale” - 20 dicembre 2004;
- “Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l’attuazione del regolamento CE 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002” - 28 luglio 2005.

Dalla lettura dei documenti sopra riportati si può evincere che il Regolamento 178/02:

	SI APPLICA A	NON SI APPLICA A
PRODOTTI	Tutti gli alimenti e i mangimi (vedi definizione § 3).	<ul style="list-style-type: none"> - gli animali vivi che non sono immessi sul mercato ai fini del consumo umano - i vegetali prima della raccolta - i medicinali (ai sensi delle direttive del Consiglio 65/65/CEE e 92/73/CEE) - i cosmetici (ai sensi della direttiva 76/768/CEE del Consiglio) - il tabacco e i prodotti del tabacco (ai sensi della direttiva 89/622/CEE del Consiglio) - le sostanze stupefacenti o psicotrope - i fitofarmaci - i residui e i contaminanti - gli imballaggi
PROCESSI	Tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione. (art. 1, punto 3)	La produzione primaria, se destinata ad uso domestico, e la produzione, manipolazione e conservazione, sempre se finalizzate all'uso domestico.

Nel campo di applicazione sono dunque comprese le bevande, l'acqua, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza che entra nel processo di lavorazione di un prodotto alimentare: additivi, coloranti, conservanti, ecc.

E' inoltre coinvolta a pieno l'industria mangimistica al fine di avere un controllo totale su tutti gli attori della filiera produttiva che possono avere un'influenza diretta sulla sicurezza dell'alimento.

E' evidente, dunque, come il Regolamento recepisca in toto gli orientamenti di politica alimentare comunitaria più volte sintetizzati nello slogan "dai campi alla tavola", basandosi su un approccio completo e integrato che include tutti gli anelli della catena alimentare e mangimistica.



3.2 Le prescrizioni del Regolamento 178/02

Il principio ispiratore dell'atto normativo è la responsabilità legale primaria e condivisa di tutti gli operatori coinvolti nella filiera.

Art. 17 Obblighi

“Spetta agli operatori del settore alimentare e dei mangimi garantire che nelle imprese da essi controllate gli alimenti o mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte”

La responsabilità legale dell'operatore è condivisa ma non indistinta, in quanto, qualora si verificasse una qualsiasi non conformità al rispetto delle regole di sicurezza alimentare, si andrà a ricercare l'anello della catena nel quale non si è adempiuto alle prescrizioni legislative.

Il Regolamento non precisa la natura delle sanzioni che derivano dalla violazione della legislazione alimentare, demandando agli Stati membri il compito di stabilire le opportune misure di controllo e gestione delle infrazioni.

In Italia i responsabili delle verifiche degli obblighi relativi alla rintracciabilità sono gli organi di controllo del Servizio Sanitario Nazionale (Decreto Legislativo 3 marzo 1993, n.123).

La responsabilità legale primaria dell'operatore implica l'applicazione di un secondo e conseguente principio: l'obbligo di raccogliere le informazioni necessarie ad assicurare la sicurezza alimentare lungo tutta la catena produttiva attraverso lo strumento della rintracciabilità.

Art. 18 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”

Tutti gli operatori, compresi anche gli importatori, sono obbligati a registrare e conservare le informazioni relative ai propri fornitori e ai

clienti diretti (“rintracciabilità ad anelli”) e in particolare:

“chi mi ha fornito cosa” Non è richiesto risalire all’origine delle materie prime, ma al fornitore diretto (imprenditore agricolo, centro di raccolta, industria di prima trasformazione, importatore, ecc.).

“a chi ho fornito cosa”: Non è richiesto risalire all’ultimo anello della catena distributiva, ma al cliente diretto (primo acquirente) escluso il consumatore finale.

Anche i trasportatori sono considerati operatori alimentari e pertanto, se agiscono in maniera autonoma rispetto ai depositari/committenti, devono provvedere a registrare le informazioni dei beni alimentari in entrata e in uscita. Anche le persone fisiche sono soggette a registrazione se il bene commercializzato non è destinato al consumo personale (es. raccoglitori di funghi e/o tartufi che vendono a aziende di trasformazione, cacciatori, ecc.).

Il Regolamento non fornisce specifiche istruzioni in merito alle modalità operative per la registrazione delle informazioni (c.d. arbitrarietà del mezzo) lasciando a ciascun operatore la libertà di applicare lo strumento più idoneo alla realtà aziendale, purché esso sia in grado di soddisfare gli obblighi previsti dal Regolamento. Ciò vuol dire potersi limitare alla conservazione di un documento contabile (es. DDT e fatture dei fornitori) oppure sviluppare sistemi informatici più avanzati per lo scambio dei dati tra gli attori coinvolti.

Gli operatori possono conservare le informazioni richieste anche mediante sistemi di registrazione già impiegati in azienda, purché siano in grado di metterle a disposizione delle autorità competenti su richiesta di quest’ultimi.

Anche per quanto attiene ai tempi di conservazione delle informazioni il Regolamento 178/2000 non fornisce alcuna indicazione. Ragionevolmente si ritiene che il periodo di conservazione debba essere almeno pari a quello di conservazione del prodotto.

A riguardo facciamo riferimento al documento “Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l’attuazione del regolamento CE 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002” - 28 luglio 2005 – che suggerisce i seguenti termini di conservazione:



- 3 mesi per i prodotti freschi (es. prodotti di panetteria o pasticceria, ed ortofrutticoli)
- 7 mesi successivi alla data di conservazione del prodotto deperibile per i prodotti “da consumarsi entro il”;
- 12 mesi successivi alla data di conservazione consigliata per i prodotti” da consumarsi preferibilmente entro ”;
- 2 anni per i prodotti per i quali non è prevista dalle norme vigenti l’indicazione del termine minimo di conservazione né altra data.

Riquadro 1 - IN SINTESI: LA RINTRACCIABILITÀ SECONDO IL REGOLAMENTO 178/02

Soggetti obbligati al rispetto del Regolamento 178/02 Tutti gli operatori del settore alimentare (compreso il settore primario) e dei mangimi

Obblighi degli operatori del settore alimentare (compreso il settore primario) e dei mangimi

1. Disporre delle seguenti informazioni per dimostrare da chi hanno ricevuto un alimento o un mangime:

- nominativo del fornitore (es. sede sociale, stabilimento di provenienza dell'alimento del mangime o dell'animale, ecc.);
- natura e quantità dei beni ricevuti (es. denominazione, presentazione, ecc.);
- data di ricevimento;
- indicazioni ai fini dell'individuazione del prodotto (es. partita, lotto, consegna, ecc.);
- altre informazioni previste da norme specifiche.

2. Disporre delle seguenti informazioni per dimostrare a chi hanno fornito i loro prodotti:

- nome e recapito delle imprese clienti (es. ragione sociale, indirizzo, telefono, fax, e.mail, ecc.);
- natura e quantità dei beni venduti (es. denominazione, presentazione, ecc.);
- modalità/mezzo di distribuzione;
- data di consegna dei prodotti;
- altre informazioni previste da norme specifiche.

Cosa non richiede il Regolamento 178/02

- Non è richiesta la rintracciabilità degli imballi e delle confezioni
- Non è prescritta la rintracciabilità interna (ricostruzione del percorso seguito all'interno dello stabilimento da ogni materia prima e sostanza utilizzata nel processo di produzione).

3.3 Il ritiro/richiamo

Un ulteriore obbligo previsto dal Regolamento 178/02 è quello della gestione del ritiro/richiamo del prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza. Se un operatore del settore alimentare o dei mangimi ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento/mangime da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza, e l'alimento/mangime non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore, esso deve provvedere al ritiro dello stesso. Più precisamente nell'ipotesi sopra richiamata l'operatore deve procedere secondo gli step di seguito illustrati.

- identificare il prodotto e l'ambito di commercializzazione.
- provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui rifornito.
- informare immediatamente l'A.S.L. territorialmente competente delle procedure di ritiro/richiamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza.
- informare l'anello a monte nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito.
- attuare altre misure sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute del consumatore.
- informare il consumatore (o l'allevatore in caso di mangimi), in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto, nel caso in cui questo sia arrivato o si abbia motivo di ritenere che sia arrivato al consumatore (o l'allevatore in caso di mangimi) e provvedere a richiamare il prodotto quando altre misure non risultano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute pubblica.

Inoltre gli operatori della vendita al dettaglio o della distribuzione devono:

- a) ritirare dal mercato, informando il fornitore, i prodotti che loro stessi, o a seguito di segnalazioni di consumatori, hanno fondato motivo di ritenere non conformi o che non sono conformi ai requisiti di sicurezza, in attesa di indicazioni da parte del fornitore e/o A.S.L.;
- b) collaborare con l'azienda alimentare/mangimi di produzione, trasformazione, il fornitore e con l'A.S.L. competente ai fini della rintracciabilità dei prodotti alimentari non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare;
- c) collaborare nelle campagne d'informazione e richiamo di prodotti non rispondenti ai requisiti di sicurezza alimentare.



Riquadro 2 - TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ: DUE TERMINI A CONFRONTO

Ma tracciabilità e rintracciabilità possono essere considerati sinonimi?

I termini sono stati spesso confusi o associati ma, in realtà, identificano due processi distinti:

➔ la tracciabilità (tracking) è il processo attraverso il quale si può seguire il prodotto da monte a valle della filiera ("from the farm to the fork") registrando informazioni ("tracce") in ogni fase della sua lavorazione;

➔ la rintracciabilità (tracing) è il processo inverso, cioè quello che riprende e collega tutte le informazioni precedentemente archiviate in modo tale da poter risalire alla storia globale del prodotto e alle relative responsabilità nelle diverse fasi di lavorazione.



Riquadro 3 - EVOLUZIONE DELLA NORMATIVA COMUNITARIA IN MATERIA DI SICUREZZA DEI PRODOTTI E RINTRACCIABILITÀ

Nel corso del 2004 la Commissione ha emanato un gruppo di regolamenti, il cosiddetto “**pacchetto igiene**”, che unitamente al Regolamento n.178/2002 costituisce il corpus delle disposizioni comunitarie vigenti in materia di sicurezza alimentare.

Tali regolamenti, che entreranno in vigore dal 1 gennaio 2006, sono:

- **Regolamento 852/2004** sull'igiene dei prodotti alimentari;
- **Regolamento 853/2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;
- **Regolamento 882 /2004** relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale;
- **Regolamento 854/2004** che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

La novità principale del “pacchetto igiene” è l'estensione, a tutte le fasi a valle della produzione primaria, delle responsabilità concernenti l'igiene e la sicurezza degli alimenti.

Il Regolamento 852, che sostituisce la Direttiva 93/43 CEE relativa ai sistemi di autocontrollo igienico, introduce le seguenti novità:

- il monitoraggio delle attività riguardanti il settore primario;
- il rafforzamento della responsabilità degli operatori alimentari nella sicurezza dei prodotti, che deve essere garantita sistematicamente attraverso opportune procedure documentate;
- l'estensione del metodo di autocontrollo, basato sui principi HACCP, a tutti i comparti e a tutte le fasi a valle della produzione primaria;
- l'obbligo della registrazione e conservazione delle procedure di autocontrollo e di talune procedure di monitoraggio nella fase primaria.

Infine è da menzionare il Regolamento n. 1830/03 del 22 settembre 2003 riguardante la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati.

Questo Regolamento *“ha lo scopo di facilitare un'accurata etichettatura, il monitoraggio degli effetti sull'ambiente e, se del caso, sulla salute, nonché l'attuazione delle misure adeguate di gestione dei rischi comprese, se necessario, il ritiro dei prodotti”*.

Il campo di applicazione del Regolamento è riferito a:

- prodotti contenenti OGM o da essi costituiti;
- alimenti ottenuti da OGM;
- mangimi ottenuti da OGM.



Riquadro 4 - ULTERIORI NOVITÀ INTRODOTTE DAL REG. 178/2002

Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA – European Food Safety Authority)
L'Agenzia, dal marzo 2004 con sede a Parma, ha la responsabilità di fornire consulenze scientifiche indipendenti su qualsiasi argomento che abbia attinenza con la sicurezza alimentare e di intervenire relativamente a tutte le fasi di produzione di un alimento o di un mangime, dalla produzione primaria fino al consumatore finale; potrà inoltre promuovere ricerche, studi e raccogliere dati e informazioni provenienti dalla ricerca scientifica europea e internazionale.

L'EFSA renderà conto del proprio operato alla Commissione, ma sarà anche a disposizione del Parlamento, così come degli Stati membri, per quanto riguarda consulenze scientifiche o valutazioni del rischio.

Al suo interno l'Autorità è composta da un consiglio di amministrazione, da un direttore esecutivo, da un foro consultivo e da un comitato scientifico formato da otto gruppi di esperti incaricati di trattare diversi aspetti concernenti la sicurezza di alimenti e mangimi: additivi alimentari, aromatizzanti, salute dei vegetali, prodotti fitosanitari, ogm, prodotti dietetici, pericoli biologici, contaminanti della catena alimentare, salute e benessere degli animali.

Sistema di allarme rapido

Gli articoli dal 50 al 54 del Regolamento 178/02 istituiscono il Sistema di allarme rapido (RASFF- Rapid Alert System for Food and Feed) per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana generato da alimenti o da mangimi.

Il sistema di allarme rapido è una rete alla quale dovranno partecipare e contribuire tutti gli Stati membri, oltre alla Commissione che ne è direttamente responsabile e all'Autorità Alimentare. Attualmente sono 28 i paesi aderenti al network RASFF: 25 Stati membri e gli Stati EFTA (Norvegia, Islanda e Lincestein).

Nel 2004 sono state ricevute complessivamente 5.365 notifiche di cui 691 riguardanti un rischio alimentare accertato.⁽¹⁾ Le categorie maggiormente coinvolte sono state: pesci, crostacei, molluschi (24%), prodotti a base di carne (18%) e spezie (15%). I Paesi maggiormente coinvolti sono stati: Stati Membri (EU+EFTA+EEA) 63%, altri Paesi 33% e Paesi Candidati (Bulgaria, Croazia, Romania e Turchia) 4%.

⁽¹⁾ Rapid Alert System for Food and Feed, Annual Report on the functioning of the Rasff 2004



4. La rintracciabilità volontaria e la normativa di riferimento

Le norme di carattere volontario sono, come suggerisce il termine stesso, facoltative e quindi non si sostituiscono alla normativa vigente.

Esse rappresentano per le aziende del settore uno strumento utilizzabile per garantire maggiore affidabilità aziendale o per dichiarare al consumatore/cliente caratteristiche peculiari del prodotto o del processo produttivo.

La normativa volontaria ha la finalità di interpretare e standardizzare determinate aspettative e bisogni di alcuni soggetti del mercato al fine di creare un sistema di regole certe, conosciute e condivise.

Nel riquadro che segue si elencano alcune norme di carattere volontario in cui la rintracciabilità costituisce un requisito essenziale.

Riquadro 5 - IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ NELLA NORMATIVA VOLONTARIA

- **Norme della serie ISO 9000:2000:** definiscono i requisiti per la progettazione di un sistema di gestione per la qualità. Tra i requisiti è previsto, ove richiesto da norme cogenti o contrattualmente, l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.
- **Norma UNI 10854:1999:** riguarda la progettazione ed applicazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP e prescrive anche requisiti in merito alla identificazione e rintracciabilità del prodotto.
- **Norma UNI 10939:2001:** fissa i principi generali per la progettazione e l'attuazione di sistemi di rintracciabilità nelle filiere alimentari.
- **Norma UNI 11020:2002:** definisce i principi e i requisiti per l'attuazione di sistemi di rintracciabilità nelle aziende agrolimentari.
- **Protocollo EUREPGAP (2004):** standard promosso dalla GDO europea e rivolto alle aziende agricole. Richiama i concetti di identificazione e rintracciabilità del prodotto in tutte le fasi di coltivazione e trasformazione.
- **STANDARD BRC (2005):** standard messo a punto dal British Retail Consortium nel 1998 e promosso dai principali gruppi della GDO britannica. Identificazione e rintracciabilità costituiscono un requisito essenziale.
- **STANDARD IFS (2002):** standard messo a punto dalla BDH (Unioni Commerciali tedesche). E' utilizzato dalla GDO tedesca per i prodotti a marchio. Identificazione e rintracciabilità costituiscono un requisito essenziale.
- **UNI EN ISO 22000:2005:** sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare.
- **ISO 22005 (Bozza di norma internazionale – draft):** tracciabilità dei mangimi e degli alimenti. Principi generali per la progettazione e lo sviluppo del sistema.



4.1 Le norme UNI 10939:2001 e UNI 11020:2002

La UNI 10939:01 e la UNI 11020:02 rappresentano l'operato dell'Uni (l'Ente Italiano di normazione) di questi ultimi anni al fine di offrire alle aziende del settore agroalimentare chiari strumenti operativi di gestione della rintracciabilità. Considerato che l'igiene e la sicurezza dei prodotti alimentari sono prerequisiti, e come tali devono essere garantiti da tutte le imprese del settore, lo scopo delle norme sopracitate è di fornire alle imprese uno strumento per implementare un sistema di rintracciabilità lungo la filiera (rintracciabilità di filiera) o interno alla singola azienda (rintracciabilità intra-aziendale).

La UNI 10939:01 è una norma che riguarda la rintracciabilità all'interno di una filiera produttiva (rintracciabilità inter-aziendale) e coinvolge, pertanto, una pluralità di soggetti che possono andare dalle aziende agricole produttrici fino agli esercizi di vendita al dettaglio. L'organizzazione che esercita la funzione di coordinamento e controllo dei soggetti appartenenti alla filiera è il cosiddetto "capofiliera". La norma è stata realizzata nel 2001 da un gruppo di lavoro dell'UNI e rappresenta il primo esempio a livello mondiale di norma finalizzata a creare sistemi di rintracciabilità che interessino l'intera filiera di produzione di un bene alimentare.

L'implementazione di un sistema di rintracciabilità di filiera presuppone che lo stesso sia adeguatamente documentato, almeno attraverso:

- il manuale di filiera, che descrive le responsabilità e le modalità di gestione e verifica del sistema di rintracciabilità;
- un piano di controllo o di rintracciabilità che espliciti in modo chiaro le diverse fasi dei processi interessati, i responsabili e le relative modalità di controllo ai fini di mantenere attivo il sistema;
- tutte le informazioni/registrazioni necessarie al fine di documentare le attività, i flussi del processo produttivo e gli esiti dei controlli e delle verifiche effettuate.

Benché la norma non lo richieda in modo esplicito si ritiene consigliabile la presenza di una dichiarazione di politica di filiera, atta a coinvolgere anche formalmente tutti i soggetti in un unico progetto, nella consapevolezza che anche un solo "anello debole" rischierà di compromettere l'intero sistema.

La UNI 11020:02 definisce gli elementi minimi per implementare un

sistema di rintracciabilità interno all'azienda in grado di collegare in modo univoco le materie prime in entrata al prodotto finito in uscita e rappresenta, pertanto, un modello a cui ispirarsi per applicare un sistema che garantisca il rispetto della rintracciabilità obbligatoria, ma anche per tracciare elementi importanti e d'interesse per l'azienda.

Di seguito vengono esaminate le due norme in dettaglio per cogliere le particolarità e le differenze.

UNI 10939:2001	UNI 11020:2002
CAPITOLO 0 : INTRODUZIONE	
<p>La norma definisce i principi e specifica i requisiti che permettono di identificare gli elementi necessari per <u>la costruzione di un sistema di rintracciabilità. Il termine rintracciabilità di filiera è associabile ad uno specifico prodotto o a un suo componente.</u></p> <p>Il sistema di rintracciabilità non può essere considerato quale un aspetto standard ma è influenzato dallo specifico prodotto e dai requisiti cogenti cui esso è vincolato.</p>	<p>La possibilità di <u>risalire alle materie prime e ai materiali costituenti un prodotto agricolo o alimentare</u> ed alla sua destinazione. Il sistema di rintracciabilità aziendale può essere utile per <u>affrontare problemi di sicurezza</u> alimentare e per risalire alle cause di essi nonché per <u>ottemperare ad obblighi legislativi.</u></p>
CAPITOLO 1: SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	
<p>La norma specifica i requisiti di un sistema di rintracciabilità di filiera ed è applicabile in tutti i casi in cui si voglia documentare la storia di un prodotto e le specifiche responsabilità in ogni sua fase di realizzazione e distribuzione.</p> <p>La rintracciabilità è riferita al prodotto e/o ai suoi componenti aventi rilevanza nella determinazione delle sue caratteristiche.</p>	<p>La norma definisce i principi ed i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari.</p> <p>La rintracciabilità è riferita al prodotto e/o ai suoi componenti aventi rilevanza nella determinazione delle sue caratteristiche.</p>
CAPITOLO 2: RIFERIMENTI NORMATIVI	
-----	Norma UNI 10939
CAPITOLO 2: TERMINI E DEFINIZIONI	CAPITOLO 3: TERMINI E DEFINIZIONI
<p>Sono definiti i termini : sistema di rintracciabilità, filiera agro-alimentare, rintracciabilità di filiera, flussi materiali.</p>	<p>Sono definiti i termini: Rintracciabilità, sistema di rintracciabilità aziendale, azienda agroalimentare, materiali, lotto.</p>



UNI 10939:2001

UNI 11020:2002

CAPITOLO 3: PROGETTAZIONE ED ATTUAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ'**CAPITOLO 4: REQUISITI PER LA PROGETTAZIONE ED ATTUAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ' NELLA AZIENDA AGROALIMENTARE****3.1 Realizzazione di un sistema di rintracciabilità**

Devono essere preventivamente definiti:

- i prodotti e/o i componenti del prodotto per i quali attivare il sistema;
- le organizzazioni coinvolte ed i flussi di materiali che le interessano (es. aziende agricole, centri di raccolta, stabilimento di lavorazione, piattaforme distributive);
- le modalità di identificazione del prodotto (es. pomodoro PLUS, pomodoro T, ecc.);
- le modalità per definire i flussi materiali (le varie definizioni di "lotto di prodotto" nelle diverse fasi gestite dalla filiera);
- le modalità di separazione del prodotto tracciato dagli altri (es. cosa fare per evitare che il prodotto tracciato non venga confuso con il prodotto non tracciato per ogni anello della filiera);
- i dettagli organizzativi fra i diversi soggetti interessati (i rapporti che intervengono tra i soggetti, generalmente esplicitati in un organigramma);
- le modalità e le responsabilità per la gestione dei dati (i documenti predisposti per gestire la filiera, ai diversi livelli es. procedure ed istruzioni ed i documenti predisposti o esistenti per registrare le attività svolte);
- gli accordi tra le parti per la gestione del sistema (l'accordo di filiera nel quale vengono esplicitati gli obiettivi ed i requisiti che si intendono garantire nel prodotto);
- le modalità di gestione e controllo del sistema (l'attività di qualifica e di verifica dei vari attori della filiera effettuate da chi propone la filiera – Capofiliera);

4.1 Realizzazione di un sistema di rintracciabilità

Devono essere preventivamente definiti:

- i prodotti e i materiali per i quali attivare il sistema, (per i rimanenti materiali è richiesta la sola identificazione del fornitore);
- le modalità di identificazione del prodotto e registrazione dei materiali in entrata e dei rispettivi fornitori;
- i percorsi dei materiali in azienda con le relative registrazioni (le varie definizioni di "lotto di prodotto" all'interno dell'Organizzazione)
- le modalità di segregazione dei lotti di tali materiali rispetto agli altri (es. cosa fare per evitare che il prodotto tracciato non venga confuso con il prodotto non tracciato all'interno dell'Organizzazione)
- le modalità di registrazione della destinazione dei lotti prodotti
- le modalità, gli aspetti organizzativi e le responsabilità per la gestione del sistema
- il piano di controllo del sistema di rintracciabilità.



UNI 10939:2001	UNI 11020:2002
<p>3.2 Controllo del sistema di rintracciabilità. Deve essere definito un piano di “controllo” per assicurare il corretto funzionamento del sistema di rintracciabilità per ogni soggetto coinvolto. In tale piano devono essere definiti i punti rilevanti per la rintracciabilità, le attività di prevenzione e monitoraggio per ogni punto, le responsabilità e le modalità di registrazione. Si ricorda che con il termine “controllo” non si intende un’attività di verifica a posteriori delle attività, bensì la capacità di monitoraggio che devono avere le Organizzazioni coinvolte nella “gestione” step by step delle attività critiche.</p> <p>3.3 Gestione delle non conformità Il prodotto non conforme deve essere identificato e sottoposto ad idonee procedure.</p> <p>3.4 Addestramento Il personale che in ogni organizzazione coinvolta gestisce le fasi critiche ai fini della identificazione e rintracciabilità del prodotto deve essere opportunamente addestrato e reso consapevole del proprio ruolo. Non necessariamente il personale “chiave” coincide con le funzioni responsabili aziendali; spesso la parte “operativa” è chiaramente delegata al personale addetto all’accettazione, ed anche solo l’apposizione o meno di un’etichetta su una pedana di prodotto o l’omessa digitazione di un codice nell’inserimento a PC può essere determinante.</p>	<p>4.2 Controllo del sistema di rintracciabilità. Deve essere definito un piano di controllo per assicurare il corretto funzionamento del sistema di rintracciabilità aziendale. In tale piano devono essere definiti i punti rilevanti per la rintracciabilità, le attività di prevenzione e monitoraggio per ogni punto, le responsabilità e le modalità di registrazione. Si ricorda che con il termine “controllo” non si intende un’attività di verifica a posteriori delle attività, bensì la capacità di monitoraggio che deve avere l’Organizzazione nella “gestione” step by step delle attività critiche.</p> <p>4.3 Gestione delle non conformità Devono essere definite le modalità di gestione dei materiali e dei prodotti non conformi.</p> <p>4.4 Addestramento Il personale che in ogni organizzazione coinvolta gestisce le fasi critiche ai fini della identificazione e rintracciabilità del prodotto deve essere opportunamente addestrato e reso consapevole del proprio ruolo. Non necessariamente il personale “chiave” coincide con le funzioni responsabili aziendali; spesso la parte “operativa” è chiaramente delegata al personale addetto all’accettazione, ed anche solo l’apposizione o meno di un’etichetta su una pedana di prodotto o l’omessa digitazione di un codice nell’inserimento a PC può essere determinante.</p>



3.5 Verifica interna al sistema di rintracciabilità

Deve essere definito un sistema di verifica periodica al fine di valutare l'efficacia del sistema di rintracciabilità.

Le verifiche devono essere condotte da personale indipendente. È fondamentale delegare e responsabilizzare le organizzazioni e/o le funzioni coinvolte, ma è altrettanto importante che il capofiliera provveda alla verifica periodica del sistema di "controllo" implementato. Questo momento rappresenta un punto fondamentale di miglioramento del sistema in quanto da eventuali lacune individuate possono partire le necessarie azioni correttive.

UNI 10939:2001

3.6 Documentazione del sistema di rintracciabilità

L'Organizzazione capofiliera predispone un manuale, condiviso da tutti i soggetti della filiera, in cui è descritta la filiera stessa e nel quale sono indicati, tra le altre cose:

- gli elementi oggetto di rintracciabilità,
- gli accordi contrattuali tra le parti
- le responsabilità
- le modalità di gestione e di verifica del sistema di rintracciabilità.

Il manuale rappresenta il documento di riferimento, paragonabile al Manuale della Qualità dei Sistemi ISO 9000, dal quale possono discendere documenti gerarchicamente inferiori quali procedure, istruzioni operative, moduli di registrazione. In particolare questi ultimi sono tra i documenti più importanti al fine di ricostruire la "storia" di un lotto di prodotto.

4.5 Verifica interna al sistema di rintracciabilità

Deve essere definito un sistema di verifica periodica al fine di valutare l'efficacia del sistema di rintracciabilità.

Le verifiche devono essere condotte da personale indipendente. È fondamentale che l'Organizzazione provveda alla verifica periodica del sistema di "controllo" implementato. Questo momento rappresenta un punto fondamentale di miglioramento del sistema in quanto da eventuali lacune individuate possono partire le necessarie azioni correttive.

UNI 11020:2002

4.6 Documentazione del sistema di rintracciabilità

L'Organizzazione predispone:

- procedure documentate per descrivere i materiali, i flussi ed i prodotti coinvolti e le responsabilità definite;
- una procedura che descrive le modalità di gestione delle verifiche del sistema di rintracciabilità,
- tutte le informazioni documentanti le attività ed i flussi del processo e gli esiti delle verifiche e dei controlli effettuati.

Come detto in precedenza la prima norma, la UNI 10939, riguarda la rintracciabilità interaziendale e quindi coinvolge due o più Organizzazioni, mentre la seconda, la UNI 11020, riguarda la rintracciabilità all'interno della stessa Organizzazione. Pertanto si può dire che le due norme sono compatibili tra loro, l'una (10939) può contenere l'altra (11020) e non viceversa.

Nella prima l'approccio è plurale, si rivolge a diversi soggetti che possono andare dalla produzione primaria (aziende agricole) sino alla vendita al consumatore finale (Punti vendita). La seconda invece riguarda la rintracciabilità a livello intra-aziendale e quindi inizia dall'accettazione delle materie prime dell'Organizzazione e termina alla spedizione.

4.2 Vantaggi della rintracciabilità volontaria

L'adozione di un sistema di rintracciabilità volontario, sia esso limitato alla singola azienda che esteso a tutta la filiera, rappresenta un mezzo per adempiere almeno agli obblighi legislativi in materia di rintracciabilità. Esso, però, può dare risposta anche ad altri aspetti e/o esigenze e, in forza di ciò, può essere letto come una opportunità per l'azienda.

Infatti l'implementazione di un sistema di rintracciabilità, flessibile e modulabile in funzione dei molteplici obiettivi aziendali, può rappresentare uno strumento per tracciare le informazioni di maggior interesse per l'azienda (es. l'origine di un prodotto, i parametri di processo, la gestione rigorosa dei quantitativi e quindi degli scarti di produzione etc.), diventando anche una possibile leva di marketing.

I principali vantaggi derivanti dall'adesione a sistemi di rintracciabilità di filiera o intra-aziendali sono di seguito evidenziati

- Creazione di sinergie

Lavorare su obiettivi condivisi e misurabili contribuisce a rafforzare i rapporti di partnership fra i diversi soggetti di una filiera aumentando l'efficacia dell'organizzazione della filiera. Nel medio periodo queste sinergie dovrebbero portare parallelamente ad un aumento della standardizzazione delle operazioni legate all'ottenimento del "prodotto" con una progressiva riduzione dei costi.

- Responsible care

Il capofiliera, nella qualifica e selezione dei propri fornitori, dovrà considerare per ognuno, oltre al rispetto dei requisiti di filiera,



anche quello dei requisiti cogenti che impattano sul prodotto. Il potere contrattuale del capofiliera può pertanto favorire una maggiore responsabilizzazione della catena produttiva verso l'ambiente e la salubrità del prodotto.

- Individuazione responsabilità

L'applicazione di un sistema volontario di rintracciabilità di filiera consente di identificare e isolare "l'anello" che non ha ottemperato ai requisiti definiti (cogenti e/o volontari), evitando così il coinvolgimento di tutti i soggetti impegnati nella realizzazione del prodotto.

- Comunicazione

La capacità di ricostruire la storia di un prodotto fino ad arrivare alle materie prime di origine può essere una importante leva di marketing nella comunicazione b2b (business to business) e in quella b2c (business to consumer). Esistono sistemi di rintracciabilità che propongono al consumatore finale modalità interattive per poter ricostruire la storia del prodotto che va ad acquistare (sito internet con la digitazione del codice lotto, accesso a totem informativi all'interno del punto vendita, etc..).

- Vantaggio competitivo

La valorizzazione di elementi caratterizzanti la filiera, quali la provenienza da una zona definita, la produzione integrata, etc., costituiscono certamente elementi di differenziazione nell'offerta produttiva che la singola azienda o il capofiliera può proporre ai propri clienti.

- Strumento organizzativo

La gestione della filiera o della rintracciabilità interna consente di tenere sotto controllo in ogni momento i flussi materiali e le organizzazioni responsabili delle attività che hanno contribuito alla realizzazione del prodotto finito. Questo strumento gestionale può risultare estremamente utile in situazioni d'emergenza, consentendo l'identificazione e l'isolamento dell'anello" responsabile dell'evento critico ed evitando così il coinvolgimento indistinto di tutti i soggetti della filiera.

4.3 L'iter di certificazione per le aziende

I sistemi di rintracciabilità secondo le norme UNI 10939:2001 e UNI 11020:2002 possono essere certificati da Organismi di parte terza (Organismi di certificazione).



Il processo di certificazione è sostanzialmente basato su una analisi del Manuale di rintracciabilità per accertarne la rispondenza ai requisiti delle norme di riferimento, seguito da una verifica in campo per valutare l'applicazione coerente e puntuale di quanto riportato nei documenti.

Al fine di garantire la medesima interpretazione della norma e lo stesso approccio fra i diversi organismi di certificazione il Sincert – organismo di accreditamento nazionale - ha prodotto nel 2004 un rapporto tecnico che analizza alcuni dei temi più critici della norma UNI 10939 e ne definisce con maggiore dettaglio il criterio interpretativo.

Il Sincert, pubblicando il rapporto tecnico RT-17, ha stabilito che non si può certificare la rintracciabilità di filiera senza il coinvolgimento della produzione primaria (ad eccezione dei casi in cui sia oggettivamente e chiaramente dimostrata la irrilevanza della produzione primaria ai fini del conseguimento degli obiettivi del sistema di rintracciabilità, fatto salvo il soddisfacimento dei requisiti di igiene e sicurezza dei prodotti. Le eventuali esclusioni di fasi primarie (animali e/o vegetali) devono rivestire carattere assolutamente eccezionale⁽²⁾).

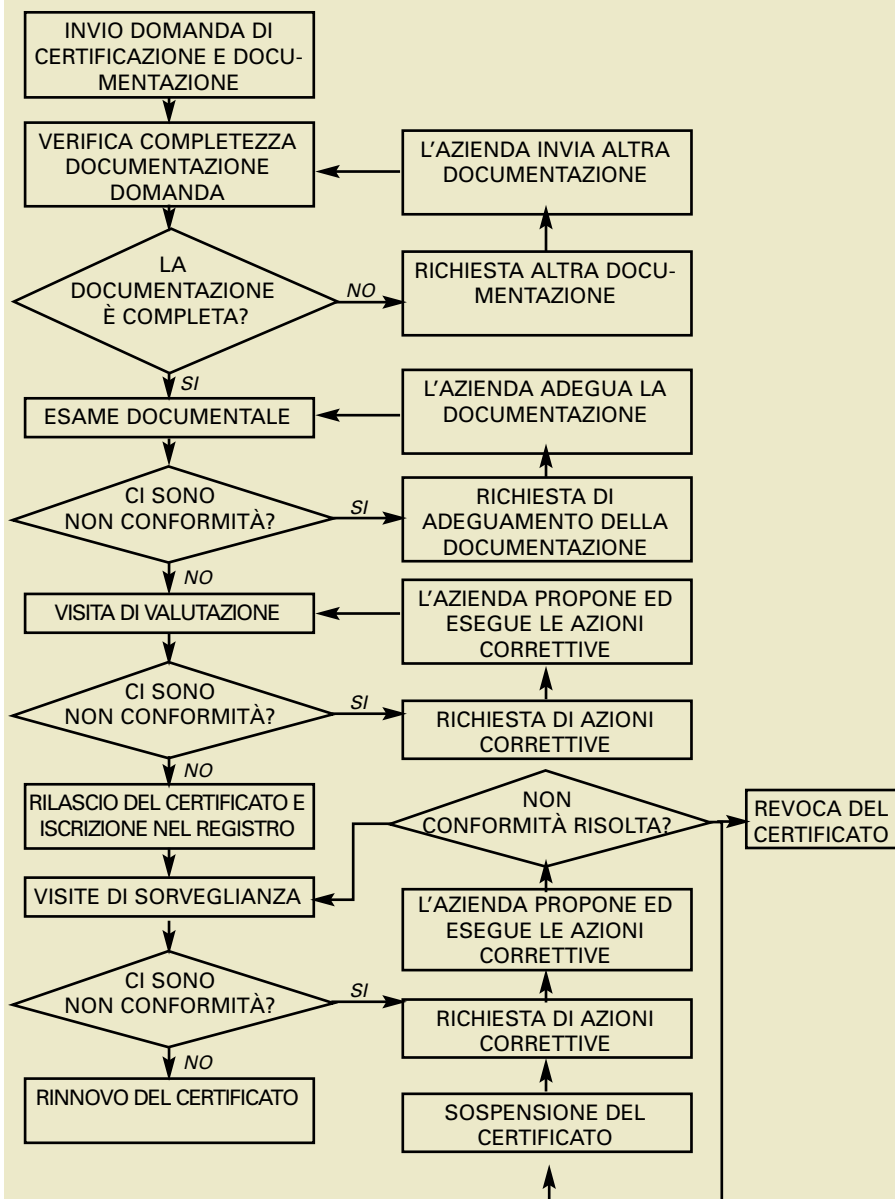
Gli Enti di certificazione che rilasciano certificati a fronte della norma UNI 10939:2001 nell'ambito dell'accREDITAMENTO SINCERT, hanno l'obbligo di garantire il rispetto del Rapporto tecnico RT-17.

Nel riquadro riportato nella pagina seguenti si illustra schematicamente l'iter di certificazione.

⁽²⁾ Da RT 17 rev0 del 26.10.04



Riquadro 6 - ITER DI CERTIFICAZIONE





5. Implementazione di un sistema di rintracciabilità nel settore oleario

Le principali fasi necessarie per l'implementazione di un sistema di rintracciabilità sono le seguenti:

1. definizione degli obiettivi aziendali o di filiera;
2. identificazione dell'estensione del sistema di rintracciabilità: identificazione del prodotto/i o ingrediente/i per il quale si implementa il sistema;
3. identificazione della profondità della filiera: identificazione dei soggetti coinvolti nel sistema di rintracciabilità (tale fase è applicabile solo nel caso di rintracciabilità di filiera secondo la norma UNI 10939);
4. identificazione degli elementi da tracciare: ovverosia di tutti quegli elementi/parametri per i quali è necessario lasciare/registrare traccia documentata. Gli elementi tracciati devono necessariamente essere coerenti con l'obiettivo aziendale mantenendo comunque il controllo su tutti gli elementi necessari per garantire i requisiti di igiene e sicurezza che come precedentemente illustrato sono da considerarsi pre-requisiti del sistema;
5. definizione del lotto: la definizione del lotto è un passaggio particolarmente critico per le aziende in quanto impatta direttamente sui costi aziendali;
6. definizione delle modalità di identificazione del prodotto tracciato: il prodotto tracciato ed eventualmente certificato deve essere chiaramente riconoscibile dal consumatore/cliente;
7. identificazione dei processi produttivi e dei punti critici: è necessaria la predisposizione di un piano di controllo che assicuri il corretto funzionamento del sistema di rintracciabilità messo in atto in ogni fase del processo produttivo;
8. definizione degli accordi di filiera fra i diversi soggetti: hanno lo scopo di responsabilizzare ed impegnare formalmente i soggetti della filiera sul rispetto dei requisiti del sistema di rintracciabilità (tale fase è applicabile solo nel caso di rintracciabilità di filiera secondo la norma UNI 10939);
9. aspetti gestionali del sistema di rintracciabilità: tali aspetti riguardano la verifica del sistema, la gestione della documentazione, l'addestramento e la formazione del personale, la gestione delle non conformità, etc.

Nei paragrafi successivi sono illustrate nel dettaglio ciascuna delle fasi sopra elencate.



5.1 Definizione degli obiettivi

Nella fase di progettazione è necessario definire quali obiettivi il soggetto attuatore, sia esso singola azienda o filiera, si propone di conseguire attraverso lo sviluppo del sistema di rintracciabilità.

In linea generale essi possono essere così identificati:

- **obiettivi di sicurezza:** in questo caso il soggetto attuatore si pone l'obiettivo di sviluppare un sistema di rintracciabilità che permetta un mirato e tempestivo richiamo del prodotto non conforme dal mercato e che consenta anche di correlare in ogni momento un lotto di prodotto ai controlli su di esso effettuati e ai relativi esiti.
- **obiettivi di qualità:** in questo caso il soggetto attuatore si pone l'obiettivo di tenere sotto controllo la qualità del prodotto in tutte le fasi che risultano determinanti per la sua realizzazione. Forti del concetto che la qualità delle olive è determinante per la qualità finale dell'olio, lo strumento della rintracciabilità di filiera, oltre che a garantire la conformità legislativa o contrattuale, è finalizzato a realizzare una vera e propria "catena del valore". Questo termine sta infatti ad indicare il concorso alla qualità del prodotto finale di tutti i soggetti coinvolti nella sua realizzazione.
- **obiettivi di marketing:** in questo caso il soggetto attuatore si pone l'obiettivo di fornire informazioni al consumatore sulla provenienza e salubrità dei prodotti.

5.2 Identificazione dell'estensione del sistema di rintracciabilità

Per estensione si intende l'insieme dei componenti del prodotto coperto dal sistema rintracciabilità in modo continuativo. Nelle filiere del settore oleario di solito si considera l'olio e i materiali d'imballo come unici componenti significativi da includere nel sistema di rintracciabilità.

Il prodotto oggetto del sistema di rintracciabilità andrà descritto, sia nelle sue caratteristiche fisico chimiche che dal punto di vista commerciale, all'interno del Manuale di rintracciabilità, così come descritto al paragrafo 5.9.6.

Per le specifiche chimico fisiche si suggerisce l'adozione di un modulo come il seguente:

SPECIFICA	UNITA' DI MISURA	VALORE MINIMO	VALORE MASSIMO
• Acidità	%	-	0,5
• Numero perossidi	meq	-	12
• Polifenoli	ppm	120	-

In merito alle specifiche commerciali, è invece utile approntare una scheda prodotto che illustri le caratteristiche del prodotto finito inteso nella sua globalità. E' utile infine inserire nella scheda una foto dell'unità di vendita prendendo in considerazione gli eventuali diversi formati.

PRODOTTO	OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "LUCE AL TRAMONTO"
ETICHETTA	COME DA ALLEGATO
TAPPO	ART. XX DITTA YYY
CAPSULA	COME DA ALLEGATO
BOTTIGLIA	BORDOLESE VERDE SCURO ART. XX DITTA YYY
FORMATI	0,50 L, 0,75 L, 1,00 L
FOTO PRODOTTO	



5.3 Identificazione della profondità della filiera

Per profondità della filiera si intende l'insieme delle fasi di produzione, trasformazione, commercializzazione, ecc.... incluse nel sistema in modo continuativo. La fase iniziale di ogni filiera deve necessariamente essere rappresentata dalla produzione primaria (la coltivazione per le filiere vegetali, l'allevamento per le filiere animali). Invece la fase finale della filiera deve essere chiaramente definita (ad esempio occorre specificare se è compreso il trasporto finale o meno, se il prodotto è venduto sfuso o confezionato, ecc).

La filiera olearia può essere sostanzialmente scomposta in quattro processi:

- ◇ **Produzione delle olive**
 - Dalla gestione dell'uliveto alla raccolta e consegna delle olive al frantoio.
- ◇ **Molitura delle olive**
 - Dal ricevimento delle olive alla produzione dell'olio pronto per il confezionamento.
- ◇ **Confezionamento**
 - Dal ricevimento dell'olio pronto per il confezionamento allo stoccaggio del prodotto finito a magazzino.
- ◇ **Consegna e commercializzazione**
 - Dalla predisposizione del carico alla consegna al cliente.

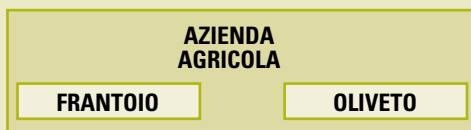
Questi processi possono fare riferimento, nel caso più complesso, a quattro operatori diversi e, nel caso più semplice, ad un solo operatore. Nella prima situazione si potrà parlare di "Filiera Lunga", in quanto nella realizzazione del prodotto interverranno numerosi protagonisti, mentre nella seconda situazione si parlerà di "Filiera Corta". Tra queste esistono nella prassi quotidiana numerosissime varianti come ad esempio le seguenti:

- ◇ l'azienda agricola produce le olive ed imbottiglia il prodotto a proprio nome grazie all'intervento di un operatore esterno (frantoio che svolge la sola molitura delle olive).
- ◇ l'azienda agricola produce le olive e le vende ad un frantoio che è anche confezionatore.
- ◇ l'azienda agricola conferisce le proprie olive ad un frantoio che effettua la molitura e successivamente vende il prodotto ad aziende imbottigliatrici.

Nei riquadri successivi si riportano alcuni schemi esemplificativi.

Riquadro 7 - TIPOLOGIE DI FILIERE OLIVICOLE

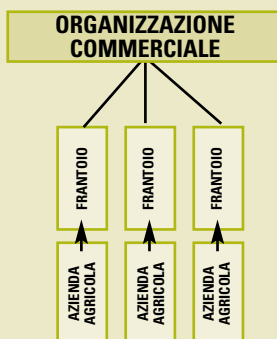
FILIERE CORTE: in questo caso l'azienda agricola produttrice di olive ne effettua la molitura (in frantoio aziendale) con conseguente produzione, stoccaggio confezionamento e vendita dell'olio.



FILIERE MEDIE: la filiera può essere mediamente complessa, per la presenza di alcune tipologie di soggetti che si scambiano le merci e che effettuano le diverse fasi produttive. Un esempio classico di filiera media è quello di un gruppo di aziende agricole che consegnano le olive ad un singolo frantoio, il quale effettua la molitura delle olive, lo stoccaggio dell'olio, il successivo confezionamento ed infine la vendita.



FILIERE LUNGHE: vi è poi il caso di una filiera di elevata complessità, con molti soggetti diversi e quindi numerosi passaggi di merci ed informazioni lungo il percorso di produzione dell'olio. Ad esempio una filiera "lunga" è costituita da una serie di aziende agricole che consegnano le olive ad uno o più frantoi; ciascuno di questi molisce le olive, producendo olio che viene poi trasferito in un unico centro di stoccaggio, questa struttura finale si occupa poi del confezionamento e della vendita dell'olio confezionato o sfuso.



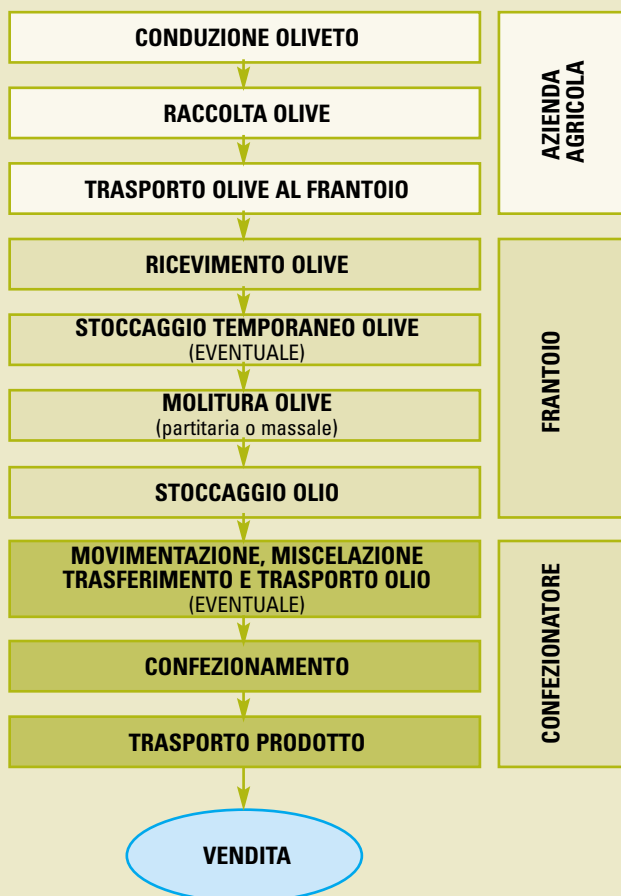


5.4 Identificazione degli elementi da tracciare

Gli elementi da tracciare sono costituiti da attività/informazioni che vengono identificate e registrate lungo tutto il processo produttivo.

E' utile ricordare che il settore oleario è fortemente normato, quindi gli operatori sono vincolati alla tenuta di numerose registrazioni. Queste registrazioni risultano pienamente utilizzabili ai fini della gestione di un sistema di rintracciabilità. Vale la pena soffermarsi brevemente su alcune delle fasi di produzione delineate nel diagramma di flusso riportato nel successivo riquadro 8.

Riquadro 8 – DIAGRAMMA DI FLUSSO DELLA PRODUZIONE





CONDUZIONE OLIVETO: ai fini della rintracciabilità questa fase non dovrebbe rappresentare una particolare criticità in quanto il carattere pluriennale della coltivazione rappresenta di fatto un “punto fisso”. La disponibilità dei dati catastali (con verifica in campo) e la presenza di tecnici nel corso della campagna produttiva sono gli strumenti ottimali per garantire la corretta gestione del processo. Il quaderno di campagna rappresenta un altro strumento fondamentale, in quanto consente di risalire ai prodotti utilizzati nelle diverse fasi di produzione. Quando il sistema di rintracciabilità è finalizzato alla garanzia di determinati livelli qualitativi, sarà opportuno predisporre anche altre tipologie di documenti, quali un registro delle operazioni colturali, i verbali di sopralluogo e assistenza in campo.

RACCOLTA OLIVE: questa fase non presenta aspetti particolari. Unico punto di rilievo sarà il rispetto delle condizioni di trasporto delle olive al frantoio e l'utilizzo di contenitori plastici omologati per l'uso alimentare.

TRASPORTO E RICEVIMENTO OLIVE: le olive all'arrivo sono oggetto di una serie di controlli quanti – qualitativi e di identificazione (tipo, provenienza, appartenenza al sistema) che risultano fondamentali per la corretta gestione della rintracciabilità, soprattutto quando questa rappresenta l'interfaccia tra due diversi soggetti della filiera. Gli operatori del frantoio dovranno fondamentalmente assicurare la separazione delle olive “tracciate” da quelle convenzionali.

LAVORAZIONE IN FRANTOIO: questa fase ricopre dalla molitura delle olive fino alla produzione e allo stoccaggio dell'olio. Le operazioni “critiche” sono numerose ma sostanzialmente riconducibili a due aspetti: l'identificazione della data e della quantità di olive molite in un'unica soluzione (lotto di molitura); la corretta gestione dei movimenti dell'olio dopo la molitura e quindi durante lo stoccaggio. Anche in questa fase gli operatori del frantoio dovranno assicurare la separazione dell'olio “tracciato” da quello convenzionale.

CONFEZIONAMENTO: è più corretto utilizzare questo termine al posto di quello consueto di “imbottigliamento” in quanto non necessariamente la rintracciabilità deve essere finalizzata alla “bottiglia” (basti pensare al prodotto commercializzato sfuso in cisterna). Gli aspetti critici da tenere sotto controllo ai fini della rintracciabilità sono soprattutto attinenti ai materiali accessori utilizzati che entrano a contatto con il prodotto, quali tappi, contenitori ecc. mentre risulta ininfluyente la rintracciabilità di altri componenti, quali le etichette o i cartoni.



VENDITA E CONSEGNA: la mappatura di queste fasi risulta importante ai fini della possibilità di richiamare il prodotto dal mercato. La criticità consiste nella capacità di correlare alle liste di carico o comunque ai documenti di trasporto i lotti del prodotto consegnato.

In relazione alle fasi precedentemente descritte si riportano nella tabella di seguito le modalità di identificazione del prodotto e degli aspetti salienti ai fini della rintracciabilità.

FASE	MODALITÀ DI IDENTIFICAZIONE
Condizione oliveto	<ul style="list-style-type: none"> - Dichiarazione superfici olivate - Estremi catastali - Quaderno di campagna - Verbali sopralluoghi tecnici
Raccolta olive	<ul style="list-style-type: none"> - Data di raccolta
Trasporto olive al frantoio	<ul style="list-style-type: none"> - DDT di trasporto
Ricevimento olive al frantoio	<ul style="list-style-type: none"> - Bolla di ingresso - Documenti di valutazione qualitativa
Molitura olive(partitaria o massale)	<ul style="list-style-type: none"> - Foglio di lavoro con dati relativi a data, produttore, quantità olive molite, quantità olio ottenuto, acidità dell'olio, contenitore di destinazione dell'olio prodotto
Stoccaggio olio	<ul style="list-style-type: none"> - Registrazione su foglio di lavoro dei travasi - Identificazione di vasche e serbatoi - Identificazione delle masse di prodotto tracciato
Confezionamento	<ul style="list-style-type: none"> - Registrazione di: data di confezionamento, serbatoio di provenienza dell'olio, tipologia e quantità di olio confezionato, fornitori degli imballi usati - Apposizione del lotto di confezionamento - Registrazione dei dati relativi ai materiali utilizzati (tappi, bottiglie, etc.)
Spedizione prodotto confezionato	<ul style="list-style-type: none"> - Registrazione su bolla di accompagnamento e fattura di tipologia di olio, cliente, n° bottiglie, quantità, data di consegna, lotto di confezionamento

In modo più dettagliato le attività da svolgere in ogni fase saranno le seguenti:

Coltivazione oliveto

- Identificazione produttore e appezzamento di provenienza olive (riferimenti catastali, mappe, visure).
- Identificazione delle operazioni colturali e dei fitofarmaci utilizzati (aggiornamento del quaderno di campagna con particolare riguardo a potatura, concimazione, trattamenti fitosanitari, data raccolta olive).

Raccolta olive

- Identificazione delle olive in fase di raccolta (apposizione etichetta sui contenitori indicante il produttore, l'appezzamento d'origine e la data di raccolta).

Trasporto olive al frantoio

- Identificazione del trasportatore e del mezzo utilizzato (ad esempio dai dati riportati nel D.D.T.).

Ricevimento olive in frantoio e stoccaggio temporaneo olive

- Identificazione delle olive all'ingresso (ad esempio data e quantità olive entrate in frantoio tramite D.D.T. e cartellino di pesata).
- Predisposizione di area adeguatamente riparata, pulita, preferibilmente pavimentata dove i contenitori con le olive rimangono etichettati e quindi identificabili.

Molitura olive (lavorazione partitaria)

- Identificazione della partita di olive in corso di molitura tramite le etichette che erano state applicate sui contenitori alla raccolta (o con altro sistema di etichettatura univoca).
- Registrazione su apposito documento di ciascuna partita molita (data, produttore, quantità olive molite, quantità olio ottenuto, acidità dell'olio, contenitore di destinazione dell'olio prodotto).

Molitura olive (lavorazione massale)

- Identificazione della partita di olive in corso di molitura tramite apposito codice o numero (da questo codice si deve poter risalire a tutte le partite di olive in entrata che hanno costituito la massa di olive avviate alla lavorazione).
- Registrazione su apposito documento di ciascuna partita molita (data, elenco dei produttori, quantità olive molite, quantità olio ottenuto, acidità dell'olio, contenitore di destinazione dell'olio prodotto).



Stoccaggio olio in frantoio

- Identificazione di ogni serbatoio di stoccaggio olio con numero o altro sistema analogo e univoco.
- Registrazione di ogni movimento di carico e scarico olio da ciascun serbatoio (esempi di carico: da lavorazione, da travaso olio proveniente da altro serbatoio, da acquisto olio esterno; esempi di scarico: per travaso ad altro serbatoio, per confezionamento, per vendita olio sfuso - in cisterna).

Eventuali movimentazioni, miscelazioni, trasferimento e trasporto olio

- Registrazione di ogni movimento di carico e scarico olio da ciascun serbatoio (riportare data del movimento, quantità olio movimentato, provenienza dell'olio caricato oppure destinazione dell'olio trasferito, quantità residua nel serbatoio dopo ogni movimento).

Confezionamento

- Identificazione di ogni confezione con apposita sigla alfa numerica (lotto di confezionamento) da cui, in modo diretto o indiretto si possa risalire alla data di confezionamento, al serbatoio di provenienza dell'olio, alla tipologia e alla quantità di olio confezionato.
- Registrazione delle attività di confezionamento, su apposito registro; per ciascun lotto confezionato registrare: data di confezionamento, serbatoio di provenienza dell'olio, tipologia e quantità di olio confezionato, fornitori degli imballi usati.

Trasporto prodotto finito al cliente

- Registrazione su documenti fiscali (D.D.T. o fattura) della quantità di prodotto venduto, del lotto di confezionamento che identifica il prodotto venduto e del cliente destinatario, per ciascuna tipologia di prodotto.

5.5 La definizione del lotto

Il concetto di lotto è sicuramente essenziale per impostare in modo corretto ed efficace un sistema di rintracciabilità. Il lotto può essere definito come **“una quantità omogenea di prodotto”**, dove con il termine omogeneo si intende ottenuto **“in condizione praticamente identiche”**. Anche il documento SINCERT RT 17 definisce il lotto come *“unità minima, avente caratteristiche omogenee, che è stata prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni identiche o comunque equivalenti ai fini di specie”*.

Oltre al concetto di lotto, il documento SINCERT RT 17 introduce il concetto di Unità Minima Rintracciabile (URM), definita come l'unità

minima di prodotto che, contenendo tutte le informazioni utili alla rintracciabilità, una volta immessa sul mercato consente di risalire al lotto minimo di appartenenza. Nel nostro caso essa potrebbe corrispondere alla confezione di vendita (esempio la bottiglia).

Al fine di garantire il mantenimento della rintracciabilità lungo il processo è necessario definire diverse tipologie di lotto da utilizzare nelle differenti fasi:

- lotto di produzione olive (o di ingresso olive): di solito è rappresentato da un numero progressivo che viene assegnato ad ogni partita di olive che entra in frantoio al momento della pesata (ad esso è anche associato un DDT di consegna delle olive); consultando l'elenco dei DDT e relativi cartellini di pesata delle olive entrate si può risalire al produttore delle olive, alla data di consegna, alla quantità di olive consegnate.
- lotto di lavorazione (o di molitura): di solito è rappresentato da un numero progressivo che viene assegnato ad ogni lavorazione effettuata in frantoio (partitaria o massale che sia); consultando il registro di lavorazione in frantoio si può risalire alle partite di olive entrate in frantoio e avviate a quella molitura.
- lotto di stoccaggio: di solito coincide con il codice o numero che identifica ciascun serbatoio di stoccaggio; consultando i registri di stoccaggio si può risalire a tutte le moliture che hanno generato l'olio che è stato stoccato in quel serbatoio.
- lotto di confezionamento: compare sulla confezione di vendita; consultando i registri di confezionamento si può risalire al serbatoio di stoccaggio da cui è stato prelevato l'olio per il confezionamento. Per la codifica del lotto di prodotto finito si utilizza usualmente la data di confezionamento, espressa o come semplice sequenza ggmmaa o indicando l'anno e il numero di giorno del calendario dell'imbottigliamento. Esempio: bottiglie confezionate il giorno 11 marzo 2005 avranno codice L110305 oppure L05/70.

Concludendo è opportuno richiamare un concetto fondamentale: tanto più grande è il lotto tanto meno costosa potrà essere l'implementazione del sistema di rintracciabilità, ma il sistema implementato potrà essere poco efficace. Infatti in questo caso la gestione di eventi accidentali potrebbe richiedere il ritiro/richiamo di ingenti quantitativi di prodotto. Tanto più piccolo è il lotto, tanto più preciso è il sistema, ma l'implementazione potrà risultare più costosa. Infatti in questo caso il sistema di rintracciabilità dovrà "tracciare e gestire" un numero più ampio di informazioni, questo tuttavia consentirà in caso di eventi accidentali interventi di ritiro/richiamo "mirati".



5.6 Modalità di identificazione del prodotto tracciato

In funzione degli obiettivi prefissati, l'applicazione di un sistema di rintracciabilità potrà essere limitato ad uno o pochi (obiettivo di marketing o di qualità) o a tutti (obiettivo di sicurezza) i prodotti, realizzati in azienda/filiera.

Al fine di evitare confusione il prodotto tracciato deve essere distinguibile da quello eventualmente non tracciato in modo da permettere al consumatore di scegliere un prodotto rispetto all'altro.

Le modalità che possono essere adottate dalle aziende in questo caso sono:

- adozione di uno o più marchi commerciali che identificano univocamente il prodotto tracciato;
- identificazione del prodotto tracciato con un codice, sigla, acronimo etc. che viene stampato in etichetta e che costituisce un elemento di differenziazione.

5.7 Identificazione dei processi produttivi e dei punti critici

Al fine di mantenere efficace ed efficiente il sistema di rintracciabilità messo in atto è necessaria la predisposizione di un piano di controllo che ne assicuri il corretto funzionamento.

Nel piano dovranno essere identificati:

- i punti critici ai fini della rintracciabilità,
- gli eventuali limiti critici ad essi correlati,
- le responsabilità nella effettuazione dei controlli,
- le azioni messe in atto dai diversi soggetti ai fini di garantire la corretta gestione del piano.

Dal punto di vista operativo il piano di controllo può essere organizzato secondo lo schema illustrato nelle pagine seguenti.



A. Produttori agricoli

	FASE	REQUISITO	MODALITÀ DI GESTIONE E CONTROLLO DELLA RINTRACCIABILITÀ	MODULI DI REGISTRAZIONE
N°	Descrizione			
1	QUALIFICA DEI PRODUTTORI AGRICOLI	Accettazione accordo di filiera	<ul style="list-style-type: none"> • Accettazione accordo di filiera da parte dell'azienda agricola 	<ul style="list-style-type: none"> • Accordo di filiera firmato
	IDENTIFICAZIONE AZIENDA AGRICOLA	Registrazione e notifica dell'azienda agricola	<ul style="list-style-type: none"> • Iscrizione alla camera di commercio • Mappa e certificato catastale • Identificazione degli uliveti 	<ul style="list-style-type: none"> • Iscrizione alla camera di commercio • P.IVA • Mappa catastale • Dichiarazione superficie olivata
2	CONDUZIONE OLIVETO	Buone pratiche agricole Corretta gestione trattamenti sanitari	<ul style="list-style-type: none"> • Tenuta quaderno di campagna • Visite tecniche in campo 	<ul style="list-style-type: none"> • Quaderno di campagna
3	RACCOLTA OLIVE	Identificazione e rintracciabilità delle olive raccolte	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione data raccolta • Identificazione contenitori di olive con nome produttore 	
4	TRASPORTO DELLE OLIVE AL FRANTOIO	Identificazione e rintracciabilità delle olive	<ul style="list-style-type: none"> • Consegna delle olive esclusivamente al frantoio inserito in filiera • Identificazione del trasportatore e della targa del mezzo di trasporto (se diverso dall'azienda agricola) 	<ul style="list-style-type: none"> • Bolla di consegna olive



B. Frantoio

	FASE	REQUISITO	MODALITÀ DI GESTIONE E CONTROLLO DELLA RINTRACCIABILITÀ	MODULI DI REGISTRAZIONE
N°	Descrizione			
1	QUALIFICA DEI SOGGETTI DI FILIERA	Accettazione accordi di filiera	<ul style="list-style-type: none"> • Accettazione accordo di filiera da parte del frantoio 	<ul style="list-style-type: none"> • Accordo di filiera firmato
		Conformità alla normativa vigente	<ul style="list-style-type: none"> • Iscrizione alla camera di commercio • Autorizzazione sanitaria in vigore • Applicazione del piano HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • CCIAA • Autorizzazione sanitaria • Manuale HACCP e relative registrazioni
2	ACCETTAZIONE OLIVE	Identificazione e rintracciabilità delle olive	β Gestione separata delle olive appartenenti al sistema di rintracciabilità β Comunicazione al Capofiliera dei dati relativi a: fornitori di olive e quantità conferite	<ul style="list-style-type: none"> • Elenco aziende agricole qualificate • Bolla di consegna olive (esempio allegato 6.2)
3	MOLITURA (partitaria o massale)	Identificazione e rintracciabilità	<ul style="list-style-type: none"> • Molitura separata delle olive appartenenti al sistema di rintracciabilità • Registrazione quantità di olio ottenuto da ogni lotto di lavorazione e del serbatoio di destinazione • Archiviazione della documentazione per un periodo minimo prestabilito 	<ul style="list-style-type: none"> • Fogli di lavoro (esempio allegato 6.4)
		Conformità alla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> • Applicazione del manuale HACCP e delle procedure allegate • Archiviazione moduli di registrazione e controlli analitici (esempio acidità) • Monitoraggio dei parametri di processo definiti 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale HACCP • Moduli di registrazione



	FASE	REQUISITO	MODALITÀ DI GESTIONE E CONTROLLO DELLA RINTRACCIABILITÀ	MODULI DI REGISTRAZIONE
N°	Descrizione			
4	STOCCAGGIO DELL'OLIO	Identificazione e rintracciabilità dell'olio	<ul style="list-style-type: none"> • Identificazione univoca dei contenitori di stoccaggio (codice univoco per ogni silos o vasca) • Archiviazione della documentazione per un periodo minimo prestabilito 	<ul style="list-style-type: none"> • Registro di frantoio • Foglio di lavoro per ciascun contenitore di stoccaggio
5	MOVIMENTAZIONI E TRAVASI	Identificazione e rintracciabilità dell'olio	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione del carico, dello scarico e dei travasi effettuati (quantità, provenienza e destinazione dell'olio movimentato) 	<ul style="list-style-type: none"> • Registro di frantoio (esempio allegato 6.5) • Foglio di lavoro per ciascun contenitore di stoccaggio
6	MOVIMENTAZIONI E TRAVASI	Identificazione dei controlli analitici effettuati	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione degli esiti dei controlli analitici effettuati per ogni lotto omogeneo di olio • Archiviazione dei rapporti di analisi per un periodo minimo prestabilito 	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporti di analisi
7	SPEDIZIONE AL CENTRO DI CONFEZIONAMENTO	Identificazione e rintracciabilità dell'olio nella fase di trasferimento	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione dei trasferimenti di olio dal frantoio al centro di confezionamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Registro di frantoio • Foglio di lavoro per ciascun contenitore di stoccaggio • Documento di trasporto • Certificato di lavaggio della cisterna



C. Confezionatore

	FASE	REQUISITO	MODALITÀ DI GESTIONE E CONTROLLO DELLA RINTRACCIABILITÀ	MODULI DI REGISTRAZIONE
N°	Descrizione			
1	QUALIFICA DEI SOGGETTI DI FILIERA	Accettazione accordi di filiera	<ul style="list-style-type: none"> • Accettazione accordo di filiera da parte del centro di confezionamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Accordo di filiera firmato
		Conformità alla normativa vigente	<ul style="list-style-type: none"> • Iscrizione alla camera di commercio • Autorizzazione sanitaria in vigore • Applicazione del piano HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • CCIAA • Autorizzazione sanitaria • Manuale HACCP e relative registrazioni
2	ACCETTAZIONE DELL'OLIO	Identificazione e rintracciabilità dell'olio	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione separata dell'olio appartenente al sistema di rintracciabilità • Comunicazione al Capofiliera dei dati relativi a: fornitori di olio e quantità conferite. • Accettazione olio esclusivamente se accompagnato da DDT contenente i riferimenti a lotto di stoccaggio /travaso/ miscelazione, cisterna di trasporto, quantità e fornitore 	<ul style="list-style-type: none"> • Elenco frantoi qualificati • Documento di trasporto
		Identificazione dei controlli analitici effettuati	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione degli esiti dei controlli analitici effettuati per ogni lotto di olio • Archiviazione dei rapporti di analisi per un periodo minimo prestabilito 	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporti di analisi
		Conformità alla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> • Applicazione del manuale HACCP e delle procedure allegate • Archiviazione moduli di registrazione e controlli analitici • Monitoraggio dei parametri di processo definiti 	<ul style="list-style-type: none"> • Manuale HACCP • Moduli di registrazione

	FASE	REQUISITO	MODALITÀ DI GESTIONE E CONTROLLO DELLA RINTRACCIABILITÀ	MODULI DI REGISTRAZIONE
N°	Descrizione			
3	PPREPARAZIONE	Identificazione e rintracciabilità dell'olio utilizzato per il confezionamento	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione delle eventuali miscele effettuate fra olio tracciato di vasche diverse (quantità, vasca di provenienza e di destinazione) 	<ul style="list-style-type: none"> • Registro di frantoio • Foglio di lavoro per ciascun contenitore di stoccaggio
4	CONFEZIONAMENTO	Identificazione e rintracciabilità dell'olio	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione della massa pronta per l'imbottigliamento (quantità, vasca di provenienza e di destinazione) • Identificazione del lotto di confezionamento 	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto di imbottigliamento • Registri di confezionamento
		Identificazione e rintracciabilità dei materiali ausiliari	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione fornitore e lotto dei materiali di confezionamento utilizzati: <ul style="list-style-type: none"> • tappi • bottiglie 	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporto di imbottigliamento
		Identificazione dei controlli analitici effettuati	<ul style="list-style-type: none"> • Registrazione degli esiti dei controlli analitici effettuati per ogni lotto di olio • Archiviazione dei rapporti di analisi per un periodo minimo prestabilito 	<ul style="list-style-type: none"> • Rapporti di analisi su prodotto finito
5	VENDITA	Identificazione e rintracciabilità dell'olio	<ul style="list-style-type: none"> • Identificazione e registrazione di: <ul style="list-style-type: none"> - cliente destinatario - quantità consegnata - lotto di prodotto consegnato - trasportatore, targa del mezzo di trasporto • Comunicazione al Capofiliera dei dati di vendita e di tutte le operazioni di lavorazione relative al lotto venduto 	<ul style="list-style-type: none"> • DDT / Bolla • Comunicazione al Capofiliera



D. Trasportatore

	FASE	REQUISITO	MODALITÀ DI GESTIONE E CONTROLLO DELLA RINTRACCIABILITÀ	MODULI DI REGISTRAZIONE
N°	Descrizione			
1	QUALIFICA DEI SOGGETTI DI FILIERA	Accettazione accordi di filiera	<ul style="list-style-type: none"> • Accettazione accordo di filiera da parte del trasportatore 	<ul style="list-style-type: none"> • Accordo di filiera firmato
		Rispetto dei requisiti di legge	<ul style="list-style-type: none"> • Autorizzazione sanitaria • Applicazione del manuale HACCP 	<ul style="list-style-type: none"> • Autorizzazione sanitaria • Applicazione del manuale HACCP
2	TRASPORTO	<p>Mantenimento dell'identificazione del prodotto</p> <p>Conformità alla normativa vigente in materia di igiene e sicurezza</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assenza di promiscuità fra lotti diversi • Applicazione del manuale HACCP e delle procedure allegate • Archiviazione moduli di registrazione e controlli analitici 	<ul style="list-style-type: none"> • DDT • Manuale HACCP • Moduli di registrazione
3	CONSEGNA O AL CONFEZIONATORE E AL CLIENTE	Mantenimento dell'identificazione del prodotto	<ul style="list-style-type: none"> • Rispetto dei termini di consegna concordati • Consegna al cliente destinatario dei prodotti identificati in bolla 	<ul style="list-style-type: none"> • DDT

5.8 Accordi formalizzati ed impegno al mantenimento del sistema

Nel caso di un sistema di rintracciabilità esteso alla filiera (UNI 10939) sarà fondamentale una formalizzazione dell'adesione al progetto da parte di tutti i soggetti coinvolti ed il correlato impegno a mantenere attivo ed efficace il sistema. Gli strumenti utilizzabili a tal fine sono:

- un accordo di filiera (nella sezione allegati al paragrafo 6.1 sono riportati esempi di accordi fra i diversi soggetti della filiera);
- una dichiarazione di politica per la rintracciabilità condivisa da tutti i soggetti della filiera.

Il capofiliera, in funzione degli obiettivi che intende perseguire, dovrà stabilire precise modalità di qualifica dei soggetti che intende coinvolgere nella filiera. Di seguito si riporta qualche esempio di possibili elementi da valutare.

Aziende agricole:

- la specializzazione produttiva;
- ubicazione aziendale;
- il tipo di impianto e di varietà;
- le risorse aziendali (dimensione, uomini e loro qualifiche, mezzi, etc.);
- l'esperienza in altre filiere;
- la rispondenza ai requisiti cogenti (quaderno campagna, gestione rifiuti, gestione ed uso prodotti fitosanitari);
- l'approvvigionamento del seme/piantina/materiale vegetativo;
- la presenza di documentazioni/registrazioni (estratti di mappa, quaderno di campagna, patentino fitosanitari);
- eventuali certificazioni possedute (EUREPGAP, ISO 9001, etc.).

Trasportatori:

- verifica della visura camerale (CCIAA);
- rispetto del D. Lgs. 155/97;
- storicità fornitura;
- prezzo;
- valutazione del parco macchine;
- eventuali certificazioni di sistema (ISO 9001:00);
- rispondenza ai requisiti cogenti per il trasporto refrigerato (ATP in corso di validità).

Frantoi/stabilimenti confezionamento:



- ubicazione aziendale;
- rete di subfornitori (aziende agricole produttrici);
- disponibilità di un Servizio Tecnico (numero persone, livello di qualifica e competenze);
- autorizzazione Sanitaria;
- presenza di un Piano di Autocontrollo e sua adeguatezza;
- risorse adeguate (celle di stoccaggio e relativo controllo temperature, sale di lavorazione, etc.);
- storicità di rapporto;
- esperienza in altre filiere;
- disponibilità;
- certificazioni possedute (es. EUREPGAP Option 2, ISO 9001:00, BRC, IFS, etc.).

È opportuno che le modalità di qualifica siano quanto più oggettive possibili. A tal fine la valutazione potrebbe essere effettuata attribuendo un punteggio a ciascuno degli elementi scelti per la qualifica. Le aziende che ottengono un punteggio inferiore ad un minimo stabilito non sono ritenute idonee e pertanto non possono entrare in filiera. Con tali aziende il Capofiliera può eventualmente concordare un piano di azioni correttive volto a risolvere le carenze emerse nella fase di valutazione.

5.9 Gestione del sistema di rintracciabilità

Garantire la rintracciabilità non significa semplicemente impegnarsi a registrare qualche codice lotto in più, bensì realizzare un “sistema di gestione”, cioè assicurare che il requisito della rintracciabilità sia mantenuto costantemente sotto controllo. A tal fine i requisiti da prendere in considerazione sono:

1. controllo prodotto non conforme,
2. azioni correttive, preventive e reclami,
3. verifiche ispettive interne,
4. definizione responsabilità e mansioni,
5. formazione e addestramento del personale,
6. gestione della documentazione e controllo delle registrazioni.

5.9.1 Controllo prodotto non conforme e reclami

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento di un requisito. In riferimento al nostro sistema le non conformità si verificano nel momento in cui la rintracciabilità nei termini e secondo le modalità che sono state stabilite non viene soddisfatta. Le non con-



formità possono essere riscontrate nelle seguenti situazioni:

1. nelle normali attività in azienda ad opera degli operatori; in questo caso la non conformità può essere segnalata all'azienda Capofiliera solo quando determina la perdita di rintracciabilità; in tutti gli altri casi si può stabilire che venga immediatamente risolta dall'operatore stesso;
2. in fase di verifica ispettiva interna: queste non conformità sono rappresentate, di solito, da carenze o incompleta applicazione delle procedure e registrazioni stabilite.

La registrazione di una non conformità può essere effettuata mediante la compilazione di un rapporto (vedi esempio nella sezione allegati paragrafo 6.6) che riporta: il soggetto e la fase produttiva interessati; la descrizione della non conformità; la persona che l'ha rilevata; la proposta di risoluzione mediante l'identificazione del responsabile ed i tempi previsti per la risoluzione, allo scadere dei quali il responsabile della proposta ne valuterà gli effetti; le eventuali cause che l'hanno determinata e le azioni correttive conseguenti (vedi anche paragrafo successivo).

Una non conformità può essere originata anche da un reclamo di un cliente. E' necessario prevedere la raccolta sistematica dei reclami e della documentazione relativa alla gestione.

5.9.2 Azioni correttive e preventive

Le azioni correttive sono azioni che vengono attuate per eliminare le cause di non conformità; le azioni preventive sono azioni che vengono attuate per eliminare le cause di non conformità potenziali.

La non conformità deve essere di tipo strutturale, sistematica e non episodica, quindi una non conformità non deve necessariamente comportare un'azione correttiva. In ogni caso è assolutamente indispensabile analizzare la non conformità per individuarne la causa che l'ha generata. La gestione di una azione correttiva prevede:

- il riesame delle non conformità,
- l'individuazione delle cause delle non conformità,
- la valutazione dell'esigenza di adottare azioni per evitare il ripetersi delle non conformità,
- l'individuazione e attuazione delle azioni necessarie,
- la registrazione dei risultati delle azioni attuate,
- il riesame delle azioni correttive attuate.



Le azioni correttive sono registrate su apposito modulo che può essere lo stesso utilizzato per la gestione delle non conformità (vedi esempio nella sezione allegati paragrafo 6.6).

5.9.3 Verifiche ispettive interne

Il sistema di rintracciabilità deve essere periodicamente verificato al fine di valutarne l'efficacia, il buon funzionamento ed accertare che siano state rispettate le procedure definite. L'attività di verifica ispettiva deve essere:

- **pianificata:** definire frequenze e modalità di verifica presso tutti i diversi soggetti della filiera (produttori agricoli, frantoi, confezionatori, sede amministrativa e gestionale);
- **condotta da personale competente:** definire criteri minimi di competenza in termini di: numero anni di esperienza lavorativa nel settore, titolo di studio, competenza specifica nell'effettuazione di verifiche ispettive (esempio corso 40 ore);
- **documentata:** le verifiche, condotte sulla base di un'apposita lista di riscontro, devono essere documentate in un rapporto di verifica che riporta:
 - data della verifica;
 - riferimenti all'azienda verificata;
 - nome e firma delle persone contattate;
 - nome e firma del valutatore;
 - n° degli eventuali rapporti di non conformità allegati;
 - giudizio finale.

Va ricordato che nell'ambito delle verifiche ispettive interne occorre anche prevedere le seguenti attività:

- prove di rintracciabilità documentate: a partire dal prodotto finito si deve risalire, attraverso i vari documenti, fino alle materie prime utilizzate per realizzare quel prodotto (vedi allegato 6.7);
- simulazioni di richiamo del prodotto dal mercato: sempre in modo documentato, occorre dimostrare che, partendo da un qualsiasi prodotto finito, si è in grado di risalire a tutti i clienti che hanno ricevuto quel prodotto, compreso il relativo recapito telefonico o e-mail del cliente nel caso esso debba essere avvertito di un problema grave riscontrato sul prodotto (vedi allegato 6.8);
- bilanci di massa: sempre in modo documentato occorre dare evidenza della congruenza fra i quantitativi entrati in un certo flusso di produzione ed i rispettivi quantitativi di prodotto finito uscito; naturalmente occorre tener conto delle rese di produzione, degli sfridi di lavorazione, ecc.



Riquadro 9 - BILANCIO DI MASSA

Attività finalizzata alla verifica mediante comparazione della compatibilità dei flussi materiali in ingresso ed in uscita del sistema di rintracciabilità (per la produzione primaria è meglio applicabile il termine di “resa produttiva”) (SINCERT RT-17).

La definizione del bilancio di massa, oltre che indispensabile per dare evidenza dei flussi materiali in gioco e della corretta applicazione del sistema di rintracciabilità, appare utile anche ai fini gestionali in quanto permette di avere una chiara rappresentazione delle rese produttive dei prodotti tracciati.

Nel calcolo del bilancio di massa andranno sottratti i quantitativi relativi agli scarti e residui di produzione. Uno schema di lavoro a questo riguardo è il seguente:

- congruenza fra n° piante e Kg di olive prodotte;
- congruenza fra Kg olive prodotte e Kg olio ottenuto (verificare in base alle rese medie di olio al frantoio, che normalmente si aggirano fra 15 e 20 %);
- congruenza fra olio ottenuto e bottiglie prodotte/vendute (detratti eventuali perdite durante l’imbottigliamento).

Il bilancio di massa va riferito ad una campagna produttiva e può assumere la seguente veste:

BILANCIO DI MASSA ANNO: 2004					
Olivi in produzione (n°)	Olive lavorate (qli)	Olio ottenuto (hl)	Bottiglie prodotte (pezzi)	Bottiglie in giacenza (pezzi)	Bottiglie vendute (pezzi)



5.9.4 Definizione responsabilità e mansioni

I livelli di autorità e le responsabilità specifiche nell'ambito del sistema di rintracciabilità intra -aziendale o di filiera devono essere descritti e documentati. Naturalmente questo vale per le sole figure aziendali più direttamente coinvolte e che influiscono sulla qualità nell'ambito del sistema impostato.

5.9.5 Formazione e addestramento del personale

Le figure che hanno influenza sulla qualità del prodotto e sull'efficace mantenimento del sistema devono essere sottoposte ad attività formative, per acquisire e/o aggiornare le necessarie conoscenze e le competenze minime richieste. Le fasi attraverso cui sviluppare questa attività sono:

- pianificazione della formazione e addestramento;
- registrazione della formazione e addestramento;
- valutazione dell'efficacia della formazione e addestramento.

Alcuni esempi per la registrazione delle attività formative sono riportati nell'allegato 6.9 e 6.10.

5.9.6 Gestione della documentazione e controllo delle registrazioni

Il sistema di rintracciabilità, sia esso riferito alla sola rintracciabilità "intraaziendale" o alla filiera, deve essere adeguatamente documentato. In linea di massima la documentazione del sistema può essere inclusa nelle categorie di documenti indicati in tabella.

Dal punto di vista operativo, il manuale può ricalcare, nella sua articolazione, i capitoli della norma di riferimento (vedi riquadro 10), mentre per le procedure si può utilizzare uno schema del tipo di quello seguente:

- scopo e campo di applicazione;
- riferimenti normativi;
- responsabilità;
- modalità operative;
- documenti utilizzati.

A questa documentazione si aggiungono tutti i documenti d'origine esterna importanti ai fini della rintracciabilità quali: le leggi vigenti, le



norme, le regole tecniche, etc. In merito alla gestione della documentazione è opportuno definire dei criteri relativamente a:

- approvazione ed emissione;
- distribuzione e disponibilità;
- modifica;
- archiviazione.

MANUALE DI RINTRACCIABILITÀ

Descrive, in linee generali, la struttura della filiera ed il sistema di gestione messo in atto per garantire la rintracciabilità del prodotto, richiamando, ove necessario, le relative procedure. Il Manuale può contenere degli allegati, gestiti anch'essi in forma controllata. La struttura di un manuale di rintracciabilità è riportata nel riquadro 10.

PIANO DEI CONTROLLI

Al fine di mantenere efficace ed efficiente il sistema di rintracciabilità messo in atto è necessaria la predisposizione di un piano di controllo che ne assicuri il corretto funzionamento (vedi paragrafo 5.7).

PROCEDURE

Costituiscono la documentazione operativa aziendale e/o di filiera in merito alla conduzione del sistema di rintracciabilità. Sono redatte al fine di dare chiare indicazioni agli operatori in merito alle modalità d'esecuzione delle attività che possono rivelarsi critiche per la rintracciabilità del prodotto.

ISTRUZIONI OPERATIVE

Sono i documenti che forniscono agli operatori i dettagli tecnici ed operativi importanti per l'esecuzione della loro attività. In linea generale, mentre le procedure possono abbracciare attività di più funzioni, le istruzioni operative sono riconducibili ad una singola attività nell'ambito di un più vasto processo. Rientrano in questa categoria anche le distinte base, i cicli di lavorazione e le specifiche di prodotto.

DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE

Sono rappresentati da tutta la modulistica predisposta per dare evidenza dei controlli e delle attività svolte e dei relativi risultati.

Le successive attività di revisione e aggiornamento, distribuzione, conservazione e archiviazione possono ad esempio essere documentate attraverso apposito Elenco generale documenti che riporta, per



ciascun documento, la revisione in vigore, le figure a cui il documento è stato distribuito, il periodo di conservazione, il luogo di archiviazione.

Vi è sempre la possibilità di una gestione informatica dei dati e dei relativi documenti; in questo caso essere assicurata da ciascun responsabile aziendale una adeguata protezione e salvataggio di tali dati.

Riquadro 10 - STRUTTURA DEL MANUALE DI RINTRACCIABILITÀ

Per la gestione del sistema di rintracciabilità dovrà essere predisposto un Manuale secondo i requisiti della norma di riferimento (UNI 10939:2001 o UNI 11020:2002) i cui contenuti sono di seguito sinteticamente illustrati.

- Campo di applicazione del sistema: descrive il/i prodotto/i oggetto di certificazione.
- Obiettivo del sistema di rintracciabilità: descrive gli obiettivi del sistema quali ad esempio quelli di provenienza da una determinata zona oppure di valorizzazione di un prodotto con particolari caratteristiche chimico fisiche, etc..
- Modalità di identificazione (marchi commerciali o codici numerici): questa fase è stata descritta nel paragrafo relativo alla lavorazione.
- Formato/i di vendita del prodotto oggetto di certificazione: descrive come il prodotto viene univocamente identificato e quali sono i vari formati di vendita.
- Estensione della filiera: descrive quali fasi del processo produttivo sono incluse nel sistema di rintracciabilità.
- Elementi oggetto di rintracciabilità: descrive quali sono gli elementi e le informazioni oggetto del sistema di rintracciabilità che devono essere chiaramente riportati in funzione di ogni fase del processo produttivo/anello della filiera (es. lotto in entrata, fornitore del lotto in entrata, q.tà, sito di stoccaggio, lotto di lavorazione, operatori coinvolti, parametri di processo, lotto di prodotto finito, cliente destinatario di ogni lotto di prodotto finito ecc.).
- Lotto: descrive l'unità minima avente caratteristiche omogenee in quanto prodotta, lavorata e confezionata nelle medesime condizioni, per la quale viene garantita la rintracciabilità. Fornisce l'indicazione circa la capacità di un'azienda di circoscrivere la criticità in caso di crisi (recall dal mercato o non conformità interna).
- Unità minima tracciabile: descrive l'unità minima di prodotto che, contenendo tutte le informazioni utili alla rintracciabilità, una volta immessa sul mercato consente di risalire al lotto minimo di appartenenza.
- Verifiche ispettive interne: descrive le modalità adottate per la verifica sul corretto funzionamento del sistema di rintracciabilità. Esse devono prevedere la formalizzazione di un programma di verifiche, le prove documentate di rintracciabilità, le simulazioni di richiamo del prodotto dal mercato e i bilanci di massa.
- Gestione NC: descrive le modalità adottate per la gestione delle possibili n.c. che possono rilevarsi a livello di ogni singola fase produttiva/singolo anello della filiera. Le NC possono riguardare sia il prodotto, sia le materie prime, sia gli imballi, sia aspetti legati all'operato del personale coinvolto.



- Addestramento: descrive le modalità di gestione della formazione e addestramento delle figure coinvolte nella filiera/processo produttivo che eseguono attività critiche rispetto al corretto funzionamento ed implementazione del sistema di rintracciabilità.
- Documentazione: descrive le modalità con le quali viene gestita la documentazione utilizzata nell'ambito del sistema di rintracciabilità.



6 Allegati

6.1 Allegato 1 - Esempio di accordo di filiera

La struttura tipica dell'accordo di filiera comprende essenzialmente tre parti:

- una prima parte di tipo introduttivo dove vengono ripresi e formalizzati gli obiettivi, le motivazioni e lo scopo del progetto di filiera che è stato avviato;
- una seconda parte dove vengono elencati gli adempimenti e gli obblighi che sono stabiliti per ciascun soggetto della filiera (nel caso specifico aziende agricole – frantoi – confezionatori);
- una terza parte dove è previsto lo spazio per la firma del soggetto che aderisce alla filiera e del Capofiliera che ne è il promotore.

Attraverso l'adozione di un sistema di rintracciabilità di filiera conforme alla norma UNI 10939:01 l'Azienda Capofiliera _____ si prefigge i seguenti obiettivi:

1. garantire la produzione di olio utilizzando esclusivamente olive coltivate e frante in Italia;
2. rafforzare i rapporti di partnership fra i soggetti di filiera (aziende agricole, frantoi aumentando l'efficacia dell'organizzazione della filiera;
3. garantire l'individuazione di tutti gli attori della filiera che hanno partecipato alla generazione di lotti di prodotto sfuso o confezionato;
4. implementare un sistema di controllo rigido sui flussi dei materiali e sui quantitativi di olive e olio;
5. permettere una identificazione puntuale dei lotti e delle quantità di olio conferite a ciascun cliente;

Per il raggiungimento degli obiettivi dichiarati è necessario che tutti i soggetti coinvolti aderiscano anche formalmente al progetto di rintracciabilità di filiera e conoscano le specifiche responsabilità e gli obblighi derivanti dall'appartenenza alla filiera.

L'accordo di filiera ha pertanto la funzione di:

1. formalizzare l'adesione alla filiera dell'Azienda Capofiliera per la produzione di olio extravergine di oliva a marchio _____
2. definire le responsabilità e gli obblighi dell'agricoltore rispetto al Capofiliera in relazione alle olive conferite

OBBLIGHI DELL'AGRICOLTORE

1 - IDENTIFICAZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda che aderisce alla filiera deve essere in possesso dei seguenti documenti

- ◇ Iscrizione alla camera di commercio dell'azienda agricola (quando applicabile)
- ◇ Partita IVA
- ◇ Mappa e certificato catastale dei terreni olivati

2 - COMUNICAZIONE DATI AZIENDALI AL CAPOFILIERA

- ◇ Comunicazione n. piante per ogni particella al Capofiliera al momento della richiesta di adesione
- ◇ Comunicazione dati catastali per ogni particella al momento della richiesta di adesione
- ◇ Comunicazione della varietà al Capofiliera al momento della richiesta di adesione
- ◇ Comunicazione al Capofiliera dei quantitativi presunti di produzione olive per unità produttiva di origine entro il 30 settembre di ogni anno

3 - IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

L'agricoltore deve:

- ◇ identificare ogni appezzamento (fornendo Mappa e dati catastali aggiornati)
- ◇ registrare le operazioni colturali effettuate su ogni appezzamento (concimazione, fertilizzazione, potatura, irrigazione)
- ◇ registrare i trattamenti fitosanitari effettuati su apposito quaderno di campagna, che deve riportare
 - registrazione data di trattamento
 - principio attivo e nome commerciale utilizzato
 - dose di prodotto utilizzato
 - avversità per cui viene eseguito il trattamento
- ◇ Gestire il magazzino fitofarmaci in conformità alle prescrizioni della normativa vigente
- ◇ Archiviare DDT e/o fatture dei prodotti fitosanitari acquistati ed utilizzati
- ◇ Registrazione della data di raccolta e della quantità di olive raccolte per ogni appezzamento
- ◇ Predisposizione DDT di consegna olive al frantoio contenente i seguenti dati:
 - data di conferimento
 - quantità di olive conferite
 - varietà delle olive conferite
 - provenienza delle olive (Az. Agricola e appezzamento)



4 - COMUNICAZIONE DEI FLUSSI DEL PRODOTTO AL CAPOFILIERA

L'agricoltore deve:

- ◇ Comunicare i dati relativi alla quantità di olive prodotte e conferite al frantoio entro il 30 di ogni mese in fase di raccolta

5 - COMUNICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ AL CAPOFILIERA

L'agricoltore deve:

- ◇ comunicare al Responsabile Qualità del Capofiliera ogni situazione che si discosti da quanto specificato nel presente accordo.
- ◇ bloccare il prodotto fino alla definizione del trattamento del prodotto e della relativa azione correttiva da parte del responsabile qualità del Capofiliera.
- ◇ accettare le proposte del Capofiliera in relazione al trattamento del prodotto non conforme e in relazione ad eventuale sospensione o esclusione dell'azienda agricola dalla filiera.
- ◇ identificare il prodotto non conforme con la scritta "PRODOTTO NON CONFORME ALLA NORMA UNI 10939:01".

L'AGRICOLTORE si impegna a:

- ◇ rispettare tutti i punti previsti dal presente accordo di filiera
- ◇ permettere l'accesso a tecnici del Capofiliera per l'esecuzione delle verifiche ispettive interne
- ◇ permettere l'accesso a tecnici dell'organismo di controllo per l'esecuzione delle verifiche di certificazione e sorveglianza e rendere disponibile la documentazione attestante la rintracciabilità del prodotto secondo il presente accordo di filiera
- ◇ archiviare tutta la documentazione attestante la rintracciabilità delle olive, prevista dal presente accordo di filiera, per un periodo di almeno 2 anni

Il sottoscritto titolare dell'azienda agricola accetta il presente accordo di filiera in tutte le sue parti.

Timbro e Firma per accettazione

Data

Il legale rappresentante dell'azienda Capofiliera

Timbro e Firma per accettazione

Data

OBBLIGHI DEL FRANTOIANO

1 - IDENTIFICAZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda che aderisce alla filiera deve essere in possesso dei seguenti documenti:

- ◇ iscrizione alla camera di commercio dell'azienda agricola (quando applicabile)
- ◇ partita IVA
- ◇ autorizzazione sanitaria
- ◇ manuale HACCP

2 - COMUNICAZIONE DEL SISTEMA DI LAVORAZIONE (MASSALE O PARTITARIO) AL CAPOFILIERA

Il frantoiano deve:

- ◇ comunicare al capofiliera la modalità di lavorazione delle olive

3 - REGISTRAZIONE DI TUTTE LE OPERAZIONI RELATIVE ALLA RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO IN TUTTE LE SUE FASI

Il frantoiano deve:

- ◇ acquistare le olive delle aziende agricole in filiera
- ◇ compilare il modulo di accettazione olive e consegnarne copia all'agricoltore conferente
- ◇ identificare le olive da lavorare attraverso il lotto di lavorazione
- ◇ garantire la separazione fisica fra olive e olio di filiera rispetto ai prodotti non di filiera
- ◇ registrare tutti i parametri di processo come previsto dal manuale HACCP
- ◇ registrare tutte le movimentazioni dell'olio anche durante lo stoccaggio
- ◇ registrare la quantità e il lotto dell'olio consegnato ad ogni cliente

4 - APPLICAZIONE DEL MANUALE HACCP

Il frantoiano deve:

- ◇ predisporre, applicare e mantenere aggiornato il manuale HACCP
- ◇ compilare la modulistica prevista
- ◇ eseguire i controlli analitici indicati nel manuale HACCP

5 - ACQUISTO DELLE OLIVE DALLE AZIENDE AGRICOLE ADERENTI ALLA FILIERA

Il frantoiano deve:

- ◇ acquisire le olive delle aziende agricole di filiera. Nel caso in cui il frantoio lavori anche prodotto convenzionale, deve garantire la separazione fra prodotto di filiera e non.



6 - COMUNICAZIONE DEI FLUSSI DEL PRODOTTO AL CAPOFILIERA

Il frantoiano deve:

- ◇ comunicare i dati relativi alla quantità di olive acquistate e alle aziende agricole fornitrici con frequenza entro il 30 di ogni mese
- ◇ comunicare i dati relativi alla quantità di olio tracciato ottenuto e i relativi lotti entro il 30 di ogni mese
- ◇ comunicare i dati relativi alla quantità di olio venduto (lotto, quantità, cliente) entro il 30 di ogni mese

7 - COMUNICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ AL CAPOFILIERA

Il frantoiano deve:

- ◇ compilare il modulo di gestione delle non conformità per ogni situazione che si discosti da quanto specificato al presente accordo e inviarne copia al Responsabile qualità del Capofiliera.
- ◇ bloccare il prodotto fino alla definizione del trattamento del prodotto e della relativa azione correttiva da parte del Responsabile qualità del Capofiliera
- ◇ accettare le proposte del Capofiliera in relazione al trattamento del prodotto non conforme e in relazione ad eventuale sospensione o esclusione del frantoio dalla filiera.
- ◇ identificare il prodotto non conforme con la scritta "PRODOTTO NON CONFORME ALLA NORMA UNI 10939:01"

IL FRANTOIANO si impegna a:

- ◇ rispettare tutti i punti previsti dal presente accordo di filiera
- ◇ permettere l'accesso a tecnici del Capofiliera per l'esecuzione delle verifiche ispettive interne
- ◇ permettere l'accesso a tecnici dell'organismo di controllo per l'esecuzione delle verifiche di certificazione e sorveglianza e rendere disponibile la documentazione attestante la rintracciabilità del prodotto secondo il presente accordo di filiera
- ◇ archiviare tutta la documentazione attestante la rintracciabilità delle olive, prevista dal presente accordo di filiera, per un periodo di almeno 2 anni

Il sottoscritto Titolare del Frantoio accetta il presente accordo di filiera in tutte le sue parti.

Timbro e Firma per accettazione

Data

Il legale rappresentante dell'azienda Capofiliera

Timbro e Firma per accettazione

Data

OBBLIGHI DEL CONFEZIONATORE

1 - IDENTIFICAZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda che aderisce alla filiera deve essere in possesso dei seguenti documenti

- ◇ iscrizione alla camera di commercio dell'azienda agricola (quando applicabile)
- ◇ partita IVA
- ◇ autorizzazione sanitaria
- ◇ manuale HACCP

2 - REGISTRARE TUTTE LE OPERAZIONI RELATIVE ALLA RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO IN TUTTE LE SUE FASI

Il confezionatore deve:

- ◇ acquistare l'olio esclusivamente dalle aziende agricole in filiera
- ◇ accertarsi che l'olio sia correttamente identificato in fase di accettazione
- ◇ accertarsi che non vi sia stata promiscuità con prodotto non conforme in fase di trasporto
- ◇ registrare i quantitativi di olio in ingresso, il lotto e in fornitore
- ◇ registrare le cisterne di destinazione dell'olio in ingresso
- ◇ dare evidenza della separazione fisica fra olio di filiera e olio non di filiera
- ◇ registrare tutti i parametri di processo come previsto dal manuale HACCP
- ◇ registrare tutte le movimentazioni del prodotto in ogni fase e registrare la composizione e la creazione dei lotti
- ◇ registrare la quantità di olio e il lotto consegnato ad ogni cliente

3 - APPLICAZIONE DEL MANUALE HACCP

L'imbottigliatore deve:

- ◇ predisporre, applicare e mantenere aggiornato il manuale HACCP
- ◇ compilare la modulistica prevista
- ◇ eseguire i controlli analitici indicati nel manuale HACCP

4 - ACQUISTO DELL'OLIO DA FRANTOI ADERENTI ALLA FILIERA

L'imbottigliatore deve:

- ◇ acquisire l'olio dei frantoi di filiera.
- ◇ nel caso in cui l'imbottigliatore lavori anche prodotto convenzionale, deve dimostrare la separazione fra prodotto di filiera e non



5 - COMUNICAZIONE DEI FLUSSI DEL PRODOTTO AL CAPOFILIERA

L'imbottigliatore deve:

- ◇ Comunicare i dati relativi alla quantità di olio acquistate e ai frantoi fornitori entro il 30 di ogni mese
- ◇ Comunicare i dati relativi alla quantità di olio confezionato tracciato e i relativi lotti entro il 30 di ogni mese
- ◇ Comunicare i dati relativi alla quantità di olio venduto (lotto, quantità, cliente) entro il 30 di ogni mese

6 - COMUNICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ AL CAPOFILIERA

L'imbottigliatore deve:

- ◇ compilare il modulo di gestione delle non conformità per ogni situazione che si discosti da quanto specificato al presente accordo e inviarne copia al Responsabile qualità del Capofiliera
- ◇ bloccare il prodotto fino alla definizione del trattamento del prodotto e della relativa azione correttiva da parte del Responsabile qualità del Capofiliera
- ◇ accettare le proposte del Capofiliera in relazione al trattamento del prodotto non conforme e in relazione ad eventuale sospensione o esclusione dell'azienda confezionatrice dalla filiera.
- ◇ identificare il prodotto non conforme con la scritta "PRODOTTO NON CONFORME ALLA NORMA UNI 10939:01"

L'IMBOTTIGLIATORE si impegna a:

- ◇ rispettare tutti i punti previsti dal presente accordo di filiera
- ◇ permettere l'accesso a tecnici del Capofiliera per l'esecuzione delle verifiche ispettive interne
- ◇ permettere l'accesso a tecnici dell'organismo di controllo per l'esecuzione delle verifiche di certificazione e sorveglianza e rendere disponibile la documentazione attestante la rintracciabilità del prodotto secondo il presente accordo di filiera
- ◇ archiviare tutta la documentazione attestante la rintracciabilità delle olive, prevista dal presente accordo di filiera, per un periodo di almeno 2 anni

Il sottoscritto Titolare dell'Imbottigliamento accetta il presente accordo di filiera in tutte le sue parti.

Timbro e Firma per accettazione

Data

Il legale rappresentante dell'azienda Capofiliera

Timbro e Firma per accettazione

Data



6.2 Esempio modulo ricevimento olive

Logo Azienda	MODULO RICEVIMENTO OLIVE	Rev. 00 del 31-10-2005
-----------------	---------------------------------	---------------------------

DATA INGRESSO OLIVE LOTTO INGRESSO OLIVE
n°.....

PRODUTTORE OLIVE

.....

(Ragione Sociale)

(Indirizzo)

OLIVE RICEVUTE Kg (Allegare cartellino di pesata elettronica)

DATA DI MOLITURA LOTTO DI MOLITURA
n°

OLIO OTTENUTO Kg ACIDITA' DELL'O-
LIO

SERBATOIO DI DESTINAZIONE DELL'OLIO

n°

6.3 Esempio scheda stoccaggio olio

Logo Azienda	SCHEDA STOCCAGGIO OLIO	Rev. 00 del 31-10-2005
-----------------	-------------------------------	---------------------------

SERBATOIO N° CAPACITA' HL.....

LEGENDA:

CARICO Indicare nella casella "Tipo di movimento" indicare nella casella "Provenienza"

- L: LAVORAZIONE (MOLITURA) N° LOTTO lavorazione di provenienza
- A: ACQUISTO OLIO NOME FORNITORE e DDT di acquisto
- C: TRAVASO (CARICO) N° SERBATOIO di provenienza

SCARICO Indicare nella casella "Tipo di movimento" indicare nella casella "Destinazione"

- S: TRAVASO (SCARICO) N° SERBATOIO di destinazione
- I: IMBOTTIGLIAMENTO N° LOTTO di confezionamento
- V: VENDITA OLIO NOME CLIENTE e DDT di vendita



6.6 Esempio rapporto di non conformità

UNITA' OPERATIVA _____

RECLAMO/NON
CONFORMITA' N° _____

DESCRIZIONE (Description): _____

FIRMA AUDITOR _____ DATA _____

TRATTAMENTO RECLAMO/NON CONFORMITÀ DATA COMPILAZIONE
(Compilation Date) _____

Responsabile trattamento

DATA PREVISTA PER IL COMPLETAMENTO _____

CAUSA DELLA NON CONFORMITA' _____

PROPOSTA DI AZIONE CORRETIVA _____

Responsabile AC

DATA PREVISTA PER IL COMPLETAMENTO _____

VERIFICA AZIENDALE DELL'ATTUAZIONE E DELL'EFFICACIA DELL'AZIONE CORRETIVA

DATA _____ FIRMA AUDITOR _____



6.7 Esempio modulo di registrazione per le prove di rintracciabilità

PROVA DI RINTRACCIABILITA'		
Data prova		
ASPETTO	REGISTRAZIONE	NOTE
LOTTO E TIPO DI PRODOTTO FINITO		
DATA DI IMBOTTIGLIAMENTO		
REPORT DI IMBOTTIGLIAMENTO		
TANK DI PROVENIENZA OLIO		
MARCA E LOTTO		
TAPPI		
MARCA E LOTTO BOTTIGLIE		
DATA DI MOLITURA		
FORNITORI OLIVE DELLA GIORNATA		
DATI CONTROLLO IN INGRESSO DEI		
FORNITORI DELLA GIORNATA		
DATI CATASTALI DEI FORNITORI		
DELLA GIORNATA		

6.8 Esempio modulo di registrazione delle prove di richiamo

PROVA DI RICHIAMO		
DEL <u>31.10.05</u>		
FASE		
Prodotto e lotto oggetto della prova di richiamo		
Quantità totale prodotta		
Giacenze a magazzino		
Quantità venduta		
Clienti destinatari		
Trasportatori		
Note		



6.9 Esempio modulo programma di formazione

PROGRAMMAZIONE				ESECUZIONE			
N°	DESCRIZIONE	DESTINATARI	data	data ese- cuzione	rif. verbale	esito e commenti	firma RQ
			ESECUTORE				
	Firma Dir. _____						
	Firma Dir. _____						

6.10 Esempio verbale di formazione/addestramento

Data	N.ro ore	Relatore: _____				Verbale N.ro
		Firma _____				
OGGETTO :						
ARGOMENTI :						
ELENCO PARTECIPANTI						
N°	Partecipante	Firma	N°	Partecipante	Firma	
NOTE :						
DOCUMENTAZIONE CONSEGNATA:						
Firma: _____						



6.11 Principali requisiti cogenti di interesse per il settore

- L. n. 313 del 3/8/1998, disposizioni per la etichettatura d'origine dell'olio extravergine di oliva, dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva.
- D.Lgs. n. 225 del 30/9/2005, disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alla commercializzazione dell'olio d'oliva.
- D.Lgs. n. 181 del 23/6/2003, attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.
- D.Lgs. n. 223 del 14/5/2001, norme sanzionatorie in materia di aiuto comunitario alla produzione di olio di oliva e alla trasformazione delle olive da tavola.
- D.P.R. n. 458 del 27/10/1999, regolamento recante norme di attuazione del regolamento CE n. 2815/98 relativo alle norme commerciali dell'olio di oliva.
- Dir. (CE) n. 13 del 20/3/2000, direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 marzo 2000, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.
- Reg. (CE) N. 865/2004 del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo all'organizzazione comune dei mercati nel settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del regolamento (CEE) n. 827/68
- Reg. (CE) n. 1019 del 13/6/2002, regolamento (CE) n. 1019/2002 della Commissione, del 13 giugno 2002, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
- Reg. (CE) n. 796 del 6/5/2002, regolamento (CE) n. 796/2002 della Commissione, del 6 maggio 2002, recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti e le note complementari di cui all'allegato del regolamento (CEE) n. 2658/87 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune.



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
SASSARI

Via Roma 74 - 07100 Sassari
tel. 079 2080222 / 307 - Fax 079 2080228

e-mail: franca.aresu@ss.camcom.it
www.ss.camcom.it

