

**E.L.Fo LIGURIA**  
**CAIRO M.TTE GENNAIO 2020**

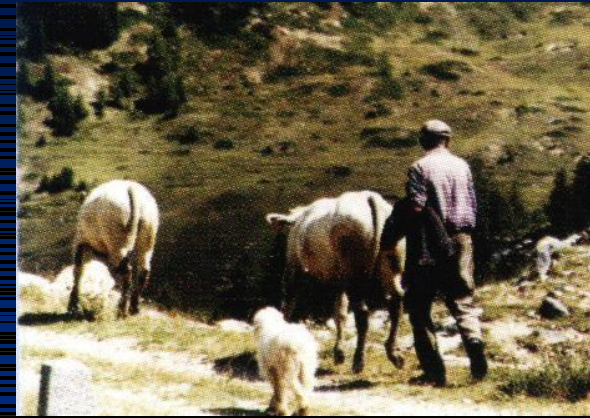
*CORSO OSA*  
*CAIRO M.TTE (SV)*

CONCETTO DI TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA'  
DEGLI ALIMENTI

CREAZIONE E GESTIONE DEL LOTTO

## DEFINIZIONI

**FILIERA:** percorso che un prodotto compie, nel nostro caso dalla azienda agricola al consumatore finale



**TRACCIABILITA'** (da "traking" – tracciare): è la capacità di tracciare e quindi documentare il percorso che un alimento compie lungo la filiera

**RINTRACCIABILITA'**(da "tracing" – rintracciare): è la possibilità di rintracciare il prodotto su ogni livello di produzione, utilizzando la documentazione a disposizione dell'azienda

**Dal 1° GENNAIO 2005 con l'entrata in vigore del Reg. CE 178/2002 diventa obbligatoria la rintracciabilità del prodotto a monte e a valle della filiera.**

# TRACCIABILITA'

**Reg. CE 178/2002**

Dal 1 gennaio 2005 obbligatoria la rintracciabilità di tutti i prodotti alimentari.

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.



# Reg. Ce 178/2002

**1) PRODOTTI CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE VIGENTE**

**2) PROCEDURE PER RITIRARE I PRODOTTI DAL MERCATO SE NON CONFORMI ALLA LEGGE —————> CONCETTO DI LOTTO**

**SISTEMA DI TRACCIABILITA'  
E RINTRACCIABILITA'**

## DOCUMENTI UTILI:

**ELENCO DEI FORNITORI**

**CARICO E SCARICO MATERIE PRIME**

**CARICO E SCARICO PROD. FINITO**

**DOCUMENTAZIONE CONTABILE**

Non esiste una procedura obbligatoria per la rintracciabilità dei prodotti

La scelta della procedura dipende dalla realtà aziendale e dall'analisi del rischio

INDIVIDUARE I FORNITORI DI MATERIE PRIME

LA DOCUMENTAZIONE ATTA A GARANTIRE LA RINTRACCIABILITA' A MONTE DELL'AZIENDA

AD OGGI E' GIA' A DISPOSIZIONE (?)

(elenco fornitori, documenti fiscali, HACCP, registro lotti, registro farmaci, registro fitofarmaci ecc.)

A VALLE DELL'AZIENDA

INDIVIDUARE TUTTI I CLIENTI **DIVERSI DAL CONSUMATORE FINALE** (ad es. altre aziende agricole, negozi, ristoranti, aziende varie

.....)

Assegnare ad un prodotto alimentare un numero di lotto che lo accompagni durante il processo produttivo e che venga riportato in etichetta è fondamentale per la tracciabilità e rintracciabilità dell'alimento stesso.

- Il lotto può variare a seconda della frequenza con cui viene assegnato ad es. giornaliero, settimanale
- O può variare a seconda del momento in cui lo assegnamo ad es. data di confezionamento o di produzione

La decisione deve essere presa in funzione dell'analisi del rischio.

## ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

PER ETICHETTATURA SI INTENDE L'INSIEME DELLE MENZIONI, DELLE INDICAZIONI, DEI MARCHI DI FABBRICA O DI COMMERCIO, DELLE IMMAGINI O DEI SIMBOLI CHE SI RIFERISCONO AL PRODOTTO ALIMENTARE E CHE FIGURANO DIRETTAMENTE SULL'IMBALLAGGIO O SU CARTELLI, ANELLI O FASCETE LEGATI AL PRODOTTO MEDESIMO

### I PRODOTTI PRECONFEZIONATI

DEVONO RIPORTARE IN ETICHETTA UNA SERIE DI INFORMAZIONI OBBLIGATORIE PER LEGGE



ANCHE NEL CASO DI ALCUNI PRODOTTI VENDUTI SFUSI DEVONO ESSERE DIVULGATI GLI INGREDIENTI.

IN CASO DI **VENDITA DIRETTA AL CONSUMATORE FINALE DI PRODOTTI LATTIERO CASEARI** SI PUO' UTILIZZARE ANCHE CARTA COMPLETAMENTE BIANCA PER FASCIARE IL FORMAGGIO, PURCHE' SI ESPONGA SUL LUOGO DI VENDITA **UN CARTELLO RIPORTANTE LE SEGUENTI INFORMAZIONI:**

- 1) Denominazione aziendale
- 2) Sede legale aziendale e dello stabilimento
- 3) Denominazione di vendita (ad es. ricotta, pecorino ecc.)
- 4) Ingredienti
- 5) Elenco allergeni



## IN UNA CONFEZIONE OLTRE ALLE INFORMAZIONI PRECEDENTI VANNO AGGIUNTE LE SEGUENTI:

- Lotto di produzione
- Termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro)
- prodotti alimentari conservabili per meno di 3 mesi: giorno e mese
- prodotti conservabili tra 3 e 18 mesi: solo il mese
- prodotti alimentari conservabili per più di 18 mesi: solo l'anno

Nel caso di prodotti rapidamente deperibili come alcuni formaggi freschi il termine minimo di conservazione è sostituito da:

- Data di scadenza (da consumarsi entro ...)

SIA IL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE CHE LA DATA DI SCADENZA SONO DECISI DAL PRODUTTORE CHE NE E' RESPONSABILE PER LEGGE