

## La Rintracciabilità in frantoio



## La Rintracciabilità in frantoio





## Premessa

La “rintracciabilità” è «*la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento, o di un mangime, attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione*».

Il presente volume, *La rintracciabilità in frantoio*, si pone l’obiettivo di supportare gli operatori del settore a strutturare la rintracciabilità nelle proprie aziende, attraverso l’accurata registrazione dei flussi di materia prima in entrata e di olio sfuso o confezionato in uscita. Il testo, pensato come un manuale, vuole essere uno strumento da usare quotidianamente per “tenere traccia” di un lotto, dall’olivicoltore al prodotto finito, e individuare agevolmente i fornitori e i clienti. Il volume, inoltre, è corredato da Allegati che riproducono: il modulo da compilare per trasmettere informazioni alla A.S.L., qualora si rilevassero problemi di ordine sanitario in relazione ad un lotto di prodotto; i moduli di registrazione di fornitori e clienti e le schede di registrazione dei lotti di olive in ingresso, dei movimenti dell’olio trasformato e del prodotto venduto. Infine, si è ritenuto opportuno proporre in Appendice una breve introduzione ai principi espressi dal Regolamento comunitario n. 178 del 2002, che ha reso obbligatoria la rintracciabilità a partire dal 1° gennaio 2005, e agli aspetti legislativi di maggiore impatto sul settore olivicolo.

*Nicola Ruggiero*



# Indice

	<b>Premessa</b>	
	<b>Introduzione</b>	7
	<b>La rintracciabilità in frantoio</b>	9
<b>1.</b>	<b>Identificazione dei fornitori</b>	12
<b>2.</b>	<b>Ricezione delle olive e prelaborazione</b>	13
<b>3.</b>	<b>Lavorazione delle olive</b>	15
	3.1 <b>Codifica delle partite di olio sfuso</b>	16
<b>4.</b>	<b>Stoccaggio dell'olio in frantoio</b>	18
	4.1 <b>Operazioni di carico</b>	19
	4.2 <b>Operazioni di travaso</b>	20
	4.3 <b>Operazioni di scarico</b>	21
<b>5.</b>	<b>Confezionamento</b>	24
<b>6.</b>	<b>Vendita di olio sfuso o confezionato</b>	26
<b>7.</b>	<b>Identificazione dei clienti</b>	28
<b>8.</b>	<b>Conservazione della documentazione</b>	
<b>9.</b>	<b>Richiamo del prodotto dal mercato</b>	
<b>10.</b>	<b>Verifiche periodiche e test</b>	29
	10.1 <b>Test di rintracciabilità</b>	29
	10.2 <b>Prova di richiamo</b>	30
	<b>Appendice</b>	
	I principali riferimenti normativi	31
	<b>Allegato A</b>	
	Modulo di raccolta dati e comunicazione alla A.S.L.	
	<b>Allegato B</b>	
	Schede registrazione dati per la rintracciabilità	



# Introduzione

La libera circolazione di alimenti sani e sicuri è un aspetto fondamentale del mercato, che tutela sia gli interessi economici e sociali dei paesi sia la salute e il benessere dei cittadini. Il rapporto tra i produttori di generi agroalimentari e i consumatori si è particolarmente rafforzato, nell'ultimo decennio, in merito alle garanzie sulla qualità dei prodotti e sulla loro sicurezza sanitaria. Ciò è stato favorito, se non imposto, dalla necessità di fronteggiare le gravi crisi che hanno colpito il settore alimentare e di recuperare un rapporto di fiducia con i consumatori.

Si è compreso quanto fosse importante, per garantire la sicurezza degli alimenti, curare ogni aspetto della filiera produttiva: dalla produzione primaria alla vendita del prodotto. L'Unione Europea, con l'intento di salvaguardare la salute dei consumatori e di limitare il possibile insorgere di emergenze legate alla salubrità degli alimenti, ha provveduto a regolamentare il settore alimentare. Nel gennaio del 2000, la Presidenza della Commissione europea ha così pubblicato il *Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare* che pone al centro della propria proposta i temi della sicurezza e della rintracciabilità di filiera. Tale documento, inoltre, prevede l'implementazione di misure che rendano possibile un approccio integrato e coordinato all'organizzazione della sicurezza alimentare. Tra queste:

- la definizione di una strategia globale, integrata ed applicata a tutta la catena alimentare;
- una chiara attribuzione di ruoli e responsabilità a tutte le figure - istituzionali e non - coinvolte nella catena alimentare;
- la rintracciabilità di tutti gli alimenti destinati agli esseri umani e agli animali;
- l'analisi, la valutazione, la gestione dei rischi e la loro comunicazione;
- l'indipendenza, l'eccellenza e la trasparenza dei pareri scientifici;
- l'applicazione del principio di precauzione nella gestione dei rischi.



In attuazione del *Libro Bianco* è stato emanato il Regolamento comunitario n. 178 del 2002, che ha disposto, dal 1° gennaio 2005, la rintracciabilità degli alimenti, degli animali destinati alla produzione alimentare, dei mangimi o di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a far parte di un alimento, in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione.

Nelle situazioni in cui è necessario fronteggiare un'emergenza legata alla salubrità degli alimenti, la difficoltà nel ricostruire il percorso degli alimenti "a rischio" può tradire la fiducia accordata dal mercato ed esporre i consumatori al pericolo. Il Reg. (CE) 178/02, pertanto, provvede a rendere obbligatoria la rintracciabilità dei prodotti per agevolare un loro eventuale ritiro dal mercato ed avere l'immediata disponibilità delle informazioni da fornire ai consumatori o ai funzionari responsabili dei controlli, evitando l'estendersi di situazioni di disagio.

Il quadro normativo di riferimento del presente manuale è quindi il Reg. (CE) 178/02, in particolare agli articoli 18 e 19, illustrati, nei loro aspetti essenziali, in Appendice.

Il volume, con l'obiettivo di fornire un supporto concreto alle imprese, ha voluto contribuire ad individuare, per ogni fase del processo produttivo dell'olio extra vergine di oliva, gli elementi indispensabili a generare il processo di rintracciabilità dell'olio, definendo le informazioni necessarie, i metodi più idonei ad una loro adeguata organizzazione, e i moduli su cui effettuare le registrazioni. Il testo è pertanto ricco di esempi di generazione dei codici identificativi e di compilazione delle schede proposte, così da facilitare l'implementazione del sistema all'interno dell'azienda.

In Allegato si riportano le schede di registrazione delle informazioni e dei dati funzionali alla rintracciabilità, proposte e compilate a titolo esemplificativo nel corso testo.

## La rintracciabilità in frantoio

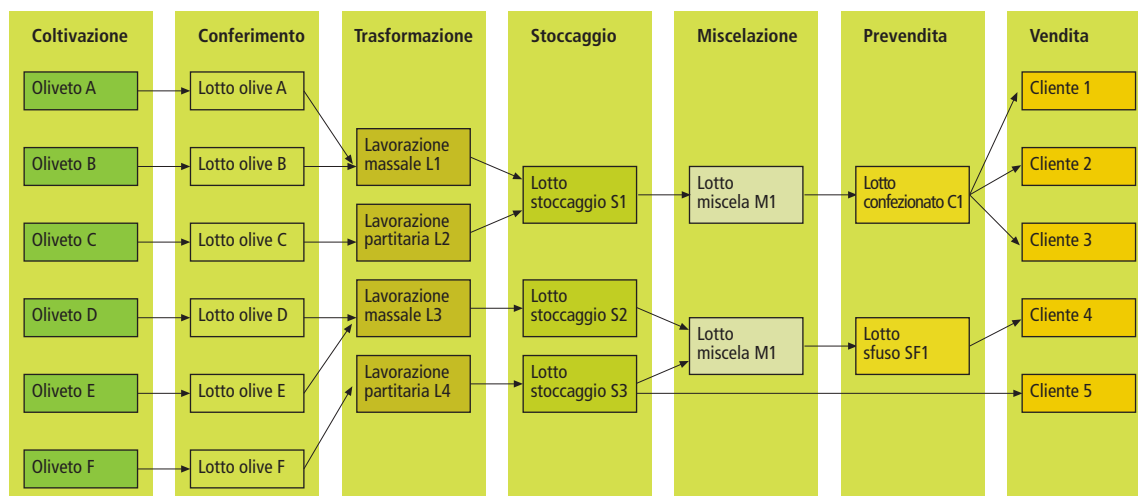
L'attuazione del Reg. (CE) 178/02 rappresenta, per le imprese operanti nel settore agroalimentare, un'occasione per migliorare l'organizzazione dei flussi e della relativa documentazione, ottenendo una più efficiente gestione delle proprie attività. In tal senso, la rintracciabilità può e deve divenire un'opportunità per predisporre gli strumenti di controllo di ogni singola fase di lavorazione e accrescere il livello di sicurezza generale.

Il Regolamento impone l'obbligo, anche per gli operatori del settore olivicolo, di disporre di una rintracciabilità interna all'azienda per poter agevolmente gestire eventuali ritiri di prodotto in modo efficace, mirato e rapido. La scelta del grado e del livello di rintracciabilità interna viene lasciata all'imprenditore ma deve essere commisurata alla natura e alla dimensione dell'impresa.

A prescindere quindi dagli aspetti obbligatori legati alla tracciabilità degli alimenti, che vanno sempre e in ogni modo garantiti, la rintracciabilità interna può essere più o meno accurata nel definire o dettagliare alcune caratteristiche dei prodotti, come l'origine delle produzioni e/o le caratteristiche delle materie prime utilizzate.

In figura 1 si illustra un'ipotetica applicazione della rintracciabilità dell'olio extra vergine di oliva, presupponendo che l'imprenditore voglia associare ad ogni lotto di olio prodotto l'origine delle produzioni, sino ad identificare l'appezzamento di provenienza delle olive. In questo caso, il processo di rintracciabilità non risponde solo alla necessità di rispettare la normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, ma diviene uno strumento strategico per differenziare le proprie produzioni, per migliorare il rapporto di fiducia con i clienti e soddisfare le loro richieste di informazioni in merito all'origine dei prodotti.

**Figura 1 – La rintracciabilità di filiera nella produzione dell'olio extra vergine di oliva**



Applicare la rintracciabilità in azienda significa essere in grado di ripercorrere all'indietro, con grande precisione, tutte le fasi attraversate da un singolo lotto di prodotto finito, a partire dall'arrivo delle olive in frantoio sino al confezionamento dell'olio.

Ciò è possibile grazie all'accurata registrazione su apposite schede di tutti i flussi di materia prima in entrata, dei movimenti in fase di trasformazione e dopo la lavorazione e del prodotto finito in uscita. Non solo, rintracciabilità significa anche poter collegare le fasi produttive che si svolgono all'interno del frantoio con il contesto che le precede, vale a dire i fornitori della materia prima, e quello che le segue, vale a dire i clienti ai quali il prodotto è stato venduto<sup>1</sup>.

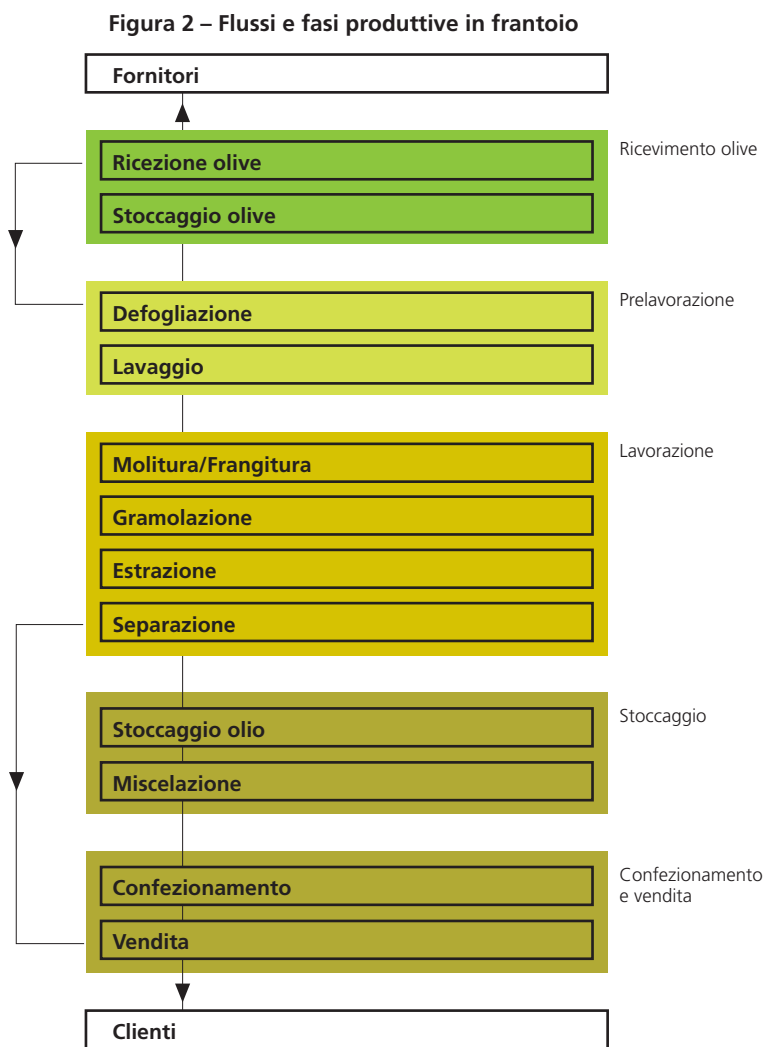
Le indicazioni offerte dal presente manuale aiuteranno quindi a:

- identificare e registrare i **fornitori** delle materie prime;
- identificare e registrare le **materie prime (olive in ingresso)** e i loro flussi (**stoccaggio olive** e **loro eventuale miscelazione**);
- identificare e registrare il **prodotto finito (sfuso)** e le sue componenti (unica partita di olive oppure olive di diversi fornitori);
- controllare e registrare i movimenti del prodotto finito (**carico, scarico e travaso**);
- controllare l'eventuale **miscelazione di prodotti finiti** differenti;

<sup>1</sup> È bene ricordare che il Reg. (CE) 178/02 esclude dalla definizione di "cliente" il consumatore finale.

- controllare l'eventuale fase di **confezionamento**, identificare e registrare il prodotto risultante (**prodotto confezionato**);
- controllare la fase di vendita, identificare e registrare il **prodotto venduto**;
- identificare e registrare i **clienti**;
- **gestire** in modo efficace l'eventuale **richiamo dei lotti di olio commercializzati**, anche in accordo con quanto già disposto al comma 4, art. 3 del D. Lgs. n. 155 del 26 maggio 1997.

Le fasi del processo produttivo dell'olio di oliva che verranno registrate, quindi, saranno quasi tutte quelle illustrate nella figura 2, integrate, a monte e a valle, dall'identificazione di fornitori e clienti.



Per organizzare la rintracciabilità si dovrà dunque procedere, dal momento in cui le olive entrano in frantoio e mano a mano che si va avanti nella trasformazione del prodotto, a registrare i diversi passaggi su schede, appositamente strutturate per “tenere traccia” di tutte le informazioni necessarie ad individuare con rapidità e sicurezza un lotto di prodotto, gli elementi che sono intervenuti nella sua formazione, la sua provenienza e i suoi eventuali canali di diffusione sul mercato.

A tal fine, il Consorzio di Garanzia dell’Olio Extra Vergine di Oliva ha voluto predisporre le schede da compilare, riprodotte in Allegato al presente manuale, che valgono come modelli da adattare, di volta in volta, alle diverse realtà aziendali. Cercando di rendere il più possibile semplice e schematica l’applicazione delle procedure proposte per implementare la rintracciabilità in frantoio, si è deciso di frazionare il percorso, seguendo, passo dopo passo, ciascuna fase, come illustrata in figura 2.

## 1 Identificazione dei fornitori

Per identificare i fornitori di ogni materia prima e dei materiali ausiliari che concorrono alla formazione del prodotto, è necessario predisporre e mantenere aggiornate le **schede di registrazione dei fornitori**, indicando in esse almeno i seguenti dati:

- il codice fornitore (un numero progressivo);
- la ragione sociale del fornitore;
- la partita IVA del fornitore;
- la zona geografica di origine delle olive;
- la responsabilità del trasporto (se a carico del fornitore o del frantoio);
- la data di inizio del rapporto di fornitura;
- i dati anagrafici del fornitore;
- i nominativi dei contatti aziendali.

A titolo esemplificativo, si propone in tabella 1 una scheda di registrazione dei fornitori.

**Tabella 1 – Esempio di compilazione della scheda di registrazione fornitori**

Codice fornitore	Ragione sociale	Partita IVA	Origine geografica olive	Responsabilità del trasporto	Data di inizio rapporto	Dati anagrafici fornitore	Altri dati (tel., contatti)
2	Azienda agricola X	000000000000	Comune X	A carico dell'azienda	19/04/2004	Nome, ecc.	tel. 090/0001

## 2 Ricezione delle olive e prelavazione

Il momento della ricezione delle olive rappresenta l'inizio del processo produttivo del frantoio ed ogni evento relativo a questa fase va accuratamente registrato.

In primo luogo, è indispensabile che si provveda a numerare in modo univoco tutti i contenitori in cui vengono riposte le olive in attesa di lavorazione (ciò vale anche per i contenitori dove sarà versato l'olio prodotto). Questa operazione, che definiremo come **identificazione delle unità di stoccaggio** deve essere fatta per i bins, i silos, le posture e ogni altro tipo di contenitore usato. La numerazione dovrà essere ben visibile a tutti gli operatori del frantoio.

L'addetto alla ricezione prende nota di tutti gli ingressi di materia prima, compilando la **scheda di registrazione dei lotti di ingresso olive** (vedi tabella 2), in modo da tenere traccia delle seguenti informazioni:

- la data di ingresso;
- il codice lotto di ingresso olive (si azzera solo all'inizio di ogni campagna produttiva);
- la ragione sociale o il codice del fornitore;
- la targa del mezzo con cui il prodotto è giunto in frantoio;
- la proprietà del mezzo di trasporto;
- la quantità di olive (kg);
- la destinazione (se stoccaggio o lavorazione diretta);
- il numero dell'eventuale stallo di stoccaggio;
- gli eventuali trattamenti di prelavazione (defogliazione e lavaggio).

Il **codice del lotto di ingresso olive** è composto da una sequenza alfanumerica: due lettere indicanti la tipologia di olive e quattro cifre indicanti il numero progressivo di ingresso nell'anno, come di seguito illustrato.

### Codice lotto di ingresso olive

---

Tipologia di olive	Numero progressivo di ingresso
CA: cascola	quattro cifre
BI: biologiche	
DP: denominazione di origine protetta	
ST: <i>standard</i>	

---

### Esempi di codici lotto di ingresso olive

CA-0001: primo ingresso nell'anno (olive cascolate)  
ST-0002: secondo ingresso (olive di tipologia *standard*)  
DP-0043: quarantatreesimo ingresso (olive Dop)  
BI-0239: duecentotrentanovesimo ingresso (olive biologiche)

Le olive in ingresso possono essere destinate direttamente alla lavorazione (eventualmente ai trattamenti di prelavazione) o essere prima stoccate nell'olivaio. Qualora dovessero accumularsi lotti diversi, il responsabile del reparto accettazione provvederà ad apporre su ciascun contenitore un modulo nel quale è indicato il codice lotto di ingresso olive.

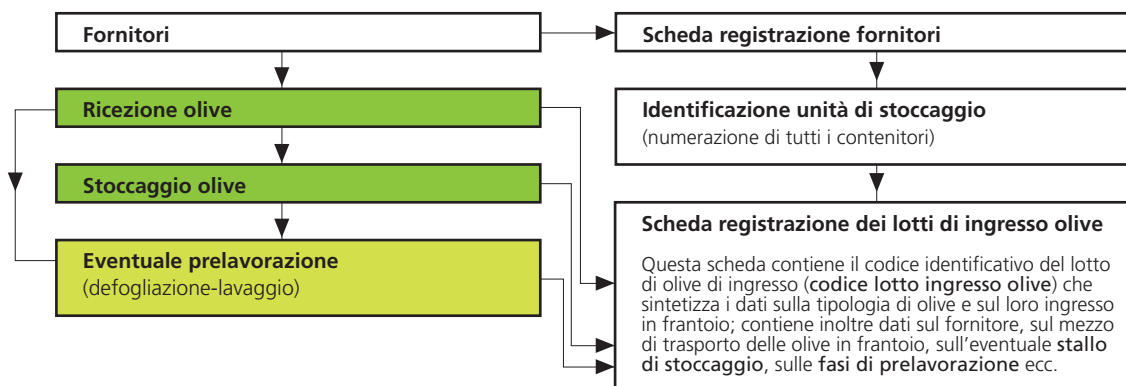
In questo modo, tutti i contenitori saranno contrassegnati, impedendo quindi che si generi confusione tra i diversi lotti di olive in ingresso.

**Tabella 2 – Esempio di compilazione della scheda di registrazione dei lotti di ingresso olive**

Data ingresso olive	Codice lotto di ingresso olive	Ragione sociale fornitore	Targa automezzo	Proprietà automezzo	Quantità (kg)	Destinazione (stoccaggio o lavorazione diretta)	Numero stallo di stoccaggio eventuale	Eventuali trattamenti prelavazione
21/09/2005	CA-0001	Azienda agricola W	RC 00000	Azienda agricola	400	Olivaio	Stallo 1	Defogliazione-lavaggio
22/09/2005	ST-0002	Azienda agricola Y	CZ 00000	Azienda agricola	200	Olivaio	Stallo 2	Defogliazione-lavaggio
23/09/2005	ST-0003	Azienda agricola X	RC 00000	Frantoio	300	Lavorazione diretta	-	Defogliazione-lavaggio
23/09/2005	ST-0004	Azienda agricola Z	CZ 00000	Frantoio	150	Olivaio	Stallo 3	Defogliazione-lavaggio

Se riprendiamo il diagramma di flusso illustrato in figura 2 e proviamo ad affiancare alle prime fasi della lavorazione in frantoio le operazioni di registrazione, potremo osservare che, prima ancora che abbia inizio la vera e propria trasformazione del prodotto, sono già state compilate alcune schede (vedi figura 3) e compiute le azioni funzionali a raccogliere tutte le informazioni necessarie alla rintracciabilità. Sino a questo stadio, dunque, il frantoiano è in condizione di ricostruire il percorso delle olive che ha ricevuto.

**Figura 3 – Fasi di ricezione e prelavazione e registrazione dati per la rintracciabilità**



### 3

#### Lavorazione delle olive

Registrare le informazioni durante la fase di lavorazione è di particolare importanza, poiché soltanto in questo modo è possibile mettere in relazione il prodotto finito con le materie prime che lo hanno originato e, conseguentemente, con i fornitori.

Il responsabile di produzione, prima di avviare il processo di frangitura, registra su una scheda dedicata, la **scheda di lavorazione** (vedi tabella 3), almeno le seguenti informazioni:

- il numero progressivo di lavorazione (si azzerà solo all'inizio di ogni campagna produttiva);
- la data e l'ora di lavorazione;
- il codice/i lotto di ingresso delle olive utilizzate (vedi paragrafo 2);
- la quantità totale di olive lavorate (kg);
- la temperatura di lavorazione;
- la quantità totale di olio prodotto (kg);
- la destinazione del lotto di prodotto sfuso (stoccaggio olio, vendita, ecc.);
- la tipologia di olio prodotto (olio *standard* - OS, olio biologico - OB, olio a denominazione di origine protetta - OD, olio *high standard* - HS);
- il codice lotto di prodotto sfuso (vedi sottoparagrafo 3.1).

**Tabella 3 – Esempio di compilazione della scheda di lavorazione**

Numero progressivo lavorazione	Data	Ora	Codici lotto di ingresso olive	Quantità di olive lavorate (kg)	Temperatura (°C) di lavorazione	Quantità olio prodotto (kg)	Destinazione del lotto di prodotto sfuso	Tipologia di olio prodotto	Codice lotto prodotto sfuso
1	22/09/2005	8.25	ST-0001	2.000	27	200	Stoccaggio	OS	OS-001
2	23/09/2005	8.15	ST-0003 ST-0004	1.500	27	145	Stoccaggio	OS	OS-002
3	25/09/2005	10.20	BI-0005 BI-0006	710	27	70	Stoccaggio	OB	OB-003
4	26/09/2005	9.20	BI-0007 BI-0008	550	27	50	Stoccaggio	OB	OB-004
5	27/09/2005	9.15	ST-0034 ST-0035	800	28	80	Stoccaggio	HS	HS-005
6	27/09/2005	11.15	ST-0036 ST-0037	700	27	68	Stoccaggio	HS	HS-006
7	28/09/2005	12.00	DP-0058	390	29	39	Stoccaggio	OD	OD-007



Nella scheda di lavorazione, come si può osservare in tabella 3, vengono indicati, oltre ai dati identificativi della materia prima che viene lavorata (codici lotto di ingresso olive), anche alcune informazioni relative al processo di trasformazione (come la temperatura di lavorazione e la quantità prodotta), il codice identificativo del prodotto sfuso (per il quale si rinvia al paragrafo seguente) e la destinazione del lotto di prodotto sfuso. In questo modo, il frantoiano è in grado di risalire dall'olio prodotto alle olive di provenienza e, tramite la scheda di queste ultime, alle informazioni relative alle olive e al loro fornitore, o ai loro fornitori.

### 3.1 Codifica delle partite di olio sfuso

Ogni partita di olio prodotto viene dunque identificata da un codice, definito “**codice lotto di prodotto sfuso**”, composto da una sequenza alfanumerica: due lettere, indicanti la tipologia di prodotto, e tre cifre, indicanti il numero progressivo di lavorazione nell'anno, come di seguito illustrato.

#### Codice lotto di prodotto sfuso

Tipologia di prodotto	Numero progressivo di lavorazione nell'anno
OS: <i>standard</i>	tre cifre
OB: biologico	
OD: denominazione di origine protetta	
HS: <i>high standard</i>	

#### Esempi di codici lotto di prodotto sfuso

OS-001: prima lavorazione dell'anno (olio *standard*)  
 OS-002: seconda lavorazione (olio *standard*)  
 OB-043: quarantatreesima lavorazione (olio biologico)  
 OD-239: duecentotrentanovesima lavorazione (olio Dop)

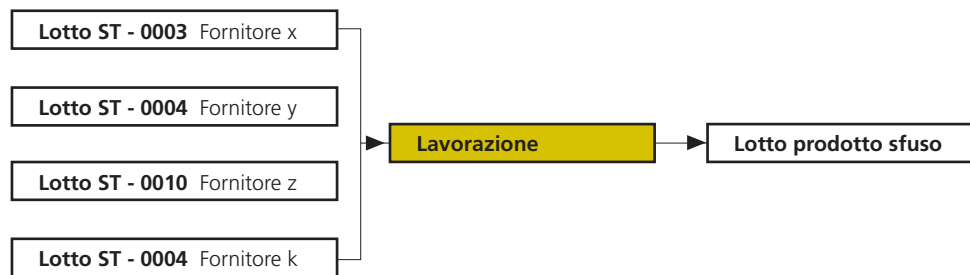
Il *primo campo* identifica la tipologia di prodotto e può essere, a seconda delle esigenze del frantoio, ampliata in modo da coprire tutte le tipologie di oli lavorati. In linea generale, si considerano come codici di base le sigle OS (olio di oliva *standard*), OB (olio di oliva biologico), OD (olio a denominazione di origine protetta), HS (olio *high standard* Consorzio di Garanzia dell'Olio Extra Vergine di Oliva di Qualità). Il *secondo campo* è un numero progressivo che parte da 001 ad inizio della campagna produttiva e **viene incrementato di una unità ad ogni lavorazione**. Ciò significa che se il frantoio effettua tre lavorazioni consecutive di olive a denominazione d'origine protetta, durante la prima giornata lavorativa della campagna produttiva, verranno

generati e attribuiti all'olio prodotto tre "codici lotto di prodotto sfuso" differenti: OD-001, OD-002, OD-003. In questo modo, ci si assicura che ad ogni lavorazione corrisponda un unico codice di prodotto sfuso. Come si osserva in tabella 3, ad esempio, il lotto HS-006 rappresenta e identifica l'olio "high standard", prodotto nella sesta lavorazione dell'anno, svolta il 27 settembre 2005 alle ore 11.15 con le olive identificate dal codice di ingresso ST-0036 e ST-0037. Sia che l'olio venga prodotto da olive appartenenti ad uno stesso fornitore (lavorazione partitaria, vedi figura 4), sia che venga prodotto da olive appartenenti a fornitori diversi (lavorazione massale, vedi figura 5), la lavorazione genererà un unico codice di prodotto sfuso. Infatti, anche se la lavorazione massale (che, di norma, si svolge su grandi quantità di olive) non viene esaurita in una singola giornata lavorativa e deve essere proseguita il giorno successivo, dunque in lavorazioni effettivamente distinte, viene mantenuto lo stesso numero progressivo di lavorazione, in modo da generare un codice lotto di prodotto sfuso unitario.

**Figura 4 – Lavorazione partitaria**

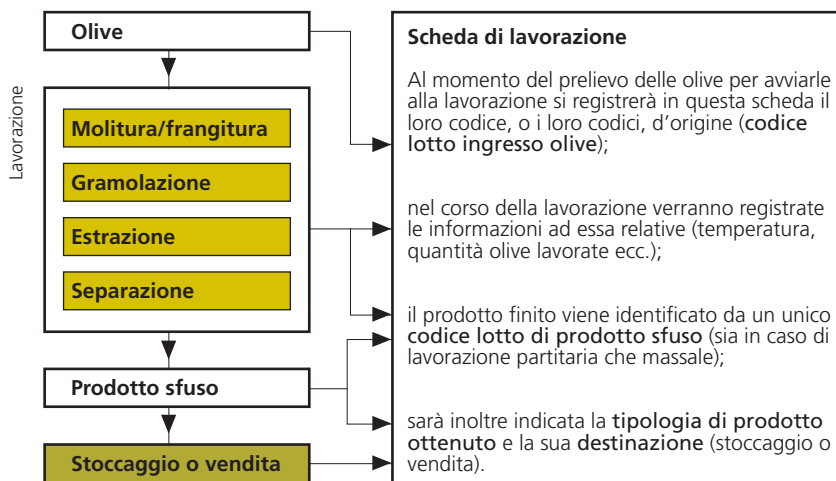


**Figura 5 – Lavorazione massale**



Alla luce delle ulteriori registrazioni dei dati per la rintracciabilità, compiute nel corso della lavorazione, possiamo aggiungere un nuovo passaggio rispetto a quanto indicato in figura 3 (vedi figura 6).

**Figura 6 – Fase di lavorazione e registrazione dati per la rintracciabilità**



**4**  
**Stoccaggio**  
**dell'olio in frantoio**

Il prodotto sfuso destinato allo stoccaggio, in attesa della vendita o del confezionamento, viene versato in contenitori sui quali è stato apposto un numero ben visibile a tutti gli operatori, secondo la procedura già definita come "identificazione delle unità di stoccaggio". Per ciascun contenitore è presente un modulo di registrazione, la **scheda di gestione stoccaggio**, nel quale vengono sistematicamente riportate tutte le operazioni di **carico**, **scarico** e **travaso**. Ogni nuovo movimento viene identificato da un numero progressivo (numero progressivo di movimento nell'anno) registrato nella scheda e si prende nota anche del saldo progressivo (kg) di olio presente nel contenitore, ottenuto dalla somma (quantità precedentemente contenuta più quantità immessa) in caso di carico o travaso in ingresso, o dalla differenza (quantità precedentemente contenuta meno quantità prelevata) in caso di scarico. Per rendere più chiari gli esempi di compilazione della scheda, si sono illustrati in modo distinto i tre diversi tipi di movimento (vedi tabelle 4a, 4b, 4c), sebbene essi vengano, in realtà, indicati sull'unica scheda di gestione stoccaggio relativa al medesimo contenitore (vedi tabella 5).

La scheda di gestione stoccaggio deve mettere l'operatore in condizione di non perdere mai "traccia" dei movimenti subiti dal prodotto sfuso, in entrata (miscelazioni incluse) e in uscita (verso il confezionamento, la vendita o verso altri contenitori); di avere immediata disponibilità, qualora fosse necessario, delle informazioni relative alle sue componenti e di risalire a ritroso lungo l'intero percorso produttivo dell'olio. Pertanto, nella scheda

di gestione stoccaggio viene registrato sia il codice relativo al prodotto appena trasformato immesso nel contenitore, tramite i movimenti di carico, (**codice lotto prodotto sfuso**), sia un **codice lotto travaso**, che indica i movimenti in ingresso di olio, proveniente da altro contenitore (vedi paragrafo 4.2). Quest'ultimo codice viene registrato sia nel caso in cui venga travasato un olio non miscelato, sia nel caso in cui venga immessa miscela; esso permette infatti di individuare facilmente il contenitore di provenienza e di risalire, tramite la relativa scheda di gestione stoccaggio, al tipo di olio in esso contenuto. Infine, in caso di movimenti di travaso in uscita viene registrato il contenitore di destinazione, e in caso di movimenti di scarico viene precisato se l'olio è stato avviato alla vendita diretta o al confezionamento. In questo modo si possono ricostruire tutti i movimenti subiti dall'olio, da e verso qualunque direzione.

#### 4.1 Operazioni di carico

L'operazione di carico si svolge ogni volta che viene stoccato in un contenitore un lotto di prodotto sfuso, non proveniente da un altro contenitore ma direttamente dalla trasformazione. Per rintracciare i movimenti subiti dal prodotto e avere informazioni su ciascun nuovo olio immesso nel contenitore, bisognerà tenere memoria di queste azioni in una scheda. Il **movimento di carico** viene registrato nella **scheda di gestione stoccaggio** del contenitore (vedi tabella 4a), corredato dalle seguenti informazioni:

- il numero progressivo di movimento (si azzera solo all'inizio di ogni campagna produttiva);
- la data di carico;
- il tipo di movimento (indicato dalla lettera "C" = "carico");
- il codice lotto di prodotto sfuso, ovvero l'origine dell'olio che viene stoccato;
- *nulla nella colonna "codice lotto travaso";*
- *nulla nella colonna "destinazione";*
- la quantità di olio introdotto nel contenitore (kg);
- il saldo progressivo da somma (kg) (quantità contenuta più quantità immessa);
- *nulla nella colonna "saldo progressivo da differenza".*

In questo modo, si tiene "traccia" del movimento del prodotto, mantenendo l'indicazione del lotto di provenienza (il codice lotto prodotto sfuso), che rinvia alla scheda di lavorazione, attraverso la quale è possibile ricostruire l'intero percorso produttivo dell'olio sino alla materia prima d'origine e al fornitore.

**Tabella 4a – Esempio di registrazione del movimento di carico nella scheda di gestione stoccaggio**

Scheda gestione stoccaggio SILOS n. 005								
Capacità kg			Scheda n.					
Numero progressivo movimento/anno	Data	Movimento	Codice lotto di prodotto sfuso	Codice lotto travaso	Destinazione	Quantità (kg)	Saldo progressivo da somma (kg)	Saldo progressivo da differenza (kg)
0001/05	02/10/2005	C	HS-001	-	-	400	400	-
0002/05	03/10/2005	C	HS-004	-	-	300	700	-

**4.2 Operazioni di travaso**

Ogni volta che una determinata quantità di olio viene travasata da un contenitore ad un altro, si registra il movimento di travaso sulle schede di gestione stoccaggio dei due contenitori: di origine e di destinazione.

Il **movimento di travaso** relativo ad un contenitore può essere dunque di due tipi: in ingresso o **in uscita** verso un altro contenitore; in quest'ultimo caso si registreranno sulla scheda di gestione stoccaggio, oltre al numero progressivo di movimento, la destinazione, la quantità prelevata e il saldo progressivo da differenza. Nel movimento di travaso **in ingresso**, l'olio può provenire da un contenitore dentro il quale era stoccato un solo tipo di olio oppure da un contenitore di una miscela di oli; in entrambi i casi, oltre alla quantità di prodotto immessa e al saldo progressivo da somma, bisognerà registrare un **codice lotto travaso**, che consentirà di individuare facilmente il contenitore di provenienza e il numero di movimento relativo. Grazie a queste indicazioni sarà sempre possibile rintracciare con precisione l'origine dell'olio o della miscela travasati e risalire sino alla materia prima e ai fornitori.

Il **codice lotto travaso** è indicato da un codice numerico, composto da nove cifre articolate in tre campi, come di seguito illustrato.

**Codice lotto travaso**

Codice del contenitore (è il numero identificativo dell'unità di stoccaggio)	Numero progressivo identificativo del movimento (travaso)	Campagna produttiva di riferimento (sono le ultime due cifre del primo anno campagna)
tre cifre	quattro cifre	due cifre

= numero progressivo movimento/anno trascritto nella scheda gestione stoccaggio del contenitore di provenienza

**Esempio di codice lotto travaso**

**035-0014-01**

**035:** l'olio proviene dal contenitore n. 035;

**0014:** il lotto è riferibile al quattordicesimo movimento nel contenitore n. 035;

**01:** l'olio stoccato è relativo alla campagna 2001/2002.

Ciò significa che si può consultare la scheda di gestione stoccaggio del contenitore di provenienza n. 035, al quattordicesimo movimento, per reperire le informazioni relative all'olio in esso contenuto.

Sulla scheda di gestione stoccaggio, dunque, per poter registrare i diversi movimenti di travaso (vedi tabella 4b), l'operatore riporterà, a seconda dei casi (ingresso o uscita), le seguenti informazioni:

- il numero progressivo di movimento (si azzerà solo all'inizio di ogni campagna produttiva);
- la data di travaso;
- il tipo di movimento (indicato dalla lettera 'T' = "travaso", sia che si tratti di travaso in uscita, sia in ingresso);
- *nulla nella colonna " codice lotto di prodotto sfuso";*
- il codice lotto travaso (*solo in caso di travaso in ingresso*);
- la destinazione (tipo e numero del contenitore di destinazione; *solo in caso di travaso in uscita*);
- la quantità di olio travasato (kg);
- il saldo progressivo da somma (kg) (*in caso di travaso in ingresso*);
- il saldo progressivo da differenza (kg) (*in caso di travaso in uscita*).

**Tabella 4b – Esempio di registrazione dei movimenti di travaso nella scheda di gestione stoccaggio**

Scheda gestione stoccaggio SILOS n. 005								
Capacità kg		Scheda n.						
Numero progressivo movimento/anno	Data	Movimento	Codice lotto di prodotto sfuso	Codice lotto travaso	Destinazione	Quantità (kg)	Saldo progressivo da somma (kg)	Saldo progressivo da differenza (kg)
...	...	...	...	...	...	...	...	450
0005/05	06/10/2005	T	-	-	Silos n. 002	150	-	300
0006/05	07/10/2005	T	-	004-0025-05	-	80	380	-
0008/05	07/10/2005	T	-	003-0032-05	-	120	500	-

In caso di movimento di travaso in uscita, nella scheda di gestione stoccaggio del contenitore di destinazione, il movimento verrà registrato come travaso in ingresso, con le relative informazioni.

#### 4.3 Operazioni di scarico

Ogni volta che una determinata quantità di olio viene prelevata da un contenitore (movimento di scarico), si registrano sulla scheda di gestione stoccaggio (vedi tabella 4c) le informazioni di seguito indicate:

- il numero progressivo di movimento (si azzerà solo all'inizio di ogni campagna produttiva);
- la data di scarico;

- il tipo di movimento (indicato dalla lettera "S" = "scarico");
- *nulla nella colonna "codice lotto di prodotto sfuso";*
- *nulla nella colonna "codice lotto travaso";*
- la destinazione dell'olio prelevato (vendita, confezionamento);
- la quantità di olio prelevato (kg);
- *nulla nella colonna "saldo progressivo da somma";*
- il saldo progressivo da differenza (kg) (quantità contenuta meno quantità prelevata).

**Tabella 4c – Esempio di registrazione del movimento di travaso nella scheda di gestione stoccaggio**

Scheda gestione stoccaggio SILOS n. 005								
Capacità kg		Scheda n.						
Numero progressivo movimento/ anno	Data	Movimento	Codice lotto di prodotto sfuso	Codice lotto travaso	Destinazione	Quantità (kg)	Saldo progressivo da somma (kg)	Saldo progressivo da differenza (kg)
...	...	...	...	...	...	...	700	...
0003/05	05/10/2005	S	-	-	Vendita ddt 2214	100	-	600
0006/05	05/10/2005	S	-	-	Confezionamento 0-004-278-05	150	-	450

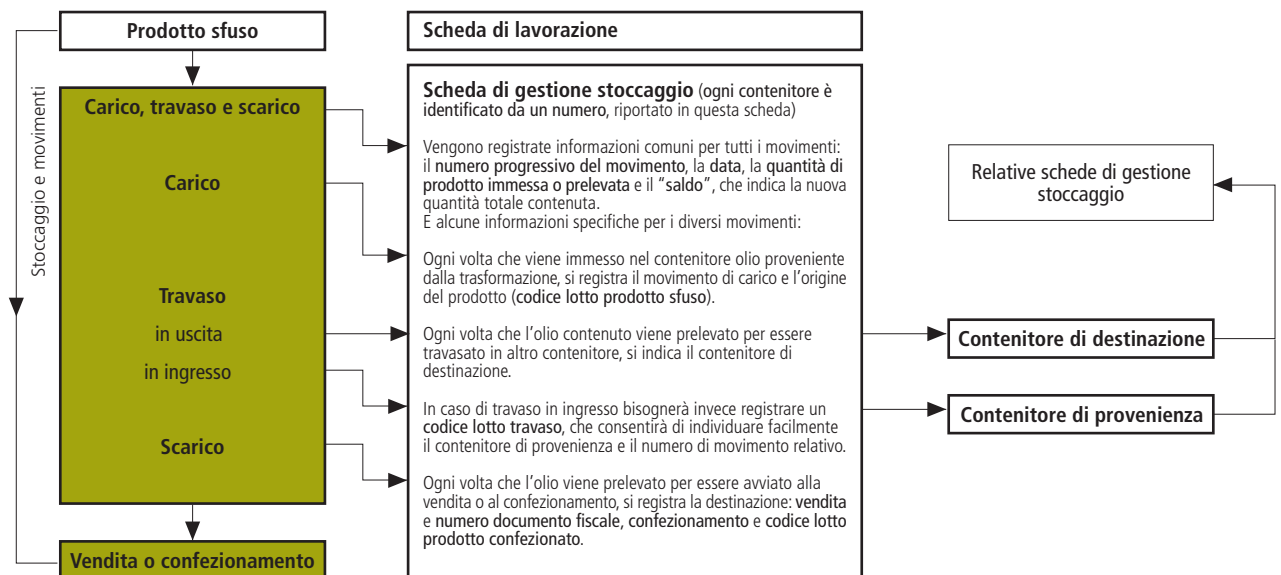
In realtà, avviando l'olio alla vendita diretta o al confezionamento, il movimento di scarico fa compiere al prodotto un passo ulteriore nel percorso verso i clienti. Per poter seguire con precisione tale percorso, nella colonna "destinazione" della scheda di gestione stoccaggio vengono registrati il documento fiscale relativo alla vendita oppure il **codice lotto prodotto confezionato** (che rinvia alla scheda di registrazione dei lotti di prodotto confezionato, vedi paragrafo 5). Allo stesso tempo, il frantoiano avrà cura di riportare sulle schede o sui documenti relativi alla vendita o al confezionamento, un codice che permetta di identificare la provenienza dell'olio venduto o confezionato: si tratta del **codice lotto identificativo olio**, del quale si parlerà più avanti (vedi paragrafo 5).

**Tabella 5 – Esempio di compilazione completa della scheda di gestione stoccaggio**

Scheda gestione stoccaggio SILOS n. 005								
Capacità kg		Scheda n.						
Numero progressivo movimento/anno	Data	Movimento	Codice lotto di prodotto sfuso	Codice lotto travaso	Destinazione	Quantità (kg)	Saldo progressivo da somma (kg)	Saldo progressivo da differenza (kg)
0001/05	02/10/2005	C	HS-001	-	-	400	400	-
0002/05	03/10/2005	C	HS-004	-	-	300	700	-
0003/05	05/10/2005	S	-	-	Vendita ddt 2214	100	-	600
0004/05	05/10/2005	S	-	-	Conf. 0-004-278-05	150	-	450
0005/05	06/10/2005	T	-	-	SILOS n. 002	150	-	300
0006/05	07/10/2005	T	-	004-0025-05	-	80	380	-
0008/05	07/10/2005	T	-	003-0032-05	-	120	500	-
0008/05	09/10/2005	S	-	-	Vendita ddt 2345	300	-	200
0009/05	10/10/2005	C	OB-020	-	-	70	270	-
...	...	...	...	...	...	...	...	...
99999/05	31/12/2005	C	OB-836	-	-	80	570	-

Il prodotto sfuso stoccato in frantoio subisce dunque una serie di movimenti che vengono registrati nella scheda di gestione stoccaggio, al fine di garantirne la rintracciabilità (vedi figura 7).

**Figura 7 – Fase di stoccaggio e registrazione dati per la rintracciabilità**





## 5 Confezionamento

Il prodotto sfuso può essere destinato direttamente alla vendita (vedi paragrafo 6) o prima confezionato, se il frantoio dispone dello stabilimento di confezionamento. In questo caso, il prodotto verrà identificato e registrato da un **codice lotto di prodotto confezionato**.

Questo codice lotto indica un'unità di produzione che presenta caratteristiche omogenee: **stessa miscela di olio, stesse confezioni, stessa data di scadenza e confezionamento**, ecc. Si attribuisce, pertanto, un nuovo numero progressivo e univoco di lotto qualora si modifichi almeno una delle seguenti caratteristiche:

- giorno di lavorazione;
- tipo di miscela olio;
- modalità di confezionamento (formato confezione, etichetta, ecc.).

Il *prodotto confezionato* è identificato mediante:

- un'etichetta (o due etichette, anteriore e posteriore) apposta o stampata sulla confezione, riportante almeno le indicazioni legali, **incluso il numero di codice lotto di prodotto confezionato**;
- una dicitura indicante per esteso il riferimento allo stabilimento in cui il prodotto è stato confezionato oppure il codice che identifica univocamente il confezionatore.

Il **codice lotto di prodotto confezionato** è un codice numerico a nove cifre, articolate in quattro campi, come di seguito illustrato.

### Codice lotto di prodotto confezionato

Numero identificativo dello stabilimento (se l'organizzazione ne possiede più di uno)	Numero progressivo di confezionamento	Numero progressivo indicante il giorno di lavorazione (ad esempio il 5 ottobre corrisponde al giorno n. 278)	Campagna produttiva di riferimento (sono le ultime due cifre del primo anno campagna)
una cifra	tre cifre	tre cifre	due cifre

Questo codice, come si ricorderà, viene trascritto nella scheda di gestione stoccaggio di un contenitore, nella colonna che indica la "destinazione", quando l'olio prelevato è avviato al confezionamento (vedi sottoparagrafo 4.3); esso, inoltre, è riportato nella **scheda di registrazione dei lotti di prodotto confezionato**. Per ogni lotto di prodotto confezionato, e infatti, viene compilata una scheda di registrazione che contiene almeno le seguenti informazioni:

- il numero progressivo di confezionamento;

- la data di confezionamento;
- il **codice lotto identificativo dell'olio** (vedi box);
- il **codice lotto prodotto confezionato**;
- il codice lotto materiali ausiliari (bottiglie, tappi, ecc.);
- la quantità di pezzi prodotti (unità minima rintracciabile = confezione singola).

#### Codice lotto identificativo olio

Codice del contenitore (è il numero identificativo dell'unità di stoccaggio di provenienza)	Numero progressivo identificativo del movimento (scarico)	Campagna produttiva di riferimento (sono le ultime due cifre del primo anno campagna)
tre cifre	quattro cifre	due cifre

= numero progressivo movimento/anno trascritto nella scheda gestione stoccaggio

Il **codice lotto identificativo olio** permette di risalire al contenitore da cui l'olio è stato prelevato; esso viene generato quando si effettua un movimento di scarico che avvia il prodotto al confezionamento o alla vendita diretta. L'operatore è in grado di costruirlo contestualmente e deve farlo in entrambi i casi:

- se l'olio va al confezionamento, il codice lotto identificativo olio viene trascritto nella scheda di registrazione del prodotto confezionato (vedi tabella 6);
- se il prodotto viene direttamente venduto, il codice lotto identificativo olio andrà trascritto sul documento fiscale emesso con la vendita.

Se prendiamo ad esempio il movimento di scarico di prodotto indirizzato al confezionamento, indicato nella tabella 5, l'operatore trascriverà contestualmente sulla scheda di registrazione del prodotto confezionato, nella colonna relativa al codice lotto identificativo olio, il codice numerico: *005-0004-05*, che rinvia al contenitore n. 005 e al movimento di scarico con destinazione confezionamento, identificato dal n. 0004 del 2005. Tramite questo codice è dunque possibile rintracciare con facilità il contenitore dal quale l'olio è stato prelevato e tutte le informazioni contenute nella relativa scheda di gestione stoccaggio.

**Tabella 6 – Esempio di compilazione della scheda di registrazione lotti di prodotto confezionato**

Numero progressivo movimento/anno	Data confezionamento	Codice/i lotto identificativo olio	Codice lotto prodotto confezionato (marca)	Lotti materiale ausiliario	Quantità prodotta (pezzi)
001/05	03/11/2005	034-0043-04	0-001-310-05 (Extra Vergine Vivace)	Bottiglie: xxxxxxxx Tappi: xxxxxxxx Capsule: xxxxx	30.000
002/05	04/11/2005	026-0012-04	0-002-311-05 (Extra Vergine Fruttato)	Bottiglie: xxxxxxxx Tappi: xxxxxxxx Capsule: xxxxx	15.000

**6  
Vendita di olio sfuso  
o confezionato**

Le vendite di olio, sia sfuso che confezionato, vengono registrate come previsto dal Reg. (CE) 2815/98. Su ogni documento fiscale che accompagna il prodotto (ddt/fattura), inoltre, dovrà essere riportato il codice lotto dell'oggetto della transazione commerciale.

Quando il prodotto sfuso viene destinato direttamente alla vendita, ciò risulterà dalla scheda di gestione stoccaggio del contenitore dal quale l'olio è stato prelevato; nella scheda, infatti, le vendite vengono registrate come movimenti di "scarico" e si trascrive il numero del documento fiscale (vedi tabella 5). Su quest'ultimo dovrà essere indicato il **codice lotto identificativo olio** (vedi paragrafo 5), interamente ricavabile dalla scheda di gestione stoccaggio del contenitore di provenienza. Se la vendita diretta ha riguardato più lotti di prodotto, si riporteranno sul documento fiscale i relativi codici lotto identificativi olio.

**Figura 8 – Esempio di registrazione sul documento fiscale del codice lotto identificativo olio, relativo al prodotto sfuso venduto**

<b>Frantoio oleario</b>	Spett/le Azienda olearia
Via degli Ulivi n. 50 00000 Città	Via degli Oli n. 10 00185 Roma
Fattura n. 100	
Descrizione: olio extra vergine di oliva sfuso Quantità: kg 300 Codice identificativo olio: 001-0003-05	
Trasporto a mezzo: vettore, targa veicolo AB 123 CD	

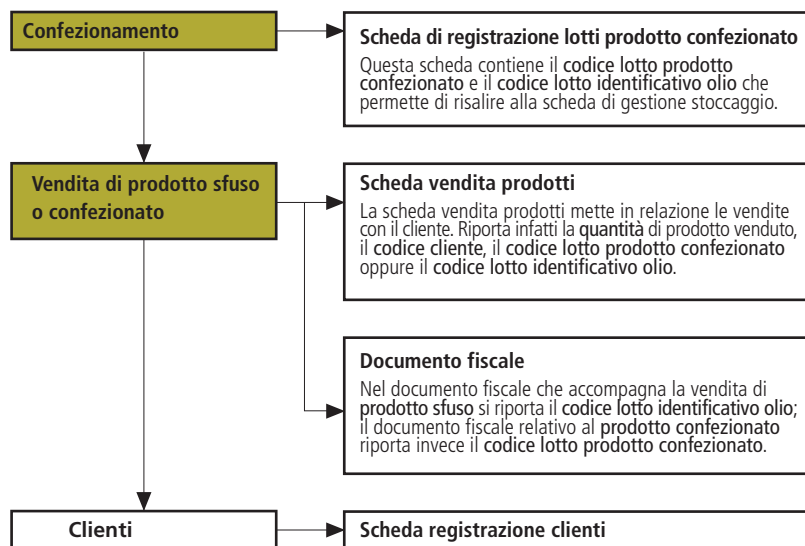
Nel caso di vendita di prodotto confezionato, invece, si riporterà sul documento fiscale di accompagnamento il codice lotto di prodotto confezionato (vedi paragrafo 5). Per tenere traccia del prodotto venduto e del suo acquirente l'operatore tiene aggiornato un registro, in forma di **scheda di vendita prodotti**, dove trascrive almeno le seguenti informazioni:

- il codice lotto identificativo olio (*in caso di vendita di olio sfuso*)
- il codice lotto prodotto confezionato (*in caso di vendita di olio confezionato*);
- la data di vendita;
- il codice cliente;
- la quantità venduta;
- il numero del documento fiscale;
- i controlli prevendita effettuati;
- il vettore (targa mezzo di trasporto).

**Tabella 7 – Esempio di compilazione della scheda di vendita prodotti**

Codice/i lotto identificativo olio	Codice/i lotto prodotto confezionato	Data vendita	Codice Cliente	Quantità venduta	Controlli prevendita	Targa automezzo	Numero documento fiscale
-	0-002-002-05	15/11/2005	142	6.000 pezzi	torsiometria tappi ok	AB 123 CD	102/05
006-0012-04	-	16/01/2006	156	7.000 Kg	torsiometria tappi ok	EF 456 GH	08/06

**Figura 9 – Confezionamento, vendita e registrazione dati per la rintracciabilità**



**7**  
**Identificazione dei clienti**

Per identificare i clienti/destinatari, l'operatore tiene aggiornato un elenco, assegnando a ciascun cliente un numero progressivo. Nel registro si trascrivono almeno i seguenti dati:

- il codice cliente;
- la ragione sociale del cliente/destinatario;
- la partita IVA del cliente;
- la data di inizio del rapporto di clientela;
- la responsabilità del trasporto (se a carico del cliente o del frantoio);
- altri dati (telefono, nominativi dei contatti aziendali).

**Tabella 8 – Esempio di compilazione della scheda di registrazione clienti**

Codice Cliente	Ragione sociale	Partita IVA	Data inizio rapporto	Responsabilità trasporto	Altri dati (tel., contatti)
001/05	Bottega dell'olio	012345678901	24/01/99	a carico acquirente	tel., nominativo
002/05	Campo Verde	012345678902	16/06/95	a carico acquirente	tel., nominativo

**8**  
**Conservazione della documentazione**

La documentazione inerente la rintracciabilità del prodotto venduto dovrà essere conservata per un periodo di tempo pari a 18 mesi dalla data di produzione, più altri 12 mesi dalla data di vendita al cliente.

Si dovranno conservare:

- fattura o altro documento fiscale;
- scheda di gestione stoccaggio olio;
- scheda di lavorazione;
- scheda di ricezione olive.

La documentazione fiscale e amministrativa dovrà essere conservata per almeno 10 anni dalla data di emissione.

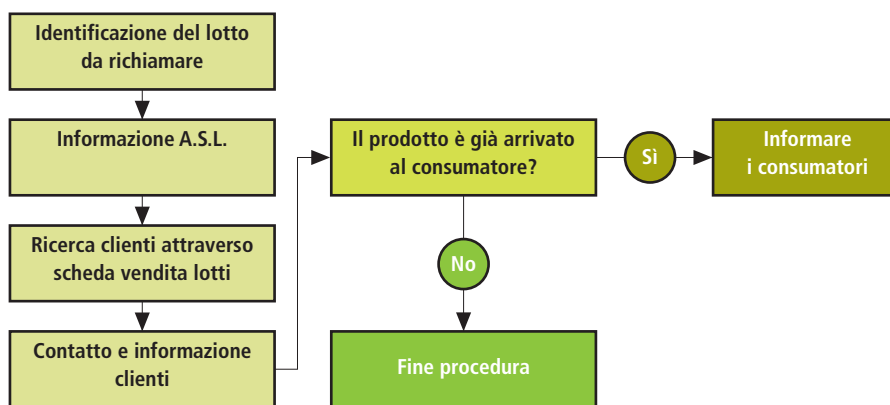
**9**  
**Richiamo del prodotto dal mercato**

Nel caso in cui il responsabile del frantoio dovesse ritenere che uno o più lotti di prodotto lavorato e/o venduto non siano conformi ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e il prodotto non dovesse più trovarsi sotto il suo immediato controllo, si dovrà seguire con la massima urgenza la seguente procedura:

- informare le Autorità competenti (A.S.L.) (vedi modello da compilare, riportato nell'Allegato A);

- identificare i clienti ai quali è stato consegnato il lotto sospetto (nella scheda di vendita prodotti è indicato anche il codice cliente);
- informare a mezzo fax, telefono o telegramma i clienti identificati, rendendo loro noto il motivo dell'allarme e specificando se è necessario attuare azioni di ritiro del prodotto dal mercato;
- se il prodotto è già arrivato ai consumatori finali, provvedere ad informarli con i mezzi più idonei (annunci radiotelevisivi, annunci a mezzo stampa, affissioni, ecc.), specificando il codice del lotto relativo al prodotto immesso sul mercato e il motivo del ritiro.

**Figura 10 – Le fasi della procedura di richiamo del prodotto**



**10**  
**Verifiche periodiche e test**

Il responsabile del frantoio, nel corso dell'anno, svolge periodicamente controlli interni al fine di verificare la corretta attuazione di quanto richiesto dalla normativa inerente la tracciabilità. Al termine del test, il responsabile qualità informa la dirigenza sull'esito della prova e provvede a mettere in atto misure specifiche per correggere le eventuali non conformità rilevate. È infatti necessario assicurarsi che l'organizzazione sia in grado di rintracciare i prodotti lavorati e di ritirare in modo efficace il prodotto dal mercato.

**10.1**  
**Test di rintracciabilità**

Il responsabile qualità sceglie a campione un lotto di olio sfuso non ancora venduto e presente nei contenitori di stoccaggio:

- verifica la presenza del numero di identificazione del contenitore;
- verifica la corretta compilazione della scheda di gestione stoccaggio olio;
- acquisisce le schede di lavorazione del lotto oggetto di test;

- identifica i lotti di olive utilizzati per la lavorazione.

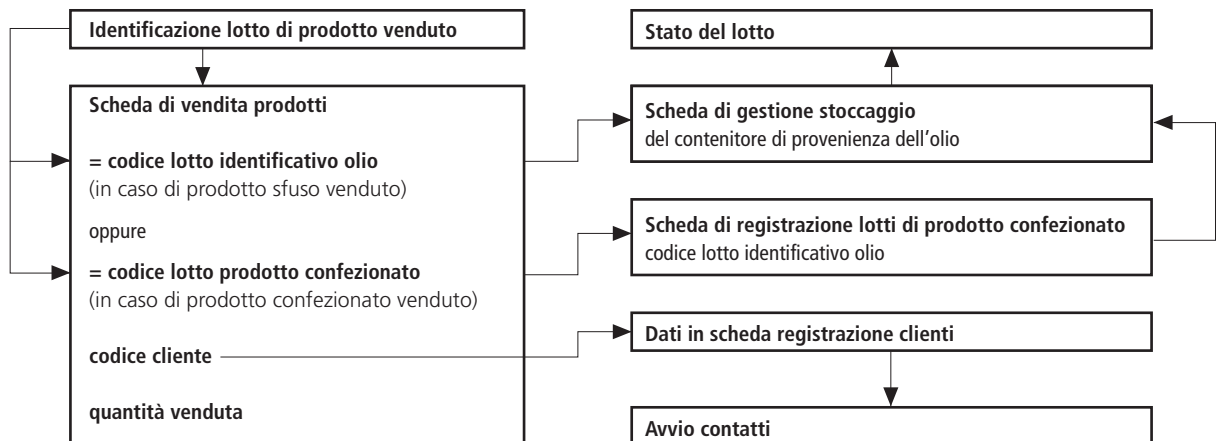
Il responsabile qualità sceglie a campione un lotto di olio sfuso o confezionato già venduto:

10.2  
Prova di richiamo

- simula la procedura di informazione A.S.L., tramite la compilazione del modulo di raccolta dati (vedi Allegato A);
- identifica i codici dei clienti ai quali è stato consegnato l'olio, trascritti nella scheda di vendita prodotti;
- attraverso la scheda di registrazione clienti, recupera tutti i dati necessari per avviare i contatti e divulgare la notizia di ritiro;
- acquisisce tutta la documentazione fiscale relativa alla vendita del lotto oggetto di prova e verifica che su di essa sia stato apposto il codice lotto di prodotto confezionato o il codice lotto identificativo olio;
- se il lotto venduto era olio sfuso, tramite il codice lotto identificativo olio riportato nella scheda di vendita prodotti, risale alla scheda di gestione stoccaggio del contenitore da cui è stato prelevato il lotto; se il lotto venduto era olio confezionato, tramite la scheda di registrazione prodotto confezionato, recupera il codice lotto identificativo olio e risale alla scheda di gestione stoccaggio da cui è stato prelevato il lotto.

Dalla scheda di gestione stoccaggio verifica lo stato del lotto.

**Figura 11 – La rintracciabilità in casi di ritiro di un lotto**



# Appendice

## I principali riferimenti normativi

### **Il Reg. (CE) 178/02**

Le crisi legate alla sicurezza alimentare, che si sono verificate nel corso dell'ultimo decennio, hanno provocato un clima di sfiducia nei consumatori inducendo l'Unione Europea a riconsiderare l'intera legislazione comunitaria in materia, al fine di proteggere e tutelare la salute e il benessere dei consumatori.

Il primo atto normativo di tale revisione è stato il Regolamento comunitario n. 178 del 2002, pubblicato nella G.U.C.E., L. 31 del 1° febbraio 2002, il quale stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Gli orientamenti generali del Regolamento sono espressi nei 66 *considerandum* che il Parlamento europeo e il Consiglio dell'Unione Europea hanno voluto mettere in evidenza nel deliberare. È necessario che sul mercato circolino alimenti sani e sicuri non solo per proteggere i cittadini, ma anche gli interessi sociali ed economici della Comunità. La legislazione alimentare deve essere dunque in grado di predisporre un sistema generale per poter procedere a ritiri mirati e precisi e fornire informazioni ai consumatori e agli organi di controllo qualora vi siano ragionevoli motivi per sospettare che un alimento comporti un rischio per la salute. Per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutta la filiera alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria fino al consumatore e assicurare la rintracciabilità degli alimenti in ciascuna fase della produzione alimentare.

Sulla base di tali premesse, il Reg. (CE) 178/02 provvede a:

- garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti;
- istituire l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, per offrire consulenza scientifica e assistenza tecnica in tema di sicurezza degli alimenti;



- individuare e separare le responsabilità di tutti i soggetti coinvolti nella sicurezza alimentare;
- individuare un sistema di allarme rapido per la notificazione di un rischio per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi;
- definire un piano generale per la gestione delle crisi riguardanti la sicurezza degli alimenti e dei mangimi indicando le misure correttive da adottare;
- definire principi di trasparenza per informare correttamente il consumatore sugli alimenti.

Secondo quanto riportato nell'articolo 14 del Reg. (CE) 178/02, gli alimenti sono considerati a rischio se:

- dannosi per la salute;
- inadatti al consumo umano.

Per determinare se un alimento è dannoso per la salute occorre considerare i suoi effetti immediati, a breve o lungo termine, sulla salute di chi lo consuma e dei suoi discendenti e la particolare sensibilità di specifiche categorie di consumatori. Un alimento è invece inadatto al consumo se contaminato, putrefatto, deteriorato o decomposto.

Se un alimento a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio, a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, questa generalizzazione risulti infondata.

L'articolo 18 dispone, in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. Le imprese devono quindi dotarsi di un sistema di procedure che consenta di identificare i fornitori e i clienti, ad eccezione del consumatore finale, e le informazioni raccolte devono essere tenute a disposizione delle autorità competenti. I prodotti inoltre devono essere adeguatamente etichettati o identificati mediante specifica documentazione.

L'articolo 19 del Reg. (CE) 178/02 introduce prescrizioni volte a prevenire, ridurre o eliminare il rischio dell'immissione in commercio di prodotti alimentari non sicuri che possono danneggiare la salute umana. A decorrere dal 1° gennaio 2005, si impone l'obbligo agli operatori del settore alimentare di ritirare dal mercato alimenti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare,

espressi nell'articolo 14, e di notificare tale evento alle autorità competenti. Se il prodotto ha già raggiunto il consumatore, l'operatore deve informare il consumatore e all'occorrenza richiamare i prodotti forniti.

Nell'attuazione del Reg. (CE) 178/02 bisogna considerare che:

- i materiali di imballaggio non rientrano nella definizione di alimenti, anche se vengono a contatto con essi, pertanto la loro rintracciabilità è disciplinata da un diverso provvedimento legislativo, il Reg. (CE) 1935/04;
- il trasporto è tenuto a rispettare le prescrizioni dell'articolo 18 solo se rientra tra le attività del frantoio.

#### **Controlli e disciplina sanzionatoria**

Secondo quanto previsto nell'Accordo n. 281 (Rep. n. 2334 del 28 luglio 2005) tra il Ministro della Salute e i Presidenti delle Regioni, la responsabilità delle azioni di ritiro e richiamo di un alimento ricade sull'operatore alimentare.

Qualora si presentasse la necessità di ritirare il prodotto dal mercato, il responsabile dell'impresa adotterà, secondo le proprie capacità organizzative, le modalità più efficaci ed efficienti al raggiungimento di tale obiettivo. In primo luogo, informerà le A.S.L. mediante un modulo che raccoglie e comunica le informazioni utili all'identificazione del prodotto a rischio, un esempio del quale si riporta nell'Allegato A.

Una volta informati, gli organi di controllo del Servizio Sanitario Nazionale, secondo quanto disciplinato dal Decreto Legislativo n. 123 del 3 marzo 1993, effettuano le seguenti verifiche:

- rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare da parte dell'azienda che produce e immette sul mercato il prodotto;
- rispetto degli obblighi relativi alla rintracciabilità;
- attivazione delle procedure previste dagli articoli 18 e 19, nel caso in cui un prodotto non risponda ai requisiti di sicurezza alimentare o si abbia motivo di ritenere che non vi risponda.

Gli organi di controllo prescrivono poi le azioni necessarie per ritirare dal mercato l'alimento dannoso o inadatto al consumo e intraprendono le iniziative necessarie a tutelare la salute pubblica sanzionando l'impresa nel caso in cui non siano state rispettate le disposizioni vigenti applicabili.

In materia di disciplina sanzionatoria, il Consiglio dei Ministri, nella seduta del 14 ottobre 2005, ha approvato lo schema di Decreto Legislativo recante la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (CE) 178/02:

Soggetto coinvolto	Violazione	Sanzione minima ( )	Sanzione massima ( )
operatore del settore alimentare	inadempienza agli obblighi dell'articolo 18 del Reg. (CE) 178/02	500	3.000
operatore del settore alimentare	mancato ritiro dal mercato di un alimento consapevolmente non conforme ai requisiti di sicurezza	3.000	18.000
operatore del settore alimentare	attivazione procedura di ritiro e mancato avviso all'autorità competente	500	3.000
operatore del settore alimentare	mancata collaborazione con le autorità competenti per evitare o ridurre i rischi legati ad un alimento	2.000	12.000
operatore del settore alimentare	mancata informazione al consumatore sui motivi del ritiro dal mercato del prodotto	2.000	12.000
operatore del settore alimentare che svolge attività di vendita o distribuzione	mancato ritiro dal mercato di un alimento da parte di operatori che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o integrità dell'alimento	500	3.000

È importante quindi che il responsabile qualità svolga periodiche verifiche, all'interno della propria azienda, per testare e monitorare la capacità effettiva di rintracciare il prodotto e richiamare quelli immessi sul mercato. A tal fine, egli può utilizzare strumenti quali test di rintracciabilità e prove di richiamo dal mercato (vedi paragrafo 10).

#### **Rintracciabilità di filiera volontaria**

Nel 2001 è stata emanata la norma UNI 10939:01 riguardante la rintracciabilità di filiera, una certificazione volontaria di prodotto, per cui tutti i soggetti facenti parte di una filiera produttiva collaborano alla ricostruzione della storia del prodotto, mediante identificazioni documentate dei flussi di materie prime e materiali che intervengono nella sua formazione.

L'applicazione della norma UNI 10939:01 alla produzione dell'olio extra vergine di oliva, consente di valorizzare particolari contesti produttivi o specifiche caratteristiche attese dai consumatori, potendo fornire, in tempo reale, informazioni dettagliate relative:

- alla qualità dell'olio extra vergine di oliva;
- alla sua salubrità;
- alle sue proprietà nutrizionali;
- alla sua composizione;
- alla provenienza delle olive utilizzate per produrlo;

- alla tecnica di coltivazione delle olive;
- all'origine geografica.

La rintracciabilità di filiera, come tale, riguarda un insieme definito di organizzazioni e/o di operatori che concorrono, con i relativi flussi, alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare; sono legati tra loro da rapporti commerciali e coordinati da un soggetto "capofiliera" il quale coordina gli aspetti del sistema qualità.

I documenti di riferimento della norma UNI sono:

- *l'accordo di filiera*, sottoscritto da ogni soggetto, che definisce e regola i rapporti commerciali e tecnici nella gestione del prodotto nonché gli obblighi e le responsabilità di ciascuno;
- *il disciplinare tecnico di filiera*, in cui viene descritto dettagliatamente l'intero processo produttivo dell'alimento, le procedure per garantire la rintracciabilità, i ruoli e i compiti degli operatori della filiera certificata e le attività di monitoraggio del sistema di rintracciabilità.

Un ente di certificazione di parte terza, indipendente e competente, in base alle evidenze, potrà rilasciare, rinnovare o revocare la certificazione di rintracciabilità di filiera ai sensi della norma UNI 10939:01.

**Allegato A - Modulo di raccolta dati e comunicazione alla A.S.L.**

All'A.S.L. di	
Data	

**NOTIFICANTE**

N° di riconoscimento comunitario	
Ragione sociale	
Sede legale	
Sede stabilimento	
Recapito	
Telefono	
Fax	
E-mail	

**PRODOTTO**

Denominazione di vendita/ identificazione del prodotto		
Marchio di fabbrica/nome commerciale		
Natura del prodotto e relativa descrizione dettagliata		
Presentazione		
Informazioni in etichetta/elenco delle indicazioni		
Ingredienti		
Immagine/logo (descrizione)		
Quantitativo totale (unità di misura)		
N° <i>pallet</i> Peso per <i>pallet</i>	N° colli Peso per collo	N° unità singole Peso delle unità singole

## LOTTO

N° totale di lotti non conformi			
Identificativo del/i lotto/i			
Scadenza	Da consumarsi entro:	Da consumarsi preferibilmente entro:	Da vendersi entro:
Qualora trattasi di più lotti non conformi con diverse scadenze, indicare per relative			
Altre informazioni utili			

## NON CONFORMITÀ

Natura della non conformità	1) pericolo diretto per la salute <input type="checkbox"/>	2) non conformità di etichettatura <input type="checkbox"/>	3) altro <input type="checkbox"/>
-----------------------------	--	---	-----------------------------------

### 1) pericolo diretto per la salute

Natura del pericolo	biologico <input type="checkbox"/>	fisico <input type="checkbox"/>	chimico <input type="checkbox"/>
Descrizione			
Rilevato in data			
Rilevato a seguito di			
Se da campionamento	data del prelievo		
	matrice		
	campioni		
	metodo		
	data del referto		
	laboratorio		
Altre informazioni utili			

## 2) non conformità di etichettatura

Descrizione

## 3) altro

Descrizione

## INDIVIDUAZIONE DEL FORNITORE

Fornitore/produttore

Recapito

L'ALIMENTO PUÒ AVER RAGGIUNTO IL CONSUMATORE FINALE?

sì  no

## PROCEDURE ATTIVATE

Ritiro

Descrizione riassuntiva

Richiamo

Descrizione riassuntiva

Informazioni trasmesse

Descrizione riassuntiva

Altro

Descrizione riassuntiva

Tempi previsti per l'efficacia dell'azione e per la chiusura dell'azione intrapresa

## DISTRIBUZIONE

Cliente/i

Nazione

Ragione sociale

Indirizzo

Recapito

Documento di trasporto

Numero

Data

Certificato sanitario

Numero

Data

## TRASPORTATORE

Dati identificativi dell'impresa di trasporto

Numero di targa del mezzo di trasporto

Recapito

## **Allegato B - Schede registrazione dati per la rintracciabilità**

- 1.** Scheda di registrazione fornitori
- 2.** Scheda di registrazione lotti di ingresso olive
- 3.** Scheda di lavorazione
- 4.** Scheda di gestione stoccaggio
- 5.** Scheda di registrazione lotti di prodotto confezionato
- 6.** Scheda di vendita prodotti
- 7.** Scheda di registrazione clienti













6. Scheda di vendita prodotti

Codice/i lotto identificativo olio																
Codice/i lotto prodotto confezionato																
Data vendita																
Codice cliente																
Quantità venduta																
Controlli prevendita																
Targa automezzo																
n. documento fiscale																







