

Tracciabilità è l'insieme delle informazioni ( tracce ) che testimoniano l'evoluzione del processo produttivo, dalle materie prime sino al prodotto finito ( da monte a valle ).

In concreto, tracciare significa stabilire quali informazioni devono essere identificate per percorrere la storia di un prodotto: all'interno di una o più fasi della catena produttiva.

Per esempio nella filiera della carne, si va dalla coltivazione dei cereali alla loro trasformazione in mangimi e, passando attraverso l'allevamento del bestiame alla produzione finale della bistecca.

La rintracciabilità, al contrario, è la possibilità di ripercorrere il processo produttivo all'interno di una catena di produzione ( da valle a monte ), alla quale partecipano più soggetti, ai fini di rintraccio, di richiamo e di ritiro del prodotto nel momento in cui si evidenziano pericoli potenziali o reali per l'uomo, per gli animali e per l'ambiente.

Quindi rintracciare significa ritrovare le informazioni o le tracce del prodotto e delle sue componenti, durante la sua formazione.

Il “ Libro bianco della Commissione Europea sulla sicurezza alimentare “ ( pubblicato nel gennaio 2000 ) espone i principi e le misure per organizzare la sicurezza alimentare, al fine di garantire la maggiore protezione possibile della salute.

Il Regolamento 178/2002 CE, in derivazione dal sopraccitato documento, stabilisce i principi ed i requisiti della legislazione alimentare, istituisce l' Autorità per la Sicurezza Alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Detto regolamento definisce la rintracciabilità come “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 attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”.

Sono quindi assoggettati tutti gli Operatori del settore alimentare, in qualunque punto della filiera essi si trovino: produzione, commercializzazione, trasformazione e distribuzione.

Questo li pone in un'ottica preventiva tale da poter gestire le emergenze di carattere sanitario mediante l'adozione di procedure di tracciabilità, obbligandoli a tracciare e rintracciare non solo ciò che è pericoloso ma anche quanto può costituire rischio ( potenzialmente pericoloso).

In questo quadro l'Operatore diventa responsabile delle non conformità (proprie e non), dovendo individuare e giustificare alle Autorità Sanitarie l'origine delle stesse rendendo più certa l'individuazione del momento o del soggetto a cui è addebitabile la non conformità (quindi anche ai fornitori).

Se lo schema di massima del processo di filiera è concettualmente semplice, la sua applicazione è più complessa. Per questo occorre:

- a) cercare un equilibrio tra costi e benefici,
- b) tracciare e rintracciare solo ciò che è potenzialmente pericoloso,
- c) utilizzare come base informativa quanto già a disposizione dell'Operatore,
- d) definire, se possibile, lotti sufficientemente piccoli. Non è obbligatoria l'identificazione dei lotti, ma la loro individuazione limita i danni in caso di non conformità,
- e) attuare collegamenti rapidi con i dati in azienda, per fornire alle Autorità di controllo la possibilità di individuare rapidamente, sia l'origine che il responsabile della non conformità.

Gli obiettivi del Regolamento sono individuare chi ha fornito alimenti, mangimi, qualsiasi sostanza, destinati ad entrare a far parte di un alimento o mangime; individuare a chi sono stati forniti i propri prodotti.

I mezzi da adottare sono sistemi e procedure che consentano di mettere a disposizione delle Autorità competenti, che le richiedano, le informazioni a riguardo; procedure di identificazione (gli alimenti e i mangimi che sono immessi sul mercato comunitario devono essere etichettati o identificati per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti).

In definitiva, la rintracciabilità è uno strumento che serve alle aziende e alle Autorità di controllo per gestire eventuali problemi di sicurezza alimentare. Qualora infatti, in un qualsiasi punto della filiera venga riscontrata una non conformità dell'alimento o del mangime, la rintracciabilità deve consentire:

- verso valle, il richiamo del prodotto già uscito dal controllo dell'Operatore;
- verso monte, il percorso a ritroso della catena di produzione verso l'origine, per individuare le cause della non conformità e adottare le opportune misure correttive.

Il regolamento non obbliga gli Operatori all'adozione di specifici mezzi (es. criteri di archiviazione delle fatture commerciali, strumenti elettronici, codici a barre, ecc.). Gli strumenti di raccolta e custodia delle predette informazioni sono pertanto rimessi alle responsabili scelte organizzative dei soggetti coinvolti.

L'obbligo viene invece espresso in termini di risultato: i soggetti obbligati, a prescindere dalle procedure adottate, devono essere in grado di fornire agli organismi di controllo, su richiesta, le informazioni inerenti l'identificazione dei loro fornitori collegandoli ai clienti in modo oggettivo.