

La tracciabilità dei prodotti

Si definisce “tracciabilità” l’abilità di ricostruire le informazioni relative a un prodotto e la sua storia. Le informazioni che devono essere salvaguardate a tale scopo, vanno definite in anticipo. La tracciabilità è quindi il processo che segue il prodotto da monte a valle della filiera, ossia dal produttore al consumatore finale, in modo tale che in ogni stadio attraverso cui passa l’alimento siano lasciate opportune “tracce” o “informazioni” che saranno raccolte e fornite al consumatore.

Il termine “rintracciabilità”, invece, è definito dal Regolamento CE 178/2002 come *“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 a entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”*.

Si tratta di uno strumento che permette di risalire nella catena costituente, ossia dal consumatore a ritroso fino al produttore. Come criterio di base la tracciabilità inizia dalle materie prime, dai semilavorati e dalle risorse per giungere, attraverso il processo produttivo, ai prodotti finiti.

Le materie prime devono rispettare le caratteristiche definite a priori e, dopo un accurato controllo, se conformi, entrano nel ciclo produttivo. Questo primo punto potrà assicurare in futuro l’individuazione della materia prima che ha originato una non conformità.

Un secondo punto di tracciabilità riguarda la trasformazione delle materie prime: data di lavorazione, personale addetto, attrezzature impiegate, misure procedurali, ecc. Questo permetterà di riconoscere eventuali irregolarità nel processo produttivo. Infine, si controllano i semilavorati in uscita. Questa sequenza

darà la possibilità di identificare tutti i punti cruciali del sistema di tracciabilità e l’opportunità di identificare la causa della non conformità. La rintracciabilità fa il percorso inverso: utilizza le “impronte” o le “informazioni”, cioè la documentazione raccolta dai vari operatori del processo di produzione, per facilitare la gestione delle emergenze, consentendo di ritirare dal mercato i prodotti non conformi, di risalire alle cause di non conformità e di individuare le responsabilità nelle singole fasi. La rintracciabilità, inoltre, non deve essere documentata al consumatore, ma alle autorità di controllo che ne facciano richiesta. Il fruitore del prodotto, però, deve trovare sull’etichetta tutte quelle informazioni sulle qualità attese, cioè sicurezza e valore nutritivo, e deve essere educato su come utilizzare e/o conservare l’alimento per trarne il massimo beneficio al momento del consumo.

L'allevamento BIOLOGICO Questa carne proviene da allevamenti che ri-	spettano il regolamento comunitario sull'agricoltura biologica. Gli animali crescono in ampi spazi e sono alimentati con foraggi e cereali biologici e i disciplinari di produzione prevedono l'utilizzo di OGM.
Informazioni sul prodotto	CARPACCIO Bovina Adulto Reticolare/latto: 04044353491/ /2 882 Nato / allevato: Austria / Austria / Allevamento: SCHIENGERLO Lungo macellazione/Austria: A131533EG Data macellazione: 23.13.12 Età macellazione: 20 mesi Sesso / Feste: Maschile /463,50 kg
IT BIO 006 Agricoltura UE	