



Spett.le Azienda,

Dal 1° gennaio 2005 la rintracciabilità di tutti gli alimenti e i mangimi sarà obbligatoria in base al reg. CE 178/2002.

Dovranno quindi essere identificate tutte le aziende che hanno avuto un ruolo nella produzione, trasformazione, commercializzazione di un prodotto agricolo o alimentare, per monitorare il flusso di materiali dal produttore al consumatore finale.

La rintracciabilità dei prodotti alimentari 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 a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Non vi è dubbio che la rintracciabilità dei prodotti è considerata una vera e propria pre-condizione del nuovo modo di concepire le filiere alimentari.

Oltre che un obbligo, adoperarsi per seguire il prodotto da monte a valle della filiera è interessante per tutti. La tracciabilità infatti consente numerosi vantaggi come:

- ▶ maggiore efficienza del sistema produttivo
- ▶ individuare le eventuali responsabilità,
- ▶ efficacia nella prevenzione dei rischi e dell'intervento in caso di emergenze
- ▶ ritirare dal mercato in modo mirato prodotto non conforme,
- ▶ garantire il consumatore sulla sicurezza alimentare.

I presupposti base affinché sia possibile rintracciare un prodotto sono:

- ▶ documentare i vari passaggi compiuti lungo la filiera;
- ▶ disporre di elementi conoscitivi e metodici per gli accertamenti strumentali.

A partire dal 2005 sarà obbligatorio (Reg. CE 178/02) per tutte le Aziende di una Filiera alimentare (dal produttore fino ad arrivare al consumatore finale) individuare e garantire la rintracciabilità di un prodotto.

Il Regolamento indica che le aziende europee del settore alimentare e mangimi dovranno disporre di sistemi e procedure per individuare sia la fonte di approvvigionamento delle materie prime, sia le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti; le informazioni al riguardo dovranno essere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

La rintracciabilità è uno strumento che servirà 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:

- ▶ a valle, il richiamo del prodotto già uscito dalla disponibilità dell'operatore;
- ▶ a 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

La Cqfb si presenta come consulente per far fronte a questi adempimenti per supportare e aiutare le aziende del settore alimentare e mangimi che dovranno adeguarsi e dotarsi di un sistema di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto.

Cqfb si propone come partner ideale per la realizzazione di un sistema di Tracciabilità e Rintracciabilità completo.

Il nostro intervento consiste in:

- ▶ Check-up gratuito
- ▶ Sostegno nella stesura e nella gestione della eventuale pratica di finanziamento agli enti preposti
- ▶ Definizione dei costi, dei tempi e programma di attuazione del progetto
- ▶ Realizzazione del sistema, collaudo del sistema e addestramento degli operatori addetti
- ▶ Sviluppo della documentazione tecnica e ricerca di eventuali soluzioni informatiche
- ▶ Assistenza nel corso del servizio