



**SICUREZZA ALIMENTARE  
E  
TRACCIABILITA' DI PRODOTTO**

LA FIDUCIA DEL CONSUMATORE NEI CONFRONTI  
DEL COMPARTO PRODUTTIVO SI E'  
NOTEVOLMENTE RIDOTTA NEGLI ULTIMI ANNI

- Industrializzazione della produzione
- Utilizzo di sostanze di origine chimica o di sintesi
- Emergenze di tipo alimentare (mercurio, BSE, diossina, OGM)

## EVOLUZIONE DELLE ESIGENZE DEL CONSUMATORE

1. Sicurezza
2. Servizi e informazioni
3. Genuinità
4. Garanzie sulla qualità

## SICUREZZA ALIMENTARE

- Attributo del prodotto che definisce l'assenza di rischio reale o presunto per la salute del consumatore
- Codificata a livello europeo dal Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare (12 Gennaio 2000)

## LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

- Istituzione della Autorità europea per la sicurezza alimentare
  - Indipendenza
  - Eccellenza
  - Trasparenza

## COMPITI DELLA AUTORITA'

- Monitoraggio e sorveglianza
- Definizione dei sistemi di allarme
- Ricerca
- Sostegno analitico
- Definizione di criteri operativi comuni a tutti gli Stati membri



## INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

- Informazioni nutrizionali
- Informazioni su luoghi d'origine e produttore
- Etichettatura
- Informazioni di conservazione

## SERVIZI

- Rispetto delle norme igieniche
- Conservazione degli alimenti
- Cibi preparati
- Controllo sulla produzione
- Sicurezza degli imballaggi

## GENUINITA' DELLE PRODUZIONI

- Metodi di produzione tradizionali
- Assenza di forti input in fase di trasformazione industriale (shock termici, alterazioni biochimiche)
- Basso "impatto chimico" in fase di produzione in campo
- Metodo di conduzione biologico
- Produzioni tipiche e produzioni di nicchia

## DEFINIZIONI DI QUALITA'

- Merceologica: Caratteristiche commerciali, aspetto esteriore, confezionamento (Categoria commerciale e denominazione di vendita, ingredienti)
- Nutrizionale: Caratteristiche nutrizionali, composizione ed ingredienti, contenuto in nutrienti (tabella nutrizionale)
- Di origine (tipicità): Zona d'origine tipica o nota per le caratteristiche di produzione o di prodotto (DOP, IGP, DOC)

## DEFINIZIONI DI QUALITA'

- Organolettica: aspetti gustativi tipici, particolari o gradevoli nel complesso delle caratteristiche retrofattive (Panel Test)
- Igienico-sanitaria: Garanzie di sicurezza igienico-sanitarie (rispetto del D.lvo 155/97)
- Ambientale: Garanzie o Certificazioni di metodi produzione eco-compatibili, confezioni e imballaggi riciclabili o biodegradabili

## CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Prerequisito di  
sicurezza

Esigenze del  
consumatore

## OBBLIGATORIA

Prevenzione di  
crisi ed emergenze

Identificazione dei punti  
deboli della filiera

## CERTIFICAZIONE OBBLIGATORIA

- **NORMATIVE VERTICALI O DI FILIERA:** insieme di provvedimenti (Leggi, disciplinari, linee guida) che regolamentano un settore produttivo specifico
- **NORMATIVE ORIZZONTALI:** provvedimenti generali che si applicano a tutti i comparti, indipendentemente dall'orientamento produttivo o destinazione del prodotto



## CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Aumento del  
valore delle  
produzioni

Manifestazione di  
maggior impegno da  
parte del produttore

## **VOLONTARIA**

Informazione  
aggiuntiva

Aumento della  
possibilità di scelta per  
il consumatore

## CERTIFICAZIONE VOLONTARIA

Aumento del valore delle produzioni

Maggior soddisfazione  
del cliente



Valore commerciale più  
elevato

Sistema di gestione  
controllato



Costanza della qualità del  
prodotto

## CERTIFICAZIONE VOLONTARIA

Manifestazione di maggior impegno da parte del produttore

Assunzione di  
impegni oggettivi



Forte segnale di  
immagine della  
struttura produttiva

Può essere fattore discriminante nella assegnazione di  
appalti

## CERTIFICAZIONE VOLONTARIA

Informazione aggiuntiva

Il consumatore si sente più garantito dalle maggiori informazioni che riesce a trarre sul processo di produzione e di trasformazione



## CERTIFICAZIONE VOLONTARIA

Aumento della possibilità di scelta per il consumatore

Ampliamento della gamma di prodotti presenti sul mercato  
con conseguente allargamento dell'offerta

## NORME VOLONTARIE PER LA CERTIFICAZIONE DI FILIERA

- UNI 11020
  - Sistema di rintracciabilità nelle **aziende** agroalimentari
- UNI 10939
  - Sistema di rintracciabilità nelle **filiera** agroalimentari

## UNI 11020

- Alimento da rintracciare
- Procedure
- Modalità di identificazione. Registrazione e segregazione
- Responsabilità
- Controllo, allarme e ritiro del prodotto
- Addestramento

## UNI 10939

- Implementazione di un sistema documentale dei flussi di prodotto
- Definizione di una azienda leader della filiera
- Definizione dei rapporti tra le diverse aziende che intervengono nel processo
- Definizione dei punti rilevanti e del piano di controllo

## CERTIFICAZIONE DI FILIERA

- La filiera viene certificata da un Ente di Certificazione, a sua volta riconosciuto a livello nazionale ed europeo
- Ogni anello della catena risponde dell'applicazione delle procedure relative al suo segmento produttivo
- Anche le modalità di comunicazione tra le diverse organizzazioni sono soggette a certificazione

## CERTIFICAZIONE DI FILIERA

- Garanzie di origine di materie prime, semilavorati e prodotti finiti
- Certificazione dei processi di trasformazione, delle miscele di prodotti e dell'eventuale utilizzo di additivi
- Garanzie restrittive della capacità di gestire le emergenze e le crisi