

RINTRACCIABILITÀ

A cura di
ALESSANDRO BARONI
MILENA BREVIGLIERI
CARLO MALAVOLTA
ROBERTA TONI
ALBERTO VENTURA
 Servizio Valorizzazione
 delle Produzioni,
 Regione Emilia-Romagna

Foto Fotolia

L'Emilia-Romagna premia la certificazione volontaria

Sono ormai trascorsi vent'anni dalle prime emergenze legate alla sicurezza degli alimenti che arrivano sulle nostre tavole, dal vino al metanolo al recente caso della mozzarella di bufala alla diossina, passando per la Bse; tutti eventi di forte impatto psicologico ed economico, che nel tempo hanno provocato un cambiamento nel governo dei processi di produzione e di commercializzazione degli alimenti. L'autorità pubblica ha riscontrato la necessità di realizzare sistemi che permettano di intervenire in modo efficace e veloce in caso di emergenza, agendo selettivamente sui soli lotti di prodotto a rischio e sugli anelli della filiera che ne sono responsabili.

I produttori emiliano-romagnoli, che da tempo operano con l'intento di costruire e rafforzare l'immagine di specializzazione e alta qualità del sistema agroalimentare regionale, hanno compreso che

rendere disponibili le informazioni sul proprio operato ai soggetti a valle della filiera, in primo luogo l'acquirente finale, è un importante elemento per la sicurezza alimentare e la salute dei consumatori e può avere una ricaduta positiva sul posizionamento del prodotto nel mercato.

La Regione Emilia-Romagna è impegnata a sostenere le imprese che operano sul territorio e in questa direzione si è mossa negli anni passati, anche con interventi innovativi proprio nel settore della sicurezza alimentare e della qualità. In particolare, con la legge n. 33 del 2002, ha previsto il finanziamento di interventi per lo sviluppo dei sistemi di rintracciabilità nel settore agricolo ed alimentare, promuovendo la certificazione volontaria della rintracciabilità di filiera, norma UNI 10939:2001, intesa come «la capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un pro-



Foto Fotolia

dotto mediante identificazioni documentate, in relazione ai flussi materiali e agli operatori di filiera, tenendo conto sia della rintracciabilità interna ad ogni organizzazione, sia di quella tra le varie organizzazioni».

I PROGETTI FINANZIATI DALLA REGIONE

Nel 2003 la Regione ha promosso un primo bando proprio per sostenere, con contributi pari al 40% della spesa ammissibile, le imprese intenzionate a raggiungere la certificazione volontaria della rintracciabilità di filiera. Dei 135 progetti presentati ed ammessi (per un totale di 14 milioni e 900 mila euro di contributi concessi) solo 89 sono stati effettivamente realizzati e liquidati, per circa 9 milioni di euro erogati. Di questi, 69 progetti riguardano la filiera completa, dall'azienda agricola al consumatore finale, e comprendono quindi nel sistema certificato l'intero processo produttivo.

Le principali filiere coinvolte sono state l'ortofrutticola (24 progetti), la vitivinicola (18), la bieticolo/cerealicola (12), la zootecnica da carne (24) e la lattiero-casearia (9). Sono state liquidate le spese sostenute da 266 aziende beneficiarie dei contributi, mentre circa 16.500 sono le imprese complessivamente coinvolte come soggetti della filiera partecipanti, ma non beneficiarie di contributi.

I PUNTI DI FORZA E DI DEBOLEZZA

Da questi dati si intuisce la complessità dei sistemi di rintracciabilità e le notevoli difficoltà che le aziende hanno incontrato nella realizzazione delle iniziative, in particolare quando il numero delle imprese coinvolte era elevato.

Per la presentazione dei progetti, infatti, era prevista la redazione di un accordo di rintracciabilità, sottoscritto dai rappresentanti legali del soggetto promotore e di quelli che vi prendevano parte. Nell'intesa venivano specificate le finalità del progetto e indicati i prodotti o i componenti tracciati. Durante la realizzazione degli interventi spesso le aziende hanno dovuto fare i conti con i cambiamenti di rapporti che nel tempo sono intercorsi fra i diversi soggetti della filiera, a causa di rinunce o subentri; un aspetto che ha comportato difficoltà nel mantenimento della certificazione nel tempo. Al contrario, va sottolineato che i sistemi realizzati sono stati spesso completamente integrati con gli strumenti di gestione aziendale complessiva (contabile, degli ordini, del magazzino, dell'inventario), consentendo in questo modo importanti sinergie.

Dalle prime verifiche è emerso che la maggior parte delle imprese coinvolte ha comunque mantenuto la certificazione UNI 10939 o ha optato per la nuova UNI EN ISO 22005. Inoltre, fra i risultati più significativi, le stesse aziende hanno indi-



Foto Banzani

cato il miglioramento della gestione interna e la sicurezza alimentare. Viceversa, le maggiori problematiche hanno riguardato l'aumento dei costi e il maggior carico burocratico.

In sintesi si può affermare che con questo intervento innovativo la pubblica amministrazione è riuscita a cogliere e soddisfare le nuove esigenze

sorte dall'opinione pubblica, in particolare nel settore agroalimentare, e dal mercato. Contestualmente l'iniziativa ha stimolato le imprese nell'adozione di metodi di produzione e controllo delle materie prime sempre più funzionali al rispetto della sicurezza alimentare e della salute dei cittadini. ■

Un sistema efficace: l'esperienza delle aziende

Tra le aziende agroalimentari che hanno partecipato al bando della Regione Emilia-Romagna per ottenere la certificazione volontaria di rintracciabilità di filiera e sono riuscite a portare a termine il percorso, ecco alcuni pareri raccolti attraverso un questionario distribuito.

SOCIETÀ AGRICOLA F.LLI PIVA S.S.

Verucchio (RN)

www.uovadifattoria.it

L'azienda agricola F.Lli Piva, conosciuta con il marchio commerciale "Uova di fattoria", è stata fonda-

ta quarant'anni fa sulle colline della Valmarecchia, a pochi chilometri da Rimini. Dispone di circa 180 ettari di terreno sui quali, oltre alle caratteristiche colture come vino, olio, grano e altri cereali, ha particolarmente sviluppato l'allevamento delle galline ovaiole. Tutte le fasi della produzione sono curate dai titolari e dai loro collaboratori, compresa la preparazione dei mangimi. Le uova sono selezionate e confezionate nel centro di imballaggio aziendale e commercializzate direttamente presso la grande distribuzione, grossisti e artigiani del settore alimentare e dettaglianti, sul territorio nazionale e



Foto Arch. F.lli Piva

Una fase di confezionamento delle uova nella società agricola F.lli Piva.

La sede e lo stabilimento del Gruppo Cevico di Lugo.

principalmente in Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche e Lazio.

Il progetto di rintracciabilità è nato dalla necessità di rinnovare il sistema produttivo e di sviluppare una politica commerciale volta al miglioramento della qualità complessiva del prodotto e alla valorizzazione dell'immagine aziendale. L'opportunità di accedere a specifici finanziamenti regionali ha permesso di anticipare i tempi e ha consen-

tito di disporre dei mezzi necessari per realizzare le procedure e i sistemi informatici legati alla rintracciabilità. Nello svolgimento del progetto - che riguarda tutte le produzioni delle imprese coinvolte, e in particolare le uova da consumo fresco - è stato indispensabile condividere strumenti e procedure con gli altri soggetti della filiera. Il potenziamento del sistema informatizzato già presente ha permesso di raggiungere un buon livello qualitativo, che consente la gestione delle operazioni legate alla rintracciabilità senza aggravio di lavoro per il personale. Rimane comunque una certa perplessità sulla capacità del consumatore finale di apprezzare appieno gli sforzi fatti per garantire la sicurezza delle produzioni.

GRUPPO CEVICO
Centro vinicolo cooperativo romagnolo
Soc. coop. agricola
Lugo (RA)

www.cevico.com

Il Gruppo Cevico è un sistema in rete di 13 cooperative con 4.500 viticoltori associati per un totale di 6.600 ettari di vigneto, la cui zona di produzione va dall'Appennino toscano-romagnolo alle sabbie del Delta del Po. Gestisce due centri di imbottigliamento, uno nella sede centrale di Lugo, l'altro a Forlì. Le principali cantine associate sono Le Romagnole (Lugo-Ravenna-Ferrara), Colli Romagnoli (Faenza-Imola-Savignano) e Terre Riminesi (Coriano). Commercializza attraverso la controllata Due Tigli con i marchi "Terre Cevico", "Vigneti Galassi" e "Cantine Ronco" per la grande distribuzione; alla ristorazione è dedicata la linea "Roman-diola", che ha vinto oltre 60 premi nelle rassegne enologiche, fra cui la "Gran menzione" al Vintaly 2009 con il Sangiovese di Romagna Doc Riserva. La cooperazione nel settore agroalimentare da tempo ha puntato sulla distintività dei prodotti, per la quale la rintracciabilità rappresenta un valore aggiunto, oltre che un obbligo secondo i dettami del regolamento comunitario 178/2002. La legge regionale n. 33 del 2002 è risultata pertanto opportuna e tempestiva, corrispondendo ad un'esigenza realmente percepita.

Il progetto ha riguardato l'implementazione informatica per i vini Doc e Docg di Romagna, per i quali esisteva già un percorso certificato dell'intera filiera, finalizzato ai controlli previsti dai disciplinari di produzione. Partendo da questo è stato creato un binario operativo parallelo, per collegarsi alle modalità organizzative e gestionali delle cantine partecipanti. La filiera comprende gli stabilimenti di Lugo e Forlì, le società commerciali "Due Tigli"



Foto Arch. Cevico

e “Gruppo Coltiva” e le cantine “Colli Romagnoli ex Copa - Terre Imolesi”, “Le Romagnole” e “Terre Riminesi”. Il volume di prodotto trattato si aggira sui 25 mila ettolitri annui di vino, tutto confezionato in bottiglia.

L'informatizzazione ha comportato impegnativi adeguamenti dei processi di lavoro e maggiori carichi per il personale; è stata dunque fondamentale la scelta di un sistema compatibile ed integrato con le procedure organizzative aziendali.

EMILIA FRUTTA, ora AGRINTESA

Castelfranco Emilia (MO)

www.agrintesa.com

Emiliafrutta nasce nel 1990 dalla fusione di tre realtà cooperative ortofrutticole della provincia di Modena, alle quali si aggiungono nel 1993 e nel 1997 altre due strutture di Bologna e Modena. Le particolari condizioni pedoclimatiche conferiscono una spiccata vocazionalità al territorio su cui sono distribuite le aziende socie, soprattutto per tre specie da frutto: pero, ciliegio e susino. Nel 2007 Emiliafrutta confluisce nella nuova cooperativa Agrintesa, nata dalla fusione con Agrifrut Romagna di Cesena (specializzata nella produzione di pesche, kiwi, ortaggi) e con Intesa, storica realtà faentina sorta dall'unione di importanti cooperative del Ravennate e struttura di punta dell'ortofrutta e del vino italiani.

Agrintesa oggi rappresenta il 16% dell'intera superficie ortofrutticola emiliano-romagnola e conta oltre 8.000 soci; opera in 55 Paesi del mondo fornendo un'ampia gamma di referenze, dal biologico all'alta qualità.

Gli obiettivi della qualità e del rispetto ambientale sono alla base della politica aziendale: Agrintesa vanta il 95% di produzione integrata, un efficiente sistema di rintracciabilità e numerose certificazioni.

La rintracciabilità di filiera ha coronato un processo intrapreso di produzioni certificate Qc, Igp, biologiche, Eurepgap e *private label* per la Gdo, apportando maggiore trasparenza, visibilità, coesione e organizzazione dei processi.

La cooperativa aveva già da tempo provveduto all'informatizzazione dei quaderni di campagna e della tracciabilità di magazzino; l'intervento finanziario della Regione Emilia-Romagna è stato fondamentale per completare l'integrazione dei due moduli, sfociata nella pubblicazione sul *web* dell'intero sistema di rintracciabilità, reso visibile al produttore iniziale, alla cooperativa, ai clienti e al consumatore.

L'iniziativa è stata focalizzata sulle pere Igp, per un

totale di 38 imprese e circa 300 ettari, pari al 25% della produzione. La filiera comprende le aziende produttrici e la cooperativa capofiliera, che provvede all'identificazione, al coordinamento della rintracciabilità, alla conservazione, al confezionamento e alla distribuzione del prodotto. Il sistema ha apportato significativi automatismi e semplificazioni rispetto a una gestione non informatizzata e la sua applicazione ha contribuito al miglioramento dell'immagine della cooperativa.



Foto Arch. Agrintesa

CASEIFICIO SOCIALE CASTELLAZZO

Campagnola Emilia (RE)

www.parmigianoreggianocastellazzo.it

Il caseificio sociale Castellazzo, sorto nel 1901, è una delle prime strutture cooperative di trasformazione del latte della provincia di Reggio Emilia. Nacque per volontà di singoli allevatori che si riunirono in cooperativa per controllare direttamente anche la fase di trasformazione. Nella sua lunga storia è stato un punto di riferimento per centinaia di produttori, ha creato reddito e lavoro, dando continuità e sicurezza a tante piccole imprese dedite all'allevamento del bestiame e alla produzione di latte destinato alla trasformazione in Parmigiano-Reggiano e zangolato di crema. Il caseificio nel tempo ha mantenuto la stessa linea produttiva, cambiando solo le strutture e le tecnologie, stagionando il prodotto, per poi vendere al dettaglio direttamente in azienda il Parmigiano porzionato.

L'esigenza di dare al cliente maggiori informazioni

Un esempio di applicazione informatica nelle operazioni di magazzino all'interno della cooperativa Agrintesa.



Foto Arch. Castellazzo

La sede del caseificio sociale Castellazzo.

sull'intero ciclo produttivo è stata soddisfatta sviluppando il sistema informatizzato di rintracciabilità di filiera. Esso parte dalla produzione del latte

delle aziende agricole dei soci conferenti e interessa l'intera lavorazione. Nella scelta di realizzare la certificazione, l'intervento finanziario della Regione Emilia-Romagna è stato determinante per superare l'impatto economico iniziale che essa avrebbe comportato.

Al progetto hanno aderito le quattordici aziende dei soci conferenti la materia prima; essendo la filiera ben delineata, la condivisione delle scelte non è stata particolarmente difficile. La gestione del sistema di implementazione informatica della rintracciabilità è integrata con quella aziendale e l'aggravio di lavoro riguarda solamente la supervisione e il coordinamento dei dati raccolti. L'utilizzo di questo sistema ha avuto sull'azienda una ricaduta positiva per il controllo puntuale delle materie prime utilizzate e di tutte le fasi produttive; ciò garantisce anche un buon rapporto di trasparenza con il consumatore finale. ■

Con la norma europea 2008 chiarezza e internazionalità

CLEMENTINA CLEMENTI
Food product specialist
Cermet, Bologna

Fino a qualche anno fa il tema della rintracciabilità di filiera era presente sulla stampa specializzata ed era persino riuscito a superare il confine degli addetti ai lavori; da tempo, invece, si assiste ad una sorta di dimenticanza rispetto a questo argomento. L'applicazione della normativa cogente (il regolamento Ce 178/2002 e le diverse linee guida applicative, sino al decreto italiano n. 190 del 2006, con le sanzioni sul regolamento 178, compresa la mancata rintracciabilità del prodotto e la mancanza della procedura di ritiro e di richiamo) è ormai assodata, ma cos'è successo nel mondo produttivo alimentare? Chi ha applicato la normativa volontaria sui sistemi di rintracciabilità di filiera e aziendali?

Le imprese che, a partire dal 2001, hanno aderito alla norma volontaria UNI 10939 hanno compiuto una scelta che va oltre il requisito di legge: si tratta, infatti, di una rintracciabilità dell'alimento individuato lungo tutta la filiera (sia essa cerealicola, del latte, del suino, del bovino, ortofruitticola o altro). Tali sistemi sono stati incentivati anche da iniziative pubbliche; in Emilia-Romagna dalla legge 33 del 2002, denominata "Interventi per lo sviluppo dei sistemi di rintracciabilità nel settore agricolo ed ali-



Foto Cervellati



Foto Fotolia

mentare”. A sette anni di distanza, quali risultati sono stati raggiunti?

L’esperienza di Cermet può essere significativa nel contesto regionale, in quanto si tratta di un ente di certificazione di diverse decine di filiere, che ha collaborato con l’UNI (Ente nazionale italiano di unificazione) alla redazione del testo normativo e ha contribuito, attraverso l’organizzazione di corsi e convegni, alla diffusione delle conoscenze sull’argomento.

DIFFICOLTÀ E CASI DI SUCCESSO: IL PARERE DI CERMET

I sistemi di rintracciabilità pensati e progettati all’origine sono mutati nel tempo, così come i vincoli della legge regionale, mantenuti per i primi tre anni, poi spesso modificati. La velocità dei cambiamenti nel mondo produttivo rendono difficilmente applicabili alcuni requisiti e la filiera intesa come gruppo di organizzazioni è altamente instabile. In Emilia-Romagna il sistema cooperativo diffuso ha creato, più che altrove, coesione nel medio termine, evitando che ogni anno vi fossero modifiche nella composizione della filiera e degli attori. Per le aziende che operano con clienti e fornitori sul libero mercato, invece, la filiera si è dimostrata molto più instabile, quasi “ballerina”: Cermet ha avuto aggiornamenti annuali delle organizzazioni, con una ripianificazione delle verifiche, anche numeriche, e continui cambiamenti degli accordi.

Una delle finalità della legge regionale n. 33 del 2002 - rendere coese e stabili le filiere e razionalizzarle - è stata solo parzialmente raggiunta, men-

tre la dimostrazione della qualità e dell’origine delle produzioni è stata in moltissimi casi attestata con la certificazione della rintracciabilità. Le realtà che si sono dimostrate più pronte nell’applicazione dei requisiti volontari di rintracciabilità sono state quelle già organizzate per dimostrare la rintracciabilità di filiera. Tra esse, il Prosciutto di Parma, il Parmigiano-Reggiano e l’olio extravergine d’oliva Dop. Filiere che, assieme a quelle con prodotti da agricoltura biologica, hanno ottenuto contributi solo se effettuavano l’informatizzazione del sistema di rintracciabilità, con una forte spinta all’innovazione.

Alcune hanno introdotto l’etichetta con codice a barre e lettori ottici in molte fasi della lavorazione, oppure hanno utilizzato il *tag*, un microprocessore che registra le informazioni e viene letto con la radiofrequenza. Diverse imprese hanno puntato sull’informazione ai consumatori, attraverso la creazione di portali o siti *web*, con la possibilità di inserire il numero di lotto e ottenere i dati sulla rintracciabilità a partire dagli agricoltori che hanno coltivato la materia prima; molte, infine, hanno introdotto *software* per la gestione dei dati.

LA CONFUSIONE TRA RINTRACCIABILITÀ OBBLIGATORIA E VOLONTARIA

L’introduzione della rintracciabilità obbligatoria, prevista con l’articolo 18 del regolamento Ce 178/2002, ha inizialmente confuso alcuni operatori, che hanno pensato ad una possibile sovrapposizione con la norma UNI volontaria. Quando sono intervenute le interpretazioni relative all’ap-



Foto Arch. Cons. Prosciutto di Parma

plicazione dell'articolo sia da parte delle associazioni di categoria, sia delle autorità pubbliche (a partire dall'Unione europea) attraverso la stesura di linee guida, si è resa evidente la differenza tra le richieste derivanti dall'applicazione volontaria della rintracciabilità di filiera rispetto al requisito di legge. Cermet ha cercato di spiegarla alle imprese durante gli incontri formativi e i convegni, ma molti operatori si sono fermati a soddisfare il requisito di legge, senza voler neppure approfondire la differenza.

Quindi mentre da una parte, grazie alle richieste di legge, lo strumento della rintracciabilità veniva

diffuso e divulgato persino dai media, dall'altra l'entrata in vigore dell'articolo 18 del regolamento Ue ha creato per le imprese uno stato di conformità e soddisfazione che non ha favorito la diffusione dei sistemi volontari di rintracciabilità di filiera conformi alla norma UNI 10939.

Per la prima volta il gruppo italiano promotore della norma UNI 10939 è riuscito a proporre, partendo da quest'ultima, la ISO 22005:2008 "Traceability in the food and feed chain" a livello internazionale.

LE NOVITÀ DELLA ISO 22005

La norma internazionale ISO 22005 del 2008 ha sostituito sia la norma UNI 10939:2001 sia quella 11020:2002 sulla rintracciabilità aziendale, entrambe ritirate il 17 gennaio dello scorso anno. Tale norma, che riguarda anche il *feed* (mangime), ha tenuto in considerazione i pareri e i documenti del *Codex Alimentarius*, così come gli orientamenti dei Paesi extraeuropei che hanno legislazione diversa. Gli elementi più significativi introdotti riguardano gli obiettivi del sistema di rintracciabilità, le procedure, il monitoraggio, gli indicatori e il riesame.

In estrema sintesi, le novità rilevanti per le aziende che applicano questa norma internazionale sono costituite dagli indicatori per la misura dell'efficacia della rintracciabilità e dal riesame del sistema, temi che prima non erano mai stati affrontati. ■



Foto Fotolia