

## **1 COME PUÒ ESSERE IDENTIFICATA E TRACCIATA UNA FILIERA**

“Tracciabilità di filiera” è un’espressione molto usata, alla quale, peraltro, non corrisponde ancora una definizione ufficiale o universalmente accettata. Anche il recente trasferimento della terminologia dal linguaggio comune alla normativa cogente o volontaria non sembra stia producendo miglioramenti al riguardo.

I vari documenti che fanno riferimento alla tracciabilità seguono, infatti, logiche reciprocamente indipendenti che non aiutano a risolvere il problema.

Secondo il documento di lavoro sulla c.d. “Vision 2000”, individuato attualmente sotto la sigla ISO/DIS 9000:2000 “Sistemi di gestione della qualità – fondamenti e terminologia”, la rintracciabilità dovrebbe consistere nella “capacità di ricostruire la storia, l’utilizzazione o l’ubicazione di ciò che si sta considerando” (punto 2.5.4); al capitolo 7.5.3. si legge “L’organizzazione, ove appropriato, deve identificare i prodotti con mezzi adeguati lungo tutte le fasi della realizzazione del prodotto...”. Si tratta evidentemente di indicazioni molto generali, poco utili per una concreta attuazione di questo strumento di controllo. In ogni caso si deve osservare che tale riferimento della norma potrebbe diventare interessante se nel concetto di organizzazione si identificasse non un’azienda, come si fa generalmente, ma un insieme di aziende specificamente organizzate per garantire la tracciabilità di filiera.

Il progetto di norma UNI preferisce adoperare l’espressione “rintracciabilità di filiera”, definita come “la capacità di ricostruire la storia e di seguire l’utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera”. Peraltro, è da notare che, nel testo, al recupero terminologico del concetto di filiera non fa riscontro alcun riferimento normativo.

La proposta di “Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari” non si avventura nel campo delle definizioni, ma affronta il tema della rintracciabilità, prescrivendo agli operatori di tenere adeguati registri per l’individuazione dei fornitori delle derrate alimentari e degli ingredienti, nonché di mettere in atto adeguate procedure per il ritiro dal mercato di quei prodotti che dovessero presentare un rischio serio per la salute del consumatore. Questo ultimo concetto corrisponde a quello di “rintracciabilità” del D.Lgs. 155/97 e in esso si identificano tutte le interpretazioni “soft” della tracciabilità.

La grande diversità di approccio al problema, evidenziata negli esempi sopra riportati, ci autorizza ad utilizzare, per il momento, la definizione che è stata presentata nella giornata di studio sulla tracciabilità di filiera, tenuta all'Accademia dei Georgofili nel Maggio 2000:

*“Tracciabilità di filiera è la identificazione delle aziende che hanno contribuito alla formazione di un dato prodotto alimentare. Tale identificazione è basata sul monitoraggio dei flussi materiali “dal campo alla tavola”, cioè dal produttore della materia prima al consumatore finale”.*

Analizziamo a fondo gli elementi essenziali di tale definizione.

**A.** La prima osservazione riguarda l’espressione “tracciabilità di filiera” che ha un valore innovativo solo in relazione alla combinazione delle due parole “tracciabilità” e “filiera”. Queste due parole sono usate spesso separatamente e in diversi contesti. Di tracciabilità si

parla, per esempio, nelle norme ISO 9000 (sistemi qualità), ma si tratta di tracciabilità secondo una logica aziendale, che esaurisce i suoi effetti a livello dei fornitori e dei clienti dell'azienda. Così pure, nel settore agroalimentare si parla molto spesso di filiera nel contesto di analisi economiche o di progetti di sviluppo, ma mai con riferimento ad un sistema di gestione unitaria dei flussi. Invece il concetto che è qui presentato si basa sull'ipotesi che il controllo della filiera sia credibile solo se "tracciabile", cioè documentabile e che la tracciabilità sia efficace come garanzia soltanto se estesa a tutta la filiera.

Da questa osservazione deriva che il soggetto protagonista della garanzia di filiera non è un'azienda, ma l'insieme delle aziende che contribuiscono alla realizzazione del prodotto. Nella situazione attuale del mercato, la garanzia dei prodotti è presentata al consumatore con il marchio dell'azienda che ha confezionato il prodotto. Dove si vendono prodotti alimentari sfusi e a taglio la garanzia non può che essere quella del dettagliante finale. E' evidente che si tratta di garanzie parziali. Se infatti chi presenta il prodotto al consumatore non conosce completamente la storia del prodotto non può offrire una garanzia soddisfacente. La tracciabilità di filiera propone dunque il più completo coinvolgimento delle vere responsabilità ed un modello di integrazione verticale tra le aziende della filiera.

Naturalmente, nulla vieta che alla tracciabilità siano collegate specificità diverse del prodotto, dalla dichiarazione di un'origine a quella di applicare una tecnologia particolare, dalla dichiarazione di prodotti GMO free (non modificati geneticamente) alla rivendicazione di purezza delle formulazioni (cioccolato al 100% di cacao, ecc.). Si

può anzi dire che la tracciabilità di filiera costituisce la più solida struttura documentale di supporto per ogni altra dichiarazione riguardante la qualità o la sicurezza dei prodotti. Si sarebbe tentati di dire che senza garanzia di tracciabilità, cioè senza la conoscenza chiara e completa della identità delle aziende che hanno contribuito alla formazione del prodotto, nessuna pretesa di qualità sia pienamente garantita e credibile.

**B.** La seconda osservazione si riferisce al richiamo alle aziende che hanno contribuito alla formazione del prodotto. Ciò che è dunque essenziale ai fini della tracciabilità non è tanto l'origine geografica o il luogo della trasformazione o del confezionamento, quanto il nome delle aziende che hanno partecipato alla produzione e ne hanno pertanto la responsabilità. Dire che la produzione sia italiana o lombarda o di una certa zona più limitata oppure la dichiarazione che un prodotto sia stato importato dalla Francia vuole dire poco in termini di garanzia se non viene individuata l'azienda che ha partecipato alla formazione del prodotto. In sintesi si potrebbe dire che ciò che conta veramente è la *“tracciabilità delle responsabilità”*.

Si comprende bene quale sia, sul piano giuridico e gestionale, l'importanza di una tale conoscenza nei casi in cui si debbano ricercare la cause di una non conformità oppure nei casi in cui si debba isolare una filiera in situazioni di rischio per il consumatore.

**C.** La terza osservazione riguarda il riferimento al prodotto alimentare. L'elemento unificante del concetto di tracciabilità non è una specifica localizzazione territoriale, né uno specifico requisito di qualità del prodotto, né una specifica materia prima o tecnologia, ma il prodotto

che viene offerto al consumo finale. Questo punto è davvero essenziale e merita un approfondimento.

*La tracciabilità deve essere riferibile ad ogni singola porzione o confezione del prodotto.* Essa deve consentire di risalire a *tutte* le aziende che hanno avuto un ruolo critico nella formazione di quella specifica porzione o confezione del prodotto.

Se tutte le aziende di una filiera operassero in conformità di una norma ISO 9000 e attuassero pertanto sia un sistema interno di tracciabilità sia un accurato controllo delle materie prime in entrata e dei prodotti finiti in uscita, neanche in questo caso si potrebbe dire che il requisito di tracciabilità da noi proposto sarebbe soddisfatto. Potrebbe accadere infatti che materie prime provenienti da diversi fornitori venissero miscelate in varia proporzione e che anche lotti diversi di prodotti finiti venissero miscelati per esigenze di standardizzazione o di gestione dei flussi. L'identificazione delle aziende che avessero contribuito alla formazione di ciascuna porzione del prodotto non sarebbe possibile. In un caso come questo si potrebbe dire che la filiera è tracciata, ma in modo generico, con riferimento al sistema e non alle singole porzioni di prodotto.

La focalizzazione della tracciabilità è dunque su ogni prodotto, singolarmente identificato. Soltanto a queste condizioni la nostra proposta è innovativa e supera gli schemi di tracciabilità già prescritti nelle ISO 9000. Si comprende anche che, intesa in questi termini, la tracciabilità di filiera rappresenta di per sé una garanzia interessante per il consumatore, anche senza alcuna ulteriore specificazione riguardante la qualità o l'origine o l'adozione di tecniche particolari. Naturalmente, questo effetto di garanzia diventa efficace soltanto se:

1. si spiega al consumatore il significato della tracciabilità in termini di trasparenza del processo produttivo, identità del prodotto, assunzione di responsabilità da parte delle aziende produttrici;
2. si individua e distingue il prodotto tracciato con un segno o logo in etichetta o sulla confezione, facilmente riconoscibile al momento dell'acquisto.

**D.** In quarto luogo, la definizione dice che devono essere individuate tutte le aziende che hanno la responsabilità “della formazione di un prodotto alimentare”.

Cosa si intende con questa espressione?

Si intende prioritariamente tutte le aziende che svolgono un ruolo critico ai fini della tracciabilità. Così, ad esempio, un'azienda che attua lo stoccaggio di una materia prima o di un semilavorato potrebbe avere un ruolo molto critico ai fini della tracciabilità per il rischio di miscele e perdita della identità della filiera che si può correre al suo livello.

Questa osservazione fa comprendere anche una seconda cosa importante per una ragionevole interpretazione della tracciabilità di filiera: e cioè che la filiera viene identificata e tracciata dal percorso dell'ingrediente o degli ingredienti principali, non da quello di elementi secondari, come additivi e coadiuvanti.

Nella produzione, ad esempio, di vino, il percorso della filiera è tracciato dalla materia prima principale, l'uva e poi dal mosto e infine dal vino nella varie fasi di finitura, invecchiamento e miscele fino al confezionamento. E' evidente che i materiali usati per l'arricchimento del mosto o per la chiarificazione o i lieviti o i vari coadiuvanti non possono essere a loro volta tracciati nelle rispettive filiere di produzione. Ne verrebbe fuori un sistema così complesso da

essere ingestibile. Si può convenire pertanto che nello schema di tracciabilità della filiera vino tutti questi componenti secondari del processo, che sono importanti sia per la qualità che per la sicurezza del prodotto debbano essere identificati nella filiera con il nome delle ditte fornitrici.

Nella figura 1 sono indicati gli ingredienti principali (filiera integralmente tracciata) e quelli secondari (indicazione del fornitore) per diverse categorie di prodotti alimentari.

<b>Comparto</b>	<b>Materia prima tracciata lungo tutta la filiera</b>	<b>Materie prime secondarie, tracciate a partire dal fornitore</b>
<b>Latte</b> latte pastorizzato e sterilizzato	latte crudo ↓ latte trattato termicamente e standardizzato ↓ prodotto finito confezionato	materiali di confezionamento

<p><b>Carni e prodotti ittici freschi</b></p>	<p>animale di origine del prodotto ↓ animale macellato ↓ prodotto semilavorato (porzionato, condito, ecc.) ↓ prodotto finito confezionato</p>	<p>eventuali spezie e condimenti;  materiali di confezionamento</p>
<p><b>Prodotti vegetali freschi</b> frutta e verdura, interi o della quarta gamma</p>	<p>vegetale/i di origine del prodotto ↓ vegetale semilavorato (lavato, tagliato o porzionato, miscelato, ecc.) ↓ prodotto finito confezionato</p>	<p>materiali di confezionamento</p>

<b>Grassi vegetali</b>	semi e frutti oleaginosi di origine del prodotto ↓ semi e frutti lavorati per l'estrazione ↓ olio o grasso estratto grezzo ↓ olio o grasso raffinato ↓ prodotto finito confezionato	solventi, materiali per la filtrazione (coadiuvanti di filtrazione, cartoni o cartucce filtranti), coadiuvanti tecnologici e additivi per la raffinazione (alcali e acidi, terre attive), gas inerti;  materiali di confezionamento
<b>Vino</b>	uve di origine del prodotto ↓ mosto ↓ mosto fermentato ↓ vino grezzo ↓ vino maturo e stabilizzato ↓ prodotto finito confezionato	mosti concentrati e MCR, lieviti, starter microbici e attivanti di fermentazione, chiarificanti, materiali per la filtrazione (coadiuvanti di filtrazione, cartoni e cartucce filtranti), stabilizzanti e antiossidanti; materiali di confezionamento

<p><b>Prodotti lattiero caseari</b> yoghurt formaggi freschi e stagionati</p>	<p>latte crudo ↓ latte trattato termicamente e standardizzato ↓ latte fermentato (cagliata, yoghurt) ↓ prodotto semilavorato grezzo (formato, addizionato di ingredienti e additivi, ecc.) ↓ prodotto maturato ↓ prodotto finito confezionato</p>	<p>starter microbici, caglio, sale e spezie, conservanti, derivati del latte (crema, polvere di latte) ingredienti secondari per yoghurt (frutta in pezzi o in purea, cereali, muesli, aromatizzanti, ecc.);  materiali di confezionamento</p>
---	---	--

<p><b>Derivati dei cereali</b></p> <p>pane e pasta, grissini, crackers, fette biscottate cereali da prima colazione biscotti prodotti da forno</p>	<p>cereale di origine della/e farina/e principale/i (frumento, mais, avena, riso, ecc.) ↓ sfarinato ↓ semilavorato (miscelato e impastato, lievitato, formato, ecc.) ↓ prodotto cotto / essiccato / estruso ↓ prodotto finito confezionato</p>	<p>sfarinati di cereali secondari, grassi vegetali o animali, lievito e fermenti, malto, sale, aromi, zucchero e altri prodotti dolcificanti (sciroppi di glucosio, ecc.), uova e derivati delle uova, latte e derivati del latte, ingredienti per le farciture (cacao, confetture, creme, ecc.);  materiali di confezionamento</p>
--	--	---



di identificare in ogni momento qualunque massa di materia prima, semilavorato o prodotto finito che si trovi nei confini della propria responsabilità, è un'azienda in grado di razionalizzare i processi, di isolare le cause di errore, di valutare i rendimenti di ogni fase e del processo nel suo insieme.