



PROGRAMMA DI INIZIATIVA COMUNITARIA  
**LEADER+ 2000-2006**  
REGIONE ABRUZZO  
Decisione Commissione UE n. (2001) 4207 del 17.12.2001



Riferimenti del PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN

## LO SVILUPPO DEL VASTESE FRA INTEGRAZIONE E QUALITÀ

### Operazione 1.1.1-a)2

Investimenti nelle imprese finalizzati all'innovazione di prodotto, servizio, processo produttivo, processo di commercializzazione, all'integrazione delle fasi di produzione e commercializzazione, all'integrazione con l'attività di altri produttori o fornitori di servizi, relativamente ai prodotti delle filiere e sistemi produttivi come individuati e specificati sub 1.1.1-01

Titolo del Documento



# "PATTO DI FILIERA"

## Quadro di riferimento





Doc. n° 5  
3 ottobre 2005 (v.1)





	PROGRAMMA I.C. LEADER+ - REGIONE ABRUZZO PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN	Documento n° <b>FITA / 5 / v.1</b>	 <b>FITA</b>
	Operazione 1.1.2-a)1.1 <b>PATTO DI FILIERA</b>	Pagina n° <b>2 di 20</b>	

La riproduzione o traduzione, totale o parziale, del presente documento è autorizzata a condizione che vengano citati la fonte e gli autori, e che venga indicato che esso è stato prodotto nell'ambito del P.I.C. LEADER+ 2000-2006 della REGIONE ABRUZZO, cofinanziato dalla Unione Europea.

	PROGRAMMA I.C. LEADER+ - REGIONE ABRUZZO <b>PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN</b>	Documento n° <b>FITA / 5 / v.1</b>	 <b>FITA</b>
	Operazione 1.1.2-a)1.1 <b>PATTO DI FILIERA</b>	Pagina n° <b>3 di 20</b>	

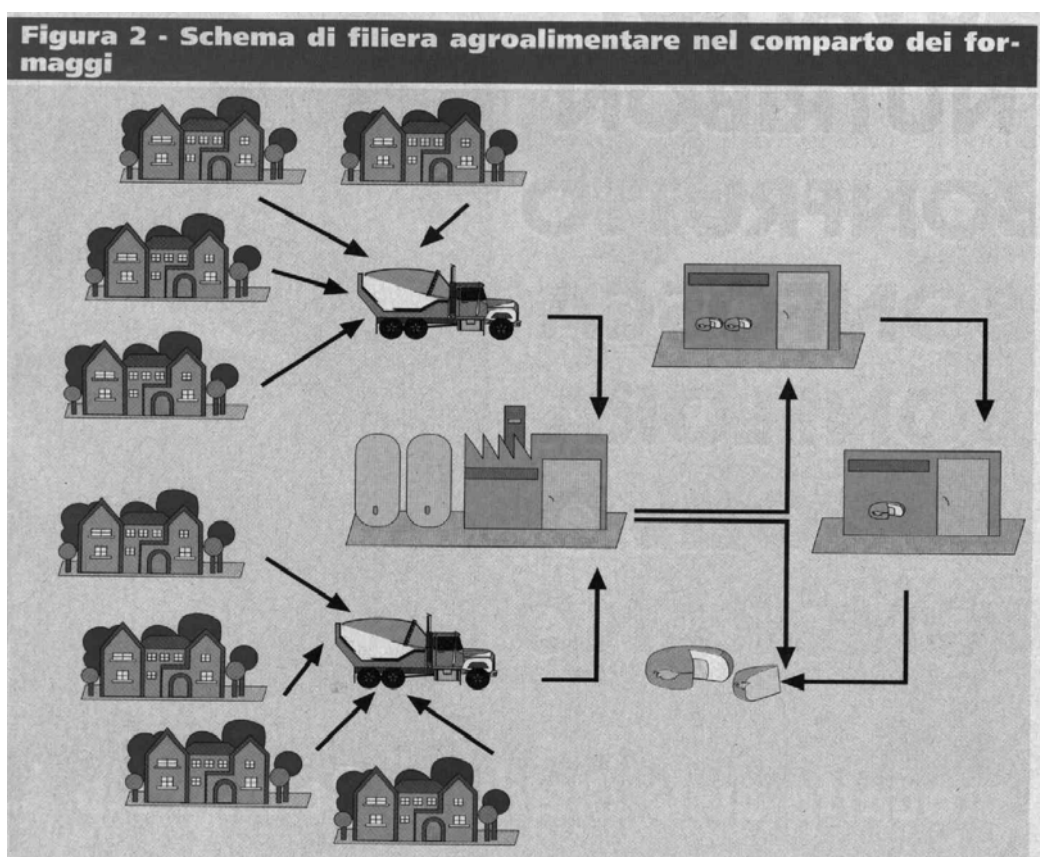
## Indice

1.	LA FILIERA E LA CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ .....	4
1.2	Le norme ISO 9000 per il settore agricolo .....	5
1.3	Certificazione .....	6
1.4	La gestione aziendale della qualità' .....	7
2	PIANIFICAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA .....	8
2.1	Generalità e normativa.....	8
2.1.1	Normativa Comunitaria .....	8
2.1.2	Normativa Nazionale .....	8
2.1.3	Normativa Volontaria .....	9
2.2	Le principali fasi da seguire nella realizzazione del sistema di rintracciabilità .....	9
2.3	Patto di filiera .....	10
2.3.1	Il Manuale di tracciabilità .....	10
2.3.2	Adempimenti amministrativi e fiscali nella sottoscrizione del "patto di filiera" .....	11
2.4	Certificazione di Rintracciabilità di filiera e Filiera controllata .....	12
2.4.1	Presupposti per la certificazione.....	13
2.5	Suggerimenti per un progetto di tracciabilità delle filiere agro-alimentari.....	13
3	FILIERA OLIO/ORTO-FRUTTA: SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA.....	16
4	FILIERA CARNI E RINTRACCIABILITÀ.....	17
5	FILIERA CEREALI E RINTRACCIABILITÀ.....	19

	PROGRAMMA I.C. LEADER+ - REGIONE ABRUZZO PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN	Documento n° <b>FITA / 5 / v.1</b>	 <b>FITA</b>
	Operazione 1.1.2-a)1.1 <b>PATTO DI FILIERA</b>	Pagina n° <b>4 di 20</b>	

## 1. LA FILIERA E LA CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ

Per filiera si intende un insieme di operatori i quali, al fine di elaborare un prodotto o fornire un servizio oggetto di certificazione, instaurano un rapporto del tipo cliente/fornitore.



E' il caso, ad esempio, di allevamenti di bovine da latte, caseifici, stagionatori per la produzione di formaggi o di allevamenti di suini, trasformatori e stagionatori per la produzione di prosciutti.

Questi aspetti rendono piuttosto complesso lo schema di certificazione perché ogni operatore della filiera ha un ruolo specifico e fondamentale per il risultato finale. E' chiaro che avvicinandosi all'apice della filiera aumentano le responsabilità nell'ottica del rapporto cliente/fornitore. **Tutti gli operatori della filiera devono essere coinvolti nella definizione del disciplinare e dello schema di certificazione.**



La nuova «dimensione europea» dei mercati nei quali si ritrovano oggi a operare tutte le aziende italiane sta comportando una rapida evoluzione, verso nuove e crescenti richieste di garanzie.

In particolare il mercato agroalimentare si sta sviluppando verso una maggiore necessità di soddisfare esigenze di nutrizionalità, salubrità, servizio e gradevolezza organolettica che si ricollegano in parte alla tradizione alimentare e in parte alle mutate condizioni imposte dalla vita moderna.

La qualità dei prodotti agroalimentari, intesa come l'attitudine a soddisfare i bisogni espliciti e impliciti dei clienti, riveste un ruolo sempre più importante soprattutto in relazione alle condizioni di fortissima concorrenza in cui operano il mondo agroalimentare e quello agroindustriale, diretta conseguenza di una progressiva saturazione dei mercati internazionali.

Nel comparto agroalimentare da tempo si parla di «qualità in azienda», di gestione controllata di prodotti, processi e servizi.

**Le aziende italiane sono chiamate a dare una risposta concreta a tali esigenze dei clienti, innanzitutto aprendosi alla «cultura della qualità».** Questo comporterà il confronto con nuove problematiche, in linea con l'evoluzione dell'economia e con le regole di un mercato che ora chiede anche il rispetto di reciproche garanzie, fra Paese e Paese,

	PROGRAMMA I.C. LEADER+ - REGIONE ABRUZZO <b>PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN</b>	Documento n° <b>FITA / 5 / v.1</b>	 <b>FITA</b>
	Operazione 1.1.2-a)1.1 <b>PATTO DI FILIERA</b>	Pagina n° <b>5 di 20</b>	

fra cliente e fornitore, fra produttore e consumatore. Tale inevitabile confronto condurrà le aziende agroalimentari ad affrontare tematiche per certi aspetti sconosciute o precedentemente poco considerate, ma per altri versi estremamente stimolanti e innovative.

**Fra queste tematiche sono sicuramente compresi i comportamenti e le tendenze del moderno consumatore, teso alla ricerca di una migliore qualità della vita e sempre più attento agli aspetti igienici e salutistici.** Comportamenti e tendenze del consumatore sono fondamentalmente condizionati dal rapporto tra qualità percepita e qualità attesa, con forti implicazioni sui consumi alimentari, sia immediate che nel medio-lungo periodo.

In questo contesto si inserisce l'approccio del comparto agricolo ai temi della qualità: un tema di cruciale importanza per i riflessi che potrà avere sulla competitività del settore stesso.

### **1.1 Le norme ISO 9000 per il settore agricolo**

Le norme ISO 9000 sono dei modelli di gestione basati sulla prevenzione e sul miglioramento: su questo aspetto si basa la loro enorme flessibilità che ne ha favorito l'applicazione a tutti i settori (dai servizi ai processi, dalle aziende di grandi dimensioni alle piccole) e determinato il successo.

In questo contesto anche le aziende agricole possono trarre notevoli vantaggi dall'applicazione di modelli di assicurazione qualità, sintetizzabili in competitività, reattività, affidabilità.

In particolare potranno assumere un ruolo attivo sia verso i clienti, siano essi cooperative o industrie, sia nei confronti dei propri fornitori (ad esempio di concimi, mangimistica, consulenti, ecc.).

Soprattutto verso i sub-fornitori l'applicazione delle ISO 9000 permetterà al mondo agricolo di sviluppare sistemi competitivi e selettivi.

Sul tema dell'assicurazione della qualità conformemente ai modelli proposti dalle norme ISO 9000 possono assumere un ruolo di primaria importanza le associazioni dei produttori e le organizzazioni professionali.

Dei modelli di sistema qualità escono interpretazioni indirizzate al mondo agricolo, ma tali interpretazioni si rivelano in molti casi carta inutile perché le ISO 9000 sono modelli gestionali e come tali vanno utilizzati, indifferentemente in tutti i settori e in tutte le realtà. Sarebbe invece maggiormente importante e proficuo concentrare gli sforzi per mettere bene a fuoco i punti critici.

Occorre quindi fare attenzione nell'impiego di tali interpretazioni specifiche per la realtà agricola, anche in funzione del fatto che è prevedibile nel prossimo futuro un notevole sviluppo del business di settore. Pertanto si corre il rischio che in molti si gettino a capofitto ottenendo come risultato finale una costosa produzione di carta (manuale della qualità, ecc.) senza utili ritorni per le imprese.

Il Csq (Certificazione qualità agroalimentare) ha portato avanti da diversi anni questi aspetti: ora ci sentiamo di chiedere una riflessione. **E fondamentale che il modello di assicurazione qualità realizzato apporti valore aggiunto all'azienda, senza creare attività inutili; occorre quindi attuare un modello di gestione che razionalizzi il lavoro e sia nel contempo riconosciuto dal mercato.** Su questo sarà importante creare dei modelli, procedere con calma e verificarne gli effetti all'interno dell'azienda e sul mercato.



Come in qualsiasi azienda non si realizza un buon sistema qualità se la direzione non ne prende consapevolezza, così nelle aziende agricole deve essere l'imprenditore che per primo percepisce il valore gestionale e strategico della qualità e dei sistemi per l'assicurazione della qualità.

I criteri dell'assicurazione della qualità possono essere ben attuati anche nelle aziende agricole realizzando sistematicamente la seguente sequenza:

- pianificare le attività;
- eseguire le attività secondo quanto pianificato;
- verificare (autocontrollo) se quanto realizzato corrisponde alle attese;
- registrare (documentare) i risultati secondo quanto, necessario.

Gli atteggiamenti fondamentali dovranno essere:

- massima tensione verso il mercato, al fine di fornire produzioni di qualità secondo le attese dei clienti;
- analisi dei rischi, impiegando ad esempio i criteri della metodologia HACCP (induttiva) o metodi deduttivi, al fine di individuare i processi critici sui quali focalizzare il sistema qualità e cioè il sistema preventivo di gestione dei rischi focalizzato su prodotto e servizio; da questa analisi sorgeranno le esigenze di emettere opportune istruzioni, di prevedere registrazioni per i risultati raggiunti, di coprire le eventuali carenze di addestramento del personale.

	PROGRAMMA I.C. LEADER+ - REGIONE ABRUZZO <b>PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN</b>	Documento n° <b>FITA / 5 / v.1</b>	 <b>FITA</b>
	Operazione 1.1.2-a)1.1 <b>PATTO DI FILIERA</b>	Pagina n° <b>6 di 20</b>	

I requisiti delle norme ISO 9000 ("Vision 2000"), sono facilmente attuabili, non servono linee guida che spesso complicano quello che nelle norme è assai semplice: è sufficiente interpretare quanto viene richiesto dalla norma alla luce delle conoscenze del comparto. La norma «UNI EN ISO 9002 - Sistemi qualità - Modello per l'assicurazione della qualità nella fabbricazione, installazione e assistenza» appare come il modello generalmente applicabile alla realtà delle aziende agricole.

La norma UNI EN ISO 9002 è infatti applicabile quando le esigenze per il prodotto sono formulate in termini di specifiche e la confidenza nell'ottenimento di un prodotto conforme può essere ottenuta da una dimostrazione appropriata delle capacità dell'azienda in materia di produzione.

Gli aspetti maggiormente caratterizzanti sono i seguenti:

- contratto, prima di produrre si mette a fuoco cosa chiede il cliente;
- acquisti, sarà importante chiedere ai fornitori garanzie di assicurazione qualità sui prodotti e servizi forniti;
- processi, gestione dei processi focalizzando i punti critici.

**Ancora più interessante e importante, in ragione della sua vastissima applicabilità, sarà l'integrazione del comparto agricolo all'interno di sistemi qualità di filiera agroalimentare, dove produttore e trasformatore saranno coinvolti nello stesso modo: il produttore agricolo non più semplice fornitore di materie prime ma con un ruolo attivo all'interno della filiera produttiva, come parte integrante del processo.**

## 1.2 Certificazione

La certificazione si è imposta in questi ultimi tempi come uno dei temi prioritari della Comunità europea ai fini della liberalizzazione dei mercati.

E molto probabile che in un prossimo futuro anche il comparto primario si avvicini a queste tematiche e che la certificazione possa divenire un valido strumento competitivo.

Dal momento che la certificazione per una azienda agricola non deve essere una spesa, ma un investimento riconosciuto dal mercato, le riflessioni da fare sono: a chi sarà utile la certificazione, e quale tipo di certificazione, di sistema qualità o di prodotto? Diverse possono essere infatti, ad esempio, la situazione e le esigenze di certificazione per produttori associati in consorzi o per associazioni di commercializzazione, per i fornitori di industrie di trasformazione, per i produttori ricadenti in zone a dop, ecc.

### ➤ Certificazione di sistema qualità

Può essere di sicuro interesse per aziende agricole che vanno direttamente sul mercato con il proprio marchio o per aziende che forniscono l'industria di trasformazione in condizioni contrattuali. In quest'ultimo caso, e in generale per tutte le aziende agricole fornitrici delle aziende di trasformazione, la certificazione del sistema qualità della filiera (trasformatore - produttore) appare come possibilità più realisticamente applicabile oltre che premiante e valorizzante: le aziende agricole entrano nel sistema qualità come siti produttivi (rif. 4.9 di UNI EN ISO 9002) e non come semplici fornitori (rif. 4.6 di UNI EN ISO 9002).



### ➤ Certificazione di prodotto

La certificazione di conformità attesta che un prodotto agroalimentare è conforme ai requisiti preventivamente specificati, contenuti in un disciplinare tecnico, riguardanti le caratteristiche e, quando il caso, le modalità di fabbricazione e condizionamento.

Si possono sostanzialmente distinguere due tipi di certificazione facenti riferimento alla stessa definizione: quella volontaria e quella «regolamentata».

- La certificazione volontaria di prodotto nasce da due esigenze diverse e complementari: quella di definire in ambito volontario e attraverso enti normatori norme di prodotto che abbiano lo scopo di mettere ordine e chiarezza tramite la standardizzazione e quella di identificare, posizionare e valorizzare i prodotti a fronte di disciplinari di produzione. E rivolta a valorizzare un prodotto e le sue caratteristiche e di conseguenza tutta la filiera coinvolta.

- Per la certificazione regolamentata (controllo della conformità ai disciplinari) bisogna ricordare che l'Unione Europea ha emanato norme regolamentari su alcune categorie di prodotti agroalimentari: quelli a denominazione di origine protetta

	PROGRAMMA I.C. LEADER+ - REGIONE ABRUZZO <b>PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN</b>	Documento n° <b>FITA / 5 / v.1</b>	 <b>FITA</b>
	Operazione 1.1.2-a)1.1 <b>PATTO DI FILIERA</b>	Pagina n° <b>7 di 20</b>	

(dop), a indicazione geografica protetta (igp), con attestazione di specificità (as) e quelli realizzati nelle zone montane (prodotti di montagna).

È stata fatta oggetto di normativa comunitaria anche tutta la problematica relativa all'agricoltura biologica e alle produzioni alimentari ottenute con materie prime, sia di origine vegetale che animale, provenienti da coltivazioni o allevamenti disciplinati da impiego di:

- pratiche agronomiche e zootecniche limitate nell'utilizzo di pesticidi, mangimi integrati ecc. (agricoltura integrata).

L'applicazione dei regolamenti europei sulle denominazioni di origine, sulle indicazioni geografiche protette richiede l'attivazione di procedure di controllo sulle aziende produttrici e/o trasformatrici per verificare e garantire la conformità delle produzioni ai disciplinari e alle relative prescrizioni.

Gli stessi regolamenti indicano chiaramente che gli organismi di controllo devono essere conformi alla norma EN 45011 a partire dalla data del 10 gennaio 1998 e che i produttori/trasformatori devono avere accesso al sistema di controllo. Anche se i regolamenti non citano mai il termine «certificazione» ma piuttosto «controlli ai fini di garantire», sono evidenti le analogie tra l'attività di certificazione di conformità in ambito volontario secondo la norma UNI CEI EN 45020 e l'attività di controllo ai sensi dei regolamenti 2081 e 2082/92.

I presupposti indispensabili per poter certificare la conformità di un prodotto, sia a norme o requisiti volontari che cogenti, sono:

- un disciplinare o documento riconosciuto;
- un organismo terzo indipendente operante secondo la norma EN 45011;
- uno schema di certificazione che indichi le regole tramite le quali organismo di controllo e filiera produttori/trasformatori si interfacciano.

### **1.3 La gestione aziendale della qualità'**

Abbiamo già detto che in un'ottica aziendale per qualità si intendono quelle determinate caratteristiche/proprietà (specifiche) del prodotto richieste dal mercato.

Tali specifiche possono essere stabilite direttamente dall'imprenditore, attraverso l'analisi delle esigenze espresse dai consumatori, oppure rappresentare parte della trattativa commerciale con il cliente di cui l'azienda è fornitrice (ad esempio una catena di distribuzione commerciale o un'industria alimentare per la quale si può lavorare in conto terzi).

**Nel primo caso per qualità si possono intendere i requisiti di sicurezza, sanità, igiene, praticità d'uso dell'alimento.**



L'impresa può assicurare la presenza di tali qualità in due modi:

- attraverso la certificazione di un laboratorio esterno all'azienda, per prove eseguite evidentemente solo su di un campione di quel prodotto;
- con l'attestazione di un organismo terzo in grado di certificare che quell'impresa ha implementato un'organizzazione aziendale tale da permetterle di raggiungere costantemente quelle specifiche qualità.

Nei confronti del committente/cliente la costanza dei requisiti desiderati (che possono riguardare sia le caratteristiche proprie del prodotto che i servizi inclusi nelle vendite) rappresenta invece uno dei principali fattori di affidabilità dell'azienda.

**L'azienda deve quindi dimostrare al proprio cliente di poter controllare tutti quegli elementi che influiscono sul raggiungimento dei requisiti dichiarati, che non riguardano solo il processo tecnico ma che raggiungono tutte le componenti del sistema produttivo anche esterne all'azienda come, ad esempio, l'affidabilità dei propri fornitori e la rispondenza delle materie prime all'uso previsto.**

Soddisfare quindi in modo costante le richieste dei clienti è per l'azienda un ulteriore fondamentale obiettivo da raggiungere oltre, evidentemente, quelli che riguardano il "giusto" rapporto qualità/prezzo dei propri prodotti, la remunerazione dei fattori della produzione ed infine l'utile d'impresa.

	PROGRAMMA I.C. LEADER+ - REGIONE ABRUZZO <b>PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN</b>	Documento n° <b>FITA / 5 / v.1</b>	 <b>FITA</b>
	Operazione 1.1.2-a)1.1 <b>PATTO DI FILIERA</b>	Pagina n° <b>8 di 20</b>	

## 2 PIANIFICAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA

### 2.1 Generalità e normativa

Possiamo tentare una sintesi del concetto utilizzando 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"*.

La gestione e la conseguente rintracciabilità dei lotti o delle partite di acquisto e/o di produzione, è indirizzata a tutte quelle aziende che hanno la necessità, se non l'obbligatorietà, di riconoscere e quindi di dichiarare, in qualità di responsabili del prodotto, la rintracciabilità dei lotti utilizzati nella realizzazione dei loro prodotti finiti.

Due puntualizzazioni di carattere generale sono necessarie per la comprensione del contesto nazionale ed internazionale in cui si è sentita la necessità di trattare l'argomento rintracciabilità:

1. tracciabilità e rintracciabilità sono due processi differenti: con "tracciabilità", infatti, si intende il processo che segue il prodotto da monte a valle della filiera; con "rintracciabilità" il processo inverso (da valle a monte). In concreto, tracciare significa stabilire quali informazioni devono essere identificate; rintracciare significa stabilire lo strumento tecnico più idoneo a ricostruire queste informazioni (tracce).

2. la rintracciabilità è uno strumento utile ma costoso, che dipende dal numero di informazioni che si vogliono tracciare. Il soggetto che determina la scelta delle informazioni da reperire è il consumatore/cliente. Da queste considerazioni si evidenzia l'esigenza della condivisione più ampia possibile sia del sistema di rintracciabilità lungo la filiera, sia delle informazioni da tracciare e delle tecnologie da utilizzare per la realizzazione.

#### 2.1.1 Normativa Comunitaria

Il Regolamento (CE) n. 178/2002, del Parlamento Europeo e del Consiglio, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

L'articolo 18 del suddetto regolamento introduce una prescrizione generale, la rintracciabilità" di tutti gli alimenti e mangimi, che a partire da gennaio 2005, dovrà essere obbligatoriamente rispettata, nei paesi dell'Unione Europea, da ogni operatore delle filiere alimentari e dei mangimi.

Pertanto, il suddetto regolamento rappresenta il principale riferimento per l'evoluzione delle legislazione alimentare e per la introduzione e applicazione di sistemi di rintracciabilità all'intera produzione agroalimentare.



Di recente Federalimentare, nelle "Linee Guida Sulla Rintracciabilità", del 12 Dicembre 2003 ha fornito delle indicazioni alle imprese per adempiere alle prescrizioni comunitarie del Regolamento (CE), precisando che "gli operatori europei del settore alimentare e dei mangimi dovranno disporre di sistemi e di procedure per individuare sia la fonte di approvvigionamento delle materie prime (rintracciabilità a monte), sia le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti (rintracciabilità a valle); inoltre, le suddette informazioni dovranno essere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano".

La "rintracciabilità" è fondamentale per garantire la sicurezza alimentare, in quanto, qualora venga riscontrata una non conformità dell'alimento o del mangime in qualche punto della filiera, permette

- **a valle**, nel caso in cui il prodotto a rischio sia stato già distribuito, l'immediato richiamo del prodotto dal mercato
- **a monte**, il percorso a ritroso, dalla produzione alle materie prime utilizzate, al fine di individuare le cause delle non conformità e la adozione di opportuni interventi correttivi.

#### 2.1.2 Normativa Nazionale

Attualmente le leggi italiane non prevedono la rintracciabilità nel settore agroalimentare, tuttavia, recenti interventi del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAF) e l'attività del Consiglio Nazionale dell'Economia e del Lavoro (CNEL) hanno portato alla emanazione di un accordo quadro generale, il "Patto nazionale per la sicurezza e la qualità alimentare", finalizzato alla certificazione di qualità dei prodotti agroalimentari italiani.

	PROGRAMMA I.C. LEADER+ - REGIONE ABRUZZO <b>PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN</b>	Documento n° <b>FITA / 5 / v.1</b>	 <b>FITA</b>
	Operazione 1.1.2-a)1.1 <b>PATTO DI FILIERA</b>	Pagina n° <b>9 di 20</b>	

Costituiscono parte integrante del suddetto accordo generale, le indicazioni di rintracciabilità riportate negli "accordi volontari quadro di filiera" per determinati settori merceologici, quali quello delle carni fresche e trasformate, latte, pesce, e prodotti ortofrutticoli freschi.

### 2.1.3 *Normativa Volontaria*

L'UNI (Ente Nazionale Italiano di Unificazione) ha recentemente emanato delle norme, che specificano i principi e i requisiti per la attuazione di Sistemi di Rintracciabilità, su base volontaria, da parte di aziende del settore agroalimentare.

**La norma UNI 10939** di aprile 2001 (Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali per la progettazione e attuazione), definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità di filiera dei prodotti agroalimentari. Si applica in tutti i casi in cui si voglia documentare la storia di un prodotto e le specifiche responsabilità attraverso la identificazione e registrazione dei flussi materiali e delle organizzazioni che concorrono alla formazione, commercializzazione, e fornitura del prodotto.

**La norma UNI 11020** di dicembre 2002 (Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari - Principi e requisiti per l'attuazione), definisce i principi e specifica i requisiti per l'attuazione di un sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari applicato al/ai materiale/i utilizzato/i avente/i rilevanza per le caratteristiche del prodotto al fine di rintracciare lotti di materiali e di prodotti finiti. La norma può essere utilizzata per valutare la capacità dell'azienda agroalimentare di poter riconoscere la provenienza dei materiali, il loro utilizzo e la destinazione dei prodotti.



## 2.2 *Le principali fasi da seguire nella realizzazione del sistema di rintracciabilità*

Il Sistema di Rintracciabilità di filiera, redatto secondo i principi della normativa attualmente vigente (Regolamento CE n.178/2002 – Art. 18) e quella volontaria (Norma UNI 10939:2001), si applica a tutte le fasi della filiera produttiva, dalla produzione della materia prima, svolta dagli agricoltori, alla distribuzione del prodotto finito, inteso come consegna da parte del confezionatore al suo Cliente finale.

Le principali fasi per la realizzazione possono riassumersi in:

1. Identificare chiaramente quali sono gli elementi che si vogliono rintracciare. Nel caso oggetto : tutti gli ingredienti e additivi, le prove ed i controlli di processo, il personale, il pack primario
2. Descrivere tutti i flussi di produzione/personale/materiali relativi al prodotto. Un diagramma a blocchi o una forma equivalente può servire allo scopo
3. Definire per ogni ingrediente tracciato il lotto minimo, il grado di rintracciabilità e le metodiche di registrazione. Importante quindi specificare, per ogni elemento che si vuole rintracciare far capire l'ampiezza del codice/lotto attribuito
4. Definire e descrivere un piano di controllo che riepiloghi le attività di monitoraggio con indicazione delle registrazioni relative siano esse informatiche o cartacee
5. Definire le metodiche di segregazione e gestione dei non conformi
6. Prevedere metodi di validazione del sistema impostato attraverso test di rintracciabilità. Tali test devono essere impostati in modo da verificare tracciabilità a monte e a valle; essere esaustivi e comprendere tutti i materiali e gli ingredienti, dimostrare legami univoci tra le differenti fasi esaminate; richiedere risultati in un tempo appropriato ( anche in funzione della shelf-life e del rischio); prevedere frequenze specifiche, riferimenti e riscontri crociati per ritrovare eventuali problematiche; essere effettuati ogni qualvolta il sistema subisce cambiamenti
7. Procedurizzare una chiara metodica di gestione del richiamo del prodotto specificando il grado di precisione e affidabilità dello stesso

Nell'ambito del sistema un **ruolo fondamentale sarà assunto dal "Gestore di Filiera"** (e/o coordinatore di Filiera) a cui spetterà delineare e far rispettare il "Patto di Filiera".

	PROGRAMMA I.C. LEADER+ - REGIONE ABRUZZO <b>PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN</b>	Documento n° <b>FITA / 5 / v.1</b>	 <b>FITA</b>
	Operazione 1.1.2-a)1.1 <b>PATTO DI FILIERA</b>	Pagina n° <b>10 di 20</b>	

### 2.3 Patto di filiera

Tutte le aziende della filiera dovranno aver firmato il documento di accordo "PATTO DI FILIERA" in cui si impegnano a:

- aderire al sistema di rintracciabilità e rispettarne le regole
- autorizzare l'entità individuata o una delle aziende a svolgere il ruolo di "Coordinatore di Filiera"
- fornire al "Coordinatore di Filiera" i dati richiesti sulla rintracciabilità e comunicare tempestivamente le eventuali non conformità/anomalie riscontrate, nella identificazione dei prodotti o nelle registrazioni
- sottoporsi ai controlli di verifica previsti da parte del "Coordinatore di Filiera" e/o dell'ente di certificazione preposto.

Nel "PATTO DI FILIERA" sono inoltre registrate la ragione sociale, l'indirizzo, il responsabile di ciascuna azienda della filiera, insieme all'indicazione dell'azienda o dell'organizzazione che svolge il ruolo di "Coordinatore di Filiera".

Qualora il Sistema di Rintracciabilità di Filiera venga sottoposto a certificazione di parte terza, da apposito Organismo di Certificazione accreditato (vedi meglio capitolo successivo), secondo la Norma UNI 10939:2001 "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari", è necessario:

- considerare l'organismo di certificazione come facente parte della Filiera
- sottoporre il **manuale di tracciabilità** all'approvazione del suddetto organismo
- sottoporsi alle Verifiche Ispettive e controlli di conformità previsti dal Regolamento dell'Organismo di certificazione individuato.

Si precisa che, la certificazione del Sistema di Rintracciabilità di Filiera, nel rispetto dei requisiti definiti dalla norma UNI 10939:2001, pur essendo una scelta volontaria da parte delle aziende della filiera, è altamente consigliabile in quanto fornisce al consumatore maggiore credibilità e garanzia sulla efficacia del sistema implementato.



Il sistema di tracciabilità dovrebbe essere sottoposto ad un disciplinare di autocontrollo e di certificazione volontaria, con uno scambio di dati tra le aziende della filiera, il nodo di coordinamento (Coordinatore di Filiera) e l'eventuale organismo di certificazione.

- Il documento indispensabile per un corretto sistema di tracciabilità è il **Manuale di tracciabilità**, esso è approntato dalle aziende della filiera e approvato da un organismo di certificazione.
- Il secondo documento del sistema è il **Regolamento di controllo**, predisposto dall'organismo di certificazione con riferimento ad ogni filiera e al relativo manuale; tale regolamento deve contenere le regole da adottare per le ispezioni.

#### 2.3.1 Il Manuale di tracciabilità

Occorre, in questa sezione, aprire una particolare finestra sul manuale di tracciabilità e sulla metodologia che necessita perseguire per una corretta "costruzione" di detto documento indispensabile e che dovrà essere rispettato da tutti gli operatori della filiera. Infatti nel predisporre il manuale bisogna tener conto dei seguenti elementi:

- Aziende della filiera
  - Bisogna indicare:
    - la ragione sociale,
    - l'indirizzo,
    - il responsabile di ciascun'azienda della filiera,
    - inoltre è utile riportare il testo del documento di accordo fra le aziende della filiera e le dichiarazioni di ciascun'azienda di aderire al sistema di tracciabilità e di rispettarne le regole.
- Ruoli e responsabilità
  - Devono essere identificati:
    - i responsabili del sistema di tracciabilità con le rispettive mansioni ai fini della tracciabilità nel documento "MANSIONARIO" nel quale si riportano le seguenti informazioni:
      1. nome del responsabile del sistema di rintracciabilità per ciascuna azienda e le relative mansioni
      2. operatori coinvolti nel Sistema di rintracciabilità per ciascuna azienda e le relative mansioni
      3. nome del responsabile e le relative mansioni del "Coordinatore di Filiera"

	PROGRAMMA I.C. LEADER+ - REGIONE ABRUZZO <b>PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN</b>	Documento n° <b>FITA / 5 / v.1</b>	 <b>FITA</b>
	Operazione 1.1.2-a)1.1 <b>PATTO DI FILIERA</b>	Pagina n° <b>11 di 20</b>	

- Schema o diagramma di tracciabilità della filiera
  - Indicare in modo chiaro:
    - lo schema del sistema di tracciabilità con tutte le aziende della filiera,
    - i vari passaggi e i vari punti di controllo e di rilevazione dei dati.
- Convenzioni e verifiche metrologiche
  - Indicare:
    - le unità di misura adottate per la valutazione delle quantità,
    - i sistemi e gli strumenti di misurazione.
- Sistema di rilevazione, elaborazione e archiviazione dei dati di tracciabilità
  - Con riferimento al diagramma di tracciabilità, si identificano i punti della filiera in corrispondenza dei quali si deve effettuare la valutazione delle quantità. Si specificano i sistemi di trasmissione, elaborazione e archiviazione di tali dati.
- Modi e regole per la comunicazione del sistema ai clienti e alle altre parti interessate
  - Precisare il modo (logo o frase) da porre in etichetta dei prodotti confezionati, o nei documenti di accompagnamento dei prodotti sfusi, o sui contenitori e lotti di stoccaggio, o nei documenti di analisi e di registrazione dei dati, per indicare che si tratta di un prodotto ottenuto in una filiera tracciata. Tutti i documenti che portano questa indicazione devono essere standardizzati in modo che tutte le aziende della filiera usino lo stesso sistema.
- Sistema delle verifiche analitiche
  - Se la tracciabilità richiede analisi specifiche, occorre indicare:
    - i prodotti da analizzare e in quale punto della filiera;
    - il sistema di campionamento;
    - il tipo di analisi e i relativi metodi;
    - la scheda analitica da compilare, la sua destinazione e le eventuali elaborazioni dei dati per ricavarne utili informazioni.
- Sistema di verifica e di controllo

La tracciabilità di filiera deve essere oggetto di verifica e controllo da parte delle aziende che ne fanno parte e da parte dell'azienda che svolge il ruolo di nodo di coordinamento. L'attività di verifica deve accertare la corretta compilazione dei documenti previsti e trasmissione dei dati; verificare inoltre che i prodotti tracciati siano trasferiti, stoccati con un'identificazione certa in modo da essere distinguibili dai prodotti non tracciati.
- Non conformità



Le non conformità consistono in errori di manipolazione o di registrazione che rendono non sicuramente identificabile la produzione tracciata. In questi casi la porzione o lotto di prodotto non identificabile deve essere escluso dalla linea di tracciabilità. Tali non conformità devono essere registrate e comunicate tempestivamente al "nodo di coordinamento".
- Formato dei documenti

Consiste nell'elencare i documenti, registri e schede che saranno adottati nel sistema di tracciabilità, specificando le caratteristiche e i dati che saranno registrati su tali documenti.

### 2.3.2 Adempimenti amministrativi e fiscali nella sottoscrizione del "patto di filiera"

L'associazione di filiera potrebbe assumere giuridicamente una figura simile a quella dell'"Associazione consortile di tutela", contemplata dal Codice Civile: CAPO II - Artt. 2602 – 2611; dei primi se ne riporta uno stralcio a seguito:

CAPO II Dei consorzi per il coordinamento della produzione e degli scambi SEZIONE I Disposizioni generali <b>Art. 2602 Nozione e norme applicabili</b> Con il contratto di consorzio più imprenditori istituiscono un'organizzazione comune per la disciplina o per lo svolgimento di determinate fasi delle rispettive imprese (att. 223). Il contratto di cui al precedente comma è regolato dalle norme seguenti, salve le diverse disposizioni delle leggi speciali. <b>Art. 2603 Forma e contenuto del contratto</b> Il contratto deve essere fatto per iscritto sotto pena di nullità (1350, 1418 e seguenti, 2643, 2725). Esso deve indicare:
---

	PROGRAMMA I.C. LEADER+ - REGIONE ABRUZZO <b>PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN</b>	Documento n° <b>FITA / 5 / v.1</b>	 <b>FITA</b>
	Operazione 1.1.2-a)1.1 <b>PATTO DI FILIERA</b>	Pagina n° <b>12 di 20</b>	

<p>1) l'oggetto e la durata del consorzio;</p> <p>2) la sede dell'ufficio eventualmente costituito;</p> <p>3) gli obblighi assunti e i contributi dovuti dai consorziati;</p> <p>4) le attribuzioni e i poteri degli organi consortili anche in ordine alla rappresentanza in giudizio;</p> <p>5) le condizioni di ammissione di nuovi consorziati;</p> <p>6) i casi di recesso e di esclusione;</p> <p>7) le sanzioni per l'inadempimento degli obblighi dei consorziati.</p> <p>Se il consorzio ha per oggetto il contingentamento della produzione o degli scambi, il contratto deve inoltre stabilire le quote dei singoli consorziati o i criteri per la determinazione di esse. Se l'atto costitutivo deferisce la risoluzione di questioni relative alla determinazione delle quote ad una o più persone, le decisioni di queste possono essere impugnate innanzi all'autorità giudiziaria, se sono manifestamente inique od erronee, entro trenta giorni dalla notizia (1349, 2264, 2964 e seguenti).</p> <p><b>Art. 2604 Durata del consorzio</b>          In mancanza di determinazione della durata del contratto, questo è valido per dieci anni.</p> <p><b>Art. 2605 Controllo sull'attività dei singoli consorziati</b>          I consorziati devono consentire i controlli e le ispezioni da parte degli organi previsti dal contratto, al fine di accertare l'esatto adempimento delle obbligazioni assunte.</p>
---

Tale figura fiscalmente necessita del solo codice fiscale, non ha obblighi di presentazione di bilancio, ma solo produzione di rendiconto. Non necessita di atti particolari per lo scioglimento.

Come documenti prevede :

- un atto costitutivo,
- uno statuto (contratto): con previsione di almeno:
  - modalità di allargamento ad altri,
  - missione,
  - scopi,
  - durata,
  - sede,
  - ingresso e recesso dei soci,
  - modalità di scioglimento,
  - modalità delle deliberazioni (maggioranza, percentuali di validità etc.),
  - fondo consortile : quanto e quante quote
- le norme tecniche in un regolamento (**Manuale di tracciabilità** ) collegato allo statuto.

A seconda di esigenze operative più ampie altre eventuali forme giuridiche più complesse potrebbero essere:

- consorzio con attività esterna;
- società consortili vere e proprie con forme societarie previste dal codice civile: srl, spa, soc. Coop

#### 2.4 **Certificazione di Rintracciabilità di filiera e Filiera controllata**



La certificazione della Rintracciabilità di filiera attesta che è garantita e documentata la rintracciabilità del prodotto lungo tutte le fasi della sua elaborazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di riferimento (predisposto dall'azienda seguendo la Norma UNI 10939).

Un particolare schema di certificazione, adottato da alcuni enti prima ancora dell'emissione della norma UNI 10939, è la Certificazione di Filiera controllata. Questa attesta, in accordo con il Disciplinare Tecnico di riferimento, che è garantita e documentata la rintracciabilità del prodotto lungo tutte le fasi di elaborazione, ed inoltre le caratteristiche igienico sanitarie del prodotto sono gestite lungo tutta la filiera.

Di conseguenza mentre la certificazione della rintracciabilità di filiera documenta la storia di un prodotto e le specifiche responsabilità attraverso l'identificazione e la registrazione dei flussi materiali e delle organizzazioni che concorrono alla formazione, commercializzazione e fornitura del prodotto, la certificazione di filiera controllata, oltre al requisito della rintracciabilità, garantisce la progettazione, la pianificazione e l'attuazione coordinata della sicurezza igienico sanitaria sull'intera filiera.

Principale obiettivo di questi tipi di certificazione è quello di dare maggiore trasparenza alla relazione tra sistema produttivo e consumatore: in questo modo la rintracciabilità di filiera e la filiera controllata possono essere, oltre che strumento tecnico di controllo, uno strumento di rassicurazione e fiducia.

Altra finalità riguarda **la sicurezza: i pericoli ed i relativi punti critici di controllo sono individuati e gestiti presso ogni azienda della filiera (azienda agricola, trasporto, trasformazione, distribuzione).** In caso di rischio e di danno per la salute dei consumatori, il controllo della filiera e la rintracciabilità dovrebbero consentire l'identificazione e l'isolamento delle aziende a rischio, senza così coinvolgere nel sospetto e in provvedimenti restrittivi un intero comparto.

	PROGRAMMA I.C. LEADER+ - REGIONE ABRUZZO <b>PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN</b>	Documento n° <b>FITA / 5 / v.1</b>	 <b>FITA</b>
	Operazione 1.1.2-a)1.1 <b>PATTO DI FILIERA</b>	Pagina n° <b>13 di 20</b>	

Il settore agroalimentare è quindi sempre più stimolato dalle odierne tendenze ed esigenze dei mercati e del consumatore ad operare in un contesto di filiera sufficientemente armonico e coordinato: solo sulla base di azioni pianificate e coordinate sarà infatti possibile fornire all'utente quelle garanzie e quella qualità che questi si aspetta, soprattutto in tema di sicurezza alimentare.

#### 2.4.1 *Presupposti per la certificazione*

La certificazione richiede alle aziende coinvolte l'esistenza di un patto di filiera e il riesame dei propri processi produttivi e delle attività connesse.

Presupposti per la certificazione di filiera sono:



1. un prodotto con requisiti definiti, controllabili e misurabili; diversi da quelli di legge, raggiungibili da un congruo numero di produttori e che vadano incontro alle esigenze del consumatore;
2. un disciplinare tecnico aziendale o documento riconosciuto e approvato che è lo strumento per definire:
  - a. **la filiera: le Organizzazioni coinvolte e dettagli organizzativi (individuazione: del Capofiliera, che ha il compito di gestire l'ottenimento del bene e ha la responsabilità della conformità dello stesso;**
  - b. delle aziende coinvolte che concorrono alla produzione del bene),
  - c. I prodotti o componenti rilevanti e i flussi materiali coinvolti (le materie prime, gli additivi, i semilavorati e i materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo)
  - d. le fasi critiche delle attività di filiera,
  - e. le modalità attraverso le quali si garantisce la rintracciabilità e si assicura il controllo della filiera,
  - f. le modalità di gestione delle Non Conformità, dei Reclami mediante adeguate azioni correttive e preventive.
3. un Organismo terzo indipendente accreditato ai sensi della norma EN 45011: deve avere requisiti di trasparenza, competenza, imparzialità e riservatezza;
4. uno Schema di Certificazione che indichi le regole tramite le quali organismo di controllo e filiera produttori/trasformatori si interfacciano con lo scopo di determinare la conformità del prodotto alla norma di riferimento. Le fasi principali del processo di certificazione sono:
  - a. Preparazione del disciplinare aziendale da parte dell'azienda sulla base della Norma/DTP di riferimento,
  - b. Valutazione e approvazione del Disciplinare Tecnico da parte dell'ente terzo predisposto sulla base della "Norma" già esistente presa come riferimento, (UNI 10939 oppure, per la filiera, norma tecnica emessa dall'ente di Controllo)
  - c. Pianificazione attività di verifica ispettiva e Prove di Tipo sul prodotto
  - d. Valutazione del sistema di assicurazione della qualità del prodotto
  - e. Certificazione di conformità
  - f. Sorveglianza.

Il sistema di certificazione si basa, quindi, sulla verifica ed approvazione della filiera del Richiedente, messa in atto per la produzione del prodotto o dei prodotti in questione, seguita da una sorveglianza continua effettuata attraverso la verifica periodica della filiera e attraverso prove di controllo (quando applicabili) su campioni prelevati sia dal mercato sia dai luoghi di produzione e/o trasformazione.

#### 2.5 *Suggerimenti per un progetto di tracciabilità delle filiere agro-alimentari.*

Il progetto si rivolge alle piccole e medie imprese agricole ed agro-alimentari che, seppur caratterizzate da produzioni orientate alla qualità, intravedono nell'adeguamento alle norme superiormente citate un aggravio dei propri costi aziendali, anche nella consapevolezza che queste norme conferiscono un'interessante opportunità di qualificazione. Ciò in quanto appare verosimile che le grandi imprese (magari già "identificati da marchio" e "certificate" nel prodotto e/o nel sistema di produzione) si adeguino o si siano già adeguati alla norma in maniera autonoma.

La risoluzione di tutti gli interrogativi discendenti dall'attuazione di tutti gli obblighi normativi, sia cogenti che volontari, ruota attorno alla centralità delle strutture finali di trasformazione, lavorazione e confezionamento. Proprio tali strutture possono - se non garantire - quanto meno aiutare nell'identificazione di tutte le aziende della filiera, del percorso della materia prima, degli additivi e le relative aziende fornitrici, sostenendo concretamente quel processo volto al riconoscimento di tutte le imprese che contribuiscono alla formazione del prodotto (flow-sheet). Il progetto, dunque si

	PROGRAMMA I.C. LEADER+ - REGIONE ABRUZZO <b>PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN</b>	Documento n° <b>FITA / 5 / v.1</b>	 <b>FITA</b>
	Operazione 1.1.2-a)1.1 <b>PATTO DI FILIERA</b>	Pagina n° <b>14 di 20</b>	

fonda sul ruolo delle strutture finali di trasformazione ( o produttori trasformatori ), lavorazione e confezionamento che, in ciò che si va a proporre, dovrebbero verosimilmente fungere da nodo di coordinamento o, meglio, da azienda capo-filiera. **Dette strutture appaiono il Soggetto idoneo alla preposizione del "Patto di filiera"** e cioè di quell'accordo che un soggetto capo-filiera stringe con gli altri anelli della catena per definire le responsabilità e le specificità delle materie prime, dei semilavorati e dei flussi materiali. Come tale, l'azienda capo-filiera dovrebbe redigere il manuale di tracciabilità che, a sua volta, dovrebbe essere approvato dall'Organismo di certificazione della stessa azienda capo-filiera.

**Il Regolamento di controllo** dovrà essere predisposto dall'organismo di certificazione della azienda capo-filiera. Tale regolamento deve contenere le regole per le ispezioni e le verifiche che devono essere condotte dall'azienda capo-filiera, e dall'Ente di Certificazione. Esso ordina tipo e modalità delle operazioni da effettuare per la verifica delle specifiche del prodotto durante il ciclo produttivo e di trasformazione lungo la filiera (prelievo campioni, analisi chimiche, laboratori, ecc..). Si diceva che la migliore gestione dell'impianto di tracciabilità può essere garantito da un sistema informatico snello e elastico, una volta messo a punto tutto il sistema documentale (manuale di tracciabilità, Regolamento di controllo e tutti gli atti tradizionali come bolle di accompagnamento, etc.).



Il sistema informatico dovrà basarsi su una tipologia di applicazione da mettere a disposizione delle piccole e medie imprese o degli artigiani che sia, al contempo, uno strumento potente, flessibile ed economico per migliorare i rapporti tra produttori e consumatori all'insegna della massima trasparenza e della sicurezza degli alimenti. In particolare, il sistema informatico dovrà riferirsi ad un software per la tracciabilità delle filiere in grado di: documentare la sicurezza del prodotto per il tramite di una snella gestione delle informazioni sulla "storia" del bene; conferire al consumatore la contemporanea possibilità di accedere alle informazioni raccolte.

L'impresa partecipante alla filiera o quella che fungerà da nodo di coordinamento potranno tenere sotto controllo tutti i processi produttivi e distributivi e renderli visibili in layout grafico al consumatore finale. L'accesso al lay-out da parte del consumatore, a prescindere dal gestore del sistema e dal fornitore del software, avverrà dal sito di gestione. L'applicazione potrà essere certificata dall'eventuale sistema di qualità dell'azienda capo-filiera e dagli Enti di certificazione delle singole aziende che concorrono alla formazione del prodotto. Si ritiene che trattasi di un aspetto più formale che sostanziale in quanto gli Organismi di certificazione vedrebbero nell'esistenza, nella gestione e nella manifestazione di evidenza generata dal software un indubbio vantaggio al proprio ruolo di "garante della qualità". Conseguentemente, l'introduzione dell'obbligatorietà d'uso della citata applicazione informatica nell'ambito di disciplinari, manuali, regolamenti di controllo e quanti altri atti, appare scontata anche nella prevedibile catalizzazione che verrà operata in tal senso dall'azienda capo-filiera.

Il sistema informatico, inoltre, permetterà di tenere sempre sotto controllo l'intero processo di ogni lotto e risalire a tutte le metodologie di produzione, confezionamento e conservazione, nonché agli eventuali interventi di semilavorazione prestati da terzi, distribuzione e vendita. Verranno rese visibili via web solo le informazioni che l'azienda intende divulgare (ampiezza e profondità della tracciabilità norma UNI 10939).

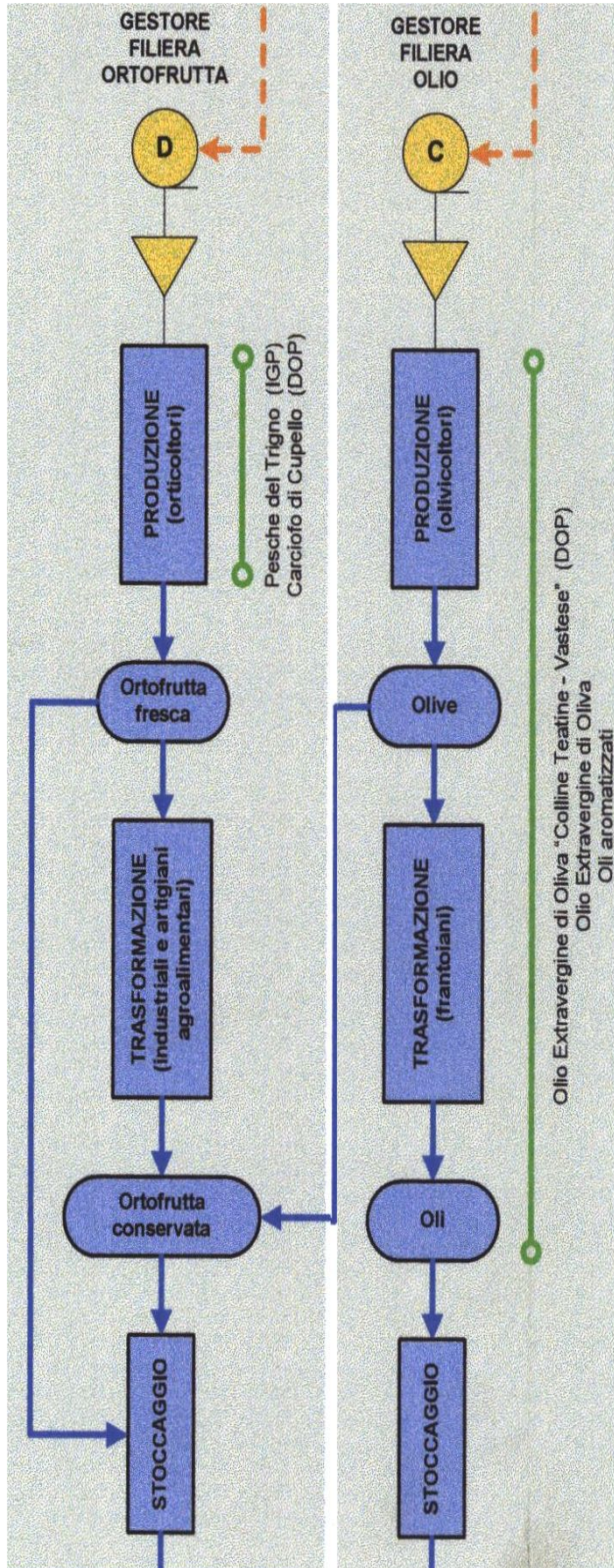
**Ogni singola azienda rimane responsabile della veridicità e della quantità dei dati immessi per ogni lotto.** Tutti i lotti di produzione saranno gestiti da uno o più amministratori che comodamente tramite pannelli di controllo potranno aggiornare i dati dei diversi processi in ogni momento. L'applicazione, realizzata in ASP risiederà su un server Windows, in modo da essere accessibile da qualunque PC connesso ad internet che si introdurrà nella parte di sistema informatico "aperto al pubblico", collegandosi al sito di gestione. L'accesso per l'operatore aziendale di filiera (sia nodo di coordinamento che addetto di una singola impresa) sarà consentito tramite una coppia di username e password univoci, che una volta immessi, permetteranno l'inserimento di dati testuali ed immagini esplicative (es. cartine delle zone di Produzione, etichette, foto etc.) per dare all'utente finale un'idea delle fasi di lavorazione.

Sarà possibile operare con diversi livelli di sicurezza, per gestire in modo differenziato i vari passaggi della produzione. Tutti i dati relativi ai prodotti, memorizzati su un Database relazionale, saranno resi subito disponibili agli utenti finali che potranno visualizzare il prodotto prescelto e tutta la linea produttiva, corredata di immagini esplicative in una ricca e completa scheda informativa. Inoltre, sarà data la possibilità all'utente finale di cercare un singolo prodotto tramite un semplice motore di ricerca a partire dal codice di rintracciabilità del lotto o dal nome del prodotto. Al fine di rendere questo processo non intuitivo ma palesato, nelle indicazioni che le aziende di filiera dovranno introdurre nella confezione finale del prodotto agro-alimentare si renderà necessario immettere, oltre al numero del lotto o del codice a barre, anche l'indirizzo internet del Web di gestione, così da facilitare il rapido accesso dell'utente finale alla storia del prodotto che si accinge a consumare. L'eventuale iscrizione al programma e al relativo sito Web, darà alle aziende partecipanti, alcuni diritti riversati. Ad esempio:

	PROGRAMMA I.C. LEADER+ - REGIONE ABRUZZO <b>PIANO DI SVILUPPO LOCALE del GAL VASTESE INN</b>	Documento n° <b>FITA / 5 / v.1</b>	 <b>FITA</b>
	Operazione 1.1.2-a)1.1 <b>PATTO DI FILIERA</b>	Pagina n° <b>15 di 20</b>	

- la scheda e i campi di lay-out saranno realizzati secondo le esigenze e le indicazioni delle aziende partecipanti;
- lo stesso lay out potrà essere personalizzato per il singolo produttore e l'applicazione, pur risiedendo su server remoti, sarà inglobata anche all'interno del sito del produttore.
- naturalmente la scheda del lotto di produzione sarà stampabile e scaricabile in formato PDF. La scheda potrà essere tradotta in una o più lingue straniere;
- potranno essere forniti report stampabili in formato HTML o PDF aggiornati in tempo reale, contenenti tutti i dati del prodotto o del lotto selezionato, dall'inizio del processo produttivo fino al confezionamento.

### 3 FILIERA OLIO/ORTO-FRUTTA: SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA



#### REALIZZAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA

- I PRODOTTI DA TRACCIARE
- LE AZIENDE DELLA FILIERA
- RUOLI E RESPONSABILITÀ
- SCHEMA DI RINTRACCIABILITÀ DELLA FILIERA
- IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO
- PIANO DI CONTROLLO PER LA RINTRACCIABILITÀ'
- GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ
- ADDESTRAMENTO
- VERIFICHE PERIODICHE

- Verifiche Ispettive Interne
- Verifiche Metrologiche
- Verifiche Analitiche

#### DOCUMENTAZIONE DEL SISTEMA

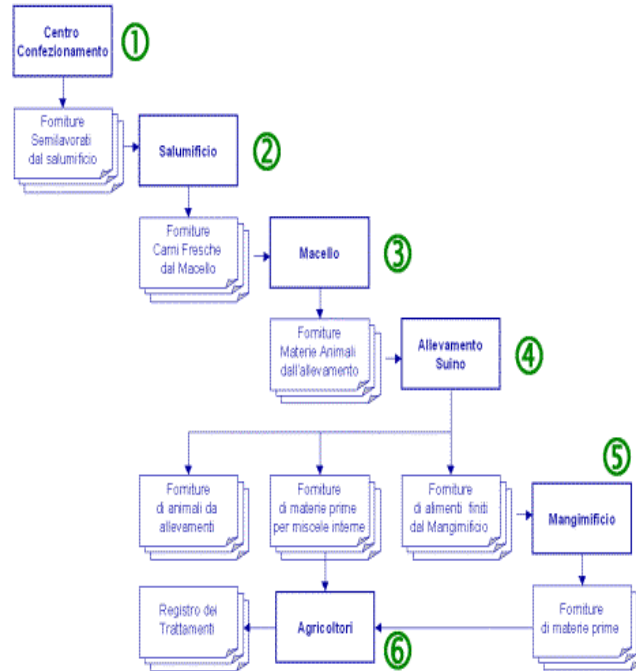
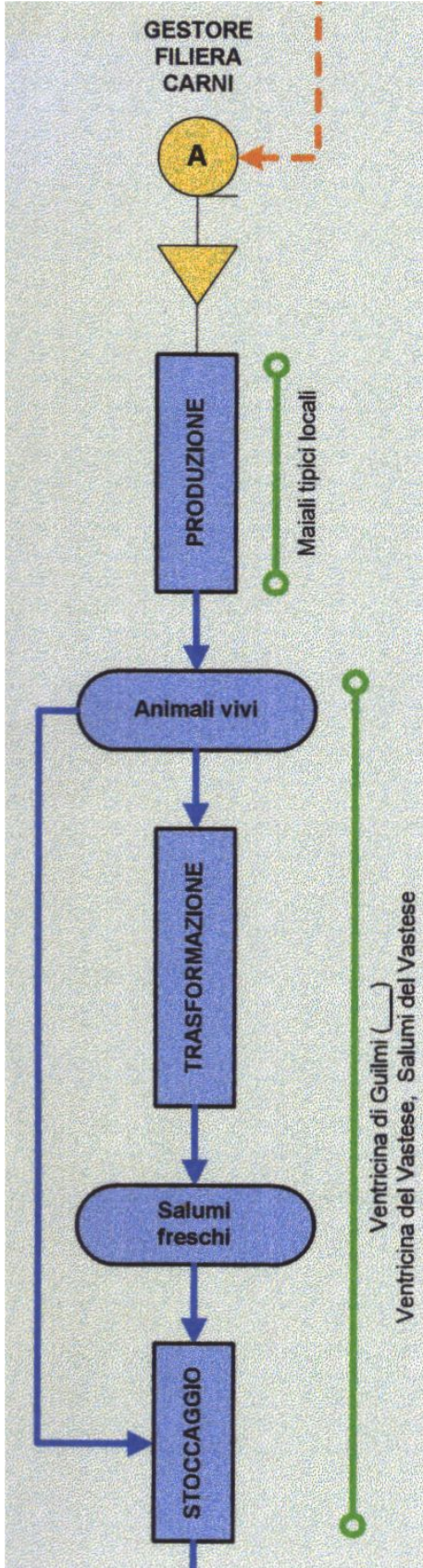
#### ALLEGATI TECNICI DA REALIZZARE

- SCHEDA TECNICA OLIO/FRUTTA
- DIAGRAMMA DI FLUSSO AZIENDE DELLA FILIERA
- PIANO DEI CONTROLLI PER LA RINTRACCIABILITÀ'
- PIANO DI ANALISI OLIO/FRUTTA
- ELENCO DOCUMENTI
- ELENCO REGISTRAZIONI

Ingredienti principali (filiera integralmente tracciata) e quelli secondari (indicazione del fornitore) per diverse categorie di prodotti alimentari.

Comparto	Materia prima tracciata lungo tutta la filiera	Materie prime secondarie, tracciate a partire dal fornitore
<b>Prodotti vegetali freschi</b> frutta e verdura, interi o della quarta gamma	vegetale/i di origine del prodotto ↓ vegetale semilavorato (lavato, tagliato o porzionato, miscelato, ecc.) ↓ prodotto finito confezionato	materiali di confezionamento
<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

4 FILIERA CARNI E RINTRACCIABILITÀ



Nello schema di filiera della carne suina, un qualsiasi prodotto che esce dal centro di confezionamento (1), si ripropone di conoscere :

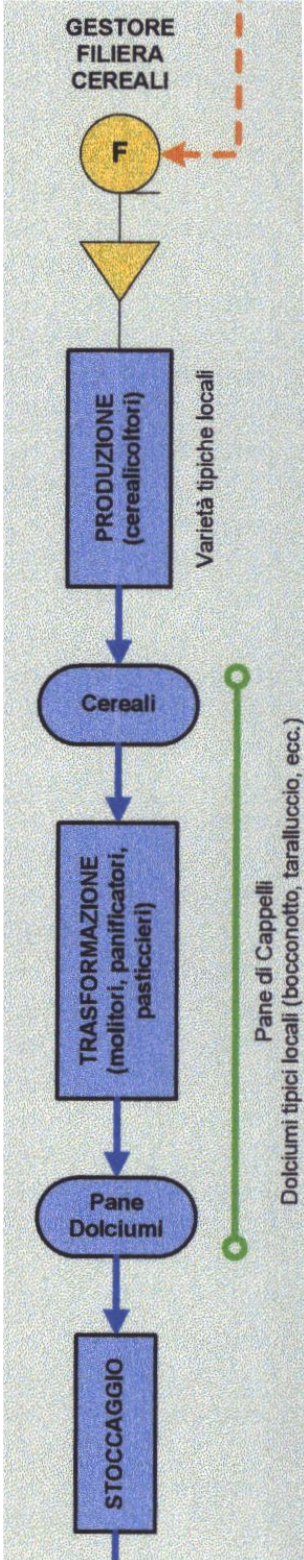
2. il salumificio che ha fornito i semilavorati;
3. il macello che ha fornito le carni fresche;
4. l'allevamento che ha fornito gli animali. All'interno di questo nodo si tiene traccia del processo di alimentazione in modo da conoscere quali alimenti sono stati somministrati agli animali inviati al macello;
5. il mangimificio che ha fornito gli alimenti finiti. All'interno di questo nodo si tiene traccia del processo di miscelazione delle materie prime di base;
6. l'agricoltore che ha fornito i prodotti agricoli di base per la formulazione dei mangimi in mangimificio e/o in allevamento. All'interno di questo nodo si tiene traccia del processo di coltivazione registrando i trattamenti fitosanitari eseguiti in campo

Comparto	Materia prima tracciata lungo tutta la filiera	Materie prime secondarie, tracciate a partire dal fornitore



<b>Salumi e insaccati carnei</b>	<p>animale/i di origine della/e porzione/i di carne e di grasso del prodotto</p> <p>↓</p> <p>animale macellato</p> <p>↓</p> <p>carne porzionata</p> <p>↓</p> <p>prodotto semilavorato (tritato, miscelato o impastato, condito, ecc.)</p> <p>↓</p> <p>prodotto insaccato</p> <p>↓</p> <p>prodotto stagionato</p> <p>↓</p> <p>prodotto finito confezionato</p>	<p>sale e spezie, additivi e conservanti (polifosfati, sali di azoto, derivati del latte), starter microbici, budelli naturali o sintetici;</p> <p>materiali di confezionamento</p>
----------------------------------	---	---

## 5 FILIERA CEREALI E RINTRACCIABILITÀ



SCHEMA DI PRODUZ. / TRASF. / DISTRIB. DEL FRUMENTO TENERO (SOGGETTO AL MARCHIO):

- Coltivazione varietà di frumento tenero autorizzate dal Disciplinare
- Raccolta e consegna separata ai centri di stoccaggio in base alle caratteristiche qualitative della granella
- Stoccaggio differenziato sulla base dei parametri qualitativi definiti
- Acquisizione frumento tenero da parte dei molini
- Pulitura e Molitura del Frumento Tenero
- Conservazione e Commercializzazione della farina
- Acquisizione farina da parte dei panifici
- Confezionamento del pane
- Rintracciabilità delle partite omogenee
- Distribuzione prodotto finito
- Rintracciabilità del prodotto finito
- Rintracciabilità provenienza farina
- Ciclo di produzione del pane

### REALIZZAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA

- I PRODOTTI DA TRACCIARE
- LE AZIENDE DELLA FILIERA
- RUOLI E RESPONSABILITÀ
- SCHEMA DI RINTRACCIABILITÀ DELLA FILIERA
- IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO
- PIANO DI CONTROLLO PER LA RINTRACCIABILITÀ
- GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ
- ADDESTRAMENTO
- VERIFICHE PERIODICHE
  - Verifiche Ispettive Interne
  - Verifiche Metrologiche
  - Verifiche Analitiche
- DOCUMENTAZIONE DEL SISTEMA

### ALLEGATI TECNICI DA REALIZZARE

- SCHEDA TECNICA OLIO/FRUTTA
- DIAGRAMMA DI FLUSSO AZIENDE DELLA FILIERA
- PIANO DEI CONTROLLI PER LA RINTRACCIABILITÀ
- PIANO DI ANALISI OLIO/FRUTTA
- ELENCO DOCUMENTI
- ELENCO REGISTRAZIONI

Ingredienti principali (filiera integralmente tracciata) e quelli secondari (indicazione del fornitore) per diverse categorie di prodotti alimentari.

Comparto	Materia prima tracciata lungo tutta la filiera	Materie prime secondarie, tracciate a partire dal fornitore



<b>Derivati dei cereali</b> pane e pasta, grissini, crackers, fette biscottate cereali da prima colazione biscotti prodotti da forno	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	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
--	---	---