

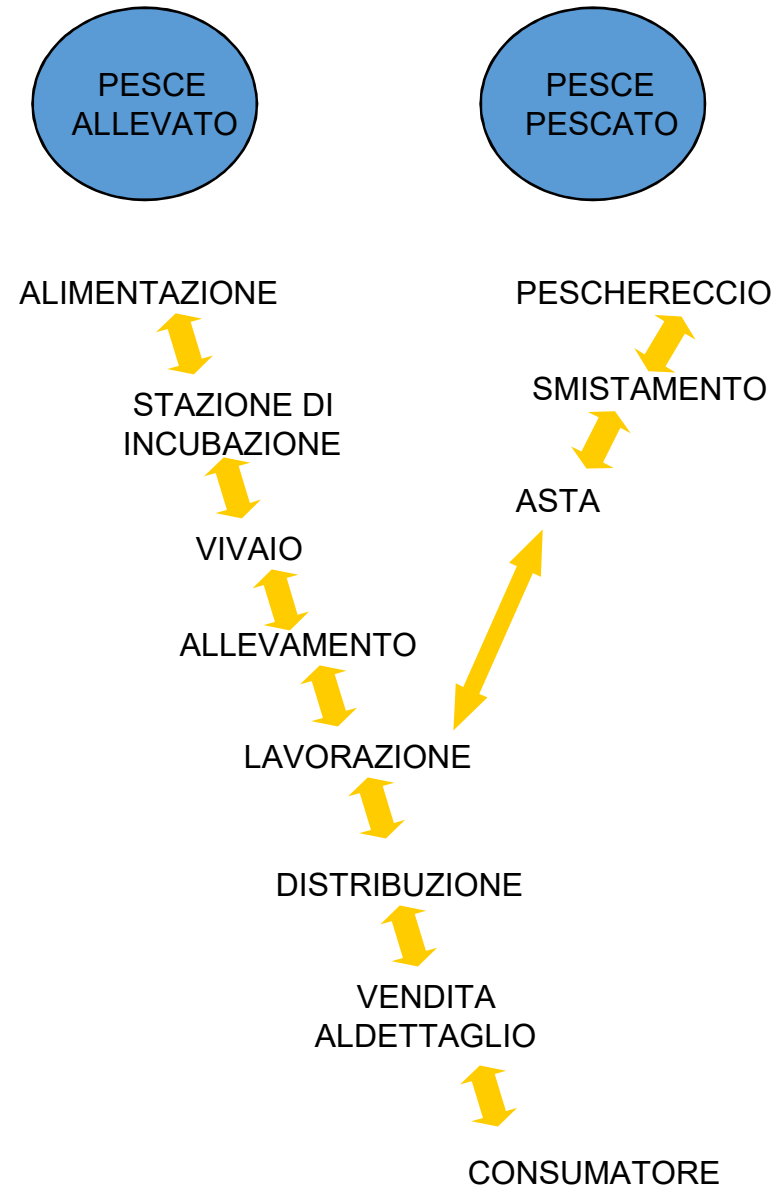
# CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI DEL SETTORE ITTICO

## **La filiera**

## FILIERA

“insieme definito delle organizzazioni (o operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare”.

## LA FILIERA ITTICA



## TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA'

Tracciabilità e Rintracciabilità sono due processi differenti, ma complementari.

Con “tracciabilità” si intende il processo che identifica e registra, tramite azioni e informazioni specifiche, le tracce che il prodotto lascia via-via durante le diverse fasi della filiera produttiva da monte a valle.

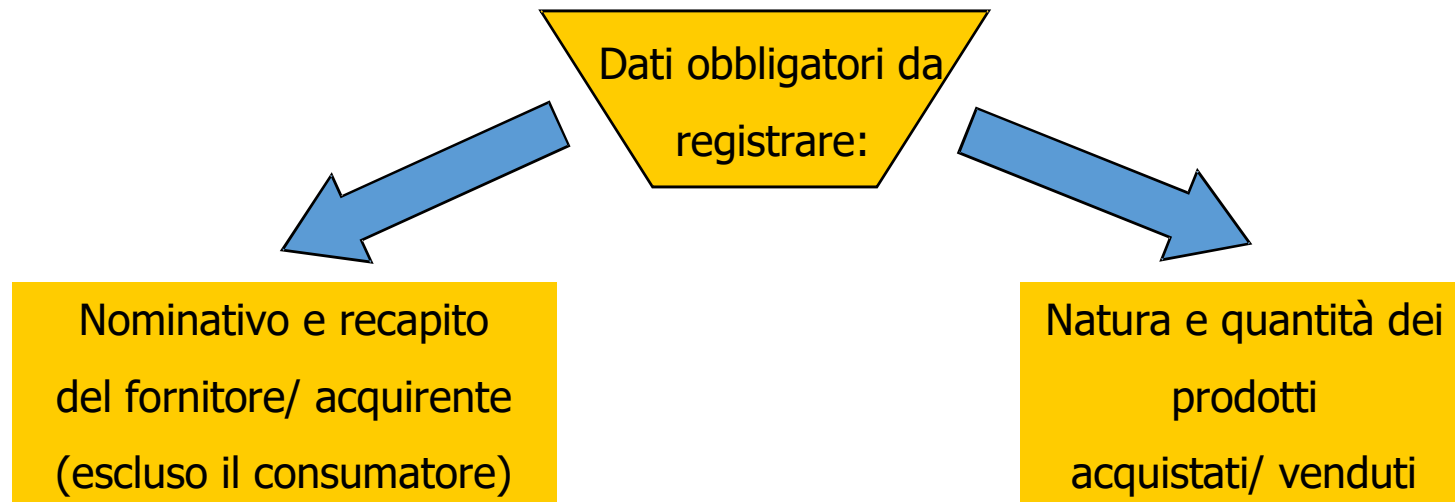
Con “rintracciabilità” si intende il processo inverso (da valle a monte). In concreto rintracciare significa stabilire lo strumento tecnico più idoneo per ricostruire, a partire dal prodotto alimentare finito, il suo percorso e la sua storia

# RINTRACCIABILITA' DI FILIERA

Regolamento CE 178/ 2002 art. 18

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime (...)

- Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti (...)



## Regolamento CE 178/ 2002 art. 18 igiene dei prodotti alimentari

“Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale...- mettendo a disposizione delle autorità competenti, che lo richiedono, le informazioni al riguardo”

- Obbligo di individuare CHI HA FORNITO COSA
- Esclusi i materiali di confezionamento
- Non è necessario risalire alla materia prima ma al fornitore (es commerciante, importatore)
- Obbligo del risultato
- Su richiesta dell'autorità

## Regolamento CE 178/ 2002 art. 18 igiene dei prodotti alimentari

“Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale...- mettendo a disposizione delle autorità competenti, che lo richiedono, le informazioni al riguardo”

- Obbligo di individuare CHI HA FORNITO COSA
- Esclusi i materiali di confezionamento
- Non è necessario risalire alla materia prima ma al fornitore (es commerciante, importatore)
- Obbligo del risultato
- Su richiesta dell'autorità

## Regolamento CE 178/ 2002 art. 18 igiene dei prodotti alimentari

“Gli operatori del settore alimentare ... Devono disporre di sistemi e di procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che lo richiedano”

- Obbligo di individuare CHI HA RICEVUTO COSA
- Non previsto l'obbligo di individuare il consumatore finale
- Obbligo del risultato
- Su richiesta dell'autorità

## IN PRATICA

I produttori del settore, compresi i produttori primari (pescatori e allevatori nel caso del settore ittico), devono predisporre un sistema di tracciabilità che colleghi le materie prime in entrata con i prodotti in uscita, e preveda delle procedure per l'eventuale ritiro/richiamo del prodotto non conforme.

Viene richiesto agli operatori di registrare o documentare le forniture di materia prima – *INGRESSI* – e le consegne dei prodotti – *USCITE*.

Le informazioni minime da mettere a disposizione dell'autorità pubblica dovrebbero essere le seguenti:

Natura e quantità della materia prima

Nome e recapito dei fornitori

Data di ricevimento

*INGRESSI*

Natura e quantità dei prodotti

Nome e recapito dei clienti

Data di consegna dei prodotti

*USCITE*



## Regolamento CE 178/ 2002 art. 18 igiene dei prodotti alimentari

“Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità...devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia di disposizioni più specifiche”

## TRACCIARE E' FONDAMENTALE PERCHE'?

- Per conoscere la storia e il percorso di un prodotto
- Per poterlo ritirare dal mercato in caso di non conformità o rischio di salute

### ELEMENTI CONNESSI ALLA SICUREZZA ALIMENTARE

- Tracciabilità = strumento per la sicurezza alimentare
- Strumento di rassicurazione e di fiducia per il consumatore
- Rintracciabilità di filiera come strumento di garanzia globale
- All'interno di una azienda: strumento per una gestione più corretta dei flussi, dei materiali, dei documenti, ecc.
- Strumento per un richiamo efficace e selettivo del prodotto

Decreto 27 marzo 2002 Ministero delle Politiche Agricole e Forestali riguardante l'etichettatura dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura, in attuazione del regolamento della Comunità Europea, il 2065 del 2001.

Il legislatore europeo impone l'obbligo di riportare in etichetta una serie di indicazioni specifiche che permettano al consumatore di vedere in trasparenza l'origine e il percorso compiuto da quel pesce lungo la filiera produttiva.

Alla luce di quanto previsto dall'art.2, punto 1 del citato decreto, sull'etichetta dei prodotti della pesca in ogni fase della loro commercializzazione, esclusa la vendita al dettaglio, bisogna riportare:

- a) la denominazione commerciale specifica, secondo quanto previsto dall'elenco allegato al decreto stesso, seguita obbligatoriamente dalla denominazione scientifica del prodotto, con la classica denominazione binomiale latina;
- b) il metodo di produzione (se "di allevamento" o "di pesca");
- c) la zona di cattura: in questo caso, l'areale in cui il pesce è stato pescato o allevato è indicato con un numero che corrisponde ad una precisa zona geografica, come riportato dal Regolamento CE 2065 del 2001.

Ai sensi di quanto previsto, invece, dall'art.1, comma 2 dello stesso decreto, sull'etichetta dei prodotti ittici in fase di vendita al dettaglio, il venditore deve riportare:

- a) la denominazione commerciale italiana. In questo caso, è facoltativo per il venditore riportare la denominazione scientifica in latino;
- b) il metodo di produzione (se "di allevamento" o "di pesca");
- c) la zona di cattura, secondo le medesime indicazioni riportate più sopra.

# STRUMENTI PER LA TRACCIABILITA'

## CODICE A BARRE

