

UN NUOVO APPROCCIO DI FILIERA LA CERTIFICAZIONE VOLONTARIA UNI EN ISO 22005:2008

A NEW FOOD CHAIN APPROACH: UNI EN ISO 22005:2008 VOLUNTARY CERTIFICATION

Guidi E.¹, Albonetti S.²

¹Medico Veterinario Auditor Qualificato – ADSPV - AUSL Modena; ²Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Patologia Animale - Alma Mater Studiorum Università di Bologna.

SUMMARY

This work summarize an experience of auditing according to new UNI EN ISO 22005:2008. This new food chain certification scheme, arisen from two different European schemes of internal and external traceability certification, requires companies to build up their own check plans considering all components in food chain processing. This new approach, also derived from the European legislation, wants to verify if traceability system is under control and to verify if corrective actions to warrant hygienic production standards are built up.

KEYWORDS

UNI EN ISO 22005:2008, food chain, certification, own check.

INTRODUZIONE

Lo Standard Internazionale UNI EN ISO 22005:2008 (1) fornisce i principi e specifica i requisiti di base per la progettazione ed l'implementazione di un Sistema di Rintracciabilità per alimenti e mangimi.

Tale sistema può essere applicato a qualsiasi organizzazione operante in qualunque fase della filiera produttiva.

Il Sistema di Rintracciabilità implementato nelle aziende del settore è uno strumento tecnico che assiste l'OSA (Operatore del Settore Alimentare) a conformarsi ai propri obiettivi ed è applicabile in tutti i casi in cui sia necessario determinare la storia, la localizzazione di un prodotto o l'origine dei suoi componenti.

In questo lavoro sono riportati i risultati delle prime valutazioni da parte degli enti di certificazione e delle aziende relativamente ad una gestione dei rischi igienico sanitari di tutta la filiera, approccio nuovo per il legislatore e per il normatore volontario.

MATERIALI E METODI

La ISO 22005:2008 (1) recepisce le norme italiane UNI 10939:01 ("Sistema di rintracciabilità

nelle filiere agroalimentari") e UNI 11020:02 ("sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari") e si applica a tutto il settore agroalimentare, comprese le produzioni mangimistiche. Tale norma è destinata a diventare il documento di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari.

L'implementazione di sistemi di rintracciabilità nelle aziende e nelle filiere agroalimentari costituisce uno strumento indispensabile non solo per rispondere agli obblighi cogenti, ma anche per valorizzare particolari caratteristiche di prodotto, quali l'origine, la territorialità e le caratteristiche peculiari degli ingredienti, e per soddisfare le aspettative del cliente (inteso sia come GDO, sia come consumatore finale).

Il solo sistema di rintracciabilità non è in grado di garantire la sicurezza del prodotto alimentare, ma può sicuramente dare un importante contributo al raggiungimento di tale obiettivo. Infatti, qualora si manifesti una non conformità di tipo igienico-sanitario, il sistema consente da un lato di risalire fino al punto della filiera in cui si è originato il problema, dall'altro di procedere, se necessario, con il ritiro o il richiamo "mirato" del prodotto.

Vediamo di seguito gli elementi principali ri-

chiesti dalla norma ISO 22005 per implementare un sistema di rintracciabilità certificabile. Un punto chiave di tale norma riguarda la progettazione del sistema di rintracciabilità che deve necessariamente definire i seguenti aspetti: obiettivi, normativa e documenti applicabili al sistema di rintracciabilità il fatto che prodotti e ingredienti oggetto di rintracciabilità.

Un altro aspetto fondamentale è quello che riguarda la posizione di ciascuna organizzazione lungo la catena alimentare, con l'identificazione dei fornitori e dei clienti, la definizione dei flussi di materie prime e semilavorati tutte queste informazioni devono essere raccolte e gestite tramite un adeguato sistema di procedure, di documentazione, in grado di consentire una registrazione del processo produttivo lungo la filiera.

Viene definita in tale norma "Filiera degli alimenti e mangimi" la sequenza delle fasi e delle operazioni coinvolte nella produzione, processazione, distribuzione e movimentazione di alimenti e mangimi, dalla produzione primaria al consumo; in nota, inoltre, viene aggiunto che la produzione primaria comprende la produzione di mangimi per animali ad uso zootecnico.

RISULTATI

Da questi primi mesi di auditing e dalla personale esperienza, tale nuovo standard è risultato essere inteso dalle aziende come un approccio iniziale verso un sistema di mercato e di riconoscimento della rintracciabilità globale. Infatti, mentre le vecchie norme UNI 10939 e UNI 11020 erano riconosciute solo a livello nazionale, la nuova ISO 22005 è stata emanata dalla ISO è destinata a diventare il documento di riferimento internazionale per la certificazione di sistemi di rintracciabilità agroalimentari.

CONSIDERAZIONI E CONCLUSIONI

Importanti e innovativi sono risultati essere gli aspetti per le aziende del settore agroalimentare che hanno aderito al nuovo schema di certificazione.

L'implementazione del sistema prevede:

- un piano della rintracciabilità in cui sia descritto, fase per fase, la gestione della rintracciabilità, i punti critici ai fini della rintracciabilità, le azioni preventive e di monitoraggio messe in atto per tenerli sotto controllo, le responsabilità e i documenti di registrazione dell'attività di controllo e delle azioni intraprese.
- un piano di addestramento del personale che può influire sul sistema di rintracciabi-

lità e che deve pertanto essere adeguatamente addestrato e informato

- un'attività di verifica dell'efficacia del sistema di rintracciabilità impostato attraverso audit interni programmati e prove del sistema (es. simulazioni e test di rintracciabilità)
- altro aspetto innovativo recepito come spunto di miglioramento delle aziende è risultato essere il riesame del sistema: attività in cui si riesamina il sistema di rintracciabilità nella sua applicazione per sottoporlo a un processo di miglioramento continuo tenendo conto dell'analisi dei risultati delle prove di rintracciabilità. L'organizzazione deve effettuare il riesame del sistema di rintracciabilità ad intervalli adatti, od ogni qualvolta vi siano modifiche degli obiettivi, del prodotto o del processo. Devono essere intraprese azioni correttive e preventive basate sul riesame. Questo permette di stabilire un processo di miglioramento continuo. Il riesame include, tra gli altri, i seguenti elementi:
 - a) risultati delle prove di rintracciabilità;
 - b) risultati delle verifiche ispettive;
 - c) cambiamenti ai prodotti o ai processi;
 - d) informazioni relative alla rintracciabilità comunicate da altre organizzazioni della filiera;
 - e) azioni correttive relative alla rintracciabilità;
 - f) feedback del cliente, inclusi i reclami relativi alla rintracciabilità;
 - g) nuove o modificate leggi e regolamenti inerenti la rintracciabilità;
 - h) nuovi metodi di valutazione statistica.

Anche se può sembrare complesso, un sistema di rintracciabilità certificato in realtà comprende attività e procedure che spesso sono già svolte da ciascun OSA.

L'aspetto che richiede maggiore impegno è la gestione della "comunicazione" tra gli attori della filiera sia in termini di chiarezza di informazioni (da richiedere e da erogare) che in termini di rapporti contrattuali che spesso, ancora oggi, prevedono per alcune fasi, accordi non formalizzati e che pertanto non possono con adeguata trasparenza definire i requisiti richiesti.

Tabella 1. Formula applicativa del bilancio di massa (2).

<p>I bilanci materiali nel sistema di rintracciabilità (valutazione quantitativa)</p> <p>q.tà di prodotto finito rintracciato (a) \leq q.tà di prodotto finito teorica (b) - scarti di produzione (c)</p> <p>b= q.tà di prodotto finito teorica è calcolata sulla base della q.tà di materia prima tracciata c= scarti di produzione o perdite di prodotto durante il processo produttivo</p> <p>prerequisito è l'analisi attenta del processo produttivo se la condizione $[a \leq b - c]$ non è rispettata vi è una contaminazione con prodotto non rintracciato</p>

BIBLIOGRAFIA

1. norma UNI EN ISO 2005:2008 “Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari, principi generali e requisiti di base per sistemi di progettazione e di attuazione” (1)
2. La rintracciabilità di filiera secondo la ISO 22005:2007 “Traceability in the feed and food chain”- d.ssa Clementina Clementi-food product specialist Cermet (2)