

# La rintracciabilità e la tracciabilità



Un aspetto importante della sicurezza alimentare è la "rintracciabilità" - definita dal [Regolamento \(CE\) 178/2002](#) - come "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata ad entrare a far parte di un alimento o attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione".

Lo scopo è quello di far sì che tutto ciò che entra nella catena alimentare conservi traccia della propria storia, seguendone il percorso che va dalle materie prime fino alla erogazione al consumatore finale.

La rintracciabilità consiste nell'utilizzare le "impronte", ovvero la documentazione raccolta dai vari operatori coinvolti nel processo di produzione, per isolare un lotto produttivo in caso di emergenza, e consentire al produttore e agli organi di controllo che hanno il dovere di vigilare sulla sicurezza alimentare del cittadino, di gestire e controllare eventuali situazioni di pericolo attraverso la conoscenza dei vari processi produttivi (flussi delle materie prime: documentazione di origine e di destinazione ecc.).

Fino al 2005 erano rintracciabili solo alcuni prodotti, quali carni, pesce e uova, quelli cioè più a rischio per la salute del consumatore. Dal 1° gennaio 2006, con l'entrata in vigore del "Pacchetto Igiene" l'obbligo della rintracciabilità è stato esteso a tutti i prodotti agroalimentari, il che consente di individuare qualsiasi prodotto in ognuna delle fasi del ciclo produttivo.

I requisiti minimi per l'applicazione della rintracciabilità da parte degli operatori del settore alimentare sono specificati nell'[Accordo del 28 luglio 2005](#) tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome (Gazzetta Ufficiale n. 294 del 19 dicembre 2005) concernente "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica".

Anche se suonano molto simili fra  
di loro

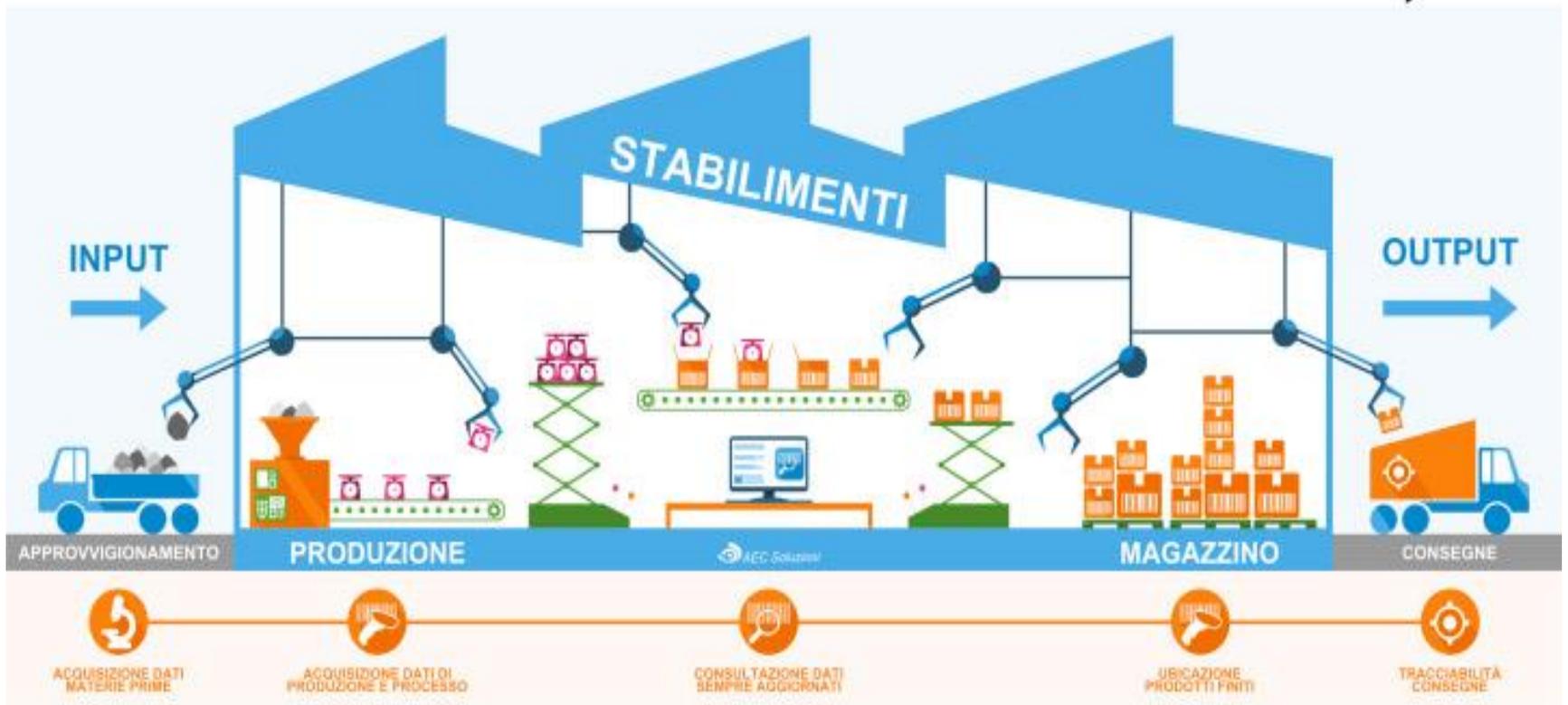
**tracciabilità e rintracciabilità**  
non sono la stessa cosa, seppure  
rappresentino

**due facce della stessa medaglia**

# La tracciabilità e la rintracciabilità quali sono le differenze

- La **tracciabilità** indica la **capacità di descrivere il percorso di una materia prima** o di un lotto di produzione attraverso i passaggi da un'entità commerciale a un'altra, all'interno della filiera produttiva: **dalla fase di produzione, alla trasformazione, fino alla distribuzione.** In sostanza, il flusso di merci è accompagnato da un flusso di informazioni, che vengono **adeguatamente registrate** e conservate ad ogni passaggio.
- La **rintracciabilità**, invece, implica la **possibilità di ricostruire a ritroso l'intero percorso di un prodotto**, dal suo stato finale fino alle materie prime di partenza.

# Tracciabilità



# Rintracciabilità



Parte integrante della rintracciabilità è l'etichettatura dei prodotti alimentari, in particolar modo nel caso specifico l'attribuzione del lotto di produzione.

In etichetta questo dato lo troviamo sotto forma di un numero; un numero preceduto o seguito da lettere o una serie di lettere a seconda del sistema utilizzato dall'azienda produttrice di quell'alimento. In etichetta il lotto va indicato con la lettera L maiuscola seguita da un punto.

Esempio: L. 154B01

Il metodo di attribuzione del lotto è a discrezione dell'azienda.

**Noi lo indicheremo nel seguente modo:**

1. Giorno dell'anno, inteso come numero del giorno da inizio anno, il primo di gennaio è il giorno 1 e il 31 dicembre è il giorno 365.
2. Le ultime due cifre dell'anno di produzione
3. La lettera D maiuscola che rappresenta la nostra sezione.
4. Un numero per identificare la produzione
5. Se necessario nel caso si produce più volte la stessa ricetta si identificherà con il numero progressivo preceduto dallo 0

Es. la torta di nocciola prodotta il giorno 03 di settembre 2019  
riporterà il seguente lotto:

L.24619D1

Nel caso che la ricetta venga ripetuta due volte il lotto diventerà:

L.24619D102

Produzioni diverse eseguite lo stesso giorno seguiranno una numerazione progressiva.

# Cosa ci serve per la rintracciabilità:

1. Registro
2. Elenco fornitori
3. Elenco clienti
4. Calendario per individuare velocemente i giorni
5. Tabelle su cui registrare le produzioni
6. Fogli precompilati per eventualmente richiamare il prodotto in caso di allarme