

## LA RINTRACCIABILITA... CHE COS'E'?

La rintracciabilità dei prodotti alimentari consiste nella **possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.**

### ... A COSA SERVE?

**A individuare tutti i fornitori delle materie prime e tutti i destinatari dei prodotti finiti (esclusa l'identificazione del consumatore finale)** e eventualmente ad attivare procedure di ritiro/riciamo dal mercato di prodotti che non rispondono ai requisiti di sicurezza previsti.  
I sistemi e le procedure di rintracciabilità devono fra l'altro consentire di:

- 1) individuare i fornitori diretti di materie prime (ad esempio un imprenditore agricolo, un centro di raccolta, un altro commerciante, un importatore, ecc.): la cosiddetta **RINTRACCIABILITA' "A MONTE"**;
- 2) individuare le imprese alle quali sono stati forniti i propri prodotti: la cosiddetta **RINTRACCIABILITA' "A VALLE"**;
- 3) identificare, mediante adeguata etichettatura, gli alimenti e/o i mangimi che sono o saranno posti sul mercato;
- 4) mettere a disposizione delle Aziende USL territorialmente competenti ai controlli ufficiali la documentazione e le informazioni di cui ai punti precedenti.

### ... QUALI ATTIVITA' INTERESSA?

**Tutte le imprese alimentari** (dalla produzione fino alla distribuzione), **ovvero ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività inerenti ai prodotti alimentari:**

PRODUZIONE – PREPARAZIONE – TRASFORMAZIONE –  
FABBRICAZIONE – CONFEZIONAMENTO – DEPOSITO –  
TRASPORTO – DISTRIBUZIONE – MANIPOLAZIONE – VENDITA –  
FORNITURA - SOMMINISTRAZIONE

## QUALE DOCUMENTAZIONE MINIMA DEVE ESSERE DISPONIBILE?

**Gli operatori devono fornire, a prescindere dai sistemi utilizzati** (es. criteri di archiviazione delle fatture commerciali, strumenti elettronici, codici a barre, ecc.), **le seguenti informazioni, per dimostrare da chi hanno ricevuto un alimento o un mangime:**

- a) nominativo del fornitore (es. sede sociale, stabilimento di provenienza dell'alimento, ecc.);
- b) natura dei beni ricevuti (es. denominazione, presentazione, ecc.);
- c) indicazioni ai fini dell'individuazione del prodotto (es. partita, lotto, consegna, ecc.)
- d) eventuali altre informazioni previste da norme specifiche.

**Gli operatori devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese cui hanno fornito i propri prodotti:**

- a) tutti i clienti (es. ragione sociale, indirizzo, numero telefonico, numero di fax, indirizzo E-mail, ecc.)
- b) tutte le forniture/cliente;
- c) modalità e mezzo di distribuzione.

Ai fini di una **gestione ottimale** di eventuali problemi legati alla sicurezza dei prodotti, **è raccomandabile lo schedario delle informazioni riferite ai clienti abituali** quali ad esempio:

- a) Nome e Ragione Sociale, indirizzo e sede legale della impresa e/o dello stabilimento del cliente;
- b) Numero di telefono; numero di fax e indirizzo E-mail;
- c) L'individuazione e la disponibilità di un responsabile della fornitura che abbia sufficiente potere decisionale per collaborare con le Autorità competenti in caso di urgente ritiro di un prodotto

Per i **trasportatori** è raccomandabile che il fornitore abbia una lista dei trasportatori abituali che sono utilizzati, comprendente le seguenti informazioni:

- a) Nome e Ragione Sociale, indirizzo e sede legale della impresa del trasportatore;
- b) Numero di telefono; Numero di fax; Indirizzo E-mail.

Nell'ambito delle procedure di **autocontrollo aziendale (metodo H.A.C.C.P.)**, è opportuno che gli operatori del settore alimentare provvedano periodicamente alla **revisione periodica del sistema di rintracciabilità.**

### "RITIRO" E "RICHIAMO" DI UN PRODOTTO

Il **RITIRO** è la **misura volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore** di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare.

Per **RICHIAMO** si intende invece la **misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale**, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

**Nel caso in cui l'operatore alimentare ritenga che il prodotto non sia conforme ai requisiti di sicurezza** previsti, e questo non sia più sotto il suo immediato controllo, **deve:**

- 1) **identificare il prodotto** e l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, ecc.);
- 2) **provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato;**
- 3) **informare immediatamente l'Azienda USL territorialmente competente delle procedure di ritiro/riciamo del prodotto e delle motivazioni che hanno determinato tale evenienza;**
- 4) **informare l'anello a monte**, nel caso in cui abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito;
- 5) **informare il consumatore, in maniera efficace, accurata e tempestiva dei motivi che hanno reso necessario il ritiro dal mercato del prodotto** e, nel caso in cui sia arrivato o si ritenga che sia arrivato al consumatore, provvedere a **richiamare** il prodotto.

Il ritiro o il richiamo di un determinato alimento o lotto di prodotto per ragioni commerciali o comunque diverse da quelle relative ai requisiti di sicurezza degli alimenti non comporta l'obbligo di comunicazione all'Azienda USL competente per territorio e può essere gestito direttamente

dall'azienda, all'interno del proprio sistema di qualità.  
Responsabile della procedura di richiamo o di ritiro è  
l'operatore del settore alimentare.

## **SANZIONI**

Sono stabilite dal Decreto Legislativo 5 Aprile 2006, n° 190:

Mancata attivazione di sistemi e procedure per assicurare la rintracciabilità: da **Euro 750** a **Euro 4.500**

Mancato avvio delle procedure per il ritiro dal mercato: da **Euro 3.000** a **Euro 18.000**;

Mancata informazione all'Autorità Competente pur avendo avviato la procedura di ritiro: da **Euro 500** a **Euro 3.000**;

Mancata fornitura all'autorità competente delle informazioni e collaborazione richieste: da **Euro 2.000** a **Euro 12.000**

Nel caso di reiterazione delle violazioni è disposta in aggiunta alla sanzione amministrativa pecuniaria, la **sospensione dell'attività da un minimo di 10 a un massimo di 20 giorni lavorativi.**

## **PRINCIPALI RIFERIMENTI NORMATIVI**

Regolamento n° 178/2002/CE

Provvedimento Conferenza permanente per i rapporti Stato Regioni, Rep. N° 2334 del 28/7/2005 (Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi ai fini di Sanità Pubblica)

Decreto Legislativo n° 190 del 05/4/2006



**AZIENDA USL N° 5 ORISTANO**  
**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**

## **RINTRACCIABILITA' E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**

Azienda U. S. L. n° 5 ORISTANO  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione  
Via Carducci, 35 4° PIANO 09170 Oristano  
Tel. 0783/317731/32 fax 0783/70034  
[sian@asloristano.it](mailto:sian@asloristano.it)

**ORARIO PER IL PUBBLICO:**  
**MERCOLEDÌ-VENERDÌ ORE 11-13**  
**(O PREVIO APPUNTAMENTO)**

Realizzazione: Dott. F. Cossu – Resp. U.O. Sicurezza  
Alimentare - SIAN  
Direttore del Servizio: Dott. Roberto Puggioni

**REVISIONE OTTOBRE 2009**

## **principali adempimenti per le imprese del settore alimentare**