

# La stesura di un manuale di rintracciabilità secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008

written by Rivista di Agraria.org | 14 febbraio 2017

## **Parte II - Progettazione**

di Donato Ferrucci 

## La fase di progettazione

Definite le fondamenta del sistema organizzativo, in termini di principi, obiettivi, indicatori ed elementi, si tratta ora di progettare l'architettura, in conformità alla UNI EN ISO 22005:2008.

La progettazione, momento di tipo strategico, è definita al punto 5 della norma e distinta in 9 momenti:

- a) obiettivi;
- b) requisiti normativi e di politica rilevanti per la rintracciabilità;
- c) prodotti e/o ingredienti;
- d) posizione della filiera;
- e) flusso dei materiali;
- f) requisiti relativi alle informazioni;
- g) procedure;
- h) documentazione;
- i) coordinamento della filiera.

Proviamo ad analizzare i singoli passaggi partendo dall'assunto che obiettivi e accessori (indicatori ed elementi tracciati), siano già stati definiti in conformità a quanto previsto al punto 5.2 della ISO 22005 (nota 1).

## Requisiti normativi applicabili e di politica (5.3 ISO 22005)

L'azienda deve identificare tutte le norme che impattano sull'attività. In particolare, i requisiti cogenti di attivazione/gestione inerenti:

- la struttura;
- l'organizzazione;
- il prodotto;
- la comunicazione.

Pertanto l'intero stato normativo deve essere elencato, archiviato e aggiornato.

Nel caso di uno stabilimento di produzione di olio extravergine di oliva, per esempio, si rende necessario collezionare le norme inerenti:

- lo stabilimento di produzione (requisiti strutturali);
- la gestione della produzione (Regg. (CE) 852/2007 e 178/2002);
- le caratteristiche del prodotto (CEE) 2568/91)
- le regole di comunicazione (UE) 29/2012 e 1169/2011).

Inoltre è richiesta la definizione formale della politica aziendale, rispetto alla tematica della rintracciabilità e della sicurezza alimentare. Si tratta di una dichiarazione di intenti da condividere con il personale al fine di rendere partecipi tutti i soggetti potenzialmente coinvolti nel progetto.

## Definizione dei prodotti ed ingredienti (5.4 ISO 22005)

Si elencano i prodotti/ingredienti per i quali gli obiettivi del sistema di rintracciabilità sono applicabili. Questi, possono essere classificati in *rilevanti* o *accessori*. I primi sono quelli che a pieno titolo entrano nel sistema, per significatività rispetto agli obiettivi (es. le materie prime di una composta di ortaggi). A questi, si applica la rintracciabilità dei flussi materiali, delle responsabilità e dei controlli. I secondi, invece, per scarsa rilevanza in termini di impatto sul prodotto (es. imballaggi secondari) o per quantità utilizzate (additivi o coadiuvanti tecnologici), sono oggetto di sola tracciabilità del requisito di responsabilità legale (chi è il fornitore).

E' in questo momento che si definisce **il campo di applicazione del sistema** (ampiezza e profondità),

1. dove inizia e dove termina,
2. quanti elementi comprende.

La definizione del campo e degli elementi tracciati concorre a perimetrare il contesto operativo (nota 1).

## Progettazione e definizione delle procedure (5.5 e 5.6 ISO 22005)

Si definisce il flusso delle informazioni, per dinamica, tipologia e qualità. Sono inoltre da strutturare le procedure che formalizzano le tematiche basilari del sistema. In particolare occorre definire gli aspetti di seguito riportati.

1. La posizione nella filiera (5.5.1 ISO 22005)

Consiste nel dichiarare la funzione dell'azienda in termini di contributo alla realizzazione dell'alimento. Avendo cura di identificare i soggetti immediatamente a valle e monte (clienti e fornitori diretti).

2. Il flusso di materiali (5.5.2 ISO 22005)

In questo punto, abbastanza articolato e di dettaglio, l'azienda definisce:

1. l'unità minima rintracciabile (UMR). Intesa come il più piccolo componente che il sistema è in grado di gestire (es. la confezione di grammatura variabile destinata al consumatore finale);
2. il lotto, definito come insieme di unità che è stato prodotto, trasformato o confezionato in circostanze simili (ISO 22005:2008 pt. 3.3);
3. la gestione di questi due elementi. In particolare le dinamiche di identificazione e flusso.

Per una descrizione adeguata dei flussi di materiali, in termini di movimento e trasformazione fisica, è fondamentale un'analisi accurata dei processi produttivi aziendali, distinguendo le diverse fasi. Rimane sempre un ottimo strumento operativo il diagramma di flusso, da perfezionare in seguito, con un quadro sinottico esplicativo, di cui tratteremo nel prossimo articolo.

Sempre in questo momento, in conseguenza dell'analisi dei processi, si identificano i **punti di criticità, ovvero i momenti in cui il rischio di perdita della traccia relativa ad uno specifico requisito diventa rilevante.**

3. Requisiti delle informazioni (5.5.3 ISO 22005)

Si specificano le modalità con cui vengono tracciati gli elementi e le informazioni correlate alle singole fasi. Ad esempio, per la produzione di olio si potrebbe avere la seguente descrizione:

“la molitura avviene presso i locali dell'azienda e segue in linea generale le fasi di: frangitura/gramolatura/separazione centrifuga/filtrazione”.

Registrazioni: Scheda molitura

Supporto: Cartaceo/Informatico

Dati registrati: Data conferimento olive, data molitura, conferente, quantità olive molite, quantità olio prodotto,

temperatura di lavorazione, Origine, tipologia di prodotto (Bio, DOP).

Identificazione: Etichetta su contenitori

## Requisiti relativi alla documentazione (5.7 ISO 22005)

L'azienda deve definire quali sono i documenti per ottenere gli obiettivi richiesti dal sistema. La gestione della documentazione fa riferimento alla norma ISO 22000:2005 (Sistemi di Gestione per la Sicurezza Alimentare). In particolare,

- ISO 22000:2005, 4.2.2, per la gestione del controllo dei documenti,
- ISO 22000:2005, 4.2.3, per la gestione del controllo delle registrazioni,
- ISO 22000:2005, per gli obiettivi identificati dal sistema di rintracciabilità.

In ogni caso, la documentazione deve includere almeno:

- una descrizione delle fasi pertinenti nella filiera;
- una descrizione delle responsabilità per la gestione dei dati di rintracciabilità;
- informazioni scritte o registrate che documentino:
  - le attività di rintracciabilità,
  - il processo di produzione,
  - i flussi,
  - i risultati delle revisioni,
  - i risultati delle verifiche e degli audit della rintracciabilità;
- documentazione riguardante l'azione intrapresa per gestire la non conformità relativamente al sistema;
- la durata di conservazione dei documenti.

## Coordinamento delle filiere agroalimentari (5.8 ISO 22005)

Il punto norma interessa i casi di rintracciabilità di filiera, dove i soggetti coinvolti sono molteplici. Infatti, se un'organizzazione fa parte di un sistema di rintracciabilità multi-aziendale, gli elementi del sistema devono essere coordinati mediante i collegamenti nella filiera.

In sintesi, occorre specificare la lunghezza della filiera alla quale si intende applicare il sistema di rintracciabilità ("da dove far partire e dove far terminare"). Si passa da una visione di sito ad una visione di filiera con il conseguente coinvolgimento di diversi attori.

Andranno quindi definite:

- tutte le tipologie di Organizzazioni coinvolte, compreso il capofila, che concorrono alla formazione, stoccaggio, distribuzione e commercializzazione dei prodotti/ingredienti oggetto di tracciabilità;
- eventuali dettagli organizzativi tra i soggetti interessati.

Nota (1): Si veda l'articolo N. 249 - 1 febbraio 2017 - La stesura di un manuale di rintracciabilità secondo la norma UNI EN ISO 22005:2008. Parte I - Introduzione. [www.rivistadiagricoltura.org](http://www.rivistadiagricoltura.org)

Esempio di diagramma di flusso con identificati alcuni punti critici per il sistema di rintracciabilità.



### Riferimenti Bibliografici e normativi:

- Norma UNI EN ISO 9000:2005 - Sistemi di Gestione per la Qualità. Fondamenti e terminologia.
- Norma UNI EN ISO 22005:2008 - Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari. Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.

- RT 17 Rev. 00 del 21/04/2015 - Prescrizioni per l'accreditamento degli Organismi di Certificazione operanti le certificazioni a fronte della norma UNI EN ISO 22005 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per sistemi di progettazione e di attuazione".

*Donato Ferrucci, Dottore agronomo libero professionista, riveste attualmente l'incarico di Responsabile di Bioagricert Lazio e di Cultore della materia presso la cattedra di Gestione e Comunicazione d'Impresa" - Facoltà di Scienze della Comunicazione, Università degli Studi della Tuscia. E-mail: [donatoferrucci@alice.it](mailto:donatoferrucci@alice.it)*