

## 1) TRACCIABILITA' DI FILIERA

Quando si parla di soluzioni per la **tracciabilità della filiera alimentare** si intendono sistemi per l'identificazione di tutti i processi produttivi e di trasformazione che hanno contribuito a far nascere un preciso prodotto alimentare. Tale identificazione è basata sul riconoscimento, il monitoraggio e la registrazione delle operazioni svolte, indicando luogo, date, materiali utilizzati, ecc., offrendo cioè una totale trasparenza nelle azioni svolte dalla produzione al consumo finale.

- **Garantire la tracciabilità di filiera**

Con filiera si intende la rete che comprende le principali attività, tecnologie e risorse delle aziende che concorrono alla creazione, trasformazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto.

La rintracciabilità di filiera è il processo che permette di ricostruire la storia del prodotto dalla raccolta sino alla banco dei supermercati attraverso un sistema che utilizza le informazioni tracciate dalle singole aziende lungo tutta la filiera produttiva.

Si parla quindi di **filiera controllata** quando tutti i passaggi e i processi che la riguardano vengono tracciati, verificati, memorizzati secondo un insieme di regole in cui sono disciplinati i diversi passaggi che il prodotto subisce nel suo percorso verso il consumatore finale.

La tracciabilità di filiera all'interno delle aziende consente di individuare immediatamente per ogni lotto la zona geografica di raccolta.

La gestione per lotti permette inoltre di identificare in ogni momento i flussi materiali e le attività che hanno contribuito alla produzione del prodotto finito;

## 2) TRACCIABILITA' DI FILIERA E FILIERA CONTROLLATA

La **certificazione di filiera** parte dal presupposto che esistano aziende unite da legami contrattuali che vanno a formare una sorta di **azienda allargata (filiera)**, e che esista un coordinatore/**capofiliera** con il compito di gestire l'ottenimento del bene, in grado di assumersi la responsabilità della conformità del prodotto finito.

La **Certificazione di Filiera controllata** appartiene alla famiglia delle certificazioni di prodotto in ambito volontario ISO 22005:2008

Questa certificazione si basa su 2 concetti chiave:

- **filiera**
- **rintracciabilità**

Ai fini della certificazione è indispensabile che:

- le **Organizzazioni della filiera** siano tra loro correlate da **vincoli contrattuali** (per la condivisione degli obiettivi comuni) e **coordinate** dall'Organizzazione che richiede la certificazione e si assume la responsabilità della conformità del prodotto rispetto alle norme di riferimento (ISO:22005)
- L'Organizzazione **predisponga** un accordo condiviso da tutti i soggetti della **filiera**.
- Il Disciplinare dovrà contenere:
  - *la descrizione della filiera stessa,*
  - *l'indicazione degli accordi contrattuali tra le parti,*
  - *le specifiche responsabilità*
  - *le modalità di gestione e verifica del sistema di rintracciabilità e degli aspetti di igiene e sicurezza.*

La ISO 22005 certifica la rintracciabilità nella filiera alimentare e viene scelto, molto spesso, da quelle organizzazioni che intendono valorizzare e comunicare l'origine dei prodotti e delle materie prime utilizzate

La certificazione volontaria ISO 22005:2008 è uno strumento efficace a garanzia delle proprie produzioni. Possedere questa certificazione, quindi, aumenta la fiducia nei confronti dell'azienda produttrice da parte dei propri clienti e dei consumatori finali

“Inoltre, l'applicazione di questo standard apporta notevoli benefici anche alla gestione dell'azienda, perché ottimizza i processi interni e garantisce il rispetto del Reg. CE 178/02 in tema di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, facilitando la gestione della documentazione e delle informazioni anche in merito alle procedure di ritiro e richiamo dei prodotti.”

La Dolciaria Acquaviva SPA promuovendo il made in Italy, ha intrapreso un progetto ambizioso con i produttori locali di albicocche presenti sul Vesuvio al fine di utilizzare per il prodotto Caruso una farcitura con albicocche del Vesuvio delle varietà: Pellecchiella, “Ceccona, Palummella, S. Castrese, Vitillo, Fracasso, Boccuccia Liscia, Boccuccia Spinosa e Portici”. Gli esperti tecnici della Dolciaria Acquaviva verificano l'autenticità della materia prima dalla raccolta alle successive trasformazioni da cui si ottiene una farcitura (preparato) di Albicocche del Vesuvio per il prodotto CARUSO.

Quest'anno abbiamo utilizzato 50% Pellecchiella e 50% Vitillo e Ceccona.

L'AZIENDA al fine di garantire il processo dalla raccolta alle successive trasformazioni e utilizzo nel prodotto finito, nell'ottica della trasparenza verso il cliente, ha certificato secondo norma ISO22005:2008 la tracciabilità di filiera. Quest'ultima è verificata dal gruppo di certificazione Agroqualità-RINA accreditato ACCREDIA. In questo schema di certificazione la Dolciaria Acquaviva si configura come CAPOFILA del progetto di filiera controllata e certificata controllando in maniera scrupolosa gli attori a monte. La Certificazione di tracciabilità rappresenta un valido strumento di salvaguardia della cultura e della tradizione, oltre che di garanzia della qualità e tipicità delle produzioni, contribuendo così a generare fiducia presso tutte le parti interessate, fino al consumatore.

Una filiera certificata e controllata consente di:

supportare gli obiettivi generali di qualità o sicurezza del settore agroalimentare;

documentare la storia o la provenienza del prodotto;

facilitare il ritiro/richiamo dei prodotti dal mercato;

identificare le parti responsabili all'interno della filiera agroalimentare o della produzione di mangimi;

facilitare la verifica di informazioni specifiche riguardo ai prodotti;

comunicare informazioni a stakeholder e consumatori.