



Promemoria relativo alla rintracciabilità nelle aziende di trasformazione della carne

L'articolo 28 della legge sulle derrate alimentari (LDerr, RS 817.0) dispone che nel quadro del controllo autonomo le aziende alimentari devono disporre delle informazioni necessarie relative alla rintracciabilità. Articolo 50 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr, RS 817.02) puntualizza:

Art. 50 rintracciabilità

¹ Le derrate alimentari, gli animali da reddito destinati alla produzione di derrate alimentari, nonché tutte le sostanze suscettibili di essere trasformate in derrate alimentari [...] devono poter essere rintracciabili in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

² Chiunque commerci prodotti di cui al capoverso 1 deve essere in grado di indicare alle competenti autorità cantonali d'esecuzione:

- a. da chi ha acquistato i prodotti; e
- b. a chi li ha forniti; è fatta salva la consegna diretta ai consumatori.

³ Chiunque commerci derrate alimentari di origine animale, germogli o semi per la fabbricazione di germogli deve inoltre garantire che siano messe a disposizione dell'azienda alimentare a cui sono forniti i prodotti e, su richiesta, dell'autorità di esecuzione competente le seguenti informazioni:

- a. una descrizione esatta del prodotto;
- b. il volume o la quantità del prodotto;
- c. il nome e l'indirizzo dell'azienda alimentare da cui è spedito il prodotto;
- d. il nome e l'indirizzo del proprietario precedente, se non si tratta dell'azienda alimentare da cui è stato spedito il prodotto;
- e. il nome e l'indirizzo dell'azienda alimentare a cui è spedito il prodotto;
- f. il nome e l'indirizzo del nuovo proprietario, se non si tratta dell'azienda alimentare a cui è spedito il prodotto;
- g. un numero di riferimento per identificare la partita, il lotto o la spedizione;
- h. la data di spedizione.

Per quale ragione l'azienda deve poter far affidamento sulla rintracciabilità?

- Solo con materie prime da fonti affidabili è possibile produrre prodotti di elevata qualità dal punto di vista igienico e qualitativo.
- Rischi di confusione di materie prime/prodotti all'interno dell'azienda mettono a rischio, tra le altre cose, il rispetto dei termini di utilizzo.
- Se il prodotto destinato alla vendita non viene consegnato direttamente al consumatore finale, bensì ad altre imprese commerciali, il lotto di fornitura deve essere identificabile sui documenti di entrata merci, poiché in caso contrario le indicazioni richieste relative al paese d'origine, alla composizione e alla conservazione non raggiungono il destinatario.
- Una contabilità del magazzino / delle merci ben documentata è la base di una gestione aziendale trasparente. Ciò è rilevante sotto il profilo economico-aziendale (conto economico) e offre un quadro attendibile in caso di avversità (evento dannoso, controllo fiscale, indagini penali).
- Solo una tracciabilità documentata permette il ritiro/ricambio mirato della merce in caso di evento dannoso.

Come è possibile ottenere la rintracciabilità?

Accettazione merci

- Al momento del controllo delle merci in entrata, le materie prime/i prodotti
 1. devono essere identificabili in modo univoco (denominazione specifica, numero della partita o datazione, marchio d'identificazione, peso/numero).
 2. L'identificazione deve coincidere con i documenti d'accompagnamento (bollettino di consegna/fattura)!
- I documenti di fornitura devono essere visti e archiviati (responsabilità per l'accettazione).

Traffico interno all'azienda

- Affinché all'interno dell'azienda non possa verificarsi uno scambio, ogni unità deve essere contrassegnata in modo inconfondibile. Questo contrassegno deve essere riconducibile al bollettino delle merci in entrata.
- Se vengono aperte unità di trasporto/di deposito contrassegnate, il prodotto prelevato deve rimanere identificabile per la persona che si occupa della lavorazione. Al momento della consegna alla prossima fase, questa persona è responsabile affinché l'assegnazione rimanga documentata in modo evidente (ad es. tre lotti di carne per salsicce vengono trasformati in un nuovo lotto di pasta di salame).
- Il rework (utilizzo dei resti) nella produzione ordinaria va evitato o altrimenti usato solo per lotti speciali (ad es. per la vendita al personale).
- I lotti di produzione vanno limitati a dimensioni ragionevoli (riduzione al minimo delle perdite) e assicurati da mezzi tecnici (reti colorate/clip/nastri, griglie selettive, ecc.).

- Il flusso di informazioni deve essere garantito in modo comprensibile per ogni collaboratore.

Consegna

- Ogni fornitura è
 - a. confezionata ed etichettata per essere destinata direttamente ai consumatori;
 - b. oppure posta in sicurezza in un'unità di imballaggio con una corrispondente designazione/etichetta.
- I bollettini di consegna/documenti di accompagnamento riportano le informazioni necessarie e coincidono con la merce (peso, numero, partita/numero del lotto, ecc.).
- Il richiamo di invii viene trattato come un'accettazione di merci (controllo, rilevamento nel sistema, rapporto di evasione).

Gli esempi di possibili etichette si trovano nelle **Linee guida (capitolo 6 e 7) per la caratterizzazione di carne preconfezionata, preparati di carne e prodotti a base di carne**, pubblicate dall'Unione professionale svizzera per la carne (UPSC) e da Agroscope, all'indirizzo <http://www.metzgerei.ch/it/info-carne/dichiarazioni.php>.

Cosa controllano i controllori delle derrate alimentari nelle aziende dedite alla trasformazione e al commercio della carne?

- L'accettazione della merce è definita nella strategia di autocontrollo e viene anche applicata secondo quanto stabilito?
 - I bollettini della merce in arrivo del fornitore sono corretti e visti dal macellaio/dalla persona responsabile?
- Le scorte sono note e documentate?
 - Controllo completo di 2-3 articoli selezionati nel magazzino.
- Sono disponibili dei bollettini di consegna corretti per la consegna a imprese commerciali?
 - Indirizzo di mittente e destinatario
 - Il prodotto sul bollettino di consegna è identificabile (numero della partita/datazione)?
- Le etichette e le informazioni sui bollettini di consegna/documenti d'accompagnamento corrispondono ai requisiti secondo le linee direttive dell'UPSC?
- Le dichiarazioni relative alla carne agli ormoni o le riserve d'impiego in caso di consegna a clienti commerciale sono sempre disponibili per iscritto?