

LINEA GUIDA
per la rintracciabilità
nel settore vitivinicolo

supplemento al "Corriere Vinicolo"

n. 38 del 3 ottobre 2005

EDITRICE UNIONE ITALIANA VINI
Associazione per la tutela generale
e il coordinamento delle attività
del ciclo economico vinicolo

direttore responsabile
Marco Mancini

direzione e amministrazione
20123 Milano,
via S. Vittore al Teatro, 3
tel. 02 7222281, fax 02 866226

ufficio abbonamenti
e altre pubblicazioni
tel. 02 72222848

stampa
Pirovano srl, San Giuliano M.se
(Milano)

Registrazione Tribunale di Milano
n. 1132 del 10/2/1949

Tariffa R.O.C.: Poste italiane spa,
Spedizione in abbonamento postale
D.L. 353/2003 (conv. in L 27/02/2004 n. 46)
art. 1, comma 1, DCB Milano



Associato all'USPI
Unione Stampa
Periodica Italiana

Sommario

Antefatto	5
Prefazione alla Linea Guida	6
Introduzione alla Linea Guida	7
1. Obiettivi della Linea Guida	9
2. Riferimenti normativi	10
2.1 Riferimenti cogenti	10
2.2 Norme volontarie	11
2.3 Altri riferimenti	11
3. Definizioni	12
4. Responsabilità	14
5. Rintracciabilità	15
5.1 Rintracciabilità a monte	15
5.2 Rintracciabilità a valle	16
5.3 Rintracciabilità interna	17
6. Eventi accidentali, ritiro e richiamo del prodotto	18
Allegato 1: Elementi aggiuntivi per la gestione della rintracciabilità	20
Sistema di gestione della Rintracciabilità	20
Gestione documentale	21
Allegato 2: Elementi a sostegno della rintracciabilità	
Processi principali della filiera vitivinicola	22
1. Processo di produzione delle uve	22
2. Processo di produzione dei prodotti vinicoli	24
3. Processo di presentazione e designazione dei prodotti vinicoli (confezionamento)	25
4. Processo di vendita dei prodotti	25
Allegato 3: Esempio di procedura per il ritiro e il richiamo dei prodotti	26
Schema di gestione degli eventi accidentali	28
Esempi di modulistica per la gestione di eventi accidentali	29

ore 7 sveglia



ore 8 colazione



ore 9 focuswine



focus
wine

un progetto a cura del

CORRIERE VINO

il modo migliore
per iniziare la giornata...
sempre informati

www.focuswine.it

Il Regolamento CE n. 178/2002 (d'ora in poi Regolamento), entrato in vigore il primo gennaio 2005, «stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare». Il Regolamento finalizza la rintracciabilità alla tutela della salute e degli interessi dei consumatori. Nell'ambito delle finalità più ampie del Regolamento, le modalità attuative concernenti la rintracciabilità degli alimenti sono contenute essenzialmente negli articoli da 17 a 20.

A tale proposito si riporta il testo di una comunicazione che il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Dipartimento delle Politiche di Mercato, Direzione Generale per le Politiche Agroalimentari, Divisione PAGR IX, Protocollo n. F/349 del 3 febbraio 2005, ha indirizzato alla Direzione Generale della Qualità, all'Ispettorato Centrale Repressione Frodi e alle Associazioni di Categoria, con oggetto la "tracciabilità dei prodotti del settore vitivinicolo, Reg. CE n. 178/2002":

"A seguito di ulteriori richieste pervenute in ordine all'argomento indicato in oggetto la scrivente ha richiesto alla Commissione UE se per il settore vitivinicolo siano previste norme relative all'applicazione del Reg. CE n. 178/2002.

In merito la Commissione ha fatto presente che l'OCM vino, per quanto concerne la "tracciabilità" dei prodotti, prevede da tempo misure particolarmente restrittive, che vanno al di là delle disposizioni previste dal Reg. CE n. 178/2002. Pertanto ha ribadito che, allo stato attuale, non è necessario adottare, per l'OCM vitivinicolo, misure particolari in applicazione del precitato Reg. CE n. 178/2002.

L'esecutivo UE ha sottolineato, altresì, che il Reg. n. 178/2002 non prevede nessuna misura supplementare per i settori, come quello del vino, che dispongono già di una normativa in materia di tracciabilità. Ciò in quanto il regolamento 178/2002 esige che l'operatore che fornisce il prodotto e quello che lo riceve siano identificabili. Condizioni che con la normativa vigente nel settore vino sono ampiamente assicurate. (...)"

Prefazione alla Linea Guida

Confortati da quanto riportato nella comunicazione del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Dipartimento delle Politiche di Mercato, Direzione Generale per le Politiche Agroalimentari, Divisione PAGR IX, Protocollo n. F/349 del 3 febbraio 2005 richiamata nel capitolo precedente, si può affermare che le informazioni prodotte, archiviate e messe a disposizione delle autorità competenti da parte delle imprese vitivinicole relativamente ai propri prodotti (inclusa la loro provenienza e destinazione), in virtù dell'adempimento di norme¹ cogenti preesistenti al Regolamento, costituiscono un patrimonio di informazioni e prassi tale da garantire la tutela della salute dei consumatori e soddisfare gli adempimenti previsti dal Regolamento stesso. Sempre sulla base di queste considerazioni, si può sostenere che il Sistema di Rintracciabilità desunto dall'applicazione delle norme cogenti del settore è in linea con i requisiti dei Sistemi di Gestione della Rintracciabilità contenuti nelle norme volontarie (UNI 10939 e UNI 11020): l'aggiunta di altri elementi di garanzia (oltre a quelli cogenti) da parte delle imprese consentirà ad esse di poter conseguire la certificazione del proprio Sistema di Rintracciabilità.

Tuttavia, l'intrecciarsi dei requisiti introdotti dal Regolamento con altri provvedimenti legislativi preesistenti, con norme volontarie e con le richieste degli attori del mercato (es. grande distribuzione), pone le imprese di fronte ad una seria difficoltà di orientamento.

Per questo motivo alcuni tra i più importanti rappresentanti² della filiera vitivinicola, che ringraziamo per la collaborazione offerta, con il coordinamento di Francesco Pavanello, responsabile dei laboratori d'analisi dell'Uiv, hanno ritenuto opportuno aderire al Progetto "Modello di gestione dei dati relativi alla tracciabilità nel settore vitivinicolo su supporto cartaceo ed elettronico", promosso da Unione Italiana Vini, con capofila istituzionale Veneto Agricoltura, e presentato al MIPAF, di cui questa Linea Guida è il presupposto essenziale.

Lo sforzo interpretativo operato va inserito quindi nella più ampia visione di coadiuvare le imprese nell'affrontare le nuove sfide poste dalla globalizzazione dei mercati con modelli organizzativo/comportamentali comuni che costituiscano un riferimento su scala nazionale e/o europea in materia di salute pubblica ed interessi dei consumatori.

Il confronto ha evidenziato chiaramente che la rintracciabilità può costituire per il settore un progetto "comune", punto di partenza per:

- ✓ un riorientamento strategico dell'organizzazione delle imprese, enfatizzando la ricerca dell'efficienza dei processi quale fonte di produzione di valore;
- ✓ un'attività di comunicazione al mercato e ai soggetti istituzionali relativamente ai risultati raggiunti dal settore in merito alla tutela della salute del consumatore.

¹ Si veda Allegato 2: Elementi a sostegno della rintracciabilità nella filiera vitivinicola

² Istituzioni, associazioni, aziende, grande distribuzione

Introduzione alla Linea Guida

Entrando nella specificità del Regolamento, emerge evidente che le disposizioni concernenti la rintracciabilità costituiscono a tutti gli effetti un'integrazione delle procedure di autocontrollo dell'igiene degli alimenti adottate dalle imprese in ottemperanza al D. Lgs. 155/97 (HACCP) che prevedeva, tra l'altro, l'attivazione di procedure per il ritiro dal mercato dei prodotti che costituissero fonte di rischio per la salute dei consumatori.

Per semplificare ed aggiornare l'integrazione del Regolamento con il Manuale HACCP, si rende necessario un riesame complessivo delle procedure organizzative delle imprese vitivinicole, avendo ben presente che ciò presuppone l'identificazione della provenienza dei prodotti e delle imprese coinvolte e la trasparenza delle operazioni di trasformazione.

E' opportuno sottolineare inoltre che tali vincoli saranno estesi alla produzione primaria dalla prossima entrata in vigore³ del cosiddetto "pacchetto igiene", in particolare del Regolamento CE n. 852/2004 "sull'igiene dei prodotti alimentari".

³ A partire dal primo gennaio 2006

I CODICI



110 euro

Codice della vite e del vino

a cura di:

G. Caldano e A. Rossi

Il Codice della vite e del vino è il risultato di uno sforzo editoriale compiuto dall'Unione Italiana Vini per offrire uno strumento indispensabile in ogni azienda vitivinicola tenuta a conoscere e consultare, quasi quotidianamente, le disposizioni che governano la complessa materia.

Questo Codice, di 1.832 pagine, ma tuttavia snello e maneggevole, fa tesoro delle precedenti esperienze e raccoglie, oltre alle normative comunitarie, tutte le vigenti disposizioni nazionali, ivi comprese le circolari inedite, per consentire una più completa informazione.

Tre indici (sistematico, cronologico e analitico) facilitano la ricerca delle norme e degli argomenti che interessano.



98 euro

Codice denominazioni di origine dei vini

a cura di:

G. Caldano e A. Rossi

Il Codice denominazioni di origine dei vini è il risultato di uno sforzo editoriale dell'Unione Italiana Vini per offrire uno strumento indispensabile in ogni azienda vitivinicola tenuta a conoscere e consultare, quasi quotidianamente, le disposizioni che governano la complessa materia.

Questo Codice, alla sesta edizione, di oltre 1.700 pagine, riporta la legge n. 164 del 10 febbraio 1992 sulle denominazioni di origine dei vini, unitamente ai provvedimenti ad essa collegati.

Il volume raccoglie anche tutti i disciplinari di produzione delle denominazioni di origine controllata e controllata garantita e delle indicazioni geografiche tipiche.

Il Codice, oltre al testo aggiornato di ciascun disciplinare, riporta anche le vigenti norme comunitarie e nazionali in materia e un quadro statistico sulla produzione di ciascuna denominazione.

Editrice Unione Italiana Vini

Via S. Vittore al Teatro 3 - 20123 Milano

Telefono (02) 72222848 - Fax (02) 866226

E-mail: abbonamenti@corrierevino.com

I CODICI

Il presente documento intende fornire alle imprese del settore vitivinicolo le Linee Guida per lo sviluppo di sistemi e metodi, che possano essere formalizzati all'interno di appositi documenti, volti a rispondere ai quesiti posti dal Regolamento CE n. 178/2002. La Linea Guida si applica a tutte le imprese e a tutti i prodotti del settore vitivinicolo a partire dalla produzione delle uve fino alla fornitura dei prodotti ad altre imprese.

2 Riferimenti normativi

Il riferimento principale per la stesura della Linea Guida per la rintracciabilità nel settore vitivinicolo è costituito dalle norme volontarie relative ai sistemi di gestione (UNI EN ISO 9001 e UNI 10939), dalle quali sono mutuati i principi, il linguaggio e, ove applicabili, i requisiti e alle quali si rimanda per trarre ulteriori informazioni per lo sviluppo di Sistemi di Rintracciabilità aziendali.

2.1 Riferimenti cogenti

- ✓ Regolamento CE n. 178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- ✓ D. Lgs. n. 155 del 26/05/97, attuazione delle Direttive 94/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari
- ✓ D. Lgs. n. 109 del 27/01/92, applicazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche
- ✓ Regolamento CE n. 852/2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- ✓ Regolamento CE n. 1493/1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo
- ✓ Regolamento CE n. 1622/2000, che fissa talune modalità di applicazione del reg. CE n. 1493/1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo e che istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici
- ✓ Regolamento CE n. 884/2001, che stabilisce modalità di applicazione relative ai documenti che scortano il trasporto dei prodotti vitivinicoli e alla tenuta dei registri nel settore vitivinicolo
- ✓ Direttiva CE n. 95/2001, relativa alla sicurezza generale dei prodotti
- ✓ Legge n. 164 del 10/02/1992, nuova disciplina delle denominazioni d'origine dei vini
- ✓ DM 29/05/01 - controllo sulla produzione di vini di qualità prodotti in regioni determinate (VQPRD)
- ✓ DM 21/03/02 - approvazione dello schema di piano dei controlli dei VQPRD ai fini dell'applicazione del DM 29/05/01

2.2 Norme volontarie

- ✓ UNI EN ISO 9000:00 - Sistemi di gestione per la qualità. Fondamenti e terminologia
- ✓ UNI EN ISO 9001:00 - Sistemi di gestione per la qualità. Requisiti
- ✓ UNI 10939:01 - Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari.
Principi generali per la progettazione e attuazione
- ✓ UNI 11020:02 - Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari.
Principi e requisiti per l'attuazione

2.3 Altri riferimenti

- ✓ Standing Committee on the Food Chain and Animal Health - Guidance on the implementation of articles 11, 12, 16, 17, 18, 19 and 20 of Regulation (EC) N° 178/2002 on general food law; 20 dicembre 2004
- ✓ RT-17 Regolamento Tecnico SINCERT del 26/10/2004 - Prescrizioni per l'accreditamento delle certificazioni a fronte della norma UNI 10939 ecc.

3 Definizioni

Definizioni ricavate dal Regolamento

Rintracciabilità: possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi

Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo

Pericolo o elemento di pericolo: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o condizione in cui un alimento si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute

Valutazione del rischio: processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio

Analisi del rischio: processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione, comunicazione del rischio

Definizioni ricavate dalla norma UNI 10939:01

Sistema di Rintracciabilità: insieme organizzato che consente la rintracciabilità in una filiera agroalimentare

Filiera agroalimentare: insieme definito delle organizzazioni (ed operatori) con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agroalimentare

Rintracciabilità di filiera: capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazioni documentate (relativamente ai flussi materiali ed agli operatori di filiera)

Flussi materiali: sono le materie prime, gli additivi, i semilavorati e i materiali di imballaggio che, in qualunque punto della filiera, entrano nel processo produttivo

Definizioni ricavate dal RT-17 del SINCERT: Prescrizioni integrative per l'accreditamento delle certificazioni a fronte della UNI 10939 ecc.

Lotto: unità minima rintracciabile, avente caratteristiche identiche, che è stata prodotta e/o lavorata e/o imballata in condizioni praticamente identiche

Definizioni ricavate dalla Direttiva CE n. 95 del 2001

Ritiro: qualsiasi misura volta a impedire la distribuzione e l'esposizione di un prodotto pericoloso, nonché la sua offerta al consumatore

Richiamo: misure volte ad ottenere la restituzione di un prodotto pericoloso che il fabbricante o il distributore ha già fornito o reso disponibile ai consumatori

Il comma 1 dell'art. 17 del Regolamento chiarisce che spetta agli operatori del settore garantire che nelle imprese da essi controllate i prodotti "soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti alle loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte".

Alle imprese è quindi conferito un ruolo fondamentale nella sicurezza alimentare unitamente alla responsabilità di garantire tale sicurezza; ciò va letto in congiunzione con le disposizioni per il ritiro/ricambio dei prodotti (art. 19) che fanno, in via prioritaria, dell'operatore titolare degli elementi identificativi del prodotto (marchio/indicazione in etichetta per i prodotti confezionati o punto vendita/somministrazione per i prodotti sfusi) il responsabile del ritiro/ricambio, della comunicazione con le autorità sanitarie e, quando necessario, con i consumatori.

Come già accennato nell'introduzione, si ribadisce che gli adempimenti in questione ricadranno a partire dal primo gennaio 2006 anche sulla produzione primaria (produzione delle uve), in precedenza sostanzialmente esclusa dal campo di applicazione del D. Lgs. 155/97: per questi motivi si può affermare che gli adempimenti previsti dal Regolamento e definiti nella presente Linea Guida si possono applicare a tutte le imprese del settore vitivinicolo, dalla produzione delle uve alla distribuzione dei prodotti finiti.

L'articolo 18 del Regolamento detta i requisiti per la rintracciabilità dei prodotti, stabilendo che "è disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento". I commi successivi puntualizzano questa disposizione stabilendo che le imprese:

- ✓ devono essere in grado di individuare chi (quindi non necessariamente solo imprese fornitrici ma anche ad es. singoli coltivatori) abbia fornito loro una materia prima atta o destinata ad entrare a far parte del proprio prodotto, disponendo di "sistemi e procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni a riguardo";
- ✓ devono adottare "sistemi e procedure per individuare le imprese (quindi l'anello successivo della filiera di imprese, non i consumatori) alle quali hanno fornito i propri prodotti" essendo in grado anche in questo caso di mettere a disposizione delle autorità competenti le relative informazioni;
- ✓ devono etichettare o identificare adeguatamente i prodotti per agevolarne la rintracciabilità, "mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche".

5.1 Rintracciabilità a monte

Per ciò che concerne la cosiddetta rintracciabilità a monte (comma 2), ogni impresa del settore deve essere in grado di dimostrare per ogni fornitura la provenienza delle materie prime e i prodotti enologici ricevuti, raccogliendo e rendendo disponibili le informazioni circa:

- ✓ la natura delle materie prime ricevute (es. uve, mosti, ecc.)
- ✓ il quantitativo ricevuto
- ✓ la data di ricevimento
- ✓ i dati identificativi del fornitore (nominativo, sede ecc.) e del trasportatore (se diverso dal fornitore).

Appare evidente che la documentazione attualmente in vigore a sostegno delle forniture (es. documenti di trasporto, fatture) è sufficiente per rispondere al requisito, a patto che queste informazioni siano prontamente disponibili in caso di eventi accidentali.

In aggiunta, in funzione delle risorse e degli obiettivi delle singole imprese, le informazioni di cui sopra potranno essere integrate dalla registrazione:

- ✓ dello stato delle materie prime (in accordo con la vigente normativa: es. uve fresche, mosto parzialmente fermentato, tenendo conto dello stato del prodotto riferito a pratiche enologiche consentite: es. acidificato, dolcificato, ecc.)
- ✓ dell'eventuale numero di lotto/partita della materia prima
- ✓ di altre informazioni utili per l'identificazione della fornitura (es. codici EAN).

Queste informazioni potranno essere riportate, in funzione delle scelte operate, sulla

stessa documentazione già citata o avvalendosi di strumenti tecnologici (es. codici a barre, documenti di consegna elettronici o cartacei, secondo il modello definito nella Piattaforma Condivisa industria-distribuzione ad opera di INDICOD-ECR, cui si rimanda per ulteriori approfondimenti).

5.2 Rintracciabilità a valle

Ogni impresa del settore deve essere in grado di individuare le imprese alle quali ha fornito i propri prodotti raccogliendo e rendendo disponibili le relative informazioni. Ciò comporta due ordini di implicazioni.

In primo luogo, e in modo simmetrico rispetto ai dati relativi alle forniture, devono essere resi disponibili i dati relativi a:

- ✓ natura dei prodotti consegnati (es. uve, mosti ecc.),
- ✓ quantitativo consegnato,
- ✓ data di consegna,
- ✓ dati identificativi del cliente (nominativo, sede ecc.) e del trasportatore (se diverso dall'impresa).

Anche in questo caso possono essere utilizzati i documenti già esistenti per l'archiviazione e comunicazione delle informazioni.

Come per la rintracciabilità a monte, in funzione delle scelte operate dall'impresa, le informazioni di cui sopra possono essere integrate dalla registrazione:

- ✓ dello stato dei prodotti consegnati (soprattutto per l'identificazione dello stato del prodotto sfuso consegnato),
- ✓ dell'eventuale numero di lotto/partita del prodotto (es. lotto di confezionamento o altro sistema di attribuzione del lotto),
- ✓ di eventuali altre informazioni utili per l'identificazione della consegna (es. codici EAN).

Per i supporti da utilizzare per l'archiviazione e la comunicazione di queste informazioni si rimanda al paragrafo precedente.

In secondo luogo, dovendo creare le condizioni che consentano un eventuale ritiro/richiamo del prodotto consegnato, è opportuno che l'impresa adotti procedure per comunicare efficacemente con le imprese clienti (incluse le imprese di trasporto e i partner logistici), con i fornitori e le autorità sanitarie competenti; ciò presuppone, ad esempio, la disponibilità di opportune anagrafiche contenenti:

- ✓ riferimenti dei fornitori, dei clienti e dell'ASL competente (nome e cognome e ragione sociale, indirizzo e sede legale dell'impresa e/o stabilimenti e/o unità locali, numero di telefono, fax ed e-mail ecc.)
- ✓ tutte le forniture/cliente e, per estensione, tutte le forniture/fornitore
- ✓ persone da contattare ed estremi per il contatto (telefono, fax, e-mail, cellulare).

5.3 Rintracciabilità interna

Il Regolamento non prescrive lo sviluppo di sistemi volti a garantire la rintracciabilità interna dei prodotti, ovvero la necessità/opportunità di collegare in modo univoco le materie prime e i prodotti enologici utilizzati per la realizzazione di determinati prodotti o lotti di prodotto.

Detto questo, occorre evidenziare che in assenza di un sistema di rintracciabilità interna, ovvero di una non puntuale conoscenza dell'utilizzo di materie prime, additivi e coadiuvanti, in caso di eventi accidentali potrebbe determinarsi la condizione di estensione del ritiro/richiamo del prodotto consegnato a tutti quelli potenzialmente a rischio.

L'importanza della registrazione di questi collegamenti tra materie prime, prodotti enologici e prodotti finiti al fine di circoscrivere significativamente i prodotti coinvolti in eventi accidentali, emerge anche dal fatto che, per il principio di precauzione, prescrizioni di ritiro/richiamo dei prodotti potrebbero essere disposte dall'autorità sanitaria qualora si determinasse una situazione di incertezza sul piano scientifico circa il potenziale danno connesso al consumo del prodotto (art. 7 del Regolamento) o qualora sussistessero motivi per sospettare che un alimento, pur conforme alle specifiche disposizioni ad esso applicabili, sia comunque a rischio (art. 14 comma 6 del Regolamento).

Nel settore vitivinicolo sono già in vigore numerose prescrizioni che costituiscono l'ossatura di quanto oggi richiesto per adempiere agli obblighi relativi alla rintracciabilità: questo fattore in qualche modo mitiga gli effetti negativi delle condizioni più sopra evidenziate.

E' comunque auspicabile sviluppare sistemi di rintracciabilità interna basati sulla definizione di lotti di produzione (sulla base dell'identità delle caratteristiche e delle condizioni di realizzazione dei prodotti) e di sistemi che consentano di seguire il "flusso fisico" dei prodotti finché sono sotto il proprio controllo e, in virtù di quanto accennato nei due capitoli precedenti, lungo la filiera distributiva.

6 Eventi accidentali, ritiro e richiamo del prodotto

L'articolo 19 del Regolamento prescrive esplicitamente l'obbligo da parte degli operatori del settore di ritirare/richiamare i propri prodotti qualora sussista il fondato dubbio o la certezza che questi non rispondano ai requisiti di sicurezza (stabiliti dall'art. 14) e gli stessi non siano più sotto il loro immediato controllo.

In generale si può affermare che la capacità di ritirare/richiamare i prodotti in modo efficace e puntuale sia direttamente proporzionale all'insieme delle scelte operate dall'impresa rispetto alla rintracciabilità dei prodotti.

Le imprese che avranno adottato sistemi e procedure tali da poter riferire direttamente i prodotti realizzati alle materie prime impiegate attraverso un sistema di rintracciabilità interna e di seguire la destinazione dei lotti di produzione realizzati, anche con l'ausilio di tecnologie appropriate, saranno in grado di circoscrivere il problema e di ritirare in modo mirato i prodotti non sicuri, minimizzando il rischio per i consumatori, il numero di soggetti coinvolti e i potenziali danni all'immagine dell'impresa stessa.

Al contrario le imprese che avranno adottato sistemi che consentono di seguire solo il "flusso commerciale" dei prodotti, utilizzando quindi la documentazione già obbligatoria (es. fatture) per poter rintracciare i clienti dei prodotti e i fornitori delle materie prime, senza il riferimento puntuale a specifici lotti di produzione, si vedranno costrette, in caso di eventi accidentali, ad estendere il ritiro/richiamo dei propri prodotti fino a conseguire, per il principio di precauzione, la certezza di aver incluso nel ritiro tutti i prodotti non sicuri. Questa considerazione è avvalorata dalle tesi sostenute nel documento comunitario del 20 dicembre 2004⁴ che ha chiarito come la capacità di seguire il "flusso commerciale" dei prodotti non sia stata sufficiente in passato per evitare gli allerta sanitari che si sono effettivamente verificati.

In entrambi i casi appare comunque imprescindibile l'utilizzo di mezzi di comunicazione di più o meno larga diffusione qualora si abbia il sospetto (o la certezza) che i prodotti abbiano raggiunto il consumatore e che possano costituire un rischio per la sua salute.

Da ultimo è necessario sottolineare che qualsiasi sia il grado di dettaglio del sistema di rintracciabilità adottato dall'impresa sulla base di una razionale valutazione dei costi e dei benefici che le diverse soluzioni implicano, gli obblighi restano gli stessi, variando unicamente l'impatto che eventi accidentali potranno avere sull'impresa stessa e gli altri soggetti coinvolti.

Tali obblighi possono così essere sintetizzati:

- ✓ identificare il prodotto e l'ambito di commercializzazione;
- ✓ provvedere al ritiro immediato del prodotto informando immediatamente l'ASL competente circa le motivazioni e le procedure adottate e collaborando con detta Autorità

⁴ Guidance on the implementation of articles 11, 12, 16, 17, 18, 19 and 20 of Regulation (EC) N° 178/2002 on general food law

per scongiurare efficacemente il pericolo;

✓ informare i fornitori qualora si ritenga che il problema possa essere stato originato da un prodotto da essi fornito;

✓ informare il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva qualora si abbia motivo di ritenere che il prodotto possa essere già in suo possesso, provvedendo a richiamarlo nel caso in cui altre misure non siano sufficienti a conseguire un elevato livello di tutela della salute.

Tale obbligo ricade anche sulle imprese che non incidono sulla sicurezza del prodotto (grossisti ecc.) dal momento che non effettuano alcun tipo di ulteriore lavorazione (es. mescita). Anche queste imprese dovranno ritirare i prodotti che l'impresa produttrice o l'ASL avranno rilevato essere non sicuri, ritirare quelli che essi stessi hanno fondato motivo di ritenere non conformi ai requisiti di sicurezza, collaborare con i fornitori e l'ASL alla rintracciabilità dei prodotti non sicuri, collaborare alle campagne di informazione e richiamo dei prodotti non conformi.

In questo allegato sono presentati una serie di suggerimenti volti a far sì che tutte le informazioni in gioco relative alla rintracciabilità siano organizzate in modo coerente e soprattutto fruibile per le imprese e, all'occorrenza, per i diversi soggetti del mercato.

Tutto ciò può essere ottenuto secondo diversi livelli di approfondimento, che vanno dallo sviluppo di un vero e proprio Sistema di Gestione della Rintracciabilità (sul modello delle norme volontarie UNI EN ISO 9001 e UNI 10939) allo sviluppo di un documento che sintetizzi i criteri per il coordinamento e la gestione delle informazioni relative alla rintracciabilità.

Questo documento, al quale può essere dato il nome di Piano della Rintracciabilità, unitamente all'individuazione dei criteri per l'archiviazione e la comunicazione dei documenti che contengono le informazioni per la rintracciabilità, può essere di fatto considerato condizione necessaria e sufficiente per soddisfare il quesito posto dalla rintracciabilità in base al Regolamento.

SISTEMA DI GESTIONE DELLA RINTRACCIABILITÀ

Il Sistema di Gestione della Rintracciabilità dovrebbe prendere in considerazione (e formalizzare in appositi documenti) i seguenti elementi:

- ✓ la descrizione dei prodotti offerti e dei processi che sono sotto la diretta responsabilità dell'impresa (inclusi quindi i processi in outsourcing)
- ✓ le modalità di identificazione dei fornitori e delle forniture
- ✓ le modalità di identificazione delle imprese clienti e delle consegne effettuate
- ✓ le modalità di gestione di una eventuale rintracciabilità interna (gli ultimi tre punti possono essere inclusi in un Piano per la Rintracciabilità dei prodotti: vedi paragrafi successivi)
- ✓ i criteri per il ritiro/ricambio dei prodotti e per la comunicazione con i soggetti coinvolti
- ✓ i moduli stabiliti per caratterizzare e comunicare efficacemente la natura di eventuali eventi accidentali e per comunicare informazioni e provvedimenti

Altri elementi che potrebbero essere sviluppati affinché il Sistema sia efficacemente gestibile da parte dell'impresa e migliorabile nel tempo, sono quelli tipici dei Sistemi di Gestione, riferiti ovviamente alla tematica rintracciabilità:

- ✓ criteri per effettuare test preventivi sull'efficacia delle procedure di ritiro/ricambio e comunicazione
- ✓ definizione dei ruoli e formazione delle persone
- ✓ modalità di gestione di non conformità, azioni correttive, preventive e di miglioramento
- ✓ verifica e riesame periodico del Sistema di Rintracciabilità

Il Piano della Rintracciabilità è parte integrante del Sistema, ma, come già detto, può essere considerato un documento indipendente, necessario e sufficiente per fornire una adeguata descrizione dell'approccio adottato relativamente alla rintracciabilità.

Il Piano, in analogia con il Piano HACCP, potrebbe essere costituito da uno o più moduli all'interno dei quali descrivere:

- ✓ i processi (ed eventualmente le fasi) di riferimento
- ✓ i flussi materiali
- ✓ le informazioni per la rintracciabilità (rintracciabilità interna, vedi capitolo 5.3)
- ✓ i moduli per la raccolta delle informazioni
- ✓ le responsabilità per la raccolta dei dati e la compilazione dei moduli
- ✓ le informazioni da richiedere ai fornitori (rintracciabilità a monte, vedi capitolo 5.1)
- ✓ le informazioni da trasmettere alle imprese clienti (rintracciabilità a valle, vedi capitolo 5.2)
- ✓ ogni altro elemento rilevante in base alle scelte e agli obiettivi aziendali.

GESTIONE DOCUMENTALE

La quantità di informazioni connesse alla rintracciabilità e la molteplicità dei soggetti coinvolti nella produzione e amministrazione delle stesse pone il problema della gestione dei documenti che contengono tali informazioni, in particolare relativamente alla ricerca di adeguate modalità di archiviazione e comunicazione.

E' inoltre necessario porsi il problema della durata della conservazione dei documenti, non essendo in molti casi possibile vincolarla al ciclo di vita dei prodotti, essendo questi generalmente privi di scadenza o limiti di utilizzo.

Sempre con riferimento alle norme dei Sistemi di Gestione, è opportuno quindi individuare chiaramente (e formalizzare in modo adeguato) per ogni documento:

- ✓ il formato utilizzato (cartaceo o elettronico)
- ✓ le responsabilità per la raccolta
- ✓ le modalità di archiviazione
- ✓ il tempo di conservazione

E' altresì auspicabile che siano individuati chiaramente i criteri per consentire una efficace e tempestiva trasmissione dei documenti sia all'interno dell'impresa che ai soggetti del mercato qualora se ne presenti la necessità (es. eventi accidentali), utilizzando, ad es. le anagrafiche di cui si è parlato nel capitolo 5.2.

Più in generale è auspicabile che gli enti preposti diano un contributo all'armonizzazione delle modalità di circolazione delle informazioni tra imprese e mercato (clienti, soggetti istituzionali, enti di controllo ecc.).

Per concludere, i sistemi e metodi adottati possono essere formalizzati all'interno dei documenti del Sistema di Gestione o direttamente nel Piano della Rintracciabilità.

La filiera vitivinicola può essere scomposta in quattro processi principali, tra loro connessi da rapporti tipo cliente/fornitore, ma chiaramente distinguibili per oggetto, logiche e dinamiche:

- ✓ produzione delle uve
- ✓ produzione dei prodotti vinicoli (trasformazione)
- ✓ processo di presentazione e designazione dei prodotti vinicoli (confezionamento)
- ✓ processo di vendita dei prodotti (commercializzazione)

I paragrafi seguenti contengono alcune considerazioni sui fattori attualmente disponibili a sostegno della rintracciabilità relativamente ai quattro processi e una descrizione della filiera: tutti questi elementi possono essere utilmente ripresi per la realizzazione dei documenti descritti nei precedenti capitoli.

Il mercato vede simultaneamente la presenza di aziende che detengono da uno a tutti i segmenti della filiera vitivinicola (Fig. 1). In esso coesistono realtà assimilabili al mondo dell'agricoltura, della trasformazione, dell'industria e dei servizi, di assetti privati e cooperativi e infine di dimensioni aziendali che variano dall'impresa familiare alla media impresa. Ogni impresa del settore può ricavare dal diagramma di flusso (Fig. 1) la situazione che meglio la rappresenta, incluso l'eventuale affidamento a terzi di processi produttivi (outsourcing).

PROCESSI PRINCIPALI DELLA FILIERA VITIVINICOLA

1. Processo di produzione delle uve

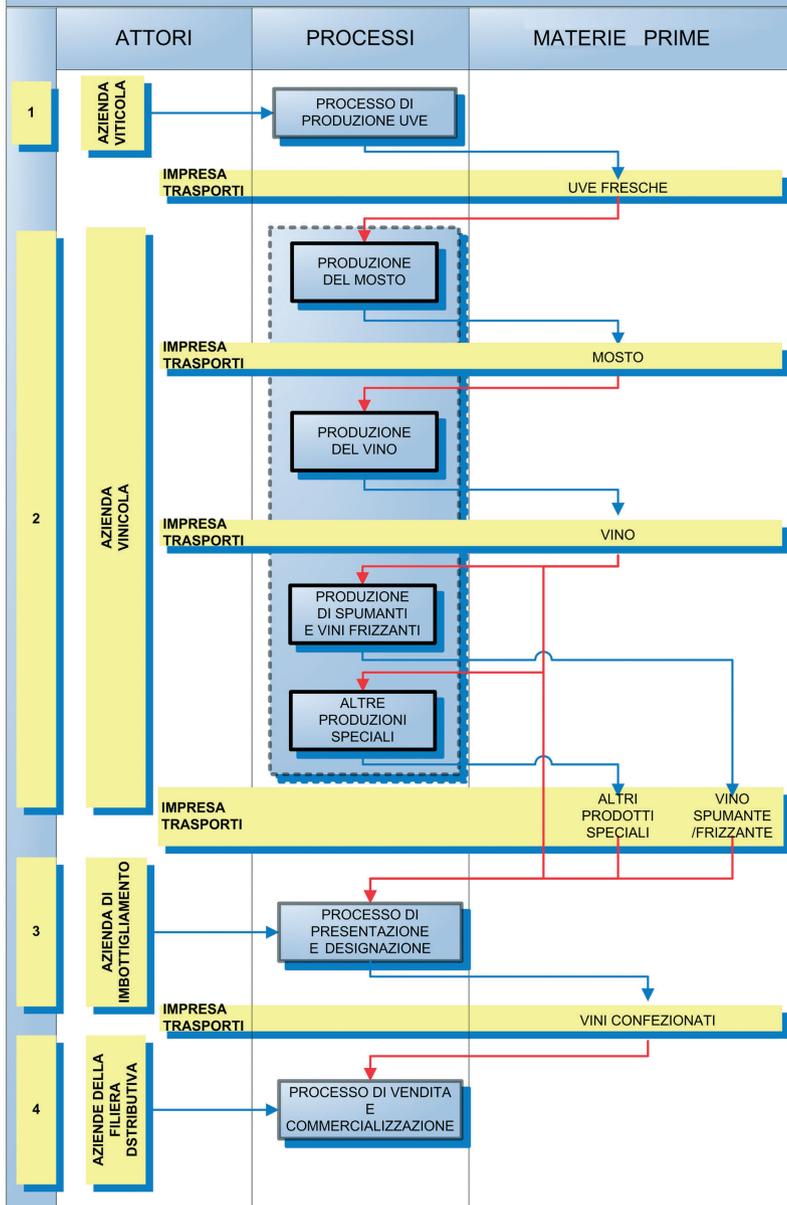
Risponde alle logiche della produzione primaria e quindi del mondo dell'agricoltura; il prodotto (uva) in uscita dal processo è da considerarsi a tutti gli effetti un prodotto finito che può essere venduto ad altre imprese per la trasformazione in vino o trasformato dall'impresa stessa.

I principali pericoli⁵ per la salute connessi al processo sono di ordine chimico e possono consistere ad es. nel permanere nel prodotto di tracce di principi attivi derivanti da uso non corretto di fitofarmaci e nello sviluppo di muffe dovuto a modalità di trasporto ed eventuale stoccaggio delle uve non adeguato.

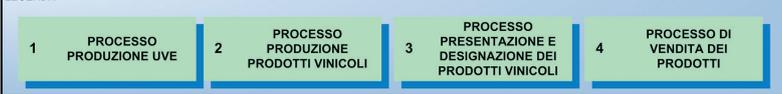
A partire dal primo gennaio 2006 tutte le aziende viticole dovranno definire le modalità di gestione dei pericoli ritenuti fonte di rischio per il consumatore nell'ambito dell'applicazione di linee guida di buona pratica agricola (Reg. CE n. 852/04). Il fatto di avere a che fare con elementi fisicamente distinti (vigneti, uve) agevola la chiara identificazione del prodotto coltivato e consegnato al processo successivo o ad un'altra impresa.

⁵ In questo e nei prossimi paragrafi relativi alla tutela della salute si fa riferimento al Manuale di Corretta Prassi Igienica per il settore enologico redatto da UIV-EIQS

Fig. 1 - I PROCESSI PRINCIPALI DELLA FILIERA VITIVINICOLA



LEGENDA



Tutti i dati e le informazioni attualmente registrati nei documenti previsti dalla vigente normativa sono requisiti di rintracciabilità correlabili a: salubrità delle uve, provenienza delle uve, trattamenti fitosanitari e concimazioni, imprese alle quali sono conferite le uve.

2. Processo di produzione dei prodotti vinicoli

Risponde alle logiche dei processi di trasformazione ed è fisicamente identificabile con la cantina, le cui attività già rientrano nel campo di applicazione del D. Lgs. 155/97. Il processo è caratterizzato da alcune fasi intermedie di trasformazione che portano alla realizzazione di stati ben identificati del prodotto (mosto, vino atto a..., ecc.).

I prodotti in uscita dal processo (mosti e vini nelle diverse categorie e tipologie) sono da considerare prodotti finiti che possono essere confezionati dalla stessa impresa o venduti in forma di prodotto sfuso, oltre che al consumatore finale, ad altre imprese che provvederanno ad ulteriori pratiche o trattamenti enologici, al confezionamento o a ulteriore vendita.

Una analisi più approfondita del processo porta a considerare inoltre che i diversi prodotti vinicoli ottenuti possono essere caratterizzati oltre che dallo stato primario di trasformazione (es. mosto di uve, vino nuovo ancora in fermentazione, vino atto a diventare vino da tavola ecc.), anche da stati secondari codificati a seconda del tipo di operazione effettuata sul prodotto stesso (es. 0 = nessuna operazione, 1 = prodotto arricchito, 2 = prodotto acidificato, ecc. secondo quanto disposto dal Reg. CE n. 884/2001).

I principali pericoli per la salute connessi al processo produttivo, le cui modalità di gestione sono già state individuate dalle imprese del settore nel Manuale HACCP, risiedono essenzialmente in fattori di tipo chimico (eccesso di metalli pesanti, di alcol metilico, residui di prodotti detergenti e sanificanti, ecc.). Sulla base degli sviluppi della ricerca e delle richieste del mercato, è opportuno iniziare un'attività di monitoraggio dei rischi dovuti alla potenziale presenza di allergeni (anidride solforosa, ammine biogene, ecc.).

Dal punto di vista della rintracciabilità il processo di trasformazione presenta il maggior grado di complessità: si ha a che fare con un liquido e non con entità fisiche distinte, si possono verificare diversi tagli e assemblaggi di prodotti (nell'ambito di quanto consentito dalla normativa vigente), mentre il prodotto può essere trasferito in diversi stadi della lavorazione.

Molti dei dati e delle informazioni richiesti dalla normativa vigente relativamente al processo di produzione possono essere ripresi utilmente dalle imprese, perseguendo essi stessi le finalità del Regolamento, con particolare riferimento a:

- ✓ disciplina di alcune pratiche enologiche
- ✓ compilazione di appositi registri ufficiali di carico e scarico dei prodotti vitivinicoli.

3. Processo di presentazione e designazione dei prodotti vinicoli (confezionamento)

Risponde a logiche di tipo industriale, rientra nel campo di applicazione del D. Lgs. 155/97 ed è un processo generalmente a forte grado di automazione. Il prodotto finito è costituito dal vino nelle differenti categorie e tipologie confezionato nei diversi tipi di contenitori e in diversi formati (bottiglia, fusto, damigiana, bag in box, brik).

Il prodotto confezionato può essere venduto direttamente al consumatore o ai diversi canali della distribuzione tradizionale e moderna (vedi processo successivo).

Pur nella specificità delle diverse tecnologie e modalità di confezionamento applicabili, i pericoli per la salute che possono insorgere sono essenzialmente di natura fisica (es. presenza di frammenti nei contenitori) e chimica (es. permanenza di residui di prodotti detergenti e sanificanti nei contenitori e negli impianti).

Anche per ciò che concerne questo processo, le imprese del settore hanno già definito nel Manuale HACCP le modalità di gestione dei pericoli ritenuti fonte di rischio per il consumatore.

Dal punto di vista della rintracciabilità si torna a gestire entità fisiche distinte che consentono di identificare i prodotti attraverso le etichette poste sulle bottiglie e sulle confezioni.

La normativa vigente disciplina l'etichettatura dei prodotti e l'identificazione dei lotti, prevede requisiti aggiuntivi per le produzioni di qualità al fine di garantire gli interessi dei consumatori attraverso la trasparenza delle procedure; anche in questo caso gli elementi normativi possono essere utilmente ripresi dalle imprese.

4. Processo di vendita dei prodotti

Risponde a logiche di erogazione di servizi e rientra nel campo di applicazione del D. Lgs. 155/97 per ciò che concerne l'immagazzinamento e la consegna dei prodotti finiti. Il prodotto in uscita dal processo è costituito ovviamente dai prodotti finiti resi disponibili al cliente, consegnati con mezzi propri o attraverso trasportatori e filiere distributive.

Il prodotto, protetto dalle confezioni ed eventualmente dagli imballaggi, non presenta particolari pericoli per la salute del consumatore; aspetti specifici sono comunque anche in questo caso trattati dalle imprese nel Manuale HACCP.

Il processo deve consentire di identificare chiaramente le imprese cui sono stati venduti i prodotti, al fine di poter attivare, in caso di potenziale pericolo per la salute dei consumatori, procedure di ritiro/ricambio dei prodotti stessi.

Allegato 3

Esempio di procedura per il ritiro e il richiamo dei prodotti

Appare evidente che se l'obiettivo è proteggere la salute dei consumatori, in caso di eventi accidentali l'efficacia dell'azione si gioca:

- ✓ sulla pronta disponibilità delle informazioni necessarie
- ✓ sulla tempestività ed efficacia della comunicazione (interna all'impresa, con i fornitori, i clienti, le autorità sanitarie ed eventualmente i consumatori)
- ✓ sulla chiara attribuzione di responsabilità tra tutti i soggetti coinvolti (a tale proposito potrebbe risultare utile la nomina di un team multidisciplinare per la gestione di eventi accidentali).

Per poter conseguire questi risultati è naturalmente opportuno sviluppare una procedura all'interno della quale descrivere i criteri stabiliti. Di seguito una descrizione delle principali fasi da organizzare.

Valutazione dell'allarme

Occorre valutare la fondatezza dell'allerta ricevuto e ciò può essere fatto con la collaborazione tra impresa, consulenti e autorità sanitarie. Può agevolare il compito disporre di un modulo per la segnalazione dell'evento accidentale, all'interno del quale annotare tutte le informazioni che si riesce a reperire (es. fonte della segnalazione, prodotto coinvolto, quantità, tipo di pericolo segnalato, eventuali riferimenti a lotti e/o partite ecc.).

Valutazione e analisi del rischio

A fronte di un allarme fondato è necessario determinare celermente:

- ✓ i prodotti effettivamente coinvolti (meglio se identificati con lotti o codici)
- ✓ le materie prime e i prodotti enologici eventualmente coinvolti (meglio se identificati con lotti o codici) e i fornitori degli stessi
- ✓ la quantità di prodotto (in modo da poter verificare quanto è ancora presso l'impresa o all'interno della filiera distributiva e quanto eventualmente già acquistato dai consumatori);
- ✓ i potenziali effetti sulla salute del consumatore (si ricorda infatti che l'obbligo di ritiro/richiamo sussiste solo per allerta di carattere sanitario);
- ✓ la localizzazione del prodotto (clienti, trasportatori, partner logistici cui è stato consegnato).

Dovendo comunque informare sia i destinatari che l'autorità sanitaria territorialmente competente dell'accaduto, è consigliabile dotarsi di appositi moduli di comunicazione (es. per richiedere il blocco della vendita/distribuzione, la verifica delle quantità giacenti presso le imprese destinatarie dei prodotti e le modalità per un eventuale ritiro dei prodotti giacenti, per comunicare gli estremi del problema all'ASL e le decisioni intraprese, per segnalare ai fornitori gli estremi delle materie prime non sicure); è probabile che il primo allerta sia fornito per via telefonica e che contestualmente sia trasmesso il modulo, ma in tutti i casi è necessario riportare tutte le informazioni disponibili sull'accaduto per

consentire di rintracciare il più rapidamente possibile il prodotto; è appena il caso di ricordare l'importanza della disponibilità di anagrafiche aggiornate dei clienti, fornitori, autorità sanitarie cui si è fatta menzione nel capitolo 5.2.

Valutazione del coinvolgimento del consumatore

Le verifiche di tipo quantitativo possono consentire di determinare con una certa precisione se il prodotto ha già raggiunto il consumatore, nel qual caso, in assenza di altre misure efficaci per tutelare la sua salute, è necessario informarlo accuratamente e tempestivamente con l'eventuale ausilio di mezzi di comunicazione di diffusione proporzionale alla localizzazione del problema e disporre il richiamo del prodotto.

Gestione del prodotto ritirato/richiamato

In accordo con le disposizioni dell'autorità sanitaria è necessario procedere alla valutazione e trattamento del prodotto non sicuro, adottando le misure necessarie (es. smaltimento).

Chiusura dell'evento

In assenza di ulteriori prescrizioni da parte dell'ASL si procede alla chiusura dell'evento; è necessario comunicare all'ASL competente l'esito delle azioni intraprese (anche in questo caso si consiglia l'uso di apposita modulistica). E' opportuno da ultimo riesaminare formalmente l'accaduto sulla base della documentazione raccolta per adottare strategie che consentano di evitare il ripetersi del problema.

Occorre evidenziare nuovamente alcuni aspetti.

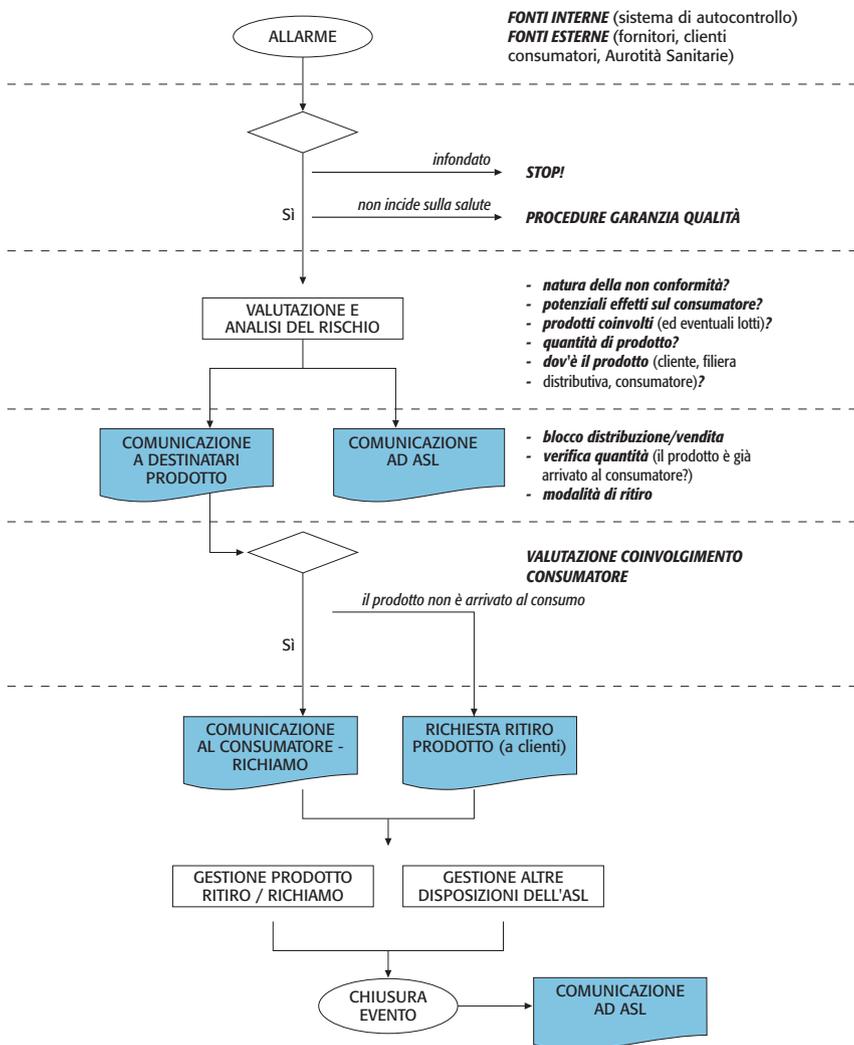
In primo luogo appare evidente che tanto più è accurato il sistema di rintracciabilità sviluppato dall'impresa, tanto maggiori saranno le informazioni di cui disporrà e la tempestività con cui potrà utilizzarle, fattori che possono consentire di circoscrivere i problemi di ritiro/richiamo.

In secondo luogo è necessario rimarcare l'utilità di predisporre moduli da utilizzare in caso di eventi accidentali, di dotare il personale di riferimento delle competenze necessarie per affrontare situazioni di crisi e comunicare efficacemente con i soggetti coinvolti (es. autorità sanitarie, mass-media ecc.).

In terzo luogo, l'utilizzo delle piattaforme condivise per la trasmissione delle informazioni attraverso, ad es., codici a barre può costituire un valido supporto per affrontare in modo efficace e circoscritto le situazioni di crisi.

Di seguito è presentato un flusso contenente le possibili fasi di un sistema di gestione delle crisi; lo schema può essere preso a modello per lo sviluppo di procedure di ritiro/riciamo dei prodotti ad opera delle imprese.

Schema di gestione degli eventi accidentali



Esempi di modulistica per la gestione di eventi accidentali

Esempio n. 1

Impresa xy	Modulo gestione evento accidentale	Cod.: mod. 1 Rev.: bozza data: gg/mm/aa
<i>fonte della segnalazione</i>	<input type="checkbox"/> sistema di autocontrollo: <input type="checkbox"/> fornitore/cliente: <input type="checkbox"/> ASL: <input type="checkbox"/> altro:	
<i>descrizione del prodotto</i>	tipologia: nome commerciale: lotto: altre indicazioni: quantità stimata:	
<i>non conformità segnalata</i>		
<i>valutazione fondatezza allarme</i>	<input type="checkbox"/> fondato <input type="checkbox"/> infondato data firma	
<i>non conformità riscontrata, origini e cause</i>		
<i>potenziali effetti sulla salute</i>	data firma	
<i>provvedimenti adottati</i>	<input type="checkbox"/> blocco prodotti in azienda <input type="checkbox"/> richiesta blocco prodotti a clienti e trasportatori <input type="checkbox"/> richiesta verifica quantità giacenti a clienti e trasportatori <input type="checkbox"/> richiesto ritiro prodotti a clienti e trasportatori <input type="checkbox"/> comunicazione a fornitori prodotti inquinati <input type="checkbox"/> inviata comunicazione ad ASL <input type="checkbox"/> disposto richiamo dei prodotti <input type="checkbox"/> avisati mezzi di comunicazione <input type="checkbox"/> altro: Autorizzato da: data firma	
<i>valutazione efficacia</i>	L'allarme può considerarsi chiuso <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no data firma	

Esempio n. 2

Impresa xy	Richiesta ritiro prodotti		Cod.: mod. 2 Rev.: bozza data: gg/mm/aa
<i>destinatario</i>	ragione sociale: ----- indirizzo: ----- contatto: ----- rif. tel./cell./fax/e-mail: -----		
<i>descrizione del prodotto</i>	tipologia: ----- nome commerciale: ----- lotto/i: ----- altre indicazioni (es. codici ean): ----- consegnato/i in data: ----- rif. Ddt: ----- quantità stimata: -----		
<i>descrizione della non conformità</i>	----- ----- -----		
<i>provvedimenti da adottare</i>	<input type="checkbox"/> blocco della vendita/distribuzione del prodotto <input type="checkbox"/> verifica delle quantità giacenti <input type="checkbox"/> modalità di ritiro: <input type="checkbox"/> altro: Autorizzato da: _____ data _____ firma _____		
<i>note</i>	si invita a fornire urgente riscontro ----- -----		

Esempio n. 3

Impresa xy	Comunicazione all'Autorità Sanitaria (evento accidentale)		Cod.: mod. 3 Rev.: bozza data: gg/mm/aa
<i>dati impresa</i>	ragione sociale: ----- indirizzo: ----- contatto: ----- rif. tel./cell./fax/e-mail: -----		
<i>motivi della segnalazione</i>	----- ----- -----		
<i>descrizione del prodotto</i>	tipologia: ----- nome commerciale: ----- lotto/i: ----- altre indicazioni (es. codici ean): ----- consegnato/i a: vedi elenco destinatari in allegato ----- quantità stimata: -----		
<i>non conformità riscontrata, origini e cause</i>	----- ----- -----		
<i>potenziali effetti sulla salute</i>	----- ----- -----		
<i>provvedimenti adottati</i>	<input type="checkbox"/> ritiro del prodotto ----- <input type="checkbox"/> richiamo del prodotto ----- note: -----		
data	firma	ruolo/funzione	

I Tappi Sintetici in Enologia

Novità

Distribuzione:

Unione Italiana Vini

via S. Vittore al Teatro, 3

20123 Milano, MI

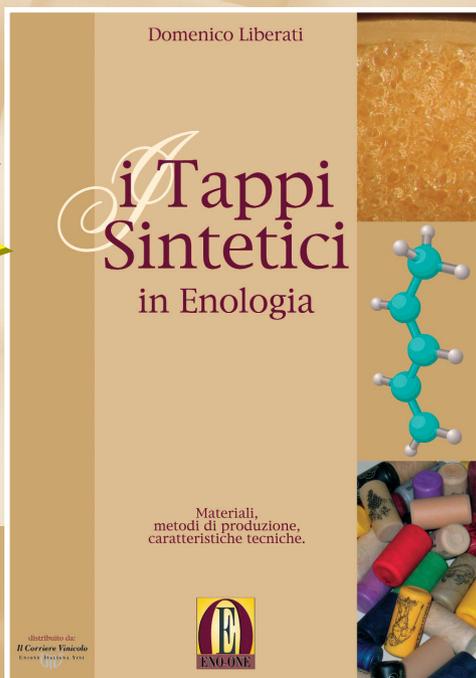
tel. 02 72222848 – fax 02 866226

abbonamenti@corrierevinicolo.com

pagine 80

prezzo di copertina: Euro 10,00

+ Euro 5,00 spese di spedizione



Materiali, metodi di produzione, caratteristiche tecniche

Questa opera sui tappi sintetici illustra in maniera dettagliata i materiali, i metodi di produzione le leggi riguardanti l'utilizzo delle materie plastiche a contatto con gli alimenti.

Riporta inoltre uno studio sperimentale che analizza in dettaglio le proprietà chimiche, fisiche e meccaniche dei tappi: permeabilità, forza e curva di estrazione, caratteristiche meccaniche, ritorno elastico e comportamento a lungo termine dei tappi sintetici.