



# linee guida della rintracciabilità dei prodotti alimentari



Linee guida della rintracciabilità dei prodotti alimentari **note di sintesi**.

## finalità delle linee guida sulla rintracciabilità dei prodotti alimentari

*Questo documento di sintesi è finalizzato a individuare i contenuti essenziali delle procedure aziendali che ogni Industria operante nella trasformazione e commercializzazione dei prodotti alimentari e delle bevande dovrà attuare - a decorrere dal 1° gennaio 2005 - per adempiere alle prescrizioni comunitarie di cui al Regolamento (CE) n. 178/2002.*

*Sarà inoltre illustrato, come esempio, un modello avanzato di rintracciabilità che, su base volontaria, potrà venire adottato dalle singole aziende per migliorare il proprio sistema di rintracciabilità.*

*Quest'ultimo documento vuole rappresentare uno schema operativo di carattere generale che ogni impresa potrà adattare, con flessibilità, alle specifiche caratteristiche dei propri prodotti e dei propri impianti.*

*Ulteriori indicazioni - specificamente riferite alle peculiarità, normative e produttive, che caratterizzano i singoli settori - potranno venire offerte dalle Associazioni di categoria.*

### **II regolamento (CE) n. 178/2002. Note esplicative**

II regolamento (CE) 28 gennaio 2002 n. 178, del Parlamento europeo e del Consiglio, oltre a istituire l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissare procedure nel campo della sicurezza alimentare, stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare. Nello specifico, l'**articolo 18** del citato regolamento introduce nel diritto alimentare europeo una prescrizione generale, la «**rintracciabilità**» di tutti gli alimenti e mangimi. A decorrere dal 1° gennaio 2005 tale prescrizione dovrà venire obbligatoriamente adempiuta - sull'intero territorio dell'Unione europea - da ogni operatore delle filiere alimentare e mangimistica.

Le differenti interpretazioni dell'articolo 18 hanno generato incertezze tra gli interessati. A tale scopo si è voluto dare un semplice contributo allo scopo di chiarire l'effettiva natura ed estensione degli obblighi che la norma pone a carico dell'Industria di trasformazione.

#### **1**

La **normativa** del Reg. (CE) n. **178/2002**. L'**articolo 18**, si applica in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime (**COMMA 1**).

In particolare il primo comma dell'articolo 18 definisce l'estensione della rintracciabilità:

*A) **Oggetto:** alimenti, mangimi, materie prime agricole (ivi compresi gli animali) e ogni altra sostanza destinata a far parte dell'alimento o mangime (es. ingredienti, additivi)*

*B) **Soggetti obbligati:** tutti gli operatori «che entrano in contatto con i materiali sopraindicati, lungo l'intera filiera produttiva (produzione agricola primaria; trasformazione; distribuzione).*

## 2

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi (**COMMA 2**) devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

In particolare il secondo comma stabilisce un primo obbligo, a carico di tutti i soggetti obbligati: quello cioè di essere in grado di individuare i propri fornitori di materie prime, vale a dire **chi abbia fornito cosa**.

Nota importante è: all'operatore non viene richiesto di risalire all'origine della materia prima, ma semplicemente di individuare il soggetto che gli ha fornito la stessa: soggetto che potrebbe essere - a esempio - un imprenditore agricolo, un centro di raccolta, un'industria di prima trasformazione, ma anche un commerciante, un broker, un importatore.

Il regolamento non prescrive agli operatori l'adozione di specifici mezzi (es. criteri di

archiviazione delle fatture commerciali, strumenti elettronici, codici a barre, etc.): gli strumenti di raccolta e custodia delle predette informazioni sono pertanto rimessi alle responsabili scelte organizzative dei soggetti obbligati.

L'obbligo viene invece espresso in termini di risultato: i soggetti obbligati, a prescindere dalle procedure adottate, devono essere in grado di fornire alle autorità competenti (autorità sanitarie e di controllo), su richiesta, le informazioni essenziali in merito ai loro approvvigionamenti: nominativo e recapito del fornitore; natura del bene ricevuto.

## 3

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti (**Comma 3**). Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

Inoltre, il terzo comma dell'articolo 18 definisce un secondo obbligo, a carico dei soggetti obbligati: essere in grado di individuare gli operatori economici a cui hanno consegnato i propri prodotti, vale a dire: chi ha ricevuto quali prodotti.

Più precisamente, all'operatore viene richiesto di individuare il proprio cliente diretto, con esclusione del consumatore finale: non viene invece prescritto di conoscere le successive fasi di trasformazione/commercializzazione del proprio prodotto sino alla vendita e/o somministrazione finale.

Anche questo secondo obbligo è espresso in termini di risultato: i soggetti obbligati devono essere in grado di fornire, su richiesta, alle autorità competenti le informazioni essenziali circa le loro vendite di prodotti: nominativo e

recapito dell'acquirente (escluso il consumatore) e *natura dei prodotti venduti*.

#### 4

Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno (**Comma 4**) devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche. Il quarto comma completa quindi la trattazione dell'argomento richiamando la necessità, ai fini della rintracciabilità, di identificare gli alimenti e mangimi che sono o verranno posti sul Mercato unico.

*Di contro*, la norma non introduce prescrizioni ulteriori rispetto *a quanto già stabilito*, né obblighi diversi rispetto a quelli di cui ai precedenti comma, bensì richiama l'applicazione delle regole già contenute, a esempio, nei provvedimenti che attengono la tutela igienico-sanitaria degli alimenti, informazione del consumatore, dogane e fisco.

#### 5

Per finire (**COMMA 5**) il quinto e ultimo comma dell'articolo 18 specifica quale procedura debba esclusivamente applicarsi ai fini dell'introduzione di ulteriori regole in materia di rintracciabilità: regole comunitarie, per l'applicazione dei principi contenuti nel regolamento (CE) 178/2002, limitatamente a settori specifici.

La norma preclude espressamente l'introduzione di normative nazionali in materia di rintracciabilità: qualora le autorità politiche, o le parti sociali interessate, siano interessate a integrare sul piano applicativo le regole in materia di rintracciabilità, dovranno quindi necessariamente attivare l'apposita procedura. Ogni normativa nazionale o regionale - in

materia di rintracciabilità dei prodotti alimentari - atta a imporre obblighi ulteriori rispetto a quelli fissati nell'articolo 18 del reg. (CE) n./178/2002, risulterà pertanto in diretto contrasto con il detto regolamento, oltre che in eventuale violazione del principio di libera circolazione delle merci (*ex* articolo 28 Trattato CE).

**In conclusione**, il regolamento (CE) n. 178/2002, **all'articolo 18**, stabilisce regole semplici e chiare volte a rintracciare ogni prodotto alimentare, mangime, animale, e ogni ingrediente o sostanza atta a farne parte. Sono attualmente esclusi i materiali di confezionamento, ivi compresi quelli destinati a venire a contatto con il prodotto alimentare, a fronte di una diversa e specifica disciplina, in corso di revisione a livello comunitario.

*L'obbligo, a carico degli operatori, consiste nel registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita: natura e quantità di materia prima/prodotto, nome e recapito di fornitore/cliente, data di ricevimento e consegna.*

*Gli operatori possono conservare le predette informazioni anche mediante sistemi di registrazione già utilizzati, purché siano in grado di comunicarle alle autorità competenti: l'obbligo può quindi venire adempiuto, a esempio, conservando sia i documenti di ricevimento delle materie prime, sia quelli di spedizione dei prodotti.*

Il regolamento (CE) n. 178/2002 non prescrive agli operatori la così detta «rintracciabilità interna», la ricostruzione cioè del percorso seguito all'interno dello stabilimento da ogni materia prima e sostanza utilizzata nella trasformazione.

Il sistema previsto dal citato regolamento segue quindi il principio così detto «a cascata» (registrazione, da parte di ogni operatore della filiera, il «flusso materiali», in entrata e in uscita); non è invece previsto il «sistema-passaporto» (registrazione di ogni passaggio seguito dal singolo prodotto).

Quanto sopra premesso circa gli obblighi che derivano dall'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002 e ferme restando le specificità proprie di ciascun settore produttivo, si ritiene opportuno evidenziare le opportunità di sviluppo, su base volontaria, dei sistemi di tracciabilità.

Gli operatori possono realizzare sistemi avanzati di rintracciabilità: sistemi che - mediante la registrazione di un più ampio nucleo di informazioni - permettono di ricostruire in modo più preciso il flusso materiali e, nel massimo sviluppo, consentono di risalire dal prodotto finito alle materie prime effettivamente utilizzate (e viceversa). Possono altresì concertare, con gli altri attori della filiera, criteri e *standard* volti a coordinare le informazioni e le azioni correttive eventualmente necessarie.

**Parecchi** operatori della filiera agroalimentare applicano, come prescritto dal d.lgs. 155/97, piani aziendali di autocontrollo igienico basati sull'analisi dei punti critici di controllo (HACCP). Il sistema HACCP può ben venire utilizzato per identificare le *materie prime* soggette a possibili criticità e valutare la possibilità di organizzare, per queste, un sistema di rintracciabilità più dettagliato. In particolare, la registrazione può venire estesa al codice di prodotto/lotto e - laddove possibile - abbinare le singole forniture di materie prime ai singoli lotti di prodotto finito (flusso materiali), sì da

poter ricollegare il materiale utilizzato al prodotto finito, e viceversa.

Le informazioni sul flusso dei materiali possono venire altresì collegate a quelle inerenti il controllo del processo produttivo.

In questo modo sarà possibile ripercorrere la **«storia del prodotto»**: materie prime e sostanze utilizzate; fasi di stoccaggio, trasformazione, confezionamento, deposito, trasporto; controlli eseguiti.

Un sistema avanzato di rintracciabilità (la «rintracciabilità interna»), oltre a costituire utile strumento per ottimizzare la produzione, può contribuire al contenimento dei costi che potrebbero derivare, in situazioni critiche, dall'attivazione di procedure di richiamo dei prodotti

Di contro, talune realtà produttive non consentono di sviluppare in dettaglio sistemi avanzati di rintracciabilità.

La natura della materia prima, lo stoccaggio in silos, la necessità operativa di miscelare materiali/lotti di diversa provenienza (soprattutto in Italia, ove le produzioni agricole sono frammentate in numerosi campi di ridotta estensione), la complessità e/o continuità di alcuni processi di lavorazione, possono rendere problematico identificare con esattezza le singole forniture.

In questi casi l'applicazione di sistemi avanzati di rintracciabilità potrà contribuire a individuare insieme, più o meno ristretti, di forniture da cui i prodotti finiti possono essere derivati. ,

Ma non solo.

Lo sviluppo di sistemi avanzati di rintracciabilità, pur richiedendo impegni e investimenti anche considerevoli, può contribuire alla crescita di

un'azienda sotto diversi aspetti:

- ✚ maggiore facilità nel risalire alle cause di eventuali problemi e mettere in atto opportune azioni correttive e relativa limitazione dei costi e dei danni;
- ✚ migliore definizione e verifica delle responsabilità, sia all'interno del comparto produttivo, sia nell'ambito dell'intera filiera, per le fasi di rispettiva competenza;
- ✚ contributo allo sviluppo di efficaci Sistemi Qualità.

Tutto ciò premesso, si fornisce un esempio di rintracciabilità di filiera che interessa la trasformazione e realizzazione di un prodotto alimentare.

## metodi e procedure per pervenire ad un sistema di rintracciabilità

Per realizzare un sistema di tracciabilità della filiera, bisogna innanzi tutto identificare le aziende che contribuiscono alla formazione del prodotto (flow-sheet). Questo sistema, fornisce l'identità di tutte le aziende della filiera, identifica il percorso della materia prima, degli additivi e le relative aziende fornitrici.

Successivamente occorre definire un modello organizzativo, che deve essere adottato da tutte le aziende: bisogna, cioè individuare un **nodo di coordinamento** sul quale devono convergere tutte le informazioni utili a identificare, monitorare e registrare i dati relativi ai flussi materiali che formano il prodotto.

Il **nodo di coordinamento** ha il compito di coordinare ed effettuare la raccolta dei dati, verificare il rispetto delle regole sulla tracciabilità, rispondere alle richieste d'informazione fatte da clienti, autorità ispettiva, consumatori, enti di certificazione. Un supporto utile per la **gestione della tracciabilità** è la realizzazione di una **rete informatica** (la sede del nodo di coordinamento può essere localizzata presso un'azienda della filiera o presso un'azienda esterna alla filiera stessa).

Molto utile, ai fini della tracciabilità, è anche l'adozione un sistema d'individuazione e monitoraggio dei flussi materiali, tale sistema si basa sulla valutazione di quantità di prodotto, che sono identificati con il termine di "**lotti**". Con questo sistema d'identificazione, si è in grado di conoscere quali sono state le aziende che hanno contribuito alla realizzazione di un preciso lotto di prodotto finito.

Alle indicazioni qualitative e quantitative dei lotti si possono aggiungere elementi in grado di rendere l'identificazione più completa e certa; tali elementi possono essere i documenti contabili (documenti di trasporto, fatture), dati relativi ad analisi chimiche dei materiali ecc.; tali supporti sono utili ai fini della tracciabilità dei lotti, ma non sono mai un elemento indispensabile.

Un punto molto critico del sistema di tracciabilità è quello della produzione di materie prime alimentari presso le aziende; infatti, è in questo punto che si possono verificare delle introduzioni di prodotti non tracciati. Un sistema utile per evitare tali intromissioni è l'adozione di un metodo di verifica della congruità fra materie prime prodotte e potenzialità produttiva

dell'azienda (ciò può avvenire verificando le superfici coltivate, la capacità delle stalle, il numero di piante in produzione, ecc. o sull'analisi delle rese medie della zona interessata).

Al termine del processo produttivo della filiera si ottiene un prodotto tracciato che va identificato. L'identificazione può essere fatta in modo generico adottando un logo evocativo della filiera, con la possibilità di risalire alle aziende della filiera stessa tramite il nodo di coordinamento. Oppure indicando sulla confezione finale tutte le aziende della filiera nel caso in cui il numero sia limitato, o utilizzando dei codici a barre poiché consentono di inserire una serie di dati occupando uno spazio limitato. Infine, un modo molto efficace di identificazione si ha utilizzando una numerazione progressiva delle confezioni di prodotto poiché tale sistema attesta che il prodotto è seguito sino alla destinazione finale.

In ultima analisi, il sistema di tracciabilità dovrebbe essere sottoposto ad un disciplinare di autocontrollo e di certificazione volontaria, con uno scambio di dati tra le aziende della filiera, il nodo di coordinamento e l'organismo di certificazione.

Il documento indispensabile per un corretto sistema di tracciabilità è il **Manuale di tracciabilità**, esso è approntato dalle aziende della filiera e approvato da un organismo di certificazione.

Il secondo documento del sistema è il **Regolamento di controllo**, predisposto dall'organismo di certificazione con riferimento ad ogni filiera e al relativo manuale; tale regolamento deve contenere le regole da adottare per le ispezioni.

### *Il Manuale di tracciabilità.*

Occorre, in questa sezione, aprire una particolare finestra sul manuale di tracciabilità e sulla metodologia che necessita perseguire per una corretta "costruzione" di detto documento indispensabile. Infatti nel predisporre il manuale bisogna tener conto dei seguenti elementi:

#### Aziende della filiera

Bisogna indicare la ragione sociale, l'indirizzo, il responsabile di ciascun'azienda della filiera, inoltre è utile riportare il testo del documento di accordo fra le aziende della filiera e le dichiarazioni di ciascun'azienda di aderire al sistema di tracciabilità e di rispettarne le regole.

#### Ruoli e responsabilità

Devono essere identificati i responsabili del sistema di tracciabilità con le rispettive mansioni ai fini della tracciabilità.

#### Schema o diagramma di tracciabilità della filiera

Indicare in modo chiaro lo schema del sistema di tracciabilità con tutte le aziende della filiera, i vari passaggi e i vari punti di controllo e di rilevazione dei dati.

#### Convenzioni e verifiche metrologiche

Indicare le unità di misura adottate per la valutazione delle quantità, i sistemi e gli strumenti di misurazione.

#### Sistema di rilevazione, elaborazione e archiviazione dei dati di tracciabilità

Con riferimento al diagramma di tracciabilità, si identificano i punti della filiera in corrispondenza dei quali si deve effettuare la valutazione delle quantità. Si specificano i sistemi di trasmissione, elaborazione e archiviazione di tali dati.

### Modi e regole per la comunicazione del sistema ai clienti e alle altre parti interessate

Precisare il modo (logo o frase) da porre in etichetta dei prodotti confezionati, o nei documenti di accompagnamento dei prodotti sfusi, o sui contenitori e lotti di stoccaggio, o nei documenti di analisi e di registrazione dei dati, per indicare che si tratta di un prodotto ottenuto in una filiera tracciata. Tutti i documenti che portano questa indicazione devono essere standardizzati in modo che tutte le aziende della filiera usino lo stesso sistema.

### Sistema delle verifiche analitiche

Se la tracciabilità richiede analisi specifiche, occorre indicare:

- ✚ i prodotti da analizzare e in quale punto della filiera;
- ✚ il sistema di campionamento;
- ✚ il tipo di analisi e i relativi metodi;
- ✚ la scheda analitica da compilare, la sua destinazione e le eventuali elaborazioni dei dati per ricavarne utili informazioni.

### Sistema di verifica e di controllo

La tracciabilità di filiera deve essere oggetto di verifica e controllo da parte delle aziende che ne fanno parte e da parte dell'azienda che svolge il ruolo di nodo di coordinamento. L'attività di verifica deve accertare la: corretta compilazione dei documenti previsti e trasmissione dei dati; verificare inoltre che i prodotti tracciati siano trasferiti, stoccati con un'identificazione certa in modo da essere distinguibili dai prodotti non tracciati.

### Non conformità

Le non conformità consistono in errori di manipolazione o di registrazione che rendono non sicuramente identificabile la produzione tracciata. In questi casi la porzione o lotto

di prodotto non identificabile deve essere escluso dalla linea di tracciabilità. Tali non conformità devono essere registrate e comunicate tempestivamente al "nodo di coordinamento".

### Formato dei documenti

Consiste nell'elencare i documenti, registri e schede che saranno adottati nel sistema di tracciabilità, specificando le caratteristiche e i dati che saranno registrati su tali documenti.

## un progetto di tracciabilità delle filiere agro-alimentari.

Il progetto si rivolge alle piccole e medie imprese agricole ed agro-alimentari che, seppur caratterizzate da produzioni orientate alla qualità, intravedono nell'adeguamento alle norme superiormente citate un aggravio dei propri costi aziendali, anche nella consapevolezza che queste norme conferiscono un'interessante opportunità di qualificazione.

Ciò in quanto appare verosimile che le grandi imprese (magari già "identificati da marchio" e "certificate" nel prodotto e/o nel sistema di produzione) si adeguino o si siano già adeguati alla norma in maniera autonoma.

La risoluzione di tutti gli interrogativi discendenti dall'attuazione di tutti gli obblighi normativi, sia cogenti che volontari, ruota attorno alla **centralità delle strutture finali di trasformazione, lavorazione e confezionamento.**

Proprio tali strutture possono - se non garantire - quanto meno aiutare nell'identificazione di tutte le aziende della filiera, del percorso della materia prima, degli additivi e le relative aziende fornitrici, sostenendo concretamente quel processo volto al riconoscimento di tutte le imprese che contribuiscono alla formazione del prodotto (*flow-sheet*).

Il progetto, dunque si fonda sul ruolo delle **strutture finali di trasformazione** ( o **produttori trasformatori** ), **lavorazione e confezionamento** che, in ciò che si va a proporre, dovrebbero verosimilmente fungere da **nodo di coordinamento** o, meglio, **da azienda capo-filiera**.

Dette strutture appaiono il Soggetto idoneo alla preposizione del "**Patto di filiera**" e cioè di quell'accordo che un soggetto capo-filiera stringe con gli altri anelli della catena per definire le responsabilità e le specificità delle materie prime, dei semilavorati e dei flussi materiali.

Come tale, l'azienda capo-filiera dovrebbe redigere il **manuale di tracciabilità** che, a sua volta, dovrebbe essere approvato dall'Organismo di certificazione della stessa azienda capo-filiera.

Il **Regolamento di controllo** dovrà essere predisposto dall'organismo di certificazione della azienda capo-filiera.

Tale regolamento deve contenere le regole per le ispezioni e le verifiche che devono essere condotte **dall'azienda capo-filiera, e dall'Ente di Certificazione**.

Esso ordina tipo e modalità delle operazioni da effettuare per la verifica delle specifiche del prodotto durante il ciclo produttivo e di trasformazione lungo la filiera (prelievo campioni, analisi chimiche, laboratori, ecc..).

Si diceva che la migliore gestione dell'impianto di tracciabilità può essere garantito da **un sistema informatico** snello e elastico, una volta messo a punto tutto il sistema documentale (manuale di tracciabilità, Regolamento di controllo e tutti gli atti tradizionali come bolle di accompagnamento, etc.).

Il **sistema informatico** dovrà basarsi su una tipologia di applicazione da mettere a disposizione delle piccole e medie imprese o degli artigiani che sia, al contempo, uno strumento potente, flessibile ed economico per migliorare i rapporti tra produttori e consumatori all'insegna della massima trasparenza e della sicurezza degli alimenti. In particolare, il sistema informatico dovrà riferirsi ad un *software per la tracciabilità delle filiere* in grado di:

- ✚ documentare la sicurezza del prodotto per il tramite di una snella gestione delle informazioni sulla "storia" del bene;
- ✚ conferire al consumatore la contemporanea possibilità di accedere alle informazioni raccolte.

L'impresa partecipante alla filiera o quella che fungerà da **nodo di coordinamento** potranno tenere sotto controllo tutti i processi produttivi e distributivi e **renderli visibili in layout grafico al consumatore finale**.

L'accesso al lay-out da parte del consumatore, a prescindere dal gestore del sistema e dal fornitore del software, **avverrà dal sito di gestione**.

L'applicazione potrà essere certificata dall'eventuale sistema di qualità dell'azienda capo-filiera e dagli Enti di certificazione delle singole aziende che concorrono alla formazione del prodotto.

Si ritiene che trattasi di un aspetto più formale che sostanziale in quanto gli Organismi di certificazione vedrebbero nell'esistenza, nella gestione e nella manifestazione di evidenza generata dal software un indubbio vantaggio al proprio ruolo di "garante della qualità".

Conseguentemente, l'introduzione dell'obbligatorietà d'uso della citata applicazione informatica nell'ambito di disciplinari, manuali, regolamenti di controllo e quanti altri atti, appare scontata anche nella prevedibile catalizzazione che verrà operata in tal senso dall' **azienda capo-filiera**.

Il **sistema informatico**, inoltre, permetterà di tenere sempre sotto controllo l'intero processo di ogni lotto e risalire a tutte le metodologie di produzione, confezionamento e conservazione, nonché agli eventuali interventi di semilavorazione prestati da terzi, distribuzione e vendita. Verranno rese visibili via web solo le informazioni che l'azienda intende divulgare (ampiezza e profondità della tracciabilità - norma UNI 10939).

Ogni **singola azienda** rimane responsabile della veridicità e della quantità dei dati immessi per ogni lotto.

Tutti i lotti di produzione saranno gestiti da uno o più amministratori che comodamente tramite pannelli di controllo potranno aggiornare i dati dei diversi processi in ogni momento.

L'applicazione, realizzata in ASP risiederà su un server Windows, in modo da essere accessibile da qualunque PC connesso ad internet che si introdurrà nella parte di sistema informatico "aperto al pubblico", collegandosi al sito di gestione.

L'accesso per l'operatore aziendale di filiera (sia nodo di coordinamento che addetto di una singola impresa) sarà consentito tramite una coppia di username e password univoci, che una volta immessi, permetteranno l'inserimento di dati testuali ed immagini esplicative (es. cartine delle zone di Produzione, etichette, foto etc.) per dare all'utente finale un'idea delle fasi di lavorazione.

Sarà possibile operare con diversi livelli di sicurezza, per gestire in modo differenziato i vari passaggi della produzione.

Tutti i dati relativi ai prodotti, memorizzati su un Database relazionale, saranno resi subito disponibili agli utenti finali che potranno visualizzare il prodotto prescelto e tutta la linea produttiva, corredata di immagini esplicative in una ricca e completa scheda informativa. Inoltre, sarà data la possibilità all'utente finale di cercare un singolo prodotto tramite un semplice motore di ricerca a partire dal codice di rintracciabilità del lotto o dal nome del prodotto. Al fine di rendere questo processo non intuitivo ma palesato, nelle indicazioni che le aziende di filiera dovranno introdurre nella confezione finale del prodotto agro-alimentare si renderà necessario immettere, oltre al numero del lotto o del codice a barre, anche l'indirizzo internet del Web di gestione, così da facilitare il rapido accesso

dell'utente finale alla storia del prodotto che si accinge a consumare.

L'eventuale iscrizione al programma e al relativo sito Web, darà alle aziende partecipanti, alcuni diritti riversati.

Ad esempio:

- ✚ la scheda e i campi di lay-out saranno realizzati secondo le esigenze e le indicazioni delle aziende partecipanti;

- ✚ lo stesso lay-out potrà essere personalizzato per il singolo produttore e l'applicazione, pur risiedendo su server

remoti, sarà inglobata anche all'interno del sito del produttore.

- ✚ naturalmente la scheda del lotto di produzione sarà stampabile e scaricabile in formato PDF. La scheda potrà essere tradotta in una o più lingue straniere;

- ✚ potranno essere forniti report stampabili in formato HTML o PDF aggiornati in tempo reale, contenenti tutti i dati del prodotto o del lotto selezionato, dall'inizio del processo produttivo fino al confezionamento.