

UNI EN ISO 22005

Certificazione del Sistema di Rintracciabilità
nella Filiera Alimentare e Mangimistica

CHE COS'È LA ISO 22005?

EN ISO 22005 – Certificazione del Sistema di Rintracciabilità nella Filiera alimentare e mangimistica, è applicabile a tutta la Filiera o a sezioni della stessa, nei comparti più diversi, dal mangimistico a quello della carne e alimentare. Obiettivo della norma è **supportare le aziende nel documentare la storia del prodotto**, consentendo di risalire in qualsiasi momento a **localizzazione e provenienza**.

Nella pratica seguire il percorso di ogni lotto produttivo lungo la filiera e quindi renderlo rintracciabile, significa svolgere un'insieme di operazioni volte alla raccolta dei dati che si vengono ad originare ogni qual volta si completa una fase produttiva lungo la filiera, in qualsiasi punto della stessa ci si trovi.

La Norma ISO 22005, a carattere volontario sulla rintracciabilità, è molto richiesta anche come requisito per dimostrare l'origine dei prodotti e delle materie prime utilizzate.

La Norma infatti basa i suoi principi sulla capacità di un'organizzazione, definita Capofila, di stabilire le regole che possano garantire in ogni fase della filiera tutti quegli elementi di **qualità, sicurezza alimentare e rintracciabilità** considerati oggi importanti informazioni per il consumatore. L'impegno di ogni attore al rispetto dei requisiti di cui sopra, è dimostrato da accordi formali che gli stessi devono sottoscrivere singolarmente con il capofila.

Ad oggi uno degli elementi considerati dal consumatore tra i più rilevanti e valorizzanti è sicuramente l'origine del prodotto. Proprio grazie alla crescente sensibilità delle persone verso questi aspetti di rintracciabilità e sicurezza dei prodotti, è crescente il numero di aziende che intraprendono un **percorso della certificazione della propria filiera** sia per quelle **animali** che per quelle **vegetali**.

Pertanto, per dimostrare quanto sopra, l'organizzazione Capofila affida a un Ente terzo indipendente l'attività di verifica lungo tutta la filiera.

Le categorie di filiera maggiormente sensibili a tale riconoscimento sono sicuramente le **filiera dell'industria conserviera (pomodoro), di produzione dell'Olio EVO per il settore vegetale e le filiere latte per il settore di origine animale**.

Inoltre è importante sottolineare come la certificazione ISO 22005 contribuisca a garantire **sicurezza al consumatore** e a tutelarla nei confronti di possibili frodi alimentari relative soprattutto all'origine del prodotto.

GCERTI ITALY | ASSESSMENT & CERTIFICATION S.R.L. | SOCIETÀ BENEFIT

SEDI LEGALI E COMMERCIALI
Torino
Udine
Modena

SEDE OPERATIVA
SS Sannitica Km 8.5
80026 Casoria (NA)

WEB
gcerti.it
@direzione@gcerti.it

C.F./P.IVA/CAPSOC.
03495600367
€ 100.000 i.v.



PUNTI CHIAVE

La progettazione di un sistema di rintracciabilità deve necessariamente definire i seguenti aspetti:

- obiettivi del sistema di rintracciabilità
- normativa e documenti applicabili al sistema di rintracciabilità
- prodotti e ingredienti oggetti di rintracciabilità
- posizione di ciascuna organizzazione nella catena alimentare, identificazione dei fornitori e dei clienti
- flussi dei materiali
- informazioni da gestire
- procedure
- modalità di gestione della filiera.



VANTAGGI

Un'organizzazione può trarre numerosi vantaggi dalla Certificazione del sistema di rintracciabilità nella filiera alimentare e mangimistica ISO 22005, come ad esempio:

- Supportare il sistema che l'azienda ha implementato per garantire il rispetto dei requisiti igienico sanitari e di qualità del prodotto
- Rispondere alle richieste esplicite del consumatore
- Definire la storia e l'origine del prodotto
- Facilitare eventuali ritiri o richiami dei prodotti commercializzati
- Identificare le responsabilità di ciascun operatore della filiera
- Semplificare il controllo di specifiche informazioni che riguardano i prodotti agroalimentari
- Comunicare specifiche informazioni ai maggiori stakeholder nonché ai consumatori
- Adempiere ad eventuali obblighi imposti da normativa locale, nazionale o internazionale
- Aumentare il rendimento, la produttività e i guadagni dell'organizzazione.



COME OTTENGONO LA CERTIFICAZIONE?

L'iter di certificazione secondo la Norma ISO 22005 prevede:

- la richiesta di offerta
- l'accettazione dell'offerta
- lo svolgimento di un audit di prevalutazione (facoltativo)
- lo svolgimento di un audit di Certificazione (suddiviso in due stage)
- la gestione di eventuali carenze riscontrate
- la delibera di certificazione
- le verifiche di mantenimento con frequenza annuale.

