

# TRACCIARE E RINTRACCIARE LA PASTA ALIMENTARE

Dopo una lunga sperimentazione, è stato presentato alla stampa un sistema di tracciabilità e rintracciabilità alimentare realizzato per iniziativa di APPAFRE e CNA di Novara col sostegno della Regione Piemonte

Lorenzo Pini

Si è tenuta lo scorso 27 settembre a Malesco, in provincia di Verbania, presso il Pastificio Ossolano, di Enrico Pecollo e Bruno Locatelli, la presentazione alla stampa specializzata di un sistema informatico per la tracciabilità alimentare che segna il compimento e rappresenta l'ambito risultato di un lungo e meticoloso lavoro di ricerca e sperimentazione svolto nell'ambito di un progetto sulla tracciabilità e rintracciabilità alimentare promosso dall'Associazione produttori pasta fresca della piccola e media industria (APPAFRE) e dalla Confartigianato di Novara, che ha visto il sostegno della Regione Piemonte (con un finanziamento di 33.500 euro pari al 50% del totale, in base alla legge 21 del 1997 volta a promuovere l'innovazione tecnologica nelle imprese artigiane) ed il coinvolgimento di diverse aziende piemontesi.

L'idea risale al 2002 ed è di Fabio Fontaneto, Presidente di APPAFRE e titolare del noto omonimo pastificio, senza dubbio capace di individuare e fare proprie le esigenze degli associati, inizialmente, almeno in parte, di certo disorientati dai nuovi obblighi di legge introdotti dal Regolamento CE n. 178 del 2002 ed in seguito in difficoltà nel predisporre le procedure richieste dalla normativa, entrata in vigore, come ben sanno i lettori di *Pasta & Pastai*, il primo gennaio 2005.

«La nostra associazione», afferma



Enrico Pecollo e Lorenza Bergamaschi del Pastificio Ossolano mostrano il funzionamento di Trackmanager



Da sinistra, Alessio Marchesani, di Progetto Pasta, collaboratore di Pasta & Pastai, Angelo Bosaglia e Luca Tampieri di TI&L, Enrico Pecollo del Pastificio Ossolano, Luigi Pelosini, segretario di APPAFRE, Bruno Locatelli, titolare del Pastificio Ossolano, Fabio Fontaneto, presidente di APPAFRE, e Alessio Selvaggio, Responsabile Controllo Qualità della Fontaneto

Fabio Fontaneto, Presidente di APPAFRE

Fontaneto «si è proposta di studiare e mettere a punto un sistema informatico di tracciabilità che oltre ad assolvere un obbligo di legge valorizzi le imprese artigiane che vogliono continuare ad essere presenti sul mercato con prodotti di alta qualità e certificata genuinità, tramite uno strumento efficace ed affidabile, flessibile e snello nel suo utilizzo».

Il coordinamento è stato affidato alla competenza di Luigi Pelosini, segretario dell'associazione. «È stata l'assemblea dei soci APPAFRE,» rivela Pelosini, «a chiedermi di predisporre un progetto per un software applicativo per la tracciabilità alimentare di elevate prestazioni e che al tempo stesso fosse di facile uso e di basso costo, adattabile soprattutto alle piccole e medie imprese». Alla realizzazione di tale software è stata chiamata Ti&L, società informatica milanese con grande esperienza nel settore della logistica.

La quale in circa quattro mesi di intenso lavoro ha sviluppato un programma, scritto nel linguaggio Vi-

Luigi Pelosini, segretario di APPAFRE

le. I lotti del prodotto venduto, interrogati dal sistema stesso, consentono all'utente di rintracciare le informazioni relative a tutti i componenti coinvolti nella ricetta. Il sistema supporta l'utente in tre distinte fasi operative:

- 1) *carico/ingresso*: l'operatore registra in *Trackmanager* le informazioni identificative della fornitura, compreso il numero di lotto e la data di scadenza, riportate dal fornitore sul documento accompagnatorio. Il sistema consente all'operatore di generare un'etichetta interna riportante un codice progressivo stampato sia in chiaro che in bar code identificante il codice del prodotto e il lotto interno che verrà posto in area di stoccaggio;
- 2) *lavorazione/produzione*: sulla base degli ordini da preparare, il sistema propone al responsabile di produzione i componenti da prelevare per la generazione della ricetta

richiedendo, inoltre, la lettura dell'etichetta interna precedentemente creata;

- 3) *prelievo/spedizione*: genera l'etichetta di prodotto finito riportante la numerazione del lotto in formato EAN 128, il sistema consentirà all'operatore di abbinare tale numerazione al cliente finale».

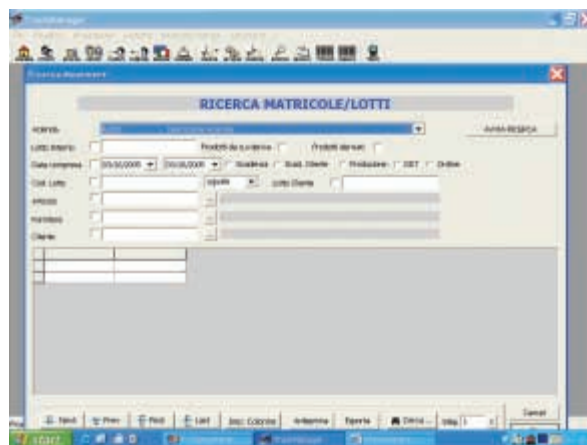
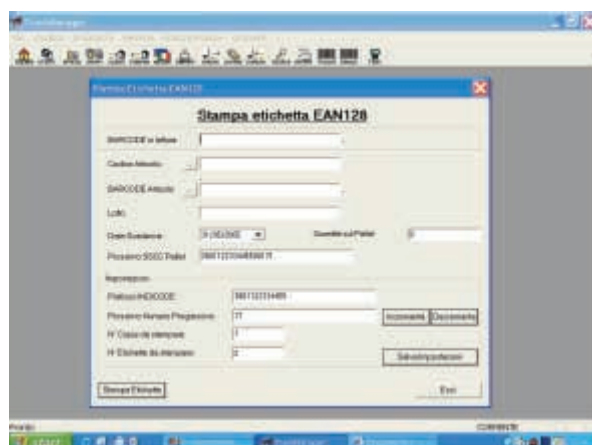
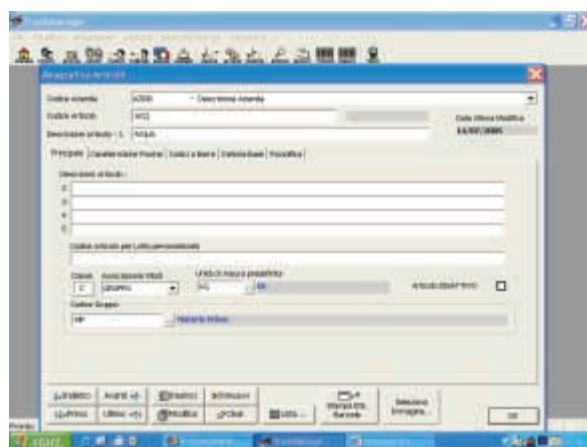
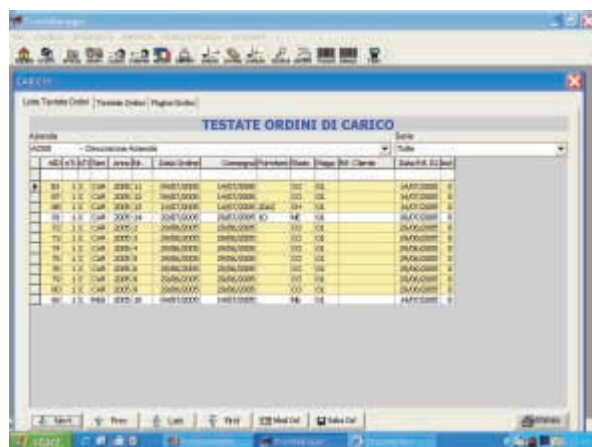
L'operatività del sistema è completata dalle funzioni di ricerca, fondamentali per garantire la rintracciabilità dei prodotti alimentari, e di particolare importanza nel caso in cui si dovesse provvedere ad un ritiro dal mercato o ad un richiamo rapido di prodotto.

I risultati della ricerca possono essere visualizzati, stampati ed esportati in diversi formati.

«Il sistema», continua Bosaglia «può essere implementato in presenza di almeno un personal computer con processore a 2 Ghz, sistema operativo Windows 2000 Pro o Xp, 256

sual C++ e chiamato *Trackmanager*, che opera in ambiente Windows e sfrutta il data base SQL Server.

È l'ingegnere Angelo Bosaglia di TI&L a descrivere le caratteristiche e ad illustrare il funzionamento del software: «*Trackmanager*, attraverso la registrazione (tracciatura) dei lotti relativi alle materie prime in ingresso, genera dei lotti di prodotto finito da abbinare al cliente fina-



Alcune "schermate" di Trackmanager

MB di memoria RAM e almeno 200 MB di spazio su hard disk.

Per quanto riguarda la gestione dei codici a barre l'integrazione minima al sistema software è rappresentata dalla *Soluzione Fissa* che prevede una stampante "office" di codici a barre e un lettore in emulazione di tastiera.

Attraverso la *Soluzione RF* il sistema può integrare terminali portatili in radiofrequenza.

A fronte di specifiche esigenze operativo/ambientali, può essere necessaria l'integrazione di stampanti "industriali" di codici a barre.

Quanto ai costi, la *Soluzione Fissa* richiede un investimento complessivo, a listino, di circa 6.500 euro, e comprende la licenza del software, l'hardware necessario precedentemente descritto (ad esclusione del personal computer), una fornitura iniziale di materiale di consumo per la stampante, l'installazione in loco, la formazione del personale ed il manuale dell'utente.

La *Soluzione RF* ha un costo che parte da circa 9.300 euro ed aggiunge alla dotazione e ai servizi previsti dalla *Soluzione Fissa* un terminale portatile palmare in radiofrequenza e ed un access point per la copertura radio dello spazio aziendale.

*Trackmanager* inoltre può essere integrato dalle seguenti funzionalità aggiuntive: *Interfaccia Sistema Gestionale*, che consente, tra l'altro, di riportare sul documento di trasporto in uscita gli estremi di lotto; *Stampa Etichetta Logistica (SSCC)*, che permette all'utente di "dialogare" con gli operatori della

## Mascarpone

Codice: **MASCAR**

Lotto: **00000012**

Carico: **27/09/2005**

Red. F.lli. S. S. S.

via Dell'Industria, 10 - 11010 Malesco (VC)



Esempio di etichetta interna

## TORTELLONI OSSOLANI

Codice: **TOROSS**

Lotto: **B270905**

Produzione: **27/09/2005**

Pastificio Ossolano

via Dei Monti 11 - 11054 Malesco (VC)



Esempio di etichetta di prodotto

### LE AZIENDE ADERENTI AL PROGETTO

Le aziende che hanno aderito al progetto sono: la Casa del raviolo, di Paola Cardelli (Novara); il Pastificio Iemme, di Giorgio Macrì (Novara); il pastificio Lucchetta Armando (Marano Ticino, Novara); la Pasticceria Cavigioli di Mauro Cavigioli & C. (Novara); la Gastronomia Primavera, di Maria Liliana Carosso (Torino); la pasticceria Arzilli Enzo & C. (Torino); il Pastificio Ossolano di Bruno Locatelli & C. (Malesco, Verbania); il pastificio Prato Griss di Guido Erle, Patrizio Lucani e Luciano Pipino (Cantarana, Asti), il pastificio Prato Pan di Luciano Pipino & C. (Cantarana, Asti), la pasticceria Le Delizie di Silvio Bessone e Mariangela Vinai (Cuneo), il pastificio De Stefano (Bollengo, Torino), il pastificio Fontaneto (Fontaneto d'Agogna, Novara).

GDO; *Personalizzazione Etichetta*, che consente di riunire in un solo supporto tutte le informazioni presenti nelle varie etichette.

Le imprese artigiane piemontesi ed i pastifici associati ad APPAFRE, grazie all'intermediazione di CNA, hanno la possibilità di ottenere la licenza del software ad un costo convenzionato di 200 euro. La licenza gratuita è invece concessa alle aziende produttrici che hanno aderito al progetto, tra le quali compaiono diversi pastifici.

Al fine di verificarne funzionalità

ed efficacia, il sistema è stato installato e testato per alcuni mesi, con ottimi risultati, in due pastifici piemontesi, particolarmente rappresentativi per dimensioni e tipologia aziendale, delle diverse realtà associate ad APPAFRE: il pastificio De Stefano di Bollengo (Torino) ed il citato Pastificio Ossolano.

Quest'ultima è un'azienda con cinque dipendenti che produce circa 3/4 quintali a settimana tra gnocchi e pasta fresca, farcita e non, che vende a negozi, grossisti e grande distribuzione.



Da sinistra, lettori in emulazione di tastiera (per la "Soluzione Fissa"), terminali portatili palmari a radiofrequenza (per la "Soluzione RF"), stampante "office" e stampante "industriale"



In ottemperanza al Regolamento CE 178/2002, prima dell'introduzione del sistema di tracciabilità *Trackmanager*, l'azienda provvedeva a registrare manualmente le informazioni relative ai diversi lotti di prodotto, eventualmente da trasmettere all'autorità competente. Con l'impiego di *Trackmanager* è stato possibile automatizzare tutte le fasi di raccolta, stampa ed in-

terrogazione dei dati relativi ai diversi prodotti, ottenendo un notevole risparmio di tempo e riducendo considerevolmente il rischio di errore.

«A giudicare dai risultati ottenuti», conclude il segretario di Appafre, «mi sembra di poter dire che abbiamo raggiunto gli obiettivi che ci eravamo proposti. E per questo ringrazio la software house TI&L

e i pastifici De Stefano e Ossolano per il lavoro svolto».

#### *Per informazioni*

APPAFRE

Località Molino Marco, 20

28010 Fontaneto d'Agogna (NO)

Tel. 0322.806567

Fax 0322.806541

E-mail: appafre@hotmail.com

### DAL REGOLAMENTO CE 178/2002

#### **Articolo 18 - Rintracciabilità**

È disposta 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.

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi 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 a riguardo.

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. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolarne la rintracciabilità, me-

diate documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche.

#### **Articolo 19 - Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare**

Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

Gli operatori del settore alimentare responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i pro-

dotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo le informazioni necessarie ai fini della loro rintracciabilità, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti.

Gli operatori del settore alimentare informano immediatamente le autorità competenti quando ritengono o abbiano motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire ridurre o eliminare un rischio derivante da un prodotto alimentare.

Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che forniscono o hanno fornito.

Il presente regolamento diventa applicativo a decorrere dal 1° gennaio 2005 per gli articoli 11, 12 e dal 14 al 20.