



Tracciabilità per prodotti caseari freschi di azienda agricola: caso studio

Formazione per Tecnici

18 – 20 settembre 2018

AGENFORM – Moretta (CN)



Definizione di tracciabilità

La tracciabilità viene definita dal regolamento (CE) 178/2002 – articolo 18, come ‘la capacità di seguire il percorso di un alimento, di un mangime , di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione’.

Vediamo ora cosa capita in una particolare azienda italiana che produce diverse qualità di formaggio a partire dal proprio latte.



Tracciabilità (anche chiamata tracciabilità esterna) \neq Tracciabilità interna

Tracciabilità (= tracciabilità esterna)

Consiste nel mantenere le informazioni:

un passo indietro: origine di tutti gli ingredienti.

un passo avanti: il destinatario dei prodotti finiti.

Tracciabilità obbligatoria

Permette l'organizzazione del ritiro/ richiamo in caso di non conformità sui prodotti o ingredienti.

Tracciabilità interna

Collegamento tra tutte le materie prime e ingredienti usati e tutti i formaggi o prodotti caseari preparati.

La tracciabilità interna è volontaria

Potrebbe limitare il ritiro/ richiamo del prodotto se la contaminazione riguarda un solo specifico ingrediente.





Tracciabilità esterna: quali informazioni devono essere conservate?

	Ingredienti o prodotti di origine animale:	Ingredienti o prodotti di Origine non animale:
Nome + Indirizzo del fornitore/cliente	Obbligatorio	Obbligatorio
Descrizione accurata di ingredienti/prodotto	Obbligatorio	Consigliato
Quantità	Obbligatorio	Consigliato
Riferimento del lotto e data di consegna	Obbligatorio	Consigliato
Data di spedizione	Obbligatorio	Consigliato



L'azienda agricola è in Piemonte, il nome è:





Tutti i prodotti sono fatti con il latte della fattoria



Ci sono 30 vacche in lattazione che producono 600 litri di latte al giorno, metà del latte è trasformato direttamente in azienda





Il casaro si chiama Giorgio e produce:

- Latte Pastorizzato
- Formaggio fresco
- Formaggio stagionato
- Gelato
- Yogurt







Una particolare categoria di prodotti è rappresentata da

lattiche fresche condite:

- Salsa di peperone
- Salsa verde alla piemontese
- Salsa di mirtilli neri





Proviamo a seguire la tracciabilità del tomino

Lavoriamo in gruppi di 3 o 4 persone:

Sappiamo che:

- ✓ Il Tomino piemontese è un formaggio a coagulazione lattica
- ✓ Il Latte è prodotto in azienda
- ✓ La salsa verde viene posta prima della vendita
- ✓ La Shelf life è 1 settimana
- ✓ Giorgio vende direttamente il tomino nel suo negozio o al mercato

TROVATE LA MIGLIORE SOLUZIONE PER TRACCIARE LA STORIA DEL TOMINO DAL LATTE AL COSUMATORE E POI ANDIAMO A SCOPRIRE COSA FA GIORGIO





Esempi di registrazioni di ingredienti nel caseificio di Giorgio

REGISTRO INGREDIENTI: SALE E CAGLIO

FORNITORE PRODOTTO	LOTTO	CONSERVAZIONE SCADENZA	DATA INIZIO USO	DATA FINE USO
SALE ITALKALI	LP 14345C	Magazzino No	15/10/17	
CAGLIO vitello S.Maria 1:10.000	PT 15022	+ 4°C 10/08/19	30/08/17	31/12/17
	PT 18019	+ 4°C 21/08/20	31/12/17	

Note

REGISTRO INGREDIENTI: FERMENTI

FORNITORE PRODOTTO	LOTTO	CONSERVAZIONE SCADENZA	DATA INIZIO USO	DATA FINE USO
FERMENTI Santamaria TM E 10 LYO	0025732	-18 °C luglio 2018	2/04/2018	
FERMENTI Santamaria YO WM 430 431	0035276	-18 °C settembre 2018	30/03/2018	16/04/2018
	0035378	-18°C	17/04/2018	
FERMENTI Santamaria ME G 40 42	00448	-18 °C	19/03/2018	

Note

REGISTRO INGREDIENTI: MUFFE E LIEVITI

FORNITORE PRODOTTO	LOTTO	CONSERVAZIONE SCADENZA	DATA INIZIO USO	DATA FINE USO
Santamaria Penicillium Candidum CS 12	0097801	-18 °C	03/01/18	
Santamaria Kluyveromyces 05	0082433	-18 °C	10/01/18	

Note



Tracciabilità della salsa

Il latte è registrato su un modulo dedicato, tutti gli altri ingredienti sono registrati in un "Libro degli ingredienti", dove sono specificate le seguenti informazioni:

- Fornitore
- Nome del prodotto
- Data di scadenza
- Data inizio utilizzo
- Data fine utilizzo



REGISTRO INGREDIENTI: SALSE

FORINTORE PRODOTTO	LOTTO	CONSERVAZIONE SCADENZA	DATA INIZIO USO	DATA FINE USO
Biffi Salsa Piemontese	19BB8A	+4 °C febbraio 2019	10/01/18	
Vigortaggi Salsa peperoni'	081017	+ 4°C agosto 2018	09/01/2018	
Bibiana frut Salsa mirtillo	101117	magazzino luglio 2019	09/01/2018	

Note



Giorgio ogni giorno compila un foglio di lavoro:

- Data
- Prodotti
- Quantità

FOGLIO DI LAVORO

DATA	PRODOTTO	QUANTITA'
16/03/2018	TOMINO	60 L.
	MOZZARELLA	100 L.
	TOMA STAGIONATA	150 L.



Tomino Piemontese

Confezione destinata
alla vendita





La scelta di Giorgio è di avere un libro degli ingredienti dove raccogliere tutte le informazioni

E' questa l'unica soluzione per mantenere la tracciabilità interna?

Non è obbligatorio avere un libro degli ingredienti, ma è obbligatorio mantenere la tracciabilità!

Ci sono altre soluzioni?



L'azienda Fontegranne non ha un libro ingredienti, ma conserva memoria delle informazioni direttamente sulle bolle di accompagnamento merce.

Questa scelta è facile ed efficace.



I prodotti de La Dolce Fattoria sono venduti nel negozio aziendale o al mercato





Per il mercato Giorgio ha scelto:

di mantenere una registrazione del prodotto invenduto per avere una buona gestione dello stesso.

Questo non è obbligatorio

ma è una buona pratica per avere una corretta rotazione dei lotti e per condurre anche una statistica sulle preferenze stagionali del consumatore.



Tracciabilità al mercato

Esempio di documenti per prodotti che si vendono al mercato.

AZIENDA AGRICOLA LA DOLCE FATTORIA Mercato di Pinerolo mese di Marzo						
Data	Prodotti	Lotto	Carico	Note	Scarico	
03/03/2018	Latte fresco past	20318	30 bott			0
	Tomino Fresco	10318	40 pezzi			2
	Vigonella	260218	20 conf.			0
	Tomino Piem.	2602C020318	10 conf			0
	Peperò	0	0			0
	Tomillo	2602C020318	10 conf			1
	Mozzarella	280218	30 pezzi			0
	Burrata	280218	20 pezzi			0
	Toma stagionata	101217	8 pezzi			3
10/03/2018	Latte fresco past	90318	30 bott			2
	Tomino Fresco	80318	35 pezzi			1
	Vigonella	50318	20 conf.			4
	Tomino Piem.	0503C020918	10 conf			0
	Peperò	0	0			0
	Tomillo	0503C020918	8 conf			0
	Mozzarella	70318	30 pezzi			0
	Burrata	70318	20 pezzi			0
	Toma stagionata	101217	5 pezzi			3
17/03/2018	Latte fresco past	160318	30 bott			0
	Tomino Fresco	150318	40 pezzi			2
	Vigonella	110318	20 conf.			5
	Tomino Piem.	1103C0150318	10 conf			0
	Peperò	0	0			0
	Tomillo	1103C0150318	10 conf			1
	Mozzarella	150318	30 pezzi			0
	Burrata	150318	20 pezzi			0
	Toma stagionata	101217	4 pezzi			3
24/03/2018	Latte fresco past	2303018	30 bott			0
	Tomino Fresco	220318	40 pezzi			2
	Vigonella	200318	20 conf.			2
	Tomino Piem.	2003C023318	10 conf			0
	Peperò	2003C023318	8 conf			0
	Tomillo	2003C023318	10 conf			1
	Mozzarella	280218	30 pezzi			0
	Burrata	280218	20 pezzi			0
	Toma stagionata	101217	8 pezzi			3
31/03/2018	Latte fresco past	300318	30 bott			0
	Tomino Fresco	290318	40 pezzi			2
	Vigonella	250318	20 conf.			0
	Tomino Piem.	2503C030318	10 conf			0
	Peperò	2503C030318	0			0
	Tomillo	2503C030318	10 conf			1
	Mozzarella	280218	30 pezzi			0
	Burrata	280218	20 pezzi			0
	Toma stagionata	101217	8 pezzi			2

Note





Tracciabilità esterna

L'azienda Fontegranne gestisce la tracciabilità esterna mantenendo i documenti di trasporto

Intestataro Documento
Spett.le
AGRIPICENUM DI RINALDONI MATTEO
C. COLOMBO, 52 MC
62018 POTENZA PICENA
P.I./C.F. 01526010439 RNLMT86L04H211R

Indirizzo di Consegna
Spett.le

Fontegranne AZ. AGRICOLA di Scarafoni Eros
Contrada Scheggia - 63857 - Amandola (FM)
C.F. SCRRSE60D09D542T - P.IVA 00964980445
Tel. +39 0734.771289 - Fax +39 0734.772284
Cell. +39 335458296
www.fontegranne.it - info@fontegranne.it

Documento	Numero	Data	Causale	Tipo di pagamento	
FATTURA ACCOMPAGNAT...	1279	28/05/2018	VENDITA	RIMESSA DIRETTA	
Agente	Banca				
IBAN: IT88K030696954000000021131					
CODICE	DESCRIZIONE	Q.tà	PREZZO	% SCONTI	IMPORTO C.I.
80	YOGURT BIANCO L:160518	12,000	0,60		9,60 10
19	RICOTTA PICCOLA L:280518	2,700	4,90		13,23 4
24	MAGRELLA L:280518	1,800	7,50		13,50 4
03	GHIOTTO L:100518	1,470	8,30		12,20 4
01	CASCIOTTA L:140518	1,880	8,40		15,79 4

Intestataro Documento
Spett.le
AZIENDA AGRICOLA PAOLUCCI FRANCESCA
VIA GEN. C.A. DALLA CHIESA, 5 MC
32012 CIVITANOVA MARCHE
P.I./C.F. 01490750435 01490750435

Indirizzo di Consegna
Spett.le

Fontegranne AZ. AGRICOLA di Scarafoni Eros
Contrada Scheggia - 63857 - Amandola (FM)
C.F. SCRRSE60D09D542T - P.IVA 00964980445
Tel. +39 0734.771289 - Fax +39 0734.772284
Cell. +39 335458296
www.fontegranne.it - info@fontegranne.it

Documento	Numero	Data	Causale	Tipo di pagamento	
FATTURA ACCOMPAGNAT...	1195	17/05/2018	VENDITA	RI.BA 30GG FM	
Agente	Banca				
IBAN: IT88K030696954000000021131					
CODICE	DESCRIZIONE	Q.tà	PREZZO	% SCONTI	IMPORTO C.I.
29	CAPRICCIO L:170418	0,300	15,80		5,04 4
17	VECCHIO GHIOTTO L:280318	0,380	10,50		3,99 4
10	ROSA SPINA L:030318	0,770	13,30		10,24 4
05	SLATTATO L:170418	0,810	10,70		8,67 4
03	GHIOTTO L:030518	0,670	8,40		5,63 4
11	BUCCHERO L:041217	0,920	15,30		14,08 4
09	LUNA ROSSA L:100318	0,820	13,40		10,99 4
32	BIANCO L:200218	0,740	15,30		11,32 4
16	CHEESE FOR PEACE L:230318	0,450	14,90		6,71 4
07	GOCCIA L:040518	0,100	17,70		1,77 4
18	RICOTTA GRANDE L:150518	1,650	4,70		7,76 4

Intestataro Documento
Spett.le
CHEOPE SRL
CASERTA, 10 FM
63821 PORTO SANTELPIDIO
P.I./C.F. 01970400444 01970400444

Indirizzo di Consegna
Spett.le

Fontegranne AZ. AGRICOLA di Scarafoni Eros
Contrada Scheggia - 63857 - Amandola (FM)
C.F. SCRRSE60D09D542T - P.IVA 00964980445
Tel. +39 0734.771289 - Fax +39 0734.772284
Cell. +39 335458296
www.fontegranne.it - info@fontegranne.it

Documento	Numero	Data	Causale	Tipo di pagamento	
DOCUMENTO DI TRASPOR...	171	17/05/2018	VENDITA	RI.BA 60GG FM	
Agente	Banca				
IBAN: IT88K030696954000000021131					
CODICE	DESCRIZIONE	Q.tà	PREZZO	% SCONTI	IMPORTO C.I.
18	RICOTTA GRANDE L:170518	2,850	4,60		13,11 4
15	FIORDILATTE L:170518	2,530	7,10		17,96 4
24	MAGRELLA L:170518	1,700	7,50		12,75 4
19	RICOTTA PICCOLA L:170518	2,250	4,90		11,03 4
01	CASCIOTTA L:300418	1,900	8,40		15,96 4



The GGHP

on the website of the European Commission:
https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance_en (on this page, click on: “*guidelines provided by stakeholders organizations*” and then on “EN/...” close to “*European GGHP in the production of ARTISANAL cheese and dairy production*”).

European Guide for Good Hygiene Practices

**in the production of artisanal
cheese and dairy products**

Target:

Farmhouse and Artisan producers

Farmhouse and
Artisan
Cheese & Dairy Producers
European Network



Revised version of 20th December 2016