

**ESTRATTO DEL PROTOTIPO DI MANUALE INTEGRATO TRACCIABILITÀ/ RINTRACCIABILITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE PER LA FILIERA DELL'OLIO D'OLIVA DEL LAZIO**

**G. Mancino, S. Chiantini**

Il prototipo di manuale redatto cerca di definire i principi e specificare i requisiti per l'attuazione di un sistema di gestione integrata tra sicurezza alimentare (Reg CE 852/04, 853/04, 854/04) e rintracciabilità di filiera (Reg. CE 178/02) nel settore oleario e si pone lo scopo di semplificare il complesso degli adempimenti necessari per aderire a tali sistemi, che spesso risultano coincidenti. Tale razionalizzazione può avvenire attraverso la fusione dei due sistemi in un sistema integrato che risponda a tutti i requisiti delle norme di riferimento per la rintracciabilità e la sicurezza alimentare (HACCP).

Grazie alla semplificazione degli adempimenti, risulterà più accessibile seguire le prescrizioni legali per le imprese, le quali percepiscono l'implementazione dei sistemi di sicurezza alimentare e di rintracciabilità come un vantaggio, dal punto di vista commerciale, ma allo stesso tempo un ulteriore aggravio burocratico.

Il Manuale vuole essere uno strumento utile alle aziende che fanno parte della filiera produttiva dell'olio d'oliva del Lazio. L'obiettivo è quello di fornire i principi e specificare i requisiti necessari per progettare, realizzare ed attuare un sistema di gestione integrato di sicurezza alimentare e tracciabilità/rintracciabilità di filiera adeguato alla propria realtà aziendale.

Gli argomenti trattati in questo manuale sono stati così strutturati:

La **prima parte** introduce l'utente alla normativa cogente in materia tracciabilità di filiera e d'igiene e sicurezza alimentare, nonché in materia di normativa cogente e volontaria sull'etichettatura dell'olio d'oliva.

La **seconda parte** descrive nel dettaglio il processo produttivo delle aziende coinvolte nella filiera dell'olio in altre parole le aziende agricole produttrici d'olive, i frantoi e le eventuali aziende confezionatrici. Qui sono descritti i diagrammi di flusso delle aziende e riportati i punti di registrazione **R**, necessari per effettuare correttamente la tracciabilità di filiera in base anche all'implementazione software messo a disposizione dall'ARSIAL, ed i punti critici di controllo **CCP**, per attuare correttamente il pacchetto igiene conformemente anche al metodo Haccp

La **terza parte** descrive quali sono le procedure da attuare per implementare correttamente la tracciabilità di filiera, sempre integrata alle indicazioni richieste dal software, e la sicurezza alimentare presso le aziende di tutta la filiera dell'olio di oliva.



## Esempio di Diagramma di Flusso

### DIAGRAMMA DI FLUSSO AZIENDA FRANTOIANA

