

DMC
CP



**Istituto Zooprofilattico
Sperimentale
del Mezzogiorno**

Via Salute, 2 - 80055 Portici (Na)
Tel. 081.7865200 - 081.7865316
Fax 081.7752420

IL COMMISSARIO

Giunta Regionale della Campania
Area generale di Coordinamento
Sviluppo Attività Settore Primario
alla c.a. Dott. Massaro Francesco

Oggetto: S.I.T.A. sistema informatico per la gestione della tracciabilità e rintracciabilità nelle filiera agroalimentare.

In esito alla Vs. nota Prot. 2013 045311 del 25/06/2013, si trasmette il progetto per la gestione del sistema di tracciabilità delle produzioni della filiera bufalina.

Portici, 11.07.2013

Il Commissario
Dott. Antonio Limone

REGIONE CAMPANIA

Prot. 2013. 0526201 19/07/2013 09.34

Mittente : ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DEL MEZZOGIORNO

Assegnatario : Sperimentazione, informazione, ricerca e consulenza in ...

Classifica : 11.1.5. Fascicolo : 5 del 2013



Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

SITRA

PROGRAMMA SITRA - 2013

ver. 1.0 del 16/07/2013

Razionale del progetto

In questi anni, il patrimonio bufalino italiano è andato incontro ad una continua espansione con una consistenza attuale pari a 2732 allevamenti su tutto il territorio italiano, di cui 2.296 siti in area DOP.

Tali distribuzioni si concentrano prevalentemente in Campania e Lazio (2.227 allevamenti).

E' possibile affermare che la crescita della popolazione bufalina in Italia sia stata determinata principalmente dall'aumento del consumo della mozzarella ottenuta con latte di bufala e di Mozzarella di Bufala Campana a marchio DOP, un prodotto di alta qualità, con sapore caratteristico riconoscibile dai consumatori.

Tale indirizzo ha portato negli anni ad una forte selezione genetica dei capi al fine di aumentare le produzioni lattiere sia qualitativamente che quantitativamente, riuscendo ad arrivare ad un incremento medio di circa 600 kg/lattazione/capo, con migliori percentuali in grasso e proteine.

Nel 2011 solo nell'area di produzione DOP oltre 80 milioni di mozzarella (una su quattro) ha varcato le frontiere e l'incremento produttivo rispetto al 2010 è stato del 5%. Lo scorso anno inoltre è cresciuta del 4% anche la produzione, passata dai 36 milioni di chili del 2010 a 37.5 milioni.

Dati positivi che hanno trainato al rialzo anche il fatturato, arrivato a quota 320 milioni di euro. Contemporaneamente alla crescita economica e produttiva è evidente che aumentano i tentativi di frode nel comparto con possibili ricadute sia di tipo commerciale che sanitario. Infatti, ai fini di una maggiore produzione di prodotto trasformato, non è escluso che il fabbisogno di latte da lavorare non sia superiore al latte realmente prodotto dagli allevamenti italiani, e che pertanto ci si possa approvvigionare di materia prima non controllata e non prodotta sul territorio nazionale, pertanto non sottoposta ai controlli obbligatori previsti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e Ministero della Salute.

E' opportuno che si disponga di idonei sistemi finalizzati a garantire l'intera filiera e che tuteli i produttori primari, i caseifici e soprattutto i consumatori.

Il progetto è finalizzato alla messa a punto di un sistema informatico di gestione dei dati produttivi dell'intera filiera bufalina, integrato con le informazioni di carattere sanitario, che assicuri la piena rintracciabilità nelle varie fasi della filiera dalla produzione primaria alla trasformazione.

Pertanto gli obiettivi a lungo termine sono i seguenti:

- 1) Disponibilità di un sistema di rintracciabilità della filiera bufalina, accessibile on-line da tutti gli organismi di controllo che intervengono nelle fasi di vigilanza sanitaria, al fine di migliorare le attività di programmazione del controllo ufficiale;
- 2) Disponibilità di dati consultabili on-line relativi alle produzioni bufaline nelle diverse fasi della produzione primaria e della trasformazione con possibilità di esecuzione di controlli incrociati con la banca dati dell'anagrafe nazionale per la valutazione di eventuali incongruenze;
- 3) Miglioramento della rintracciabilità dell'intero comparto della produzione bufalina a tutela della filiera.

Gli obiettivi a breve termine sono:

- 1) messa a punto di uno strumento informatico validato, a disposizione degli operatori della filiera, per la gestione della rintracciabilità aziendale, con particolare riferimento alle produzioni giornaliere di latte ed alla destinazione dello stesso;

- 2) messa a punto di uno strumento informatico validato, a disposizione dell'allevatore, per la gestione dei parametri sanitari obbligatori nelle aziende di produzione primaria, nonché dei parametri di qualità delle produzioni;
- 3) Disponibilità di un sistema informatico validato utilizzabile anche dai caseifici e trasportatori/centri di raccolta per assicurare la piena rintracciabilità del processo produttivo;
- 4) Educazione e formazione degli operatori della filiera agli obblighi della rintracciabilità, promuovendo lo sviluppo di una cultura finalizzata alla piena trasparenza delle attività svolte.

Descrizione complessiva del progetto

Breve sintesi delle conoscenze già disponibili sull'argomento

Il comparto delle produzioni bufaline ha subito, negli ultimi anni, diversi periodi di crisi. Ciò è stato determinato da una serie di eventi sfavorevoli legati alla contaminazione da diossina, emergenza della brucellosi bufalina, che, nonostante la pronta risposta delle istituzioni, hanno fortemente incrinato le preferenze dei consumatori nei confronti delle produzioni bufaline campane. A determinare una ulteriore perdita di credibilità dell'intero comparto si segnala, infine, la problematica delle mozzarelle blu, nonché dell'impiego di latte di bufala congelato, di latte vaccino, di latte in polvere e/o di cagliata non tracciata per la produzione della mozzarella di bufala DOP, tutte materie prime spesso provenienti dall'estero.

Alla luce di ciò è evidente la necessità di disporre di un sistema informatico, che garantisca sia il produttore che il consumatore, rappresentando un valido sistema gestionale per l'azienda ed un utile banca dati per garantire la rintracciabilità nella filiera bufalina ed in particolare nella filiera DOP.

Quali nuove conoscenze/informazioni il progetto si prefigge di produrre

Il progetto si prefigge di produrre le seguenti conoscenze/informazioni:

- 1) informazioni relative alla produzione giornaliera aziendale di latte bufalino e del relativo impiego, con la possibilità di elaborazione dei dati registrati e per ottenere informazioni a diversi livelli di aggregazione (temporali e territoriali);
- 2) informazioni sulla qualità del latte prodotto nelle aziende del settore primario e dei prodotti ottenuti, con la possibilità di elaborazione dei dati registrati al fine di ottenere informazioni a diversi livelli di aggregazione (temporali e aziendali);
- 3) conoscenza del livello di formazione degli OSA sugli obblighi relativi alla rintracciabilità ed alla sicurezza delle produzioni;
- 4) conoscenze sull'applicabilità in azienda di un sistema informatico per la gestione delle problematiche di rintracciabilità;
- 5) conoscenze sull'applicabilità in caseificio di un sistema informatico per la gestione delle problematiche di rintracciabilità;

Metodologia

Il progetto prevede la messa a punto di un portale informatico disponibile on-line con accesso riservato, mediante distribuzione di opportune credenziali, dai singoli operatori (allevatori, caseifici

ed organi di controllo) e gestito centralmente dall'Assessorato Regionale all'Agricoltura con il supporto dell'Orsa.

Il portale prevede la possibilità di inserire i dati anagrafici aziendali, come da banca dati nazionale, per gli allevatori e GISA Campania (Gestione Imprese Settore Alimentare Campania) per i trasformatori e centri di raccolta.

Una volta compilata l'anagrafica, l'eventuale variazione della stessa dovrà essere gestita in collaborazione con la centrale operativa.

L'operatore della produzione primaria potrà accedere ad una sezione del portale che consentirà l'inserimento di dati relativi alle produzioni quantitative giornaliere di latte, alla destinazione di tale latte, ai parametri sanitari di monitoraggio obbligatorio degli allevamenti bufalini ed ai parametri relativi alle caratteristiche qualitative del latte prodotto (ai sensi del Regolamento CEE 852/2004).

I dati sulle produzioni giornaliere saranno i seguenti:

- a) data (in automatico),
- b) quantitativo di latte prodotto,
- c) caseificio di destinazione
- d) quantitativo ceduto.

Le informazioni sanitarie da inserire sono le seguenti:

- a) data esecuzione controllo
- b) tipo esame eseguito,
- c) risultato.

Le stesse informazioni saranno inserite per i controlli di qualità del latte.

Gli operatori dei caseifici potranno accedere ad una sezione del portale nella quale inseriranno i seguenti dati:

- 1) *Latte in entrata*
 - a) data
 - b) Azienda conferitrice
 - c) Litri acquistati
- 2) *Lavorazione*
 - a) Latte totale trasformato
 - b) Derivato prodotto
 - c) quantità

I dati introdotti, una volta confermati, non potranno essere più modificati se non con l'ausilio della centrale operativa.

Gli operatori degli Enti accreditati potranno solo visionare i dati disponibili nel portale previo inserimento delle credenziali di accesso rilasciate dalla centrale operativa.

Il portale sarà in grado di effettuare in automatico alcune elaborazioni; in particolare saranno create automaticamente, per ciascuna azienda la produzione media per differenti periodi, la media

geometrica mobile per carica mesofila totale e cellule somatiche e l'andamento del contenuto di grasso e proteine.

Oltre all'elaborazione per singola azienda il software consentirà l'estrapolazione di dati aggregati per diversi livelli di aggregazione (temporale, territoriale ed aziendale).

Il sistema prevederà un'attività di autocontrollo, con operatori di campo che effettueranno attività di controllo presso i vari operatori che aderiranno al sistema di rintracciabilità.

A tale scopo sarà definito uno specifico Piano di controllo. In esso saranno chiaramente definiti quali sono gli indicatori critici in grado di misurare l'efficacia del sistema e prevederà inoltre la periodicità delle verifiche ispettive e le modalità di esecuzione delle stesse.

Tutte le attività svolte saranno inoltre sottoposte periodicamente ad un riesame che analizzi:

- a) i risultati dei test di rintracciabilità;
- b) i risultati delle verifiche ispettive di rintracciabilità;
- c) le modifiche ai prodotti o ai processi; informazioni relative alla rintracciabilità fornite da parte di altre organizzazioni della filiera;
- d) azioni correttive relative alla rintracciabilità;
- e) ritorni / riscontri da parte degli utenti, inclusi i reclami, relativi alla rintracciabilità;
- f) introduzioni di nuove norme o modifica di norme esistenti che possono influenzare il sistema di rintracciabilità;

E' prevista inoltre la certificazione dell'intero sistema da parte di un ente terzo accreditato.

Valore aggiunto dell'aggregazione tra soggetti diversi che partecipano al progetto

Il vero valore aggiunto è la rivoluzione culturale che si delinea con l'applicazione di questo sistema, la trasparenza e la collaborazione degli attori della filiera al fine di realizzare un sistema che renda tracciato il prodotto finale, garantendo la qualità e la sicurezza del prodotto finito.

Si ritiene pertanto che possa essere un sistema idoneo a valorizzare il concetto di autocontrollo anche nella fase di produzione primaria, settore introdotto per ultimo dalla normativa vigente.

Descrizione e spiegazione dell'articolazione del programma in fasi fra le varie UU.OO.

Per la realizzazione del sistema la prima fase consiste nella realizzazione del sistema informatico, database, filtri di gestione, corretto funzionamento, server, sistemi di sicurezza, interfaccia grafica, chiavi di accesso.

È inoltre prevista in tale fase la definizione della documentazione necessaria al funzionamento del sistema: Tale documentazione includerà:

- a) la descrizione delle fasi della filiera compresa nel sistema di rintracciabilità;
- b) l'individuazione delle responsabilità per la gestione dei dati sulla rintracciabilità;

c) le informazioni registrati sulla piattaforma che documentano le attività di rintracciabilità ed il processo di trasformazione, i flussi ed i risultati delle verifiche ispettive sulla rintracciabilità e le azioni intraprese per gestire eventuali non conformità relative al sistema di rintracciabilità stabilito;

d) i tempi per il mantenimento dei documenti.

La seconda fase prevede la presentazione / promozione del sistema e la raccolta delle adesioni degli utenti (allevatori, trasportatori /centri di raccolta e caseifici) che per aderire formalmente al progetto dovranno utilizzare la specifica modulistica che sarà definita e resa disponibile nella parte pubblica del portale. All'atto dell'adesione dovranno comunicare i dati richiesti e si renderanno disponibili a verifiche di controllo e ad adottare azioni correttive come indicato dal responsabile del progetto.

Output del programma (es. documenti; metodologie; corsi di formazione, attivazione di servizi, etc.) con indicazione dei tempi previsti per la presentazione

La comunicazione sarà assicurata attraverso il sistema direct- impact .

Mensilmente gli operatori di campo organizzeranno una riunione con tutti i soggetti coinvolti al fine di stilare un report sulle attività svolte. Verrà attivato un servizio di mailing list e gruppi su social network per facilitare le comunicazioni e sarà attivato un info point telefonico.

I corsi di formazione per tutte le figure, verranno realizzati fin dall'inizio delle attività operative e mensilmente, dopo un'attenta analisi dei report relativi al mese precedente.

Durante gli incontri verrà distribuito apposito materiale informativo.

Obiettivi e indicatori per la verifica dei risultati raggiunti

Saranno predisposti degli indicatori automatici del sistema per verificare il quotidiano inserimento dei dati produttivi al fine di rendere operativo il sistema e identificare nell'immediato i critical points o il mancato inserimento del dato da parte di un soggetto.

Gli operatori di campo verificheranno ulteriormente, attraverso le visite aziendali, il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

La verifica reale di applicabilità del sistema verrà constatata dopo il termine della messa a punto, e corrisponderà al numero di allevatori/caseificatori che, diffuso il prodotto informatico, intenderanno aderire volontariamente al sistema.



Costi progetto

Oggetto	Numero	Costo	Controlli per Unita'	Tot. Controlli
Tecnici di campo per i Controlli	10	€ 180.000	600	6000
1 tecnico a Salerno	1	€ 18.000		
Hardware + connettività	1	€ 10.000		
Programmatore	1	€ 18.000		
Help Desk	1	€ 18.000		
Spese per la realizzazione della documentazione di sistema e del PdC		€ 5.000,00		
Costi per la certificazione del sistema da parte di Ente Terzo		€ 10.000,00		
Spese Generali Istituto	10%	€ 25.900,00		
		€ 284.900,00		



IL COMMISSARIO
Dott. Antonio Limone

