

# Certificazione del Sistema di Gestione della Rintracciabilità ISO 22005



✓ **Rintracciabilità**

✓ **Garanzia di Qualità**

✓ **Sicurezza Alimentare**

**La norma ISO 22005 è lo standard internazionale volontario per la Certificazione dei Sistemi di Gestione della Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari, funzionale a garantire la sicurezza delle informazioni relative ai prodotti, per poter risalire in qualsiasi momento alla localizzazione e provenienza degli stessi.**

La Certificazione del Sistema di Gestione per la Rintracciabilità nelle filiere è applicabile a tutte le organizzazioni che si occupano del settore agroalimentare, in qualsiasi fase, che vogliono garantire la sicurezza del proprio prodotto, anche tramite il sistema di rintracciabilità.

La norma supporta le aziende nel rendere trasparente la storia del prodotto, permettendo a tutto il mercato di risalire in qualsiasi momento alla sua provenienza e localizzazione. Inoltre, nel caso in cui si verifichi una non conformità, permette di procedere al ritiro mirato dei prodotti immessi in commercio e ad identificare il punto esatto in cui tale non conformità ha avuto origine.

I punti chiave della norma sono:

- Definire gli obiettivi, la normativa e i documenti del sistema di rintracciabilità;
- Definire i prodotti e ingredienti oggetto di rintracciabilità;
- Identificare tutti i fornitori;
- Identificare la posizione di ogni organizzazione presente nella filiera alimentare;
- Identificare i flussi di materiali;
- Identificare le modalità di gestione della filiera e le informazioni che devono essere gestite.

I benefici per le organizzazioni derivanti dalla certificazione in accordo allo standard ISO 22005 sono molteplici, tra i quali:

- 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;
- Facilitare e migliorare il controllo e la comunicazione di specifiche informazioni che riguardano i prodotti agroalimentari;
- Garantire il rispetto dei regolamenti vigenti e la trasparenza presso il consumatore;
- Valorizzare caratteristiche specifiche del prodotto: origine territoriale, ingredienti, ecc.;
- Soddisfare le aspettative del cliente.

## Servizi Correlati

### **Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare – ISO 22000**

La norma ISO 22000 è lo standard internazionale volontario per la Certificazione dei Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare, funzionale a garantire la sicurezza lungo tutta la catena di approvvigionamento. La norma si rivolge a tutti i soggetti coinvolti nella catena alimentare.

### **Certificazione GlobalGAP**

Lo standard GlobalGAP definisce i requisiti per l'applicazione delle buone pratiche agricole per la produzione nel settore ortofrutticolo. Con lo scopo di sostenere la commercializzazione dei prodotti agricoli, garantisce la tracciabilità e il rispetto dell'ambiente, nonché della salute di lavoratori e consumatori.

### **ISO 9001 - Sistema di Gestione per la Qualità**

Lo standard internazionale ISO 9001 stabilisce i requisiti per un sistema di gestione per la qualità. La certificazione in accordo a questa norma supporta le organizzazioni che vogliono gestire con efficienza la governance dei propri processi con particolare attenzione verso le esigenze dei clienti.