



**ACU - Associazione Consumatori Utenti**  
Organizzazione non lucrativa di Utilità Sociale

*Progetto cofinanziato dal Ministero delle Attività Produttive  
Direzione generale Armonizzazione del Mercato  
e Tutela del Consumatore*



## **LA RINTRACCIABILITÀ COME STRUMENTO PER GARANTIRE QUALITÀ E SICUREZZA**

La rintracciabilità è un sistema che permette l'identificazione dei singoli ingrediente nelle fasi di lavorazione del prodotto (per esempio: semola di grano duro + acqua = pasta), fino al confezionamento e alla vendita. E' applicato da tempo per i prodotti alimentari tipici e per quelli da agricoltura biologica: sull'etichetta, infatti, trovi una serie di codici che identificano prodotto, produttore e consorzio (prodotti tipici), oppure Ente Certificatore (organismo che controlla tutti i passaggi di lavorazione).

Occorre in primo luogo che si possa sempre risalire in modo certo a tutti i passaggi della filiera produttiva dei cibi, e che tutti i punti critici della produzione, nei quali possano verificarsi degli inquinamenti e/o dei pericoli, vengano messi sotto controllo. Ma questo non basta: se le garanzie di qualità non vengono percepite dal consumatore, il valore aggiunto apportato dai miglioramenti nella produzione non si traduce in una effettiva valorizzazione dei prodotti così ottenuti.