

## TRACCIABILITA' NEL SETTORE PASTA FRESCA

### IL CASO PASTIFICIO OSSOLANO

Il "**Pastificio Ossolano**", è un'azienda ubicata a Malesco in provincia di Verbania che dal 1996 produce e distribuisce pasta fresca, gnocchi e pasta fresca ripiena vendendola a negozi, grossisti e grande distribuzione.

In azienda sono impegnati cinque collaboratori ed il quantitativo di prodotto venduto è di circa 800 quintali all'anno.

L'azienda è associata ad **A.P.PA.FRE.**, l'Associazione di Produttori di Pasta Fresca con sede in provincia di Novara ed è aderente a **CNA Alimentare**.

L'azienda riceve dai fornitori le **materie prime** necessarie alla composizione delle proprie **ricette** e, attraverso la competenza e specializzazione dei propri addetti ed all'utilizzo di moderni macchinari, genera i semilavorati ed i **prodotti finiti** pronti per la vendita al dettaglio.

L'entrata in vigore, dal 01 gennaio 2005, del **Regolamento CE 178/2002**, ha obbligato, anche Pastificio Ossolano, alla **tracciabilità e rintracciabilità** delle informazioni relative alla *vita* di tutti i componenti presenti nelle lavorazioni.

Prima dell'introduzione del nostro sistema, in adempienza alla normativa, l'azienda provvedeva, attraverso supporti cartacei ed elaborazioni manuali, alla raccolta di tutti i dati necessari ad una corretta trasmissione di informazioni all'**autorità competente**. Tale operatività, pur garantendo l'adempimento alla normativa, risultava però essere soggetta ad errore e , soprattutto, laboriosa e costosa.

**L'obbiettivo del "Pastificio Ossolano" era quello di "automatizzare" tutte le fasi di raccolta, stampa ed interrogazione dei dati, al fine di poter:**

- rendere precisa e rapida l'informazione da trasmettere all'autorità competente;
- ottimizzare l'impiego dei collaboratori finalizzandolo, principalmente, all'attività principale dell'azienda;
- possedere una banca dati di informazioni utile anche ad altre necessità e finalità aziendali.



**PASTIFICIO  
OSSOLANO**

L'obiettivo del "Pastificio Ossolano" è stato raggiunto grazie all'adozione di:

**Track manager**



**Il software per la  
tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura  
dei prodotti alimentari in ambiente windows XP/2000/NT**



La Soluzione ha permesso di automatizzare la generazione dei lotti e la raccolta dei dati, rendendo sicura e rapida la rintracciabilità dei prodotti lavorati senza rallentare ed interferire nell'operatività del reparto di produzione

Il sistema implementato è composto da:

- **TRACK MANAGER**, il pacchetto software di nostra produzione creato per la Gestione della Tracciabilità e Rintracciabilità Alimentare in ambiente Windows.
- Una postazione di lavoro composta da un PC, una stampante di etichette adesive riportanti codici a barre ed un lettore ottico.
- Un terminale portatile in dotazione ai reparti produttivi che, sfruttando i vantaggi della radiofrequenza, permette agli addetti di ricevere ed immettere dal e nel sistema le informazioni in tempo reale.





## CONCLUSIONI

A distanza di mesi dall'adozione di Track Manager da parte del "Pastificio Ossolano" possiamo affermare che:

- Le operazioni di raccolta dei dati sono state automatizzate senza che il processo di lavorazione ne abbia risentito ottenendo anzi un risparmio di tempo nella raccolta dei dati ed eliminando gli errori.
- L'azienda ha ottenuto una gestione precisa dei dati relativi alla rintracciabilità fino al cliente finale.
- Grazie al fatto che tutte le operazioni vengono registrate in Track Manager, il "Pastificio Ossolano" può verificare lo storico delle lavorazioni eseguite ed ottenere da questo dati sulla produttività dei reparti.
- L'immagine che l'azienda trasmette ai clienti è migliorata.

Si ringrazia Il Pastificio Ossolano per aver autorizzato la divulgazione di questo Case History.

