



Εφαρμογή συστήματος ιχνηλασιμότητας

Τα τελευταία χρόνια, γίνεται όλο και ευρύτερα γνωστός ο όρος της ιχνηλασιμότητας των αγροτικών μας προϊόντων, αλλά και η απαίτηση για την εφαρμογή ολοκληρωμένων συστημάτων ιχνηλασιμότητας στην παραγωγική διαδικασία.



του Γιάννη Καϊτή,
MSc, γεωπόνου,
διευθύνοντος
συμβούλου
PROTYPON

Πόσο εφικτή είναι, όμως, και σε ποιον βαθμό, η ιχνηλάτιση προϊόντων «μαζικής αποθήκευσης», όπως είναι το ελαιόλαδο και οι επιτραπέζιες ελιές; Ποιες είναι οι τεχνικές δυσκολίες που μπορεί να επιφέρει στη

λειτουργία μιας επιχείρησης και ποια τα οφέλη που μπορεί να αποκομίσει από την εφαρμογή του; Σε ποιον βαθμό εμπλέκεται ο ελαιοπαραγωγός και τι παράγοντες θα πρέπει να ληφθούν υπόψη κατά τον σχεδιασμό του συστήματος ιχνηλασιμότητας; Σε όλα αυτά τα ερωτήματα θα προσπαθήσουμε

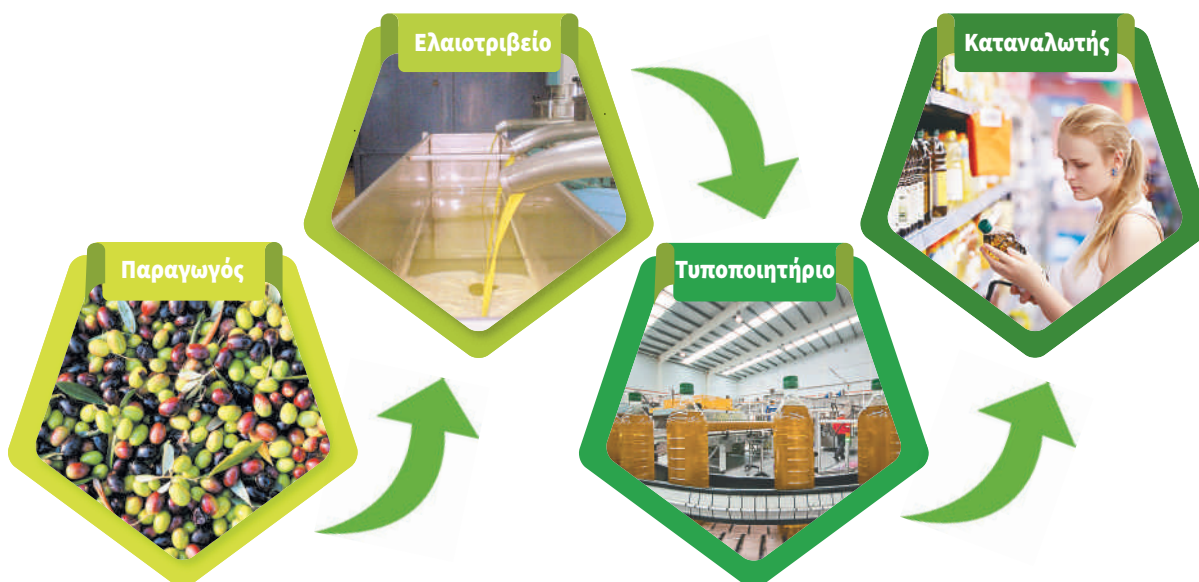
να δώσουμε παρακάτω ρεαλιστικές απαντήσεις.

Νομική υποχρέωση, ορισμός

Κατ' αρχάς, θα πρέπει να τονίσουμε ότι σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Κανονισμό 178/2002, η ιχνηλασιμότητα των τροφίμων είναι νομοθετική υποχρέωση σε όλες τις επιχειρήσεις τροφίμων και

σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής των τροφίμων. Επίσης, σύμφωνα με τον ίδιο Κανονισμό, ως ιχνηλασιμότητα ορίζεται η ικανότητα ιχνηλάτησης και παρακολούθησης τροφίμων, ζωοτροφών και ζώων που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή τροφίμων ή ουσιών που πρόκειται ή αναμένεται να ενσωματωθούν σε τρό-

φιμα ή ζωοτροφές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τους. Επομένως, αυτό που θα πρέπει να ορίσει η κάθε εμπλεκόμενη επιχείρηση (ελαιοτριβείο, μονάδα τυποποίησης, διανομέας) είναι ο βαθμός τήρησης του επιπέδου ιχνηλασιμότητας (πηλότες, προμηθευτές/one back-one forward), καλύπτοντας βεβαίως τις βασικές νομο-



όλα για το ελαιόλαδο

Θετικές απαιτήσεις.

Καμία επιχείρηση, όμως, από μόνη της, δεν μπορεί να καλύψει την πλήρη διαδρομή του προϊόντος από τον ελαιώνα μέχρι το ράφι. Για να υπάρξει ικνηλασιμότητα θα πρέπει όλες οι επιχειρήσεις που εμπλέκονται στη διατροφική αλυσίδα, ξεκινώντας από τον παραγωγό που παραδίδει τον ελαιόκαρπο στο ελαιοτριβείο, μέχρι την επιχείρηση που κάνει την τελική τυποποίηση, να τηρεί το δικό της σύστημα ικνηλασιμότητας. Στην περίπτωση που αυτό δεν είναι εφικτό, τότε η αλυσίδα σπάει και δεν είναι δυνατή η ταυτοποίηση του ιστορικού του προϊόντος. Αυτός είναι και ο βασικός λόγος που η νομοθεσία ορίζει υποχρεωτική την τήρηση της ικνηλασιμότητας στο σύνολο των εμπλεκόμενων επιχειρήσεων.

Η περίπτωση του ελαιολάδου

Ας δούμε, όμως, συγκεκριμένα την περίπτωση του ελαιολάδου, στο οποίο βασικοί εμπλεκόμενοι φορείς της διαδικασίας είναι ο παραγωγός, το ελαιοτριβείο (με τις ελαιοδεξαμενές αποθήκευσης), το τυποποιητήριο ελαιολάδου και φυσικά ο τελικός καταναλωτής.

Βασικό ζητούμενο για την ικνηλάτιση του προϊόντος αποτελεί, μέσω του κωδικού που αναγράφεται στην τελική συσκευασία του ελαιολάδου (κωδικός συσκευασίας, lot number, QR code κ.ά.), να μπορούμε να φθάσουμε στον πρώτο κρίκο της αλυσίδας, που είναι ο παραγωγός και η παράδοση του ελαιόκαρπου. Για να είναι αυτό εφικτό, θα

πρέπει όλοι οι εμπλεκόμενοι φορείς να έχουν καταγεγραμμένες πληροφορίες που αφορούν την ικνηλασιμότητα και να έχουν ορίσει συγκεκριμένες παρτίδες. Φυσικά, δεν υπάρχει καμία απαίτηση και δεν είναι και πρακτικά εφικτό, ειδικά στο ελαιόλαδο, από την τελική συσκευασία να καταλήξουμε σε έναν παραγωγό, αλλά σε μια ομάδα παραγωγών που αποτελεί και την παρτίδα παραλαβής.

Παρτίδες παραλαβής

Εκεί, λοιπόν, θα έχει μεγάλη σημασία να δούμε πώς έχει «χτιστεί» η κάθε παρτίδα. Όσο λιγότερες πληροφορίες έχει μια παρτίδα, τόσο μεγαλύτερο θα είναι το κόστος στην περίπτωση ανάκλησης. Ας σκεφθούμε, για παράδειγμα, την περίπτωση ενός ελαιοτριβείου που αποθηκεύει ελαιόλαδο των παραγωγών του στην ίδια δεξαμενή για όλη την ελαιοκομική περίοδο. Στην περίπτωση αυτή, λοιπόν, ως παρτίδα παραλαβής ορίζεται το σύνολο του ελαιολάδου, το οποίο προέρχεται από το σύνολο

των ελαιοπα-
ραγωγών του
ελαιοτριβείου.

Αν για τον οποιοδήποτε λόγο το αποθηκευμένο ελαιόλαδο κριθεί ως ακατάλληλο, τότε η ζημία που θα υποστεί το ελαιοτριβείο από τη συγκεκριμένη παρτίδα θα είναι τεράστια. Αν, όμως, είχε ορίσει ως παρτίδα παραλαβής ελαιόλαδο που προερχόταν από παραλαβές ελαιόκαρπου π.χ. δεκαπενθημέρου και φρόντιζε το ελαιόλαδο να μην αποθηκευόταν όλο μαζί στην ίδια δεξαμενή, αλλά στο ενδιαίτημα να μπορούσε να το αποθηκεύσει σε μια άλλη δεξαμενή ή να το διοχετεύσει στον επόμενο κρίκο της αλυσίδας, τότε η ζημία που θα προέκυπτε από μια πιθανή ανάκληση θα ήταν πολύ μικρότερη και ελεγχόμενη, γιατί θα αφορούσε μικρότερες παρτίδες.

Άρα, λοιπόν, σπουδαίο στοιχείο της κάθε επιχείρησης για την ικνηλασιμότητα, δεν είναι να έχει μόνο πληροφορίες για την ιστορικότητα του προϊόντος που παράγει, αλλά να μπορεί και σε περίπτωση ανάκλησης να διαχωρίζει τις

παρτίδες της κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να παθαίνει τη μικρότερη δυνατή ζημία. Στις επιχειρήσεις ελαιολάδου και επιτραπέζιων ελιών, λόγω της μαζικής αποθήκευσης των προϊόντων, θα πρέπει να έχουν σχεδιαστεί στοχευμένα συστήματα ικνηλασιμότητας, τα οποία να έχουν προβλέψει πολλαπλά σημεία αποθήκευσης ή και να έχουν ορίσει ελάχιστες ποσότητες και χρόνους παραμονής των προϊόντων εντός της επιχείρησης. Βασικός κανόνας αποτελεί η ελαχιστοποίηση της ανάμειξης των παρτίδων, δηλαδή για να γεμίσει μια δεξαμενή με ελαιόκαρπο, θα πρέπει να έχει αδειάσει προηγουμένως και να αποφεύγεται η συνεχόμενη ροή προϊόντος η οποία οδηγεί σε αλληλοκάλυψη των παρτίδων και τελικώς σε χάσιμο της ικνηλασιμότητας.

Σύγχρονη τεχνολογία

Επίσης, πολύτιμος αρωγός στα συστήματα ικνηλασιμότητας αποτελούν τα μέσα που προσφέρει η σύγχρονη τεχνολογία. Συστήματα ERP, έξυπνα λογισμικά, QR Codes αποτελούν πολύτιμα μέσα που μπορούν να αποτυπώσουν εύκολα και γρήγορα την κάθε πληροφορία. Με αυτόν τον τρόπο, η ανάκτηση της πληροφορίας δεν είναι μόνο άμεση, αλλά μπορεί με τη χρήση QR κώδικα στην ετικέτα να διοχετευτεί άμεσα στον τελικό καταναλωτή, αποτελώντας ταυτόχρονα ένα πολύτιμο εργαλείο μάρκετινγκ και διαφοροποίησης του προϊόντος.



terra
creta

ΛΕΙΦΟΡΙΑ,
ΠΟΙΟΤΗΤΑ,
ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ
ΑΠΟ ΤΟ ΧΩΡΑΦΙ
ΣΤΟ ΡΑΦΙ.