



## Disciplinare di Produzione

# SISTEMA QUALITA' VOLONTARIO ORTOFRUTTA



**5 COLORI DEL BENESSERE**



**LINEA GUIDA**



## Sommario

|  |    |
|--|----|
| Premessa .....   | 11 |
| Struttura del documento.....   | 12 |
| 1 REGOLE GENERALI .....  | 13 |
| 1.1 Prerequisiti .....   | 13 |
| 1.2 Accesso al marchio “5 Colori del Benessere” .....                                    | 13 |
| 1.3 Requisiti .....  | 14 |
| 2 SEZIONE AGRONOMICA .....   | 14 |
| 2.1 Vocazionalità pedoclimatica del terreno e scelta dell’ambiente di coltivazione ..... | 15 |
| Base line .....  | 15 |
| Elementi distintivi.....   | 15 |
| 2.2 Protezione dell’ecosistema e avvicendamenti .....                                    | 15 |
| Base line .....  | 15 |
| Elementi distintivi.....   | 16 |
| 2.3 Preparazione del terreno .....   | 17 |
| Base line .....  | 17 |
| Elementi distintivi.....   | 17 |
| 2.4 Scelta delle cultivar.....   | 18 |
| Base line .....  | 18 |
| Elementi distintivi.....   | 18 |
| 2.5 Semina e coltivazione .....  | 18 |
| Base line .....  | 18 |
| Elementi distintivi.....   | 19 |
| 2.6 Fertilizzazione .....  | 19 |
| Base line .....  | 19 |



|  |    |
|--|----|
| Elementi distintivi.....   | 20 |
| 2.7 Irrigazione.....   | 20 |
| Base line .....  | 20 |
| Elementi distintivi.....   | 21 |
| 2.8 Difesa .....   | 21 |
| Base line .....  | 21 |
| Elementi distintivi.....   | 22 |
| 2.9 Raccolta e conservazione post-raccolta .....                         | 22 |
| Base line .....  | 22 |
| Elementi distintivi.....   | 23 |
| 2.10 Conferimento .....  | 23 |
| Base line .....  | 23 |
| Elementi distintivi.....   | 24 |
| 3 SEZIONE TRASFORMAZIONE, CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E VENDITA ..... | 24 |
| 3.1 Accettazione merce .....   | 24 |
| Base line .....  | 24 |
| Elementi distintivi.....   | 24 |
| 3.2 Trasformazione/Condizionamento.....                                  | 25 |
| Base line .....  | 25 |
| Elementi distintivi.....   | 26 |
| 3.3 Confezionamento .....  | 26 |
| Base line .....  | 26 |
| Elementi distintivi.....   | 26 |
| 3.4 Gestione rifiuti energia rinnovabile.....                            | 27 |
| Base line .....  | 27 |



|                          |    |
|--------------------------|----|
| Elementi distintivi..... | 27 |
| 4 ETICA.....             | 28 |



## Premessa

La presente Linea Guida definisce il sistema dei requisiti tecnico-organizzativi che le organizzazioni devono possedere per poter usufruire della certificazione d'uso del marchio "5 colori del benessere".

L'obiettivo che si intende perseguire, oltre al rispetto delle *base line* della condizionalità e a quanto previsto dai requisiti della lotta integrata utili a ridurre al minimo il rischio sia per l'uomo che per l'ambiente e di seguito dettagliati, è quello di valorizzare le produzioni ortofrutticole mediante l'applicazione di pratiche distintive che abbiano incidenza nelle 5 aree di applicazione individuate; pertanto i fruitori ammessi all'utilizzo del marchio devono rispettare, al fine dell'ottenimento del certificato, i requisiti di tutte e cinque le aree di applicazione (rappresentanti i "5 colori del benessere") della presente linea guida:

- a. Rintracciabilità delle produzioni: si intende, oltre la rintracciabilità del prodotto dalla fase agronomica alla fase di vendita, anche la rintracciabilità documentale di tutti i requisiti cogenti e volontari previsti dalla presente linea guida.
- b. Gestione ambientale: si intendono tutte le attività volte a migliorare l'impatto ambientale delle produzioni a partire dalla fase di campo fino alla commercializzazione del prodotto finito.
- c. Sicurezza alimentare: si intende la capacità di garantire al consumatore la presenza di prodotti sicuri in relazione ai parametri stabiliti dalla presente linea guida.
- d. Etica: si intende, la gestione di materiali di scarto di prodotti di seconda scelta e di sottoprodotti per destinazioni no-food ed attività sociali;
- e. Qualità delle produzioni: si intende la capacità di garantire la presenza di prodotti qualitativamente "superiori" rispetto alle norme commerciali ed alle baseline stabilite dalla presente linea guida.

L'approccio adottato nella definizione delle linee guida prevede, conformemente a quanto richiesto dalla Comunicazione della Commissione<sup>1</sup>, lo sviluppo continuo con meccanismi di feedback al fine di riesaminare regolarmente i requisiti in modo partecipativo.

---

<sup>1</sup> [Orientamenti UE sulle migliori pratiche riguardo ai regimi facoltativi di certificazione per i prodotti agricoli ed alimentari](#)



## Struttura del documento

La presente linea guida è strutturata secondo le seguenti sezioni:

1. Regole generali;
2. Sezione agronomica;
3. Sezione trasformazione, conservazione, confezionamento e vendita.
4. Etica

Vista l'eterogeneità delle produzioni del settore ortofrutticolo, per ogni gruppo omogeneo di prodotto saranno allegate:

- Documentazione di secondo livello;
- Schede tecniche riportanti nel dettaglio i livelli misurabili del controllo e le modalità di controllo.



## 1 REGOLE GENERALI

In questa sezione vengono definiti i requisiti generali per l'adesione al sistema di qualità.

### 1.1 Prerequisiti

Gli operatori della filiera che possono fregiarsi dell'uso del marchio "5 colori del benessere", si impegnano a:

- garantire l'origine delle produzioni ricadenti nell'ambito della presente linea guida;
- utilizzare materia prima proveniente da agricoltori che utilizzano tecniche a basso impatto ambientale;
- garantire in tutte le fasi di produzione la sicurezza alimentare per i prodotti immessi in consumo;
- garantire la qualità costante delle proprie produzioni;
- rispettare i principi della presente Linea Guida e rispettare i disciplinari di produzione/schede tecniche;
- accettare, nel proprio ambito di competenza, i controlli dell'Organizzazione e le verifiche ispettive dell'Organismo di Controllo;
- mantenere nel tempo i requisiti di conformità del prodotto al disciplinare stesso.

### 1.2 Accesso al marchio "5 Colori del Benessere"

La certificazione a fronte del disciplinare "5 Colori del Benessere" può essere richiesta da:

- Operatori della filiera agroalimentare (agricoltori singoli o associati, Organizzazione di Produttori, ecc.);

Tutti i soggetti appartenenti alla filiera agroalimentare (agricoltori singoli o associati, Organizzazione di Produttori, ecc.) possono richiedere al gestore del marchio, UNAPROA, l'utilizzo della dicitura "5 Colori del Benessere" solo dopo aver ricevuto esito positivo a seguito della verifica di certificazione da parte dell'Organismo di controllo per la parte del disciplinare applicabile e solo per il prodotto proveniente da fornitori già certificati.



### 1.3 Requisiti

Il prodotto ortofrutticolo viene realizzato secondo le procedure previste dalla presente Linea guida e dalla documentazione di secondo livello e le relative schede tecniche allegate.

Le sezioni “agronomica” e “Sezione trasformazione, conservazione, confezionamento e vendita” sono suddivise in micro fasi, in ognuna delle quali sono descritte e schematizzate le principali pratiche previste dalla normativa cogente e dalle pratiche locali utilizzate (*baseline*), in aggiunta gli elementi distintivi superiori che si intendono garantire con l’applicazione del disciplinare e i principali elementi di controllo.

Si considerano comunque obbligatoriamente rispettate, sebbene non descritte nel dettaglio nelle *baseline*, tutte le prescrizioni normative vigenti.

## 2 SEZIONE AGRONOMICA

La sezione agronomica è articolata nelle seguenti fasi:

- Vocazionalità pedoclimatica del terreno e scelta dell’ambiente di coltivazione
- Protezione dell’ecosistema
- Preparazione del terreno
- Scelta delle cultivar
- Semina e coltivazione
- Fertilizzazione
- Irrigazione
- Difesa
- Raccolta e conservazione post-raccolta
- Conferimento
- Gestione rifiuti ed energia rinnovabile



## 2.1 Vocazionalità pedoclimatica del terreno e scelta dell'ambiente di coltivazione

### Base line

La scelta di suoli e climi idonei per la coltivazione è di fondamentale importanza per valorizzare le caratteristiche delle singole colture, ridurre la necessità di trattamenti contro parassiti e malattie, ed evitare insuccessi economici pur mantenendo un elevato *standard* di produzione.

Si considera la conoscenza delle caratteristiche pedologiche e climatiche dei terreni, compresa la **valutazione dell'impatto ambientale**, un requisito fondamentale per la garanzia di un corretto ciclo di crescita delle colture ed un ottenimento di una adeguata qualità delle singole produzioni.

### Elementi distintivi

L'operatore al fine di attuare una corretta selezione della coltura in relazione al terreno di impianto deve effettuare e documentare una **analisi dei terreni** e successivamente effettuare la scelta delle colture e delle relative modalità di impianto. Di seguito si dettagliano le informazioni minime che l'operatore deve considerare ai fini di una corretta selezione.

| Area di applicazione | Parametro di riferimento | Limite di accettabilità | Evidenza oggettiva  |
|----------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------|
| Gestione ambientale  | Tessitura;               | Presenza                | Analisi del terreno |
|                      | Drenaggio;               |                         |                     |
|                      | Profondità utile;        |                         |                     |
|                      | Sostanza Organica;       |                         |                     |
|                      | pH;                      |                         |                     |
|                      | Calcare attivo.          |                         |                     |

## 2.2 Protezione dell'ecosistema e avvicendamenti

### Base line

Ai fini del mantenimento dell'agrosistema naturale all'interno di ogni azienda agricola devono essere presenti spazi naturali o semi-naturali così come previsto dai criteri di produzione integrata.

In suddetti spazi non saranno impiegati principi attivi e fertilizzanti.



Al fine di preservare la fertilità dei suoli e la biodiversità, di prevenire le avversità e salvaguardare/migliorare la qualità delle produzioni evitando una ridotta crescita colturale legata ad un complesso di cause denominate nel loro insieme “stanchezza del terreno” è di fondamentale importanza la corretta gestione delle **rotazioni colturali**.

Una corretta gestione di tale fase permette, tra l’altro, di evitare la crescita specializzata di erbe infestanti, malattie e fitofagi.

Ai fini di limitare la presenza di erbe infestanti, fitopatologie e nel contempo migliorare la struttura chimico-fisica del terreno ed il mantenimento della biodiversità, devono essere applicate **opportune successioni colturali** a tutte le colture annuali.

Nell’eseguire le rotazioni si deve tenere conto delle caratteristiche delle colture relativamente agli aspetti nutrizionali e alle influenze sulla struttura del suolo, sulla flora infestante e sulla situazione fitosanitaria.

L’azienda ai fini di una corretta gestione della presente fase deve rispettare quanto previsto dal Reg. UE 1307/13 e dalle linee guida della produzione integrata.

#### Elementi distintivi

Considerata l’importanza della presenza in azienda di spazi naturali o semi-naturali ai fini del mantenimento dell’agroecosistema si prevede di valutare la possibilità di applicare gli elementi relativi alla protezione dell’ecosistema alle colture presenti in azienda e di utilizzare “colture” o tecniche colturali (ad es. *minimum tillage*, ecc.) in grado di ridurre le emissioni di CO<sup>2</sup>.

| Area di applicazione | Parametro di riferimento   | Limite di accettabilità                                      | Evidenza oggettiva                             |
|----------------------|--|--|--|
| Gestione ambientale  | Pratiche agricole per tipologia di coltura   | Dipendente dalla coltura                                     | Documentazione attestante la coltura coltivata |
|                      | Estensione degli spazi naturali o semi-naturali grado di ridurre le emissioni di CO <sup>2</sup> | Dipendente dalla tipologia di azienda e dalla localizzazione | Documentazione attestante la coltura coltivata |

## 2.3 Preparazione del terreno

### Base line

Di fondamentale importanza sia ai fini di una corretta gestione agronomica sia ai fini di salvaguardare e migliorare la fertilità del suolo sono le modalità di preparazione del terreno.

A tal proposito le preparazioni devono essere effettuate tenendo conto della struttura chimico-fisica in funzione di:

- A. colture interessate;
- B. rischio di erosione;
- C. condizioni climatiche.

Tali considerazioni permettono di mantenere e migliorare la struttura del terreno favorendo una elevata biodiversità della microflora e microfauna del suolo, riducendo nel contempo sia i fenomeni di compattamento, sia l'allontanamento delle acque meteoriche in eccesso.

Nella preparazione è prevista, anche ai fini di una riduzione del consumo idrico, di livellare correttamente il terreno anche mediante l'uso di strumenti cartografici ai fini della progettazione, in maniera tale da ottenere, oltre a quanto detto precedentemente l'ottimizzazione delle tecniche di raccolta (raccolta meccanica); e di tutte le altre pratiche colturali

### Elementi distintivi

Per tale aspetto non si prevedono elementi distintivi, se non la conservazione laddove applicati, degli strumenti cartografici e degli elementi di **progettazione** applicati ai fini della sicurezza alimentare; inoltre l'agricoltore si deve impegnare a fornire agli altri soggetti della filiera prodotti sicuri.

In caso di aziende insistenti su terreni vulnerabili ai fenomeni erosivi, queste dovranno mettere in atto tecniche colturali atte a garantire una corretta gestione dei terreni.

| <b>Area di applicazione</b> | <b>Parametro di riferimento</b>               | <b>Limite di accettabilità</b>                           | <b>Evidenza oggettiva</b> |
|-----------------------------|---|--|---------------------------|
| Sicurezza alimentare        | <i>Selezione dei campi da preparare</i>       | <i>Campi privi di residui (naturali e/o artificiali)</i> |                           |
|                             | <i>Pulizia aree limitrofe la coltivazione</i> | <i>Aree pulite</i>                                       |                           |
|                             | <i>Pulizia di viali e scoline</i>             | <i>Aree pulite</i>                                       |                           |



## 2.4 Scelta delle cultivar

### Base line

La scelta delle varietà è un criterio di fondamentale importanza per l'ottenimento di produzioni di qualità adeguate alle richieste del mercato sia da un punto di vista quantitativo che qualitativo.

Pertanto l'agricoltore si deve impegnare a selezionare varietà adatte alle condizioni locali e, quando esistono, deve ricorrere alle Liste di orientamento proprie di ogni singolo territorio di interesse.

Oltre alle suddette Liste, ove presenti, l'agricoltore deve prendere in considerazione e dare evidenza dei seguenti parametri:

- A. agronomici: precocità, produttività, tolleranza o resistenza alle principali fitopatie;
- B. morfologici: portamento, tolleranza all'ingiallimento fogliare, emissione dello scapo florale.

In ogni caso non è consentito il ricorso a materiali provenienti da OGM.

### Elementi distintivi

L'operatore, oltre a rispettare i principi di cui sopra, deve garantire la presenza di prodotti finiti con le caratteristiche previste dal presente disciplinare e nel contempo mantenere **registrazioni** in grado di identificare il prodotto utilizzato che di seguito riportiamo ai fini di esempio.

## 2.5 Semina e coltivazione

### Base line

Le modalità di semina, ivi compresi il trapianto ed impianto delle colture e della successiva coltivazione, sono di fondamentale importanza per l'ottenimento di rese produttive adeguate nel rispetto dello stato fitosanitario delle colture.

Una corretta modalità di semina oltre ad ottenere quanto detto sopra, permette di limitare l'impatto negativo delle erbe infestanti, delle malattie e dei fitofagi, e nel contempo ottimizzare sia l'uso degli elementi minerali sia delle risorse idriche del territorio.

Anche per ciò che concerne le colture perenni occorre perseguire le medesime finalità e pertanto le sistemazioni del terreno e caratteristiche della coltura devono seguire i criteri indicati per la valutazione di idoneità pedo-climatica.

All'impianto occorre assicurare l'apporto di sostanza organica con effetto di lento rilascio di elementi nutritivi e miglioramento delle proprietà fisiche del suolo e della sua capacità di ritenzione idrica.

L'assortimento varietale dovrà tener conto della resistenza genotipica a fattori di rischio nonché delle esigenze di compatibilità riproduttiva per assicurare elevata produttività e il perseguimento degli obiettivi qualitativi della coltura.



Ai fini del mantenimento della fertilità e delle proprietà pedologiche del terreno, bisogna evitare movimento terra, livellamenti o lavorazioni che interessino strati di profondità superiore a 30 cm.

Per ogni singola coltura i parametri che saranno presi in considerazione e registrati dall'operatore sono:

- Distanza tra le file;
- Distanza sulla fila;
- Densità di semina;
- Quantità di semina.

Gli elementi (indicazioni) da tenere in considerazione per la preparazione dell'impianto sono:

- Evitare livellamenti o movimenti terra di spessore superiore a 25 - 30 cm;
- Mantenimento di siepi per la biodiversità;
- Mantenimento e/o ripristino di ciglioni, di muretti a secco, di inerbimenti.

### Elementi distintivi

Per tale attività non sono previsti elementi distintivi se non mantenere adeguate registrazioni per consentire la rintracciabilità delle attività svolte.

## 2.6 Fertilizzazione

### Base line

Al fine dell'ottenimento di produzioni di qualità economicamente sostenibili la fertilizzazione riveste un ruolo decisivo. L'elemento fondamentale di tale pratica è il rispetto delle esigenze di salvaguardia ambientale, del mantenimento della fertilità e della prevenzione delle avversità.

La conduzione degli interventi di fertilizzazione, unitamente alla gestione delle successioni, consente di ridurre complessivamente gli input fertilizzanti.

La fertilizzazione deve permettere di creare, ricostituire o aumentare la fertilità del terreno e se possibile migliorarla; ciò si realizza mediante una adeguata integrazione tra le diverse tecniche colturali (rotazione, concimazione, lavorazione del terreno, ecc.).

La fertilizzazione deve pertanto basarsi su metodi razionali di valorizzazione e miglioramento delle proprietà intrinseche dei terreni che influiscono sulla produttività, conservandone la fertilità chimica e reintegrandone le asportazioni con i necessari apporti di sostanze nutritive.

Ai fini di un corretto piano di fertilizzazione e del successivo piano di concimazione occorre definire il livello produttivo di riferimento e successivamente le modalità di somministrazione dei fertilizzanti, i quantitativi massimi ammessi dei principi attivi somministrati per coltura ed i tempi di distribuzione.



Nel definire le quantità di elemento minerale da apportare alla coltura si devono tener presenti: le caratteristiche pedoclimatiche dell'area; le caratteristiche fisico-chimiche del terreno; gli asporti dalla coltura in condizioni di media produzione; la precessione colturale; la densità d'impianto.

Dovrà essere effettuata un'**analisi del terreno** per ciascuna area omogenea dal punto di vista pedologico ed agronomico (inteso sia in termini di avvicendamento colturale che di pratiche colturali di rilievo). Sono ritenute valide anche le analisi eseguite nei 5 anni precedenti l'inizio dell'impegno.

Dopo cinque anni dalla data delle analisi del terreno, occorre ripetere solo quelle determinazioni analitiche che si modificano in modo apprezzabile nel tempo (sostanza organica, azoto totale, potassio scambiabile e fosforo assimilabile); mentre per quelle proprietà del terreno che non si modificano sostanzialmente (tessitura, pH, calcare attivo e totale, capacità di scambio cationico o CSC) non sono richieste nuove determinazioni.

Oltre al piano di fertilizzazione analitico, le aziende possono adottare il modello semplificato secondo le schede a dose *standard* (specifico per ciascuna specie). In caso d'utilizzo delle schede dose standard l'azienda è tenuta a registrare le motivazioni d'incremento o decremento.

In assenza dei valori di analitici puntuali delle specie vegetali, per la stesura di un corretto piano di fertilizzazione devono essere presi a riferimento le indicazioni riportate:

- Coltura
- Elemento minerale
- Dose standard (per produzioni medie)
- Note decrementi
- Note incrementi
- Registrazione dell'attività

### Elementi distintivi

Per la presente fase non si prevedono elementi distintivi, in quanto vista l'eterogeneità delle produzioni, l'estensione del territorio dove queste si possono coltivare si considera il rispetto della normativa vigente come elemento sufficientemente qualificante. Inoltre la presente linea guida prevede analisi dei prodotti con parametri più restrittivi rispetto alla normativa vigente che garantiscono il controllo della correttezza delle attività della presente fase.

## 2.7 Irrigazione

### Base line

L'irrigazione è l'afflusso naturale o artificiale d'acqua in un terreno coltivato atta a migliorare la qualità e la quantità delle produzioni coltivate.

Al fine dell'ottenimento di una buona prassi agricola occorre tener presente del rispetto dell'ambiente e pertanto considerare la tipologia delle risorse naturali presenti.

Al fine di evitare la dispersione delle risorse idriche l'azienda deve mantenere costantemente le condotte idriche utilizzate e nel contempo, laddove possibile, deve garantire la corretta manutenzione dei corsi d'acqua o dei bacini idrici.

La quantità di acqua utilizzata è in dipendenza dei seguenti fattori:

- Coltura utilizzata;
- Varietà della coltura;
- Andamento climatico;
- Periodo di somministrazione;
- Tipologia di terreno.

### Elementi distintivi

Al fine di garantire una corretta gestione della fase di irrigazione sia nel rispetto dell'ambiente, sia nel rispetto della qualità delle produzioni, l'operatore si impegna a:

- verificare la qualità delle acque utilizzate mediante **analisi periodiche** con cadenze differenti a seconda della tipologia di campione;
- registrare gli interventi irrigui;
- *prevedere il consiglio irriguo e registrare le attività svolte coerentemente con quanto previsto dal consiglio irriguo.*

| Area di applicazione | Parametro di riferimento  | Limite di accettabilità     | Evidenza oggettiva     |
|----------------------|---|-----------------------------|------------------------|
| Sicurezza alimentare | Parametri dell'acqua: durezza totale, pH, Conducibilità, Inquinanti microbiologici, Inquinanti chimici, Cloruri | Limiti di legge             | Certificato di analisi |
| Gestione ambientale  | Registrazione periodica analisi delle acque irrigue   | Annuale                     | Certificato di analisi |
|                      | Consiglio irriguo   | Rispetto delle prescrizioni | Registrazioni          |

## 2.8 Difesa

### Base line

La difesa fitosanitaria riveste un'importanza fondamentale per l'ottenimento di prodotti di qualità e che garantiscano la sicurezza alimentare. Pertanto, nel rispetto della normativa vigente, questa deve essere effettuata secondo i principi della difesa integrata obbligatoria. Particolare attenzione va quindi riposta nell'attuazione di interventi finalizzati a:



- utilizzare adeguati metodi / strumenti di monitoraggio, che consentano di valutare adeguatamente la situazione fitosanitaria delle coltivazioni;
- favorire l'utilizzo degli organismi ausiliari;
- promuovere nella difesa fitosanitaria l'applicazione di metodi biologici, biotecnologici, fisici e agronomici in alternativa alla lotta chimica;
- limitare l'esposizione degli operatori ai rischi derivanti dall'uso degli agrofarmaci (dispositivi di protezione personale – DPI -; limitazione dei prodotti con classificazione tossicologica non favorevole, ecc.);
- razionalizzare la distribuzione dei prodotti fitosanitari limitandone la quantità distribuita, lo spreco e le perdite per deriva definendo i volumi d'acqua di riferimento e le metodiche per il controllo funzionale e la corretta regolazione delle attrezzature;
- ottimizzare la gestione dei magazzini in cui si conservano gli agrofarmaci;
- smaltire adeguatamente i contenitori degli agro farmaci

Le aziende sono tenute a seguire gli impegni obbligatori previsti dai Disciplinari di Produzione Integrata regionali o in loro assenza di quanto riportato nelle Linee Guida Nazionali di Produzione Integrata.

### Elementi distintivi

Gli interventi fitosanitari devono essere realizzati sulla base dei dati di **monitoraggio** presenti.

Le singole schede tecniche di prodotto possono prevedere, oltre all'utilizzo delle tecniche sopra menzionate, limitazioni d'uso e/o il divieto di utilizzo di uno o più principi attivi / prodotti fitosanitari.

| <b>Area di applicazione</b> | <b>Parametro di riferimento</b>       | <b>Limite di accettabilità</b>                | <b>Evidenza oggettiva</b> |
|-----------------------------|---------------------------------------|---|---------------------------|
| <i>Sicurezza alimentare</i> | <i>Utilizzo prodotti fitosanitari</i> | <i>Assenza di determinati principi attivi</i> | <i>Analisi</i>            |

## 2.9 Raccolta e conservazione post-raccolta

### Base line

Il prodotto deve essere raccolto al momento del raggiungimento del miglior grado di maturazione sia con metodi meccanici che con metodi manuali/tradizionali.

Successivamente alla raccolta, prima del conferimento occorre adottare metodologie di stoccaggio in grado di:

- garantire la corretta conservazione del prodotto evitando processi di deterioramento (fermentazione, ecc.)
- garantire la rintracciabilità del prodotto.

I contenitori devono essere in grado da non creare la contaminazione del prodotto, pertanto i contenitori in plastica devono essere integri, puliti,



sanificati ed in buono stato di conservazione.

All'interno dei singoli bins deve essere presente prodotto della stessa qualità e i singoli lotti devono essere identificati in modo da permettere il mantenimento della rintracciabilità delle produzioni.

Lo stoccaggio del prodotto deve essere effettuato in luoghi al riparo da agenti atmosferici e da qualsiasi altra fonte di inquinamento che possa alterare la qualità delle produzioni e garantire la sicurezza alimentare.

### Elementi distintivi

Vista l'importanza della presente fase si prevede di effettuare controlli atti a garantire, oltre la rintracciabilità, l'assenza di inquinanti e il mantenimento della qualità delle produzioni.

Nelle schede di prodotto possono essere previsti piani di analisi qualitativa finalizzati alla realizzazione della raccolta nel grado di maturazione previsto specifico per ogni tipologia di coltura e, di conseguenza, per ogni *cultivar*.

Viene garantito il rispetto delle opportune metodiche di stoccaggio e conservazione.

| <b>Area di applicazione</b> | <b>Parametro di riferimento</b>  | <b>Limite di accettabilità</b>       | <b>Evidenza oggettiva</b>   |
|-----------------------------|--|--------------------------------------|---|
| Rintracciabilità            | Identificazione delle partite  | Partite identificate                 | Documentazione attestante la raccolta, il trasporto e l'eventuale stoccaggio intermedio |
| Sicurezza alimentare        | Assenza di corpi estranei in fase di raccolta, controllo macchine e attrezzature | Assenza corpi estranei               |   |
|                             | Conservazione in appositi spazi controllati                                      | Separazione da fonti di inquinamento |   |
| Qualità delle produzioni    | Parametri qualitativi analitici  | Parametri di riferimento             | Analisi/valutazioni   |

## 2.10 Conferimento

### Base line

Il prodotto, opportunamente imballato deve essere trasportato con mezzi di trasporto idonei correttamente gestiti da un punto di vista igienico.

A tal proposito prima del carico della merce i mezzi devono essere ispezionati al fine di evitare la contaminazione (ad es. terra, sporcizia, ecc).

Il prodotto in fase di trasporto deve poter essere correttamente tracciato, pertanto deve essere accompagnato da adeguata documentazione.

Il prodotto raccolto e stoccato deve essere trasportato all'impianto di trasformazione nel più breve tempo possibile e, in fase di trasporto, deve essere

adeguatamente protetto sia da agenti esterni che lo possono contaminare fisicamente (corpi estranei) sia da agenti atmosferici che lo possono contaminare qualitativamente.

#### Elementi distintivi

Nelle schede di prodotto sono previsti intervalli di tempo prestabiliti a partire dal momento della raccolta entro cui effettuare il conferimento per ogni tipologia di coltura e/o per ogni cultivar.

| <b>Area di applicazione</b> | <b>Parametro di riferimento</b>                  | <b>Limite di accettabilità</b>  | <b>Evidenza oggettiva</b>   |
|-----------------------------|--|---------------------------------|---|
| Rintracciabilità            | Identificazione delle partite                    | Partite identificate            | Documentazione attestante la raccolta, il trasporto e l'eventuale stoccaggio intermedio   |
|                             | Stoccaggio                                       | Partite correttamente segregate |   |
| Qualità delle produzioni    | Consegna entro tempi prestabiliti dalla raccolta | In dipendenza delle colture     | Registrazione data raccolta<br>Registrazione data trasporto<br>Registrazione data consegna allo stabilimento<br>Registrazione trasportatore |

### 3 SEZIONE TRASFORMAZIONE, CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO E VENDITA

La presente sezione è articolata nelle seguenti fasi:

- Accettazione merce
- Trasformazione/Condizionamento
- Confezionamento

#### 3.1 Accettazione merce

##### Base line

In fase di accettazione l'operatore deve garantire la corretta gestione della rintracciabilità della merce in arrivo, pertanto una corretta gestione sia della documentazione di trasporto e consegna, sia dell'identificazione del lotto e sia dello stoccaggio in magazzino.

##### Elementi distintivi

In fase di accettazione l'operatore, al fine di garantire le produzioni in ingresso da un punto di vista sia qualitativo, sia di sicurezza alimentare e deve

possedere un sistema organizzato di controllo dei conferimenti che prenda in considerazione gli elementi della tabella sottostante:

| <b>Area di applicazione</b> | <b>Parametro di riferimento</b>                    | <b>Limite di accettabilità</b>                 | <b>Evidenza oggettiva</b>  |
|-----------------------------|--|--|--|
| <i>Rintracciabilità</i>     | <i>Identificazione delle partite.</i>              | <i>Partite identificate</i>                    | <i>Documentazione attestante la raccolta, il trasporto e l'eventuale stoccaggio intermedio</i> |
|                             | <i>Stoccaggio</i>                                  | <i>Partite correttamente segregate</i>         |  |
| <i>Sicurezza alimentare</i> | <i>Assenza di corpi estranei</i>                   | <i>Assenza corpi estranei</i>                  | <i>Documentazione HACCP</i>  |
|                             | <i>Conservazione in appositi spazi controllati</i> | <i>Idoneità igienico sanitaria degli spazi</i> | <i>Autorizzazioni sanitarie</i>  |

### 3.2 Trasformazione/Condizionamento

#### Base line

Le tecniche e le modalità relative alle singole fasi di cui si compone il processo di condizionamento, trasformazione e confezionamento dovranno essere opportunamente definite fino all'ottenimento del prodotto oggetto di certificazione di conformità. In caso di "linee parallele di produzione", ovvero di presenza contemporanea di più processi produttivi certificati, dovrà essere fornita la garanzia che sia evitato qualsiasi rischio di commistione e/o contaminazione mediante la separazione spaziale e/o temporale tra i due processi in ogni singola fase produttiva e mediante un'adeguata pulizia e "bonifica" delle aree e delle attrezzature utilizzate.

Il prodotto deve pertanto essere lavorato su linee separate attraverso una separazione spaziotemporale.

La tecnologia e le modalità di gestione adottate nel processo produttivo devono essere tali da mantenere le caratteristiche del prodotto oggetto di certificazione di conformità attraverso i controlli pianificati.

L'eventuale operazione di cernita ha lo scopo di separare prodotti non idonei a una lavorazione o alla conservazione, per alterazioni di varia natura.

I trattamenti chimici post-raccolta in generale non sono permessi e vanno utilizzati, per quanto possibile e sinergicamente, i metodi preventivi in campo e quelli fisici post-raccolta.

Si consiglia di non eseguire trattamenti fisici, chimici o cosmetici ad eccezione del controllo di

Temperatura, atmosfera e lavaggio. Tali operazioni con eventuali parametri di riferimento devono essere riportati sul manuale di autocontrollo dell'igiene dei prodotti alimentari dell'azienda redatto ai sensi della normativa vigente in materia.

Quando necessaria, la conservazione dei prodotti ortofrutticoli è consentita in apposite celle frigorifere, utilizzando prioritariamente mezzi fisici (es. atmosfera controllata, tradizionale e basso livello di O<sub>2</sub>, atmosfera dinamica) in alternativa o abbinati a quelli chimici. Le sostanze attive ammesse sono quelle inserite all'interno delle Linee guida nazionali di difesa integrata.

#### Elementi distintivi

| <b>Area di applicazione</b> | <b>Parametro di riferimento</b>  | <b>Limite di accettabilità</b>               | <b>Evidenza oggettiva</b>   |
|-----------------------------|--|--|---|
| Rintracciabilità            | Identificazione delle partite  | Partite identificate                         | Documentazione attestante la lavorazione per singola partita in grado di garantire la rintracciabilità da monte a valle e viceversa |
|                             | Stoccaggio   | Partite correttamente segregate              | Modalità univoche di identificazione  |
|                             | Presenza di linee di lavorazione separate in maniera spaziale                    | In dipendenza delle tipologie di lavorazione | Schede di lavorazione in grado di garantire la separazione spazio/temporale delle lavorazioni (dove prevista)                       |
|                             | In caso di unica linea di produzione separazione temporale adeguatamente gestita |  |   |

### 3.3 Confezionamento

#### Base line

Ai fini di un corretto confezionamento l'operatore si impegna a rispettare tutti gli aspetti normativi in merito alla rintracciabilità, sicurezza alimentare e etichettatura.

#### Elementi distintivi

| <b>Area di applicazione</b> | <b>Parametro di riferimento</b> | <b>Limite di accettabilità</b> | <b>Evidenza oggettiva</b>   |
|-----------------------------|---------------------------------|--------------------------------|---|
| Rintracciabilità            | Identificazione delle partite   | Partite identificate           | Documentazione attestante la lavorazione per singola partita in grado |

| <b>Area di applicazione</b> | <b>Parametro di riferimento</b>   | <b>Limite di accettabilità</b>                      | <b>Evidenza oggettiva</b>  |
|-----------------------------|---|---|--|
|                             |   |   | <i>di garantire la rintracciabilità da monte a valle e viceversa</i>   |
|                             | <i>Stoccaggio</i>   | <i>Partite correttamente segregate</i>              | <i>Modalità univoche di identificazione</i>  |
|                             | <i>Presenza di linee di lavorazione separate in maniera spaziale</i>                    | <i>In dipendenza delle tipologie di lavorazione</i> | <i>Schede di lavorazione in grado di garantire la separazione spazio/temporale delle lavorazioni (dove prevista)</i> |
|                             | <i>In caso di unica linea di produzione separazione temporale adeguatamente gestita</i> |   |  |

### 3.4 Gestione rifiuti energia rinnovabile

#### Base line

La gestione dei rifiuti/prodotti di scarto delle produzioni è un elemento di fondamentale importanza ai fini della corretta gestione etica ed ambientale, pertanto l'operatore deve provvedere a smaltire ai sensi della normativa cogente sia i prodotti di scarto derivanti sia dalle pratiche agricole (ad. Es. fertilizzazione, concimazione, trattamenti fitosanitari, ecc.), sia dalla lavorazione e produzione del prodotti primario.

#### Elementi distintivi

| <b>Area di applicazione</b> | <b>Parametro di riferimento</b>   | <b>Limite di accettabilità</b>  | <b>Evidenza oggettiva</b>  |
|-----------------------------|---|---|--|
| <i>Gestione ambientale</i>  | <i>Risparmio energetico</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Presenza di fonti di energia rinnovabile</i></li> <li>• <i>Presenza di macchinari ad energia rinnovabile</i></li> </ul> | <i>Utilizzo rifiuti organici mediante sistemi produzione energetica da fonti rinnovabili (ad. Es. Biogas, ecc.)</i> | <i>Presenza di sistemi di ri-utilizzo rifiuti</i><br><br><i>Quantità di energia prodotta</i> |



## 4 ETICA

*Gli operatori ai fini etici si impegnano a rispettare i seguenti principi:*

*Per gli operatori della filiera agroalimentare (agricoltori singoli o associati, Organizzazioni di produttori, ecc.):*

- *Riutilizzo del materiale di scarto*

*Per le aziende di condizionamento/trasformazione:*

- *Utilizzo dei prodotti di seconda scelta per attività sociale*
- *Riutilizzo del materiale di scarto*



# SISTEMA QUALITA' VOLONTARIO ORTOFRUTTA



## 5 COLORI DEL BENESSERE GRUPPI OMOGENEI AGRUMI





## Sommario

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Premessa .....                 | 31 |
| Gruppo omogeneo - Agrumi ..... | 31 |
| Documenti allegati .....       | 34 |



## Premessa

Il presente documento è da considerarsi il documento di secondo livello del sistema di qualità volontario ortofrutta “5 Colori del Benessere” e nasce con lo scopo di dettagliare per ogni area di applicazione, gli “Elementi aggiuntivi” che caratterizzano i prodotti delle organizzazioni aderenti al presente sistema di qualità. Gli aspetti caratterizzati nel presente documento sono:

1. Area di applicazione
2. Paragrafo di riferimento
3. Requisito
4. Evidenza
5. Frequenza
6. Limiti di accettabilità

Il documento, composto di un capitolo unico descritto in forma matriciale.

Al presente documento sono allegate schede tecniche di prodotto e allegati da considerare parte integrante dell’intero sistema documentale.

## Gruppo omogeneo- Agrumi

| Ambito di applicazione | Fase     | Paragrafo di riferimento   | Requisito   | Evidenza   | Frequenza   | Limite di accettabilità  |
|------------------------|----------|--|---|--|---|--|
| Gestione ambientale    | Di campo | Vocazionalità pedoclimatica del terreno e scelta dell’ambiente di coltivazione cfr. § 2.1. | Analisi del terreno: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tessitura;</li> <li>• Drenaggio;</li> <li>• Profondità utile;</li> <li>• Sostanza Organica;</li> <li>• pH;</li> <li>• Calcare attivo;</li> <li>• azoto totale;</li> <li>• potassio scambiabile;</li> <li>• fosforo assimilabile;</li> <li>• calcare attivo e totale, capacità di scambio cationico o CSC</li> </ul> | Analisi preventiva dei terreni   | <b>Pieno campo/Coltura protetta</b><br>Nuovo impianto<br>frequenza<br>analisi<br>preimpianto<br><br>Impianti<br>preesistenti<br>frequenza<br>analisi ogni 3<br>anni | Presenza analisi   |
| Gestione ambientale    | Di campo | Protezione dell’ecosistema e avvicendamenti cfr. § 2.2                                     | Requisito minimo: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inerbimento dell’appezzamento</li> </ul> In alternativa una delle pratiche agricole riportate nell’ <b>Allegato 1a</b> presente documento.   | Documentazione attestante lo svolgimento di pratiche agricole virtuose | Annuale   | Coerenza con la documentazione attestante lo svolgimento di pratiche agricole virtuose<br><br>Evidenza in campo delle pratiche agricole dichiarate |
| Gestione ambientale    | Di campo | Irrigazione cfr. § 2.7   | Monitoraggio utilizzo acque ai fini dell’irrigazione  | Registrazione dell’utilizzo delle acque                                | Ad ogni utilizzo  | Presenza delle registrazioni   |
| Gestione ambientale    | Di campo | Irrigazione cfr. § 2.7   | Presenza e registrazione consiglio irriguo  | Consiglio irriguo  | Annuale   | Rispetto del consiglio irriguo   |
| Gestione ambientale    | Di       | Gestione rifiuti ed energia  | Fonti di energia rinnovabile  | Documento attestante la  |   | 5% dell’energia utilizzata   |

| Ambito di applicazione   | Fase                                  | Paragrafo di riferimento                          | Requisito  | Evidenza  | Frequenza                | Limite di accettabilità  |
|--------------------------|---------------------------------------|---|--|---|--------------------------|--|
|                          | condizionamento/<br>trasformazione    | rinnovabile cfr. § 3.4                            |  | produzione di energia rinnovabile   |                          | provenienti da fonti rinnovabili   |
| Sicurezza alimentare     | Di Campo                              | Preparazione del terreno cfr. § 2.3               | Terreni privi di residui naturali o artificiali  | Analisi del rischio (presenza di residui naturali e/o artificiali)<br><br>Terreni privi di residui naturali o artificiali<br><br>Pulizia dei terreni coltivati e delle capezzaghe attigue | Annuale e/o pre impianto | Congruenza dell'analisi e<br>Terreni privi di residui naturali o artificiali   |
| Sicurezza alimentare     | Di Campo                              | Irrigazione cfr. § 2.7                            | Presenza di analisi delle acque:<br>1. chimico<br>2. fisiche<br>3. microbiologiche               | Analisi preventiva delle acque  | Annuale                  | Analisi<br>1. chimico<br>2. Fisiche<br>3. Microbiologiche<br>Conformi ai requisiti di legge                                |
| Sicurezza alimentare     | Di campo                              | Difesa cfr. § 2.8                                 | Analisi multiresiduale   | Presenza di analisi   | 100% dei lotti           | Valori inferiori al 70% dei requisiti di legge   |
| Sicurezza alimentare     | Di campo                              | Raccolta e conservazione Post-raccolta cfr. § 2.9 | Assenza di residui naturali o artificiali  | Documentazione atta garantire l'assenza di corpi estranei sulle partite raccolte<br>Presenza di autorizzazioni sanitarie ai fini della conservazione                                      | Ad ogni raccolta         | Assenza corpi estranei   |
| Sicurezza alimentare     | Di condizionamento/<br>trasformazione | Accettazione merce cfr. § 3.1                     | Assenza di residui naturali o artificiali  | Documentazione atta garantire l'assenza di corpi estranei sulle partite raccolte (HACCP)<br><br>Presenza di autorizzazioni sanitarie dei siti di stoccaggio merce                         | Ad ogni conferimento     | Assenza corpi estranei   |
| Sicurezza alimentare     | Di condizionamento/<br>trasformazione | Accettazione merce cfr. § 3.1                     | Idoneità igienico sanitaria degli impianti   | Presenza di autorizzazioni sanitarie<br><br>Rispetto delle prescrizioni HACCP   |                          | Autorizzazioni sanitarie<br><br>Piano HACCP applicato  |
| Qualità delle produzioni | Di campo                              | Raccolta e conservazione post-raccolta cfr. § 2.9 | 1. Calibro<br>a. Aspetto esterno<br>b. Colore<br>2. Assenza di difetti<br>3. Classe merceologica | Scheda di valutazione<br><br>Aspetto in sede di verifica  | 100 % della raccolta     | 1. Calibro<br>a. Aspetto esterno<br>b. Colore<br>2. Assenza di difetti<br>3. Classe merceologica<br><b>Vedi Allegato 2</b> |
| Qualità delle produzioni | Di campo                              | Consegna cfr. § 2.10                              | Consegna entro tempi definiti  | Registrazioni riportanti i tempi di raccolta e consegna   | 100% delle consegne      | 48 ore dalla raccolta  |



| Ambito di applicazione            | Fase                              | Paragrafo di riferimento                          | Requisito  | Evidenza   | Frequenza  | Limite di accettabilità            |
|-----------------------------------|-----------------------------------|---|--|--|--|------------------------------------|
| Rintracciabilità delle produzioni | Di campo                          |   | Identificazione dell'azienda produttrice:<br>1. Anagrafica aziendale<br>2. Autorizzazioni sanitarie<br>3. Mappe catastali<br>4. Appezamenti e relative colture<br>5. PAP       | Documentazione identificativa dell'azienda   | Al momento dell'iscrizione<br><br>Ad ogni variazione sostanziale |                                    |
| Rintracciabilità delle produzioni | Di campo                          | Raccolta e conservazione post-raccolta cfr. § 2.9 | Rintracciabilità dei quantitativi raccolti   | 1. id. lotto<br>2. data raccolta<br>3. appezzamento di provenienza<br>4. Quantità prodotta   | 100% raccolta  | Partite correttamente identificate |
| Rintracciabilità delle produzioni | Di campo                          | Conferimento cfr. § 2.10                          | Rintracciabilità dei quantitativi raccolti   | 1. id. lotto<br>2. data raccolta<br>3. appezzamento di provenienza<br>4. Quantità conferita<br>5. Id. azienda acquirente<br>6. Id. trasportatore | 100% conferimenti  | Partite correttamente identificate |
| Rintracciabilità delle produzioni | Di condizionamento/trasformazione |   | Identificazione dell'azienda di trasformazione:<br>1. Anagrafica aziendale<br>2. Autorizzazioni sanitarie<br>3. Piantina descrittiva <i>lay out</i> di lavorazione<br>4. CCIAA | Documentazione identificativa dell'azienda   | Al momento dell'iscrizione<br><br>Ad ogni variazione sostanziale |                                    |
| Rintracciabilità delle produzioni | Di condizionamento/trasformazione | Accettazione merce cfr. § 3.1                     | Rintracciabilità dei quantitativi in accettazione  | 1. Id. azienda conferente<br>2. Id. trasportatore<br>3. id. lotto<br>4. data raccolta<br>5. Quantità conferita                                   | 100% conferimenti  | Partite correttamente identificate |
| Rintracciabilità delle produzioni | Di condizionamento/trasformazione | Trasformazione/condizionamento cfr. § 3.2         | Rintracciabilità delle produzioni in fase di trasformazione/ condizionamento   | 1. Id. lotto di lavorazione<br>2. Id. quantitativi avviati alla lavorazione<br>3. Id. eventuali coadiuvanti utilizzati                           | 100% lotti   | Partite correttamente identificate |
| Rintracciabilità delle produzioni | Di condizionamento/trasformazione | Confezionamento cfr. § 3.3                        | Rintracciabilità delle produzioni in fase di trasformazione/ condizionamento   | 1. Id. lotto di lavorazione<br>2. Id. quantitativi avviati alla lavorazione<br>3. Id. quantitativi prodotto finito                               | 100% lotti   | Partite correttamente identificate |



| Ambito di applicazione            | Fase                              | Paragrafo di riferimento | Requisito  | Evidenza   | Frequenza  | Limite di accettabilità  |
|-----------------------------------|-----------------------------------|--------------------------|--|--|------------|--|
| Rintracciabilità delle produzioni | Di condizionamento/trasformazione | Vendita                  | Rintracciabilità delle produzioni in fase di vendita   | 1. Id. Quantitativi prodotto finito<br>2. Id. Cliente<br>3. Prova di ritiro del prodotto dal mercato | 100% lotti | Partite correttamente identificate<br><br>Prova di ritiro del prodotto dal mercato entro 2 ore dall'inizio della prova |
| Etica                             | Di Campo                          | Etica cfr. § 4           | Riutilizzo del materiale di scarto tramite:<br>1. Energia rinnovabile<br>2. Alimentazione zootecnica<br>3. Sistemi di compostaggio | Documentazione attestante le modalità di smaltimento/utilizzo  | Annuale    | 80% dei materiali di scarto  |
| Etica                             | Di condizionamento/trasformazione | Etica cfr. § 4           | Utilizzo prodotti di seconda scelta tramite Cooperative sociali  | Documentazione attestante la cessione  | Annuale    | 5% dei materiali di seconda scelta prodotti nell'anno  |
| Etica                             | Di condizionamento/trasformazione | Etica cfr. § 4           | Riutilizzo del materiale di scarto tramite:<br>1. Energia rinnovabile<br>2. Alimentazione zootecnica                               | Documentazione attestante le modalità di smaltimento/utilizzo  | Annuale    | 80% dei materiali di scarto  |

## Documenti allegati

1. Allegato 1 – Pratiche agricole e/o tecniche di produzione atte a ridurre l'emissione di CO2 distinto per singola tipologia di coltura
2. Allegato 2 – Caratteristiche Qualitative delle produzioni distinto per singola tipologia di prodotto.