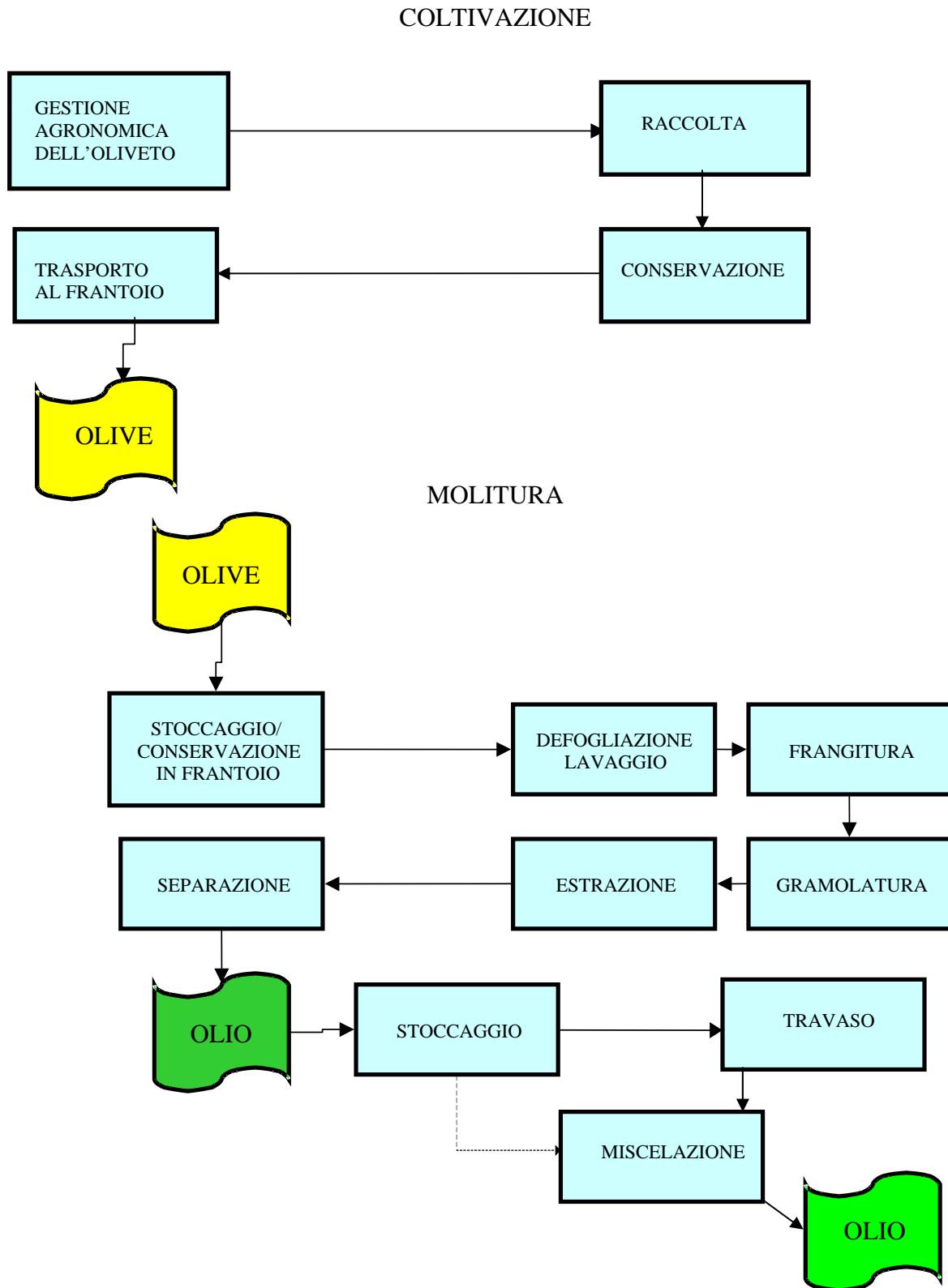
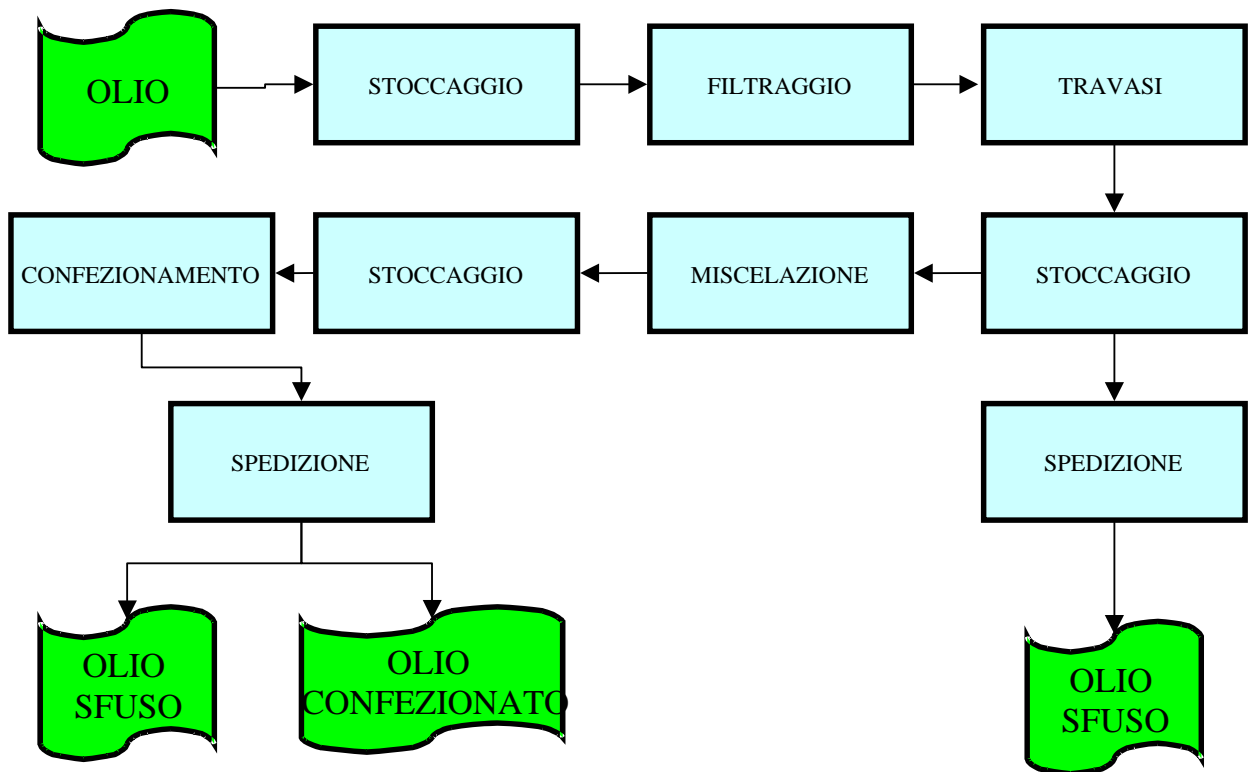


## 2.2 Fasi della filiera olivicola

La filiera olivicola può essere scomposta in quattro processi principali:



STOCCAGGIO E CONFEZIONAMENTO

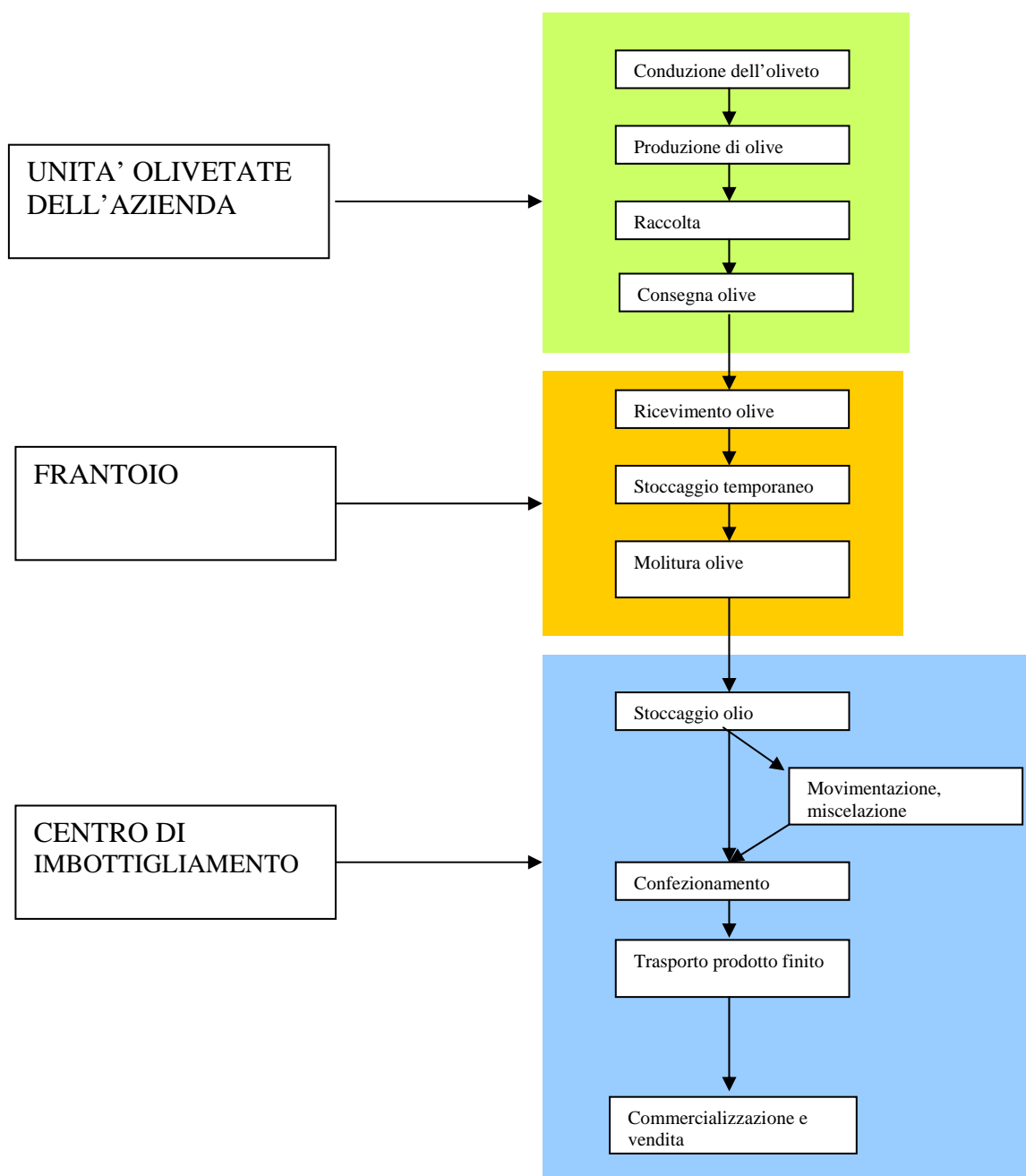


Questi processi, nelle realtà più semplici, possono far riferimento ad un solo operatore (filiera corta), mentre nelle realtà più complesse anche a quattro operatori diversi.

## 2.3 Diagramma di flusso e punti critici

Per identificare le fasi potenzialmente “pericolose” per la salute del consumatore e sottoporre tali pericoli ad un “sistema di prevenzione documentato” deve essere considerata sia la gravità dei danni, che tali pericoli potrebbero provocare, sia la probabilità che tali contaminazioni possano realmente insorgere.

Di seguito vengono collocate le singole fasi di lavorazione dell'intero processo produttivo nelle diverse strutture che nelle realtà di “Filiera Corta” si concentrano tutte nei locali dell'azienda stessa.



La determinazione dei punti critici deve essere fatta alla luce della nuova normativa in campo di igiene e sicurezza alimentare, in particolare a fronte del Reg. 178/02 e del “Nuovo Pacchetto igiene” ed è per questo che l’intera filiera produttiva deve essere analizzata a partire dalla fase primaria.

<b>PUNTI CRITICI</b>	<b>DESCRIZIONE</b>	<b>CRITICITA'</b>
1	Conduzione dell'oliveto	Se il produttore non adotta e aggiorna il quaderno di campagna non è possibile determinare una corretta gestione agronomica dell'oliveto ma soprattutto una corretta gestione dei trattamenti fitosanitari (obbligo della tenuta del quaderno di campagna secondo il Art. 42 DPR 290/2001
2	Arrivo delle olive	Non rispettare i tempi di carenza dei fitofarmaci può portare alla presenza di residui di fitofarmaci nelle olive
3	Registrazione delle materie prime in ingresso	La non registrazione delle materie prime in ingresso comporta l'immediata perdita della rintracciabilità dei fornitori disattendendo quindi l'art. 18 del Reg. CE 178/02
4	Stoccaggio temporaneo	Se i locali di trasformazione non hanno adeguate caratteristiche ambientali e strutturali e non vengono rispettati i tempi di conservazione (limitati) possono presentarsi fenomeni di eccesso di ossidazione e formazione di muffe disattendendo quanto specificato nel Reg. 852/04
5	Molitura	E' richiesto l'utilizzo di attrezzature idonee al trattamento di alimenti e una pulizia accurata delle stesse secondo procedura specifica, come richiesto dal Reg. 852/04, il non rispetto di tale requisito porta alla cessione di sostanze metalliche e accumulo di sporcizia durante la lavorazione. E' richiesto l'utilizzo di acqua potabile e pulita durante tutto il ciclo di lavorazione secondo quanto disposto D.lgs 31 del 01
6	Stoccaggio	E' richiesto l'utilizzo di contenitori idonei al trattamento di alimenti e una pulizia accurata degli stessi secondo procedura specifica, come richiesto dal Reg. 852/04, il non rispetto di tale requisito porta alla cessione di sostanze dannose alla salute umana e accumulo di sporcizia.
7	Imbottigliamento	La non corretta conservazione delle bottiglie vuote può portare alla presenza di residui di vetro nel contenitore durante l'imbottigliamento. Inoltre la mancanza del lotto sulle bottiglie porta alla perdita delle informazioni relative ai lotti in uscita e quindi viene disatteso l'art. 18 del Reg. CE 178/02.
8	Vendita	La non registrazione della vendita del prodotto disattende in pieno l'art. 18 del Reg. CE 178/02 perdendosi le informazioni relative ai prodotti in uscita.

Per ciascun punto critico individuato occorre predisporre una procedura che consenta di tenere sotto controllo la fase in questione ed al contempo organizzare un'appropriata modulistica di registrazione per garantire la rintracciabilità di prodotto.

Di seguito vengono proposti dei fax-simile di modulistica da poter implementare in azienda per controllare le criticità nella fase primaria della filiera ad integrazione di quella già esistente per la fase di trasformazione definita nel piano di autocontrollo (secondo il metodo dell'HACCP).

La modulistica proposta vuole essere di supporto alle aziende per poter aggiornare e integrare il piano di autocontrollo già implementato.

## 2.4 Punti critici e modulistica integrativa da applicare

### 2.4.1. Conduzione dell'oliveto

Al fine di facilitare le operazioni di controllo delle attività, da parte degli organi competenti, la custodia del Quaderno di Campagna dovrà essere effettuata in azienda, deve essere rilegato e costruito **modularmente**, per consentire l'aggiornamento mediante aggiunta di singole schede allegate. (per es. con rilegatura ad anelli).

Le informazioni che tale documentazione deve contenere sono:

- Magazzino Fitofarmaci e fertilizzanti aggiornato (non esplicitamente richiesto dal D.P.R. 290/01 ma utile al fine di una corretta gestione aziendale)
- Scheda dei trattamenti fitosanitari e delle concimazioni effettuate per ogni unità produttiva

Si propone di seguito un modello di quaderno di campagna da poter utilizzare direttamente in azienda: