

2. DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA' ESERCITATA

2.1 Descrizione del processo produttivo

Per descrivere con accuratezza il processo produttivo dalla fase primaria a quella di trasformazione occorre individuare la tipologia di filiera che più si addice alla realtà presa in esame.

Nel comparto ortofrutticolo possiamo semplificare le realtà più comuni in due tipologie di filiere :

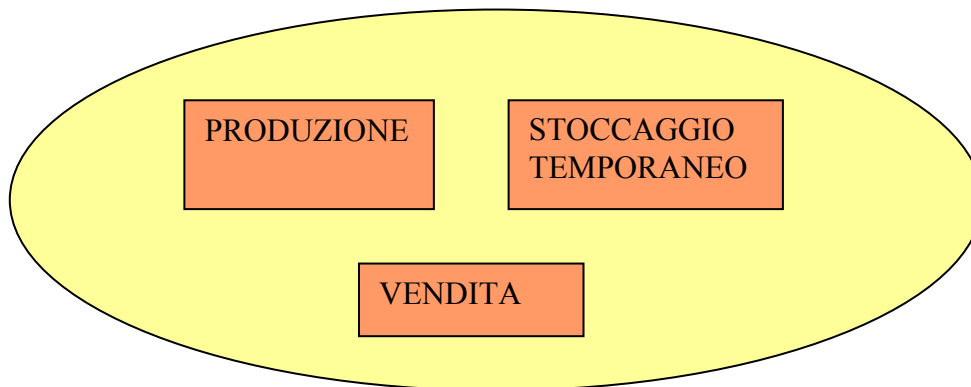
- Produzione e vendita in azienda
- Produzione e conferimento a centrale di lavorazione

Di seguito vengono forniti degli schemi esemplificativi

FILIERE CORTE

L'azienda provvede alla coltivazione della terra per l'ottenimento di ortaggi e frutta. Dopo aver subito minimi interventi di manipolazione (cernita, lavaggio e stoccaggio) il prodotto viene venduto direttamente in azienda al consumatore finale. Le fasi di coltivazione, raccolta stoccaggio temporaneo e vendita vengono realizzate interamente dall'azienda.

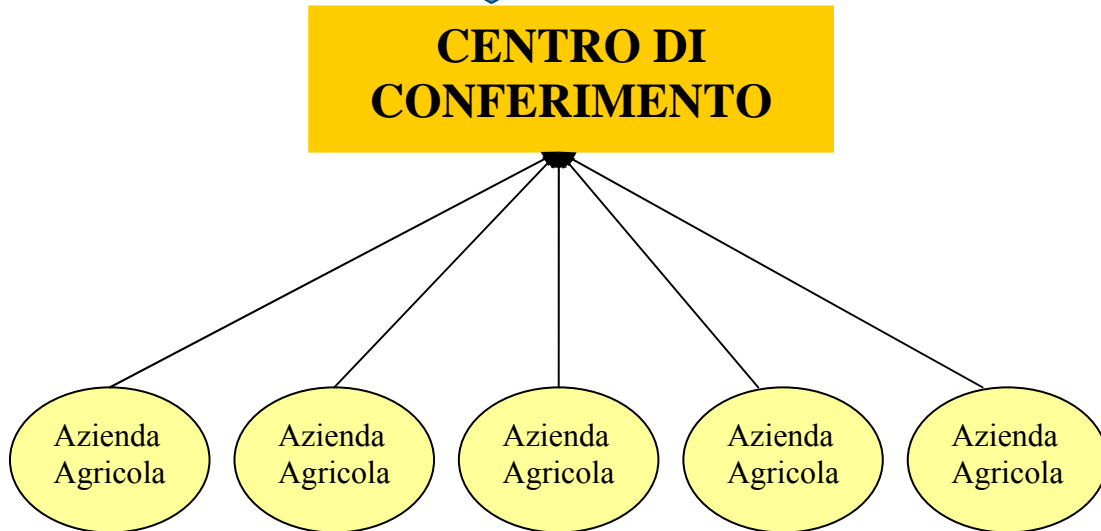
AZIENDA AGRICOLA



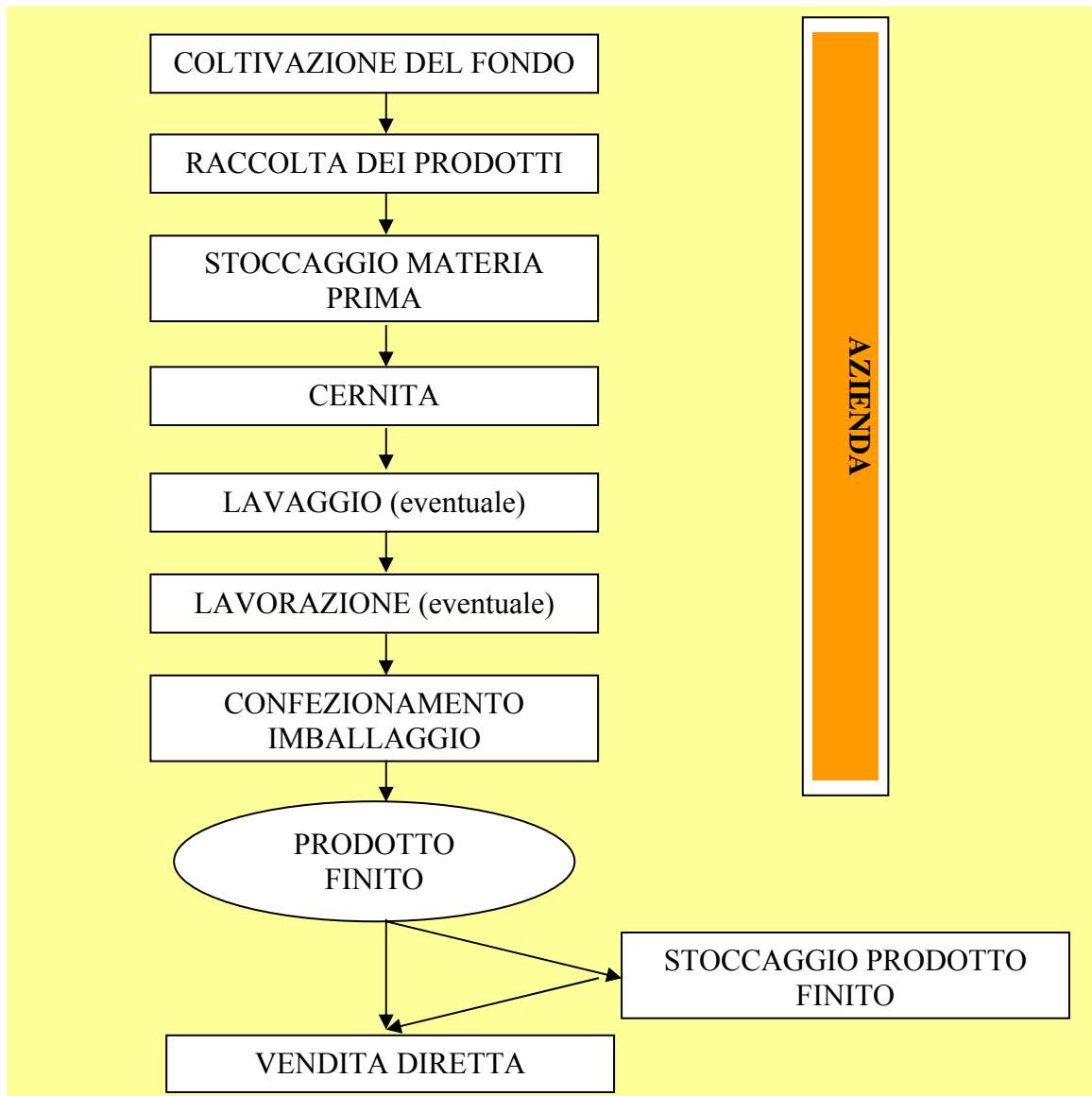
FILIERE LUNGA

I soggetti coinvolti possono essere numerosi come il passaggio delle informazioni lungo il percorso di produzione del prodotto finito.

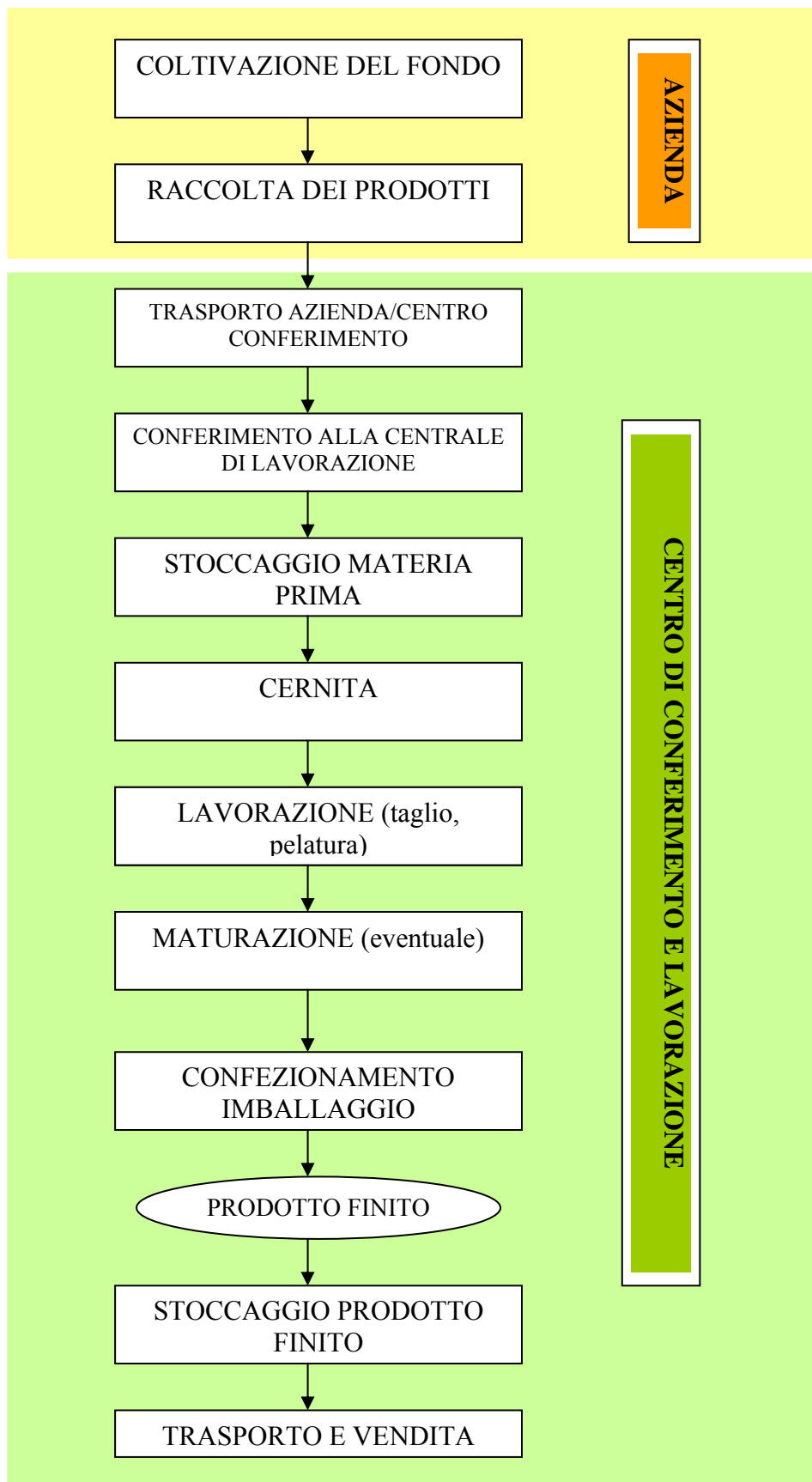
Un esempio può essere quello di più aziende che forniscono i prodotti ad un centro di conferimento, questo provvede allo stoccaggio, alla cernita, alla lavorazione ed infine al confezionamento per la vendita.



2.2 Vendita diretta in azienda



Conferimento a centrale di lavorazione



La filiera ortofrutticola può essere scomposta in quattro processi principali:

1. Produzione della frutta e della verdura

Questa fase comprende sia le lavorazioni, la semina o gli impianti che l'azienda effettua annualmente che la gestione agronomica (concimazioni, trattamenti fitosanitari, potatura ecc...) fino alla raccolta del prodotto a maturazione avvenuta e successiva consegna o sistemazione delle materie prime per la vendita diretta o per il trasporto al centro di conferimento.

2. Centro di lavorazione

Questo processo prevede sia la prima cernita che le lavorazioni successive eseguite sulla materia prima come il taglio la pelatura o quando occorre anche la maturazione. Nei casi più semplici di vendita diretta questa fase è rappresentata soltanto da una cernita del prodotto e una semplice sistemazione in unità di vendita.

3. Centro di stoccaggio

Questa fase può essere molto breve e in locali adibiti a tale scopo dalla stessa azienda produttrice oppure nel caso di filiere più lunghe può risultare molto protratta nel tempo in attesa del trasporto al venditore finale (punto vendita, grande distribuzione) o al centro di trasformazione.

In questa fase il prodotto può essere stoccato confezionato o sfuso in ambienti idonei secondo la normativa vigente.

4. Trasporto

E' la fase in cui il prodotto viene trasportato per la vendita al consumatore finale oppure alle industrie di trasformazione.

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

PUNTI CRITICI	DESCRIZIONE	CRITICITA’
1	Conduzione del fondo	Se il produttore non adotta e aggiorna il quaderno di campagna non è possibile determinare una corretta gestione agronomica del fondo ma soprattutto una corretta gestione dei trattamenti fitosanitari (obbligo della tenuta del quaderno di campagna secondo l’art. 42 del DPR 290/2001
2	Raccolta dei prodotti ortofrutticoli	Non rispettare i tempi di carenza dei fitofarmaci può portare alla presenza di residui di fitofarmaci nella frutta e verdura. Un trasporto non idoneo può danneggiare la materia prima e portare alla formazione di muffe e fermentazioni anomale, si richiede l’adozione di misure preventive affinché questo non accada (buone pratiche comportamentali degli operatori)
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 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	Lavaggio	E’ richiesto l’utilizzo di procedure in grado di garantire il corretto trattamento della merce secondo le buone norme igieniche e l’utilizzo di acqua potabile durante i lavaggi secondo il D.lgs 31 del 2001
6	Lavorazione	E’ richiesto l’utilizzo di attrezzature idonee al trattamento di alimenti, una pulizia accurata delle stesse e una formazione comprovata degli addetti al settore secondo procedura specifica, come richiesto dal Reg. 852/04, il non rispetto di tale requisito porta ad accumulo di sporcizia durante la lavorazione e un serio pericolo per il consumatore

PUNTI CRITICI	DESCRIZIONE	CRITICITA'
7	Trattamenti termici o di stabilizzazione	L'utilizzo di coadiuvanti durante il processo di conservazione e stoccaggio possono portare ad avere livelli tossici di tali sostanze nel prodotto finito. Il monitoraggio costante secondo determinate procedure descritte nel piano di autocontrollo permettono di rispettare i limiti di legge a tutela del consumatore
8	Confezionamento	L'utilizzo di imballaggi non idonei al contenimento di alimenti possono portare a danni al consumatore (Reg. 1935/2004). Occorre sempre richiedere ai fornitori un certificato di idoneità secondo i requisiti richiesti dal Reg. 852/04.
9	Stoccaggio del prodotto confezionato	Il monitoraggio costante secondo determinate procedure descritte nel piano di autocontrollo permettono di controllare le condizioni termiche e di umidità dei locali adibiti a tale scopo.
10	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 fac-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 del fondo

Il Quaderno di Campagna è un documento obbligatorio (DPR 290/2001) che l'Azienda deve utilizzare e aggiornare costantemente.

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 (per colture in pieno campo e in serra)

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