



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGROPASTORALE
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGROPASTORALE

DISCIPLINARI DI PRODUZIONE INTEGRATA DELLA REGIONE SARDEGNA

POST RACCOLTA

ANNUALITÀ 2016



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGROPASTORALE
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGROPASTORALE

Direzione generale
Servizio Sostenibilità e qualità delle produzioni agricole e alimentari

PREMESSA

La fase di post raccolta rappresenta il proseguimento della fase di produzione delle colture. In particolare, comprende le fasi di pre-pulitura del prodotto e un'eventuale cernita, il trasporto dall'azienda ai centri di lavorazione, la calibrazione, la conservazione, il condizionamento o il confezionamento fino all'immissione al consumo dei prodotti freschi o non trasformati.

Il rispetto delle norme nella fase di post-raccolta delle colture è quindi indispensabile al fine della utilizzazione da parte dei concessionari del marchio nazionale/segno distintivo previsto per le produzioni integrate (Legge n. 4 del 3 febbraio 2011).

Le operazioni successive alla raccolta devono essere condotte al fine di prevenire potenziali rischi per la salute dei consumatori, che derivino da errati processi di lavorazione, di condizionamento e/o di conservazione.

I prodotti contraddistinti dal marchio di qualità nazionale di produzione integrata devono essere separati da lotti non provenienti da produzione integrata al fine di consentirne l'identificazione e la rintracciabilità.

Questo testo si applica a tutti i prodotti e riporta alcune indicazioni specifiche per gruppi di colture (es. frutticole, orticole, ecc.) e/o destinazioni del prodotto (fresco, trasformato, ecc.).

Definizione di lotto

Il lotto è definito come insieme di unità di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore, dal confezionatore o dal trasformatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità Economica Europea ed è apposto sotto la responsabilità degli stessi (art.13 . Decreto Legislativo 109/92 e s.m. e i.).

Qualora al momento del conferimento o durante le fasi successive, inclusa la trasformazione, i lotti vengano miscelati dovrà essere tenuta traccia di quelli di origine.

È possibile adottare, dove disponibili, gli indici di maturazione e i parametri di qualità per la raccolta dei lotti destinati o meno alla lunga conservazione. In alternativa i parametri qualitativi possono essere fissati per il prodotto al termine della conservazione.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGROPASTORALE
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGROPASTORALE

Direzione generale
Servizio Sostenibilità e qualità delle produzioni agricole e alimentari

Epoca di raccolta e modalità di raccolta

L'epoca e la modalità di raccolta devono garantire le migliori caratteristiche organolettiche (es. per tenere conto della scalarità di maturazione, valutare se è opportuno effettuare più di una raccolta).

Devono essere adottate le precauzioni necessarie in fase di distacco dei frutti per non provocare contusioni e lesioni, durante la fase di deposizione nei contenitori di raccolta e nel successivo trasferimento negli imballaggi. Inoltre, dove necessario, devono essere ridotti al massimo i tempi massimi per il trasferimento alla centrale di lavorazione e di conservazione.

Prepulitura e cernita

I lotti ottenuti nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata, prima dello stoccaggio o del trasporto ai centri di lavorazione, possono essere sottoposti, se necessario, a trattamenti di pre-pulitura al fine di allontanare residui di terra o altre impurità.

L'eventuale operazione di cernita ha lo scopo di separare prodotti non idonei a una lavorazione o alla conservazione per alterazioni di varia natura, inclusa la prevenzione della contaminazione da tossine.

Trasporto dalla azienda ai centri di lavorazione

I mezzi destinati al trasporto dei lotti prodotti nel rispetto del marchio nazionale di produzione integrata devono essere puliti da residui di lotti precedentemente trasportati. Per lotti deperibili è necessario ridurre il tempo che intercorre dal momento della raccolta a quello di lavorazione e/o condizionamento.

La scelta degli imballaggi deve ricadere o su materiali lavabili o su materiali che non creino problemi di contaminazione del prodotto.

È auspicabile la adozione di modalità di trasporto che prevengano innalzamenti di temperatura o altre condizioni anomale che potrebbero pregiudicare la conservazione dei prodotti.

Conservazione

I lotti di prodotto da produzione integrata devono essere idoneamente identificati in ogni fase del processo di stoccaggio e condizionamento in modo tale da potere garantire la corretta separazione da altre produzioni.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGROPASTORALE
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGROPASTORALE

Direzione generale
Servizio Sostenibilità e qualità delle produzioni agricole e alimentari

Di seguito sono riportate alcune indicazioni specifiche per alcuni gruppi di prodotti.

Prodotti ortofrutticoli:

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 O₂, atmosfera dinamica, ecc.) in alternativa o abbinati a quelli chimici se permessi.

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. È ammessa sulle pomacee e sul susino l'esecuzione di interventi chimici post-raccolta con fungicidi e/o antiriscaldamento previsti dalla normativa vigente, con preferenza per i lotti destinati a medio-lunga conservazione..

È possibile adottare le condizioni che inducano nella fase finale di conservazione, quando necessario, l'eventuale innesco della maturazione prima della commercializzazione in rapporto allo stato dei frutti e al periodo di distribuzione commerciale; tale intervento deve portare a un grado di durezza e RSR idonei a soddisfare i requisiti richiesti dallo standard organolettico.

Prodotti cerealicoli e proteoleaginosi

I prodotti destinati ad essere stoccati per più mesi possono essere sottoposti a tecniche di conservazione che sfruttano sistemi fisici (refrigerazione forzata o ventilazione naturale e atmosfera controllata) o sistemi chimici:

- refrigerazione forzata con insufflaggio di aria fredda al fine di rallentare o bloccare l'attività dei parassiti,
- atmosfera controllata attraverso l'immissione di anidride carbonica o azoto per il contenimento o l'eliminazione dei parassiti,
- prodotti chimici quali fumiganti col limite di un trattamento l'anno e quando le trappole o altri sistemi di monitoraggio giustificano tali interventi.

Queste tecniche di conservazione sono fondamentali per preservare la qualità e le caratteristiche igienico sanitarie del prodotto.

La granella proveniente dal campo e portata al centro di stoccaggio viene sottoposta alla valutazione della qualità e dello stato sanitario. Successivamente vengono effettuate operazioni preventive di pulitura, per allontanare la polvere e la granella facilmente alterabile (danneggiata da insetti o chicchi ammuffiti).



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGROPASTORALE
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGROPASTORALE

Direzione generale
Servizio Sostenibilità e qualità delle produzioni agricole e alimentari

Qualora necessario occorre poi intervenire con l'essicazione per portare l'umidità al livello ottimale di conservazione.

Per lo stoccaggio nei magazzini, il prodotto viene sottoposto a controlli periodici della temperatura e umidità e viene monitorata la presenza di insetti, roditori e la possibile evoluzione delle micotossine.

Condizionamento e confezionamento

Anche durante queste fasi occorre mantenere la tracciabilità dei prodotti in modo da potere identificare i lotti di partenza del prodotto destinato al consumo e quindi verificare se nei vari passaggi dell'intera filiera ci sia stato il rispetto dei disciplinari di produzione integrata di riferimento. Pertanto, nel caso di prodotti che non derivano da produzione integrata ci deve essere una separazione spazio-temporale per cui i prodotti provenienti da metodi di coltivazione differenti devono essere lavorati o su linee separate oppure sulla stessa linea in tempi diversi previa eliminazione di eventuali residui di lavorazione di lotti derivanti da produzione convenzionale.

Standard di qualità

Gli standard di qualità devono tenere conto di quanto disposto dalla normativa di riferimento come di seguito riportato:

- Norme di commercializzazione: il Regolamento (UE) N. 543/2011 del 7 giugno 2011 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1234/2007 nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati che fissa le norme nei settori degli ortofrutticoli freschi e degli ortofrutticoli trasformati
Per i prodotti non compresi dal succitato regolamento dovranno essere osservate le norme di commercializzazione generali oppure una delle qualsiasi norme UNECE.
- Standard igienico-sanitari: devono essere rispettati quelli stabiliti per le sostanze attive impiegate, i residui massimi ammessi, le micotossine e i metalli pesanti.

Trasporto del prodotto finito o pre-trasformazione

Devono essere adottate modalità di trasporto che mantengono la serbevolezza dei frutti sia in condizioni di elevata temperatura (estate), che di basse temperature (inverno) in particolare sui lunghi percorsi. Inoltre il prodotto deve essere posto nei mezzi di trasporto in modo da garantire la buona circolazione dell'aria e la sua stabilità.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'AGRICOLTURA E REFORMA AGROPASTORALE
ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGROPASTORALE

Direzione generale

Servizio Sostenibilità e qualità delle produzioni agricole e alimentari

Trasformazione

Nel caso si volesse applicare il marchio di qualità nazionale anche ai prodotti trasformati devono essere rispettate le indicazioni riguardanti la fase di trasformazione.

Nelle aree dove sono disponibili regole di post-raccolta riferite a produzioni con marchi DOP o IGP tali regole possono essere adottate, quando compatibili con le presenti norme della produzione integrata.

I processi di trasformazione possono essere di diverso tipo e dipendono dalle materie prime vegetali.

Nelle varie fasi di lavorazione devono essere rispettati i seguenti requisiti minimi:

- tracciabilità del processo: in ogni fase di lavorazione le produzioni destinate al marchio nazionale di produzione integrata devono essere separate dalle altre di diversa provenienza e devono risultare facilmente identificabili; nei casi in cui si effettua una separazione temporale delle linee di lavorazione occorre provvedere alla loro pulizia prima di lavorare il prodotto oggetto della valorizzazione con il marchio nazionale;
- lavorazione: deve essere data preferenza agli additivi naturali rispetto a quelli chimici di sintesi;
- commercializzazione: nel caso di prodotto sfuso occorre mantenere la separazione delle produzioni a marchio nazionale e garantirne la tracciabilità anche nella fase di immissione al consumo.

Sarebbe infine auspicabile promuovere il ricorso a tipologie di confezioni in materiale riciclabile/riutilizzabile.

Uso del marchio/segno distintivo sui prodotti trasformati

Per potere essere definito "Prodotto trasformato da produzione integrata" le materie prime che lo compongono devono provenire per almeno il 95% da ingredienti di origine agricola, riferiti al peso del prodotto finito, conformi ai disciplinari di produzione integrata di riferimento.

Possono essere presenti alcuni ingredienti o conservanti impiegabili, non ottenuti nel rispetto dei disciplinari di produzione integrata, alle seguenti condizioni:

- che senza tali prodotti e sostanze sarebbe impossibile produrre o conservare alimenti o rispettare determinati requisiti dietetici previsti sulla base della normativa comunitaria;
- che tali ingredienti o sostanze non siano disponibili sul mercato nazionale da prodotti ottenuti da agricoltura integrata.