

DOCUMENTO TECNICO

DTP 07

Patate, cipolle e carote arricchite in selenio

CCPB SRL

40126 Bologna – Italy
Viale Masini, 36
tel. 051/6089811
fax 051/254842
www.ccpb.it
ccpb@ccpb.it

| | | | |
|---|--|--|---------------------------|
| Redatto | Verificato | Approvato ed autorizzato all'emissione | Valido dal: 2016-08-26 |
| Da: Responsabile Certificazione di Prodotto | Da: Responsabile Assicurazione Qualità | Da: Amministratore Delegato | |

Sommario

| | |
|-------------------------------------|---|
| 1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE | 3 |
| 2. VALORE AGGIUNTO | 3 |
| 3. RIFERIMENTI NORMATIVI | 3 |
| 4. DEFINIZIONI | 3 |
| 5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | 3 |
| 6. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' | 3 |
| 7. PIANO DELLE VERIFICHE ISPETTIVE | 5 |

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Questo Documento Tecnico definisce i requisiti delle patate, carote e cipolle arricchite in Selenio, del piano dei controlli che deve essere attuato da parte dell'Organizzazione e da CCPB in qualità di Organismo di Certificazione.

2. VALORE AGGIUNTO

La presenza di un tenore in Selenio superiore rispetto a quanto contenuto normalmente nelle patate, cipolle e carote rappresenta un valore aggiunto particolare perché questo elemento ha un ruolo fondamentale nel mantenere la salute: è considerato capace di stimolare il sistema immunitario, aumentare la fertilità, mantenere la pelle giovane ed elastica, curare l'artrite, proteggere dai danni causati dal fumo, prevenire *ictus*, infarti e in genere le malattie legate al cuore e alla circolazione sanguigna.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

- ✓ Legge n° 283 del 30/04/1962
- ✓ Reg. CE 178/2002
- ✓ Reg. CE 852/2004
- ✓ Reg. UE 1169/2011
- ✓ D.Lgs 75/2010

4. DEFINIZIONI

| | |
|------------|--|
| Associato | Azienda privata o cooperativa associata all'Organizzazione, che si organizza la produzione, la conservazione la lavorazione il confezionamento e la commercializzazione delle patate, carote e cipolle oggetto di valorizzazione |
| Produttore | Azienda agricola che coltiva patate, cipolle e carote in accordo con un Associato |

Per ogni altro termine usato nel presente Documento Tecnico si applicano le definizioni contenute nelle Norme UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005, UNI CEI EN 45020:2006, UNI EN ISO 19011:2012 e nel "Regolamento del sistema di certificazione dei prodotti agroalimentari" di CCPB

5. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEI PROCESSI

Le patate, cipolle e carote in oggetto di certificazione devono avere un contenuto in Selenio minimo pari a 4 microgrammi per 100 g di prodotto edibile.

L'arricchimento in Selenio avviene attraverso l'applicazione di metodi di concimazione specifici.

Gli agricoltori devono essere formati con frequenza annuale in relazione all'applicazione corretta del metodo di concimazione.

Le patate, cipolle e carote oggetto di certificazione devono essere identificate dalla fase di raccolta fino al loro confezionamento. I processi di condizionamento (es. conservazione, lavorazione, calibrazione, confezionamento) devono avvenire in modo separato da altre tipologie di prodotto).

Eventuali anomalie riscontrate devono comportare il declassamento di prodotto.

6. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA'

6.1 Campionamento a cura dell'Organizzazione:

Numero di campioni da effettuare: vengono analizzate tutte le varietà di ogni azienda agricola coinvolta nella produzione di "patate, cipolle e carote arricchite al Selenio". Il numero dei campioni è variabile in funzione della rappresentatività della partita, secondo i criteri riportati di seguito.

Modalità: Per il campionamento in campo si procede con il metodo della diagonale.

Si traccia un'ipotetica diagonale del campo e si procede su di essa scartando le prime quattro file di piante (bordo). Su questa diagonale si scelgono alcune piante, da ognuna delle quali si preleva un tubero, un bulbo o un fittone.

Il campione viene mescolato, identificato con cartellino, conservato al fresco prima della consegna al laboratorio.

All'interno della stessa azienda agricola, è obbligatorio effettuare uno o più campioni per ogni varietà e per appezzamento a seconda della dimensione.

Il campione deve essere rappresentativo della partita che si va ad analizzare, per cui, è richiesta una certa proporzionalità, pertanto:

- per superfici < a 2 ettari prelevare n. 1 campione
- per superfici da 2,1 a 5 ettari prelevare n. 2 campioni
- per superfici da 5,1 a 8 ettari prelevare n. 3 campioni
- per superfici da 8,1 a 12 ettari prelevare n. 4 campioni
- per superfici da 12,1 a 16 ettari prelevare n. 5 campioni
- per superfici da 16,1 a 20 ettari prelevare n. 6 campioni
- per superfici > 20 ettari prelevare n. 7 campioni

Quando si parla di superficie di campionamento si intende un corpo produttivo, cioè un appezzamento unico ed omogeneo dal punto di vista delle pratiche colturali.

Il campione deve essere raccolto pulito, cioè privo di terra o altri residui e consegnato al laboratorio nel più breve tempo possibile entro sacchetti di rete.

Quantità

Il campione rappresentativo minimo al fine di ottenere uno scarto analitico nell'ordine del 5%, è di 20-25 tuberi aventi un calibro compreso tra i 40 ed i 70 mm. Su questa base si ritiene che il campione rappresentativo corrisponda ad un peso di circa 3,0/3,5 Kg di patate fresche contenente n. 20 tuberi.

Per le cipolle, il campione rappresentativo minimo è di 20 bulbi aventi un calibro compreso tra i 50 e gli 80 mm. Su questa base si ritiene che il campione rappresentativo corrisponda ad un peso di 3,0/3,5 kg di cipolle fresche contenente un numero di 20 bulbi.

Per le carote il peso deve sempre essere intorno ai 3,0/3,5 kg di carote che corrispondono circa 40 fittoni.

Momento di prelievo

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato da tecnici formati. Il campione deve essere prelevato in tempo utile al fine di permettere l'analisi chimica del selenio prima della raccolta stessa.

E' fondamentale comunque che il campionamento avvenga quando i tuberi i bulbi ed i fittoni hanno raggiunto una maturazione quasi completa, evitando di anticiparlo troppo, al fine di permettere un accumulo ottimale di selenio. Il campione prelevato rappresenta l'intero campo e la produzione che da questo deriva verrà classificata al momento dell'ingresso in magazzino sulla base del risultato analitico.

Il campionamento è effettuato una volta all'anno in campo (a cura del tecnico responsabile) e con frequenza variabile tra 20 giorni ed un mese in fase di post-raccolta (a cura di personale incaricato dall'Organizzazione).

I campionamenti del prodotto che vengono effettuati nella fase di confezionamento deve rispettare una quantità di 3-3,5 Kg pari quindi ad almeno 2 confezioni di patate. Tale controllo deve essere effettuato per la verifica del tenore di selenio durante la frigoconservazione

Identificazione dei campioni

Ogni campione raccolto in campo deve essere identificato dal tecnico che ha eseguito il prelievo, in modo tale da potere risalire a:

- Associato;
- Produttore;
- Stabilimento di destinazione;
- Codice o denominazione della varietà;
- Codice o denominazione dell'appezzamento;
- Nominativo del tecnico che ha eseguito il prelievo;
- Data di campionamento.

Metodo di Prova

Il Laboratorio di prova al quale devono essere affidati i campioni di prodotto, deve adottare il metodo di prova specifico per la determinazione del contenuto in Selenio "PNN-51 2009 Rev. 1". Tale metodo di prova deve essere accreditato da ACCREDIA in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

6.2 Campionamento a cura di CCPB

CCPB esegue i campionamenti di patate secondo le modalità definite al punto precedente, prelevando un campione presso ogni stabilimento di condizionamento coinvolto. Il metodo di prova di riferimento è quello indicato al punto precedente.

7. PIANO DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

Sono previste verifiche ispettive presso tutte le tipologie di siti produttivi definiti nel campo di applicazione della certificazione richiesta.

CCPB esegue verifiche ispettive in fase di certificazione iniziale e di sorveglianza con frequenza annuale su almeno il numero di siti oggetto di verifica ispettiva è pari ad almeno la somma delle $\sqrt{N_i}$, ove N_i è il numero di siti ascrivibili al gruppo i -esimo di siti omogenei (es. aziende agricole, stabilimenti di conservazione/stoccaggio, stabilimenti di condizionamento).

Per la produzione primaria, il relativo valore $\sqrt{N_i}$ può anche essere determinato, in alternativa ponendo $\sqrt{N_i} = n$, con n dato dalla seguente espressione:

$$n = \left[1 - (1 - a)^{1/D} \right] \left(N - \frac{D-1}{2} \right)$$

dove:

N = numero totale di siti di produzione primaria (omogenei) compreso nella filiera

$D = 0.1N$

a = livello di confidenza

$N \geq 1000$ $a = 0.95$

$501 < N < 999$ $a = 0.85$

$N \leq 500$ $a = 0.75$

In sede di sorveglianza annuale, deve essere verificato almeno il 60 % di n .

L'approssimazione dei valori numerici ottenuti con decimali deve essere fatta per eccesso qualora il primo decimale sia superiore o uguale a 5 o per difetto qualora sia inferiore a 5.