



Estratto Disciplinare tecnico

del Marchio collettivo
"5 colori del benessere"



Unione Nazionale tra le Organizzazioni di Produttori
Ortofrutticoli Agrumari e di Frutta in Guscio

1. Premessa

Questo *Disciplinare tecnico* ed il *Regolamento d'uso* costituiscono, nell'insieme, il sistema di requisiti alla base del marchio collettivo "5 colori del benessere". In particolare, sono oggetto del regolamento le modalità di richiesta d'uso, di concessione, di mantenimento e d'impiego del marchio, mentre sono esplicitati nel disciplinare l'elenco dei requisiti più prettamente tecnico-organizzativi.

Le prescrizioni in essi contenute devono essere soddisfatte tutte e contemporaneamente, affinché l'organizzazione interessata possa accedere e mantenere il marchio. In questa sede, vale la pena ricordare – in particolar modo – i pre-requisiti d'accesso contenuti nel paragrafo 5 del regolamento.

I requisiti tecnici sono stati suddivisi in cinque argomenti principali:

- **Prodotto;**
- **Ambiente;**
- **Rintracciabilità;**
- **Etica;**
- **Organizzazione.**

Le tabelle che seguono elencano la descrizione dei requisiti:

2. Requisiti tecnici

2.1 Prodotto

N°	Descrizione requisito
1	I prodotti ortofrutticoli utilizzati per realizzare il prodotto destinato al consumatore sono coltivati e raccolti in Italia e provenienti da produttori o cooperative associati ad organizzazioni riconosciute ai sensi della vigente normativa, ovvero appartengono ad una delle tipologie descritte all'articolo 4.3 del Regolamento d'uso del marchio collettivo "5 colori del benessere".
2	I prodotti ortofrutticoli utilizzati sono ottenuti con metodi di produzione biologica in conformità al regolamento 2092/91 oppure con metodi di produzione integrata in conformità a disciplinari e/o regolamenti emanati da enti internazionali, nazionali, locali o associazioni riconosciuti da organismi competenti accreditati
3	Il prodotto ortofrutticolo immesso sul mercato rispetta i limiti massimi di residuo permessi dai disciplinari di produzione di cui sopra
4	I prodotti ortofrutticoli immessi sul mercato sono di prima categoria o di categoria EXTRA (applicabile solo per la tipologia (a) prodotti ortofrutticoli freschi)

2.2 Ambiente (da gennaio 2013)

N°	Descrizione requisito
1	<p>Sono stati evidenziati, mediante analisi ambientale, gli aspetti ambientali significativi che interessano le attività della filiera, ivi incluse le aree di coltivazione.</p> <p>In particolare, da tale analisi risulta che l'organizzazione:</p> <ul style="list-style-type: none">○ ha valutato i possibili rischi di contaminazione per le aree di coltivazione coinvolte;○ ha classificato le zone di coltivazione in base alla gravità del rischio;○ ha valutato le condizioni di prelievo ed utilizzo delle risorse idriche in funzione della disponibilità locale;○ ha analizzato gli impatti legati alla produzione e gestione dei rifiuti d'origine agricola;○ ha definito modalità per ridurre la produzione di rifiuti avviati allo smaltimento e per gestire la raccolta, il riutilizzo e il recupero.
2	<p>L'organizzazione dimostra di coordinare e controllare le attività di gestione dei rifiuti (con particolare riferimento agli imballaggi vuoti di prodotti fitosanitari e fitofarmaci, fitofarmaci scaduti, ecc.) e delle emergenze, affinché questa avvenga in conformità alle normative vigenti nell'ottica del riutilizzo e del recupero.</p> <p>In particolare, è condotta formazione presso le aziende agricole affinché siano rispettate le indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">○ per la corretta raccolta, differenziazione, deposito e conferimento dei rifiuti prodotti;○ sulle modalità di comportamento in stato di crisi (autorità competenti da contattare, movimentazione di persone e mezzi, ecc.);○ relative alla localizzazione e gestione delle sostanze a rischio e dei sistemi per il primo intervento in caso di versamento accidentale e prima emergenza
3	<p>L'organizzazione, eventualmente tramite la funzione d'assistenza tecnica, pianifica, conduce e mantiene registrazioni di audit ambientali presso le aziende agricole. I risultati di tali audit sono riesaminati al fine di evidenziare eventuali aspetti ambientali significativi e per pianificare azioni di riduzione dell'impatto ambientale complessivo della filiera.</p>

2.3 Rintracciabilità

N°	Descrizione requisito
1	Per quanto applicabile, il sistema di rintracciabilità è conforme ai requisiti del Modello Unaproa per la rintracciabilità - livello base

2.4 Etica (da gennaio 2013)

N°	Descrizione requisito
1	L'organizzazione redige, mantiene aggiornato e rende disponibile al pubblico un bilancio sociale ispirato ai "Principi di redazione del bilancio sociale" (documento del Gruppo di Studio per il Bilancio Sociale) e allo standard AA1000 (o altri standard disponibili)

2.5 Organizzazione

N°	Descrizione requisito
1	Sono definite e rese note all'interno dell'organizzazione le responsabilità e le autorità per la conduzione dei processi. In particolare sono individuati i responsabili dell'organizzazione per gli aspetti tecnici e di marketing attinenti il marchio.
2	L'organizzazione pianifica, conduce, documenta audit (interni e presso le aziende agricole). I criteri degli audit coprono i requisiti del presente disciplinare.

N°	Descrizione requisito
3	<p>Le procedure interne di riesame del contratto assicurano che l'organizzazione abbia analizzato attentamente i requisiti del cliente, prima di accettare un contratto o un ordine:</p> <ul style="list-style-type: none">○ definendo le responsabilità e l'autorità per il riesame dei documenti contrattuali (soprattutto in presenza di capitolati tecnici complessi)○ definendo responsabilità e modalità per le comunicazioni con i clienti in casi di ambiguità, di richiesta di modifiche, deroghe e concessioni a quanto stabilito <p>Sono conservate le registrazioni dei risultati dei riesami e delle azioni conseguenti.</p>
4	<p>L'organizzazione ha aperto canali di comunicazione (esempi: n° verde, sito internet, centro visitatori/punti immagine) con i consumatori per fornire informazioni sui prodotti (inclusi quelli che si fregiano del marchio). Tutte le informazioni messe a disposizione del consumatore sono veritiere, esaustive, non ambigue.</p>
5	<p>L'organizzazione mantiene attive procedure documentate per la gestione dei prodotti non conformi e dei reclami. Nel caso di reclami provenienti da consumatori attinenti prodotti che si fregiano del marchio, tali procedure prevedono un tempo massimo di risposta al consumatore di 7 giorni. Sono conservate le registrazioni relative alla gestione dei reclami.</p>
6	<p>Sono documentate le procedure che disciplinano le attività di approvazione, emissione, distribuzione della documentazione e la gestione e conservazione delle registrazioni (con particolare riferimento a quelle che dimostrano la conformità del prodotto ai requisiti). Tali procedure includono le modalità e le responsabilità:</p> <ul style="list-style-type: none">○ di conservazione e gestione della documentazione, dei dati e delle informazioni provenienti dall'esterno (da clienti, fornitori eccetera)○ d'aggiornamento normativo/legislativo e relativa disseminazione delle informazioni all'interno dell'organizzazione

N°	Descrizione requisito
7	<p>Negli stabilimenti in cui si conferisce, lavora, condiziona, confeziona il prodotto è mantenuto attivo un sistema di autocontrollo igienico sanitario che copre i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ include tutti i prodotti esistenti; ○ utilizza i principi del Codex Alimentarius; ○ è eseguita l'analisi dei pericoli identificando quelli che devono essere eliminati o ridotti a livelli accettabili per garantire la salubrità degli alimenti; ○ vi è la registrazione della valutazione almeno qualitativa del rischio; ○ sono definiti i limiti critici per lo stato di controllo di ogni (eventuale) PCC ○ il sistema di monitoraggio dei PCC (eventuali) include i metodi, i criteri, le responsabilità e le frequenze di controllo <p>in ogni caso, sono definiti i programmi di gestione inerenti i prerequisiti igienico sanitari (pulizie, manutenzione, lotta agli infestanti, ecc.)</p>
8	<p>Vi sono procedure per prevenire la contaminazione crociata (fisica, chimica o biologica) del prodotto dal ricevimento delle materie prime fino alla consegna dei prodotti finiti. Tali procedure considerano:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ il flusso del prodotto ○ la natura delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti ○ la presenza ed i movimenti necessari al personale ○ le attrezzature ○ il flusso e le caratteristiche dell'aria
9	<p>Vi sono procedure scritte per la gestione dei frammenti di vetro e plastica presenti, nei luoghi di manipolazione del vetro e della plastica.</p>
10	<p>All'atto della raccolta dei prodotti, è condotta un'analisi a campione sugli stessi per accertare il livello di residui eventualmente presenti. Se sono presenti diversi magazzini di conferimento, stoccaggio e lavorazione, il campione è stratificato di conseguenza. Il piano di campionamento scaturisce da un'analisi del rischio.</p> <p>I risultati delle analisi dei residui sono registrati e riconducibili all'azienda agricola.</p>

N°	Descrizione requisito
11	<p>È presente una procedura documentata riguardante gli eventi che possono essere considerati un “incidente” (crisi alimentare) che garantisca:</p> <ul style="list-style-type: none">○ una sollecita informazione ai clienti nel caso sia stato consegnato loro un prodotto sospetto (ovvero, se del caso, il ritiro del prodotto stesso dal mercato)○ la possibilità di essere efficacemente eseguita in ogni momento○ di conoscere le quantità di prodotto sospetto consegnate e stoccate presso l’azienda