



MODELLO DI ORGANIZZAZIONE, GESTIONE E CONTROLLO (ai sensi del D.Lgs. n. 231/2001)

ALLEGATO D

IL PROGETTO DI CONTROLLO E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL MERCATO ORTOFRUTTICOLO DI GENOVA “SICURAMENTE FRESCO”

Come già evidenziato al punto E.1) della Sezione “*Principi di comportamento e Protocolli di Controllo*”, di cui alla Parte Generale del Modello, obiettivo primario della S.G.M. è la sicurezza alimentare e la correttezza commerciale: la stessa, infatti, si impegna da sempre ad immettere sul mercato alimenti sicuri e sani, con una informazione aderente alle caratteristiche del prodotto, al fine di tutelare tutti gli interessi dei consumatori e permettere agli stessi di compiere scelte consapevoli circa gli alimenti che andranno a consumare.

Per tale motivo, la Società ha elaborato ed attuato il progetto contraddistinto con il marchio “*Sicuramente Fresco*”, cui di seguito viene integralmente riportato il “*Disciplinare Tecnico*”, unitamente alla “*Scheda di adesione*” standard utilizzata dalla S.G.M., e ciò vista l’adesione al progetto di tutti gli operatori soci del consorzio COMAG, che hanno debitamente ed appositamente sottoscritto la menzionata scheda.

CONTROLLO E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL MERCATO ORTOFRUTTICOLO DI GENOVA

“*Sicuramente fresco*”

DISCIPLINARE TECNICO

Sommario

1.1 PREMESSA.....	3
2.1 FINALITÀ e OBIETTIVI.....	3
3.1 CONTROLLI.....	3
3.1.1 Attività di Analisi.....	3
3.1.2 Attività di verifica dei singoli associati.....	4
4.1 GESTIONE delle NON CONFORMITÀ e CRITICITÀ RILEVATE.....	5
5.1 RESPONSABILITÀ.....	5
6.1 USO DEL MARCHIO e del materiale a supporto.....	5
7.1 SANZIONI.....	6

OGGETTO: disciplinare tecnico del Progetto di valorizzazione e controllo dei prodotti commercializzati dal Mercato ortofrutticolo di Genova - “Sicuramente fresco “.

1.1 PREMESSA

COMAG (Consorzio Operatori Mercati Agroalimentari Genova) e SGM (Società di Gestione Mercato di Genova), facendo tesoro dell'attività di controlli analitici svoltasi durante il 2011, hanno affidato a Sata S.r.l. di Quargnento (AL), società di consulenza agronomica che da 25 anni opera lungo tutta la filiera ortofrutticola, un progetto di valorizzazione e controllo dei prodotti ortofrutticoli commercializzati dal mercato ortofrutticolo di Genova.



SATA S.r.l., è un'azienda certificata dall'Ente CISQCERT ai sensi della Norma ISO 9001:2008 per attività di Progettazione ed erogazione di servizi di consulenza per i sistemi di gestione nell'agroalimentare, assistenza tecnica (tecniche colturali, disciplinari di coltivazione, servizi di sperimentazione), ispezioni (verifiche sull'organizzazione e/o di prodotto presso fornitori, centri di distribuzione e punti di vendita, teleaudit) e controlli (analisi chimiche, merceologiche e campionamento).

2.1 FINALITA' e OBIETTIVI

L'obiettivo del progetto è quello di avviare un sistema di controllo attraverso attività di verifica sui singoli associati aderenti all'iniziativa integrata con campionamenti ed analisi dei prodotti ortofrutticoli da essi commercializzati per verificare l'eventuale presenza di residui di fitofarmaci o altri contaminanti chimici al fine di garantire la salubrità dei prodotti commercializzati.

L'attivazione del progetto avverrà a supporto dell'attuale sistema di autocontrollo, già attivo all'interno dell'ortomercato, e sarà volta a garantire un sempre più elevato livello di sicurezza alimentare dei prodotti commercializzati e quindi un elevato livello di protezione e sicurezza del consumatore finale.

Un piano di campionamento puntuale e razionale, da integrarsi con un efficiente sistema di autocontrollo, è fondamentale per garantire un elevato livello di sicurezza dei prodotti ortofrutticoli commercializzati.

3.1 CONTROLLI

I controlli a supporto del progetto, devono intendersi come audit/verifiche (applicazione autocontrollo, dichiarazioni conformità fornitori, rintracciabilità, etc) ed analisi (residui di fitofarmaci e altri contaminanti). Per facilitare il coordinamento sia dell'attività di verifica che quella di campionamento e analisi chimica gli associati del mercato sono stati suddivisi a seconda delle loro dimensioni in GRANDI, MEDI e PICCOLI; i controlli saranno effettuati secondo un piano programmato e validato annualmente.

3.1.1 Attività di Analisi

Il piano di campionamento per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari/altri contaminanti chimici è stato realizzato da SATA sulla base di numero di associati, dimensioni, referenze commercializzate, provenienza, etc e sulla base degli indici di rischio dei diversi prodotti elaborati da Sata nel tempo (matrice, provenienza, stagionalità, allerte di sicurezza comunitarie o internazionali, etc).

La metodologia proposta consente agli associati di individuare i fornitori e prodotti più critici, evidenziando quelli di maggiore affidabilità verso i quali, indirizzare con maggiore fiducia le proprie scelte di approvvigionamento.

Il recupero dei prodotti da analizzare sarà effettuato da tecnici incaricati da SATA attraverso diversi campionamenti durante l'anno, calendarizzati secondo un piano annuale.

Per la tipologia di prodotti da recuperare si fa riferimento al piano di campionamento redatto che verrà inviato ad ogni associato; eventuali modifiche dovranno essere condivise e autorizzate.

Per ogni prodotto campionato sarà compilato, insieme al referente di ogni associato, il verbale di accompagnamento che dovrà essere controfirmato e su cui verranno riportate le informazioni utili alla rintracciabilità del prodotto, (lotto, numero e data del documento di trasporto, provenienza, fornitore, produttore, etc).

Come prelevare il campione

La rappresentatività del campione è un requisito fondamentale. E' quindi necessario, per prodotti già raccolti/lavorati, recuperare il prodotto da almeno 3-4 casse/pedane di una medesima partita/fornitore.

Evitare contaminazioni accidentali fra campione e campione. La quantità necessaria per il laboratorio è di circa 2 kg (per prodotti di medie dimensioni quali frutta varia, ortaggi a frutto, sedani e finocchi, patate e cipolle, etc) , per ortaggi leggeri (es. erbe fresche/aromatiche) la quantità è di circa 0,5 kg, mentre per i prodotti di grandi dimensioni (es. cocomeri, zucche) è necessario che vengano campionati almeno 3 frutti.

Come confezionare il campione

Il campione finale da inviare al laboratorio deve essere confezionato in sacchetti puliti chiusi con idonei lacci di chiusura accompagnati dal verbale di accompagnamento compilato in ogni sua parte.

In logica di responsabilizzazione e trasparenza è consigliabile agli associati informare tempestivamente all'atto del campionamento i fornitori interessati i cui prodotti verranno analizzati.

Analisi

Le analisi chimiche sono effettuate presso il laboratorio Cadir Lab di Quargnento (Accreditamento ACCREDIA numero 0221 del marzo 1999).

La determinazione dei residui di fitofarmaci nelle analisi multi residuali è eseguita secondo i principi e le specifiche del metodo ufficiale EN 15662:2008 "*Foods of plant origin - Determination of pesticide residues using GC-MS and/or LC-MS/MS following acetonitrile extraction/partitioning and cleanup by dispersive SPE - QuEChERS-method*".

La tipologie di analisi verranno effettuate con tecniche di GCMSMS, LCMSMS ed UPLC-MSMS e saranno di tipo BASE (circa 220 principi attivi) oppure di tipo FULL (circa 335 principi attivi), ed eventualmente altre personalizzate, secondo quanto stabilito dal piano di campionamento.

Gestione Contro Campione

Ogni associato potrà, all'atto del campionamento, chiedere un'aliquota del campione da conservare presso la propria sede ed in condizioni adeguate come contro campione.

Il laboratorio conserverà poi una parte di campione tritato e congelato per 30 giorni dalla data di effettuazione delle analisi; quest'ultimo è di esclusiva proprietà del Cliente e non può essere consegnato ad alcun soggetto senza autorizzazione del Cliente stesso.

Eventuali osservazioni/reclami ai risultati dovranno essere inviati per iscritto entro 30 gg. dalla data di effettuazione dell'analisi, termine oltre il quale non sarà più possibile disporre della parte di campione tritato e congelato conservato dal Laboratorio per ripetere la prova e/o inviare a laboratori terzi.

3.1.2 Attività di verifica dei singoli associati

Verifica generale di ogni associato sulla base della normativa cogente (autocontrollo, igiene, rintracciabilità, etichettatura, etc) e dei principali requisiti tecnici richiesti dalla Grande Distribuzione Organizzata nazionale per i prodotti convenzionali.

Si prevede almeno una verifica ispettiva all'anno secondo il piano dei controlli annuali oltre eventuali verifiche aggiuntive, autorizzate ed approvate , in caso si riscontrassero non conformità significative .

Le verifiche saranno effettuate seguendo specifica check list predisposta da SATA e validata da COMAG e SGM, secondo procedura definita (pianificazione, effettuazione, report, richiesta azioni correttive, etc).

4.1 GESTIONE delle NON CONFORMITA' e CRITICITA' RILEVATE

Le non conformità sono definite in generale come il non soddisfacimento dei requisiti stabiliti dalla normativa vigente da eventuali documenti tecnici tra le parti (esempio il presente disciplinare).

Nel caso del Mercato Ortofrutticolo di Genova, e segnatamente per la presente iniziativa, possiamo distinguere indicativamente le seguenti tipologie di non conformità e/o criticità:

- 1) superamento, a seguito di analisi multiresiduale, del Limite Massimo Residuo (LMR) definito dalla **NORMATIVA RESIDUI** a livello Europeo (REG. CE 396/2005 e successivi aggiornamenti) di un determinato principio attivo contenuto all'interno di un prodotto fitosanitario
- 2) riscontro di un principio attivo non autorizzato dalla **NORMATIVA NAZIONALE IMPIEGHI** (Allegato 5 DM 27/08/2004) sulla coltura/prodotto ortofrutticolo oggetto di analisi
- 3) criticità rilevate a seguito della verifica condotta da tecnici incaricati da Sata su un associato

In caso di prodotti non regolamentari per normativa **RESIDUI** e/o normativa nazionale **IMPIEGHI** Sata informerà immediatamente l'associato ed il responsabile dell'autocontrollo dello stesso .

E' necessario che il prodotto non conforme sia identificato in modo da evitare che venga involontariamente utilizzato, il fornitore del prodotto non conforme deve essere tempestivamente informato e la non conformità rilevata dovrà essere registrata ed adeguatamente gestita.

In caso invece di criticità rilevata a seguito di verifica effettuata su un determinato operatore, sarà valutata, in relazione alla non conformità rilevata, l'opportunità di attivare le adeguate azioni correttive secondo un piano definito e comunicato almeno a Sata e al responsabile autocontrollo per particolari criticità e/o se richiesto a COMAG-SGM.

5.1 RESPONSABILITA'

COMAG-SGM:

- Approvazione attraverso proprio organismo/comitato del progetto di cui in oggetto e quindi del piano dei controlli ed eventuali sanzioni
- Informazione agli associati (almeno una volta all'anno) dell'iniziativa di cui all'oggetto

Singolo associato:

- Ogni associato che aderisce al progetto è tenuto a rispettare quanto previsto dalla normativa vigente , dal presente disciplinare tecnico, dal piano dei controlli annuale, e ad attivare le eventuali azioni correttive richieste.
- E' direttamente responsabile della qualità dei prodotti immessi sul mercato e di eventuali danni arrecati al consumatore finale

Sata S.r.l.:

- Progettazione e coordinamento del progetto
- Attuazione dei controlli attraverso adeguate risorse: ispettori certificati e laboratorio qualificato ed accreditato
- Resoconto finale al termine dell'attività e proposte per il futuro
- Collaborazione per in-formazione tecnica agli associati sul presente disciplinare e legislazione cogente

6.1 USO DEL MARCHIO e del materiale a supporto

Ogni associato, con la sottoscrizione della scheda di adesione al progetto, in allegato al presente disciplinare, potrà utilizzare il marchio "Sicuramente fresco" (che verrà registrato da S.G.M. e di sua esclusiva proprietà) ed il materiale a supporto per:

- identificare i prodotti da esso commercializzati ed i relativi imballaggi (bancali, cassette, etc) con fascette, bollini ed altri elementi identificativi riportanti il marchio
- fornire ai propri clienti brochure, locandine, materiale informativo che attestino ed informino il consumatore finale che il prodotto acquistato soddisfa le caratteristiche richieste dal presente disciplinare tecnico
- azioni di marketing e/o pubblicità da solo e/o con propria associazione e/o COMAG-SGM, attraverso siti web, comunicazione (es: riviste tecniche di settore), etc.

7.1 SANZIONI

L'eventuale uso indebito del marchio da parte dell'associato aderente al progetto esporrà quest'ultimo ad un richiamo ufficiale da parte di COMAG-SGM, al fine di far rispettare il presente disciplinare tecnico.

In caso di reiterate non conformità analitiche dello stesso associato riscontrate sui prodotti oggetto di analisi, COMAG-SGM si riserva la facoltà di escludere lo stesso dall'utilizzo del marchio "Sicuramente fresco" per un periodo provvisorio o nei casi gravi in via definitiva.

Allegati:

- Scheda di adesione al progetto

OGGETTO: scheda di adesione al progetto di controllo e valorizzazione dei prodotti del mercato ortofrutticolo di Genova – Sicuramente Fresco

Con la sottoscrizione del presente documento l'azienda, con sede legale....., iscritta al n°..... del registro delle imprese presso il tribunale di, P.IVA....., rappresentato dal proprio legale rappresentante Sig. prende parte al progetto di controllo e valorizzazione dei prodotti ortofrutticoli del mercato di Genova e ne accetta le condizioni illustrate nel disciplinare tecnico.

COMAG ed SGM hanno affidato all'azienda Sata S.r.l di Quargnento (AL), specializzata nel settore, l'esecuzione del progetto.

Il progetto comporta un dettagliato programma di verifiche presso gli operatori del mercato sulla base della normativa cogente (autocontrollo, igiene, rintracciabilità, etichettatura, etc) e sulla base di una check list predisposta da SATA e validata da COMAG ed SGM; l'attività di verifica dei singoli associati è integrata con un calendario di campionamenti di prodotti ortofrutticoli e successiva analisi su cui effettuare la ricerca di residui di fitofarmaci.

Agli operatori che applicheranno correttamente i requisiti richiesti dalla legge e le condizioni definite nel disciplinare tecnico del progetto potranno utilizzare il marchio "Sicuramente Fresco".

La presente si ritiene valida sino a nuova revisione.

Genova, lì 12/06/2012

Per accettazione
(timbro e firma)
