

DISCIPLINARE DI
PRODUZIONE

"DOKAZANA KVALITETA"

Ortaggi

Aprile 2023

Richiedente:

ASSOCIAZIONI DEI COLTIVATORI DI ORTAGGI DELL'UNIONE CROATA
I. SAVICA 2, ZAGABRIA

CONTENUTO

1. SETTORE E TIPOLOGIA DI PRODOTTO AGRICOLO E ALIMENTARE.....	4
2. DESCRIZIONE DEI METODI DI PRODUZIONE.....	5
2.1. Produzione di ortaggi.....	5
3. PECULIARITÀ DEI PRODOTTI.....	5
3.1. Origine dell'ingrediente primario (ortaggi).....	5
3.2. Qualità dell'ingrediente principale (ortaggi).....	5
3.3. Durata del trasporto.....	6
3.4. Trattamento durante lo stoccaggio e il trasporto.....	7
3.5. Salvaguardia ambientale.....	7
4. DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ DURANTE L'INTERO PROCESSO DI PRODUZIONE DI ORTAGGI.....	9
4.1. Condizioni di mercato specifiche per gli utilizzatori del sistema.....	9
4.2. Condizioni specifiche di mercato per gli ortaggi.....	9
4.3. Stoccaggio e preparazione per il mercato da parte di un produttore o di un'associazione di produttori.....	9
4.4. Etichettatura e imballaggio degli ortaggi.....	9
4.5. Tenuta dei registri.....	10
4.6. Sistema di controllo.....	10

1. SETTORE E TIPOLOGIA DI PRODOTTO AGRICOLO E ALIMENTARE

Il disciplinare "Dokazana kvaliteta" (di seguito: il disciplinare) stabilisce le fasi chiave della produzione di ortaggi, le peculiarità del prodotto, la documentazione obbligatoria nelle singole fasi di produzione e una descrizione del sistema di tracciabilità.

Gli ortaggi che soddisfano i criteri del presente disciplinare sono contrassegnati con l'etichetta "Dokazana kvaliteta", conformemente alle norme sul sistema nazionale di qualità dei prodotti agricoli e alimentari "Dokazana kvaliteta" (Gazzetta ufficiale, nn. 18/20 e 93/21, di seguito denominate: le norme). Il disciplinare si applica alle seguenti specie vegetali: cipolle, scalogni, erba cipollina, aglio, porri, asparagi, cavolo cappuccio, cavolo nero, cavoletti di Bruxelles, cavolo riccio, cavolo rapa, cavolfiore, broccoli, cavolo cinese, pak choi, rape, cavolo rapa sotterraneo, ravanello nero, ravanello, daikon, rafano, rucola, crescione d'acqua, crescione inglese, pomodoro, peperone, melanzana, patata, cetriolo, melone, anguria, zuccina, pâtisson, zucca, zucca butternut, kiwano, lattuga, indivia, cicoria, topinambur, carota, prezzemolo, sedano, pastinaca, finocchio di Firenze, aneto, piselli, fagioli, fave, vigna, fagiolini, ceci, lenticchie, spinaci, bietole (foglie di barbabietola), barbabietola rossa, bietolone rosso, rabarbaro, spinaci della Nuova Zelanda, valeriana (insalate di mais), gommo, patata dolce, mais dolce.

Gli ortaggi contrassegnati con l'etichetta "Dokazana kvaliteta" rappresentano prodotti con caratteristiche specifiche relative alla produzione, alla qualità e all'origine. Le caratteristiche specifiche relative alla produzione vegetale definite nel presente disciplinare si basano su criteri oggettivi, misurabili e relativi alla tracciabilità.

L'etichetta "Dokazana kvaliteta" sugli ortaggi garantisce la massima qualità dei prodotti per i consumatori, un ulteriore controllo della produzione di ortaggi e, allo stesso tempo, conferma che gli ortaggi sono interamente prodotti nel paese indicato sull'etichetta "Dokazana kvaliteta". L'etichetta "Dokazana kvaliteta" sugli ortaggi riflette il valore aggiunto del prodotto.

Il disciplinare stabilisce le caratteristiche specifiche da garantire durante la produzione degli ortaggi, di cui al punto 3 del presente disciplinare.

Con la presente specifica, i produttori e le associazioni di produttori definiscono standard di mercato più elevati rispetto a quelli prescritti, ulteriore trasparenza e tracciabilità dell'origine durante l'intero processo di produzione nonché il rafforzamento della fiducia dei consumatori, garantendo controlli regolari e indipendenti di tutte le parti interessate della catena coinvolte nel sistema.

La partecipazione al sistema nazionale di qualità dei prodotti agricoli e alimentari "Dokazana kvaliteta" (di seguito denominato: il sistema) è volontaria.

Prima di entrare nel sistema, ciascun produttore e gruppo di produttori dovrebbe valutare i benefici e gli obblighi della partecipazione al sistema, quali la comprensione del disciplinare,

la conservazione di registri e dati, l'implementazione continua del proprio controllo interno, che garantisce la piena conformità a tutti i requisiti del disciplinare e consente agli organismi di controllo autorizzati di eseguire i controlli.

Un produttore che produce diversi tipi di ortaggi deve partecipare al sistema con tutti i suoi appezzamenti di terreno su cui coltiva lo stesso tipo di ortaggio registrato nel sistema di identificazione delle parcelle agricole e decidere con quale dei suoi prodotti desidera partecipare al sistema.

Tutte le parti interessate del sistema contribuiscono a una maggiore rappresentanza dei prodotti agricoli e alimentari nazionali sul mercato, all'aumento del loro acquisto e alla cooperazione a lungo termine tra tutte le parti interessate del sistema, nonché al rafforzamento della catena alimentare nazionale.

2. DESCRIZIONE DEI METODI DI PRODUZIONE

2.1. Produzione di ortaggi

La produzione di ortaggi avviene sul terreno registrato nel sistema di identificazione delle parcelle agricole o in spazi chiusi (tunnel, serre, serre a tunnel ecc.).

I produttori di ortaggi devono, nell'esercizio della loro attività, monitorare e garantire il rispetto della normativa relativa alla loro attività e altresì soddisfare i criteri descritti nel disciplinare.

3. PECULIARITÀ DEI PRODOTTI

3.1. Origine dell'ingrediente primario (ortaggi)

Tutte le fasi della produzione vegetale devono avvenire nello stesso paese.

3.2. Qualità dell'ingrediente principale (ortaggi)

Determinazione del periodo di raccolta degli ortaggi secondo la stima di maturazione

Gli ortaggi sono raccolti secondo le raccomandazioni del servizio di esperti e in relazione alla stima di maturazione o in conformità con il controllo interno del produttore.

Tenendo conto dei valori dei parametri raccomandati della fase di maturazione e della qualità degli ortaggi, che sono importanti per determinare il periodo di raccolta, viene garantita anche la qualità degli ortaggi sul mercato. Pertanto, la raccolta degli ortaggi viene effettuata in un momento ottimale, fondamentale per il gusto caratteristico e la qualità degli ortaggi.

Per gli ortaggi, il tempo di raccolta dipende dal tipo e dalla varietà di ortaggi, dal clima, dalle

esigenze e dalla distanza del mercato. Gli ortaggi sono trasportati o immagazzinati fino a quando non vengono messi in circolazione per un breve o lungo periodo, pertanto non è necessario attendere che tali ortaggi siano completamente maturi. Gli ortaggi dovrebbero essere raccolti un po' prima, seppur non prematuramente, poiché i frutti immaturi non possono maturare e non hanno le stesse proprietà qualitative di quando maturano sulla pianta, come, ad esempio, nel caso dei pomodori.

Gli ortaggi raccolti in condizioni di pioggia o tempo soleggiato, o in grandi pile e casse (scatole, cassette in legno) sono soggetti a intensificazione dei processi biochimici, in cui si creano le condizioni adeguate allo sviluppo di microrganismi. Inoltre, tali ortaggi raccolti sono soggetti a danni meccanici, che incidono sulla durata di conservazione a lungo termine.

Gli ortaggi raccolti prematuramente non possono raggiungere le rispettive dimensioni corrette e il loro colore risulta insoddisfacente. Tali ortaggi non hanno una fragranza sviluppata (odore e sapore) che è tipica della specie vegetale.

Se gli ortaggi sono raccolti troppo tardi, la quantità di ortaggi si riduce a causa del deperimento e del danneggiamento che subiscono, la resistenza al trasporto diminuisce e i tempi di conservazione sono più brevi perché perdono rapidamente la qualità.

Inoltre, in alcuni ortaggi (fagioli verdi, ravanelli, piselli, cetrioli, melanzane, barbabietola, prezzemolo, sedano, carote, fave, rape) la quantità di fibra aumenta con la maturazione, il che riduce la qualità.

La maturazione degli ortaggi per la raccolta può essere valutata in vari modi. Il modo più semplice consiste nel valutare le proprietà organolettiche, ma possono essere utilizzati diversi strumenti per misurare il colore e la durezza, nonché metodi analitici per determinare la presenza di amido. I criteri per valutare i tempi di raccolta possono essere sia soggettivi, come le analisi organolettiche sensoriali, che oggettivi, come nel caso delle misurazioni strumentali. Esistono anche forme transitorie tra criteri soggettivi e oggettivi, i quali, in alternativa, sono utilizzati in modo combinato, che è il caso più comune nella pratica.

Gli ortaggi che vengono conservati in magazzino per determinati periodi di tempo devono essere raccolti leggermente prima, ma non prematuramente, perché i frutti immaturi non possono maturare completamente.

I registri devono essere conservati.

3.3. Durata del trasporto

Per mantenere i valori nutrizionali, gli ortaggi a foglia, gli ortaggi precoci e gli ortaggi deperibili sono consegnati al più presto ai punti di vendita al dettaglio, al massimo 48 ore dopo la raccolta. Gli ortaggi conservati negli impianti di magazzinaggio possono essere consegnati ai punti vendita una volta preparati e devono apparire freschi.

I registri devono essere conservati.

3.4. Trattamento durante lo stoccaggio e il trasporto

Trasporto

Gli ortaggi raccolti destinati al consumo fresco devono essere consegnati nell'apposito imballaggio di trasporto. Ciò è estremamente importante per i tipi e le varietà sensibili. L'imballaggio deve essere adatto a seconda del tipo di ortaggi per poter proteggere frutta e verdura da danni durante il trasporto e lo stoccaggio. Sono utilizzati i seguenti materiali di imballaggio: plastica (preferita per una più facile manutenzione igienico-sanitaria), legno, cartone a tre strati e multistrato, cartone, carta, tela e metallo. Gli ortaggi imballati devono essere disposti in pile, in modo che gli strati superiori non premano sugli strati inferiori e non vi sia alcuna pressione laterale.

Ricezione e stoccaggio di ortaggi

Al fine di garantire la qualità, la ricezione e lo stoccaggio degli ortaggi devono essere effettuati in base alla qualità e non solo in base alla quantità. Ciò può garantire una migliore qualità degli ortaggi freschi e dello stoccaggio fresco.

Una volta accertato che gli ortaggi soddisfano i parametri prescritti e che non vi sono ostacoli significativi per la ricezione al magazzino, tali ortaggi sono ricevuti nel magazzino e conservati adeguatamente fino all'uso. È inoltre necessario effettuare la selezione e lo smistamento durante lo stoccaggio, con l'obiettivo di rimuovere eventuali miscele che potrebbero causare deterioramento.

I registri devono essere conservati.

3.5. Salvaguardia ambientale

Protezione delle piante

Nell'applicare i prodotti fitosanitari, il produttore deve utilizzare prodotti fitosanitari registrati nello Stato membro conformemente alle restrizioni, avvertenze e istruzioni sull'uso indicate sull'etichetta del prodotto e, nella scelta di un prodotto di produzione vegetale, dare priorità ai prodotti fitosanitari a basso rischio (articolo 47 del regolamento (CE) n. 1107/2009), ai prodotti fitosanitari adatti alla produzione biologica e ai prodotti fitosanitari a base di microrganismi. È necessario ridurre i rischi e gli impatti negativi derivanti dall'uso dei pesticidi in modo da garantire un elevato livello di protezione della salute umana e animale, la protezione dell'ambiente e la conservazione della biodiversità, l'introduzione dell'applicazione obbligatoria dei principi fondamentali della difesa integrata per la lotta antiparassitaria e approcci e tecniche alternativi come le misure fitosanitarie non chimiche per conseguire un'agricoltura sostenibile e competitiva.

La difesa integrata è una valutazione della necessità di applicazione e l'applicazione di tutti i metodi fitosanitari disponibili integrati in misure appropriate che scoraggiano lo sviluppo di popolazioni di organismi nocivi mantiene l'uso di pesticidi e altre forme di controllo a un livello economicamente e ambientalmente corretto e riduce o minimizza i rischi per la salute

umana e l'ambiente. L'utilizzatore professionale è tenuto ad applicare i principi generali della difesa integrata di cui all'allegato III della direttiva 2009/128/CE, dando priorità, ove possibile, alle misure fitosanitarie non chimiche contro gli organismi nocivi. Gli utilizzatori professionali di pesticidi dovrebbero sempre dare priorità alle pratiche e ai pesticidi con rischi ridotti per la salute umana e per l'ambiente, nonché a un antiparassitario a basso rischio per l'ambiente, la salute umana e animale nella scelta dei pesticidi per lo stesso scopo.

Il monitoraggio dell'uso di prodotti fitosanitari è effettuato mediante il controllo dei registri di utilizzo dei prodotti fitosanitari e dei residui dei prodotti fitosanitari. Il produttore presenta gli ortaggi di tutte le specie di ortaggi registrati nel sistema di qualità per l'analisi dei residui di antiparassitari e fornisce le registrazioni sull'impiego di agenti fitosanitari. Ogni tipo di ortaggio deve essere sottoposto a un'analisi separata. È un fatto biologico noto che gli organismi nocivi hanno la capacità di sviluppare ceppi più o meno resistenti ai prodotti fitosanitari.

Dopo un certo periodo di uso ripetuto di prodotti fitosanitari aventi lo stesso meccanismo d'azione, essi perdono efficacia in maniera significativa poiché gli organismi nocivi sviluppano resistenza a essi. Tale fenomeno biologico non può essere evitato. Un uso professionale attento delle preparazioni può unicamente rallentare lo sviluppo della resistenza. Ciò contribuisce a ridurre l'apporto di prodotti fitosanitari nel sistema di produzione. Lo sviluppo della resistenza e gli effetti nocivi dell'uso dei prodotti fitosanitari sull'ambiente sono strettamente correlati perché lo sviluppo della resistenza porta a un incremento delle dosi e a un aumento dell'uso di prodotti fitosanitari contro i parassiti resistenti. Il monitoraggio dell'uso di prodotti fitosanitari è effettuato mediante il controllo dei registri di utilizzo dei prodotti fitosanitari e dei residui dei prodotti fitosanitari. Il produttore invia i frutti di tutte le specie di ortaggi registrati nel sistema di qualità per l'analisi dei residui di antiparassitari e fornisce la documentazione relativa all'impiego di agenti fitosanitari. I registri devono essere conservati.

I registri devono essere conservati.

Fertilizzazione

I produttori di ortaggi che partecipano al sistema effettuano test di fertilità del suolo alla luce delle analisi del suolo almeno ogni due anni. Le analisi di laboratorio del suolo devono essere effettuate entro il primo anno di certificazione. Il piano di fertilizzazione è effettuato in base alle analisi di laboratorio del suolo e del fabbisogno di nutrienti delle piante. **Nella produzione idroponica, l'EC (elettroconduttività) e il pH della soluzione nutriente sono misurati su base giornaliera, mentre il contenuto di micro e macroelementi nella soluzione nutriente viene analizzato fino a sei volte l'anno.** In base ai risultati, la composizione della soluzione nutritiva deve essere corretta.

È necessario incentivare l'uso di fertilizzanti organici e aumentare la quantità di humus nel terreno. In un periodo di quattro anni, è necessario che la quantità di humus nel suolo aumenti del 10 % del valore determinato dall'analisi per le superfici agricole con meno del 3,00 % di humus. Non applicabile alla produzione idroponica.

Il produttore tiene registri in cui inserisce i dati sulla tipologia, sulla quantità di fertilizzanti nonché sul tempo e sulle modalità di applicazione nell'area di produzione. Ogni anno viene elaborato e attuato un piano di fertilizzazione. Nel caso di sistemi idroponici automatizzati, è necessario tenere registri del sistema sulla fertilizzazione effettuata.

I registri devono essere conservati.

4. DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI TRACCIABILITÀ DURANTE L'INTERO PROCESSO DI PRODUZIONE DI ORTAGGI

4.1. Condizioni di mercato specifiche per gli utilizzatori del sistema

Gli utilizzatori del sistema devono rispettare tutte le disposizioni del presente disciplinare e gli ortaggi devono essere contrassegnati dall'etichetta "Dokazana kvaliteta" prima della loro commercializzazione

4.2. Condizioni specifiche di mercato per gli ortaggi

La procedura di etichettatura degli ortaggi con l'etichetta "Dokazana kvaliteta" viene effettuata in cella frigorifera, centro di distribuzione, all'indirizzo dell'utilizzatore del sistema e nei luoghi di produzione.

Gli utilizzatori del sistema che vendono i propri ortaggi direttamente al consumatore finale o alla catena di vendita al dettaglio devono soddisfare tutte le condizioni di mercato previste nel disciplinare.

4.3. Stoccaggio e preparazione per il mercato da parte di un produttore o di un'associazione di produttori

A livello aziendale, il produttore è tenuto a tenere un registro della produzione agricola e delle vendite dei propri prodotti agricoli (tipo di prodotto, struttura di produzione, quantità di produzione in kg/pezzo, quantità di prodotti venduti in kg/pezzo).

Il produttore tiene inoltre registri sulla tracciabilità del processo di produzione, che comprende le seguenti informazioni: produttore, indirizzo, nome della parcella — numero di identificazione della parcella agricola, varietà vegetale, data di raccolta, erpicatura — prima e seconda, e conserva altresì i registri sulla tracciabilità del prodotto finito, che devono includere informazioni su tipo, varietà, quantità, data di consegna e luogo di stoccaggio in cui l'utilizzatore del sistema ha immagazzinato il suo prodotto.

4.4. Etichettatura e imballaggio degli ortaggi

L'etichettatura degli ortaggi con l'etichetta "Dokazana kvaliteta" dovrebbe essere effettuata esclusivamente nelle celle frigorifere, nei centri di distribuzione, agli indirizzi degli utilizzatori del sistema e nei luoghi di produzione prima dell'immissione sul mercato, e in modo che sull'imballaggio sia apposta un'etichetta per gli ortaggi preconfezionati (preconfezionamento).

Gli ortaggi possono essere confezionati in imballaggi fino a 20 kg.

4.5. Tenuta dei registri

Tutte le parti interessate incluse nel sistema hanno l'obbligo di tenere i registri in base ai singoli criteri stabiliti nel presente disciplinare. Il formato di registrazione sulle schede di registrazione non è prescritto.

I magazzini all'interno del sistema devono tenere registri che forniscano una chiara visione delle quantità acquistate/immagazzinate/vendute di ortaggi etichettati e non etichettati.

Le parti interessate coinvolte nel sistema che impiegano l'etichetta "Dokazana kvaliteta" presentano al ministero dell'Agricoltura, alla fine di ogni mese, durante lo stoccaggio, i dati di entrata, di uscita e lo stato delle scorte delle merci iscritte nel sistema.

4.6. Sistema di controllo

La verifica della conformità al disciplinare è eseguita tramite un procedimento di controllo a due livelli:

- controllo interno (autocontrollo): ciascun requisito del disciplinare è controllato dallo stesso operatore del settore alimentare, consentendo così di stabilire la conformità ai requisiti del disciplinare di produzione durante l'intero processo di produzione. È essenziale che l'operatore stesso compia tutte le azioni previste in tutte le fasi per prevenire la non conformità. Ogni operatore deve inoltre conservare tutta la documentazione e i registri richiesti dal disciplinare di produzione.
- organismi delegati incaricati dall'autorità competente di effettuare controlli ufficiali per verificare la conformità al disciplinare di produzione conformemente alle disposizioni degli articoli 28 e 29 del regolamento (UE) 2017/625. La verifica della conformità al disciplinare viene effettuata sulla base di un piano di controllo redatto, che rappresenta una procedura documentata per verificare la conformità di un prodotto al disciplinare di produzione e definisce tutte le regole e i criteri per l'esecuzione di tale procedura.