

AZ AGRICOLA

PANICCIA

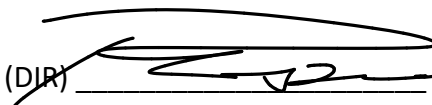
di Paniccìa Fabrizio

**PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DI
INSALATINE DA TAGLIO DI I E DI IV GAMMA**

**CONTROLLO QUALITÀ COMMERCIALE
E REQUISITI RELATIVI ALLA
COMMERCIALIZZAZIONE**

ST Materie Prime
rev. 03 del giugno 2023

Approvato da (DIR)



L'azienda agricola Paniccià

il cui titolare è l'omonimo Paniccià Fabrizio realizza direttamente le proprie produzioni agricole in agro di Anzio, in coltura protetta (serra), per 12 mesi l'anno.

La tipologia di prodotto è **insalatine da taglio** anche denominata *baby leaf*. All'interno di questa categoria si inseriscono tutte le coltivazioni agricole che vanno raccolte entro lo stadio di ottava foglia vera e che comprendono tra le altre le specie vegetali delle lattughe, cicorie, spinacio, bieta, brassiche e la valeriana.

L'azienda attualmente produce lattughino biondo, lattughino rosso, lattughino romano, indivia riccia, spinacino e bietoline rosse, pak-choi.

L'azienda agricola produce e commercializza esclusivamente le proprie produzioni garantendo così in ogni fase il pieno controllo della filiera di produzione dal campo alla tavola e quindi garantendo tutte le fasi di produzione, dalle lavorazioni del terreno alla raccolta passando per le operazioni colturali quali la semina, le concimazioni, le irrigazioni e trattamenti fitosanitari.

In particolare il titolare Fabrizio, padre e giovane imprenditore agricolo, è sempre stato animato dal rispetto per la natura e dal riuscire a produrre ottimizzando gli input chimici e riducendo il più possibile gli stessi per la salvaguardia ambientale e per la sicurezza alimentare e del consumatore.

Questa consapevolezza e questo desiderio di coltivare riducendo i prodotti chimici al minimo delle sue possibilità lo hanno spinto a certificare la sua azienda e le sue produzioni secondo lo schema **SQNPI – Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata** (www.reterurale.it/produzioneintegrata) che ha come obiettivo valorizzare le produzioni agricole vegetali ottenute in conformità ai disciplinari regionali di produzione integrata. Il



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Sistema Qualità è riconosciuto a livello comunitario (Reg. Ce 1974/2006). L'elenco delle aziende riconosciute dal sistema è consultabile al seguenti link: <https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19563>.

L'azienda ha inoltre sentito la necessità di fornire un ulteriore livello di sicurezza alimentare delle produzioni, volendo garantire al consumatore la riduzione dei residui chimici nel prodotto in vendita. Inizialmente, dopo un periodo di valutazione in cui produceva con riduzione degli input chimici di almeno il 70% di quanto previsto dalla legge, oggi è fiera di poter produrre col così detto **“RESIDUO ZERO**. Tale metodo produttivo è certificato da ente terzo quale BioAgriCert.



Le produzioni aziendali sono infine realizzate “Senza l’uso di glifosato, erbicidi e insetticidi neonicotinoidi”, per un ulteriore rispetto del consumatore, dell’ambiente e delle api, essendo, soprattutto i neonicotinoidi tra gli insetticidi più dannosi per le stesse.

In azienda le acque utilizzate sul prodotto sono prelevate dal pozzo aziendale. La gestione dell’acqua è monitorata per ridurre gli sprechi ed ottimizzata utilizzando dei micro irrigatori in grado di nebulizzare l’acqua in modo tale da aumentare l’efficienza irrigua. Inoltre sono eseguite periodicamente analisi microbiologiche per verificare che l’acqua sia conforme alle norme di riferimento per l’irrigazione e che non contenga patogeni nocivi per l’uomo sia in fase di coltivazione che di lavaggio per la produzione di insalatina in busta.

La produzione viene raccolta e posta in vendita entro 12-24 ore per garantire una elevata freschezza e genuinità (dovuta proprio al breve intervallo di tempo che può passare dalla raccolta al consumo). L’intero processo, compresa la fase di logistica, è curato dall’azienda, garantendo così la perfetta catena del freddo e quindi il rispetto delle norme in vigore. Il prodotto raccolto viene

venduto così com'è (I gamma) oppure viene lavato asciugato e confezionato in buste e pronto al consumo (IV gamma¹).

Quindi la materia prima vegetale prodotta rispetta quanto previsto dalla normativa vigente ed ai requisiti generali di igiene e salubrità come previsto dalla normativa cogente².

La qualità presso L'azienda agricola Paniccià

Le seguenti norme di qualità hanno la funzione di fornire un'indicazione del prodotto che l'azienda produce e vende stabilendo le caratteristiche fisiche che sono proprie della produzione aziendale e che vanno oltre i requisiti minimi previsti dalla legge.

Requisiti qualitativi minimi

(Reg. UE 543/2011 “norme commercializzazione prodotti ortofrutticoli”)

Tenuto conto delle tolleranze ammesse il prodotto raccolto e posto in vendita è:

- Intero e sano (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo);
- Pulito e praticamente privo di parassiti e danni provocati dagli stessi;
- Privo di umidità esterna anormale;
- Privo di odore e/o sapore estranei al prodotto;

Caratteristiche minime di maturazione

Il prodotto deve essere sufficientemente sviluppato e avere un grado di maturazione sufficiente tali da essere tipici della specie e della seguente scheda tecnica e quindi tali da consentire la messa in vendita.

Indicazione dell'origine

¹Si definiscono prodotti ortofrutticoli di IV gamma la frutta, la verdura e, in generale, gli ortaggi freschi, che, dopo la raccolta, sono sottoposti a processi tecnologici di minima entità finalizzati a garantirne la sicurezza igienica e la valorizzazione e che quindi sono confezionati e pronti per il consumo fornendo un elevato contenuto di servizio.

²REG. (CE) N. 1308/2013; REG. (CE) N. 543/2011; REG. (CE) 852/2004; Reg. (CE) n. 178/2002

Nei limiti del rapporto dei volumi commercializzabili prodotti rispetto quelli acquistati dall'azienda agricola (come definito dalle norme cogenti), è garantita l'origine esclusivamente dall'azienda agricola produttrice.

Specifiche fisiche - temperatura lattughini da taglio

Il prodotto raccolto sarà raffreddato il più in fretta possibile e senza discontinuità fino al raggiungimento della temperatura di trasporto che non deve essere superiore agli 8°C (preferibilmente 6°C). Se il tempo che intercorre tra la raccolta e la messa in vendita è inferiore alle 2 ore si ritiene conforme una consegna a temperatura ambiente anche se il refrigeramento è sempre preferibile.

Confezionamento

Il prodotto raccolto sarà confezionato in imballaggi primari che siano idonei all'uso ed al contatto con i prodotti alimentari. Può essere confezionato in vaschette in plastica trasparente o anche in cassette in plastica, in base alle richieste dell'acquirente. Le insalatine dal taglio saranno poste in vaschetta in un mix le cui percentuali variano secondo il momento dell'anno e/o secondo le richieste del cliente.

La produzione destinata alla lavorazione di IV gamma sarà confezionata in buste idonee al contatto alimentare dove sia presente (applicata o stampata) un'etichetta che riporti almeno i dati minimi richiesti dalla norma sull'etichettatura del prodotto specifico. La produzione di IV gamma non prevede aggiunta di conservanti ma il processo tecnologico tratta esclusivamente del lavaggio del prodotto, dell'asciugatura e del confezionamento per consentire esclusivamente che la materia prima vegetale sia pronta al consumo senza ulteriori lavaggi da parte del consumatore.

Carattere morfologico e difettosità

Il prodotto alla consegna si deve presentare fresco e di buona consistenza, con foglie integre, di aspetto fresco e sano e le foglie devono avere il sapore tipico della specie ossia prive di sapori e odori estranei.

Al momento della raccolta e confezionamento il responsabile aziendale o chi da esso designato verificherà le seguenti caratteristiche e difetti e valuterà le rispettive tolleranze:

Parametro qualitativo		Tolleranze	Definizione
Dimensioni	8÷12 cm	+/- 2 cm	Misura media della lunghezza eseguita su un campione di 10 foglie
Colorazione della foglia (solo lattughino rosso)		≥ 30%	Misura della colorazione media eseguita su un campione di 10 foglie
Piante intere e radici		≤ 5%	Verifica presenza piante tagliate sotto il colletto o strappate con radici eseguita su un campione di 10 foglie
Danni da insetti		≤ 5%	Verifica presenza di foglie con danni da insetti eseguita su un campione di 10 foglie
Malattie		≤ 5%	Verifica presenza di foglie con sintomi di malattie eseguita su un campione di 10 foglie
Danni Meccanici		≤ 5%	Verifica presenza di danni eseguita su un campione di 10 foglie
Taglio ossidato		≤ 3%	Verifica presenza sulla superficie di taglio di ossidazioni eseguita su un campione di 10 foglie
Oggetti estranei		Assenti	Verifica presenza di materiali estranei
Corpi estranei vegetali (altre piante) o animali (insetti, roditori, ecc)		Assenti	Verifica assenza di altri vegetali o insetti (interi o parte, vivi o morti)

Le insalatine baby leaf coltivate dall'azienda e poste in vendita, sia in I che in IV gamma, appartengono alla famiglia delle lattughe, delle cicorie, delle brassiche, dello spinacio e della bieta e sono le seguenti:



Lattughino romano, Lattughino biondo, Lattughino rosso



Indivia riccia, Spinacino, Pak-choi



Rhubarbchard, Bull'sblood

Le insalatine da taglio di cui sopra vanno a comporre dei prodotti (buste) di 4 gamma sia di monoprodotto che di mix con grammature che possono essere anche diverse. In particolare i prodotti in busta pronti al consumo con le relative composizioni e caratteristiche nutrizionali sono i seguenti:

MIX IMPERIALE

Ingredienti in proporzione variabile: lattughino biondo, lattughino romano, lattughino rosso, indivia riccia, pak-choi, spinacino, bietoline rosse

Dichiarazioni nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)		
valore energetico	kcal 18,4	kJ 77
proteine g	1,4	
carboidrati g	2,6	
grassi g	0,2	
fibre g	4,4	
sale g	5,4	

MIX ROMANO

Ingredienti in proporzione variabile: lattughino biondo, lattughino romano, lattughino rosso, indivia riccia.

Dichiarazioni nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)		
valore energetico	kcal 17,7	KJ 74
proteine g	1,2	
carboidrati g	2,8	
grassi g	0,2	
fibre g	4,4	
sale g	5,4	

SPINACINO

Ingredienti: spinacino

Dichiarazioni nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)		
valore energetico	kcal 22,1	KJ 92
proteine g	2,7	
carboidrati g	1,7	
grassi g	0,5	
fibre g	4,4	
sale g	5,4	

PAK-CHOI

Ingredienti: pak-choi

Dichiarazioni nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)		
valore energetico	kcal 15,0	KJ 63
proteine g	1,6	
carboidrati g	1,8	
grassi g	0,2	
fibre g	4,4	
sale g	5,4	

BIETOLINA

Ingredienti: bietolina Rhubarbchard

Dichiarazioni nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)		
valore energetico	kcal 25,1	KJ 105
proteine g	2,6	
carboidrati g	2,1	
grassi g	0,7	
fibre g	4,4	
sale g	5,4	

 **LATTUGHINO**

Ingredienti: lattughino

Dichiarazioni nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)		
valore energetico	kcal 17,1	KJ 71
proteine g	1,0	
carboidrati g	3,0	
grassi g	0,1	
fibre g	4,4	
sale g	5,4	

 **BULL'S BLOOD**

Ingredienti: Bull's blood

Dichiarazioni nutrizionali (valori medi per 100 g di prodotto)		
valore energetico	kcal 25,1	KJ 105
proteine g	2,6	
carboidrati g	2,1	
grassi g	0,7	
fibre g	4,4	
sale g	5,4	