


# INDICAZIONI DI CORRETTA PRASSI



APROLI BARI



Soc. Coop. Agricola

FASI DI PRODUZIONE	PERICOLO	INDICAZIONI DI CORRETTA PRASSI
<b>POTATURA</b> 	Possibile contaminazione da IPA (Idrocarburi policiclici aromatici. Es.: catrame)	<p>I residui di potatura non devono essere sottoposti a combustione direttamente nell'oliveto, in modo particolare durante tutte le fasi fenologiche che prevedono la presenza di olive sulle piante.</p> <p>Nel caso di potature intense, di ricostituzione o di risanamento, le parti esposte dei tagli effettuati devono essere adeguatamente disinfettate per proteggerle da eventuali patogeni, così come gli attrezzi utilizzati, prima di passare al trattamento della pianta successiva.</p> <p>Nel caso di effettuazione di potature di risanamento le parti asportate non devono essere lasciate in oliveto, per evitare la propagazione delle malattie.</p> <p>Sul quaderno di campagna devono essere annotate: data/periodo di potatura; esecutore; appezzamenti interessati; numero di piante potate.</p>
<b>FERTILIZZAZIONE</b>	Possibile contaminazione da diossine e policlorobifenili (PCB), metalli pesanti e microrganismi patogeni.	<p>La scelta del corretto apporto dei fertilizzanti deve considerare fattori quali: l'esposizione alla radiazione solare, le temperature, la disponibilità idrica, le caratteristiche chimiche e fisiche del terreno, la gestione dei terreni, la potatura, la presenza di malattie, il sesto di impianto, la destinazione dei prodotti, le fasi fenologiche, le produzioni previste.</p> <p>I fertilizzanti o ammendanti utilizzati sono conformi alla vigente legislazione in materia (Reg. CE 2003/2003 e D. Lgs. 219/2006).</p> <p>Devono essere disponibili e conosciute il titolo N-P-K e/o le schede tecniche dei fertilizzanti in uso. L'utilizzo dei fertilizzanti deve avvenire in modo coerente alle indicazioni contenute nei relativi documenti.</p> <p>Nel caso di utilizzo di fanghi industriali o civili per la fertilizzazione, l'uso di questi deve avvenire con le modalità previste dalla vigente legislazione nazionale (D. Lgs. 99/1992 e legislazione regionale in merito).</p>

Devono essere richieste al fornitore, con frequenza annuale, analisi dei fanghi relative alle caratteristiche agronomiche degli stessi ed alla presenza di metalli pesanti (Pb, Cd), alla presenza di Salmonelle e se necessario, in base alla legislazione regionale, di altri contaminanti pericolosi (ad esempio diossine, PCB diossina simili, pesticidi organoclorurati).

Devono essere richieste al fornitore dei fanghi, con frequenza almeno triennale, analisi dei terreni nei quali avviene lo spandimento dei fanghi relative alle caratteristiche degli stessi (pH e capacità di scambio cationico), alla presenza di metalli pesanti (Pb, Cd) e di altri contaminanti pericolosi eventualmente previsti dalla legislazione regionale (devono essere indicati, ad esempio, diossine, PCB diossina simili, pesticidi organoclorurati).

L'utilizzo delle acque di vegetazione come fertilizzanti deve avvenire nel rispetto della legislazione vigente (Legge 574/1996 e, se esistenti, legislazione regionale e regolamenti comunali) per quanto concerne le quantità e le modalità.

I fertilizzanti devono essere adeguatamente identificati e stoccati in aree separate da fitofarmaci e attrezzature.

I fertilizzanti devono essere adeguatamente identificati e stoccati in locali dedicati.

Nel quaderno di campagna devono essere annotati: data della fertilizzazione, quantità, tipologia/marchio commerciale, titolo N/P/K, appezzamento e superfici interessate, modalità di distribuzione. Il quaderno di campagna va archiviato per 3 anni.

Devono essere conservati fatture o DdT nell'acquisto fertilizzanti, riportanti data dell'acquisto, quantità, tipologia/marchio commerciale. Le fatture vanno archiviate per 10 anni. Nel caso si utilizzino fanghi vanno conservati per 6 anni dall'ultimo utilizzo: un registro di utilizzazione fanghi (quantitativi, composizione e caratteristiche, trattamenti subiti, estremi schede di accompagnamento, ragione sociale del produttore, trasportatore, trasformatore, modalità e tempi di utilizzo di ciascun appezzamento) e un certificato di analisi dei fanghi svolto dal produttore (caratteristiche chimico-fisiche e compositive, presenza di metalli pesanti e altri inquinanti), certificato di analisi del terreno svolte al produttore dei fanghi (caratteristiche chimico-fisiche, metalli pesanti e altri inquinanti).

Nel caso di utilizzo di acque di vegetazione va conservato per 3 anni (o comunque nel rispetto della legislazione regionale) il documento di trasporto delle acque sul quale sono indicati data, quantità, frantoio di provenienza e legale rappresentante, appezzamenti e superfici interessate, targa e mezzo di trasporto.

## IRRIGAZIONE



Possibile contaminazione da residui di prodotti fitosanitari, metalli pesanti, contaminanti microbici.

Non devono essere utilizzate acque luride per l'irrigazione.

Se l'azienda utilizza acque irrigue fornite da un gestore autorizzato ai sensi della vigente legislazione, devono essere richiesti al gestore della distribuzione delle acque irrigue, con frequenza annuale, certificati analitici dell'acqua irrigua utilizzata relativi ai macroindicatori di qualità e alla presenza di contaminanti chimici e microbiologici.

Se l'azienda utilizza acque irrigue provenienti da pozzi di proprietà o acque superficiali (fiume, lago) per l'irrigazione, deve effettuare a cadenza triennale o quinquennale, analisi dell'acqua irrigua utilizzata relative ai macroindicatori di qualità, alla presenza di contaminanti chimici, microbiologici, con riferimento alla legislazione vigente in materia (D.M. 185/2003 e/o legislazione regionale).

L'impianto di irrigazione deve essere sottoposto a manutenzioni e pulizie periodiche e/o preliminari. L'azienda deve utilizzare un sistema di irrigazione che evita il contatto diretto olive/acque irrigue.

L'azienda deve mantenere registrazioni delle quantità e provenienze delle acque irrigue distribuite negli appezzamenti.

L'azienda deve calcolare i fabbisogni idrici considerando tutti i fattori che concorrono alla definizione degli stessi (precipitazioni, precipitazioni previste, assorbimento da parte delle piante ed evaporazione, storico delle precipitazioni giornaliere, caratteristiche del terreno, umidità, temperatura, fasi fenologiche critiche, caratteristiche della varietà).

La programmazione dell'irrigazione deve essere adeguata ed aggiornata di conseguenza.

L'azienda deve conservare:

per tre anni il quaderno di campagna recante la data di irrigazione, la quantità, gli appezzamenti e le superfici interessati;

per 10 anni la fattura o il bollettino del gestore della distribuzione delle acque irrigue recanti data dell'irrigazione, quantità, appezzamenti, ragione sociale del gestore della distribuzione delle acque irrigue;

per 3 anni certificato analitico fornito da parte del gestore delle acque irrigue recante le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche delle acque utilizzate;

per 3 o 5 anni certificato analitico delle acque irrigue utilizzate recante le caratteristiche chimico-fisiche e microbiologiche delle acque utilizzate;

per 3 anni il rapporto annuale sulle acque dell'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente sulla qualità delle acque del bacino nel quale sono siti gli appezzamenti

## TRATTAMENTI FITOSANITARI

Possibili contaminazioni da diossine e PCB; residui di prodotti fitosanitari; micotossine e muffa.

Per i trattamenti fitosanitari devono essere utilizzati esclusivamente i prodotti previsti per la coltura dell'olivo dalla vigente legislazione e nel rispetto dei tempi di sicurezza definiti per gli stessi (D.M. 27/08/2004).

Per la definizione della necessità di svolgere trattamenti fitosanitari (prodotti e periodi) si deve indicare quali tra le seguenti opzioni sono applicate a livello aziendale:

- osservazioni periodiche dello stato delle piante, foglie e olive;
- utilizzo di sistemi di monitoraggio degli infestanti in campo (trappole cromotropiche, proteiche, feromoni, attrattivi alimentari);
- consultazione dei bollettini fitosanitari regionali e/o provinciali;
- utilizzo di un servizio tecnico agronomico.

Nella scelta dei prodotti utilizzati per i trattamenti fitosanitari si deve ricorrere ai seguenti principi:

- Preferenza di prodotti a classe tossicologica meno pericolosa (preferenza verso prodotti irritanti o senza classificazione rispetto a nocivi, tossici e molto tossici);
- Preferenza di prodotti caratterizzati da intervalli di sicurezza più brevi;
- Preferenza verso prodotti selettivi nei confronti della coltura e dell'avversità.

I trattamenti fitosanitari devono avvenire nel rispetto delle modalità applicative (prodotti, periodi, numero di trattamenti) della lotta integrata indicate nei piani regionali e nei disciplinari di produzione.

Deve essere compilato un registro dei trattamenti riportante:

- la tipologia dei prodotti fitosanitari utilizzati (nome commerciale e principio attivo);
- la quantità utilizzata;
- la data del trattamento;
- la data di fioritura;
- la data di inizio raccolta;
- la data di impianto;
- l'estensione dell'appezzamento;

l'avversità contro la quale si è effettuato il trattamento.

Il personale che effettua i trattamenti con prodotti molto tossici, tossici e nocivi deve essere in possesso dell'autorizzazione prevista dalla vigente legislazione per l'utilizzo degli stessi (D.P.R. 290/2001 e legislazione regionale).

Tutti i recipienti/contenitori utilizzati per la preparazione delle soluzioni di fitosanitari devono essere sottoposti a triplo risciacquo. Le acque di risciacquo devono essere raccolte nella soluzione preparata.

Le attrezzature utilizzate (atomizzatori, barre di diserbo, ecc) per la distribuzione dei

prodotti fitosanitari devono essere sottoposte a periodiche verifiche di funzionalità, pulizia e manutenzioni.

I prodotti fitosanitari devono essere conservati in locali o armadietti mantenuti chiusi con chiave.

I contenitori vuoti di prodotti fitosanitari devono essere sottoposti a triplo risciacquo, forati per renderli inutilizzabili e quindi smaltiti negli appositi centri di raccolta.

I contenitori vuoti di prodotti fitosanitari non devono essere sottoposti a combustione negli appezzamenti.

L'azienda deve conservare:

per tre anni un registro di trattamenti o quaderno di campagna recante: data del trattamento, quantità, tipologia/marchio commerciale, avversità, appezzamenti e superfici, data fioritura, data inizio raccolta, operatore;

per 10 anni la fattura d'acquisto e/o DdT fitosanitari recanti data di acquisto, quantità, tipologia/marchio commerciale, ragione sociale ed indirizzo del venditore;

per 3 anni un certificato di conferimento dei contenitori vuoti dei prodotti fitosanitari a un centro di raccolta specializzato (tale certificato deve indicare quantità, data e centro di raccolta);

per 5 anni un certificato di taratura degli atomizzatori, barre di diserbo, irroratrici ecc. rilasciato da un centro/cantiere autorizzato dalla Regione o equivalente.

## RACCOLTA



Contaminazione da IPA, residui di prodotti fitosanitari, lubrificanti, combustibili, contaminanti microbici, corpi estranei in genere.

La data di inizio raccolta di ogni appezzamento deve essere determinata considerando il rispetto degli intervalli di sicurezza dei prodotti fitosanitari applicati, indicati sulle etichette o schede tecniche dei prodotti stessi.

La scelta del periodo di raccolta deve considerare tutti i fattori che permettono di ottenere delle olive nel corretto stato di maturazione (cultivar, utilizzo delle olive, andamento stagionale, monitoraggio degli indici quantitativi e qualitativi di raccolta, valutazione dello stato di infestazione da parte di fitofagi) ed evitare la presenza di muffe sulle olive.

Le olive soggette a cascola naturale e raccolte da terra devono essere separate da quelle raccolte sulle reti e destinate alla produzione di olio vergine lampante.

Il cantiere di raccolta deve prevedere l'utilizzo delle seguenti possibili opzioni:

- reti per il contenimento delle olive;
- agevolatori meccanici per la raccolta;
- intercettatori;
- macchine per effettuare la prepulitura delle olive in campo.

Le modalità di raccolta attuate devono evitare eccessivi danni meccanici alle olive,



al fine di garantirne una migliore conservazione fino al momento della lavorazione. Durante la raccolta si deve evitare che le emissioni dello scarico dei motori dei mezzi agricoli utilizzati possano rimanere a contatto con le olive raccolte per lunghi periodi di tempo.

I mezzi agricoli e le attrezzature utilizzati devono essere sottoposti a manutenzione e pulizia (lavaggio) prima e durante la campagna di raccolta delle olive, al fine di evitare contaminazioni dovute a:

- fertilizzanti o ammendanti;
- sporco generico (sassi, terra, ecc) e residui di olive;
- muffe e batteri;
- lubrificanti;
- prodotti contenenti allergeni (cereali contenenti glutine, soia, frutta in guscio, sedano);
- residui di detergenti e sanificanti utilizzati per il lavaggio.

Particolare attenzione deve essere data all'attività di lubrificazione dei mezzi e delle attrezzature utilizzati per la raccolta al fine di evitare contaminazioni con lubrificanti delle olive.

Per la lubrificazione dei punti considerati a rischio dei mezzi e delle attrezzature utilizzati per la raccolta si devono applicare lubrificanti idonei al contatto accidentale con gli alimenti (tipo NSF H1).

Dopo la raccolta le olive devono essere stoccate in strati di non più di 40 cm di spessore.

Dopo la raccolta le olive non devono essere poste in sacchi di plastica che non permettono la traspirazione.

Le olive raccolte devono essere poste in contenitori (cassette o bins) di legno che presentano fori per l'aerazione e di materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti secondo la vigente legislazione (DM 21/03/1973). In alternativa, deve essere comunicato il tipo di contenitore utilizzato.

I contenitori utilizzati per contenere le olive raccolte devono essere sottoposti a controlli di integrità e pulizia prima dell'utilizzo e opportunamente identificati con cartelli/etichette riportanti i seguenti dati:

- la data di raccolta;
- la ragione sociale dell'azienda agricola;
- l'identificazione dell'appezzamento;
- la cultivar.

L'azienda deve conservare:

per 3 anni, un quaderno di campagna recante data inizio raccolta, appezzamento e

## STOCCAGGIO DELLE OLIVE IN AZIENDA



Contaminazioni da IPA, lubrificanti, combustibili, detergenti, contaminanti microbici e corpi estranei in genere

quantità delle olive raccolte;  
per 3 anni, una dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti del produttore dei contenitori in plastica utilizzati per la raccolta, nella quale sia specificata la tipologia di materiale e di contenitore, nonché l'idoneità al contatto con gli alimenti secondo la legislazione vigente.

I locali di stoccaggio temporaneo delle olive in azienda devono essere coperti, sigillati verso l'ingresso di infestanti dall'esterno, dotati di sufficiente ricambio d'aria e/o ventilazione. Nei locali di stoccaggio temporaneo delle olive in azienda non devono essere stoccati materiali/prodotti quali:

- prodotti fitosanitari;
- contenitori vuoti di fitofarmaci in attesa di smaltimento;
- lubrificanti;
- rifiuti;
- combustibili;
- fertilizzanti;
- prodotti contenenti allergeni (cereali contenenti glutine, soia, sedano, frutta in guscio).

I locali di stoccaggio temporaneo delle olive in azienda devono garantire una sufficiente segregazione dallo stoccaggio di rifiuti e ammendanti organici non devono essere utilizzati per il ricovero di mezzi agricoli dotati di motore a scoppio o in caso contrario al momento dell'avvio di questi si deve attuare una sufficiente ventilazione al fine di evitare contaminazione delle olive con i gas di scarico. Questa regola deve essere rispettata anche durante le operazioni di carico scarico.

I locali nei quali sono stoccate le olive in azienda devono essere sottoposti a:

- periodica pulizia e riordino;
- attività di monitoraggio e controllo degli infestanti;
- manutenzioni per garantire l'integrità di pavimenti, pareti, soffitti, porte e portoni, vetri e impianti di illuminazione e l'eliminazione di eventuale fessure e fori che permettono l'ingresso di infestanti. Le olive devono essere stoccate in azienda per un periodo massimo di 48 ore dalla raccolta, considerando anche i tempi di stoccaggio negli stabilimenti di lavorazione, al fine di evitare sviluppi di muffe e batteri alteranti nelle stesse. Durante lo stoccaggio le olive devono essere mantenute in strati di non più di 40 cm di spessore all'interno di contenitori (bins o cassette) che presentano fori per l'aerazione e di materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti secondo la vigente legislazione (DM 21/03/1973).

L'azienda deve conservare per 3 anni un quaderno di campagna o registro aziendale recante data della raccolta, quantità olive raccolte e appezzamenti.

## TRASPORTO DELLE OLIVE

Contaminazioni da IPA, lubrificanti, combustibili, detergenti, contaminanti microbici e corpi estranei in genere

Sui mezzi utilizzati per il trasporto delle olive non devono essere contemporaneamente trasportati materiali/prodotti quali:

- prodotti fitosanitari;
- contenitori vuoti di fitofarmaci in attesa di smaltimento;
- lubrificanti;
- rifiuti;
- combustibili;
- fertilizzanti;
- prodotti contenenti allergeni (cereali contenenti glutine, soia, sedano, frutta in guscio).

I mezzi di trasporto delle olive devono essere sottoposti a periodica manutenzione al fine di garantire il mantenimento di sufficienti condizioni igieniche ed evitare contaminazioni delle olive, nonché a periodica pulizia e controllo delle condizioni igieniche prima del carico.

Durante tutte le fasi del trasporto, dal momento del carico e fino allo scarico nello stabilimento di trasformazione, si deve evitare la contaminazione delle olive con i gas di scarico dei motori degli automezzi.

Durante il trasporto le olive devono essere mantenute in strati di non più di 40 cm di spessore all'interno di contenitori (bins o cassette) che presentano fori per l'aerazione e di materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti secondo la vigente legislazione (DM 21/03/1973).

Durante il trasporto i contenitori delle olive devono essere opportunamente identificati con cartelli/etichette riportanti:

- la data di raccolta;
- la ragione sociale dell'azienda agricola;
- l'identificazione dell'appezzamento;
- la cultivar.

Durante il trasporto i contenitori delle olive devono essere identificati con le modalità stabilite da disciplinari di produzione e/o rintracciabilità, che permettono di risalire all'azienda agricola, all'appezzamento ed alla data di raccolta.

L'azienda deve conservare:

per 3 anni un quaderno di campagna o registro aziendale recante data di raccolta, appezzamento, quantità olive, data di consegna, ragione sociale del cliente;  
per 10 anni una fattura o autofattura di consegna olive allo stabilimento recante ragione sociale e indirizzo azienda agricola, data trasporto, quantità di olive, targa automezzo, ragione sociale e indirizzo dello stabilimento di trasformazione;  
per 3 anni una dichiarazione di idoneità al contatto con gli alimenti del produttore dei contenitori in plastica utilizzati per la raccolta, nella quale sia specificata la tipologia di materiale e di contenitore, nonché l'idoneità al contatto con gli alimenti secondo la legislazione vigente.

APROLI BARI



Soc. Coop. Agricola

70126 BARI  
Via A. e N. Sorrentino, 6  
Tel./Fax 080 552 03 78  
080 552 03 86  
e-mail: info@aproli.it  
web: www.aproli.it



Finanziato con il contributo della  
Comunità Europea e dell'Italia  
Reg. (C.E.) 2080/05  
Campagne di commercializzazione 2005/06

