



L'ADESIONE AL SISTEMA PRODUZIONE INTEGRATA SQNPI LA CERTIFICAZIONE DELL'OPERATORE ASSOCIATO, PASSO DOPO PASSO

Premesse

Il Sistema di Qualità Integrata (SQNPI - www.reterurale.it/produzioneintegrata) è uno schema di certificazione che ha come obiettivo quello di valorizzare le produzioni agricole vegetali ottenute in conformità ai disciplinari regionali di produzione integrata. SQNPI è riconosciuto a livello comunitario (Reg. Ce 1974/2006).

L'adesione al Sistema è volontaria.

Gli operatori che decidono di aderirvi si impegnano:

- ad applicare le regole e le indicazioni previste dai disciplinari regionali di produzione integrata
- a sottoporsi ai relativi controlli annuali da parte dell'Organismo di Certificazione.

Tipologie di verifica:

1. Conformità agro-climatico-ambientale (ACA): La verifica di conformità ACA da parte dell'ODC si limita alla sola fase della coltivazione. Il relativo esito viene comunicato dal SI direttamente all'organismo pagatore per l'erogazione del premio. Tale conformità ha come unica finalità la giustificazione dei pagamenti previsti per l'applicazione delle misure agro-ambientali finanziate nell'ambito dei PSR/*CSR* o dell'OCM ortofrutta e non autorizza a far uso del marchio.
2. Fase di post raccolta (in aggiunta alla precedente): Il rispetto delle norme post-raccolta è indispensabile per completare il processo di certificazione con la conseguente possibilità di **utilizzo del marchio del SQNPI**. I principi generali di gestione applicati alla fase di post-raccolta integrano le Linee guida nazionali della difesa e controllo delle infestanti e delle pratiche agronomiche per la fase di coltivazione al fine di disporre di un unico documento di riferimento per la certificazione del processo.

Procedura per la domanda di certificazione

- Registrarsi al **Portale Rete Rurale** (www.reterurale.it/produzioneintegrata);
- presentare la domanda di adesione direttamente o tramite il proprio Centro di Assistenza Agricola di riferimento entro il 14 maggio di ogni anno;
- Nella domanda, indicare come Organismo di Controllo **Made in Quality**.

Specificità per aziende con conferitori (cooperative, aziende sociali, trasformatori,)

Queste aziende possono scegliere di fare una certificazione associata, iscrivendosi al portale come **capofila**.

- Al momento della richiesta all'ODC, l'azienda deve specificare se farà aderire alla certificazione tutti i conferitori o solamente una parte di essi.
- **Ogni operatore/conferitore deve seguire il disciplinare della regione di competenza.**
- L'operatore associato ha il compito di effettuare verifiche sui soci e analisi multi-residuali sul prodotto e ha piena facoltà di impostare il proprio piano di autocontrollo.

Obblighi dell'operatore associato (OA - gruppo di aziende):

- Deve controllare la documentazione sul 100% delle aziende agricole associate e dare evidenza della gestione delle attività di autocontrollo.
- Deve richiedere ai propri associati, per il controllo a seguente documentazione:
 - Scheda registrazioni dei trattamenti fitosanitari;
 - Scheda di magazzino – prodotti fitosanitari;
 - Analisi del suolo (validità 5 anni);
 - Scheda piano di concimazione o scheda standard;
 - Scheda registrazione degli interventi di concimazione (se effettuati);
 - Scheda di magazzino - fertilizzanti
 - Scheda registrazione delle operazioni colturali;
 - Scheda piano d'irrigazione basato sul calcolo del bilancio idrico della coltura, su bollettini agrometeorologici, dati capannina meteo o evidenze oggettive;
 - Scheda registrazione delle irrigazioni (se effettuate);
 - Evidenza dell'installazione di trappole o altri sistemi di monitoraggio, possibile anche a livello comprensoriale attraverso bollettini fitosanitari;
 - Controllo funzionale e regolazione delle macchine operatrici;
 - Certificato di abilitazione all'acquisto e utilizzo prodotti fitosanitari, eventualmente del contoterzista;
 - Fattura di acquisto e certificazione sanitaria del materiale di propagazione;
 - Fatture di acquisto dei prodotti fitosanitari e dei fertilizzanti.
- Deve eseguire le analisi multiresiduali sul prodotto, mentre è in campo, su una percentuale di aziende che varia in base al numero totale di aderenti:
 - fino a 1000 aziende: analisi su una quota del 25% del totale;
 - oltre 1000 aziende: analisi sul 25% di 1000 aziende + analisi su ulteriore quota pari a $\sqrt{\text{del numero di aziende eccedente le 1000}}$.
- Se durante la fase di controllo emergono possibili Non Conformità (NC), l'OA deve gestirle in modo da far adottare all'operatore interessato le necessarie azioni correttive. Sarà compito dell'OA sospendere preventivamente il lotto non conforme.



Made in Quality

Centro di Sperimentazione
e Assistenza Agricola
Azienda Speciale



CAMERA DI COMMERCIO
RIVIERE DI LIGURIA
IMPERIA LA SPEZIA SAVONA

Sede Operativa e Amministrativa
17031 Albenga - Regione Rollo, 98
Tel. +39 0182 554949
Fax +39 0182 1904671
info@madeinquality.it
www.madeinquality.it

Sede Legale
17100 Savona - Via Quarda Superiore, 16
C. Fiscale e P. IVA 01438040097

Verifica dell'ODC

L'OdC effettua annualmente la verifica sull'attività di autocontrollo dell'OA procedendo con:

- Controllo e visita con prelievo per analisi multiresiduale a un campione di aziende pari a \sqrt{n} aziende certificate (controllo effettuato con le stesse modalità previste per le aziende singole);
- Controllo a campione su attività documentale dell'OA;
- Controllo sulla tracciabilità dello stabilimento;
- Controllo su un campione dei centri di lavorazione.

Regole per la trasformazione

- Perché il prodotto venga considerato "Prodotto trasformato da SQNPI" le materie prime che lo compongono devono provenire per almeno il 95% (riferiti al peso del prodotto finito) da ingredienti di origine agricola, conformi ai disciplinari di produzione integrata di riferimento (ad eccezione del sale da cucina e dell'acqua);
- Nelle fasi di trasformazione l'operatore deve mantenere la tracciabilità del processo;
- Nelle linee di lavorazione e nella commercializzazione del prodotto sfuso ci deve essere identificazione e separazione tra le produzioni SQNPI e non.