

Costigliole Saluzzo, lì 28 Febbraio 2018

Oggetto: Avviso Sistema Qualità Sanifrutta Soc. Agr. Coop.

Egregi Produttori,

La Nostra Azienda sta portando avanti da ormai molti anni un progetto interno molto importante ovvero il mantenimento e il miglioramento continuo di una serie di Buone Pratiche, atte a tutelare tutte le figure della filiera: frutticoltori, stabilimenti, lavoratori e consumatore finale. Tali Buone Pratiche possono essere riassunte in una serie di certificazioni volontarie, ovvero:

- **GSFS (Global Standard for Food Safety):** standard relativo alla sicurezza alimentare richiesto principalmente dai clienti della fascia Europea Nord Occidentale per garantire che i prodotti siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi;
- **IFS (International Food Standard):** standard richiesto principalmente dai clienti Nord-Europei con lo scopo di favorire l'efficace selezione dei fornitori, sulla base della loro capacità di fornire prodotti sicuri, conformi alle specifiche contrattuali e ai requisiti di legge;
- **ISO 9001 e ISO 22000:** requisiti relativi a Sistemi Qualità correttamente gestiti con procedure e controlli interni, Sicurezza Alimentare e Autocontrollo Igienico;
- **BS OHSAS 18001:** requisiti per un Sistema di Gestione della Salute e della Sicurezza del Lavoro;
- **Global GAP:** requisiti a garanzia della Qualità del prodotto mediante controlli ed analisi, sia nelle Aziende Agricole che negli Stabilimenti di lavorazione (indispensabile per i Supermercati Europei);
- **GRASP:** requisiti per garantire la Sicurezza e Tutela dei lavoratori sia nelle Aziende Agricole che negli Stabilimenti di lavorazione certificati Global GAP (indispensabile per i Supermercati Europei);
- **Tesco Nurture:** requisiti legati alla garanzia della Qualità del prodotto mediante controlli ed analisi nelle Aziende Agricole (indispensabile per i Supermercati Inglesi);
- **QS:** requisiti legati alla garanzia della Qualità del prodotto mediante controlli ed analisi nelle Aziende Agricole (indispensabili per i Supermercati Europei);
- **Mela Rossa Cuneo IGP:** requisiti per assicurare la Qualità della Mela Rossa (Gala, Red, Fuji, Braeburn) di indicazione geografica protetta "Cuneo" mediante controlli ed analisi sia nelle Aziende Agricole che negli Stabilimenti di lavorazione (indispensabile per i Supermercati Europei ed in particolare sulla GDO Italiana).

Vi segnaliamo inoltre che a partire dal 28/12/2017 la nostra Cooperativa ha adottato il modello organizzativo ex D.lgs. 231/01 in materia di Responsabilità amministrativa degli Enti.

Nel corso del 2018 sarà conseguita anche la certificazione ISO 14001 a tutela dell'ambiente, aspetto sul quale i mercati europei stanno spostando l'attenzione.

Tutto ciò al fine di collocare al meglio il prodotto su un mercato sempre più attento ed intransigente su molteplici aspetti:

- Tutela del Consumatore Finale;
- Rispetto dei Residui Massimi Ammessi;
- Garanzie di Qualità del Prodotto;
- Garanzie di Tracciabilità e Rintracciabilità di Filiera;
- Rispetto e Tutela dei Lavoratori;
- Rispetto e Tutela dell'Ambiente.

Il fine è quello di aumentare la fiducia dei clienti, ridurre gli scarti, ridurre i reclami del prodotto venduto e quindi cercare di ottimizzare i costi/benefici di tutti gli attori della filiera.

Come tutti sappiamo **la Qualità parte dal campo**, ed è per questo che Vi chiediamo pochi minuti di attenzione per la vostra comprensione e sottoscrizione di una serie di Buone Pratiche Agricole che già conoscete, elencate di seguito:

- In materia di trattamenti antiparassitari, il produttore si adegua al Disciplinare Regionale (mis. 10.1 P.S.R, Disciplinare AGRION dell'annata 2018) seguendo le indicazioni di volta in volta fornite dai tecnici interni Sanifrutta – Joinfruit;

- Si devono sospendere i trattamenti in prossimità della raccolta come riportato sulle etichette degli agrofarmaci, ovvero rispettando i tempi di carenza e le dosi massime a ettaro dei prodotti utilizzati e consigliati;
- Deve essere prestata la massima attenzione all'igiene del personale, dei macchinari e dei bins utilizzati al momento della raccolta;
- Molto importante è la selezione del prodotto alla raccolta: la percentuale del prodotto parassitizzato (es. *Cydia* Spp., *Carpocapsa*, ecc.) non dovrà superare il 0,5%; la percentuale di frutti con punture di Cimice non dovrà essere oltre il 5% e la percentuale di tracce di fisiopatie (es. *Butteratura*) non dovrà superare il 2%;
- Per quanto concerne l'irrigazione, il fornitore si impegna a non utilizzare acque provenienti da fonti non sicure;
- In caso di inquinamento ambientale in zone limitrofe all'azienda, il fornitore si impegna ad avvisare tempestivamente Sanifrutta e le autorità preposte;
- L'azienda garantisce la tracciabilità del proprio prodotto segnalando all'atto del conferimento da quale appezzamento proviene la fornitura sul DDT di accompagnamento della merce;
- Molto importante per il fornitore è il controllo dello stato d'igiene dei bins forniti da Sanifrutta: Vi preghiamo, nel caso di conferimento presso la vs. azienda di bins non conformi (sporchi, rotti o in situazioni igieniche non idonee), di segnalarli e non utilizzarli in modo da essere sostituiti al carico successivo con altri adeguati;
- Per nessun motivo il prodotto deve essere lasciato incustodito dopo la raccolta, soprattutto la notte, e deve essere data informazione di ingresso sospetto da parte di terzi nei siti produttivi ai vostri contatti di riferimento di Sanifrutta Soc. Agr. Coop.

Augurandovi una Buona Nuova campagna Agraria,
Porgiamo i nostri cordiali saluti.

L'ufficio Qualità Sanifrutta – Joinfruit

Cristina Abrate • E-mail: c.abrate@sanifrutta.com / c.abrate@joinfruit.com

Tel. +39 0175239601

In collaborazione con l'Ufficio Tecnico: Alex Tallone, Alberto Boschero, Ivo Margaria.



A partner of



Sanifrutta Soc. Agr. Coop.

Via dei Falchi, 13 - 12024 Costigliole Saluzzo (CN) - ITALY

Tel: +39.0175.230061 • Fax: +39.0175.230961

email: sanifrutta@sanifrutta.com • Web www.sanifrutta.com