
Il mercato e le regole internazionali, tra presente e futuro:

✓ *Esperienza diretta di un'organizzazione di produttori*

Roma, 12 giugno 2013

EXPORT DI KIWI - Principali requisiti

PAESE DESTINAZIONE	DISPOSIZIONI FITOSANITARIE	ORGANISMI DA QUARANTEN	PEDANE FUMIGATE	DICITURE SULLE PEDANE	PROVENIENZE ABILITATE
Australia	Certificato fitosanitario + Cold treatment in magazzino o in transito, oppure Fumigazione	X	X		
Canada	Certificato fitosanitario.		X		
Cina	Certificato fitosanitario. Cold Treatment in cella o in transito. Autorizzazione e registrazione dei frutteti e degli stabilimenti.	X	X	"FOR PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA"	Elenco produttori e stabilimenti autorizzati. Piemonte, Veneto, Lazio ed Emilia
Corea del Sud	Certificato fitosanitario. Cold Treatment in cella o in transito. Autorizzazione e registrazione dei frutteti e degli stabilimenti.	X	X	"FOR KOREA"	Elenco produttori e stabilimenti autorizzati.
Emirati Arabi	Certificato fitosanitario. Proprio permesso d'importazione	X			
Giappone	Cold treatment in transito (solo ARANCE)	X			
Hong Kong	Certificato fitosanitario.	X	X		
India	Certificato fitosanitario + Cold treatment in magazzino	X	X		
Nuova Zelanda	Certificato fitosanitario + Cold treatment in magazzino o in transito	X	X		
Taiwan	Certificato fitosanitario + Cold treatment in transito o Bromurazione + refrigerazione.	X	X	"TO TAIWAN REPUBLIC OF CHINA"	
Usa	Certificato fitosanitario. Cold treatment in transito, oppure Fumigazione + refrigerazione, irradiazione	X	X		

EXPORT NUOVO MERCATO - Aspetti operativi

L'export di **kiwi verso la Corea** del Sud è la nostra **esperienza più recente e complessa** fatta nel febbraio di quest'anno.

Si tratta della spedizione di più container da diversi magazzini del nord Italia verso questo paese con il quale si è appena giunti alla stipula di un **protocollo bilaterale** riguardante il kiwi che prevede tra l'altro:

- **comunicazione al ministero di una lista di produttori**, una **lista di zone di produzione** e un **elenco di stabilimenti**;
- la presenza di **ispettori del servizio fitosanitario coreano** che hanno verificato **l'idoneità di tutti gli stabilimenti** coinvolti e di tutti i carichi in partenza.



PRODOTTO – fase di campo

Lo sforzo di presentarsi su questo nuovo mercato con un prodotto eccellente, in grado di competere con la produzione locale, si è espresso fin dalla scelta delle **pratiche agronomiche** che determinano una alta percentuale di **sostanza secca e grado brix** presenti nel frutto al momento della **raccolta**.

Parametri minimi:

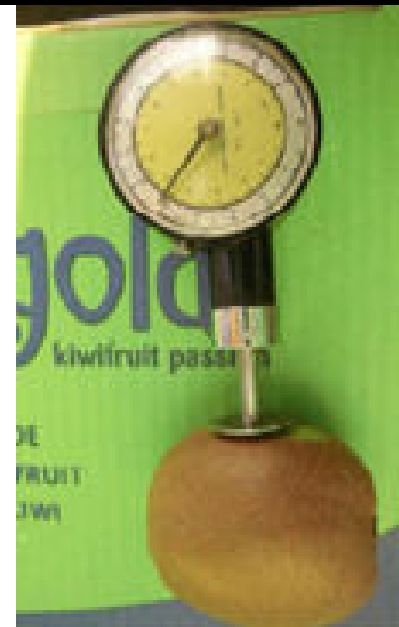
- ✓ % S.S. > 18.0
- ✓ °Brix > 6.2



PRODOTTO – ricevimento e stoccaggio

Al momento del **conferimento** del prodotto, si sono selezionate partite provenienti **da produttori e zone registrate** con una particolare attenzione agli **standard qualitativi elevati** (brix, durezza, sostanza secca) che garantissero:

- ❖ **assenza infestanti da “quarantena”**,
- ❖ omogeneità,
- ❖ caratteristiche estetiche elevate (forma, colore),
- ❖ buona tenuta in frigoconservazione.



5



STABILIMENTO – requisiti e organizzazione

L'approccio a questo come agli altri mercati «oversea» sottende una **buona organizzazione degli stabilimenti** di confezionamento per quanto riguarda:

- Il **trattamento post raccolta** in linea con le disposizioni di legge del paese di destinazione (principi attivi e LMR),
- la **potenzialità di lavorazione** (linee di confezionamento dedicate),
- la **capacità di raffreddamento** del prodotto finito,
- la **zona di carico refrigerata e completamente isolata** (da sale lavorazione e dall'esterno),
- celle dedicate** in cui sia possibile segregare il prodotto in base alle destinazioni (celle dedicate sia per prodotto grezzo che finito).

Nel caso specifico della **Corea**, il **kiwi** deve essere mantenuto **separato** fisicamente dall'altro prodotto circolante in magazzino **dal momento dello stoccaggio** in cella, **fino al momento del carico**, con l'intento di evitare qualsiasi contaminazione di infestanti da quarantena provenienti da altre partite.

STABILIMENTO – dal confezionamento alla spedizione

L'**analisi** nello specifico delle problematiche legate ad un mercato che impone tali vincoli può avvenire **schematizzando le fasi** che portano dal confezionamento alla spedizione:

- 1. Fase di pre-lavorazione,*
- 2. Fase di lavorazione,*
- 3. Fase di pre-carico,*
- 4. Fase di carico.*

1. FASE DI PRE LAVORAZIONE

L'ufficio tecnico/qualità **incrocia i dati qualitativi in ingresso** (Brix, durezza, s.s., colore, forma, ecc..) **con le "liste paese"** dei produttori comunicati ufficialmente al ministero del paese importatore (per i paesi che lo richiedono) allo scopo di scegliere le partite da lavorare in base ai calibri e numero di bins disponibili per produttore nell'ottica di utilizzare **pochi produttori** così da ottenere **maggiore omogeneità** all'arrivo.

Il **prodotto** così scelto viene **nuovamente campionato** per assicurarsi **che non presenti organismi da quarantena** che ne impediscano l'utilizzo.

In questa fase inizia il **coordinamento tra stabilimento, Servizio Fitosanitario regionale e Agecontrol** in merito a:

- nominativi dei produttori,
- data di lavorazione,
- data di posizionamento container.

Gli ispettori di entrambi i servizi devono visionare il prodotto in lavorazione.

I «mercati oversea» prevedono inoltre **l'utilizzo di imballaggi specifici, rinforzati e di pedane fumigate**:

lo stabilimento in questa fase deve organizzare la disponibilità nella quantità necessaria e della tipologia richiesta dalla spedizione.



2. FASE DI LAVORAZIONE

La programmazione del confezionamento deve tener presente il **mantenimento della segregazione** delle partite, evitando che in «sala di lavorazione», **il kiwi per oltremare si incroci con prodotti destinati ad altri mercati.**

Lo stabilimento che affronti questi mercati deve individuare o approntare **linee di lavorazione dedicate.**

Allo scopo di aumentare il grado di **omogeneità del prodotto** e per corrispondere alle richieste di paesi come la Corea, si utilizza merce di **un unico produttore per pallet.**

Anche in questa fase, facendo riferimento a merce destinata alla Corea, anche **gli ispettori coreani possono assistere allo svolgimento della selezione e del confezionamento del prodotto.**



Etichettatura

Per i paesi che lo richiedono, oltre alle diciture di legge nella lingua indicata, prevede di riportare anche «Codice magazzino» + «codice produttore» comunicati al ministero del paese importatore e presenti nelle “liste paese”. E' inoltre necessario predisporre ed applicare le Pallet Card riportanti



numerazione progressiva, codici produttori e il “cartello paese di destinazione” (es. “For people of Popular Republic of China”; “For Korea”) su 2 lati della pedana.

L'ufficio tecnico/qualità effettua:

- ❖ controllo qualità e fotografie del prodotto in lavorazione e finito,
- ❖ prelievo di almeno 1 collo etichettato per produttore, al fine di monitorare la shelf life del prodotto. Tali colli vengono conservati integri fino al momento dell'arrivo a destino del container.

Il confezionamento deve essere programmato in modo tale che termini **almeno 48 ore prima del carico** allo scopo di garantire che il prodotto possa essere stoccato in cella per raggiungere un accurato **raffreddamento**, in linea con le indicazioni del paese di destinazione che impone vincoli di temperatura massima al



A tale scopo, i **pallet devono essere stoccati in celle dedicate e distanziati sia dalle pareti, che tra le file**, per favorire la circolazione dell'aria fredda e garantire un omogeneo abbattimento della temperatura.

3. FASE DI PRE CARICO

In vista delle **operazioni di carico** si preparano:

- ✓ **registratori di temperatura** (es. Ryan) analogici o digitali in base alle richieste del cliente,
- ✓ **tubi assorbitori di etilene** (Retarder),
- ✓ **ghiaccio** necessario alla **taratura delle sonde** del container **per il monitoraggio del**

“coldtreatment in transito” richiesto da paesi quali Cina, Corea e Taiwan per garantire l'assenza di *Ceratitis Capitata*,

- ✓ **Packing List** che disponga di **“schema di carico”** e **tabella riepilogativa** con la posizione delle singole pedane all'interno del container da compilare al momento del carico.

Si monitorizza la **temperatura al cuore del prodotto in cella di raffreddamento** mediante **termometro a sonda** avendo cura di applicare delle **etichette “temp. check”** che segnalino all'arrivo dove siano state effettuate delle misurazioni con foratura di frutti.



4. FASE DI CARICO

Conformità prodotto

Per i paesi che lo richiedono, come la Cina, Taiwan, Corea, gli ispettori del Servizio Fitosanitario Italiano ispezionano il prodotto lavorato anche al momento del posizionamento del container.

Nel caso della Corea questa ispezione è congiunta (Italia, Corea) e prevede il prelievo dalla cella frigorifera dei colli (2% dei colli di tutti i lotti costituenti il carico) che devono essere sottoposti ad ispezione contestualmente ad un rilievo delle temperature al cuore del prodotto .



Conformità container

All'arrivo del container si effettua una **ispezione del vuoto** prima dell'inizio delle operazioni di carico al fine di individuare:

- ✓ **anomalie di tipo igienico,**
- ✓ **anomalie di tipo strutturale.**

Qualsiasi **residuo di materiale estraneo**, quali terra, legno, semi ecc., **può determinare all'arrivo il rifiuto della merce** per pericolo di contaminazione.



Taratura sonde per cold treatment (regimazione termica per tempi stabiliti)

Si rende disponibile il ghiaccio al tecnico della compagnia di navigazione per produrre la miscela acqua-ghiaccio necessaria alla taratura delle sonde del container, Cina e Corea, prevedono una miscela con 85% di ghiaccio e 15% di acqua.



Si procede all' **applicazione a container vuoto dei 2 assorbitori di etilene**, posizionati sulla griglia di aspirazione dell'aria.

Le **operazioni di carico vengono fotografate** (es. container vuoto, a metà e fine carico, prova della temperatura, posizionamento sonde temperatura e/o registratori di temperatura, ecc).



Vengono applicati i **registratori di temperatura**, 1 sopra il coperchio delle prime pedane da caricare ed uno sopra le ultime.



Packing list

Man mano che i pallet vengono stivati nel container si esegue la compilazione delle packing list con posizione delle pedane e dei registratori di temperatura.

Dalle pedane vanno staccati tutti i fogli/etichette eventualmente apposti per identificazione interna del prodotto; dovrà rimanere affisso solo quanto richiesto dal cliente e/o imposto dalle norme fitosanitarie.



Modalità di carico

Al fine di evitare innalzamento delle temperature del prodotto tali da determinare l'annullamento della spedizione da parte della compagnia di navigazione, **le operazioni di carico si devono svolgere in modo rapido e fluido, evitando di far sostare le**

Affinchè ciò non si verifichi, gli **addetti alla caricaione devono essere impegnati esclusivamente sul container** dall'inizio alla fine delle operazioni di carico.

Questa è una ulteriore peculiarità di tale tipologia di carico che necessita di essere presa in considerazione dal punto di vista organizzativo in stabilimento.





Con la chiusura delle porte del container, l'apposizione dei sigilli del Servizio Fitosanitario e la consegna dei documenti all'autista si conclude la parte operativa di una spedizione oltremare.