

### **RIEPILOGO SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 1** - Effettuare la pulizia e la setacciatura delle materie prime, realizzando preventivamente il controllo qualitativo ed eseguendo le operazioni di prevenzione di infestazione e disinfestazione degli ambienti di lavorazione e di stoccaggio

#### **CASI ESEMPLIFICATIVI:**

**Dimensione 1** - Identificazione e controllo materie prime: **3 casi**

**Dimensione 2** - stoccaggio: **1 caso**

**Dimensione 3** - Setacciatura/vagliatura: **1 caso**

**Dimensione 4** - Pulizia ambienti e prevenzione infestanti: **2 casi**

#### **RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)**

---

**RISULTATO ATTESO 2** - Trasformare i prodotti semilavorati, eseguendo preventivamente la selezione, per granulometria e/o per tipologia di qualità, e procedendo successivamente alla macinazione e miscelazione delle spezie a seconda del prodotto finale da realizzare

#### **CASI ESEMPLIFICATIVI:**

**Dimensione 1** - Taglio: **1 caso**

**Dimensione 2** - Macinazione/Polverizzazione: **2 casi**

**Dimensione 3** - Miscelazione: **2 casi**

**Dimensione 4** - Confezionamento e conservazione: **1 caso**

**Dimensione 5** - Gestione scarti: **1 caso**

#### **RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE (RSV)**

---

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 1** - Effettuare la pulizia e la setacciatura delle materie prime, realizzando preventivamente il controllo qualitativo ed eseguendo le operazioni di prevenzione di infestazione e disinfezione degli ambienti di lavorazione e di stoccaggio

**1 - IDENTIFICAZIONE E CONTROLLO MATERIE PRIME**

Grado di complessità 2

**1.2 ESAME CARATTERISTICHE**

Eseguire il prelievo di campioni e l'esame delle caratteristiche organolettiche (colore, odore, sapore) e fisiche delle materie prime (tipi di taglio, presenza di materie estranee)

**1.2 VERIFICA DOCUMENTAZIONE E IMBALLI**

Verificare la completezza della documentazione di tracciabilità e l'integrità degli imballi, e registrare gli esiti per l'archiviazione nella campionoteca

Grado di complessità 1

**1.1 CONTROLLO CONTAMINANTI METALLICI**

Eseguire i controlli dei contaminanti metallici (metal detector) in avvio e durante le fasi di lavorazione

**2 - STOCCAGGIO**

Grado di complessità 1

**2.1 STOCCAGGIO**

Eseguire lo stoccaggio delle materie prime, eventualmente in confezioni sottovuoto, verificando che i locali di immagazzinamento abbiano un basso impatto di luce

**3 - SETACCIATURA/VAGLIATURA**

Grado di complessità 1

**3.1 SETACCIATURA/SELEZIONE SEME**

Controllare il funzionamento dei vagli verificando la separazione dai corpi estranei (rami, piccioli, sassolini, ecc.) ed eventualmente re-immettendo le erbe nel processo di vagliatura, ed il

## ADA.02.04.08 - LAVORAZIONE DELLE SPEZIE E DELLE ERBE AROMATICHE

funzionamento delle selezionatrici ottiche per la selezione dei semi

### 4 - PULIZIA AMBIENTI E PREVENZIONE INFESTANTI

Grado di complessità 2

#### 4.2 PREVENZIONE INFESTANTI

Eeguire i controlli periodici dei dispositivi di prevenzione degli agenti infestanti negli ambienti di immagazzinamento ed in quelli di lavorazione, provvedendo all'eventuale sostituzione e/o all'attivazione di misure di disinfestazione

Grado di complessità 1

#### 4.1 PULIZIA MACCHINARI ED AMBIENTI

Eeguire le pulizie periodiche ad ogni lavorazione al fine di evitare contaminazioni tra produzioni diverse, utilizzando i prodotti previsti e registrando le operazioni di pulizia effettuate

**SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1**

**RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)**

- erbe e spezie: caratteristiche organolettiche
- metal detector
- dispositivi antinfestanti
- prodotti per la pulizia e sanificazione di ambienti e macchinari
- documentazione di tracciabilità
- campioneteca
- Tecnologie impiantistiche: vagli/setacci, selezionatrici ottiche

**TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- tecniche ed operatività di verifica della documentazione e degli imballi delle materie prime
- tecniche ed operatività di conduzione di vagli vibrator/setacci
- procedure di selezione mediante selezionatrici ottiche

**OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- erbe/spezie separate da corpi estranei
- impianti e macchinari puliti
- ambienti esenti da agenti infestanti

**INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE**

**ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. l'insieme delle erbe e spezie
2. l'insieme delle tecniche di controllo visivo/olfattivo delle erbe/spezie
3. procedure di vagliatura e separazione da corpi estranei

**DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. prova prestazionale: controllo delle caratteristiche di almeno quattro tipologie di erbe aromatiche e quattro tipologie di spezie
2. colloquio tecnico: caratteristiche operative del processo di vagliatura; principali tipologie agenti infestanti

**SCHEDA DI CASO**

**RISULTATO ATTESO 2** - Trasformare i prodotti semilavorati, eseguendo preventivamente la selezione, per granulometria e/o per tipologia di qualità, e procedendo successivamente alla macinazione e miscelazione delle spezie a seconda del prodotto finale da realizzare

**1 - TAGLIO**

Grado di complessità 1

**1.1 ESECUZIONE DEI TAGLI**

Caricare le frantumatrici/trinciatrici verificando visivamente l'esecuzione dei tagli previsti in base al prodotto da ottenere (taglio tisana, taglio filtro, polvere, ecc.), eventualmente ricaricando il prodotto non correttamente tagliato, eliminando le teste di produzione che possono essere contaminate da precedenti lavorazioni e registrando i dati delle pesature automatiche in uscita

**2 - MACINAZIONE/POLVERIZZAZIONE**

Grado di complessità 2

**2.2 MACINAZIONE CRIOGENICA**

Eseguire il caricamento delle erbe o delle spezie nelle giare di macinazione controllando l'afflusso dell'azoto liquido

Grado di complessità 1

**2.1 MACINAZIONE CON MULINI A MARTELLI**

Eseguire il caricamento delle erbe o delle spezie nei mulini di macinazione controllando la granulometria in uscita ed eventualmente ricaricando il prodotto non conforme

**3 - MISCELAZIONE**

Grado di complessità 1

**3.1 MISCELAZIONE MANUALE**

Eseguire la miscelazione delle erbe in contenitori dedicati, secondo i dosaggi previsti e avendo cura di evitare la produzione di polveri

**3.1 MISCELAZIONE MECCANIZZATA**

## ADA.02.04.08 - LAVORAZIONE DELLE SPEZIE E DELLE ERBE AROMATICHE

Eeguire il caricamento dei miscelatori/frullatori, secondo i dosaggi previsti e controllando visivamente la qualità della miscela in uscita

### 4 - CONFEZIONAMENTO E CONSERVAZIONE

Grado di complessità 1

#### 4.1 INSACCAMENTO

Eeguire il confezionamento in sacchi (plastici, cartacei, di polietilene) sottovuoto per la conservazione degli aromi e la prevenzione da infestanti, verificando preventivamente l'integrità dei sacchi

### 5 - GESTIONE SCARTI

Grado di complessità 1

#### 5.1 COMPOSTAGGIO SCARTI

Gestire lo stoccaggio degli scarti delle setacciature nonché quelli provenienti dagli impianti di aspirazione nei contenitori per la produzione di composti

**SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 2**

**RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)**

- erbe e spezie
- tipologie di tagli
- materiali di imballaggio e conservazione (sacchi plastici, cartacei, di polietilene)
- tecnologie impiantistiche: frantumatrici/trinciatrici, mulini a martelli, macinatori ad azoto liquido, miscelatori/frullatori

**TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ**

- tecniche ed operatività di conduzione di mulini a martelli
- tecniche ed operatività di conduzione dei macinatori criogenici
- tecniche ed operatività del confezionamento

**OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ**

- erbe/spezie tagliate/macinate/polverizzate ed eventualmente miscelate secondo le tipologie di prodotti da realizzare

**INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE**

**ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE**

1. l'insieme delle tecniche di taglio
2. l'insieme delle tecniche di macinazione meccanica
3. l'insieme delle tecniche di confezionamento

**DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE**

1. prova prestazionale: conduzione reale o simulata di almeno due tipologie di tagli
2. colloquio tecnico: principali tecniche di macinazione, polverizzazione e confezionamento in relazione ad almeno due delle diverse tipologie di prodotto finale

**FONTI**

Osservatorio Economico del settore delle piante officinali, Piante officinali in Italia: un'istantanea della filiera e dei rapporti tra i diversi attori, ISMEA, 2013

## ADA.02.04.08 - LAVORAZIONE DELLE SPEZIE E DELLE ERBE AROMATICHE

DECRETO LEGISLATIVO 21 maggio 2018, n. 75, Testo unico in materia di coltivazione, raccolta e prima trasformazione delle piante officinali, ai sensi dell'articolo 5, della legge 28 luglio 2016, n. 154.

<http://www.assoerbe.eu/>

[https://it.wikipedia.org/wiki/Pianta\\_officinale#Differenza\\_tra\\_pianta\\_medicinale\\_e\\_pianta\\_officinale](https://it.wikipedia.org/wiki/Pianta_officinale#Differenza_tra_pianta_medicinale_e_pianta_officinale)

<https://www.artimondo.it/magazine/spezie-e-aromi-differenza>