GLOBALG.A.P.

SICUREZZA INTEGRATA IN AGRICOLTURA (IFA)

MODULO BASE PER TUTTE LE ATTIVITÀ AGRICOLE | MODULO BASE PER COLTURE | PRODUZIONI CEREALICOLE

PUNTI DI CONTROLLO E CRITERI DI ADEMPIMENTO

VERSIONE ITALIANA 4.0 (In caso di dubbio, fare riferimento alla versione inglese.)
EDIZIONE 4.0-1_FEB2012

VALIDA DA: 1 MARZO 2011
OBBLIGATORIA DA : 1 GENNAIO 2012



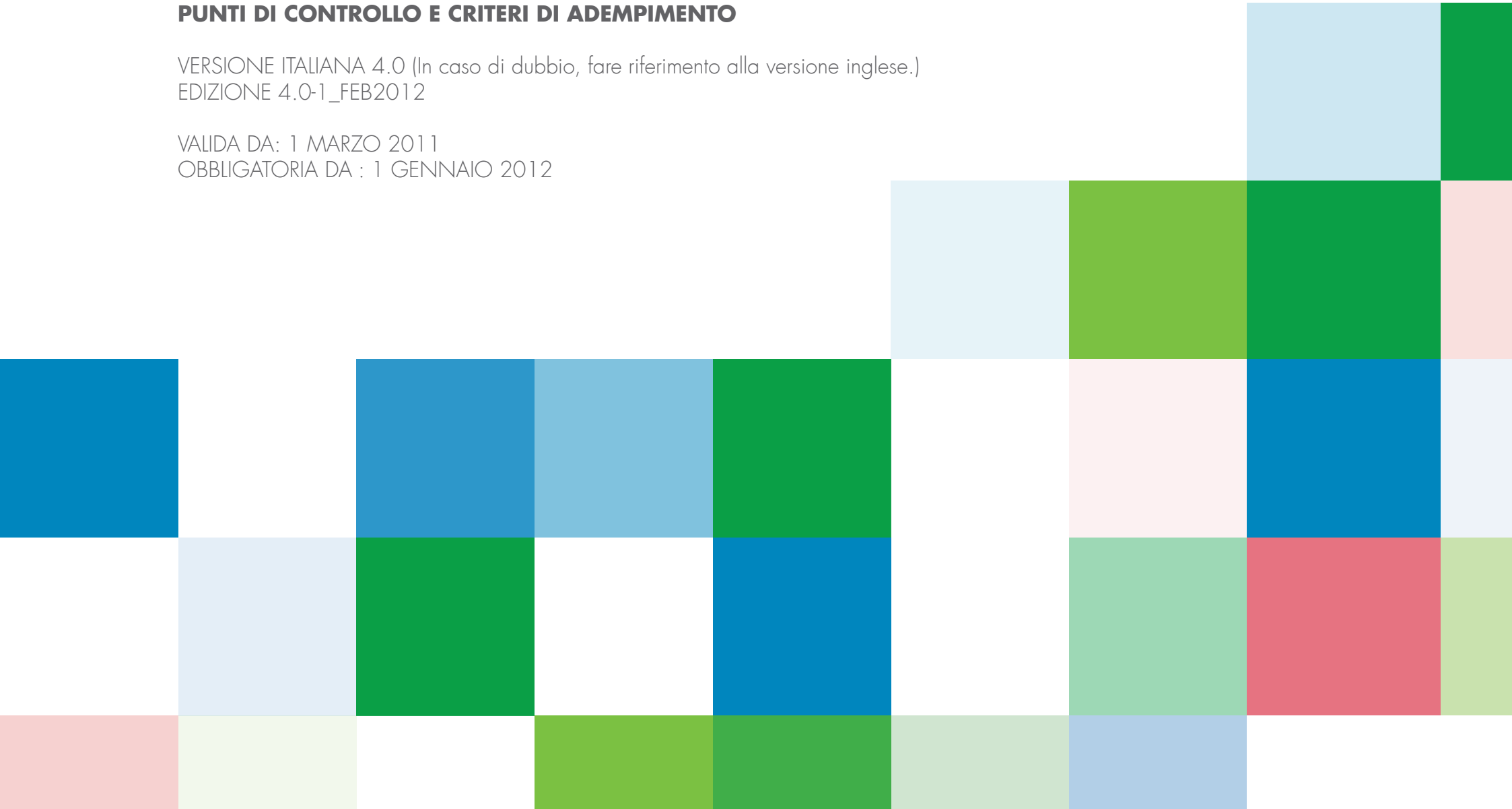
GLOBALG.A.P.

SICUREZZA INTEGRATA IN AGRICOLTURA (IFA) | MODULO BASE PER TUTTE LE ATTIVITÀ AGRICOLE

PUNTI DI CONTROLLO E CRITERI DI ADEMPIMENTO

VERSIONE ITALIANA 4.0 (In caso di dubbio, fare riferimento alla versione inglese.)
EDIZIONE 4.0-1_FEB2012

VALIDA DA: 1 MARZO 2011
OBBLIGATORIA DA : 1 GENNAIO 2012



CONTENUTI

INTRODUZIONE

SEZIONE AF MODULO BASE PER TUTTE LE ATTIVITÀ AGRICOLE

AF.1 STORIA E GESTIONE DEI SITI

AF.2 GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE ED AUTOVALUTAZIONE INTERNA/ ISPEZIONI INTERNE

AF.3 SALUTE, SICUREZZA E CONDIZIONI DI LAVORO DEI LAVORATORI

AF.4 SUBAPPALTATORI

AF.5 GESTIONE, RIUTILIZZO E RICICLAGGIO DEI RIFIUTI E GESTIONE DELL'INQUINAMENTO

AF.6 AMBIENTE E CONSERVAZIONE

AF.7 RECLAMI

AF.8 PROCEDURA DI RITIRO/RICHIAMO DI PRODOTTO

AF.9 PROTEZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (FOOD DEFENSE) (non applicabile per Fiori e Piante ornamentali)

AF.10 GLOBALG.A.P. STATUS

AF.11 USO DEL MARCHIO

AF.12 TRACCIABILITA E SEGREGAZIONE obbligatoria quando il produttore è registrata per la Parallel Production (produzione parallela)./Parallel Ownership (proprietà parallela)

ALLEGATO AF 1. LINEAGUIDA PER LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO – GENERALE

ALLEGATO AF 2. LINEAGUIDA PER LA VALUTAZIONE DEL RISCHIO –GESTIONE DEL SITO

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF	**MODULO BASE PER TUTTE LE ATTIVITÀ AGRICOLE**		
	I Punti di Controllo nel presente modulo devono essere applicati a tutti i produttori che vogliono ottenere la certificazione, in quanto il modulo riguarda argomenti che interessano tutte le attività agricole.		
AF. 1	**STORIA E GESTIONE DEI SITI**		
	Una delle caratteristiche principali dell'agricoltura sostenibile è la continua integrazione di conoscenze specifiche in campo ed esperienza pratica con future attività di gestione, pianificazione ed applicazione. Con questa sezione si vuole assicurare che il terreno, gli edifici e le altre strutture che costituiscono l'insieme dell'azienda vengano gestiti adeguatamente per salvaguardare la produzione sicura dei prodotti alimentari e la protezione ambientale.		
AF. 1.1	**Storia del Sito**		
AF. 1.1.1	È stato predisposto un sistema identificativo per ogni campo, frutteto, serra, cortile, appezzamento, strutture/recinto per l'allevamento di bestiame e/o altre aree/siti utilizzati nella produzione? Tale sistema identificativo è evidente su una planimetria o su una cartina aziendale?	L'adempimento deve includere l'identificazione visiva attraverso un segnale fisico in ogni campo/frutteto, serra/recinto/appezzamento, struttura per l'allevamento di bestiame/piantagione o altra area / ubicazione aziendale, oppure una planimetria o mappa aziendale che possa essere confrontata con il sistema di identificazione. No N/A.	Minore
AF. 1.1.2	È stato stabilito un sistema documentale per ogni unità di produzione o per altre aree/siti, per fornire documentazioni permanenti relativamente alla produzione zootecnica/ittica e/o attività agronomiche intraprese in tali siti?	Le documentazioni attuali devono fornire una cronologia della produzione GLOBALG.A.P. per tutte le aree di produzione. No N/A.	Maggiore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF. 1.2	**Gestione del Sito**		
AF. 1.2.1	In verifica iniziale, è disponibile una valutazione del rischio per tutti i siti registrati per la certificazione? Durante le ispezioni successive è disponibile una valutazione del rischio per i siti di produzione nuovi o già esistenti in cui i rischi sono cambiati (inclusi i terreni affittati)? Emerge da questa valutazione del rischio che il sito in questione è adatto per la produzione, per quanto riguarda la sicurezza alimentare, l'ambiente e la salute degli animali, dove applicabile?	Una valutazione del rischio è necessaria per l'ispezione iniziale, per stabilire se il sito è appropriato. La valutazione del rischio deve essere revisionata annualmente e deve tenere in considerazione i rischi che sono stati modificati o nuovi siti utilizzati. La valutazione dei rischio deve prendere in considerazione la storia del sito e l'impatto delle attività considerate su bestiame/ colture adiacenti e sull'ambiente circostante (si fa riferimento ad AF allegato 1 Valutazione dei Rischi, per le informazioni di base e AF allegato 2 per informazioni specifiche sugli aspetti da prendere in considerazione) .	Maggiore
AF.1.2.2	È stato sviluppato un piano di gestione che stabilisce strategie volte a minimizzare i rischi identificati nella valutazione dei rischio (AF.1.2.1)?	Un piano di gestione che affronti i rischi identificati in AF.1.2.1, descrivendo le strategie che giustificano che il sito in questione è adatto alla produzione agricola.	Minore
AF. 2	**GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE ED AUTOVALUTAZIONE INTERNA/ ISPEZIONI INTERNE**		
	I dettagli rilevanti sulle pratiche agricole dovrebbero essere documentati e la documentazione conservata ed archiviata.		
AF. 2.1.	Tutte le registrazioni richieste nel corso della verifica esterna sono disponibili e vengono conservate per almeno due anni, salvo periodi più lunghi richiesti da punti di controllo particolari?	I Produttori devono conservare registrazioni aggiornate per un minimo di due anni. Almeno tre mesi prima della data della verifica esterna o dal giorno della registrazione, i nuovi richiedenti devono avere una documentazione completa che fa riferimento a ciascuna area oggetto di registrazione e per tutte le attività agronomiche interessate da requisiti GLOBALG.A.P. Per il Bestiame le registrazioni devono tornare indietro di almeno un rotazione prima dell'ispezione iniziale. No N/A.	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF. 2.2	Il produttore o il gruppo di produttori si assumono rispettivamente la responsabilità di condurre almeno una auto-valutazione interna, o una verifica interna per gruppi di produttori, per anno nei confronti dello standard GLOBALG.A.P.?	Sono disponili evidenze documentate che in Opzione 1: un autocontrollo interno è stato effettuato sotto la responsabilità del produttore; Opzione 2: un'ispezione interna di ogni membro del gruppo e un audit interno sul sistema qualità (SGQ) sono state condotte sotto la responsabilità del gruppo di produttori. No N/A.	Maggiore
AF. 2.3	Sono intraprese misure correttive idonee, a seguito delle non conformità riscontrate durante l'auto-valutazione interna o le ispezioni interne dei gruppi di produttori?	Le necessarie azioni correttive sono state documentate ed attuate. No N/A.	Maggiore
AF. 3	**SALUTE, SICUREZZA E CONDIZIONI DI LAVORO DEI LAVORATORI**		
	Le persone sono un aspetto "chiave" per garantire attività sicure ed efficienti in ogni azienda agricola. Lo staff aziendale, gli appaltatori ma anche i produttori stessi sono fautori della qualità dei prodotti freschi e la protezione ambientale. L'istruzione e la formazione contribuiscono allo sviluppo verso la sostenibilità e creano "capitale sociale". La presente sezione vuole garantire pratiche sicure sul posto di lavoro e che tutti i lavoratori siano consapevoli e in grado di svolgere le loro mansioni; che siano provvisti di attrezzature adeguate che permettano loro di lavorare in maniera sicura; e che, in caso di incidenti, possano ricevere un'assistenza adeguata e tempestiva.		
AF. 3.1	**Salute e Sicurezza**		
AF: 3.1.1	Il produttore dispone di una valutazione dei rischi documentata, relativa ai pericoli di salute e sicurezza per i lavoratori?	La valutazione dei rischi documentata può essere generica, ma deve essere idonea per le condizioni dell'azienda. La valutazione dei rischi deve essere revisionata e aggiornata qualora vi siano dei cambiamenti (ad esempio, nuovi macchinari, nuovi edifici, nuovi prodotti fitosanitari, pratiche colturali modificate, ecc). Esempi di rischi comprendono, ma non sono limitati a: parti di macchinari in movimento, presa di potenza delle trattrici (PTO), energia elettrica, rumori eccessivi, polvere, vibrazioni, temperature estreme, scale, depositi di carburante, pozzi neri ecc. No N/A.	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF. 3.1.2	L'azienda agricola dispone di procedure documentate in materia di salute e sicurezza che affrontino le questioni individuate nella valutazione dei rischi come descritto in AF.3.1.1?	Le procedure di salute e sicurezza devono affrontare i punti identificati nella valutazione dei rischi (AF.3.1.1) e devono essere adeguate per le operazioni agricole dell'azienda. Possono essere incluse anche procedure per la gestione di incidenti ed emergenze, e piani di contingenza che riguardino tutti i rischi identificati per la situazione di lavoro, ecc. Le procedure devono essere annualmente revisionate e aggiornate in caso di variazioni nella valutazione dei rischi.	Minore
AF. 3.1.3	Tutti i lavoratori hanno ricevuto formazione sugli aspetti di salute e di sicurezza?	I lavoratori possono dimostrare competenza per le proprie responsabilità e mansioni di lavoro attraverso l'osservazione visiva. Ci deve essere evidenza di istruzioni e registrazioni di formazione. Il produttore può condurre l'addestramento per salute e sicurezza se documenti di formazione e/o materiale didattico sono disponibili (cioè non deve essere necessariamente una persona estranea a condurre la formazione). No N/A.	Minore
AF. 3.2	**Igiene**		
AF. 3.2.1	L'azienda dispone di una valutazione dei rischi documentata, relativamente alle condizioni igieniche nell'azienda agricola?	La valutazione dei rischi documentata per questioni di igiene prende in considerazione l'ambiente di produzione. I rischi dipendono dai prodotti coltivati e/o forniti. La valutazione dei rischi può essere generica ma deve essere idonea alle condizioni aziendali e deve essere revisionata annualmente e aggiornata qualora vi siano cambiamenti (ad esempio, altre attività). No N/A.	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF. 3.2.2	L'azienda agricola dispone di istruzioni documentate sugli aspetti igienici per tutti gli operatori aziendali?	Le istruzioni igieniche sono esposte in modo visibile: attraverso segnali inequivocabili (immagini) e/o nella/e lingua/e più frequente/i della forza lavoro. Le istruzioni devono includere come minimo: - la necessità di lavarsi le mani; - la copertura di ferite cutanee; - restrizioni su fumare, mangiare e bere in aree designate; - La notifica di qualsiasi infezione o condizione di rilievo, compresi sintomi di malattia (per esempio vomito, ittero, diarrea) per cui ai lavoratori non viene consentito il contatto diretto con i prodotti e le superfici a contatto con gli alimenti. - L'uso di indumenti protettivi idonei. No N/A.	Minore
AF. 3.2.3	Tutte le persone che lavorano in azienda agricola hanno ricevuto una formazione base annuale sugli aspetti igienici secondo le istruzioni igieniche riportate in AF.3.2.2?	E' impartita una formazione introduttiva, sia in forma scritta che verbale, sugli aspetti igienici in azienda. Tutti i lavoratori nuovi devono ricevere formazione e conferma di partecipazione deve essere disponibile. Tutte le istruzioni come da AF.3.2.2 devono essere oggetto di trattazione nel corso. Tutti i lavoratori, compresi i proprietari e i dirigenti, devono partecipare ogni anno alla formazione base sulle istruzioni igieniche aziendali.	Minore
AF. 3.2.4	Le procedure igieniche dell'azienda sono attuate?	I lavoratori con mansioni identificate nell'ambito delle istruzioni igieniche devono dimostrare la propria competenza durante la verifica ispettiva e evidenza visiva che le procedure di igiene sono implementate è disponibile. No N/A.	Maggiore
AF. 3.3	**Formazione**		
AF. 3.3.1	Le attività di formazione ed i partecipanti sono documentati?	Registrazioni delle attività di addestramento devono essere conservate. Queste includono l'argomento trattato, il docente, la data e i partecipanti. Sono richieste evidenze di partecipazione.	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF. 3.3.2	Tutti i lavoratori che maneggiano e/o gestiscono medicine veterinarie, sostanze chimiche, disinfettanti, fitofarmaci, biocidi e/o altre sostanze pericolose e tutti i lavoratori che maneggiano attrezzature pericolose o complesse, come definito nella valutazione dei rischi in AF.3.1.1, possiedono certificati di competenza e/o altri documenti di qualifica ?	Le registrazioni devono identificare i lavoratori che svolgono questi incarichi e fornire prova di competenza, titoli di formazione e/o certificati di formazione con evidenza di frequenza. No N/A.	Maggiore
AF. 3.4	**Pericoli e Pronto Soccorso**		
AF. 3.4.1	Esistono procedure per la gestione di incidenti ed emergenze? Sono queste esposte visibilmente e comunicate a tutte le persone collegate alle attività agricole?	Procedure di pronto intervento devono essere permanenti e chiaramente esposte in luoghi accessibili e visibili. Tali istruzioni sono disponibili nella lingua/e predominante/i della forza lavoro e/o sotto forma di immagini. Le procedure devono riportare la seguenti informazioni; - Mappa o indirizzo dell'azienda agricola - Persona/e da contattare - Un elenco aggiornato dei numeri di telefono d'emergenza (polizia/carabinieri, ambulanza, ospedale, vigili del fuoco, accesso a pronto soccorso in loco o attraverso uso di mezzi di trasporto, fornitori di energia elettrica, acqua, e gas). Esempi di altre procedure che possono essere incluse: - Localizzazione del più vicino mezzo di comunicazione (telefono, radio) - Come e dove contattare i servizi locali: medici, ospedalieri e altri servizi di emergenza. (Dove è successo?, Che cosa è successo?, Quante persone ferite?, Che tipo di infortuni? Chi sta chiamando?) - Ubicazione degli estintori; - Uscite di emergenza; - Disattivazione d'emergenza delle forniture di energia elettrica, gas e acqua; e come segnalare gli infortuni o gli incidenti pericolosi.	Minore
AF. 3.4.2	I possibili pericoli vengono contrassegnati in maniera chiara attraverso segnali indicanti il pericolo?	Segnali permanenti e leggibili devono indicare potenziali pericoli (ad esempio: zone di stoccaggio rifiuti, serbatoi di carburante, officine, accessi ai luoghi di stoccaggio di prodotti fitosanitari / fertilizzanti / altri materiali chimici, cosi come gli intervalli di rientro, ecc.) I segnali indicanti il pericolo devono essere presenti nella lingua/e predominante/i della forza lavoro e/o pittogrammi. No N/A.	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF. 3.4.3	Sono disponibili / accessibili istruzioni di sicurezza per le sostanze pericolose per la salute dei lavoratori?	Qualora richiesto per garantire l'adozione di misure appropriate le informazioni (p.e. numero di telefono, schede tecniche / di sicurezza dei materiali ecc.) sono accessibili.	Minore
AF. 3.4.4	I kit di pronto soccorso sono presenti in tutti siti permanenti e in prossimità dei luoghi di lavoro in campo?	In tutti i siti permanenti devono sempre essere disponibili e accessibili kit di pronto soccorso completi e controllati (per es. in ottemperanza alle norme di legge e raccomandazioni nazionali) e disponibili per essere trasportati (tramite trattore, automobile, ecc.) in prossimità del posto di lavoro.	Minore
AF. 3.4.5	È disponibile un numero appropriato di persone (almeno una) che abbiano seguito un corso di pronto soccorso, e sempre presenti in azienda ogni volta che sono effettuate delle attività agricole?	È sempre presente in azienda almeno una persona addestrata in pronto soccorso (per es. negli ultimi 5 anni) ogni qualvolta vengano effettuate attività agricole. Come linea guida: una persona preparata per ogni 50 lavoratori. Le attività agricole comprendono tutte le attività descritte nei moduli applicabili a questo standard.	Minore
AF. 3.5	**Indumenti/Attrezzature Protettive**		
AF. 3.5.1	Operatori, visitatori e i subappaltatori sono dotati di indumenti protettivi idonei in conformità alle leggi e/o alle istruzioni riportate sull'etichetta e/o come da autorizzazione di autorità competente?	Kit completi di indumenti protettivi che consentono il rispetto delle istruzioni riportate in etichetta e/o requisiti di legge e/o requisiti come autorizzato da un ente competente sono disponibili in azienda, utilizzati e in buono stato di manutenzione. Per rispettare i requisiti in etichetta o le operazioni dell'azienda, questi dovrebbero includere: stivali di gomma o altre calzature appropriate, indumenti impermeabili, tute di protezione, guanti di gomma, maschere per il viso, attrezzature respiratorie adatte all'uso (tra cui i filtri di ricambio), dispositivi di protezione per occhi e orecchi, giubbotti di salvataggio, ecc. come richiesto dalle etichette o dalle operazioni aziendali.	Maggiore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF. 3.5.2	Gli indumenti protettivi vengono puliti dopo l'utilizzo e conservati in modo da prevenire la contaminazione di indumenti personali?	Gli indumenti protettivi sono puliti ed è in atto un piano di pulizia degli indumenti adeguato al tipo di utilizzo ed al grado di potenziale contaminazione. La pulizia degli indumenti di sicurezza e delle attrezzature prevede che il lavaggio si svolga separatamente rispetto agli indumenti personali. I guanti riutilizzabili sono lavati prima di toglierli. Indumenti e attrezzature protettive sporchi, danneggiati e filtri scaduti devono essere devono essere smaltiti in modo appropriato. Articoli mono-uso (es. guanti, tute, ecc) devono essere eliminati ogni volta che sono utilizzati. Tutti gli indumenti e le attrezzature protettive, compresi i filtri di ricambio ecc, devono essere conservati fuori dal magazzino di stoccaggio dei fitofarmaci e divisi fisicamente da qualsiasi altra sostanza chimica che potrebbe provocarne la contaminazione. No N/A.	Maggiore
AF. 3.6	**Benessere dei Lavoratori**		
AF 3.6.1	Un componente della direzionale è chiaramente identificabile come responsabile per la salute e la sicurezza dei lavoratori e per gli aspetti di benessere?	Sono disponibili evidenze documentali per dimostrare che è stato chiaramente identificato un membro della direzione, responsabile di assicurare la conformità alle esistenti, correnti e rilevanti direttive nazionali e locali in materia di salute, sicurezza e benessere dei lavoratori e della attuazione delle stesse.	Maggiore
AF 3.6.2	Si tengono regolari riunioni bilaterali tra direzione aziendale e lavoratori? Esistono prove documentali di tali riunioni?	Sono disponibili evidenze documentali per dimostrare che riunioni sugli aspetti di salute, sicurezza e benessere dei lavoratori vengono pianificate almeno annualmente ed effettuate tra direzione aziendale e lavoratori, e che questi argomenti possono essere discussi apertamente (per es. senza intimidazioni o paura di mancata retribuzione). Non è compito dell'auditor giudicare il contenuto, l'accuratezza e il risultato di tale riunioni.	Racc.
AF 3.6.3	I lavoratori hanno accesso ad aree pulite adibite alla conservazione del cibo, ad aree predisposte per il riposo, ad impianti per lavarsi le mani e ad acqua potabile?	Attrezzature per il lavaggio delle mani, acqua potabile per bere, un luogo per conservare i cibi e un luogo per mangiare devono essere disponibili per i lavoratori.	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF 3.6.4	Gli alloggi presso il sito sono abitabili e sono provvisti di servizi e infrastrutture di base?	Gli alloggi per i lavoratori, presso il sito aziendale, sono abitabili e hanno un tetto integro, porte e finestre, e servizi sanitari di base come acqua potabile, toilette, e fognature. In caso di mancanza di fognature, si accettano fosse settiche, se conformi alle normative locali.	Minore
AF. 4	**SUBAPPALTATORI**		
AF. 4.1	Quando il produttore ricorre a subappaltatori, sono disponibili in azienda tutte le informazioni rilevanti?	I subappaltatori devono effettuare una auto-valutazione (o il produttore la effettua per conto del subappaltatore) circa la conformità rispetto ai punti di controllo GLOBALG.A.P. riguardanti i servizi forniti in azienda. Evidenza di conformità ai punti di controllo applicabili deve essere disponibile in azienda durante la visita ispettiva esterna e il subappaltatore deve accettare che ai valutatori approvati GLOBALG.A.P. sia consentito verificare le auto-valutazioni attraverso una visita ispettiva in loco qualora vi fossero dei dubbi. Il produttore è responsabile del rispetto dei punti di controllo applicabili alle mansioni eseguite dal subappaltatore attraverso il controllo e la sottoscrizione della valutazione del subappaltatore per ogni mansione e stagione appaltata. Se il subappaltatore è stato valutato da un organismo di certificazione di parte terza approvato GLOBALG.A.P., il produttore riceverà una rapporto di valutazione dal subappaltatore con le seguenti informazioni: 1) Data di valutazione, 2) Nome del Ente di Certificazione, 3) nome dell'Ispettore, 4) Dettagli sul subappaltatore, 5) report che elenca le risposte ai pertinenti Punti di Controllo e Criteri di Adempimento. Nel caso in cui è stata subappaltata la manipolazione del prodotto, l'ente di certificazione che ispeziona il produttore deve ancora esaminare i rilevanti punti di controllo (fare riferimento alle specifiche del pertinente scopo verificato).	Minore
AF. 4.2	Tutti gli appaltatori e i visitatori sono resi consapevoli delle procedure pertinenti in materia di sicurezza e igiene personale?	Esistono evidenze a dimostrazione che le procedure in materia di salute, sicurezza e igiene sono comunicate ufficialmente ai visitatori e subappaltatori (p.e. le istruzioni in questione sono collocate in un luogo dove tutti i visitatori e subappaltatori possano prenderne visione).	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF. 5	**GESTIONE, RIUTILIZZO E RICICLAGGIO DEI RIFIUTI E GESTIONE DELL'INQUINAMENTO**		
	La riduzione dei rifiuti dovrebbe includere: revisione delle pratiche correnti, l'evitare i rifiuti, riduzione dei rifiuti, riutilizzo e riciclaggio dei rifiuti.		
AF. 5.1	**Individuazione di Rifiuti e Inquinanti**		
AF. 5.1.1	Sono stati individuati i possibili rifiuti e fonti d'inquinamento in tutte le aree dell'attività?	Tutti i possibili prodotti di scarto (per es. carta, cartone, plastica, olio, ecc) e fonti di inquinamento (es. eccesso di fertilizzante, gas di scarico, olio, carburante, rumore, reflui, prodotti chimici, soluzioni disinfettanti per pecore, rifiuti di mangime, alghe provenienti dalla pulizia delle reti ecc.) provenienti dalle attività agricole sono stati elencati.	Minore
AF. 5.2	**Piano d'Azione per Rifiuti e Inquinamento**		
AF. 5.2.1	Esiste un piano documentato della gestione di rifiuti agricoli per prevenire e/o ridurre gli scarti e l'inquinamento? Il piano di gestione dei rifiuti contiene disposizioni adeguate per lo smaltimento dei rifiuti?	E' disponibile un piano completo, aggiornato e documentato che comprende la riduzione dei rifiuti, l'inquinamento e il riciclaggio dei rifiuti. Aria, suolo, acqua, rumore e luce devono essere presi in considerazione insieme a tutti i prodotti e le fonti identificate nel piano.	Racc.
AF. 5.2.2	Tutti i rifiuti e gli scarti sono stati rimossi?	Valutazione visiva che non vi è alcuna evidenza di rifiuti / cartacce nelle immediate vicinanze delle strutture aziendali di produzione o di stoccaggio. Sono accettabili rifiuti e cartacce occasionali e insignificanti o provenienti dal lavoro giornaliero, se in aree definite. Tutti gli altri rifiuti sono stati rimossi, incluse perdite di carburante.	Maggiore
AF. 5.2.3	A condizione che non vi sia alcun rischio trasmissione di malattie, i rifiuti organici sono compostati in azienda ed utilizzati per il condizionamento del terreno?	I rifiuti organici sono compostati ed utilizzati per condizionamento del terreno. Il Metodo di compostaggio assicura che non esiste alcun rischio di trasmissione di malattie.	Racc.

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF. 6	**AMBIENTE E CONSERVAZIONE**		
	Le attività agricole e l'ambiente sono legati in maniera inseparabile. La gestione della fauna e della flora e del paesaggio è molto importante; l'accrescimento delle specie e la diversità strutturale delle caratteristiche del suolo e del paesaggio beneficerà dall'abbondanza e della diversità della flora e della fauna.		
AF. 6.1	**Impatto dell'Agricoltura su Ambiente e Biodiversità (confronta con AB.10 Modulo Acquacoltura)**		
AF. 6.1.1	Ogni produttore ha previsto un piano di gestione e conservazione della fauna e flora per l'azienda che riconosca l'impatto delle attività agricole sull'ambiente?	Un piano d'azione documentato che abbia come obiettivo il miglioramento degli habitat naturali e il mantenimento della biodiversità in azienda deve essere disponibile. Questo piano può essere un piano individuale oppure una attività regionale, a seconda che l'azienda partecipi attivamente o sia inclusa nel piano. Questo piano includerà conoscenze delle tecniche di lotta integrata IPM (Integrated Pest Management), l'utilizzo di nutrienti da parte delle colture, aree di conservazione, fonti idriche e impatto sugli altri utilizzatori, ecc.	Minore
AF. 6.1.2	Il produttore ha considerato come migliorare l'ambiente a vantaggio della comunità locale, della fauna e della flora? Tale strategia è compatibile con una produzione agricola commerciale sostenibile e si sforza di ridurre al minimo l'impatto ambientale dell'attività agricola?	Devono essere in atto azioni ed iniziative tangibili e dimostrabili 1) dal produttore sul sito di produzione oppure 2) partecipando a un gruppo attivo nel supportare programmi ambientali relativi alla qualità degli habitat e agli elementi degli habitat. C'è un impegno all'interno del piano di conservazione ad effettuare un audit di base sui livelli attuali, ubicazione, condizione, ecc. della fauna e flora in azienda in modo da consentire la pianificazione di azioni. I contenuti del piano di conservazione comprendono un chiaro elenco di priorità ed azioni per migliorare gli habitat per la fauna e la flora, se possibile, e per incrementare la bio-diversità in azienda.	Racc.

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF. 6.2	**Siti Improduttivi**		
AF. 6.2.1	È stata presa in considerazione la conversione di siti improduttivi (p.e. zone umide di pianura, terreni boscosi, capezzagne o zone sfruttate, ecc.) in aree di conservazione per favorire lo sviluppo di flora e fauna selvatiche?	Dovrebbe essere in atto un piano volto a convertire siti improduttivi ed aree designate e che dia priorità agli aspetti ecologici, in aree di conservazione. Se possibile.	Racc.
AF. 6.3	**Efficienza energetica**		
AF. 6.3.1	Il produttore può dimostrare il monitoraggio dell'impiego energetico aziendale?	Esistono documentazioni sull'impiego energetico. Il produttore è consapevole di dove e come l'energia viene consumata in azienda e attraverso le pratiche agricole. Le attrezzature agricole devono essere selezionate e sottoposte a manutenzione , per un consumo energetico ideale. L'impiego di fonti energetiche non rinnovabili dovrebbe essere ridotto al minimo.	Racc.
AF 7	**RECLAMI**		
	La gestione dei reclami porterà ad un migliore sistema generale di produzione.		
AF. 7.1	È disponibile una procedura di gestione dei reclami relativa agli aspetti inclusi nello standard GLOBALG.A.P.? La procedura di gestione dei reclami garantisce che i reclami siano adeguatamente registrati, valutati e seguiti, documentando le azioni intraprese?	E' disponibile una procedura documenta per i reclami per assicurare che tutti i reclami ricevuti relativamente ad aspetti considerati nello standard GLOBALG.A.P. siano registrati e seguiti. Le azioni intraprese in relazione a tali reclami sono documentate. No N/A.	Maggiore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF. 8	**PROCEDURA DI RITIRO/RICHIAMO DI PRODOTTO**		
AF. 8.1	Il produttore dispone di procedure documentate su come gestire/avviare un ritiro/richiamo dei prodotti certificati dal mercato? Sono testate annualmente?	Il produttore deve avere accesso a procedure documentate che consentano di individuare il tipo di evento che può portare ad un ritiro / richiamo di prodotto; le persone responsabili del processo decisionale per il possibile ritiro / richiamo del prodotto; il meccanismo di notifica ai clienti e all'Organismo di Certificazione GLOBALG.A.P. (se la sanzione non è stata emessa dall'OdC e il produttore o il gruppo di produttori ha ritirato / richiamato i prodotti per propria scelta); i metodi di recupero dello stock. Le procedure devono essere verificate ogni anno per dimostrarne l'efficacia. La verifica può essere una prova di simulazione. Questa prova deve essere registrata.	Maggiore
AF. 9	**PROTEZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (FOOD DEFENSE) (non applicabile per Fiori e Piante Ornamentali)**		
AF. 9.1	Esiste una valutazione dei rischi per la difesa degli alimenti e sono in atto procedure per affrontare i rischi identificati con riguardo alla difesa degli alimenti?	Potenziali minacce alla sicurezza degli alimenti in tutte le fasi della produzione devono essere identificate e valutate. L'identificazione dei rischi di sicurezza degli alimenti deve assicurare che tutti gli input provengono da fonti sicure e protette. Informazioni di tutti i dipendenti e subappaltatori devono essere disponibili. Le procedure per gli interventi necessari devono essere in atto in caso di minaccia intenzionale.	Maggiore
AF. 10	**GLOBALG.A.P. STATUS**		
AF. 10.1	Tutti i documenti di transazione comprendono il riferimento allo status GLOBALG.A.P. (certificato / non certificato)?	Documentazione delle transazioni (per es. fatture di vendita) e, ove appropriato, altre documentazioni, includono lo status GLOBALG.A.P. del prodotto. No N/A.	Maggiore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF. 10.2	Tutti i produttori hanno accordi in atto per impedire un uso improprio dei loro GGN da parte dei loro clienti diretti?	I produttori devono avere in vigore un accordo con i loro clienti diretti (confezionatori, esportatori, importatori, ecc) che il loro GGN non sarà oggetto di uso improprio e che il cliente seguirà le migliori pratiche per la tracciabilità e l'etichettatura, (ad esempio non etichettare i prodotti di altri produttori con GGN del produttore né mischiare il prodotto certificato del produttore con altri prodotti non certificati, che vengono in seguito etichettati con GGN del produttore). No N/A.	Minore
AF. 11	**USO DEL MARCHIO**		
AF. 11.1	La parola, il marchio o logo GLOBALG.A.P. (EUREPGAP) e il GGN (numero GLOBALG.A.P.) sono utilizzati come prescritto dalle regole generali GLOBALG.A.P., e in accordo al Contratto di Sub-licenza e Certificazione?	Il produttore/gruppo di produttori deve/devono utilizzare la parola, marchio o logo GLOBALG.A.P.(EUREPG.A.P) e il GGN (numero unico GLOBALG.A.P.) in base alle regole generali allegato I.1 e secondo il contratto di Sub-licenza e Certificazione. La parola, marchio o logo GLOBALG.A.P. (EUREPG.A.P) non deve mai apparire sul prodotto finale, sulle confezioni per i consumatori finali o nel punto di vendita, ma il titolare del certificato per comunicazioni inter-aziendali (business-to-business) può utilizzarli (qualcuno o tutti).	Maggiore
AF. 12	**TRACCIABILITA E SEGREGAZIONE obbligatoria quando il produttore è registrato per la Produzione Parallela/ Proprietà Parallela** Fare riferimento alle Regole Generali GLOBALG.A.P. Parte I – Allegato I.3 GLOBALG.A.P. Linee Guida sulla Produzione Parallela e sulla Proprietà Parallela		
AF. 12.1	**Produzione e/o proprietà parallela** (applicabile esclusivamente dove prodotti certificati e non certificati vengono prodotti e / o sono di proprietà di una ragione sociale.		
AF. 12.1.1	E' in atto un sistema efficace per individuare e isolare tutti i prodotti certificati e non certificati GLOBALG.A.P.?	Un sistema deve essere in atto per evitare la miscelazione di prodotti certificati e non certificati. Questo può essere fatto attraverso l'identificazione fisica o procedure di manipolazione dei prodotti, comprese le registrazioni pertinenti. No N/A.	Maggiore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF. 12.1.2	E' in atto un sistema per garantire che tutti i prodotti finali derivanti da un processo produttivo certificato siano correttamente identificati?	Tutti i prodotti finali, pronti per essere venduti (sia a livello di azienda agricola o dopo la manipolazione del prodotto) devono essere identificati con un GLN se il prodotto proviene da un processo di certificazione. No N/A. Produttori in Opzione 1 con una produzione parallela (non acquistando da fonti esterne) utilizzeranno il sub-GLN della PMU certificata per etichettare il prodotto certificato. Il sub-GLN della PMU non certificata può essere usato per etichettare il prodotto non certificato. Produttori in Opzione 1 che acquistano prodotti non certificati (con proprietà parallela) assegneranno due sub-GLNs alla PHU: uno sarà utilizzato per l'etichetta del prodotto finito certificata e l'altro può essere usato per etichettare il prodotto finito non certificato. Opzione 2 = il GGN del gruppo deve essere utilizzato per l'etichetta del prodotto certificato.	Maggiore
AF. 12.1.3	E' in atto un controllo finale per garantire la corretta spedizione dei prodotti certificati e non certificati?	Il controllo deve essere documentato per dimostrare che i prodotti certificati e non certificati sono distribuiti in modo corretto. No N / A	Maggiore
AF. 12.1.4	Tutti i documenti di transazione includono il Sub-GLN del titolare del certificato ed i riferimenti allo status di certificazione GLOBALG.A.P.?	Documentazione delle transazioni (per es. fatture di vendita, altre vendite collegate, documentazione d'invio, ecc) relativa alle vendite di prodotti certificati devono includere il sub-GLN del titolare del certificato e devono contenere un riferimento allo status del certificato GLOBALG.A.P. No N/A.	Maggiore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
AF.12.1.5	Sono in atto procedure appropriate per la identificazione dei prodotti e registrazioni per identificare i prodotti acquistati da fonti diverse?	Devono essere predisposte, documentate e mantenute procedure appropriate alla dimensione delle operazioni, per la identificazione dei prodotti certificati e non certificati provenienti da diverse origini (esempio: altri produttori o commercianti. Le registrazioni devono includere: - descrizione dei prodotti - Stato di certificazione GLOBALG.A.P. - Quantità del/i prodotto/i acquistato/i - Dettagli del fornitore - Copia del certificato GLOBALG.A.P. (ove applicabile) - Codici di rintracciabilità collegati ai prodotti acquistati - Ordini di acquisto/fatture ricevuti dall'azienda oggetto di verifica - Elenco dei fornitori qualificati No N/A se sono presenti acquisti di prodotto.	Maggiore
AF. 12.1.6	Sono registrati tutti i dettagli delle vendite di prodotti certificati e non certificati?	Dettagli delle vendite di prodotti certificati e non-certificati devono essere registrati, con particolare attenzione alle quantità vendute e le descrizioni fornite. La documentazione deve dimostrare un bilancio coerente tra prodotto certificato e non-certificato in ingresso ed in uscita. No N/A.	Maggiore
AF. 12.1.7	Tutti i dettagli sui quantità di prodotti certificati e non certificati sono registrati e riassunti?	Le quantità (comprese le informazioni sui volumi o peso) di prodotti certificati e non-certificati, prodotti, in entrata, in uscita, e in magazzino devono essere registrate e una sintesi mantenuta in modo da facilitare il processo di verifica del bilancio di massa. No N/A.	Maggiore
AF. 12.1.8	I rapporti di conversione (resa) e/o perdita durante la manipolazione (fra prodotti in ingresso ed in uscita dal processo di produzione) sono calcolati e controllati?	I rapporti di conversione devono essere calcolati e disponibili per ogni processo manipolazione del prodotto pertinente. Tutte le quantità di scarti generati devono essere registrate. No N/A.	Maggiore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

ALLEGATO AF.1 LINEA GUIDA GLOBALG.A.P. | VALUTAZIONE DEI RISCHI - GENERALE

Introduzione alla Valutazione del Rischio

Nello Standard GLOBALG.A.P. IFA una serie di valutazioni del rischio sono necessarie al fine di supportare la sicurezza alimentare, la salute e sicurezza dei lavoratori e la tutela ambientale. Questa guida fornisce assistenza ai produttori

Cinque Fasi per la valutazione del rischio

La valutazione del rischio è un momento importante per la protezione dei prodotti, dei lavoratori e dell'attività aziendale, oltre a consentire la conformità ai requisiti GLOBALG.A.P. ed ai requisiti legge. La valutazione del rischio aiuta a mettere a fuoco i pericoli significativi (rischi) esistenti presso il luogo di lavoro - quelli potenzialmente in grado di causare un danno reale. In molti casi, delle misure semplici efficaci e poco costosi possono prontamente controllare questi rischi (ad esempio, l'assicurare che i versamenti di sostanze pericolose vengano prontamente rimossi, in modo che il prodotto non possa essere contaminato.)

Non ci si aspetta che riusciate ad eliminare tutti i rischi, ma si si aspetta e vi viene richiesto di proteggere i vostri prodotti ed i lavoratori per quanto 'ragionevolmente possibile".

Questo non è l'unico modo per condurre una valutazione dei rischi, ci sono altri metodi che funzionano bene, in particolare nel caso di rischi e/o circostanze più complessi. Tuttavia, riteniamo che questo metodo fornisce un approccio diretto per la maggior parte dei produttori. I lavoratori e gli altri hanno il diritto di essere protetti dai danni causati da una mancata adozione di misure di controllo ragionevole. Infortuni e malattie possono rovinare la vita e inficiare l'attività aziendale se la produttività è una perdita o si deve andare in tribunale. I produttori sono tenuti per legge a valutare i rischi sul posto di lavoro in modo che un piano per controllare i rischi possa essere messe in atto.

Che cosa è una valutazione del rischio?

Una valutazione del rischio è semplicemente un esame accurato di ciò che, nello svolgimento della vostra attività, può provocare danni all'ambiente, ai prodotti, e/o ai lavoratori, in modo da poter valutare se avete adottato precauzioni sufficienti oppure dovreste fare di più per prevenire i possibili danni.

Non **complicate** il processo. In molte aziende, i rischi sono ben noti e le necessarie misure di controllo sono facili da applicare. Verificate di aver preso le precauzioni ragionevoli per evitare contaminazioni e danni fisici alle persone.

Pensando alla vostra valutazione del rischio, ricordate:

- un **pericolo** è tutto ciò che può provocare danno, per esempio sostanze chimiche, l'elettricità, di lavoro da scale, ecc;
- il **rischio** è la possibilità, elevata o ridotta, che qualcuno possa essere danneggiato da questi e altri pericoli, insieme all'indicazione su quanto grave il danno potrebbe essere.

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Come valutare i rischi nella vostra impresa

Fase 1 Individuare i pericoli

Fase 2 Decidere chi / che cosa potrebbero essere danneggiato e come

Fase 3 Valutare i rischi e decidere le azioni da intraprendere

Fase 4 Documentare il piano di lavoro/le conclusioni ed attuarle

Fase 5 Rivedere la valutazione ed aggiornarla quando necessario

Fase 1 Identificate i pericoli

Prima di tutto bisogna identificare che cosa potrebbe procurare dei danni ai prodotti, all'ambiente e/o ai lavoratori. Qui troverete alcuni suggerimenti per aiutarvi ad identificare gli aspetti più importanti:

- Perlustrare il luogo in cui si svolge l'attività lavorativa e fare attenzione a tutto ciò che potrebbe ragionevolmente causare dei danni (ad esempio situazioni, attrezzature, prodotti, pratiche, ecc.)
- Interpellare i lavoratori (se possibile) o i loro rappresentanti ed ascoltare il loro punto di vista. Potrebbero avere notato cose che non sono immediatamente evidenti.
- Controllare le istruzioni d'uso dei produttori o le schede tecniche dei prodotti chimici e delle attrezzature. Queste possono essere molto utili per identificare i possibili pericoli e presentarli nella corretta prospettiva.
- Esaminare la documentazione esistente riguardo ai precedenti incidenti ed infortuni – questo può aiutare a identificare i rischi meno evidenti. Tenere a mente i rischi con effetti a lungo termine per la salute (ad esempio livelli elevati di rumore o esposizione a sostanze nocive) così come i pericoli per la sicurezza alimentare.

Fase 2 Decidere chi / cosa potrebbe essere danneggiato e come

Per ogni pericolo è necessario chiarire chi o che cosa potrebbe essere danneggiato; questa informazione è utile per identificare le migliori misure per controllare il rischio.

Da ricordare:

- Alcune attività che presentano requisiti particolari (ad esempio, la raccolta).
- Particolari riflessioni saranno necessarie per alcuni pericoli, soprattutto in situazioni in cui gli individui (ad esempio addetti alla pulizia, visitatori, fornitori, addetti alla manutenzione, ecc.) possono non essere sempre presenti nel luogo in cui si svolgono le attività lavorative.

Fase 3 Valutare i rischi e decidere sulle precauzioni

Dopo aver identificato i pericoli, dovrete decidere cosa fare. La legge richiede di fare tutto ciò che è 'ragionevolmente possibile per proteggere le persone da possibili danni. Potete prendere le vostre decisioni in autonomia, ma il modo più semplice è quello di confrontare ciò che viene fatto rispetto a quanto e stato già definito come buone pratiche.

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Quindi, in primo luogo, esaminate ciò che state già facendo, identificate i controlli che sono in atto ed in che modo il lavoro è organizzato. Poi fate un confronto con le buone pratiche e verificate se è necessario fare di più per adeguarsi al livello standard. Durante il vostro processo di valutazione, considerate quanto segue:

- È possibile eliminare del tutto il pericolo?
- Se non è possibile, come posso gestire il rischio in modo da rendere improbabile il danno?

Nella gestione dei rischi, se possibile, applicare i principi qui di seguito, se possibile nel seguente ordine:

- Provare un opzione meno rischiosa (per esempio passare a una sostanza chimica meno pericoloso);
- impedire l'accesso al pericolo (per esempio, guardiania);
- organizzare il lavoro/i compiti in modo da ridurre l'esposizione al pericolo;
- fornire attrezzature di protezione individuale (ad esempio, abbigliamento, calzature, occhiali, ecc) e
- fornire attrezzature a protezione della salute (ad esempio, attrezzature di pronto soccorso e postazioni di lavaggio per la rimozione di contaminazioni).

Migliorare la salute e la sicurezza non è necessariamente molto costoso. Ad esempio, posizionare uno specchio su un angolo cieco pericoloso per aiutare a prevenire incidenti stradali è una precauzione a basso costo anche in considerazione del rischio. La mancata adozione di semplici precauzioni può costare molto di più se dovesse verificarsi un incidente.

Coinvolgere il personale (se applicabile), per assicurare che ciò che si propone di fare può funzionare nella pratica e non porterà all'introduzione di nuovi pericoli.

Fase 4 Documentare le Conclusioni e la loro Attuazione

Mettere in pratica i risultati della valutazione dei rischi farà la differenza per l'attenzione alla sicurezza alimentare, alla salute e sicurezza dei lavoratori e per la vostra attività produttiva.
La documentazione finale dei risultati della valutazione dei rischi e la condivisione con il personale aziendale sarà di incoraggiamento a completare la loro attuazione.
Nel documentare i risultati, siate semplici (ad esempio contaminazioni durante la raccolta: servizi per il lavaggio delle mani nel campo).

Non si prevede che la valutazione del rischio sia perfetta, ma deve essere adeguata e sufficiente. È necessario essere in grado di dimostrare che:

- è stato eseguito un controllo adeguato;
- è stato chiesto chi o che cosa potrebbe essere interessato;
- sono stati affrontati tutti i pericoli significativi,
- le precauzioni adottate sono ragionevoli, ed il rischio residuo è basso; e
- nel processo è stato coinvolto il personale aziendale o i sui rappresentanti (ove possibile)

Un buon piano di azione spesso comprende una combinazione di risposte diverse, come:

- soluzioni temporanee fino a quando controlli più affidabili possono essere messi in atto;
- soluzioni a lungo termine per quei rischi in grado,con maggiori probabilità, di causare incidenti o malattie;

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

- soluzioni a lungo termine per quei rischi che presentano le peggiori potenziali conseguenze;
- modalità di formazione dei dipendenti sui rischi principali residui e su come questi devono essere controllati;
- controlli regolari per assicurarsi che le misure di controllo siano in atto, e
- responsabilità chiaramente definiti - chi condurrà quali azioni, ed entro quando.

Ricordate di stabilire le priorità e di affrontare per primi gli aspetti più importanti. Al completamento di ogni azione, potete identificarla come “fatta” sul vostro piano di lavoro.

Fase 5 Rivedere la Valutazione dei Rischi ed Aggiornarla se Necessario

Poche imprese rimangono uguali nel tempo. Prima o poi, saranno introdotte nuove attrezzature, sostanze e/o procedure che potrebbero condurre a nuovi pericoli. Ha senso, quindi, rivedere ciò che si fa su una base continuativa. Ogni anno, analizzate formalmente lo stato in cui vi trovate per quanto riguarda le buone pratiche riconosciute, per assicurarvi che sia sempre in atto un miglioramento, o almeno, che non sia in atto una regressione.

Guardate nuovamente alla vostra valutazione del rischio:

- Ci sono stati dei cambiamenti?
- Ci sono miglioramenti che è ancora necessario fare?
- I vostri lavoratori hanno individuato problemi?
- Avete imparato nulla da incidenti o episodi sfiorati?
- **Assicuratevi che la valutazione del rischio rimanga sempre aggiornata.**

Quando si gestisce un impresa è fin troppo facile dimenticare la revisione della valutazione del rischio - fino a quando qualcosa va storto ed è troppo tardi. Perché non fissare una data di revisione per la valutazione del rischio adesso? Scrivetela ed annotatela nel vostro diario come un evento annuale.

Durante l'anno, se c'è un cambiamento significativo, non aspettate. Verificate la valutazione del rischio e, se necessario, modificatela. Se possibile, è meglio eseguire la valutazione dei rischi mentre si sta pianificando un cambiamento - in questo modo c'è più flessibilità.

Fonte: Five steps to risk assessment, Health and Safety Executive; www.hse.gov.uk/pubns/indg163.pdf

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

ALLEGATO AF.2 LINEA GUIDA GLOBALG.A.P. | VALUTAZIONE DEI RISCHI - GESTIONE DEL SITO

Punto di Controllo AF 1.2.1

In verifica iniziale, è disponibile una valutazione del rischio per tutti i siti registrati per la certificazione? Durante le ispezioni successive è disponibile una valutazione del rischio per i siti di produzione nuovi o già esistenti in cui i rischi sono cambiati (inclusi i terreni affittati)? Emerge da questa valutazione del rischio che il sito in questione è adatto per la produzione, per quanto riguarda la sicurezza alimentare, l'ambiente e la salute degli animali, dove applicabile?

Criterio di Adempimento AF 1.2.1

Una valutazione del rischio è necessaria a ispezione iniziale per stabilire se il sito è appropriato. La valutazione dei rischi deve essere rivisto ogni anno e tiene conto dei rischi che sono stati modificati o quando i nuovi siti sono utilizzati. La valutazione del rischio deve tener conto della storia del sito e dell'impatto delle imprese proposti a magazzino adiacente / colture / ambiente (vedi AF Allegato 1 Valutazione dei Rischi per le informazioni di base e AF Allegato 2 per informazioni specifiche su ciò che deve essere coperta).

Se la risposta anche ad una delle 3 domande nel diagramma seguente è sì, una valutazione dei rischi è necessaria.

Fattori da considerare (nota: non è un elenco esaustivo dei fattori):

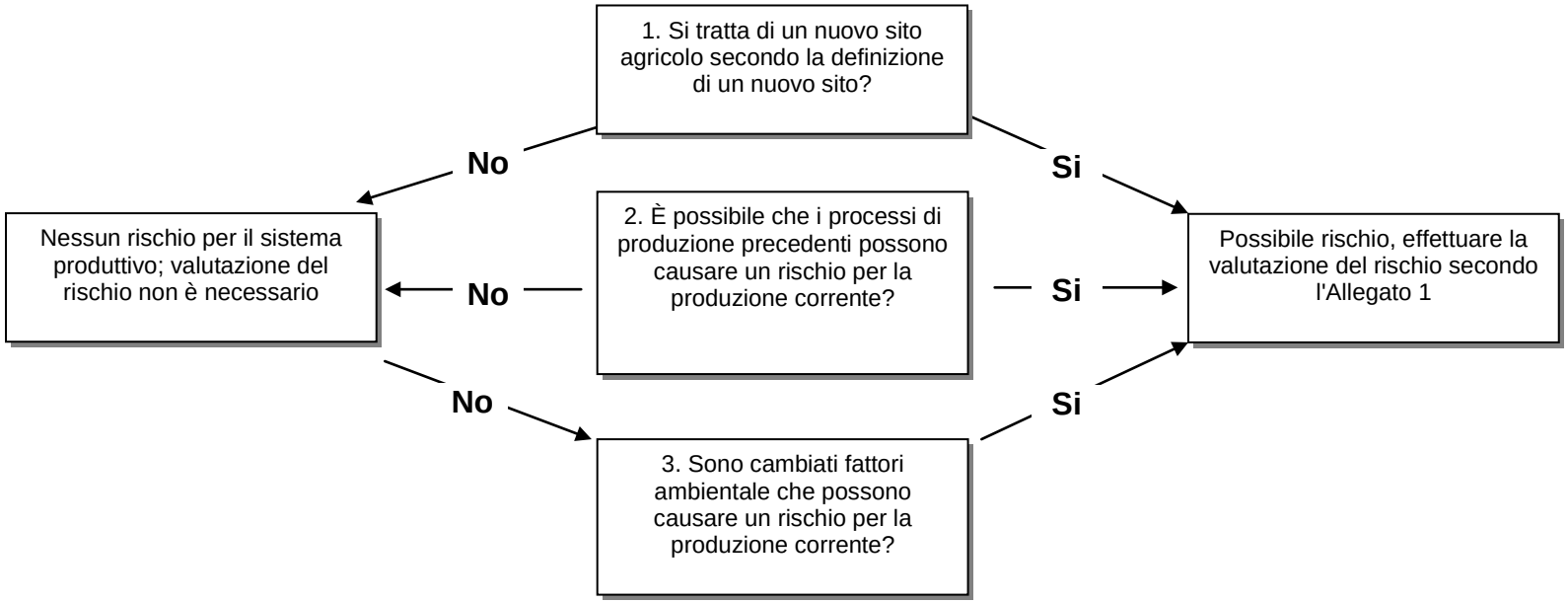
Legislazione:
La normative locali dovrebbero essere controllate prima, per verificare la conformità legale.

Utilizzo precedente dei terreni:
1. Colture precedenti: per esempio, la produzione di cotone in genere comporta un grande uso di erbicidi residuali che possono avere effetti a lungo termine sui cereali e altre colture orticole.
2. Uso Industriale o militare: per esempio, un precedente parcheggio di veicoli può presentare una notevole contaminazione da petrolio.
3. Siti minerari o discariche: possono presentare rifiuti inaccettabili nel sottosuolo che possono inquinare le colture successive, e/o essere soggetti a cedimenti improvvisi creando un pericolo per il personale nello svolgimento dei lavori al terreno.
4. Vegetazione naturale: potrebbe ospitare insetti, malattie e/o erbe infestanti per le colture.

Suolo:
La valutazione del rischio dovrebbe riguardare l'idoneità strutturale per l'uso previsto, la predisposizione all' erosione; e l'idoneità chimica per le colture previste.
Erosione: La valutazione del rischio dovrebbe determinare se sono in atto, o potrebbero verificarsi, perdite dello strato superficiale del suolo, per mezzo di acqua o vento, in grado di influire sulle rese delle colture, e/o interessare il terreno e l'acqua a valle.
Vie di drenaggio: Predisposizione ad inondazioni e/o erosione
Esposizione al vento: la velocità eccessivo del vento può causare perdite di raccolto

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org



Acqua:
Qualità dell'acqua: 1. Le autorità locali devono verificare l'idoneità per la destinazione d'uso o, in mancanza di una norma locale, devono essere disponibili risultati da un laboratorio idoneo che sia in grado di effettuare analisi chimiche e/o mircobiologiche a livello dello standard ISO 17025, o un suo equivalente, per dimostrare che la qualità dell'acqua adempie i criteri definiti nella tabella 3, pagina 39 delle linee guida sulla salute dell'OMS per l'utilizzo sicuro di acque luride in Agricoltura e Acquacoltura. (vedi WHO Technical Report Series 778, 1989 Tabella 3 alla fine del documento). 2. La qualità dell'acqua potabile: WHO Linee Guida per Qualità di Acqua Potabile; 3 ° Edizione, che Include gli annessi primo e secondo, Vol. 1 2008 (vedi Tabella 7.7 Valori di riferimento per la verifica della qualità microbiologica alla fine del documento).
Disponibilità: Adeguata tutto l'anno, o almeno durante il periodo di coltivazione previsto.
Autorizzazione per l'uso: Garanzia delle quantità previste per il fabbisogno della coltura; diritti di utilizzo di altri utenti; leggi o consuetudini locali che possano riconoscere altri utilizzatori con esigenze prioritarie rispetto all'uso agricolo; l'impatto ambientale; certe quantità estratte possono avere - anche se consentite dalla legge - un effetto negativo sulla flora e la fauna qualora questa siano associate oppure dipendenti dalle fonti idriche utilizzate.
Inondazioni: inondazioni involontaria - contaminazione microbiologica e chimica.

Altri impatti:

1. Polvere, fumo e inquinamento acustico provocato dal funzionamento di macchine agricole
2. Contaminazione dei siti a valle dalle acque causato dal deflusso di fanghi o sostanze chimiche.

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

3. Deriva di sostanze irrorate.
4. Insetti attirati da colture, prodotti di scarto e/o attività di concimazione con letame
5. Danni causati da parassiti presenti in vicine aree naturali protette
6. Fumo, vapori e/o polveri da impianti industriali o di trasporto nelle vicinanze, incluse le strade con traffico pesante
7. Furto da parte di abitanti dei comuni vicini
8. Attività agricole adiacenti
9. Disponibilità di trasporti adeguati ai mercati
10. Disponibilità di manodopera adeguata
11. Disponibilità di mezzi tecnici

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

WHO Technical Report Series 778, 1989. Linee guida della Salute per l'uso delle acque reflue in agricoltura e acquicoltura.

Tabella 3. Linee guida raccomandate per l'uso microbiologici delle acque reflue in agricoltura

Categoria	Condizioni per il riutilizzo	Gruppi esposti	Nematodi intestinali[a] (media aritmetica n. o uova al litro[b])	Coliformi fecali (media geometrica n. ogni 100 ml[c])	Trattamento delle acque luride prevede di raggiungere la qualità microbiologica richiesta
A	Irrigazione delle colture che probabilmente verranno mangiate crude, campi sportivi, parchi pubblici[d]	lavoratori, consumatori, gente	meno e uguale a 1	meno e uguale a 1000[d]	Una serie di stagni di stabilizzazione ideati per raggiungere la qualità microbiologica richiesta o un trattamento equivalente
B	Irrigazione di colture cerealicole, colture industriali, colture da foraggio, pascoli e alberi[e]	lavoratori	meno e uguale a 1	nessuno standard consigliato	Riservato in stagi di stabilizzazione per 8-10 giorni o equivalente elminato o rimozione di coliformi fecali
C	Localizzare l'irrigazione delle colture della categoria B, qualora non vi sia un esposizione dei lavoratori e del pubblico	nessuno	non applicabile	non applicabile	Pre-trattamento come richiesto dal sistema d'irrigazione, ma almeno sedimentazione primaria

[a] In determinati casi, dovrebbero essere considerati fattori locali epidemiologici, socioculturali e ambientali e le linee guida dovrebbero essere modificate di conseguenza.
[b] *Specie ascaride e tricuride e anchilostomi.*
[c] Durante il periodo d'irrigazione
[d] Linee guida più severe (meno e uguale a 200 coliformi fecali ogni 100 ml) sono appropriate per prati pubblici, come prati di alberghi, dove la gente potrebbe avere contatto diretto
[e] Nel caso di alberi da frutta, l'irrigazione dovrebbe essere interrotta due settimane prima che la frutta venga raccolta, e la frutta non deve essere raccolta dal terreno. L'impianto d'irrigazione non dovrebbe essere utilizzato.

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

Linee guida dell'OMS per la qualità dell'acqua potabile, 2008.

Tabella 7.7 presenta valori guida per la verifica della qualità microbiologica dell'acqua potabile. Valori individuali non devono essere utilizzati direttamente dalle tabelle. I valori di linee guida dovrebbero essere utilizzati ed interpretati in combinazione con le informazioni contenute in queste linee guida e altri documenti di supporto. Una conseguenza della variabilità della suscettibilità ai patogeni è che l'esposizione all'acqua potabile di una particolare qualità può portare ad effetti sulla salute diversi in popolazioni differenti. Per la derivazione della linea guida, è necessario definire le popolazioni di riferimento, o, in alcuni casi, concentrarsi su specifici sottogruppi sensibili. Autorità nazionali o locali possono voler applicare caratteristiche specifiche delle loro popolazioni per derivare gli standard nazionali.

Tabella 7.7 Valori di riferimento per la verifica delle qualità microbiche (vedi anche tabella 5.2) (pp142-144)

Organismi valori di Orientamento	**Guideline value**
Tutta l'acqua direttamente da bere E. coli o coliformi termotolleranti batteri[bc]	Must not be detectable in any 100-ml sample
Acqua trattata all'ingresso del sistema di distribuzione E. coli o coliformi termotolleranti batteri[b]	Must not be detectable in any 100-ml sample
Acque depurate nel sistema di distribuzione E. coli o coliformi termotolleranti batteri[b]	Must not be detectable in any 100-ml sample

Non deve essere rilevabile in qualsiasi campione da 100 ml

A Azione immediata investigative devono essere adottate se *E.coli* vengono rilevati.
bA Sebbene *E. coli* è l'indicatore più preciso di inquinamento fecale, il conteggio dei batteri coliformi termotolleranti è un'alternativa accettabile. Se necessario, appropriati esami di conferma devono essere eseguite. Totale batteri coliformi non sono indicatori accettabile della qualità sanitaria dei fornitori di acqua, soprattutto nelle zone tropicali, dove molti batteri di nessun significato sanitario si verificano in quasi tutte le forniture non trattate.
c E' riconosciuto che nella grande maggioranza delle risorse idriche rurali, in particolare nei paesi in via di sviluppo, la contaminazione fecale è molto diffusa. Specialmente in queste condizioni, obiettivi a medio termine per il progressivo miglioramento delle forniture di acqua dovrebbe essere impostato.

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

AGGIORNAMENTO DEL REGISTRO DELLE EDIZIONI

Nuovo documento	Documento sostituito	Data di pubblicazione	Descrizione delle modifiche
120503_gg_ifa_cpcc_af_v4_0-1_it	111026_gg_ifa_cpcc_af_ita_final_v4	03 maggio 2012	Modifica di GLOBALG.A.P in GLOBALG.A.P.; AF 3.1.3 - modifica del termine AF 12 – modifica di "Riferimento alle RG Allegato I.2" AF 12.1.5 – cancellazione della parola “no”

Se sei interessato a ricevere ulteriori informazioni sulle modifiche apportate al presente documento, contatta il Segretariato GLOBALG.A.P. via email: translation_support@globalgap.org.

Quando le modifiche non riguardano l’accreditamento dello standard, la versione resterà “4.0” e l’aggiornamento dell’edizione verrà indicata con “4.0-x”. Quando le modifiche riguardano l’accreditamento dello standard, il nome della versione verrà modificato in “4.x”.

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89 |
http://www.globalgap.org

GLOBALG.A.P.

SICUREZZA INTEGRATA IN AGRICOLTURA (IFA) | MODULO BASE PER COLTURE

PUNTI DI CONTROLLO E CRITERI DI ADEMPIMENTO

VERSIONE ITALIANA 4.0 (In caso di dubbio, fare riferimento alla versione inglese.)
EDIZIONE 4.0-1_FEB2012

VALIDA DA: 1 MARZO 2011
OBBLIGATORIA DA : 1 GENNAIO 2012



CONTENUTI

SEZIONE	CB	MODULO BASE PER COLTURE
	CB.1	TRACCIABILITÀ
	CB.2	MATERIALE DI PROPAGAZIONE
	CB.3	STORIA E GESTIONE DEL SITO
	CB.4	GESTIONE DEL SUOLO
	CB.5	IMPIEGO DI FERTILIZZANTI
	CB.6	IRRIGAZIONE/FERTIRRIGAZIONE
	CB.7	TECNICHE DI DIFESA INTEGRATA (IPM)
	CB.8	FITOFARMACI
	CB.9	ATTREZZATURE

ALLEGATO CB.1 LINEA GUIDA GLOBALG.A.P. – PERICOLI MICROBIOLOGICI

ALLEGATO CB.2 LINEA GUIDA GLOBALG.A.P. – UTILIZZO RESPONSABILE DELLE ACQUE

ALLEGATO CB.3 GLOBALG.A.P. STRUMENTI PER LA DIFESA INTEGRATA (TOOLKIT)

ALLEGATO CB.4 LINEA GUIDA GLOBALG.A.P. – USO DEI FITOFARMACI IN PAESI CHE CONSENTONO L'ESTRAPOLAZIONE

ALLEGATO CB.5 LINEA GUIDA GLOBALG.A.P. – ANALISI DEI RESIDUI

ALLEGATO CB.6 LINEA GUIDA GLOBALG.A.P. – VALUTAZIONE DEL RISCHI IN CASO DI SUPERAMENTO DEGLI MRL (RMA)

ALLEGATO CB.7 LINEA GUIDA GLOBALG.A.P. – ISPEZIONE VISIVA E VERIFICA FUNZIONALE DELLE ATTREZZATURE DI APPLICAZIONE

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB	**MODULO BASE PER COLTURE**		
CB.1	**TRACCIABILITÀ**		
	La tracciabilità facilita il richiamo/ritiro dal mercato degli alimenti e permette ai consumatori di conoscere informazioni mirate e precise in merito ai prodotti interessati.		
CB. 1.1	Il prodotto certificato GLOBALG.A.P. è tracciabile verso e rintracciabile dall'azienda certificata (o altre aree registrate interessate) in cui è stato prodotto, e se applicabile, manipolato?	E' in atto un sistema documentato di identificazione e rintracciabilità che consente di rintracciare il prodotto certificato GLOBALG.A.P. fino all'azienda agricola produttrice o, nel caso di un gruppo di produttori, alle aziende registrate del gruppo, e tracciarlo in avanti fino al cliente diretto (un passaggio in avanti, un passaggio indietro). Le informazioni sulla raccolta devono collegare il lotto di prodotto alle registrazioni di produzione o alle specifiche aziende agricole di produzione (Si fa riferimento alle Regole Generali Parte II per informazioni sugli aspetti di segregazione dei prodotti in Opzione 2). Deve essere inclusa anche la manipolazione dei prodotti, se applicabile. No N/A.	Maggiore
CB. 2	**MATERIALE DI PROPAGAZIONE**		
	La scelta del materiale riproduttivo ricopre un ruolo importante nel processo di produzione e l'impiego di varietà appropriate può contribuire a ridurre le applicazioni di fertilizzanti e fitofarmaci. La selezione del materiale riproduttivo è un requisito indispensabile per una buona riuscita della coltura e per la qualità del prodotto.		
CB. 2.1	**Qualità e Sanità**		
CB. 2.1.1	E' disponibile una documentazione che garantisce la qualità delle sementi (prive di insetti nocivi, malattie, virus, ecc.) ?	E' tenuto ed è disponibile un registro/certificato sulla qualità delle sementi che dimostra la purezza della varietà, il nome della varietà, il numero del lotto e il venditore delle sementi.	Racc.
CB. 2.1.2	Sono disponibili garanzie documentate di qualità o garanzie di produzioni certificate per il materiale di propagazione acquistato?	Vi sono registrazioni per documentare che il materiale riproduttivo è conforme alle linee guida di associazioni settoriali e che è idoneo allo scopo (ad esempio attraverso certificati di qualità, condizioni di consegna, lettere sottoscritte o rilasciate da vivai certificati GLOBALG.A.P. o riconosciuti da GLOBALG.A.P.)	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 2.1.3	I sistemi di controllo qualitativo e fitosanitario sono operativi per la auto-propagazione vivaistica in ambito aziendale ?	È in funzione un sistema di controllo della qualità che include un monitoraggio dei sintomi visibili della presenza di insetti nocivi e malattie e registrazioni correnti dei monitoraggi devono essere disponibili. Per Vivaio si intende qualsiasi luogo di produzione del materiale riproduttivo (compresa la selezione e l'autoproduzione di materiale da innesto). Il "sistema di monitoraggio" deve comprendere la registrazione ed identificazione della pianta madre o del campo di origine della coltura, se applicabile. Le registrazioni devono essere realizzate ad intervalli regolari stabiliti. Se gli alberi o le piante sono prodotti soltanto per utilizzo interno all'azienda (ad esempio non venduti) questo requisito sarà sufficiente. Nel caso in cui si impieghino portinnesti, si deve fare particolare attenzione all'origine tramite evidenze documentali.	Minore
CB. 2.2	**Trattamenti Chimici e Concia**		
CB. 2.2.1	L'impiego di trattamenti chimici su tutto il materiale riproduttivo acquistato (sementi, portinnesti, piante, piantine, talee) viene registrato?	Sono disponibili registrazioni con il nome del prodotto/i applicato/i e l'obiettivo - insetti nocivi e/o malattie (ad esempio tenere un registro / pacchetti di sementi, ecc.) Nel caso in cui le sementi siano state trattate per motivi di conservazione, è anche necessario conservare le evidenze documentali delle sostanze chimiche impiegate.	Minore
CB. 2.2.2	Vengono registrati i trattamenti con fitofarmaci relativi all'autoproduzione aziendale di materiale vivaistico, eseguiti durante la fase di propagazione della pianta?	Sono disponibili le documentazioni relative a tutti i trattamenti fitosanitari applicati durante il periodo di propagazione delle piante, nel caso di propagazione vivaistica interna all'azienda agricola, e comprendono il luogo, la data, il nome commerciale e principio attivo, il nome dell'operatore, il nome della persona che ha autorizzato il trattamento, la giustificazione, la quantità ed il tipo di macchinari utilizzati.	Minore
CB. 2.3	**Organismi Geneticamente Modificati (N/A nel caso in cui non sono impiegate varietà geneticamente modificate)**		
CB. 2.3.1	La coltivazione di o gli esperimenti con OGM osservano tutte le norme esistenti nel paese di produzione?	L'azienda registrata o gruppo di aziende registrate devono essere in possesso di una copia delle norme vigenti nel paese di produzione ed ottemperarle debitamente. Registrazioni sulle specifiche modificazioni e/o l'identificativo unico devono essere conservate. Consulenza specifica su allevamento e gestione delle colture deve essere utilizzata.	Maggiore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 2.3.2	Le documentazioni sono disponibili quando il produttore coltiva organismi geneticamente modificati?	Qualora fossero impiegate cultivar OGM e/o prodotti derivati da modificazioni genetiche, documentazione sarà mantenuta sulla semina/impianto, l'impiego o produzione di cultivar OGM e/o prodotti provenienti da modificazioni genetiche.	Minore
CB. 2.3.3	I clienti diretti del produttore sono stati informati sullo status OGM del prodotto?	Devono essere fornite evidenze documentali di tale comunicazione.	Maggiore
CB. 2.3.4	Esiste un piano relativo alla manipolazione di materiale geneticamente modificato (cioè colture e prove) che identifica le strategie volte a ridurre i rischi di contaminazione, (ad esempio una miscelazione accidentale con colture adiacenti non geneticamente modificate) e conserva l'integrità del prodotto?	Deve essere disponibile un piano documentato che definisca come i materiali geneticamente modificati (ad esempio colture e prove) deve essere manipolato e conservato per ridurre il rischio di contaminazione con materiale comune, e per mantenere l'integrità del prodotto.	Minore
CB. 2.3.5	Le produzioni OGM vengono stoccate separatamente da altre colture per evitare contaminazioni accidentali?	È necessaria una valutazione visiva del luogo di stoccaggio delle produzioni geneticamente modificate (OGM) per garantirne l'integrità e l'identificazione.	Maggiore
CB. 3	**STORIA E GESTIONE DEL SITO**		
CB 3.1	Il produttore conserva le registrazioni su metodi di semina/messa a dimora, data di semina/messa a dimora?	Registrazioni su data e densità di semina o messa a dimora delle colture devono essere conservate e disponibili.	Minore
CB. 3.2	Qualora possibile, viene praticata la rotazione per colture annuali?	Le rotazioni possono essere verificate dalle registrazioni dalle date di messa a dimora e/o applicazioni di fitofarmaci.	Minore
CB. 4	**GESTIONE DEL SUOLO**		
	Il suolo è la base di ogni produzione agricola, quindi la conservazione ed il miglioramento di questa risorsa preziosa è fondamentale. Una gestione oculata del suolo garantisce una fertilità a lungo termine, favorisce la produttività e contribuisce alla redditività.		
CB. 4.1	Sono state preparate le carte pedologiche per l'azienda?	Vengono identificati i tipi di suolo di ogni sito basandosi sul profilo o l'analisi pedologica oppure su carte pedologiche locali (regionali).	Racc.
CB. 4.2	Sono state utilizzate tecniche di coltivazione che migliorano o conservano la struttura del suolo e ne evitano la compattazione?	Le tecniche agronomiche applicate sono idonee per l'utilizzo del suolo. Non devono esserci evidenze visive di compattazione del suolo.	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 4.3	Sono state adottate tecniche di coltivazione dei campi volte a ridurre la possibilità di erosione del suolo?	Sono disponibili evidenze di pratiche di controllo e di misure correttive, (ad esempio pacciamatura con materiali vegetali –mulching, tecniche di lavorazione trasversale su pendii e / o canali di scolo, inerbimento o sovescio, alberi e cespugli sui confini dei siti, ecc.) per minimizzare l'erosione del suolo (es. acqua, vento)	Minore
CB. 5	**APPLICAZIONE DI FERTILIZZANTI**		
	Il processo decisionale implica il fabbisogno delle colture; la disponibilità deve essere presente nel terreno, e i nutrienti disponibili provenire dal letame prodotto in azienda e dai residui delle colture. Deve essere eseguita una corretta applicazione per ottimizzare le procedure di impiego e di stoccaggio, in modo da evitare perdite e contaminazioni.		
CB. 5.1	**Fabbisogno di Nutrienti**		
CB. 5.1.1	L'applicazione di tutti i fertilizzanti è eseguita secondo le esigenze specifiche delle colture e delle condizioni del terreno?	Il produttore deve dimostrare che si è tenuto conto delle esigenze nutrizionali della coltura e della fertilità del suolo. Le registrazioni di analisi e/o altre pubblicazioni specifiche per la coltura devono essere disponibili come evidenza. No N/A	Minore
CB. 5.2	**Consulenza su Quantità e Tipo di Fertilizzante**		
CB. 5.2.1	Le istruzioni sull'applicazione di fertilizzanti (organici ed inorganici) vengono fornite da persone competenti e qualificate?	Se le documentazioni di fertilizzazione mostrano che il responsabile tecnico addetto alla scelta del fertilizzante (organico o inorganico) è un consulente esterno, la sua formazione e competenza tecnica devono essere dimostrate per mezzo di qualifiche ufficiali, corsi di formazione specifici ecc., salvo che il consulente non sia impiegato per questo scopo da una organizzazione competente (ad esempio servizi di consulenza ufficiali). Quando le documentazioni del fertilizzazione mostrano che il responsabile tecnico che determina la quantità e il tipo di fertilizzanti (organici o inorganici) è il produttore, la sua esperienza deve essere integrata da conoscenze tecniche (ad esempio l'accesso alla letteratura tecnica per il prodotto, frequentazione di uno specifico corso di formazione, ecc) o l'utilizzo di strumenti integrativi (software, metodi di rilevazione in azienda, ecc.).	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 5.3	**Documentazione delle Applicazioni**		
	5.3.1 al 5.3.6: Le registrazioni di tutte le applicazioni di fertilizzanti fogliari e del terreno, sia organici che inorganici, comprendono i seguenti criteri:		
CB. 5.3.1	È disponibile un riferimento del campo, frutteto o serra?	Sono conservate le documentazioni di tutte le applicazione di fertilizzante con il dettaglio dell'area geografica e il nome o riferimento del campo, frutteto o della serra dove il prodotto registrato è collocato. Documentazione deve anche essere mantenuta per colture idroponiche e laddove si fa uso della fertirrigazione. No N/A.	Minore
CB. 5.3.2	Date di applicazione	Tutte le registrazioni di applicazione di fertilizzanti contengono in dettaglio le date esatte (giorno/mese/anno) dell'applicazione. No N/A.	Minore
CB: 5.3.3	Tipo di fertilizzante applicato	Tutte le registrazioni di applicazione di fertilizzanti contengono in dettaglio il nome commerciale, il tipo di fertilizzante (es. N, P, K) e le concentrazioni (es. 17-17-17). No N/A.	Minore
CB. 5.3.4	Quantità di fertilizzante applicate	Tutte le registrazioni di applicazione di fertilizzanti contengono in dettaglio la quantità di prodotto impiegata, espressa in peso o volume. L'effettiva quantità applicata deve essere documentata, in quanto potrebbe non corrispondere necessariamente a quella raccomandata. No N/A.	Minore
CB. 5.3.5	Metodo di applicazione	Tutte le registrazioni di applicazione di fertilizzanti contengono in dettaglio i metodi di applicazione utilizzati (es. tramite irrigazione oppure per distribuzione meccanica) e macchinari usati, se applicabile. No N/A.	Minore
CB. 5.3.6	Informazioni sull'operatore	Le registrazioni sulle applicazioni di fertilizzanti contengono in dettaglio il nome dell'operatore che ha applicato il fertilizzante. Se si tratta di attività svolte da una singola persona, è accettabile registrare i dettagli inerenti all'operatore una sola volta. No N/A.	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 5.4	**Stoccaggio dei Fertilizzanti**		
	Da 5.4.1 a 5.4.7: Tutti i fertilizzanti vengono conservati:		
CB. 5.4.1	Separatamente dai fitofarmaci?	Il requisito minimo è la prevenzione di contaminazione crociata fisica tra fertilizzanti (organici ed inorganici) e fitofarmaci mediante l'utilizzo di barriere fisiche (parete, telo, ecc.). Se i fertilizzanti che vengono applicati insieme a fitofarmaci (ovvero micronutrienti o fertilizzanti fogliari) sono imballati in un contenitore chiuso, essi possono essere conservati insieme ai fitofarmaci.	Minore
CB. 5.4.2	In un luogo coperto?	La superficie coperta è adatta a proteggere tutti i fertilizzanti inorganici (ad esempio in polvere, in granuli o liquidi) dall'influenza di agenti atmosferici (ad esempio luce del sole, il gelo e la pioggia). Sulla base di una valutazione del rischio (tipo di fertilizzante, condizioni meteorologiche, stoccaggio temporaneo), una copertura in plastica potrebbe essere accettabile. È vietato lo stoccaggio direttamente sul terreno/pavimento. È accettabile lo stoccaggio di calce e gesso in campo. Concimi liquidi sfusi possono essere conservati in contenitori all'esterno a condizione che i requisiti di conservazione indicati nella scheda di sicurezza siano rispettati.	Minore
CB. 5.4.3	In un luogo pulito?	I fertilizzanti inorganici (ad esempio polveri, granulari o liquidi) vengono conservati in un'area priva di rifiuti, che non favorisca l'annidamento di roditori, e dove eventuali versamenti o fuoriuscite possano essere rimossi.	Minore
CB. 5.4.4	In un luogo asciutto?	L'area di stoccaggio per tutti i fertilizzanti inorganici (ad esempio polveri, granuli o liquidi) è ben ventilata e libera da acqua piovana o pesante condensa. È vietato lo stoccaggio direttamente sul suolo. Finché i requisiti di archiviazione sulla scheda di sicurezza sono rispettati, concimi liquidi sfusi possono essere conservati in contenitori all'esterno.	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 5.4.5	In maniera adeguata in modo da ridurre il rischio di contaminazione corsi d'acqua?	Tutti i fertilizzanti vengono conservati in modo tale da ridurre al minimo il rischio di contaminazione delle fonti idriche. Il magazzino per fertilizzanti liquidi deve essere circondato da una barriera impermeabile in grado di contenere quantità pari al 110 % del volume del contenitore più grande. Inoltre sono stati presi in considerazione la vicinanza a corsi d'acqua ed il rischio di inondazioni, ecc.	Minore
CB. 5.4.6	Separati dai prodotti raccolti?	I fertilizzanti non possono essere conservati insieme a prodotti agricoli raccolti.	Maggiore
CB. 5.4.7	È disponibile un inventario aggiornato dello stoccaggio o delle registrazione di impiego dei fertilizzanti?	Un inventario del magazzino che specifici il contenuto in fertilizzanti (tipo e quantità) è disponibile e viene aggiornato almeno una volta ogni 3 mesi.	Minore
CB. 5.5	**Fertilizzanti Organici**		
CB. 5.5.1	L'impiego di fanghi di depurazione derivanti da deiezioni umane è stato vietato nell'azienda agricola?	L'azienda non fa uso di fanghi di depurazione derivanti da deiezioni umane per le produzioni registrate GLOBALG.A.P. No N/A.	Maggiore
CB. 5.5.2	è stata effettuata una valutazione dei rischi per fertilizzanti organici che prende in considerazione, prima dell'applicazione, la loro origine, le loro caratteristiche, e la destinazione d'uso?	Sono disponibili evidenze documentali atte a dimostrare che almeno i potenziali rischi, elencati qui di seguito, sono stati considerati: tipo di fertilizzante organico, metodo del compostaggio, contenuto di semi da erbe infestanti, contenuto di metalli pesanti, tempistica di applicazione, e distribuzione del concime organico (ad esempio diretto contatto con la parte commestibile della coltura, sul terreno tra le colture, ecc.) Questo vale anche per i substrati organici da impianti di biogas. Vedi allegato CB 1. Pericoli microbiologici.	Minore
CB. 5.5.3	È stato tenuto in debita considerazione l'apporto di nutrienti da parte del fertilizzante organico?	Viene effettuata un'analisi (o vengono utilizzati valori standard riconosciuti) che prenda in considerazione il contenuto in elementi nutritivi (N,P,K) nei fertilizzanti organici impiegati.	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 5.5.4	I fertilizzanti organici vengono conservati in maniera appropriata, che riduce il rischio di contaminazione dell'ambiente?	I fertilizzanti organici devono essere conservati in una zona apposita. Adeguate misure sono state adottate per evitare la contaminazione delle acque di superficie (ad esempio fondazioni in calcestruzzo e pareti, appositamente costruite contenitore a tenuta stagna, ecc) o deve essere conservato ad almeno 25 m dai corpi idrici superficiali.	Minore
CB. 5.6	**Contenuto di Nutrienti**		
CB. 5.6.1	Tutti i fertilizzanti acquistati sono accompagnati da evidenze documentali sul loro contenuto in elementi nutritivi (N,P,K)?	Sono disponibili evidenze documentali che specificano il contenuto in N-P-K (o valori standard riconosciuti) per tutti i fertilizzanti impiegati per la coltivazione di colture in GLOBALG.A.P. negli ultimi 12 mesi.	Minore
CB. 5.6.2	I fertilizzanti inorganici acquistati sono accompagnati da evidenze documentali sul loro contenuto chimico, compresi i metalli pesanti?	Evidenze documentate dettagliate circa il contenuto chimico, inclusi i metalli pesanti, sono disponibili per tutti i fertilizzanti inorganici usati per le colture GLOBALG.A.P. negli ultimi 12 mesi.	Racc.
CB. 6	**IRRIGAZIONE/FERTIRRIGAZIONE**		
	L'acqua è una risorsa naturale limitata e l'irrigazione dovrebbe essere effettuata sulla base di adeguate previsioni e/o utilizzando attrezzature e tecniche che consentano un impiego efficace dell'acqua irrigua. Per informazioni circa l'utilizzo responsabile dell'acqua vedere Allegato CB2.		
CB. 6.1	**Previsione del Fabbisogno Idrico**		
CB. 6.1.1	Sono stati adottati metodi di previsione sistematica per calcolare il fabbisogno idrico delle colture?	I calcoli sono disponibili e sono supportati da dati registrati mediante uso, (es., di pluviometri, vassoi di drenaggio per i substrati, evaporimetri, tensiometri (determinare la % di umidità nel terreno) e mappe del suolo). I dati possono essere raccolti anche su scala regionale.	Racc.
CB. 6.2	**Metodo di Irrigazione/Fertirrigazione**		
CB. 6.2.1	Il produttore può giustificare il metodo di irrigazione impiegato in un'ottica di salvaguardia delle risorse idriche?	L'idea è quella di evitare sprechi di acqua. Il sistema di irrigazione utilizzato è efficiente. Il produttore utilizza il sistema di irrigazione più efficiente, per quanto tecnicamente disponibile ed economicamente sostenibile, ed è conforme alla normativa locale sulla restrizioni di utilizzo di acqua irrigua.	Maggiore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 6.2.2	È stato approntato un piano di gestione delle risorse idriche volto ad ottimizzare l'impiego idrico e a ridurne gli sprechi?	Deve essere disponibile un piano d'azione documentato che mira ad ottimizzare l'uso di acqua in azienda. Questo può derivare o da un piano individuale oppure da una attività a livello regionale, se l'azienda vi partecipa o è inclusa nello stesso.	Racc.
CB. 6.2.3	Gli impieghi di acqua per irrigazione/fertirrigazione vengono registrati?	Sono disponibili registrazioni che indicano la data e il volume d'acqua per misuratore o per unità di irrigazione. Se il produttore lavora con programmi di irrigazione, la durata di irrigazione calcolata e la quantità effettiva di acqua irrigua utilizzata dovrebbero essere registrate.	Racc.
CB. 6.3	**Qualità delle Acque Irrigue**		
CB. 6.3.1	L'impiego di acque luride non trattate per irrigazione/ fertirrigazione è stato vietato?	Acque luride non trattate non sono utilizzate per l'irrigazione / fertirrigazione. Qualora le acque luride trattate o acque riciclate vengano utilizzate, la qualità dell'acqua corrisponde alle linee guida pubblicate dall'OMS dal WHO (OMS) :Linee Guida per l'Utilizzo Sicuro di Acque Luride e Reflue in Agricoltura e Acquacoltura 1989. Inoltre, se vi sono dubbi che l'acqua provenga da possibili fonti inquinate (ad esempio a causa di un centro abitato a monte, ecc.) l'agricoltore deve dimostrare per mezzo di analisi che l'acqua osserva le linee guida del WHO o le norme locali per acque irrigue. Vedi Tabella 3 nell'Allegato AF.1 per la Valutazione dei Rischi. No N/A.	Maggiore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 6.3.2	È stata effettuata una valutazione annuale dei rischi nei confronti dell'inquinamento dell'acqua per irrigazione/ fertirrigazione?	La valutazione dei rischi deve prendere in considerazione i potenziali inquinanti microbiologici, chimici e fisici per tutte le fonti idriche impiegate per l'irrigazione/fertirrigazione. Come minimo, la valutazione del rischio dovrà includere: - identificazione delle fonti idriche, i - metodi di irrigazione, - tempi di irrigazione (durante la fase di crescita delle colture), contatto tra l'acqua di irrigazione e la coltura, tipo di produzione: - Produzioni che possono essere consumate crude e che non hanno una buccia che viene rimossa prima del consumo. - Produzioni che possono essere consumate crude e che, o non hanno alcuna buccia che viene rimossa prima del consumo, oppure hanno qualche rischio o storia di contaminazione da agenti patogeni. - Produzioni che possono essere consumate crude e che hanno una buccia che viene rimossa prima del consumo, oppure crescono distanti dal terreno o non hanno una storia significativa di contaminazione da agenti patogeni. - Produzioni che sono sempre consumate dopo cottura. Vedi allegato CB 1. Pericoli microbiologici.	Minore
CB. 6.3.3	Le acque irrigue vengono analizzate con una frequenza tale da essere conforme alla valutazione dei rischi (CB.6.3.2)?	L'analisi delle acque viene effettuata con una frequenza basata sui risultati di una valutazione dei rischi che prenda in considerazione le caratteristiche della coltura. I campioni di acqua sono prelevati al punto di uscita del sistema di irrigazione o nel punto di campionamento più vicino possibile.	Minore
CB. 6.3.4	Con riferimento alla valutazione dei rischi in CB.6.3.2,, le analisi di laboratorio considerano i contaminanti microbici?	Sulla base dei risultati della valutazione dei rischi (se è presente il rischio di contaminanti microbici), le analisi di laboratorio forniscono una evidenza documentata della presenza de contaminanti microbici.	Minore
CB. 6.3.5	Le analisi sono eseguite da un laboratorio idoneo?	Dovrebbero essere disponibili risultati analitici da laboratori idonei, in grado di effettuare analisi microbiologiche secondo lo standard ISO 17025, o uno standard equivalente.	Racc.

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB 6.3.6	Se la valutazione dei rischi lo richiede, sono state effettuate azioni a seguito di risultati analitici non favorevoli, prima del prossimo ciclo produttivo?	Sono disponibili registrazioni delle azioni correttive e/o delle decisioni prese.	Minore
CB. 6.4	**Approvvigionamento di Acque Irrigue/Fertirrigue**		
CB. 6.4.1	L'acqua viene prelevata da fonti sostenibili per proteggere l'ambiente?	Fonti idriche sostenibili sono fonti che in condizioni normali (comuni) forniscono acqua a sufficienza.	Minore
CB. 6.4.2	Per l'approvvigionamento idrico, è stata consultata l'autorità preposta al controllo delle risorse idriche, se necessario?	Laddove necessario, deve essere disponibile una comunicazione scritta a riguardo (ad esempio lettere, licenze, ecc.)	Minore
CB. 7	**TECNICHE DI DIFESA INTEGRATA (IPM)**		
	Le Tecniche di Difesa Integrata (IPM) comprendono l'attenta considerazione di tutte le tecniche disponibili per il controllo dei parassiti e la successiva integrazione di misure appropriate, volte a ridurre lo sviluppo delle popolazioni, mantenendo l'uso di fitofarmaci e di altri trattamenti a livelli economicamente giustificabili e riducendo o minimizzando i rischi per la salute umana e per l'ambiente. Uno Strumento di Guida alla IPM (allegato CB.3) è stato elaborato per mettere a disposizione azioni alternative per l'applicazione di tecniche di lotta integrata (IPM) nella produzione commerciale di colture agrarie. Data la naturale variabilità di sviluppo dei parassiti rispetto alle diverse colture e aree di coltivazione, ogni tecnica IPM deve essere attuata nel contesto della condizioni locali, dal punto di vista fisico (climatiche, topografiche, ecc), biologico (insieme dei parassiti; dei nemici naturali, ecc.) ed economico.		
CB. 7.1	L'assistenza nell'attuazione delle tecniche di difesa integrata (IPM) è stata ottenuta per mezzo di corsi di formazione o consulenza?	Se un consulente esterno ha fornito assistenza, formazione e competenza tecnica devono essere dimostrate attraverso le qualifiche ufficiali, corsi di formazione specifici, ecc, tranne se impiegati per questo scopo da un organismo competente (ad esempio servizi di consulenza ufficiali). Qualora il responsabile tecnico è il produttore, l'esperienza deve essere integrata da conoscenze tecniche (ad esempio l'accesso alla letteratura sulle tecniche di IPM, frequenza di corsi specifici di formazione, ecc) e / o l'uso di strumenti (software, metodi di rilevazione in campo, ecc) .	Minore
	CB.7.2 a 7.4: Il produttore può dimostrare l'attuazione di almeno un'attività che rientra nella categoria di:		

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 7.2	"Prevenzione"?	Il produttore può dimostrare l'attuazione di almeno un'attività che includa l'impiego di pratiche di produzione volte a ridurre l'incidenza e l'intensità degli attacchi dei parassiti, riducendo allo stesso tempo la necessità d'intervento.	Maggiore
CB. 7.3	"Osservazione e Monitoraggio"?	Il produttore può dimostrare di a) attuare almeno un'attività atta a determinare quando ed in che misura i parassiti ed i loro nemici naturali sono presenti, e b) utilizzare queste informazioni per pianificare le tecniche di lotta necessarie.	Maggiore
CB. 7.4	"Intervento"?	Il produttore può mostrare evidenza che in situazioni in cui attacchi parassitario influisce sfavorevolmente sul valore economico della coltura, saranno effettuati specifici interventi di controllo dei parassiti. Qualora possibile, devono essere considerati approcci senza utilizzo di sostanze chimiche	Maggiore
CB. 7.5	Sono stati seguiti i consigli anti-resistenza specificati sull'etichetta e/o altre raccomandazioni in modo che l'efficacia dei fitofarmaci disponibili venga conservata?	Quando il livello di insetti nocivi, malattie e erbe infestanti richiede ripetute applicazioni sulle colture, vi sono evidenze che i consigli anti-resistenza (laddove siano disponibili) vengono seguiti.	Minore
CB. 8	**FITOFARMACI**		
	In situazioni in cui la presenza di parassiti incide sfavorevolmente sul valore economico della coltura, potrebbe essere necessario intervenire con specifici metodi di controllo, inclusi i fitofarmaci. Il corretto utilizzo, la manipolazione e lo stoccaggio dei fitofarmaci sono fondamentali.		
CB. 8.1	**Scelta dei Fitofarmaci**		
CB. 8.1.1	Viene tenuto un elenco aggiornato di tutti i fitofarmaci autorizzati nel paese di produzione ad essere impiegati sulle colture?	È disponibile un elenco informazioni sui nomi commerciali dei prodotti fitosanitari (compresa la composizione dei principi attivi o gli organismi benefici) che sono autorizzati sulle colture in corso di coltivazione o già coltivate in azienda secondo il protocollo GLOBALG.A.P. negli ultimi 12 mesi.	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 8.1.2	I produttori utilizzano solo fitofarmaci che sono attualmente autorizzati nel paese di applicazione per le colture in oggetto (ad esempio dove esiste un tale sistema di registrazione ufficiale)?	Tutti i fitofarmaci applicati sono ufficialmente e attualmente autorizzati oppure permessi dalle organizzazioni governative competenti nel paese di applicazione. Dove non esiste un programma di registrazione ufficiale, è necessario consultare le linee guida GLOBALG.A.P. (Allegato CB.4) sull'argomento in questione e il Codice Comportamentale Internazionale per la Distribuzione e l'Utilizzo di Pesticidi della FAO. Consultare anche l'Allegato CB.4 per i casi in cui il produttore partecipi a prove ufficiali di campo per ottenere l'approvazione finale dei fitofarmaci da parte del governo locale. No N/A.	Maggiore
CB. 8.1.3	Il fitofarmaco applicato è appropriato per il parassita bersaglio, come consigliato sull'etichetta del prodotto?	Tutti i fitofarmaci applicati sulle colture sono idonei e possono essere giustificati (nel rispetto delle istruzioni d'uso in etichetta o di pubblicazioni ufficiali) per gli insetti nocivi, le malattie, le infestanti o gli obiettivi dell'intervento di fitofarmaco. Se il produttore impiega fitofarmaci senza etichetta deve dimostrare l'approvazione ufficiale per l'impiego del fitofarmaco sulla coltura nel paese di utilizzo. No N/A.	Maggiore
CB. 8.1.4	Vengono conservate le fatture dei fitofarmaci registrati?	Le fatture dei fitofarmaci registrati e applicati, devono essere conservate e disponibili al momento della verifica esterna. No N/A.	Minore
CB. 8.2	**Consigli su Quantità e Tipo di Protezione del Produzione Vegetale**		
CB. 8.2.1	La scelta dei fitofarmaci è effettuata da persone competenti?	Dove le registrazioni sui fitofarmaci mostrano che il responsabile tecnico incaricato di prendere decisioni sui fitofarmaci è un consulente qualificato, la sua competenza tecnica può essere dimostrata per mezzo di qualifiche ufficiali o certificati che dimostrino la partecipazione a corsi di formazione specifici. Sono accettabili fax ed e-mail di consulenti, uffici governativi, ecc. Dove le registrazioni sui fitofarmaci mostrano che il responsabile tecnico incaricato di prendere decisioni sui fitofarmaci è il produttore stesso, la sua esperienza deve essere integrata con competenza tecnica dimostrabile attraverso prove documentali; es. bibliografia tecnica sul prodotto, partecipazione a corsi di formazione specifici, ecc.	Maggiore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 8.3	**Documentazione delle Applicazioni**		
	Da 8.3.1 a 8.3.10: Sono conservate le registrazioni delle applicazioni di tutti i prodotti fitosanitari e sono inclusi i seguenti criteri:		
CB. 8.3.1	Il nome della coltura e/o della varietà?	Tutte le registrazioni sull'applicazione di fitofarmaci specificano la coltura e/o la varietà trattata. No N/A.	Maggiore
CB. 8.3.2	Il sito di applicazione?	Tutte le registrazioni relative all'applicazione di fitofarmaci specificano l'area geografica, il nome o l'indirizzo dell'azienda agricola e il campo, il frutteto o la serra in cui è collocata la coltura. No N/A.	Maggiore
CB. 8.3.3	La data di applicazione?	Tutte le registrazioni relative all'applicazione di fitofarmaci specificano le date esatte (giorno/mese/anno) dell'applicazione. Documentare la data precisa dell'applicazione (data finale, se l'applicazione è eseguita in più giorni). No N/A.	Maggiore
CB. 8.3.4	Il nome commerciale del prodotto ed il principio attivo?	Tutte le registrazioni sull'applicazione di fitofarmaci devono specificare il nome commerciale completo (compresa la formulazione) e principio attivo o organismo benefico con il suo nome scientifico. Il principio attivo deve essere registrato oppure deve essere possibile collegare le informazioni del nome commerciale al principio attivo. No N/A.	Maggiore
CB. 8.3.5	L'operatore?	Le registrazioni riportano l'operatore che ha applicato i fitofarmaci. Se un singolo operatore esegue tutte le applicazioni, è accettabile la registrazione dei dettagli dell'operatore solo una volta. No N/A.	Minore
CB. 8.3.6	Il motivo per l'applicazione?	Tutte le registrazioni sulle applicazioni di fitofarmaci contengono il nome dell'insetto nocivo, malattia e/o l'erba l'infestante trattati. Se i nomi comuni sono utilizzati allora devono corrispondere ai nomi indicata in etichetta. No N/A.	Minore
CB. 8.3.7	L'autorizzazione tecnica per l'applicazione?	Il responsabile tecnico che decide l'uso e le dosi del/i fitofarmaco/i oggetto di applicazione è stato identificato nei registri dei trattamenti. No N/A.	Minore

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 8.3.8	La quantità di fitofarmaco applicata?	Tutte le registrazioni sull'applicazione di fitofarmaci contengono la quantità di prodotto da applicare in peso o volume o quantità totale di acqua (o altro mezzo di distribuzione) e il dosaggio in grammi/litri o altra unità di misura riconosciuta a livello internazionale per la misurazione dei fitofarmaci. No N/A.	Minore
CB. 8.3.9	I macchinari di applicazione utilizzati?	Tutte le registrazioni sull'applicazione di fitofarmaci contengono il tipo di macchinario usato (ad esempio lo zaino, ad alto volume, ULV, attraverso il sistema di irrigazione, polverizzazione, nebulizzazione, aereo, o un altro metodo) per l'applicazione di tutti i prodotti (in caso di più macchine, queste vengono individuate singolarmente. No N/A.	Minore
CB. 8.3.10	L'intervallo di sicurezza pre-raccolta?	L'intervallo di sicurezza pre-raccolta è stato registrato per tutte le applicazioni di fitofarmaci per cui è indicato un intervallo pre-raccolta sull'etichetta del prodotto. No N/A, eccetto che per la certificazione di Fiori e Piante Ornamentali.	Maggiore
CB. 8.4	**Intervallo di Sicurezza Pre-Raccolta (Non Applicabile per Fiori e Piante Ornamentali)**		
CB. 8.4.1	Gli intervalli di sicurezza pre-raccolta registrati sono stati rispettati?	Il produttore è in grado di dimostrare che tutti gli intervalli di sicurezza pre-raccolta dei fitofarmaci sono stati rispettati mediante l'uso di chiare procedure documentate come, ad es., le registrazioni sulle applicazioni di fitofarmaci e le date di raccolta delle colture. In particolare, nel caso di raccolte continue, vengono attuati sistemi in campo, nel frutteto o nella serra (es. segnali di avvertimento, orario dell'applicazione ecc.) per garantire il corretto adempimento degli intervalli di sicurezza. Vedi 8.6.2. No N/A, eccetto che per la produzione di Fiori e Piante Ornamentali.	Maggiore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 8.5	**Smaltimento della Miscela Eccedente**		
CB. 8.5.1	La miscela eccedente o l'acqua di risciacquo del serbatoio dell'irroratrice vengono smaltiti in un modo che non compromette la sicurezza alimentare e dell'ambiente?	La distribuzione sulla coltura della miscela eccedente e dell'acqua di risciacquo del serbatoio dell'irroratrice è la modalità prioritaria da applicare a condizione, però, che il dosaggio complessivo indicato in etichetta non venga superato. La miscela eccedente e l'acqua utilizzata per risciacquare il serbatoio vengono smaltiti in modo da non compromettere nè la sicurezza degli alimenti nè l'ambiente. Le registrazioni sono conservate. No N/A.	Minore
CB. 8.6	**Analisi dei Residui di Fitofarmaci** (N/A, per la produzione di Fiori e Piante Ornamentali)		
CB. 8.6.1	Il produttore può dimostrare che le informazioni riguardanti i Residui Massimi Ammessi (RMA) nel/nei paese/i di destinazione (cioè il mercato in cui intende commercializzare) sono disponibili?	Il produttore o il suo cliente deve avere a disposizione un elenco dei RMA - Residui Massimi Ammessi - attualmente applicabile per tutti i mercati in cui si intende commercializzare il prodotto (nazionale e/o internazionale). Gli RMA vengono identificati o dimostrando una comunicazione con i clienti che confermano quale sia il mercato di destinazione, oppure attraverso la selezione di un paese specifico (o gruppo di paesi) nel quale si intende commercializzare il prodotto agricolo e presentando evidenza di conformità con un sistema di monitoraggio dei residui che rispetti gli RMA applicabili e attualmente in vigore nel paese/nei paesi di commercializzazione dei prodotti. Nel caso in cui sia stato identificato un gruppo di paesi in cui commercializzare, il sistema di monitoraggio dei residui dovrà rispettare gli RMA più restrittivi esistenti all'interno del gruppo. Consultare l'Allegato CB.5. Analisi dei Residui.	Maggiore
CB. 8.6.2	Sono state prese delle misure per il rispetto degli RMA nei mercati in cui il produttore intende commercializzare il suo prodotto?	Qualora i Residui Massimi Ammessi del mercato in cui il produttore intende commercializzare il prodotto siano più restrittivi di quelli del paese di produzione, il produttore o il suo cliente può dimostrare che tali RMA sono stati considerati durante il ciclo di produzione (es. qualora necessario, con modifica del regime d'applicazione del fitofarmaco e/o utilizzo dei risultati delle analisi dei residui sul prodotto).	Maggiore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 8.6.3	Il produttore ha completato una valutazione del rischio per determinare se i prodotti saranno conformi rispetto ai Residui Massimi Ammessi (RMA) nel paese di destinazione?	La valutazione del rischio che valuta l'uso dei fitofarmaci e il potenziale rischio di superamento dei RMA. La valutazione del rischio deve essere basata sui criteri illustrati nell'allegato CB.6 Linee guida da adottare in caso di superamento del RMA.	Maggiore
CB. 8.6.4	Sulla base della valutazione del rischio, ci sono evidenze di analisi dei residui?	Sulla base degli esiti della valutazione del rischio, devono essere disponibili evidenze documentate aggiornate o registrazioni dei risultati delle analisi dai residui dei fitofarmaci per il prodotto registrato GLOBALG.A.P., o di partecipazione ad un sistema di monitoraggio di parte terza dei residui dei fitofarmaci che sia riconducibile alla azienda agricola. Quando analisi dei residui sono valutate necessarie, a seguito della valutazione del rischio, i criteri relativi alle procedure di campionamento, i laboratori accreditati, ecc, devono essere rispettati. Le valutazioni dei rischi normalmente concludono che vi è la necessità di intraprendere l'analisi dei residui e individuare il numero di analisi, quando e dove prelevare i campioni ed il tipo di analisi secondo l'allegato CB.6 RMA Valutazione del Rischio. Una valutazione del rischio, che conclude che non vi è alcuna necessità di effettuare l'analisi dei residui deve aver rilevato: 1) un periodo di 4 o più anni di verifica analitica senza rilevare anomalie (ad esempio casi di superamento, uso di prodotti fitofarmaci non autorizzati, ecc) 2) nessun o minimo uso di prodotti fitofarmaci. 3) nessun uso di prodotti fitofarmaci nei pressi di raccolta (intervallo fra trattamento e raccolta è molto più ampio dell' intervallo pre-raccolta del prodotto) 4) una valutazione dei rischi convalidata da una terza parte indipendente (ad esempio ispettore CB, esperti, ecc) o dal cliente. Eccezioni a queste condizioni potrebbero essere quelle colture dove non si fa uso di fitofarmaci, l'ambiente è molto controllato e per queste ragioni per il settore di norma non si eseguono analisi dei residui (i funghi potrebbe essere un esempio).	Maggiore
	8.6.5 al 8.6.7: Se una analisi dei residui è stata eseguita, è stato rispettato quanto segue?		
CB 8.6.5	Sono state eseguite corrette procedure di campionamento?	Sono disponibili evidenze documentali che dimostrano la conformità con le procedure di campionamento applicabili. Vedi allegato CB 5 Analisi dei Residui.	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB 8.6.6	Il laboratorio utilizzato per le analisi dei residui è accreditato da un autorità nazionale competente secondo lo standard ISO 17025 o uno standard equivalente?	E' disponibile una chiara evidenza documentale (carta intestata o copia dell'accreditamento ecc.) che dimostra che i laboratori utilizzati per l'analisi dei residui di fitofarmaci sono stati accreditati, o che sono in corso di accreditamento per il campo d'applicazione in questione. Tale accreditamento viene effettuato da un autorità nazionale competente secondo ISO 17025 o uno standard equivalente. In tutti i casi i laboratori devono dimostrare la loro partecipazione a test di idoneità (es. disponibile schema FAPAS). Vedi allegato CB 5 Analisi dei Residui.	Minore
CB 8.6.7	E' stato messo in atto un piano d'azione in caso di un superamento di RMA?	E' disponibile una chiara procedura documentata per i passaggi e azioni da implementare, (questa include la comunicazione ai clienti, l'esercizio di rintracciabilità dei prodotti, ecc) da adottare quando l'analisi dei residui di fitofarmaci indica che un RMA è stato superato (nel paese di produzione o, se diverso, nei paesi in cui il prodotto è destinato ad essere commercializzato).Vedi allegato CB 5 Analisi dei Residui.	Maggiore
CB. 8.7	**Conservazione dei Fitofarmaci**		
	Il magazzino dei fitofarmaci deve rispettare le regole di base per garantire il corretto stoccaggio ed utilizzo.		
CB. 8.7.1	I fitofarmaci vengono conservati in ottemperanza alle norme locali?	Le strutture per la conservazione dei fitofarmaci osservano tutte le attuali norme e leggi nazionali, regionali e locali.	Maggiore
	Da 8.7.2 a 8.7.8: I fitofarmaci vengono conservati in un luogo che sia		
CB. 8.7.2	Integro?	Le strutture per la conservazione dei fitofarmaci sono costruite in modo solido e robusto. No N/A.	Minore
CB. 8.7.3	Sicuro?	Le strutture per la conservazione dei fitofarmaci sono sicure e chiuse a chiave. No N/A.	Maggiore
CB. 8.7.4	Idoneo alle condizioni climatiche?	I fitofarmaci sono conservati secondo i requisiti di stoccaggio indicati sull'etichetta. No N/A.	Minore
CB. 8.7.5	Ignifugo?	Le strutture per la conservazione dei fitofarmaci sono costruite con materiale ignifugo (requisito minimo RF 30, ovvero 30 minuti di resistenza al fuoco). No N/A.	Minore

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 8.7.6	Ben ventilato (qualora sia grande abbastanza da poterci entrare)?	Le strutture per la conservazione dei fitofarmaci sono sufficientemente ventilate e dispongono sempre di aria fresca, in modo che non si vengano a creare gas nocivi. No N/A.	Minore
CB. 8.7.7	Ben illuminato?	Le strutture per la conservazione dei fitofarmaci sono collocate in luoghi ben illuminati o con luce naturale oppure con luce artificiale, di modo che tutte le etichette dei prodotti possano essere lette facilmente mentre sono sugli scaffali. No N/A.	Minore
CB. 8.7.8	Separato da altri materiali?	Il requisito minimo è quello di evitare la contaminazione crociata tra i fitofarmaci ed altri materiali mediante l'uso di una barriera fisica (muro, teli, ecc). No N/A.	Minore
CB. 8.7.9	Tutti gli scaffali per la conservazione dei fitofarmaci sono in materiale non assorbente?	Le strutture per la conservazione dei fitofarmaci dispongono di scaffali in materiale non assorbente in caso di fuoriuscite (es. metallo, plastica rigida., o ricoperti con una fodera impermeabile, ecc.).	Minore
CB. 8.7.10	Il Magazzino dei fitofarmaci è in grado di trattenere eventuali fuoriuscite di prodotto?	Le strutture per la conservazione dei fitofarmaci dispongono di serbatoi di contenimento oppure i prodotti sono circoscritte in modo da contenere fino al 110% del volume del contenitore di liquidi più grande conservato in magazzino, in modo che non possano esserci perdite, infiltrazioni oppure contaminazioni all'esterno della struttura. No N/A.	Minore
CB. 8.7.11	Vi sono attrezzature per la misurazione e miscelazione dei fitofarmaci?	Le strutture per la conservazione dei fitofarmaci o le aree adibite al riempimento/alla miscelazione, qualora non siano le stesse, dispongono di attrezzature di misurazione; il produttore verifica annualmente i contenitori di misurazione graduati ed effettua la taratura delle bilance, per garantire miscele precise; le strutture sono attrezzate con utensili, es. secchi, presa dell'acqua, ecc. per la manipolazione sicura ed efficace di tutti i fitofarmaci applicabili. No N/A.	Maggiore
CB. 8.7.12	Vi sono delle attrezzature per intervenire nel caso di fuoriuscita?	Le strutture per la conservazione dei fitofarmaci o le aree adibite al riempimento/alla miscelazione dispongono di un contenitore con materiale inerte e assorbente, come ad es. sabbia, scopa e paletta e sacchetti di plastica. Questi si trovano in un luogo fisso ben segnalato e sono da adoperare nel caso di fuoriuscita di fitofarmaco. No N/A.	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 8.7.13	Il possesso delle chiavi e l'accesso al magazzino fitofarmaci sono consentiti solo agli operatori addestrati ufficialmente a maneggiare fitofarmaci?	Le strutture per la conservazione del fitofarmaco sono chiuse a chiave. L'accesso è consentito soltanto in presenza di persone che possono dimostrare la partecipazione a un corso di formazione ufficiale sull'impiego sicuro e corretto di fitofarmaci. No N/A.	Minore
CB. 8.7.14	I fitofarmaci vengono conservati nella loro confezione originale?	Tutti i fitofarmaci presenti nella magazzino di stoccaggio sono conservati nei contenitori e negli imballaggi originali; soltanto in caso di rottura, i nuovi imballaggi devono contenere tutte le informazioni dell'etichetta originale. Vedi punto CB.8.9.1. No N/A.	Maggiore
CB. 8.7.15	I fitofarmaci approvati per l'uso sulle colture registrate per la certificazione GLOBALG.A.P., sono conservati separatamente, all'interno magazzino fitofarmaci, dai fitofarmaci utilizzati per altri scopi?	I fitofarmaci utilizzati per scopi diversi da quelli per le colture registrati e / o certificati (es. utilizzo in giardino ecc) sono chiaramente identificate e conservate separatamente nel negozio di prodotti fitofarmaci.	Minore
CB. 8.7.16	I liquidi non vengono conservati al di sopra delle polveri sugli scaffali?	Tutti i fitofarmaci liquidi vengono sempre conservati negli scaffali sottostanti a quelli in polvere o quelli granulari. No N/A.	Minore
CB. 8.7.17	È disponibile un inventario aggiornato o registro di utilizzo dei prodotti fitofarmaci in magazzino?	è disponibile un inventario del magazzino che indica il contenuto (tipo e quantità) e viene aggiornato almeno una volta ben 3 mesi.	Minore
CB. 8.8	**Maneggiamento di Fitofarmaci** (N/A se non si maneggiano Fitofarmaci)		
CB. 8.8.1	Tutti i lavoratori a contatto con fitofarmaci vengono sottoposti volontariamente a visite mediche annuali?	Tutti i lavoratori a contatto con fitofarmaci si sottopongono volontariamente a visite mediche annuali. Le visite mediche devono essere conformi al codice di comportamento nazionale, regionale o locale e l'impiego del risultato deve rispettare la leggi sulla privacy.	Racc.
CB. 8.8.2	Sono disponibili procedure in merito ai tempi di rientro in campo?	Sono disponibili chiare procedure documentate che regolano tutti gli intervalli di rientro per i fitofarmaci applicati sulle colture, secondo le istruzioni riportate in etichetta. Laddove sull'etichetta non siano riportate informazioni in merito ai tempi di rientro, non si applicano requisiti specifici ma la soluzione irrorata deve essersi asciugata sulle piante prima del reinserimento dei lavoratori nella zona di produzione.	Maggiore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 8.8.3	La procedura in caso di incidenti è disponibile e visibile nell'arco di 10 metri dal magazzino fitofarmaci/ sostanze chimiche?	Una procedura di gestione degli incidenti, contenente tutte le informazioni descritte al punto AF.3.4.1, deve mostrare visivamente i passaggi fondamentali di pronto soccorso ed essere accessibile a tutte le persone nel raggio di 10 metri dal magazzino fitofarmaci/sostanze chimiche e dalle aree di miscelazione identificate. No N/A.	Minore
CB. 8.8.4	Sono disponibili servizi per la gestione di contaminazioni accidentali degli operatori ?	Tutti i locali predisposti allo stoccaggio di fitofarmaci/di sostanze chimiche e tutte le aree di riempimento/miscelazione presenti in azienda, dispongono di attrezzature per lavare gli occhi, di una fonte di acqua pulita nell'arco di 10 metri, di un kit completo di pronto soccorso e chiare procedure di pronto intervento nelle quali sono riportati numeri telefonici d'emergenza oppure i passaggi fondamentali del pronto soccorso. Tutto ciò è apposto in maniera permanente e ben visibile. No N/A.	Minore
CB 8.8.5	Quando si mescolano i fitofarmaci, vengono eseguite correttamente le procedure di manipolazione e riempimento, come riportato sull'etichetta?	Le strutture, incluse attrezzature di misurazione appropriate, devono essere idonee alla miscelazione di fitofarmaci, di modo che le procedure di manipolazione e riempimento riportate sull'etichetta possano essere applicate. No N/A.	Minore
CB. 8.9	**Contenitori Vuoti di Fitofarmaci**		
CB. 8.9.1	Viene evitato il riutilizzo di contenitori vuoti di fitofarmaci per scopi diversi da quelli della conservazione e del trasporto di un prodotto identico?	Sono disponibili evidenze che i contenitori vuoti di fitofarmaci non sono stati e non vengono attualmente riutilizzati per scopi differenti dalla conservazione e il trasporto di un prodotto identico, come riportato sull'etichetta originale. No N/A.	Minore
CB. 8.9.2	Lo smaltimento dei contenitori vuoti di fitofarmaci avviene secondo modalità volte ad evitare rischi per gli esseri umani?	Disponendo di un sicuro punto di stoccaggio, un sistema di gestione sicuro prima dello smaltimento, e un metodo di smaltimento che evita l'esposizione alle persone, il sistema di smaltimento dei contenitori vuoti di fitofarmaci avviene secondo modalità che assicurano che non si verifichi un contatto diretto con le persone. No N/A.	Minore
CB. 8.9.3	Lo smaltimento dei contenitori vuoti di fitofarmaci avviene secondo modalità volte ad evitare la contaminazione dell'ambiente?	Avendo un sicuro punto di stoccaggio, e un sistema di gestione prima dello smaltimento con metodo ecologicamente responsabile, il sistema di smaltimento dei contenitori vuoti di fitofarmaci minimizza il rischio di contaminazione dell'ambiente, dei corsi d'acqua, della flora e della fauna. No N/A.	Minore

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB. 8.9.4	Si ricorre a sistemi di raccolta e smaltimento ufficiali, se disponibili?	Qualora siano disponibili sistemi ufficiali di raccolta e smaltimento, vi sono delle evidenze documentali comprovanti la partecipazione da parte del produttore.	Minore
CB. 8.9.5	Qualora sia disponibile un sistema di raccolta, i contenitori vuoti vengono conservati in maniera adeguata, etichettati e maneggiati secondo le regole del sistema di raccolta?	Tutti i contenitori vuoti di fitofarmaci, una volta svuotati, non vengono riutilizzati e vengono conservati adeguatamente, contrassegnati e maneggiati secondo i requisiti del programma ufficiale di raccolta e smaltimento, quando disponibile.	Minore
CB. 8.9.6	I contenitori vuoti vengono risciacquati utilizzando un dispositivo di lavaggio a pressione integrato nell'irroratrice o almeno tre volte con acqua?	I macchinari per l'applicazione del fitofarmaco dispongono di un dispositivo di lavaggio a pressione per contenitori di fitofarmaco oppure sono disponibili chiare istruzioni documentate che indicano la necessità di sciacquare tutti i contenitore 3 volte, prima del loro smaltimento. No N/A.	Maggiore
CB. 8.9.7	Il liquido di risciacquo viene re-immesso nel serbatoio dell'irroratrice?	Il liquido di risciacquo dei contenitori vuoti viene sempre reimmesso nel serbatoio durante la miscelazione, o attraverso l'utilizzo di un dispositivo per il maneggiamento di contenitori oppure attraverso procedure scritte volte agli addetti al trattamento.	Minore
CB. 8.9.8	I contenitori vuoti vengono tenuti al sicuro fino al loro smaltimento?	E' stato identificato un posto sicuro per il deposito di tutti i contenitori vuoti di fitofarmaci prima del loro smaltimento, separato dalle colture e dai materiali d'imballaggio. Tale luogo è contrassegnato in modo permanente ed è limitato all'accesso di persone e animali.	Minore
CB. 8.9.9	Vengono rispettate tutte le norme locali vigenti in materia di smaltimento o distruzione dei contenitori?	Qualora esistenti, tutte le norme e regolamentazioni nazionali, regionali e locali in materia di smaltimento o distruzione dei contenitori vuoti di fitofarmaci sono state rispettate.	Maggiore
CB. 8.10	**Fitofarmaci Obsoleti**		
CB. 8.10.1.	I fitofarmaci obsoleti vengono conservati in maniera sicura, contrassegnati e smaltiti per mezzo di canali autorizzati e approvati?	Sono disponibili evidenze documentali a dimostrazione che i fitofarmaci obsoleti sono stati smaltiti per mezzo di canali autorizzati e approvati. Qualora lo smaltimento non sia possibile i fitofarmaci obsoleti vengono conservati in modo sicuro e contrassegnati.	Minore
CB 8.11	**Applicazione di sostanze diverse da Fertilizzanti e Fitofarmaci**		

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criterio di Adempimento	Livello
CB 8.11.1	Sono disponibili registrazioni nel caso in cui sostanze non incluse nella sezione Fertilizzanti e Fitofarmaci siano utilizzate sulle colture e / o nel terreno?	Se preparati fatti in casa, rinvigorenti per le piante, condizionatori del suolo, o qualsiasi altra sostanza, sono utilizzati sulle colture certificate, le registrazioni devono essere disponibili. Tali registrazioni devono includere il nome della sostanza (ad esempio pianta da cui deriva), il nome commerciale (se acquistata), il campo trattato, la data, e la quantità usata. Se nel paese di produzione esiste un sistema di registrazione per questa/e sostanza/e, questa deve essere approvata.	Minore
CB 9	**ATTREZZATURE**		
CB 9.1	Le apparecchiature sensibili per la sicurezza alimentare e dell'ambiente (ad esempio spandiconcime, macchinari per l'applicazione dei fitofarmaci, sistemi di irrigazione, attrezzature usate per il controllo del peso e della temperatura) sono regolarmente verificate e, se opportuno, tarate almeno una volta all'anno?	L'attrezzatura è tenuta in un buono stato di manutenzione, con evidenze documentate di schede di manutenzione aggiornate per tutte le riparazioni, cambio olio, ecc. eseguite. Per esempio: Spandiconcime: Devono essere disponibili, come minimo, registrazioni che dimostrano che la verifica della calibratura è stata effettuata negli ultimi 12 mesi da un'azienda specializzata, da fornitori di attrezzature per la fertilizzazione oppure dal responsabile tecnico aziendale. Macchinari per l'applicazione dei fitofarmaci: si veda allegato CB.7 per guida alla conformità tramite valutazione visiva e test funzionali delle attrezzature di applicazione. I macchinari per l'applicazione dei fitofarmaci (automatici e non automatici) sono stati sottoposti a verifica funzionale negli ultimi 12 mesi. Questa è certificata o documentata, o tramite la partecipazione ad un programma ufficiale (qualora esista) oppure perchè effettuata da una persona in grado di dimostrare la propria competenza.	Minore
CB. 9.2	Il produttore è coinvolto in un schema indipendente di taratura/certificazione, se disponibili?	Coinvolgimento del produttore in uno schema di taratura è documentata.	Racc.

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

ALLEGATO CB.1 LINEA GUIDA GLOBALG.A.P. | PERICOLI MICROBIOLOGICI

1. INTRODUZIONE

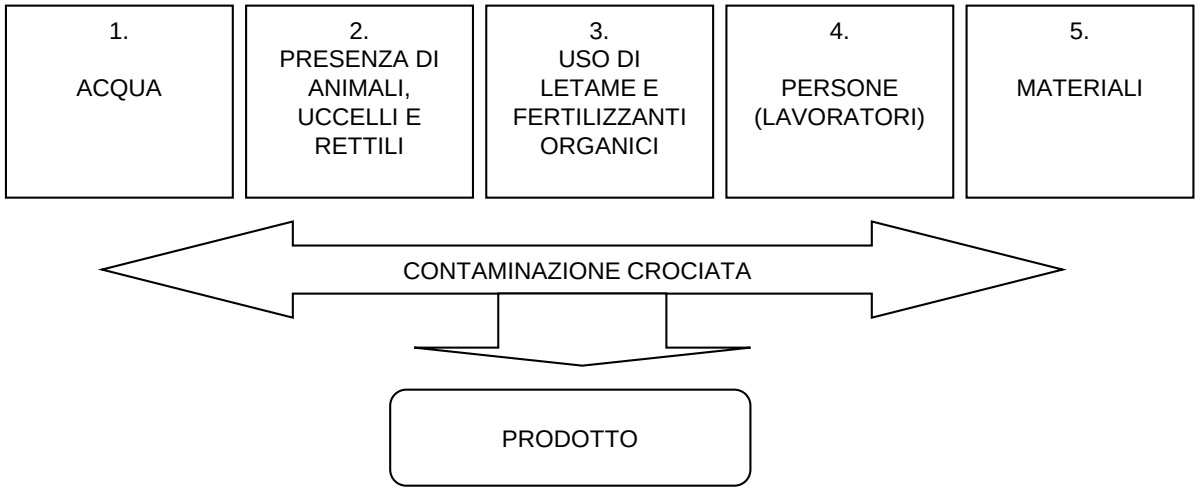
Lo scopo di questa linea guida è quello di facilitare l'identificazione dei pericoli microbiologici collegati all'igiene durante la fase di raccolta dei prodotti ortofrutticoli e la comprensione delle misure da prendere in considerazione per evitare tali pericoli. I pericoli chimici e fisici sono oggetto di trattazione in diverse sezioni dello standard GLOBALG.A.P.

Quando le norme igieniche non sono prese in considerazione, le condizioni per la presenza di microrganismi (compresi i patogeni umani) nel prodotto aumentano, determinando un pericolo biologico che può essere causa di malattie di origine alimentare per i consumatori.

I pericoli di natura microbiologica sono variabili e dipendono da condizioni diverse che sono specifiche per ogni azienda agricola, per questo motivo non è possibile spiegare in un semplice documento tutte le procedure di mitigazione da stabilire in ogni singolo caso. Di conseguenza, questo linea guida non è molto ampia e non deve essere considerata completa, con riguardo a tutti i possibili pericoli microbiologici nella specifica azienda agricola.

2 . I PERICOLI BASILARI LEGATI ALL'IGIENE

È generalmente accettata l'esistenza di cinque principali, probabili, fonti di contaminazione microbica che un produttore agricolo ha necessità di conoscere e valutare nella sua azienda. Una volta identificato il rischio, va tenuto conto del fatto che contaminazioni crociate possono avvenire in qualsiasi momento durante il ciclo di produzione:



Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

3 . IDENTIFICAZIONE DEI PERICOLI

Il modo migliore per evitare i pericoli e, quindi, i rischi durante la fase di raccolta è quello di adottare misure preventive. Ma la prevenzione non può essere un concetto generico: deve essere focalizzata sui rischi associati alle condizioni specifiche dell'azienda. Questa sezione fornisce una guida ai produttori, al fine di individuare ed evitare i pericoli legati all'igiene.

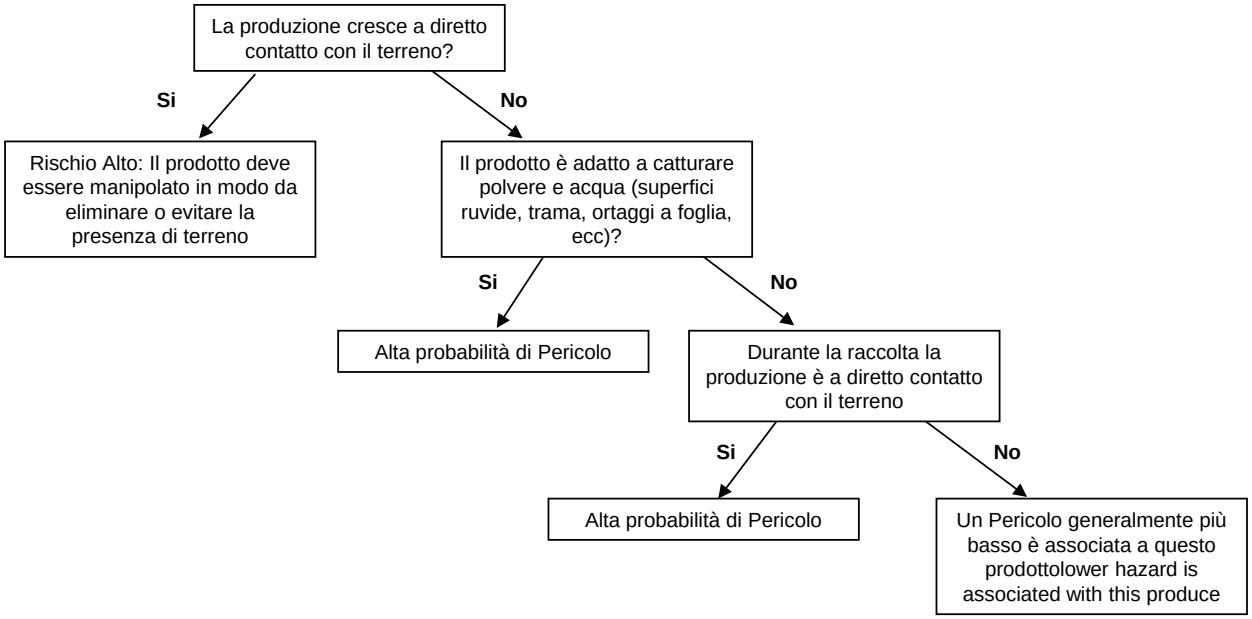
È comunque consigliato il monitoraggio continuo delle condizioni igieniche, anche se si è stabilito che i pericoli hanno una bassa probabilità di verificarsi.

3.1 Generale:

3.1.1 Caratteristiche della coltura

Il primo fattore da considerare sono le caratteristiche essenziali della coltura. Alcune di queste condizioni determinano le basi per l'insorgenza dei pericoli, e devono essere prese in considerazione dagli agricoltori. Un semplice strumento noto come "albero delle decisioni" può essere usato come illustrato di seguito:

Albero delle decisioni per accertare i pericoli collegabili alle caratteristiche di una coltura.



Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

In quelle colture identificate a rischio più elevato a causa delle loro caratteristiche, misure più accurate devono essere messe in atto e, probabilmente, una combinazione di misure deve essere presa in considerazione al fine di evitare i pericoli specifici.

3.2 . Pericoli specifici
3.2.1. Acqua
3.2.1.1. Acqua utilizzata poco prima della raccolta

A seconda dell'origine e del sistema di distribuzione, l'acqua può essere contaminata da persone e animali. Alcuni pericoli sono determinati dell'acqua, in quanto in grado di trasportare microrganismi patogeni capaci di sopravvivere fino raggiungere i consumatori finali, in particolar modo per quei prodotti che per via delle loro caratteristiche sono considerati ad alta probabilità di pericolo. (vedi sezione precedente).

In alcune colture l'acqua viene utilizzata in prossimità o in un breve periodo precedente la raccolta per scopi quali, ad es.:

• irrigazione, compresa fertirrigazione (idroponica) (CB.6.3)
• Controllo dei danni al prodotto provocati dal sole
• Ultime applicazioni di fitofarmaci (CB.8)

In caso di irrigazione, l'acqua deve rispettare gli standard locali per l'irrigazione, ma si deve considerare che, se l'acqua viene utilizzato in prossimità della raccolta e si trova in diretto contatto con la parte commestibile del prodotto, i rischi sono più elevati e misure devono essere adottate per evitare la contaminazione delle acque da parte di scarichi fognari, animali e uccelli.

Nel caso di utilizzo di acqua per il controllo di danni causati dal sole o per la distribuzione di fitofarmaci in prossimità della raccolta, l'acqua da utilizzare deve provenire da fonti che sono esenti da contaminazioni di animali, uccelli e acque reflue.

3.2.1.2 Acqua per il lavaggio dei prodotti raccolti e dei materiali (FV.3)

L'acqua usata per lavare i prodotti deve provenire da fonti sicure, preferibilmente acqua potabile o acqua che è stata trattata per eliminare i batteri. Fondamentalmente, ci sono quattro aspetti da considerare per stabilire le migliori pratiche igieniche con riguardo all'acqua di lavaggio dei prodotti:

a) Utilizzare sempre acqua fresca e potabile. In caso di acqua di pozzo, il sistema di estrazione deve essere progettato, costruito e mantenuto in modo da proteggere l'acqua da potenziale contaminazione.

b) Nel caso in cui l'acqua sia ricircolata, questa deve essere trattata con un agente disinfettante. I punti deboli del trattamento delle acque sono in genere i controlli e la vigilanza effettuati per mantenere l'efficacia del sistema di disinfezione. Spesso questi controlli vengono dimenticati o superficialmente eseguiti. Particolare attenzione deve essere posta alle registrazioni, alla frequenza dei monitoraggi ed alle azioni correttive.

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

c) La pulizia di serbatoio, tubazioni e pompe utilizzati per il lavaggio. Le attrezzature devono essere pulite e disinfettate ogni giorno e mantenute asciutte fino al giorno successivo.

d) La frequenza del ricambio di acqua. Dovrebbe essere determinata in ogni caso specifico in base al tipo di prodotto, progettazione delle apparecchiature di lavaggio e informazioni provenienti dai controlli. Il fornitore di disinfettante dovrebbe fornire degli orientamenti per tale determinazione.

e) I rabbocchi d'acqua devono essere effettuati soltanto utilizzando acqua potabile o acqua pulita e trattata.

f) Non usare mai acqua per irrigazione (a meno che non sia potabile) per lavare o per "rinfrescare" prodotti.

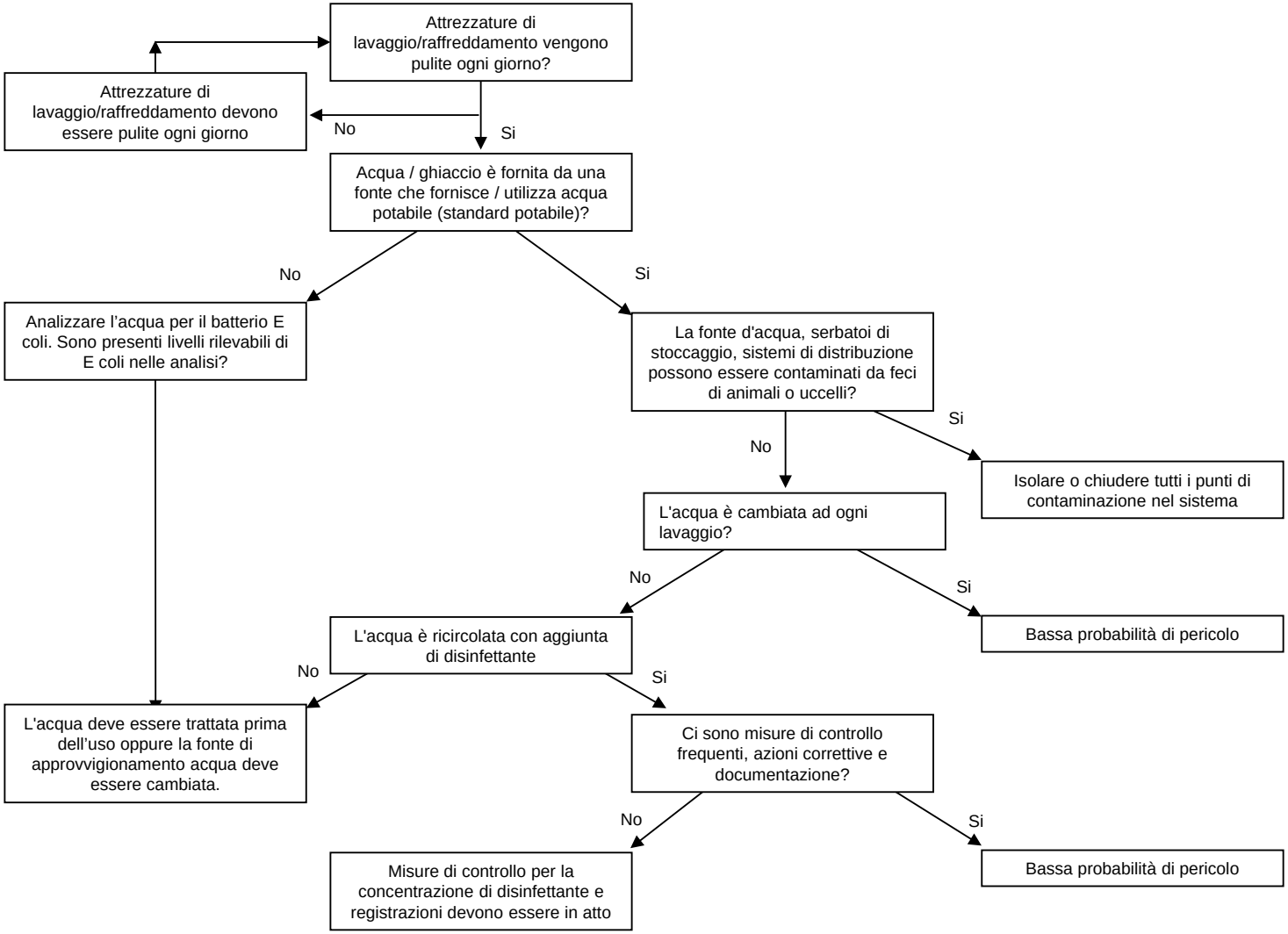
3.2.1.3 Acqua e ghiaccio per il raffreddamento dei prodotti raccolti

Lo stessa albero delle decisioni può essere utilizzato per valutare i pericoli in relazione all'uso di acqua e ghiaccio nel processo di raffreddamento, ma ci sono alcune considerazioni aggiuntive relative alla conservazione del ghiaccio:

- Origine del ghiaccio:
  - Il ghiaccio deve sempre essere sempre ottenuto da acqua potabile. Il produttore deve informarsi su l'origine del ghiaccio, visitando il fornitore e verificando che sia stato prodotto con acqua potabile controllata.
- Stoccaggio di ghiaccio:
  - Il ghiaccio deve sempre essere separato dal suolo.
  - Il ghiaccio deve essere conservato all'interno di una vasca coperta o di una struttura analoga al fine di evitare contaminazioni accidentali da animali o uccelli.
- Manipolazione di ghiaccio
  - Tutti gli strumenti utilizzati per manipolare o triturare il ghiaccio devono essere puliti e conservati in armadietti
  - Non aggiungere mai acqua non potabile per lavare o mantenere ghiaccio

Linea guida decisionale per la valutazione dei pericoli di contaminazione microbica da acqua nel post-raccolta.

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org



120503_gg_ifa_cpcc_cb_v4_0-1_it

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Sulla base delle *"Guidelines for on farm food safety for fresh produce. Australian Government." Dept. of Agriculture, fisheries and forestry* (Linee guida per la sicurezza agroalimentare per i prodotti freschi nell'azienda agricola. Governo Australiano. Dipartimento di Agricoltura, Pesca e Silvicoltura)

Per prodotti per cui vengono raccolte anche parti di radice o fusto, un pre-lavaggio deve avvenire in modo da pulire il prodotto dal terreno e ridurre la possibilità di contaminazione prima del lavaggio / raffreddamento.

3.2.1.4 Acqua da condizioni non controllabili, come inondazioni e forti piogge nel periodo di raccolta

Contaminanti pericolosi possono essere depositati presso il sito di coltivazione da violente inondazioni (ad esempio, rifiuti tossici, materiale fecale, animali morti). Evitare la contaminazione crociata pulendo e sterilizzando qualsiasi attrezzatura che possa essere stata in contatto con il terreno precedentemente allagato.

FDA ritiene qualsiasi coltura venuta in contatto con acque da inondazione come un prodotto "adulterato" che non può essere venduto per il consumo umano.

Aree che sono state allagate in qualsiasi momento della stagione non devono essere usate per conservare prodotti o materiali di imballaggio.

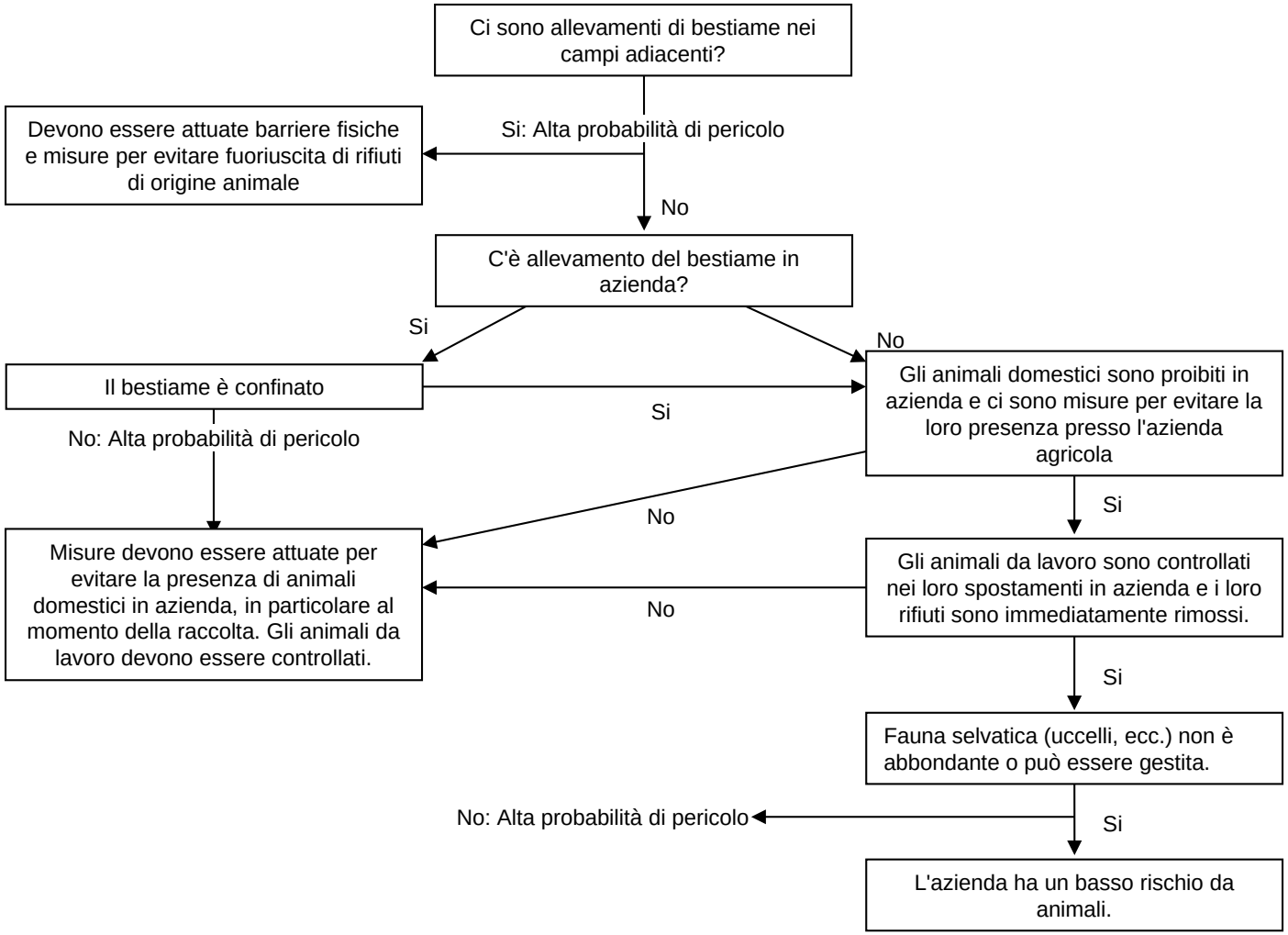
3.2.2. Presenza di animali, uccelli e rettili

Animali, uccelli e rettili possono contaminare prodotti e materiali con microrganismi che possono causare malattie ai consumatori e ai lavoratori. È necessario adottare tutte le misure necessarie per evitare il loro contatto con i prodotti agricoli in azienda, durante la raccolta e manipolazione fuori dall'azienda incluso il trasporto.

Il prossimo diagramma è un albero delle decisioni focalizzato sulla presenza di animali durante la raccolta.

Albero delle decisioni per accertare pericoli collegati alla presenza di animali durante la raccolta

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org



Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Punti di attrazione per animali, roditori e uccelli devono essere evitati. A tal fine, tutti i prodotti scartati devono essere coperti o rimossi dal settore in raccolta. Qualsiasi prodotto che si sospetti essere stato in contatto diretto con roditori, animali, uccelli e rettili, deve essere scartato per il consumo fresco. Un sistema di controllo degli infestanti deve essere in atto in quelle aree utilizzate per stoccare/mantenere i prodotti raccolti.

3.2.3. Uso del letame nelle colture e condizioni in cui letame è conservato in azienda (CB.5.5)

A causa della loro origine, letame ed altri fertilizzanti naturali sono una potenziale fonte di contaminazione microbica. Per questo motivo l'uso di questo tipo di fertilizzanti naturali deve essere gestito in modo da evitare la possibilità di contaminazione microbica. Durante la raccolta, particolare attenzione deve essere prestata ai seguenti aspetti:

1. Le colture che crescono dentro o in prossimità del terreno sono più vulnerabili agli agenti patogeni che possono sopravvivere nel terreno stesso. Coltivazioni che crescono in basso e che possono essere spruzzate con terreno durante l'irrigazione o pioggia pesante sono anche a rischio, a causa degli agenti patogeni presenti nel concime e che possono persistere nel terreno. Produzioni in cui la parte commestibile della pianta non è generalmente in contatto con il suolo hanno meno probabilità di contaminazione, a condizione che i prodotti che toccano terra (ad esempio, staccati dal vento) non vengano raccolti.
2. Il lasso di tempo tra l'applicazione di letame e la raccolta di frutta e verdura fresca deve essere massimizzato. Fertilizzanti organici non-trattati non devono essere utilizzati entro i 60 giorni precedenti alla raccolta.
3. Evitare le possibili contaminazioni da letame proveniente dai terreni vicini. Fare attenzione ai percolati o a contaminazioni attraverso i canali di irrigazione. Forti precipitazioni su un mucchio di letame posso portare percolati nei settori in raccolta.
4. Non posizionare punti di stoccaggio del letame o di trattamento del letame in prossimità delle zone di produzione di frutta fresca e ortaggi, o nella area utilizzata per lo stoccaggio di strumenti e materiali di raccolta.
5. Le attrezzature utilizzate nella raccolta come trattori, camion e trasportatori non devono essere movimentate attraverso aree con letame prima di entrare in un campo di produzione. Tutte le apparecchiature che sono state in contatto con concime non trattato (trattori, utensili) devono essere puliti prima di accedere alle aree di raccolta.

3.2.4. Personale (lavoratori) Salute e Igiene

Una corretta igiene del personale è elemento cruciale per la sicurezza alimentare in ogni azienda di produzione di ortofrutta fresca.

Il rispetto di misure igieniche adeguate da parte dei dipendenti può essere facilitato se questi hanno accesso a:

- infrastrutture igieniche dedicate.
- Informazione e formazione in materia di igiene e salute per tutti i dipendenti.
- Controllo della conformità delle istruzioni.

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

3.2.4.1 Infrastrutture per i dipendenti.

Per rispettare i requisiti igienici fondamentali, i dipendenti devono avere accesso all'uso di impianti specifici ed attrezzature.

a) Servizi igienici in campagna. I lavoratori dovrebbero avere accesso a servizi igienici adeguata in campagna, in modo da prevenire i pericoli. La posizione e il sistema dei servizi igienici da utilizzare in campo dipenderà dalla legislazione locale, ma le raccomandazioni di base per le i servizi in campagna sono:

- L'impianto deve essere facilmente accessibile a tutti i lavoratori e l'utilizzo dei servizi igienici consentito tutte le volte necessarie
- I servizi igienici devono essere in buono stato e puliti per evitare una possibile contaminazione del suolo, dell'acqua, delle colture e degli stessi lavoratori.
- Segnali che indicano l'obbligo di lavaggio delle mani dopo l'uso dei servizi devono essere presenti.
- L'eliminazione dei residui deve essere fatto in modo da non contaminare la coltura, il terreno, i prodotti o i materiali.

b) Il lavaggio delle mani

- Acqua pulita deve essere disponibile sul posto per il lavaggio delle mani degli operatori, insieme al sapone.
- L'acqua può essere mantenuta in un recipiente chiuso con un rubinetto e tenuta in una zona ombreggiata.
- L'acqua deve essere cambiata ogni giorno.
- Il serbatoio deve essere lavato accuratamente e frequentemente, secondo le condizioni specifiche dell'azienda.

3.2.4.2. Informazione e formazione in materia di igiene e salute per tutti i dipendenti.

Istruzione e formazione in materia di igiene di base deve essere erogata a tutti i dipendenti, inclusi i supervisori.

a) Le istruzioni basilari devono includere:

- Come lavare le mani
- Quando lavare le mani
- Come gestire tagli e ferite
- Cosa fare in caso di sanguinamento
- Segnali di divieto di mangiare, fumare, masticare gomme e sputare in campo
- Uso dei servizi igienici
- Come rilevare la presenza di condizioni non igieniche in campo (uccelli, roditori, e prove della loro presenza, animali domestici, gestione dei rifiuti)

I supervisori dovrebbero essere anche addestrati a riconoscere i sintomi delle malattie e a gestire queste situazioni.

b) La formazione deve includere, come minimo, la gestione dei prodotti e imballaggi specifici, in termini di igiene. Il controllo dell'applicazione dei principi e delle istruzioni igieniche deve essere incluse nei compiti dei supervisori.

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

4. Materiali

4.1 Contenitori e strumenti per la raccolta

- Devono essere mantenuti puliti ed in buone condizioni in modo che non possano contaminare né danneggiare la produzione.
- I lavoratori dovrebbero essere addestrati ad utilizzare soltanto contenitori e strumenti che siano puliti e in buone condizioni. Rimuove tutta la terra possibile da rimorchi e cassette tra un utilizzo ed un altra durante la raccolta.
- Qualsiasi contenitore o strumento sospettato di essere stato in contatto con animali, letame, feci animali/ umane, sangue o con escrementi di uccelli, deve essere lavato e disinfettato prima del riutilizzo.
- Contenitori per la raccolta non devono essere utilizzati per trasportare materiali o sostanze diverse dai prodotti raccolti. I lavoratori agricoli devono essere addestrati al riguardo.
- Contenitori per i rifiuti, sottoprodotti e sostanze non commestibili o pericolose, devono essere specificamente identificati. Essi non devono essere utilizzati per conservare frutta o verdura fresca o materiale da utilizzare per i prodotti.

4.2. Macchine e attrezzature per la raccolta

- Quando vengono utilizzate macchine per la raccolta, queste devono essere opportunamente calibrate e gestite per evitare danni fisici ai prodotti agricoli.
- Le macchine dovrebbero essere verificate giornalmente per assicurare che nessun prodotto sia rimasto all'interno della macchina.
- Le macchine utilizzate per la raccolta dovrebbero essere pulite e lavate in base alle raccomandazioni del costruttore e le specifiche condizione di lavoro.

4.3. Trasporti

- Veicoli utilizzati per il trasporto di frutta e verdura fresche e confezionate, non devono essere utilizzati per il trasporto di sostanze igienicamente pericolose.
- Ogni veicolo deve essere adeguatamente pulito e se necessario, disinfettato, per evitare contaminazioni crociate.
- Non deve mai essere utilizzato un veicolo sporco o che contenga resti di prodotti.

4.4. Stoccaggio temporaneo di prodotti raccolti

- I prodotti raccolti deve essere mantenuta sempre in una zona pulita.
- I prodotti raccolti, devono essere protetti dal calore, dagli animali o da qualsiasi fonte di possibile contaminazione..
- Un piano di controllo degli infestanti deve essere in atto.

5. BIBLIOGRAFIA

1. Department of Agriculture, Fisheries and Forestry, Australia: Guidelines for On-Farm Food Safety for Fresh Produce, Second Edition, 2004
2. EEC: Regulation (EC) No 852/2004 on the hygiene of foodstuff, of the European parliament and the council of 29 April 2004.
3. FAO: Code of hygiene practice for fresh fruit and vegetables CAC/RCP 53-2003, Codex Alimentarius, 2003.
4. Fundación para el Desarrollo Frutícola: Guía de Buenas Prácticas de higiene en frutas y vegetales, 2000 Chile.
5. U.S. Department of Health and Human Services, FDA, Center for Food Safety and Applied Nutrition: Guide to Minimize Microbial Food Safety Hazards for Fresh Fruits and Vegetables, October, 1998.

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

ALLEGATO **CB.2 LINEA GUIDA GLOBALG.A.P. - UTILIZZO DELLE ACQUE**

Rischio	Aspetto		Stato	Azioni
Fisico	**Scarsità d'acqua**	Il bacino o zona idrografica è soggetto di scarsità d'acqua a causa di sovra-sfruttamento delle risorse idriche? La scarsità d'acqua può influire sul consumo di acqua in corso o previsto dal produttore? Il produttore contribuisce in maniera significativa alla carenza idrica del bacino o zona idrografica o potrebbe farlo in futuro?		
	Casi di Siccità	Il bacino o zona idrografica va incontro a situazioni di siccità a causa di piogge irregolari? Questo fenomeno può influenzare il consumo di acqua del produttore? Quanto è flessibile l'utilizzo di acqua della azienda? Questo fenomeno può influire sull'ambiente o su aspetti di carattere sociale e/o culturale?		
	Casi di Inondazione	Il bacino o zona idrografica va incontro a inondazioni a causa di piogge irregolari o di gestione delle acque? Questo fenomeno può influenzare il produttore? Questo fenomeno può influire sull'ambiente o su aspetti di carattere sociale e/o culturale?		
	Inquinamento delle acque	Il bacino o zona idrografica va incontro a inquinamento delle acque? Le fonti di inquinamento attuali o potenziali sono situate a monte del produttore oppure nello stesso bacino di acque sotterranee? È possibile che l'inquinamento possa colpire il produttore? È possibile che l'inquinamento possa influire sull'ambiente o su aspetti di carattere sociale e/o culturale?		
	Fonti di acqua Alternative	Esistono fonti di acqua alternative non sovra-sfruttate e/o non inquinate? Queste acque possono essere assegnate al produttore su base regolare? Queste acque possono essere assegnate al produttore in situazioni estreme (siccità, inquinamento, ecc)? Dono disponibili (nuovi) meccanismi di raccolta per poter temporaneamente affrontare situazioni estreme? Quali sono gli effetti ambientali delle fonti alternative o dei sistemi di stoccaggio dell'acqua?		
Legale	**Assegnazione di acqua e schema di gestione**	È disponibile un piano o uno schema di gestione del bacino o zona idrografica? Questo piano o schema è stato consultato dal pubblico e dalle parti interessate e approvato dalle autorità competenti per le acque? Il piano è attuato e aggiornato su base regolare? L'utilizzo dell'acqua da parte del produttore è incluse nel piano o schema? In caso contrario, l'utilizzo di acqua da parte del produttore è coerente con il piano di assegnazione e lo schema di gestione? Questo piano prende in considerazione adeguatamente l'ambiente e di aspetti di carattere sociale e / o culturale?		

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Rischio	Aspetto		Stato	Azioni
	Autorizzazione per l'utilizzo delle acque	Esiste una procedura per ottenere l'autorizzazione per l'utilizzo delle acque? Il produttore è in possesso di un permesso per il consumo di acqua adeguato per il suo fabbisogno idrico? Questo permesso si integra con le altre autorizzazioni (per per l'utilizzo dell'acqua)?		
	Utilizzo d'acqua non autorizzato	Il produttore utilizza acqua (in parte) senza il permesso corrispondente? Esistono altri utenti che fanno uso di acqua (in parte) senza il permesso corrispondente? Questo utilizzo non autorizzato di acqua può influire sul permesso per l'utilizzo di acqua del produttore o sul'uso dell'acqua stessa? Questo uso non autorizzato di acqua può influire sull'ambiente o su apetti di carattere sociale e / o culturale?		
	Priorità di utilizzo	Esiste un priorità di utilizzo delle acque del bacino o zona idrografica? Qual è la priorità del produttore in confronto agli altri utenti dell'acqua? Sono previste norme specifiche per le situazioni estreme (siccità, inquinamento, ecc)? Esiste un rischio per l'uso di acqua da parte del produttore, tenendo conto della situazione delle priorità fra gli utenti in caso di situazioni estreme? Il permesso può essere derogato per fornire acqua agli utenti prioritari nell'utilizzo delle acque?		
Reputazionale	**Conflitti per l'acqua**	Il bacino idrografico o il bacino delle acque sotterranee attraversa confini nazionali, regionali, locali o culturali/etnici? Esistono conflitti per l'acqua del bacino idrografico o del bacion sotterraneo? Quali sono le motivazioni? Questi conflitti sono orientati da proceddi di dialogo in atto per la risoluzione dei conflitti? È il produttore coinvolti in conflitti per l'acqua in questa particolare area o in qualsiasi altra area geografica dove opera? Altri utenti simili sono coinvolti in conflitti per l'acqua de bacino idrografico o dellai zona o di zone limitrofe?		
	Aspetti Ambientali	Qual è la situazione attuale per l'ambiente di acqua dolce nel bacino o zona idrografica? Quali sono le tendenze ambientali e di biodiversità per il bacino o zona idrografica? Queste tendenze ambientali possono influenzare negativamente le attività aziendali? Il consumo d'acqua dell'azienda agricola influisce in modo significativo, in forma diretta o indiretta, sulle caratteristiche chiave ambientali o della biodiversità? Il produttore ha sviluppato una (pubblica) dichiarazione ambientale e/o piano? Questo piano risponde a tutti i conflitti o preoccupazioni sull'ambiente e legati all'acqua emersi? Questo piano è attuato, verificato e aggiornato su base regolare? Questo piano è accessibile al pubblico?		

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Rischio	Aspetto		Stato	Azioni
	Aspetti Sociali	Qual è la situazione sociale attuale per quanto riguarda gli aspetti legati all'acqua (accesso all'acqua potabile, adeguati servizi igienici, ecc) nel bacino o la zona idrografica? Quali sono le tendenze sociali per questi aspetti? Esigenze sociali o reclami possono influenzare negativamente le attività aziendali? Il consumo d'acqua da parte dell'azienda agricola influisce in modo significativo, in forma diretta o indiretta, sull'accesso all'acqua potabile e sui servizi igienico-sanitari per i residenti nel bacino idrografico o nel territorio? Il produttore ha sviluppato una dichiarazione (pubblica) e / o un piano a riguardo? Questo piano risponde a eventuali conflitti o preoccupazioni sorti sul consumo d'acqua? Questo piano è attuato, verificato e aggiornato su base regolare? Questo piano è accessibile al pubblico?		
	Aspetti Culturali	Quali sono le principali questioni culturali legate all'acqua nel bacino o zona idrografica? Qual è stata la loro evoluzione? Tendenze culturali, richieste o reclami possono influenzare negativamente le operazioni dell'azienda agricola? Il consumo d'acqua da parte dell'azienda agricola influisce in modo significativo, in forma diretta o indiretta, sul patrimonio culturale del bacino o zona idrografica? Il produttore ha sviluppato una dichiarazione (pubblica) e/o un piano a tale riguardo? Questo piano risponde a eventuali conflitti o problemi sorti sul consumo dell'acqua? Questo piano è attuato, verificato e aggiornato su base regolare? Questo piano è accessibile al pubblico?		
	Gestione aziendale dell'acqua	L'acqua in azienda è gestita secondo un piano? Questo piano include registri dell'utilizzo storico, attuale e futuro dell'acqua? Questo piano prevede disposizioni riguardanti l'utilizzo sostenibile ed efficiente del acqua? Questo piano risponde a eventuali conflitti o problemi sorti in materia di gestione dell'acqua da parte dell'azienda? Questo piano è attuato, verificato e aggiornato su base regolare? Questo piano è accessibile al pubblico?		
Finanziario	**Finanziamenti**	Il produttore ricorre a finanziamenti esterni regolari o irregolari? Gli investitori (attuali e potenziali) utilizzano criteri in relazione con l'acqua nella loro valutazione di finanziamento? Esistono aspetti specifici (ad esempio piano di gestione delle acque, permessi di utilizzo delle acque) richiesti dagli investitori? Gli investitori stabiliscono livelli di conformità per i criteri riguardanti le risorse idriche?		

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Rischio	Aspetto		Stato	Azioni
	Assicurazione	Il produttore sottoscrive assicurazioni per le sue attività produttive? Gli operatori assicurativi (attuali e potenziali) includono criteri relativi all'acqua nella loro valutazione? Esistono aspetti specifici (ad esempio piano di gestione delle acque, uso di acqua permessi) richiesti dagli operatori assicurativi? Hanno stabilito soglie di rischio per la conformità con i criteri riguardanti le risorse idriche?		
	Tariffazione dell'uso dell'acqua	Il produttore paga per l'utilizzo dell'acqua? Come è fissato questo prezzo / tassa / tariffa? Comprende i costi operativi e le esternalità (ambientali)? Il sistema di prezzi è stabile, prevedibile e trasparente? Quante probabilità ci sono che il prezzo dell'acqua venga aumentato su base regolare o irregolare?		

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

ALLEGATO CB.3 LINEA GUIDA GLOBALG.A.P. | TOOLKIT LOTTA INTEGRATA CONTRO I PARASSITI

1. INTRODUZIONE

Questo documento è una "cassetta degli attrezzi" di azioni alternative per l'applicazione di tecniche di lotta integrata (IPM) per la produzione commerciale di colture agricole e orticole. È stato elaborato per fornire le possibili azioni per l'attuazione dell'IPM. Vista la naturale varietà di sviluppo dei parassiti per le varie colture ed aree, un modello specifico per ogni situazione interessata da IPM non può essere sviluppato, e quindi, le considerazioni analizzate, e gli esempi forniti in questo documento non sono del tutto esaustivi, ma sono un indirizzo verso l'attuazione dell'IPM nel settore produttivo locale. Questa è una considerazione importante, perché qualsiasi sistema IPM deve essere attuato nel contesto delle condizioni locali, fisiche (climatiche, topografiche, ecc), biologiche (complesso dei parassiti, complesso dei nemici naturali, ecc) ed economiche (accesso a sovvenzioni o mancanza di, requisiti di tutti paesi d'importazione, ecc).

1.1 Definizione

Le **Tecniche di Difesa Integrata (IPM)** prendono in accurata considerazione tutte le tecniche di gestione integrata disponibili e la conseguente integrazione di misure appropriate, volte a scoraggiare lo sviluppo delle popolazioni di parassiti, mantenere i fitofarmaci e gli altri interventi a livelli economicamente giustificabili e a ridurre o minimizzare i rischi per la salute e per l'ambiente. Le tecniche di Difesa Integrata (IPM) favoriscono la crescita di colture sane con il minimo dissesto possibile degli agro-ecosistemi ed incoraggiano lo sviluppo di meccanismi di difesa naturale delle colture.**(Codice Internazionale di Condotta per la Distribuzione e l'Uso dei Pesticidi, FAO 2002).**

1.2 Obiettivo

L'obiettivo dell'applicazione di IPM, nell'ambito della struttura del protocollo GLOBALG.A.P., è quello di garantire una produzione sostenibile che include la protezione delle colture. Questo può essere realizzato attraverso l'integrazione e l'applicazione di tutte le strategie disponibili per il controllo e la soppressione dei parassiti, compresa l'applicazione responsabile delle sostanze chimiche.

L'ultima parola per l' "IPM" è gestione. È di importanza cardinale, perché comporta la necessità di possedere una conoscenza riguardo a quale sia il problema e la sua intensità. Nel caso della gestione dei parassiti, queste informazioni possono essere ottenute esclusivamente mediante l'applicazione di sistemi standardizzati di monitoraggio dei parassiti stessi.

1.3 Struttura

Questo documento elenca potenziali approcci che possono essere utilizzati per implementare i tre pilastri fondamentali dell'IPM, che sono la prevenzione, la sorveglianza ed il controllo delle malattie, delle erbe infestanti e dei parassiti artropodi nelle colture ortofrutticole. Questa "cassetta degli attrezzi" è stata progettata per fornire esempi sui diversi approcci che i produttori possono considerare per lo sviluppo dei propri programmi di IPM. Non è intesa come un testo esaustivo e definitivo sugli strumenti IPM e sarà aggiornata regolarmente.

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Diverse colture, in diverse aree del mondo, richiedono diverse combinazioni di metodi di lotta integrata. Tuttavia, la filosofia generale dell' IPM è generica ed universale. IPM deve essere considerato come un sistema flessibile che deve essere adattato alle condizioni locali (fisiche, biologiche ed economiche) in cui viene prodotta la specifica coltura in una particolare area. Per questo motivo, un modello generico IPM che potrebbe essere utilizzato per ogni situazione non può essere sviluppato. L'elenco di esempi fornito qui di seguito è una linea guida. Non è e non può essere completa, ma è sufficiente per orientare i produttori locali nella progettazione ed implementazione di un programma di IPM.

I produttori dovrebbero valutare criticamente, almeno ogni anno, le pratiche di protezione delle colture attuate e sistematicamente valutare il potenziale di diverse pratiche IPM per le loro colture. Specialisti tecnici locali o regionali saranno in grado di analizzare i piani di IPM per area-coltura-parassita, malattie o erbe infestanti e per verificare quali pratiche IPM o loro combinazioni sono efficaci. Tali informazioni saranno molto utili per aiutare i produttori della stessa zona così come di altre simili aree del mondo, per migliorare le loro pratiche IPM.

1.4 I tre pilastri dell'IPM

GLOBALG.A.P. ha individuato tre fasi cronologiche della tecnica IPM, che sono in conformità con i principi IOBC:

(1) PREVENZIONE

Il Massimo impegno deve essere dedicato ad evitare problemi con i parassiti, malattie ed erbe infestanti per evitare la necessità di un intervento. Questo include l'adozione di tecniche di coltivazione e gestione di attività, a livello aziendale, atte a prevenire o ridurre l'incidenza e l'intensità di parassiti animali, malattie ed erbe infestanti. Nel caso di alcuni parassiti cronici, (Stern et al 1959;. Pringle 2006) ciò può includere opzioni preventive contro i parassiti, compresi i trattamenti.

(2) MONITORAGGIO E VALUTAZIONE.

Il monitoraggio è dato da ispezioni sistematiche della coltura, e dei suoi dintorni per osservare la presenza, lo stadio (uova, larve, ecc), intensità di sviluppo (livello di popolazione; livello di infestazione), e ubicazione di parassiti animali, malattie ed erbe infestanti. è una delle attività più critiche dell' IPM, in quanto deve allertare il produttore circa la presenza ed il livello di parassiti, malattie ed erbe infestanti nella sua coltura. Ciò consentirà al produttore di prendere una decisione sull'intervento più appropriato, mettendo in risalto quanto sia essenziale l'aspetto di monitoraggio e registrazione dei dati per un programma di IPM

(3) INTERVENTO

Diverse tecniche di lotta integrata possono essere utilizzate quando il monitoraggio indica che una soglia d'intervento è stata raggiunta e che l'intervento è necessario per evitare impatti economici sul valore delle colture o la diffusione della malattia/parassita su altre colture. Nell'ambito di un programma di IPM, la priorità è data ai metodi non chimici che riducono i rischi per le persone e per l'ambiente fino a quando questi sono in grado di controllare efficacemente parassiti animali, malattie o erbe infestanti. A tutt'oggi, però, la maggior parte di questi metodi sono preventivi, come l'immissione di distributori per la confusione sessuale, la conservazione dei nemici naturali della popolazione di parassiti ecc. Se ulteriori monitoraggi dovessero indicare che il controllo non è stato sufficiente, allora l'uso di prodotti chimici può essere considerato. In tali casi dovrebbero essere selezionati i fitofarmaci selettivi che sono compatibili con un approccio IPM ed i prodotti devono essere applicati in modo selettivo.

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Al fine di attuare una programma IPM in una azienda agricola, i produttori devono acquisire conoscenze di base sugli aspetti IPM relativi alla loro coltura e zona. Questa conoscenza di base è descritta nella sezione 2.

2 SVILUPPO DELLE CONOSCENZE DI BASE

Per avere successo con l'IPM, è importante avere una conoscenza di base su:

- Principali Parassiti animali, malattie ed erbe infestanti che possono interessare la coltura,
- Potenziali strategie, metodi e prodotti per il loro controllo.

A tale scopo, i Produttori devono raccogliere informazioni su:

2.1 Parassiti animali, malattie ed erbe infestanti

I Produttori devono possedere le seguenti informazioni di base:

2.1.1 Elenco degli insetti, malattie ed erbe infestanti di rilevanza per le colture in oggetto, per la specifica area, regione o nazione.

2.1.2 Informazioni di base (schede) sulla biologia degli parassiti animali, le malattie e le erbe infestanti principali e sui loro nemici naturali, quali:

- Informazioni sul loro ciclo di vita:
  - Diverse fasi del ciclo vitale e le date approssimative in cui si manifestano,
  - Esigenze di sviluppo (soglia di temperatura minima per lo sviluppo, numero di voli per stagione, periodi dell'anno in cui si verificano gli attacchi o in cui si sviluppano i parassiti, ecc)
  - Luoghi di svernamento (in caso di parassiti),
- Foto-guida dei parassiti animali (nelle varie fasi), delle malattie e delle erbe infestanti principali e dei loro danni tipici,
- Foto-guida dei nemici naturali principali (diverse fasi),
- Soglie di danno economico (EIL) e soglie d'intervento.
- Conoscenza degli organismi, per cui esiste uno stato di quarantena nei mercati oggetto di esportazione.

2.2 Fitofarmaci

I Produttori devono avere le seguenti informazioni di base:

2.2.1 Elenco dei fitofarmaci che possono essere legalmente applicati contro i principali parassiti animali, malattie ed erbe infestanti sulla coltura in oggetto.

2.2.2 Informazioni di base (schede) sulla loro:

- Famiglia chimica,
- " Modalità di azione" (sistemica, translaminare, l'attività di vapore, contatto, gastrica),

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

- Dosaggio,
- Livelli Massimi di Residui Ammessi – RMA - (nel Paese di produzione e nei paesi di destinazione delle esportazioni)
- Persistenza:
  - Intervallo di rientro in campo,
  - Intervallo di sicurezza pre-raccolta.
- Tecnica ottimale d'applicazione,
- Tempistica ottimale d'applicazione,
- Numero massimo di applicazioni per stagione,
- Selettività per i nemici naturali e per gli insetti impollinatori.
- Modalità d'azione

2.3 Altri metodi di protezione

- Informazioni simili dovrebbero essere disponibili per altri metodi di protezione.

2.4 Formazione:

Formazione del personale interessato (personale interno o consulente specializzato) sui seguenti argomenti:

- Riconoscimento dei parassiti, malattie, erbe infestanti e nemici naturali principali,
- Esplorazione e tecniche di monitoraggio, compresa la registrazione dei dati.
- Principi, tecniche, metodi e strategie IPM.
- Conoscenza dei fitofarmaci e delle tecniche di applicazione.

3 POSSIBILI MISURE IPM DA UTILIZZARE PRIMA DELLA MESSA A DIMORA DELLA COLTURA

Misure di prevenzione e igiene sono una parte essenziale di un approccio IPM. Molte misure preventive possono essere messe in atto prima di mettere a dimora la coltura, al fine di prevenire o ridurre i problemi futuri con parassiti, malattie e infestanti durante il periodo di coltivazione.

3.1 Valutazione del rischio

Effettuare una valutazione del rischio del campo:

3.1.1 Storia del campo

- Quali colture sono stato precedentemente coltivate su questo terreno negli ultimi tre anni?
- Quali sono stati i principali problemi con insetti, malattie e infestanti su questo campo in passato?
- Anche se non è sempre possibile, potrebbe essere consigliabile a raccogliere informazioni sul precedente utilizzo di fitofarmaci:
  - Quali fitofarmaci sono stati utilizzati su questo terreno in passato?
  - L'utilizzo di fitofarmaci su questo terreno nel passato potrebbe:

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

- creare problemi di residui nel prodotto? (ad esempio a causa di accumulo di pesticidi nel suolo)
- Causare focolai di parassiti o malattie nel corso della prossima stagione? (Per esempio perché tutti i nemici naturali sono stati sterminati in colture perenni come alberi e viti).

3.1.2 Colture e vegetazione circostanti

Valutare la potenziale influenza da parte delle colture e della vegetazione circostante sulla coltura in oggetto:

- Quali sono le pratiche IPM sulle colture confinanti?
- Quale è l'uso di fitofarmaci sulle colture confinanti e quale è il rischio di deriva da fitofarmaci?
- Quali sono i potenziali problemi di parassiti o malattie determinati dalle colture e dalla vegetazione circostante?

3.1.3 Campioni di suolo e acqua

Effettuare e analizzare campioni del suolo e delle acque, al fine di verificare:

- La presenza di malattie e parassiti animali (compresi i nematodi),
- La presenza di residui di antiparassitari, metalli pesanti, o altre tossine,
- Il livello nutritivo del suolo.

3.1.4 Analisi e Stima della Valutazione del Rischio

Sulla base di un analisi della valutazione del rischio e dei registri di monitoraggio degli anni precedenti (cfr. 4.2.) (Se tali registrazioni esistono anche per questo nuovo campo), individuare le misure che dovrebbero essere adottate al fine di prevenire o ridurre i problemi con erbe infestanti specifiche e rilevanti per la coltura in particolare.

3.2 Prevenzione

Se rilevante, le seguenti misure di prevenzione devono essere considerate per nuovi campi :

3.2.1 Il terreno

Per la prevenzione di parassiti animali (del terreno), nematodi, malattie (dell'apparato radicale) ed erbe infestanti le seguenti misure potrebbero essere adottate:

- Rotazione delle colture, secondo un programma di rotazione ed a seconda della coltura.
- Anno di riposo, maggese, a seconda delle colture.
- Disinfezione del terreno o del substrato di coltivazione (ad esempio, solarizzazione, fumigazione, inondazione, vapore, acqua calda, ...),
- Promozione e/o rafforzamento degli organismi benefici macrobici e microbici del suolo,
- Lavorazioni di interramento o disinfezione dei residui della coltura (tra cui frutta nel caso di colture arboree) per ridurre le popolazioni svernanti di certi parassiti o malattie.

3.2.2 Acqua

Misure preventive dovrebbero essere prese al fine di garantire:

- Acqua pulita (seguire le normative locali circa parassiti, malattie e residui chimici, o ridurre il loro contenuto, se possibile),

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

- Metodi di irrigazione ottimizzati e/o uso di fertirrigazione.

3.2.3 Piante

Misure preventive che possono essere adottate per ridurre i problemi con i parassiti, nematodi e malattie sono le seguenti:

- Scelta di varietà ottimali e resistenti,
- Uso di portinnesti resistenti (innesti),
- Materiale vegetale di partenza (semi o piante) libero da parassiti e malattie. Questo può includere analisi per la ricerca di parassiti e agenti patogeni nella rizosfera.
- Spaziatura o densità di impianto ottimali.

3.2.4 Clima

Le condizioni climatiche possono avere una grande influenza sullo sviluppo delle malattie, nonché su parassiti animali ed erbe infestanti. Pertanto bisogna prendere in considerazione:

- Misure culturali per prevenire, o ridurre lo sviluppo di parassiti animali e/o malattie;
- Creazione di una stazione di monitoraggio agro-meteorologica o sottoscrizione di abbonamento ad un servizio di informazione o di allerta.

3.2.5 Tempistica

Per quanto riguarda la (prima) comparsa dei principali parassiti animali, malattie ed erbe infestanti durante il periodo di coltivazione, bisogna considerare:

- La possibilità di scegliere una data ottimale di semina per ridurre (evitare) i problemi con i principali parassiti, malattie e infestanti;
- La scelta di varietà a maturazione precoce o di varietà a ciclo breve, al fine di evitare i periodi con alta pressione di infestazione da parte di alcuni parassiti animali o malattie.

3.2.6 Posizione e selezione campo.

Analizza se colture vicine potrebbe rappresentare una fonte di parassiti o malattie particolarmente problematica.

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

4 POSSIBILI MISURE PER IPM NEL CORSO DELLA COLTIVAZIONE

4.1 Prevenzione

Le misure preventive sono una parte essenziale di un approccio IPM. Il loro obiettivo è quello di mantenere le popolazioni di parassiti, malattie e infestanti al di sotto della soglia di intervento. In ogni caso, I Produttori devono prendere in considerazione le misure di prevenzione più idonee, sulla base della loro particolare situazione, per i parassiti, malattie ed infestanti principali per le colture e per l' ubicazione dell'azienda.

4.1.1 Pulizia dell'azienda (Igiene e Sanità)

Le misure igieniche sono mirate a prevenire l'ingresso in campo di parassiti, malattie ed erbe infestanti e la loro ulteriore diffusione o dispersione nella coltura.

4.1.1.1 Prevenire la trasmissione di parassiti, malattie ed erbe infestanti per mezzo di **vettori**:

- Identificando i vettori, come insetti, animali, animali domestici, roditori;
- Individuando le azioni per tenere questi vettori al di fuori dalla coltura;
- Identificando le erbe infestanti sui confini o nelle zone adiacenti al campo che possono ospitare parassiti.

4.1.1.2 Prevenire la trasmissione di parassiti, malattie e da erbe infestanti da persone :

- Lavori fra zone con piante sane e con piante malate;
- Indossando appropriati indumenti, guanti, scarpe, retine per capelli (a seconda del raccolto);
- Disinfettando mani, scarpe, vestiti prima di entrare in campo, soprattutto dopo aver visitato altri Produttori (a seconda della coltura).

4.1.1.3 Prevenire la trasmissione di parassiti, malattie e erbacce attraverso l'uso di apparecchiature o materiali:

- Pulendo tutte le apparecchiature (incluse le macchine) ed i materiali dopo il lavoro e prima di entrare in un nuovo campo;
- Utilizzando diverse e dedicate apparecchiature e materiali in diversi settori (se possibile), a seconda delle colture;
- Utilizzando contenitori di raccolta e casse puliti.

4.1.1.4 Prevenire la trasmissione di parassiti, malattie e erbacce con la gestione di residui colturali:

- pulire il frutteto dopo la potatura, raccolta, raccolta di foglie o qualsiasi altra attività che ha prodotto i residui organici;
- Non tenere alcun residuo della coltura nei pressi del campo.

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

4.1.1.5 Prevenire deriva di antiparassitari da campi vicini.

Fare accordi e organizzare comunicazioni con i Produttori dei campi limitrofi al fine di eliminare il rischio di deriva di antiparassitari indesiderati.

4.1.2 Pratiche Colturali e Tecniche

4.1.2.1 Cure colturali ottimali (fertilizzazione, irrigazione, ecc.) Ricordare che troppo fertilizzante può essere tanto dannoso per la gestione delle specie nocive quanto troppo poco, perché una fertilizzazione eccessiva può provocare la produzione di amino-acidi liberi in floema e xilema, con un conseguente aumento del potenziale riproduttivo di parassiti come gli afidi.

La cura ottimale della coltura da come risultato una coltura più sana che in grado di resistere meglio agli attacchi dei parassiti e delle malattie.

4.1.2.2 Gestione della chioma e micro-clima

Utilizzare le pratiche colturali, come potatura, gestione della chioma e asportazione delle foglie, al fine di garantire un microclima ottimale (umidità, temperatura, luce, aria) nella chioma della coltura, per prevenire o ridurre lo sviluppo di parassiti e/o malattie.

4.1.2.3 Sistemi di coltivazione

Diversi sistemi di coltivazione possono essere utilizzati per prevenire o ridurre i problemi con i parassiti animali, malattie e infestanti:

- Colture di copertura per prevenire le erbe infestanti e per stimolare i nemici naturali;
- Particolari sistemi colturali: le colture miste, coltivazione a strisce, la raccolta a strisce, la permacultura;
- Altre pratiche relative al sistema di coltivazione (ad esempio margini incolti dei campi per prevenire l'immigrazione di parassiti come lumache e limacce).

4.1.2.4 Tecniche di esclusione (in coltura protetta)

Soprattutto nelle colture protette, diverse tecniche possono essere utilizzate per escludere parassiti nocivi provenienti dalle colture, come le reti a prova di insetti o fogli di UV in tunnel di plastica per ridurre l'immigrazione di determinati parassiti, cabine ad aria e porte a doppia entrata.

4.1.2.5 Pacciamatura

Valutare se la pacciamatura potrebbe aiutare a ridurre al minimo i problemi con determinati parassiti, malattie o erbe infestanti (pacciamatura in plastica, pacciamature riflettente, pacciamatura di paglia, ecc.)

4.1.2.6 Altre misure tecniche

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

- Analizzare quali altre tecniche preventive potrebbero essere intraprese.
- Prevenire danni meccanici alla pianta e prodotto.

4.1.3 Conservazione, Controllo Biologico

4.1.3.1 Pratiche per aumentare le popolazioni dei nemici naturali e degli impollinatori nella coltura e dintorni:

- Utilizzo di diversi sistemi colturali (coltivazione a strisce, raccolta a strisce, le colture miste, permacultura, altro);
- Utilizzo di colture sul confine (siepi incluse) (piante che producono polline, piante che producono nettare, piante che ospitano prede alternative per i nemici naturali e che ne permettono la sopravvivenza)
- Utilizzo di colture di copertura all'interno del campo (piante che producono polline, piante che producono nettare, piante che ospitano prede alternativi per i nemici naturali);
- Utilizzo di attrattori per i nemici naturali;
- Disposizione di nascondigli e luoghi di nidificazione di nemici naturali e impollinatori;
- Disposizione di fonti di cibo quando la coltura è a riposo, nel caso di frutti decidui;
- Utilizzo di prodotti chimici selettivi, posizionamento selettivo e/o tempismo dei trattamenti dove e quando il controllo chimico è necessario.
- L'uso della tecnologia “push-pull” (attirare ed uccidere; uso di repellenti)

4.1.3.2 Fornire luoghi di nidificazione per gli uccelli predatori per controllare i roditori.

4.1.3.3 Prevenire la riduzione della popolazione di nemici naturali utilizzando pesticidi.

- Utilizzo di pesticidi selettivi, che sono compatibili con i nemici naturali;
- Utilizzo di tecniche di applicazione selettiva (trattamenti localizzati, applicazione al terreno di prodotti sistemici, irrorazione di esca sul tronco della pianta, attrarre e uccidere, ecc)

4.2 Strumenti di monitoraggio e di supporto alle decisioni

Il monitoraggio è uno strumento importante per ridurre il numero di interventi con prodotti chimici ed è fondamentale per un programma IPM affidabile e sostenibile. Il monitoraggio è preferibilmente utilizzato in combinazione con strumenti di supporto decisionale.

4.2.1 Organizzazione

- Nominare un responsabile per esplorazione e monitoraggio
- Questa persona deve ricevere una formazione in:
  - Identificazione di parassiti animali, malattie ed erbe infestanti,
  - Tecniche di esplorazione e di monitoraggio,

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

- o Conservazione della documentazione.
- La formazione dovrebbe essere aggiornato su base regolare

4.2.2 *Osservazione*

Organizzare un programma di monitoraggio e di esplorazione in azienda:

- Identificare quali parassiti, malattie ed erbe infestanti dovrebbero essere monitorati e perché;
- Stabilire il modo in cui dovrebbero essere monitorati (osservazione diretta nella coltura sulle parti di piante interessate, sulle trappole, utilizzo di piante spia, ecc);
- Stabilire durante quale periodo dell'anno, e in quali fasi della vita del parassita, il monitoraggio dovrebbe verificarsi.
- Partecipare a sistemi di monitoraggio/allerta già esistenti nella zona;
- Identificare la frequenza di monitoraggio;
- Stabilire l'area che rappresenta una unità di monitoraggio;
- Stabilire la quantità di punti di campionamento per unità di superficie.

4.2.3 Documentazione

- Stabilire i fogli di registrazione (su base elettronica (computer) o su carta), tra cui:
  - o Identificazione del campo e della coltura monitorata,
  - o Nome del monitor,
  - o Data di monitoraggio,
  - o Nome del parassita animale, malattia o erba infestante oggetto di monitoraggio,
  - o Numero di campioni,
  - o Numero di rilievi positivi,
  - o Fase del ciclo vitale in cui si trova il parassita rilevato
  - o Confronto con soglie di intervento,
  - o Posizione all'interno del campo,
  - o Decisione presa.
- I fogli di registrazione devono essere archiviati in modo da consentire il confronto tra i dati di diversi anni e diversi campi.

4.2.4 *Sistemi di allerta e Strumenti di decisione*

- Utilizzo di modelli previsionali e di sistemi di supporto decisionale (ad esempio modelli fenologici informatici basati sulla temperatura, modelli gradi-giorno) in combinazione con le informazioni di monitoraggio e le previsioni meteo,
- Utilizzo di sistemi di allerta per tutta l'area.

4.2.5 *Valutazione / Decisioni*

- Utilizzare soglie d'intervento per i parassiti animali, malattie ed erbe infestanti principali per decidere se un intervento è necessario.

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

- Documentare le decisioni che sono state adottate per eseguire un certo intervento.
- Effettuare un'analisi dei documenti alla fine della stagione, trarre conclusioni e pianificare gli adeguamenti del programma IPM per la stagione successiva.

4.3 Intervento

Nel caso in cui devono essere messi in atto degli interventi, ci sono diversi metodi non chimici che possono essere applicati. Nel caso in cui sia necessaria l'applicazione di fitofarmaci, il loro uso può essere minimizzato mediante tecniche di applicazione ottimali ed impedendo lo sviluppo di resistenza al fitofarmaco stesso.

In alcuni casi, come ad esempio la necessità di adempiere al rispetto di tempi di quarantena per parassiti, malattie o erbe infestanti da quarantena, l'obbligo fitosanitario è imposto da paesi terzi. In tali casi l'impiego di prodotti fitofarmaci spesso non può essere evitato. Se l'agricoltore è costretto a utilizzare prodotti chimici a causa di problemi specifici di quarantena, deve usare e fornire informazioni sui metodi di prevenzione e di monitoraggio per supportare la necessità di tale applicazione.

4.3.1 Controllo Meccanico / Fisico

Prima di ricorrere a metodi chimici, un agricoltore dovrebbe valutare tecniche di tipo meccanico o fisico per uccidere o rimuovere parassiti dannosi, malattie o erbe infestanti, come ad esempio

- Parassiti:
  - Rouging ed isolamento di foglie, frutti o piante infestate (igiene),
  - Aspirazione di parassiti (ad esempio Lygus spp.)
  - Altro
- Malattie:
  - Rouging ed isolamento di foglie, frutti o piante infestate (igiene)
- Erbe infestanti:
  - sfalcio,
  - rimozione manuale delle erbe infestanti,
  - diserbo meccanico (sarchiatura),
  - ecc

4.3.2 Semiochimici

Semiochimici possono essere utilizzati in modi diversi per controllare i parassiti:

- Attrarre-e-Uccidere (a.k.a. Addesca-e-Uccidere), tra cui:
  - Catture di massa con semiochimici,
  - Colture trappola
  - Tecniche con irrorazione di esca
  - Repellenti
  - Confusione sessuale

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

- Sterilizzazione chimica (questa tecnica può essere un'alternativa alla tecnica SIT): i maschi di una popolazione selvatica di un parassita sono attratti da un'esca intinta in un chemiosterilizzante

4.3.3 Controllo biologico Aumentativi

Diversi nemici naturali e prodotti microbici possono essere rilasciati o applicati per gestire le popolazioni di parassiti e anche di malattie:

- Rilasci inoculativi o inondativi stagionali dei nemici naturali, allevati in massa per controllare gli insetti nocivi e acari,
- Utilizzo di virus insetto-patogeni (NPV o Baculovirus), funghi, batteri o nematodi per il controllo di insetti nocivi e acari,
- Utilizzo di funghi e batteri antagonisti per il controllo delle malattie radicali e della foglia.

4.3.4 Tecnica dell'Insetto Sterile (SIT)

Questa tecnica ad ampia area di applicazione è utilizzata con successo in molte aree del mondo per la gestione delle popolazioni, per esempio; mosca della frutta (Tephritidae, come la Mosca Mediterranea della Frutta: *Ceratitis capitata*), alcune specie di Lepidotteri (es. verme del cotone: *Pectinophora gossypiella*; Carpocapsa del melo, *Cydia pomonella*) e alcune specie di mosche di importanza veterinaria (ad esempio la Mosca assassina (Screwworm Fly): *Cochliomyia hominivorax*) con frequenti rilasci di individui sterili del parassita bersaglio, allevati in massa (NOTA: Nel caso di screwworm e altri, entrambi i sessi sono rilasciati)

4.3.5 Uso di prodotti naturali.

Diversi prodotti naturali possono essere utilizzati per il controllo di parassiti, malattie ed erbe infestanti. Anche in questo caso dovrebbe essere messa in atto una diligente attenzione per accertarsi che questi siano compatibili con un approccio IPM e non pongono problemi di salute o la sicurezza alimentare.

- Oli (oli minerali e oli vegetali);
- Botanici (es. piretro naturale, azadirachtine, ecc);
- Saponi;
- Farina di diatomee;
- Ecc.

Nota: Si deve prestare attenzione che questi prodotti siano correttamente registrati come fitofarmaci nel paese di produzione, ove applicabile.

4.3.6 Prodotti Chimici

Nel caso in cui un intervento in cui è necessario un prodotto chimico, i prodotti devono essere selezionati in anticipo. L'elenco in CP CB 8.1.4 del protocollo GLOBALG.A.P. V3 è utile a questo scopo. Le considerazioni seguenti dovrebbero essere incluse:

4.3.6.1. Sistemi di allerta e processo decisionale

Al fine di prendere una decisione ottimale su tempi e obiettivi sono necessarie le seguenti informazioni:

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

- Qual è momento ottimale di applicazione al fine di ottenere il massimo effetto sul parassita, malattia o erba infestante bersaglio?
- Informazioni su intervallo di rientro ed intervallo di sicurezza pre-raccolta;
- Informazioni sulla corretta frequenza di applicazione;
- Una previsione meteo con informazioni su:
  - Vento e condizioni di temperatura, in modo da evitare problemi durante le applicazioni,
  - Possibilità di pioggia durante il periodo post intervento,
- L'utilizzo di modelli previsionali e di osservazioni sul campo al fine di determinare se il parassita è in una fase delicata del suo ciclo vitale. Questo può essere importante per l'ottimizzazione delle applicazioni in modo da evitare ulteriori applicazioni.

4.3.6.2. Soglia d'intervento

Documentare la soglia d'intervento per il parassita, malattia o erba infestante in oggetto.

4.3.6.3. Selezione dei Prodotti (vedi punto 2.2. Fitofarmaci)

- Prima di applicare un prodotto chimico, determinare qual è l'obiettivo: copertura totale, trattamenti localizzati, correzione della popolazione, compatibilità con i nemici naturali, ecc e selezionare un prodotto in base all'obiettivo.
- Nel caso di applicazione miscele di prodotti, accertare se sono noti effetti negativi di miscelazione che dovrebbero essere evitati.

4.3.6.4 Gestione Anti-resistenza

Lo sviluppo di resistenza ai fitofarmaci (1) riduce il numero di pesticidi disponibili e (2) porta spesso a un'applicazione più frequente di dosi più elevate e quindi un aumento del rischio di superamento dei RMA. Perciò è molto importante disporre un piano di gestione anti-resistenza, in modo da prevenire lo sviluppo di resistenza nei confronti di fitofarmaci.

4.3.6.5 Applicazione

L'applicazione ottimale dei pesticidi può drasticamente ridurne l'utilizzo e, contemporaneamente, massimizzare l'effetto del trattamento.

- Identificare e utilizzare le attrezzature ottimali per le irrorazioni (inclusi il tipo e la dimensione degli ugelli) e la tecnica di applicazione:
  - pressione,
  - velocità di guida
  - quantità di acqua,
  - pH dell'acqua, se significativo per il prodotto applicato,
  - Utilizzo di coadiuvanti (adesivi e tensioattivi efficaci).
- Taratura periodica delle macchine irroratrici
- Registrazioni delle tarature
- Utilizzo di tecniche di applicazione che sono selettive per i nemici naturali.
- NOTA: vedi 4.1.3.1 e 4.1.3.3, "Uso di prodotti chimici selettivi, il posizionamento selettiva e / o momento del trattamento dove e quando il controllo chimico è necessario".

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Valutare la possibilità di utilizzare metodi selettivi, per l'applicazione del fitofarmaco, senza disturbare le popolazioni dei nemici naturali nelle colture e di integrarla in un programma di IPM, quali:

- Bassa concentrazione, applicazione elettrostatica,
- Trattamenti a zone,
- Applicazione a strisce,
- Trattamento di solo una parte delle piante,
- Tempismo delle applicazioni quando il parassita ed il suo nemico (o nemici) naturale non sono attivi nella coltura,
- Irrorazione di Esca,
- Uso di esche e trappole (ad esempio contro La Mosca della frutta - Tephritidae).

4.3.6.6 Nominare una persona che è responsabile per l'applicazione di prodotti fitofarmaci. Tale persona deve avere:

- Formazione periodica in applicazione di pesticidi
- Conoscenza nella taratura dell'apparecchiatura

4.3.6.7 Fitofarmaci obsoleti

- I Fitofarmaci obsoleti devono essere conservati in maniera sicura, identificati e smaltiti mediante un canale autorizzato o approvato.

4.3.6.8 Contenitori di fitofarmaco vuoti

- Nessun riutilizzo dei contenitori di fitofarmaci vuoti
- Risciacquare tre volte prima dello smaltimento
- Stoccaggio sicuro dei contenitori vuoti
- Smaltimento in conformità con i requisiti di legge / buone pratiche

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

5 POSSIBILI MISURE IPM PER POST-RACCOLTA

5.1 Trattamenti post-raccolta

Quando l'intervento post-raccolta è necessario, i seguenti fattori devono essere presi in considerazione

5.1.1 Selezione delle tecniche e dei prodotti

Quando si sceglie una tecnica di intervento o un prodotto:

- Priorità deve essere data all'uso di tecniche non chimiche, come l'uso di calore, congelamento, l'irradiazione, lavaggio, CO2, ecc
- Nel caso in cui devono essere utilizzati dei prodotti chimici, questi devono essere preventivamente selezionati, dando la priorità a prodotti con una persistenza breve.

5.1.2. Tecnica di Applicazione

Per ridurre al minimo la quantità di fitofarmaci da applicare, i seguenti punti dovrebbero essere seguiti:

- L'attrezzatura per l'applicazione deve essere calibrata (volume applicato per volume di prodotto sulla linea di confezionamento);
- La dose deve essere preparata utilizzando strumenti di misurazione calibrati.

5.1.3. Registrazione dei Trattamenti

Registrazioni dei trattamenti devono essere conservate, con riferimento ai GLOBALG.A.P. CPCCs

5.2 Stoccaggio e Trasporto

5.2.1 Monitoraggio

- Identificare punti di rifugio per roditori, uccelli e insetti;
- Cercare l'evidenza della loro presenza (feci, peli, piume);
- Rivedere le condizioni della zona di carico e dei mezzi di trasporto come camion e barche.

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

5.2.2 Prevenzione

Diverse misure possono essere adottate per eliminare i parassiti e le malattie durante lo stoccaggio e il trasporto:

- Imballaggi ottimali per la conservazione e trasporto
- Condizioni ottimali per la conservazione e trasporto
- Condizioni climatiche ottimali (temperatura, umidità relativa, ricambio di aria, ventilazione, ecc)
- Atmosfera (ad esempio ULO, ...)
- Scatole, casse, camere climatizzate, e camion puliti
- Prevenzione di parassiti e malattie dei prodotti stoccati (roditori compresi) usando, per esempio, le tecniche di esclusione.

5.2.3 Intervento

Diverse tecniche di intervento possono essere usate per controllare i parassiti e le malattie durante l'immagazzinamento e trasporto:

- Tecniche di intrappolamento,
- Semiochimici,
- Lotta biologica,
- Controllo chimico,
- Congelamento o riscaldamento,
- Atmosfera controllata,
- Altri.

RIFERIMENTI:

Fundacion para el Desarrollo Frutícola (2ª Ed. 2004): Guia para el Monitoreo de plagas. Santiago de Chile 50pp.
IOBC-OILB, 2004, Guidelines for Integrated Production. Principles and technical guidelines. 3rd edition, Switzerland.
Pimentel, D. (ed.), 1997, Techniques for reducing pesticide use, economic and environmental benefits. John Wiley & Sons. 444 p.
Pimentel, D. (ed.), 1991, Handbook of Pest Management in Agriculture. Vol. II. 2nd edn. CRC Press, Boca Raton.
PRINGLE, K.L. 2006. The use of economic thresholds in pest management: apples in South Africa. *South African Journal of Science* 102: 201-204.
Stern, V.M., Smith, R.F., Van Den Bosch, R. & Hagen, K.S. (1959). The integrated control concept. *Hilgardia* 29, 81-101.
FAO, International Code of Conduct on the Distribution and Use of Pesticides, 2002
EISA: Code on Integrated Farming

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

ALLEGATO **CB.4 GLOBALG.A.P. LINEA GUIDA | USO DI FITOFARMACI IN PAESI CHE PERMETTONO ESTRAPOLAZIONE**

	Programma di Registrazione nel Paese di Utilizzo	Criteri di Utilizzo Sicuro in tale Situazione (Operatore e Ambiente)	Autorizzazione all'Utilizzo di Fitofarmaci su Singole Colture
A	NON ESISTE UN PROGRAMMA DI REGISTRAZIONE Potrebbero essere in vigore delle restrizioni sulle importazioni di fitofarmaci.	I fitofarmaci utilizzati devono essere provvisti di precise informazioni per l'operatore, di modo da garantire un utilizzo sicuro del prodotto in ottemperanza del "Codice Comportamentale Internazionale per la Distribuzione e l'Impiego di Pesticidi" (FAO Rome 2002)	Sono permessi impieghi estrapolati.
B	ESISTE UN PROGRAMMA DI REGISTRAZIONE È permessa la vendita di fitofarmaci importati con etichetta del paese di origine. Ciò può essere un supplemento alle etichette di fitofarmaci nazionali.	Gli utenti di fitofarmaci di importazione diretta devono essere informati chiaramente, di modo da garantire l'impiego sicuro del prodotto. Tali informazioni possono essere date tramite traduzione dell'etichetta oppure tramite annotazioni da parte del distributore ufficiale	1. Il fitofarmaco importato è provvisto di un'etichetta ammessa nel paese.
			2. Il fitofarmaco importato è provvisto di un'etichetta che non è ammessa nel paese. In tal caso il fitofarmaco può essere impiegato sulla coltura, solo se esiste un permesso nazionale.
			3. La coltura non è coperta dall'etichetta nazionale. Sono permesse estrapolazioni, qualora la norma nazionale non lo escluda.

ECCEZIONE:

Quando il produttore in collaborazione con il governo effettua esperimenti in campo come test finale prima dell'approvazione di fitofarmaci, egli può ottenere la certificazione GLOBALGAP (EUREPGAP), anche se una parte del prodotto verrà distrutta o utilizzata per ulteriori analisi. Devono essere disponibili informazioni e una precisa tracciabilità dell'area (dimensioni) impiegata per l'esperimento. Il produttore deve disporre anche di documenti importanti che dimostrano la partecipazione da parte del produttore ad un esperimento in campo che sia legale e in piena conformità con le normative del paese di produzione. Inoltre, devono esistere procedure precise sulla gestione di tali test. Applicazioni di fitofarmaci in fase di prova non sono consentiti su prodotti da certificare e l'analisi dei residui non deve rivelare segni di tale prodotto.

ALLEGATO **CB.5 GLOBALGAP LINEA GUIDA INTERPRETATIVA | CB.8.6 – ANALISI DEI RESIDUI**

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Control Point	Interpretation
CB.8.6.1	1. Deve essere sempre disponibile una lista degli attuali RMA applicabili per il/la (i/le) paese(i)/regione(i) (anche se si tratta del paese di produzione stesso), dove i prodotti agricoli verranno commercializzati, o qualsiasi altra documentazione che dimostri che il produttore (o il suo cliente diretto) ha incluso questa informazione. 2. Nel caso in cui siano i produttori a dimostrare l'effettuata comunicazione con i clienti, è richiesta la forma scritta o un'altra prova verificabile. Questo vale sia per clienti presenti che futuri. 3. Come alternativa al punto 2, quando per esempio il produttore ancora non sa a chi venderà i prodotti, egli può partecipare ad un sistema di monitoraggio dei residui che soddisfa i RMA più restrittivi (oppure se esistono import tolerances e siano differenti) nel paese o nella regione dove si ha intenzione di commercializzare il prodotto agricolo. Qualora vi siano RMA armonizzati per tale regione, essi devono essere rispettati. Se il produttore vende il proprio prodotto nel paese di produzione, l'attuale lista di RMA applicabile (nazionale) deve essere comunque disponibile come al punto 1. 4. È necessaria la separazione e tracciabilità interna dei prodotti agricoli certificati, quando si cerca di soddisfare RMA di mercati differenti per diversi lotti di prodotto (p.e, produzione simultanea per CE, USA, Paese di Produzione). 5. Questo punto di controllo deve essere verificato con le informazioni date al momento della registrazione del produttore e con tutti gli aggiornamenti inviati all'OdC dal momento della registrazione in poi. Ad es. questo serve a controllare se il produttore vende il proprio prodotto esclusivamente sul mercato del paese di produzione e se l dichiara al momento della registrazione.
CB.8.6.2	1. Guida su come adattare i metodi di produzione devono provenire dalle industrie Produttrici di prodotti fitosanitari/Organizzaioni dei Produttori o da consulenti tecnici responsabili (p.e. aumentare l'intervallo pre-raccolta), esse servono a tener conto degli RMA più restrittivi. 2. Se il produttore vende il suo prodotto esclusivamente sul mercato nazionale del paese di produzione e lo dichiara al momento della registrazione, questo punto di controllo viene considerato soddisfatto (in quanto, questo punto è già incluso nella legge sulla GAP come ad esempio per intervallo pre-raccolta, dosaggio ecc. nel paese di produzione). 3. In questo punto di controllo bisogna verificare le informazioni date al momento della registrazione del produttore con tutti gli aggiornamenti inviati dal momento della registrazione in poi.
CB.8.6.5	1 Secondo una valutazione del rischio, un piano di campionamento è disponibile con almeno i seguenti requisiti minimi: o frequenza di campionamento definita (es. 1 campione per ogni x kg / pezzi, confezione, o il campione a settimana / mese / anno, ecc) o descrizione del metodo di analisi (GCMS-MS, LCMS-MS, metodi specifici, ...) La valutazione del rischio viene effettuata con cadenza almeno annuale. 2. Piano di campionamento elaborato secondo una procedura basata sul rischio 3. Procedure operative Standardizzate per il campionamento - basate su codice o regolamenti UE 4. Considerazioni: contaminazione crociata, la tracciabilità dei campioni (al laboratorio e ritorno dei risultati di analisi di residui al richiedente) di processo, campione / pratiche
CB.8.6.6	1. In questo punto di controllo bisogna verificare le informazioni date al momento della registrazione del produttore con tutti gli aggiornamenti inviati dal momento della registrazione in poi 2. Le tecniche dovrebbero essere in grado di rilevare i limiti appropriati (es. LOD 0,01 ppm, ecc.) 3. Mantenimento della tracciabilità

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

CB.8.6.7	1. Vedi onere della prova nel Regolamento Generale GLOBALG.A.P. 2. Verificare la tracciabilità dei risultati, individuare la natura e la fonte del superamento LMR. 3. Interpretare i risultati di laboratorio e concordare azioni appropriate (coinvolgere il gruppo di riferimento pertinente - ad es. Esperti, industria, coltivatore, laboratorio, ecc) 4. Attuare le azioni correttive (se necessario), le modifiche dei controlli e procedure pertinenti, le sanzioni, se necessario, in caso di superamento LMR. 5. Comunicazione alle parti interessate in vista di un superamento LMR

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

ALLEGATO **CB.6 GLOBALG.A.P. GUIDELINE | CB.8.6.4 VALUTAZIONE DEL RISCHIO PER IL SUPERAMENTO DI RESIDUI**

Storia

Oggi i consumatori sono abituati a scegliere, durante tutto l'anno, una serie diversificata di prodotti alimentari freschi e trasformati di alta qualità, a prezzi accessibili. Per soddisfare questa esigenza, in molti casi, le piante devono essere protetti durante la loro crescita, da parassiti e da malattie, attraverso l'applicazione di fitofarmaci (PPP), secondo il principio, "il meno possibile, per quanto necessario ".

Limiti massimi di residui ammessi dalla legge (MRL), sono fissati al fine di determinare un insieme di normative sui residui di fitofarmaci negli alimenti e nei mangimi, per consentire lo svolgimento del commercio di prodotti alimentari, per verificare la conformità con le buone pratiche agricole (G.A.P.) e garantire la protezione della salute umana.

È nell'interesse di tutte le persone che lavorano nella produzione agricola primaria e la filiera alimentare, compreso GLOBALG.A.P., garantire che misure concrete siano adottate per il rispetto di queste norme di commercializzazione. Per GLOBALG.A.P., uno strumento chiave è rappresentato dagli standard GLOBALG.A.P. e dalla loro corretta applicazione.

Tuttavia, nonostante le molte misure di “due diligence” messe in atto a livello dei produttori, non è sempre possibile raggiungere il 100% di conformità ai MRL; tuttavia è la responsabilità di tutti nella filiera della produzione alimentare evitare casi di superamento degli MRL.

Al fine di migliorare la conformità ai protocolli GLOBALG.A.P., i produttori devono valutare il rischio associato all'uso dei fitofarmaci. Il documento allegato fornisce esempi su come il superamento di MRL si possa verificare, in modo i produttori possano modificare le loro procedure di produzione in azienda durante la produzione.

PER AIUTARVI A VALUTARE IL VOSTRO RISCHIO LA "GLOBALG.A.P. TOOLKIT PER I PRODUTTORI" (disponibile sul sito) VI GUIDERÀ ATTRAVERSO LA PROCEDURA

Ragioni chiave per cui si può verificare il superamento degli MRL

- Non conformità con le buone pratiche agricole e le istruzioni riportate sull'etichetta dei prodotti, compreso l'uso improprio o illecito di fitofarmaci
- Differenze nelle quantità massime di residui ammessi tra il paese di produzione (COP) e paesi di destinazione (COD), e altre incognite legali per l'applicazione e comunicazione di MRL, come le modifiche occasionali di MRL durante la stagione di crescita, che non consente a un produttore di modificare le sue pratiche di produzione (GAP) per garantire un prodotto finale conforme ai MRL modificati.
- Circostanze eccezionali, quando si verificano condizioni anormali delle colture, clima o delle condizioni agronomiche.
- Nessuno standard di garanzia della qualità applicato per controllare i metodi di produzione

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

I. LIVELLO DEI PRODUTTORI (Livello di CAMPO)

Casi che possono essere controllati dai produttori

- Mancato rispetto delle istruzioni per l'uso indicate sull'etichetta dei fitofarmaci:
  - Modalità di applicazione
  - Intervallo pre-raccolta
  - Manipolazione e miscelazione,
  - Errori nel calcolo dei volumi o concentrazione di soluzione da irrorare
  - Pratiche colturali (produzioni coperte ed in pieno campo)
- Applicazione di fitofarmaci non registrati (per esempio su colture minori)
- Uso improprio di additivi o di oli
- Applicazione di fitofarmaci illegali o l'utilizzo di formulati provenienti da fonti non-autentiche (contraffazione)
- Mancato rispetto di buone pratiche agricole in generale (es. pulizia delle attrezzature, smaltimento di miscela in eccesso, pratiche di gestione, compresa la gestione dell'acqua) e PHI
- Sistema di distribuzione sbagliato, uso improprio delle attrezzature per l'applicazione o cattivo stato delle attrezzature (ad esempio taratura, ugelli sbagliati)
- Utilizzo di compost prodotto da piante trattate
- Residui nelle colture succesive (rotazione)
- Metodi di campionamento (effetuato dai produttori):
  - Contaminazione crociata durante il campionamento in campo / luogo di confezionamento
  - Campionamento non corretto a causa di un errore umano in campo / luogo di confezionamento

Casi in cui il controllo da parte del Produttore è minimo

- La crescita rapida delle piante dopo l'applicazione, con conseguente raccolta prima del previsto e, quindi, ridotto PHI.
- dispersione dei prodotti irrorati da colture adiacente piantato molto vicino

II. LIVELLO FUORI AZIENDA (Post cancello azienda agricola)

I casi che possono essere controllate da produttori

- Il mancato rispetto delle istruzioni per l'etichetta del trattamento post-raccolta utilizzati per la lavorazione a valle (ad esempio luogo di confezionamento) (vedi sopra).
- pratiche improprie di gestione (es. mancata osservanza delle istruzioni e delle norme in materia di igiene / sanità, stoccaggio e trasporto sicuro dei prodotti fitofarmaci che sono progettati per evitare il contatto diretto del prodotti e fitofarmaci).

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

Nessun controllo diretto da parte del produttore

- Mancanza di un gruppo completo di MRL armonizzati a livello globale
  - Intervallo pre-raccolta non applicabile ai COD MRL (non rilevanti per i prodotti di origine europea)
  - abbassamento di MRL o di revoca di a.i. - combinata con la comunicazione insufficiente di cambiamenti.
  -
  - MRL diversi in COP e COD
  - Confusione in merito a quale MRL a rispettare, dato l'uso di molte norme legali e privati diverse, ognuno con esigenze diverse MRL

- I metodi di campionamento (da parte terze):
  - Contaminazione crociata durante il campionamento
    - in campo
    - al deposito
    - in negozio

  - Campione prelevato in modo errato a causa di un errore umano
    - in campo
    - al deposito
    - in negozio

  - Sostanza secca non divisa in maniera omogenea nel suolo e nel materiale vegetale
  - La dimensione del campione o troppo piccola
  - Nessun metodo armonizzato di campionamento

- Analisi e Laboratorio
  - Margine d'errore intrinsecamente grande nelle analisi sui residui.
  - Metodo analitico errato utilizzato.
  - Falsi positivi (interferenza da composti attivi vegetali o errata procedura di laboratorio o effetto matrice.)

- Metodi statistici usati, e conservati per il modo in cui vengono stabiliti gli MRL
  - Secondo i regolamenti UE gli MRL sono fissati sulla base di un numero limitato di prove in campo con metodi statistici specificati, e in questo contesto il principio ALARA (basso quanto ragionevolmente ottenibile) è impiegato.
  - A causa del modo conservativo in cui sono stati fissati i MRL, e le procedure statistiche che sono in atto, è una inevitabilità matematico che ci sarà una certa percentuale minuta di superamenti MRL. Le possibilità statistiche di superamento potrebbe essere eliminate solo attraverso la revisione della legislazione.

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

PER AIUTARVI A VALUTARE VOSTRO RISCHIO IL "TOOLKIT GLOBALG.A.P. PER PRODUTTORI" (disponibile sul sito Internet) VI GUIDERÀ ATTRAVERSO LA PROCEDURA

LINEE GUIDA PER EFFETTUARE UN'ANALISI DEL RISCHIO PER LA DEFINIZIONE DI UN PIANO DI CAMPIONAMENTO PER ACCERTARE LA CONFORMITÀ CON QUANTITÀ MASSIME DI RESIDUI AMMESSE (MRL)

1. Background e principi

- La valutazione del rischio dovrebbe portare alle conclusioni:
  - Se le analisi dei prodotti fitofarmaci sono necessarie o no e quante
  - Da dove e quando prelevare i campioni
  - Che tipo di analisi eseguire
- Il risultato comune per questa valutazione del rischio è dato da un piano di campionamento che indica quanti, dove e quando i campioni sono prelevati e quali analisi vanno eseguire. La valutazione del rischio è il processo seguito per raggiungere queste conclusioni e dovrebbe includere le motivazioni e le considerazioni fatte.
- I produttori devono essere dotati di sistemi per verificare la corretta applicazione delle Buone Pratiche Agricole (GAP) e la conformità del prodotto con il LMR legale. L' analisi dei residui dei prodotti fitofarmaci è un sistema di verifica molto efficiente
- Il programma di campionamento dovrebbe:
  - essere un sistema robusto di verifica dell'attuazione delle GAP a livello della azienda agricola e della manipolazione del prodotto
  - essere un robusto sistema di verifica che i residui nel prodotto sono conformi agli LMR legali ed alle specifiche del cliente, se applicabile
  - controllare che non ci siano contaminazioni crociate (derive) da parte dei vicini, dai campi adiacenti o attraverso l'ambiente (acqua, suolo, attrezzature di applicazione, ecc.)
  - controllare che solo i prodotti autorizzati vengano utilizzati (ad esempio: solo i prodotti registrati per la coltura sono utilizzati nel caso in cui il paese di produzione disponga di una schema di registrazione dei fitofarmaci; Per prodotto biologico che solo i prodotti consentiti in agricoltura biologica siano utilizzati)
- La valutazione del rischio dovrebbe essere fatto per coltura (o gruppo di colture simili, come nel caso di erbe), dal momento che il tipo di coltura, normalmente, ha un forte impatto sul rischio
- La valutazione dei rischi deve essere documentata e revisionata annualmente

2. Numero di campioni

I fattori da prendere in considerazione per definire il numero di campioni devono includere almeno i seguenti:

- **Coltura**. Il tipo di coltura può avere un impatto significativo sul rischio. é molto diverso il rischio per una produzione di funghi, un castagneto o un vigneto di uva da tavola. Nella piantagione di funghi o castagne la valutazione del rischio potrebbe concludere che nessuna analisi dei residui o un numero minimo di analisi è necessario, mentre con l'uva ci si aspetterebbe un numero molto più elevato di campioni.
- **Paese di produzione**: Il paese in cui si trova la zona di produzione può avere un impatto. Si dovrebbero conoscere i dati storici per ogni coltura e per ogni paese per valutare il rischio
- **Dimensioni**: superficie o tonnellate di produzione. Più grande è la dimensione maggiore il rischio.
- **Numero di PMU**: Maggiore è il numero di PMU maggiore è il rischio

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

- **Intensità del utilizzo di prodotti fitofarmaci**: Questo fattore è normalmente correlata al tipo di coltura (alcune colture richiedono maggiore utilizzo di fitofarmaci rispetto ad altre), il luogo di produzione (in alcune zone ci sono tecniche IPM più avanzate, in altre più pressione dei parassiti, ecc .) e le competenze e il know how di ogni singolo produttore
- **Dati storici del produttore**: i dati storici su aspetti legati ai fitofarmaci, relativi ad ogni singolo produttore, dovrebbero essere presi in considerazione
- Per i **gruppi** di produttori, in aggiunta ai fattori di cui sopra, il numero di produttori dovrebbe essere preso in considerazione come fattore principale. Maggiore è il numero di produttori maggiore è il rischio

Il numero di campioni deve essere deciso caso per caso.

Nota: Una regola empirica che potrebbe servire come linea guida: in molti casi il valore del campionamento + analisi è pari a circa il 0,1-0,5% del valore del raccolto.

3. Quando e dove prelevare i campioni

Una volta che il numero di campioni è definito, è importante decidere quando e dove prelevare i campioni.

- **Quando**: per ogni coltura i periodi più a rischio devono essere identificati. Per identificare questi periodi devono essere considerati i dati storici della coltura e l'area. Inoltre è importante avere una buona comprensione della agronomia della coltura e dell'utilizzo di prodotti fitofarmaci. In alcuni casi è utile identificare in quali momenti del ciclo si verificano le maggiori difficoltà a rispettare gli intervalli pre-raccolta.
- **Dove** prelevare i campioni: comprende le varietà e anche le ubicazioni.
    - Varietà della coltura: Probabilmente il livello di rischio per le diverse varietà non è uguale. Alcune varietà tendono ad aver bisogno di più trattamenti di altre; oppure i fitofarmaci sono applicati in momenti più vicino alla raccolta; o sono più sensibili ai parassiti e alle malattie
    - Punto di campionamento: dovrebbe essere considerato se i campioni devono essere prese sul campo, nei siti di manipolazione dei prodotti, in transito, a destinazione, ecc
    - Origine del prodotto: deve essere considerata anche se alcuni campi presentano rischi maggiori di altri. Possibili contaminazioni crociate da campi adiacenti, colture precedenti, ecc Campo con maggiore pressione dei parassiti, ecc

4. Tipo di analisi

Ci sono analisi multiple disponibili sul mercato ed è importante selezionare quelle che sono più appropriate ed economicamente sostenibili. Le considerazioni da fare sono:

- Se sono utilizzati trattamenti post-raccolta, questi dovrebbero essere compresi nell'analisi
- L'analisi dovrebbe riguardare tutti (o almeno la maggior parte) dei principi attivi utilizzati così come altri principi attivi non utilizzati, ma che potrebbero essere presenti nell'ambiente (spruzzati dal vicino su un'altra coltura, contaminazione crociata, ecc.)
- Principi attivi utilizzati che non sono coperti dall'analisi a causa di motivi tecnici o economici dovrebbero essere identificati e il rischio di ognuno di questi principi attivi dovrebbe essere valutato.

Si possono considerare a basso rischio quei principi attivi utilizzati all'inizio della stagione, lontano dalla raccolta, che non sono persistenti e per i quali non è stato rilevato alcun problema da parte dell'industria (laboratori, clienti). In questi casi la valutazione del rischio potrebbe concludere che non è necessario includere questi principi attivi nello scopo di analisi.
Altri principi attivi con più alto rischio dovrebbero essere inclusi nello screening di analisi, ove possibile. Ciò potrebbe essere fatto in origine in altri laboratori, a destinazione dai clienti, o in analisi specifiche intraprese non di routine ma solo spot per validazione dell'utilizzo dello specifico fitofarmaco.

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

ALLEGATO **CB.7 GLOBALG.A.P. GUIDELINE | GUIDELINE FOR VISUAL INSPECTION AND FUNCTIONAL TESTS OF APPLICATION EQUIPMENT**

1. Non devono essere presenti perdite dalla pompa, dal serbatoio della irroratrice (quando il coperchio è chiuso), dai tubi e dai filtri
2. Tutti i dispositivi per misurare, per accendere e spegnere, regolare la pressione e/o il flusso devono funzionare correttamente de essere privi di dispersioni.
3. I diffusori devono essere adatti per un'applicazione appropriata dei fitofarmaci. Tutti i diffusori devono essere identici (tipo, grandezza, materiale e origine), formare un getto uniforme (es: forma uniforme, getto omogeneo) e non devono gocciolare.
4. Tutte le diverse parti delle attrezzature (irroratrici), es. barra irroratrice, filtri, pompa, ecc… devono essere in buone condizioni e operare con affidabilità.

*Fonte: documento base : DIN EN 13790-1:2004. Macchinari agricoli – Irroratrici. Controllo delle irroratrici usate – Parte 1: irroratrici per colture in campo.

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

AGGIORNAMENTO DEL REGISTRO DELLE EDIZIONI

Nuovo documento	Documento sostituito	Data di pubblicazione	Descrizione delle modifiche
120503_gg_ifa_cpcc_cb_v4_0-1_it	111026_gg_ifa_cpcc_cb_ita_final_v4	03 Maggio 2012	Modifica di GLOBALG.A.P in GLOBALG.A.P.; CB 5.3.1/ CB 5.3.2 – aggiunta di "No N/A"; CB 8.3 – aggiunta di "applicazioni"; ALLEGATO CB.3: 3.1.4 . – cancellato il testo tra parentesi ALLEGATO CB 5: 8.6.5. – modifica del termine

Se sei interessato a ricevere ulteriori informazioni sulle modifiche apportate al presente documento, contatta il Segretariato GLOBALG.A.P. via email: translation_support@globalgap.org.

Quando le modifiche non riguardano l'accreditamento dello standard, la versione resterà "4.0" e l'aggiornamento dell'edizione verrà indicata con "4.0-x". Quando le modifiche riguardano l'accreditamento dello standard, il nome della versione verrà modificato in "4.x".

Tradotto da: J. Duggan, Italia
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-8
www.globalgap.org

GLOBALG.A.P.

SICUREZZA INTEGRATA IN AGRICOLTURA (IFA) | PRODUZIONI CEREALICOLE

PUNTI DI CONTROLLO E CRITERI DI ADEMPIMENTO

VERSIONE ITALIANA 4.0 (In caso di dubbio, fare riferimento alla versione inglese.)
EDIZIONE 4.0-1_FEB2012

VALIDA DA: 1 MARZO 2011
OBBLIGATORIA DA : 1 GENNAIO 2012

CONTENTS

SECTION CC PRODUZIONI CEREALICOLE

CC 1 MATERIALE DI MOLTIPLICAZIONE VEGETATIVA

CC 2 MACCHINARI E ATTREZZATURE

CC 3 PROTEZIONE DELLE COLTURE

CC 4 RACCOLTA

CC 5 GESTIONE POST RACCOLTA DEI PRODOTTI

Tradotto da: Marco Roffia, CCPB srl; Italia
I commenti alla traduzione si possono inviare a: translation_support@globalgap.org

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89
www.globalgap.org

Nº	Control Point	Compliance Criteria	Livello
CC	**PRODUZIONI CEREALICOLE**		
CC 1	**MATERIALE DI PROPAGAZIONE VEGETATIVA**		
CC 1.1	**Scelta della varietà**		
CC 1.1.1	La scelta della varietà si fonda sulla capacità produttiva ritenuta accettabile in base alle condizioni locali di produzione?	Il produttore deve essere in grado di dimostrare che la varietà coltivata soddisfa questi requisiti sia attraverso prove ufficiali (liste varietali), informazioni del fornitore delle sementi o specifiche del cliente.	Minore
CC 1.2	**Origine delle Sementi/Portinnesti**		
CC 1.2.1	Le sementi acquistate sono accompagnate da registrazioni relative al nome della varietà, numero del lotto, fornitore, dettagli relativi al certificato delle sementi e sono mantenute le registrazioni dei trattamenti effettuati su di esse?	Il Produttore deve fornire le registrazioni relative al nome della varietà, numero del lotto, dettagli della certificazione della semente e i trattamenti effettuati.	Minore
CC 1.2.2	Sono disponibili registrazioni relative all'identità, la fonte, i trattamenti applicati delle sementi conservate in proprio (es.pulitura e trattamenti delle sementi)?	Il produttore deve mantenerne le registrazioni e renderle disponibili presso l'azienda agricola.	Minore
CC 2	**MACCHINARI ED ATTREZZATURE**		
CC 2.1	**Igiene**		
CC 2.1.1	Gli autocarri/camion e ricmoschi che trasportano colture ad uso alimentare o mangimistico sono pulite ed idonee allo scopo, con particolare attenzione alla pulizia dei rimorchi a duplice attitudine, al fine di prevenirne la contaminazione?	I lavoratori devono dimostrarne la conoscenza attraverso un'intervista o la valutazione visiva dei mezzi di trasporto. Il tipo di pulizia deve essere appropriato a ciò che è stato precedentemente trasportato. No N/A a meno che alcun mangime supplementare del bestiame venga somministrato in azienda.	Maggiore
CC 2.1.2	Tutte le attrezzature (es. nastro trasportatore, elevatore ecc.) utilizzate per il caricamento delle colture o dei mangimi in stoccaggio vengono puliti prima dell'utilizzo, con particolare attenzione alle attrezzature a duplice attitudine al fine di prevenire la contaminazione?	Valutazione visiva relativa al fatto che le attrezzature utilizzate per il caricamento vengano mantenute pulite, asciutte e idonee al fine di evitare danni ai prodotti che vengono trasportati all'interno.	Maggiore

Tradotto da: Marco Roffia, CCPB srl; Italia
I commenti alla traduzione si possono inviare a: translation_support@globalgap.org

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89
www.globalgap.org

Nº	Control Point	Compliance Criteria	Livello
CC 2.2	**Manutenzione**		
CC 2.2.1	Le attrezzature di condizionamento delle colture e del foraggio vengono sottoposte a manutenzione secondo le istruzioni del costruttore e le registrazioni vengono mantenute?	Le registrazioni devono essere disponibili insieme alle istruzioni del costruttore. N/A se non sono presenti attrezzature rilevanti.	Minore
CC 2.2.2	Vengono mantenuti e documentati i controlli di temperatura ed umidità (quando applicabile) quando i prodotti confezionati vengono stoccati in azienda.	Se il prodotto confezionato viene stoccato in azienda, i controlli di temperatura ed umidità (quando applicabile) devono essere mantenuti e documentati, in accordo ai risultati dell'analisi dei rischi.	Maggiore
CC 2.2.3	Vi è un processo per verificare le attrezzature di misura e controllo della temperatura?	Gli strumenti utilizzati per la pesatura ed il controllo della temperatura devono essere verificati di routine, in accordo alla valutazione del rischio.	Minore
CC 3	**PROTEZIONE DELLE COLTURE**		
CC 3.1	**Scelta dei prodotti fitosanitari**		
CC 3.1.1	I vincoli imposti dalla legislazione nazionale o locale in merito alla metodologia di applicazione dei prodotti fitosanitari è rispettata?	Laddove la legislazione nazionale o locale impone vincoli sui metodi di applicazione dei prodotti fitosanitari (per esempio: la distanza da corsi d'acqua mentre vengono distribuiti), il produttore deve dimostrarne la conoscenza quando intervistato e dimostrarne la conformità.	Maggiore
CC 4	**RACCOLTA**		
CC 4.1	**Igiene**		
CC 4.1.1	Gli operatori addetti alla raccolta hanno accesso ad impianti sanitari puliti situati in prossimità del luogo di lavoro?	Servizi igienico-sanitari in campo devono essere progettati, costruiti e ubicati in modo tale da minimizzare il potenziale rischio di contaminazione del prodotto e da permettere accessibilità diretta per la manutenzione. Servizi sanitari fissi o mobili (comprese latrine infossate) devono essere costruiti con materiali facili da pulire e devono essere in buono stato igienico. I servizi sanitari dovrebbero essere in ragionevole prossimità (500 metri o 7 minuti di distanza) dal luogo di lavoro. Non adempimento = nessuno o insufficienti servizi igienici in ragionevole prossimità del luogo di lavoro. Non applicabile è possibile solo quando gli addetti alla raccolta non sono a contatto diretto con i prodotti commercializzabili durante la raccolta (ad esempio, la raccolta meccanica).	Minore

Tradotto da: Marco Roffia, CCPB srl; Italia
I commenti alla traduzione si possono inviare a: translation_support@globalgap.org

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89
www.globalgap.org

Nº	Control Point	Compliance Criteria	Livello
CC 5	**GESTIONE DEL PRODOTTO POST RACCOLTA**		
CC 5.1	**Igiene**		
CC 5.1.1	Tutte le pareti dei siti di stoccaggio del prodotto, la pavimentazione e le superfici orizzontali di qualsiasi sito di stoccaggio, le attrezzature di stoccaggio o conferimento, sono pulite e dove opportuno, lavate e trattate con insetticidi prima del loro utilizzo? Tutti i residui delle colture precedenti vengono eliminati da tutte le aree incluse le pavimentazioni ventilate e al di sotto dei nastri trasportatori?	L'agricoltore deve dimostrarne la conformità attraverso interviste e valutazioni visive. Applicabile a tutte le aziende che stoccano il prodotto raccolto. Gli insetticidi utilizzati devono essere conformi a tutte le istruzioni in etichetta (registrazioni, intervallo di sicurezza, ecc.) come previsto al punto CB 8.1 e i trattamenti registrati in base al punto CB 8.3.	Maggiore
CC 5.1.2	Laddove gli stabili utilizzati per il bestiame vengono destinati allo stoccaggio del prodotto o a strutture di stoccaggio temporaneo, essi vengono puliti approfonditamente e lavati almeno 5 settimane prima dello stoccaggio?	L'agricoltore deve dimostrare la conformità attraverso interviste o valutazione visiva. Applicabile a tutte le aziende agricole che stoccano il prodotto raccolto.	Maggiore
CC 5.1.3	Nelle aree di stoccaggio del prodotto, viene effettuato il monitoraggio degli insetti attraverso trappole prima della raccolta, al fine di dimostrare che gli interventi di pulizia hanno avuto successo?	La conformità deve essere dimostrata attraverso le ricevute di acquisto delle trappole e registrazioni dettagliate del monitoraggio. Le esche contenenti noci non dovrebbero essere utilizzate.	Racc.
CC 5.1.4	Nelle strutture di confezionamento sono bene esposti cartelli che comunicano le principali istruzioni igieniche per lavoratori e visitatori?	I cartelli contenenti le principali istruzioni igieniche devono essere esposti nelle strutture di confezionamento in maniera ben visibile.	Minore
CC 5.1.5	Viene gestita la rotazione degli stock?	La rotazione degli stock deve essere gestita per assicurare la massima qualità e sicurezza del prodotto.	Racc.
CC 5.2	**Controllo degli infestanti**		
CC 5.2.1	Sono in atto procedure per il monitoraggio e controllo delle popolazioni di infestanti nelle aree di imballaggio e stoccaggio?	Conoscenza durante l'intervista. Valutazione visiva. No N/A.	Minore
CC 5.2.2	Sono disponibili evidenze visibili sull'efficacia delle attività di monitoraggio e controllo degli infestanti?	Valutazione visiva. No N/A.	Maggiore
CC 5.2.3	Vengono mantenute registrazioni dettagliate delle verifiche sul controllo degli infestanti e delle misure necessarie intraprese?	Vi è un programma di monitoraggio e sono disponibili le registrazioni delle verifiche di controllo degli infestanti e del/dei piano/i d'azione di follow up	Minore

Tradotto da: Marco Roffia, CCPB srl; Italia
I commenti alla traduzione si possono inviare a: translation_support@globalgap.org

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89
www.globalgap.org

Nº	Control Point	Compliance Criteria	Livello
CC 5.3	**Trattamenti Post-raccolta (N/A quando non si effettuano trattamenti post-raccolta)**		
CC 5.3.1	Vengono osservate tutte le istruzioni riportate sull'etichetta?	Sono disponibili chiare procedure e documentazione, (es. registrazioni sull'impiego di biocidi post-raccolta e fitofarmaci), che dimostrano la conformità alle istruzioni riportate in etichetta delle sostanze chimiche utilizzate.	Maggiore
CC 5.3.2	Vengono utilizzati solamente i biocidi, e i fitofarmaci impiegati per la difesa post-raccolta dei prodotti che sono ufficialmente registrati nel paese di applicazione?	Tutti i biocidi e i fitofarmaci post-raccolta, applicati sui prodotti raccolti, sono ufficialmente registrati o autorizzati dalle organizzazioni governative competenti nel paese di applicazione ed il loro impiego è autorizzato nel paese di applicazione ed è permessa l'applicazione sui prodotti in post raccolta come indicato nelle etichette dei biocidi e dei fitofarmaci. Laddove non esista un programma di registrazione ufficiale, è necessario consultare le linee guida GLOBALG.A.P. sull'argomento (CB Allegato 4 Uso di Prodotti Fitofarmaci in Paesi che consentono l'Estrapolazione) e il Codice Comportamentale Internazionale per la Distribuzione e l'Utilizzo di Pesticidi della FAO.	Maggiore
CC 5.3.3	Viene conservato un elenco aggiornato dei prodotti post-raccolta utilizzati, ed approvati per l'uso sulle produzioni agricole?	È disponibile un elenco aggiornato, che prende in considerazione qualunque cambiamento nella legislazione locale e nazionale relativamente a biocidi e fitofarmaci, per i formulati commerciali (inclusa qualsiasi composizione in termini di principi attivi) che sono utilizzati come fitofarmaci post-raccolta sui prodotti dell'azienda GLOBALG.A.P. negli ultimi 12 mesi. No N/A.	Minore
CC 5.3.4	Il responsabile della gestione del prodotto in fase di post-raccolta dei prodotti è in grado di dimostrare la sua competenza e le sue conoscenze per quanto riguarda le applicazioni di biocidi, cere e fitofarmaci?	Il responsabile tecnico dei trattamenti post-raccolta di biocidi, cere e fitofarmaci è in grado di dimostrare sufficienti conoscenze tecniche, documentate per mezzo di certificati riconosciuti a livello nazionale o per mezzo di corsi di formazione documentati.	Maggiore
CC 5.3.5	Tutti i trattamenti post-raccolta con fitofarmaci, vengono considerati anche dal punto di vista dei punti CB 8.6 del presente documento?	Sono disponibili evidenze documentali per dimostrare che il produttore considera tutti i trattamenti post-raccolta con biocidi e fitofarmaci secondo i requisiti del Punto di Controllo CB.8.6, e che li rispetta.	Maggiore

Tradotto da: Marco Roffia, CCPB srl; Italia
I commenti alla traduzione si possono inviare a: translation_support@globalgap.org

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89
www.globalgap.org

Nº	Control Point	Compliance Criteria	Livello
CC 5.3.6	La fonte di approvvigionamento idrico impiegata per il trattamento post raccolta è potabile oppure dichiarata idonea dalle autorità competenti?	L'acqua è stata dichiarata idonea da parte delle autorità competenti e/o è stata eseguita un'analisi dell'acqua negli ultimi 12 mesi, nel punto di ingresso dell'acqua nei macchinari di lavaggio. I livelli dei parametri analizzati sono entro le soglie accettate dalla WHO, oppure vengono ritenuti sicuri per l'industria alimentare da parte delle autorità competenti.	Maggiore
CC 5.3.7	biocidi e i fitofarmaci utilizzati per i trattamenti post-raccolta sono conservati lontano dal prodotto e altri materiali?	Per evitare la contaminazione chimica del prodotto, biocidi e prodotti fitofarmaci, ecc., sono conservati in un'area designata, lontano dal prodotto stesso.	Maggiore
CC 5.4	**Registrazioni dei trattamenti post raccolta**		
	Tutte le registrazioni relative ai Trattamenti Post Raccolta devono essere conservate e devono includere i seguenti criteri:		
CC 5.4.1	Identificazione dei prodotti raccolti (es. numero di lotto del prodotto)?	Tutte le registrazioni dei trattamenti in post raccolta di biocidi e fitofarmaci contengono il numero di lotto del prodotto trattato.	Maggiore
CC 5.4.2	Il luogo?	Tutte le registrazioni dei trattamenti in post raccolta di biocidi e fitofarmaci contengono l'area geografica, il nome o il riferimento dell'azienda/del sito di manipolazione post-raccolta in cui è stato effettuato il trattamento.	Maggiore
CC 5.4.3	Le date di applicazione?	Tutte le registrazioni dei trattamenti in post raccolta di biocidi e fitofarmaci contengono le date esatte dei trattamenti (giorno/mese/anno).	Maggiore
CC 5.4.4	Il tipo di trattamento?	Tutte le registrazioni dei trattamenti in post raccolta di biocidi e fitofarmaci contengono il tipo di trattamento utilizzato per l'applicazione del prodotto (es. irrorazione, immersione, gasificazione ecc.).	Maggiore
CC 5.4.5	Il nome commerciale del prodotto?	Tutte le registrazioni dei trattamenti in post raccolta di biocidi e fitofarmaci contengono il nome commerciale ed il principio attivo dei prodotti applicati.	Maggiore
CC 5.4.6	La quantità di prodotto?	Tutte le registrazioni dei trattamenti in post raccolta di biocidi e fitofarmaci contengono la quantità di prodotto applicato, indicata in peso o volume per litro d'acqua o per altro mezzo di distribuzione.	Maggiore
CC 5.4.7	Il nome dell'operatore?	Tutte le registrazioni dei trattamenti in post raccolta di biocidi e fitofarmaci contengono il nome dell'operatore che ha eseguito l'applicazione.	Minore

Tradotto da: Marco Roffia, CCPB srl; Italia
I commenti alla traduzione si possono inviare a: translation_support@globalgap.org

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89
www.globalgap.org

Nº	Control Point	Compliance Criteria	Livello
CC 5.4.8	La giustificazione dei trattamenti?	Tutte le registrazioni dei trattamenti in post raccolta di biocidi e fitofarmaci contengono il nome comune dell'insetto o della malattia trattati.	Minore
CC 5.5	**Stoccaggio post raccolta**		
CC 5.5.1	Viene prevenuto il rischio di contaminazione da vetro o qualsiasi altro corpo estraneo?	In caso di rottura, le lampadine e gli infissi sospesi al di sopra dei prodotti o dei materiali utilizzati per la manipolazione dei prodotti sono di tipo sicuro (infrangibili) oppure sono protetti/schermati in modo da prevenire la contaminazione degli alimenti. Il rischio di contaminazione con qualsiasi altro contaminante fisico deve essere prevenuto. Ciò si applica allo stoccaggio temporaneo, a lungo termine e a tutte le aree di movimentazione del prodotto.	Maggiore
CC 5.5.2	L'accesso degli animali domestici alle strutture è limitato?	Sono in atto delle misure volte ad evitare l'accesso di animali domestici e uccelli al fine di prevenire la contaminazione del prodotto raccolto?.	Maggiore
CC 5.5.3	E' in atto una specifica strategia per lo stoccaggio dei prodotti a lungo termine?	Laddove lo stoccaggio a lungo termine ha luogo, il produttore deve dimostrare la conformità per mezzo di registrazioni che dettaglino il regolare controllo e le azioni di follow up, come ad esempio il regolare monitoraggio della temperatura e delle condizioni del prodotto, inclusa l'indagine di qualsiasi cambiamento. In relazione all'attività di volatili e roditori, l'ingresso d'acqua, punti di surriscaldamento all'interno della massa devono essere intraprese azioni e posto rimedio. La frequenza delle ispezioni può essere ridotta nel momento in cui le condizioni del prodotto si sono stabilizzate.	Maggiore
CC 5.5.4	Le condizioni di stoccaggio sono adatte al tipo di prodotto e all'implementazione di buone pratiche che conducano a minimizzare il rischio di contaminazione?	Lo stoccaggio può avvenire all'interno o all'esterno. Le condizioni di stoccaggio devono essere adatte al tipo ed alle condizioni del prodotto (impermeabile, pavimentazione solida, pareti e porte adatte, ecc.)	Maggiore
CC 5.5.5	I prodotti raccolti, suscettibili di deterioramento e che sono conservati per più di pochi giorni in condizioni che potrebbero portare ad un loro deterioramento, vengono condizionati? I prodotti che vengono conservati a lungo hanno un contenuto di umidità e temperatura idonee alla conservazione?	I danni causati dal surriscaldamento devono essere evitati. Le attrezzature di condizionamento dei prodotti devono essere disponibili dove applicabile e il produttore deve dimostrare la conformità quando intervistato.	Maggiore

Tradotto da: Marco Roffia, CCPB srl; Italia
I commenti alla traduzione si possono inviare a: translation_support@globalgap.org

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89
www.globalgap.org

Nº	Control Point	Compliance Criteria	Livello
CC 5.5.6	La persona responsabile ha un facile accesso agli strumenti per il monitoraggio del prodotto in stoccaggio se il prodotto viene stoccato?	La persona responsabile deve dimostrarne la competenza mostrando l'evidenza degli strumenti di monitoraggio o della condotta aziendale.	Maggiore
CC 5.5.7	Le attrezzature utilizzate per l'essiccazione del prodotto vengono sottoposte a manutenzione con regolarità in linea con le istruzioni del produttore e le date degli interventi vengono registrate?	Le registrazioni della manutenzione effettuata e le istruzioni del costruttore devono essere disponibili.	Racc.
CC 5.5.8	Nel caso di stoccaggio del prodotto in silos orizzontali, le aree esterne di carico aventi superficie dura, vengono mantenute pulite ed in buone condizioni di drenaggio?	Le aree di carico devono essere pulite e senza avvallamenti in cui l'acqua possa ristagnare.	Racc.
CC 5.6	**Trasporto**		
	La contaminazione crociata è il maggior rischio legato al trasporto delle combinable crops ad uso alimentare umano o mangimistico. La sequenza di carico, la pulizia e la disinfezione sono misure di controllo cruciali al fine di prevenire la contaminazione crociata.		
CC 5.6.1	Viene effettuato un controllo visivo, basato su procedure scritte, prima di ogni trasporto?	Viene effettuato un controllo visivo prima di ogni trasporto che accerti che il vano di carico è pulito, il che significa che è completamente vuoto e privo di residui e odori dal precedente carico ed è asciutto. E' presente una procedura scritta che delinea i criteri da seguire nella valutazione visiva. Valutazione visiva e consapevolezza durante l'intervista.	Maggiore
CC 5.6.2	Gli autocarri/camion e i rimorchi vengono puliti in base al materiale trasportato in precedenza?	Pulizia a secco - Sostanze inerti senza odori e rischi per la sicurezza del cibo/mangime Pulizia con acqua - Materiali umidi, aderenti o sostanze chimiche potenzialmente dannose Pulizia con acqua e prodotti detergent - Sostanze contenenti proteine, grassi Disinfezione immediata o dopo uno dei precedenti regimi di pulizia - Contaminazione microbiologica	Maggiore
CC 5.6.3	Il trasporto al di fuori dell'azienda effettuato dal produttore avviene coprendo il carico nel momento in cui il prodotto è caricato e durante il trasporto stesso?	L'agricoltore/addetti devono dimostrare la conformità sulla base di un intervista	Minore

Tradotto da: Marco Roffia, CCPB srl; Italia
I commenti alla traduzione si possono inviare a: translation_support@globalgap.org

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne) Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-89
www.globalgap.org