GLOBALG.A.P.
(EUREPGAP)

Punti di Controllo e Criteri di Adempimento
Sicurezza Integrata in Agricoltura

MODULO PER FRUTTA E ORTAGGI

Versione italiana finale provvisoria (In caso di dubbio, fare riferimento alla versione inglese.)
V.3.0-2_Sep07

Valida dal: 30 settembre 2007

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne); Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-56 | http://www.globalgap.org

CONTENUTO

SEZIONE FV **FRUTTA E ORTAGGI**

FV . 1 MATERIALE RIPRODUTTIVO
FV . 2 GESTIONE DEL TERRENO E DEI SUBSTRATI
FV . 3 IRRIGAZIONE/FERTIRRIGAZIONE
FV . 4 RACCOLTA
FV . 5 MANIPOLAZIONE DEI PRODOTTI (N/A qualora sia escluso dalla certificazione la Manipolazione dei Prodotti in strutture di confezionamento aziendali; vedi Regole Generali Parte I, 4.3.6.3)

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany | Tel: +49-221-57993-25;
| http://www.eurepgap.org

Tradotto da: Alessandra Coppari
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

Nº	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
FV .	**MODULO PER FRUTTA E ORTAGGI**		
FV . 1	**MATERIALE RIPRODUTTIVO**		
FV . 1 . 1	**Scelta delle varietà o dei portinnesti**		
FV . 1 . 1 . 1	Il produttore è consapevole dell'importanza di un'efficace gestione in relazione alle 'coltivazioni di piante madri' (come ad esempio le colture da seme) della coltura registrata?	Si dovrebbero adottare, nelle "coltivazioni di piante madri", tecniche di coltivazione e misure volte a minimizzare l'impiego di inputs quali fitofarmaci e fertilizzanti nelle colture registrate.	Raccom.
FV . 2	**GESTIONE DEL TERRENO E DEI SUBSTRATI**		
FV . 2 . 1	**Fumigazione del Terreno** (N/A qualora non vi sia fumigazione del terreno)		
FV . 2 . 1 . 1	Esiste una giustificazione scritta per il ricorso alla fumigazione del terreno?	Esistono prove documentali e giustificazioni sull'impiego di fumiganti del terreno, che comprendono il sito, la data, i principi attivi, i dosaggi, il metodo di applicazione e l'operatore. L'impiego di bromuro di metile come fumigante del terreno non è permesso.	Minore
FV . 2 . 1 . 2	Vengono osservati gli intervalli prima della messa a dimora della coltura ?	Gli intervalli da rispettare prima della messa a dimora devono essere registrati.	Minore
FV . 2 . 2	**Substrati** (N/A qualora non vengano impiegati substrati)		
FV . 2 . 2 . 1	Il produttore partecipa a programmi di riciclaggio dei substrati, qualora esistano?	Il produttore registra le quantità riciclate e le date. Sono sufficienti le fatture/i documenti di carico. La non partecipazione ad un programma di riciclaggio, quando disponibile, deve essere giustificata.	Raccom.
FV . 2 . 2 . 2	Qualora vengano utilizzate sostanze chimiche per sterilizzare i substrati al fine di poterli riutilizzare, è stato documentato il luogo, la data di sterilizzazione, il tipo di sostanza chimica impiegata, il metodo di sterilizzazione, il nome dell'operatore e dell'intervallo da rispettare prima della messa a dimora ?	Qualora i substrati vengono sterilizzati presso l'azienda agricola, vengono registrati il nome o il riferimento del campo, della coltura o della serra. Se la sterilizzazione non viene effettuata in azienda agricola, viene registrato il nome e l'ubicazione dell'azienda che sterilizza i substrati. Quanto segue deve essere registrato correttamente: le date di sterilizzazione (giorno/mese/anno); il nome commerciale e le sostanze attive; i macchinari (p.e. serbatoio da 1000 litri, ecc.); il metodo impiegato (immersione, nebulizzazione); il nome dell'operatore (la persona che ha effettivamente applicato le sostanze chimiche e che ha effettuato la sterilizzazione); e l'intervallo da rispettare prima della messa a dimora.	Maggiore
FV . 2 . 2 . 3	Per substrati di origine naturale si può dimostrare che non provengono da aree di preservazione designate?	Per i substrati di origine naturale, esistono prove documentali che ne dimostrano la provenienza. Queste prove dimostrano che i substrati non provengono da aree di preservazione designate.	Raccom.

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany | Tel: +49-221-57993-25;
| http://www.eurepgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
FV . 3	**IRRIGAZIONE/FERTIRRIGAZIONE**		
FV . 3 . 1	**Qualità delle Acque Irrigue**		
FV . 3 . 1 . 1	Secondo l'analisi dei rischi (CB.6.3.2), le analisi considerano gli inquinanti microbiologici ?	Secondo l'analisi dei rischi (qualora ci fosse il rischio di inquinanti microbiologici) esistono prove documentali degli inquinanti microbiologici in questione per mezzo di un'analisi di laboratorio.	Minore
FV . 3 . 1 . 2	Se la valutazione dei rischi lo richiede, vengono prese delle contromisure in presenza di risultati che superano i limiti ?	Esistono prove documentali relative alle azioni correttive o decisioni prese.	Minore
FV . 4	**RACCOLTA**		
FV 4 . 1	**In generale**		
FV . 4 . 1 . 1	È stata effettuata un'analisi dei rischi per la raccolta e il processo di trasporto (prima dell'uscita del prodotto dall'azienda) ?	Esiste un'analisi dei rischi documentata ed aggiornata (revisionata annualmente), specifica per le produzioni in oggetto, che riguardi gli inquinanti fisici, chimici e microbiologici oltre che malattie contagiose. Deve includere anche i punti FV.4.1.2 a FV.4.1.9. L'analisi dei rischi deve essere adeguata alle dimensioni aziendali, alla coltura ed al livello tecnico dell'attività. No N/A	Maggiore
FV . 4 . 1 . 2	Vengono attuate delle procedure igieniche documentate per il processo di raccolta ?	Il manager dell'azienda un'altra persona indicata è responsabile dell'attuazione delle procedure igieniche. No N/A.	Maggiore
FV . 4 . 1 . 3	Ai lavoratori sono state impartite istruzioni di base sugli aspetti igienici prima di manipolare prodotti agricoli?	Devono esserci prove documentali che i lavoratori sono stati istruiti sugli aspetti igienici riguardo la pulizia personale e gli indumenti personali, p.e. lavarsi le mani, non portare gioielli/bigiotteria e lunghezza o pulizia delle unghie, ecc.; comportamento individuale, p.e. non fumare, sputare, (consulta AF.3.1.1).	Maggiore
FV . 4 . 1 . 4	Vengono attuate le procedure e istruzioni sugli aspetti igienici relative al maneggiamento dei prodotti freschi per evitare una contaminazione del prodotto?	Esistono prove che i lavoratori rispettano le istruzioni e procedure sull'igiene. Gli addetti al confezionamento devono essere istruiti per mezzo di istruzioni scritte (nelle lingue appropriate) e/o visive per prevenire una contaminazione fisica (come da serpenti, sassi, insetti, coltelli, residui di frutta, orologi, telefonini, ecc.), microbiologica e chimica del prodotto durante l'imballaggio.	Maggiore

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany | Tel: +49-221-57993-25;
| http://www.eurepgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
FV . 4 . 1 . 5	I contenitori e gli attrezzi impiegati per la raccolta vengono puliti, controllati e protetti dalla contaminazione?	I contenitori per il raccolto riutilizzabili, gli attrezzi impiegati per la raccolta (p.e. forbici, coltelli, forbici da giardinaggio ecc.) e le attrezzature per la raccolta (macchinari) vengono puliti e ontrollati, ed è in atto un piano di pulizia e disinfezione (almeno una volta l'anno) per prevenire una contaminazione dei prodotti?	Maggiore
FV . 4 . 1 . 6	I mezzi impiegati per il trasporto di prodotti freschi vengono puliti e ispezionati?	Automezzi aziendali impiegati per il trasporto di prodotti raccolti ed utilizzati anche per scopi diversi dal trasporto di prodotti raccolti, vengono puliti e ispezionati. È in atto un piano di pulizia per prevenire una contaminazione dei prodotti (p.e. terra, sporcizia, fertilizzante organico, versamento ecc.).	Maggiore
FV . 4 . 1 . 7	I lavoratori che sono a contatto diretto con le colture hanno accesso a strutture pulite per lavarsi le mani?	I lavoratori/gli addetti alla raccolta hanno accesso a strutture per lavarsi e disinfettarsi le mani fisse o mobili. No N/A.	Maggiore
FV . 4 . 1 . 8	I lavoratori hanno accesso a impianti sanitari puliti situati in prossimità del luogo di lavoro?	Nel raggio di 500 metri i lavoratori hanno accesso a servizi sanitari fissi o mobili (comprese latrine infossate) costruiti con materiali facili da pulire e con bacini di raccolta per prevenire la contaminazione dei campi; essi sono in buone condizioni igieniche. Quando un addetto lavora da solo, il raggio dei 500 m può essere variato per consentire la presenza di servizi sanitari più distanti, purché ci sia un mezzo di trasporto disponbile per il lavoratore, che sia ragionevole e adeguato.	Minore
FV . 4 . 1 . 9	I contenitori per prodotti freschi vengono utilizzati soltanto per prodotti agricoli ?	I contenitori per prodotti agricoli vengono utilizzati soltanto per il deposito di prodotti agricoli (p.e. non vi vengono conservate sostanze chimiche, lubrificanti, oli, detergenti chimici, residui di piante o altri residui, sacchetti per il pranzo, attrezzi, ecc.). Qualora vengano impiegati rimorchi multiuso, carretti ecc. come contenitori di prodotti agricoli, essi devono essere puliti prima dell'uso.	Maggiore
FV . 4 . 2	**Confezionamento finale dei Prodotti sul punto di raccolta** (Applicabile quando durante la raccolta avviene il confezionamento finale e l'ultimo contatto umano con il prodotto, in campo)		
FV . 4 . 2 . 1	La procedura di correta prassi igienica del processo di raccolta prende in considerazione la gestione dei prodotti raccolti e dei prodotti confezionati e gestiti direttamente nel campo, nel frutteto o nella serra?	Tutti i prodotti confezionati e manipolati direttamente in campo, frutteto o serra devono essere rimossi dal campo durante la notte, in relazione ai risultati della valutazione dei rischi igienici sulla raccolta. Tutti i prodotti confezionati sul campo devono essere coperti per prevenire la contaminazione una volta confezionati.	Maggiore
FV . 4 . 2 . 2	È in atto una procedura ispettiva documentata per garantire l'adempimento dei criteri di qualità definiti?	Esiste una procedura ispettiva per garantire che i prodotti vengano confezionati secondo criteri di qualità documentati.	Minore

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany | Tel: +49-221-57993-25;
| http://www.eurepgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
FV . 4 . 2 . 3	I prodotti agricoli confezionati vengono protetti dalla contaminazione?	Tutti i prodotti freschi confezionati sul campo devono essere protetti da una contaminazione.	Maggiore
FV . 4 . 2 . 4	I punti di raccolta/deposito/distribuzione dei prodotti freschi confezionati sul campo vengono tenuti puliti e in condizioni igieniche?	Se i prodotti freschi vengono depositati in azienda, le aree di deposito devono essere pulite.	Maggiore
FV . 4 . 2 . 5	Il materiale da imballaggio utilizzato per l'imballaggio sul campo viene conservato in maniera tale da essere protetto contro un eventuale contaminazione?	Il materiale da imballaggio deve essere conservato in maniera tale da essere protetto contro le contaminazioni.	Maggiore
FV . 4 . 2 . 6	Le parti di materiale di imballaggio e gli altri rifiuti diversi dagli scarti di prodotto vengono rimossi dal campo?	Parti di materiale da imballaggio e rifiuti che non siano scarti di prodotti freschi devono essere rimossi dal campo.	Minore
FV . 4 . 2 . 7	Se i prodotti freschi vengono conservati in azienda, viene controllata e documentata la temperatura e l'umidità (qualora applicabile)?	La temperatura e l'umidità (qualora applicabile) devono essere controllate e documentate, in ottemperanza dei risultati della valutazione dei rischi igienici e dei requisiti di qualità quando prodotti confezionati vengono stoccati in azienda.	Maggiore
FV . 4 . 2 . 8	Quando nel maneggiare prodotti freschi si impieghi ghiaccio o acqua sul punto di raccolta, si impiega acqua potabile e, inoltre, si adottano procedure sanitarie idonee per prevenire le contaminazioni ?	Ogni impiego di ghiaccio o acqua sul punto raccolta dovrebbe essere effettuato con acqua potabile e rispettando condizioni sanitarie tali da prevenire una contaminazione del prodotto.	Minore
FV . 5	**MANIPOLAZIONE DEI PRODOTTI** (N/A qualora sia escluso dalla certificazione la Manipolazione dei Prodotti in strutture di confezionamento aziendali; vedi Regole Generali Parte I, 4.3.6.3)		
FV . 5 . 1	**Principi di Igiene**		
FV . 5 . 1 . 1	È stata effettuata un'analisi ed una valutazione dei rischi igienici per il metodo di manipolazione dei prodotti raccolti che riguarda gli aspetti igienici delle operazioni di manipolazione del prodotto?	Esiste un'analisi dei rischi documentata ed aggiornata (revisionata annualmente) sui possibili rischi, e una valutazione della probabilità e gravità dei rischi relativi a inquinanti fisici, chimici e microbiologici oltre che malattie trasmesse dall'uomo. Tale analisi e valutazione è specifica per i prodotti e le operazioni condotte nello stabilimento di confezionamento.	Maggiore
FV . 5 . 1 . 2	Sono implementate procedure igieniche documentate per il processo di manipolazione delle colture raccolte?	Il gestore dell'azienda o un'altra persona indicata è responsabile dell'attuazione delle procedure igieniche come risultato diretto dell'analisi dei rischi sul manipolamento di prodotti agricoli freschi.	Minore

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany | Tel: +49-221-57993-25;
| http://www.eurepgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
FV . 5 . 2	**Igene Personale**		
FV . 5 . 2 . 1	Ai lavoratori sono state impartite istruzioni fondamentali sugli aspetti igienici prima di manipolare prodotti agricoli?	Devono esserci delle prove che i lavoratori sono stati istruiti riguardo alla trasmissione di malattie contagiose, sulla pulizia personale e degli indumenti, p.e. lavarsi le mani, non portare gioielli/bigiotteria e lunghezza e pulizia delle unghie, ecc.; comportamento individuale, p.e. non fumare, sputare, mangiare, masticare, utilizzare profumi, ecc.	Maggiore
FV . 5 . 2 . 2	I lavoratori mettono in atto le istruzioni sugli aspetti igienici quando manipolano prodotti agricoli?	Esistono delle prove che i lavoratori rispettano le istruzioni sugli aspetti igienici. A meno che non vi sia una dichiarazione, per ogni prodotto registrato, che escluda la fase di Manipolazione dei Prodotti. No N/A.	Minore
FV . 5 . 2 . 3	Tutti i lavoratori indossano indumenti esterni puliti e idonei allo scopo dell'intervento e che sono in grado di proteggere i prodotti da una eventuale contaminazione?	Tutti i lavoratori indossano indumenti esterni (p.e. tute, grembiuli, maniche, guanti) puliti e idonei alle tipologie di operazioni, in accordo all'analisi dei rischi. Ciò dipende dal tipo di prodotto e di operazioni.	Raccom.
FV . 5 . 2 . 4	Fumare, mangiare, masticare e bere è limitato ad aree ben definite, isolate dai prodotti agricoli?	Fumare, mangiare, masticare e bere è limitato ad aree ben definite ed è sempre vietato nelle aree di manipolazione o stoccaggio del prodotto agricolo. (L'unica eccezione è il consumo di acqua potabile).	Minore
FV . 5 . 2 . 5	Negli stabilimenti di confezionamento sono bene esposti i cartelli che contengono le principali istruzioni igieniche per lavoratori e visitatori?	I cartelli contenenti le principali istruzioni igieniche devono essere esposti negli stabilimenti di confezionamento in maniera ben visibile.	Minore
FV . 5 . 3	**Strutture Sanitarie**		
FV . 5 . 3 . 1	Nelle strutture di confezionamento, i lavoratori hanno accesso ad impianti sanitari puliti ed a postazioni per il lavaggio delle mani in prossimità del luogo di lavoro?	I servizi sanitari, in buone condizioni igieniche, non devono consentire accesso diretto alle aree di manipolazione del prodotto, a meno che la porta non si chiuda automaticamente. Strutture per lavarsi le mani, che dispongano di sapone non profumato, di acqua per lavarsi e disinfettarsi le mani e di materiali per asciugarsi le mani devono essere accessibili e in prossimità dei servizi sanitari (quanto più possibile vicini, senza tuttavia possibilità di contaminazioni incrociate).	Maggiore
FV . 5 . 3 . 2	I cartelli sono ben esposti e informano i lavoratori della necessità di lavarsi le mani prima di tornare a lavorare?	I cartelli devono essere esposti in maniera visibile e contenere istruzioni precise relative alla necessità di lavarsi le mani prima di manipolare prodotti agricoli, in particolare dopo l'utilizzo dei servizi sanitari, dopo aver mangiato, ecc.	Maggiore
FV . 5 . 3 . 3	Esistono spogliatoi adeguati per i lavoratori?	Gli spogliatoi dovrebbero essere utilizzati per cambiarsi i vestiti e gli indumenti protettivi da lavoro come richiesto.	Raccom.
FV . 5 . 3 . 4	Esistono armadietti per i lavoratori, che si possano chiudere a chiave?	Negli spogliatoi dovrebbero esserci armadietti sicuri per proteggere gli oggetti personali dei lavoratori.	Raccom.

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany | Tel: +49-221-57993-25;
| http://www.eurepgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
FV . 5 . 4	**Aree di Confezionamento e Stoccaggio**		
FV . 5 . 4 . 1	Le strutture per lo stoccaggio e per la manipolazione dei prodotti agricoli e le attrezzature vengono pulite e sono soggette a manutenzione, in modo da prevenire la contaminazione?	Al fine di prevenire contaminazioni, le strutture di stoccaggio e manipolazione dei prodotti agricoli, e le attrezzature (p.e. linee di lavoro e macchinari, pareti, pavimenti, aree per lo stoccaggio, pallet, ecc.) devono essere pulite e/o sottoposte a manutenzione secondo un piano di pulizia e controllo, con una frequenza minima stabilita. Le prove documentali relative alla pulizia e al controllo devono essere conservate.	Minore
FV . 5 . 4 . 2	I detergenti, i lubrificanti ecc. vengono conservati in modo tale da prevenire una contaminazione chimica dei prodotti agricoli?	I detergenti, lubrificanti ecc. vengono conservati in aree ben definite, lontanti dal luogo di confezionamento dei prodotti agricoli, in modo da evitare una contaminazione chimica dei prodotti freschi.	Minore
FV . 5 . 4 . 3	I detergenti, lubrificanti ecc. che potrebbero venire a contatto con i prodotti agricoli sono stati approvati per l'applicazione nel settore alimentare? I dosaggi vengono seguiti correttamente?	Esistono prove documentali (p.e. specifiche di etichetta o schede tecniche) che autorizzano l'impiego nel settore alimentare di detergenti e lubrificanti ecc. che potrebbero venire a contatto con prodotti agricoli.	Minore
FV . 5 . 4 . 4	Tutti i carelli elevatori e gli altri carrelli di trasporto a motore vengono puliti e tenuti in buone condizioni, e sono idonei per evitare una contaminazione tramite emissioni?	Il trasporto interno dovrebbe essere sottoposto a manutenzione al fine di evitare una contaminazione del prodotto, con particolare attenzione alle emissioni di scarico. I carrelli elevatori a forca e altri carrelli di trasporto a motore dovrebbere essere elettrici o a gas.	Raccom.
FV . 5 . 4 . 5	I prodotti agricoli di scarto ed il materiale residuo nell'area di imballaggio sono conservati in aree definite, che vengono pulite e/o disinfettate regolarmente?	Prodotti agricoli di scarto ed i residui vengono conservati in aree ben definite e isolate per evitare la contaminazione dei prodotti. Queste aree vengono pulite e/o disinfettate regolarmente secondo un piano di pulizia.	Minore
FV . 5 . 4 . 6	Al di sopra delle aree di cernita, pesatura e stoccaggio dei prodotti vengono impiegate lampade antirottura oppure lampade con uno schermo protettivo?	Le lampadine e gli infissi sospesi al di sopra dei prodotti agricoli o al materiale utilizzato per la manipolazione dei prodotti agricoli sono in materiale protettivo oppure sono protette/hanno uno schermo protettivo di modo da prevenire la contaminazione delle derrate in caso di loro rottura.	Maggiore
FV . 5 . 4 . 7	Sono in atto procedure scritte e chiare sulla gestione del vetro e delle materie plastiche rigide?	Esistono delle procedure scritte da applicare in caso di rottura di vetro o plastica rigida trasparenti nelle aree di manipolazione, preparazione e stoccaggio dei prodotti agricoli.	Minore
FV . 5 . 4 . 8	I materiali di confezionamento sono puliti e vengono conservati in condizioni pulite e igieniche ?	I materiali di confezionamento (comprese le casse riutilzzabili) vengono conservati in un'area pulita ed igienica, per evitare la contaminazione del prodotto fino al momento dell'utilizzo .	Minore
FV . 5 . 4 . 9	L'accesso degli animali nelle strutture è limitato ?	Sono in atto delle misure volte a evitare l'accesso di animali.	Minore

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany | Tel: +49-221-57993-25;
| http://www.eurepgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
FV . 5 . 5	**Controllo Qualità**		
FV . 5 . 5 . 1	È in atto una procedura ispettiva documentata per garantire la conformità agli standard di qualità stabiliti ?	È attiva una procedura ispettiva per garantire che i prodotti vengano confezionati in accordo agli standard di qualità documentati.	Minore
FV . 5 . 5 . 2	Qualora applicabile, la temperatura e l'umidità sono controllate in modo documentato, laddove i prodotti freschi sono manipolati e stoccati in azienda?	Qualora i prodotti confezionati siano stoccati in azienda, si devono conservare e documentare i controlli della temperatura e dell'umidità (qualora applicabile, ed anche nei casi di conservazione in atmosfera controllata), in ottemperanza ai risultati della valutazione dei rischi igienici.	Maggiore
FV . 5 . 5 . 3	Per i prodotti suscettibili alla luce (p.e. patate), viene controllata la presenza della luce del giorno nelle strutture di stoccaggio a lungo termine?	Controllare che non vi entri la luce del giorno.	Maggiore
FV . 5 . 5 . 4	Viene gestita la rotazione del magazzino ?	La rotazione degli stock deve essere gestita per garantire la massima qualità e sicurezza del prodotto.	Raccom.
FV . 5 . 5 . 5	Esistono delle procedure per verificare le attrezzature di misurazione e di controllo della temperatura?	Le attrezzature utilizzate per la pesatura e il controllo della temperatura devono essere verificate regolarmente, per vedere se sono calibrate in accordo all'analisi del rischio.	Minore
FV . 5 . 6	**Difesa da Roditori e Uccelli**		
FV . 5 . 6 . 1	Tutti gli ingressi agli edifici o le attrezzature che potrebbere venire a contatto con roditori e uccelli sono protetti in maniera idonea, per evitare, se possibile, l'entrata di tali animali ?	Valutazione visiva. No N/A	Minore
FV . 5 . 6 . 2	Sono disponibili planimetrie con la collocazione delle postazioni e/o trappole?	Devono esistere planimetrie del sito che evidenzino le postazioni / trappole. No N/A salvo situazioni di produzione estensiva.	Minore
FV . 5 . 6 . 3	Le esche sono collocate in maniera tale che le specie non interessate non possono accedervi ?	Controllo visivo. Le specie non interessate non devono poter accedere all'esca. No N/A salvo situazioni di produzione estensiva.	Minore

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany | Tel: +49-221-57993-25;
| http://www.eurepgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
FV . 5 . 6 . 4	Vengono conservate registrazioni dettagliate dei monitoraggi eseguiti nelle postazioni e delle misure intraprese ?	Documentazioni dei monitoraggi delle infestazioni delle azioni correttive. Il produttore può avere proprie registrazioni. I controlli devono essere effettuati ogni qualvolta vi siano segni della presenza di infestazioni. In caso di infestazioni da vermi, il produttore deve avere a disposizione un numero di contatto con un operatore specializzato per il controllo di questo problema, oppure deve poter dimostrare di avere la capacità di controllare l'infestazione.	Minore
FV . 5 . 7	**Lavaggio Postraccolta** (N/A in caso non ci sia und lavaggio postraccolta)		
FV . 5 . 7 . 1	La risorsa idrica impiegata per il lavaggio del prodotto finale è potabile oppure dichiarata idonea dalle autorità competenti?	L'acqua è stata dichiarata idonea da parte delle autorità competenti e/o è stata effettuata 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
FV . 5 . 7 . 2	Quando vi sono dispositivi di ricircolo dell'acqua per il lavaggio finale dei prodotti agricoli, essa viene prima filtrata e vengono controllati regolarmente il pH, la concentrazione ed il livello di esposizione dei disinfettanti è regolarmente monitorato ?	Quando l'acqua viene rimessa in circolazione per il lavaggio finale dei prodotti agricoli, essa viene filtrata e disinfettata, inoltre il pH e i tassi di concentrazione e di esposizione del disinfettante vengono controllati regolarmente; le prove documentali vengono conservate. Il filtraggio deve essere effettuato per mezzo di un sistema efficace nei confronti di particelle solide e di sospensioni. Deve essere attivo un piano regolare di pulizia, a seconda del volume idrico utilizzato.	Maggiore
FV . 5 . 7 . 3	Il laboratorio che effettua l'analisi dell'acqua è idoneo?	L'analisi dell'acqua per il lavaggio del prodotto finale viene effettuata da un laboratorio attualmente accreditato secondo ISO 17025 oppure secondo un suo equivalente nazionale. Oppure può dimostrare per mezzo di prove documentali di essere in fase di accreditamento.	Raccom.

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany | Tel: +49-221-57993-25;
| http://www.eurepgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
FV . 5 . 8	**Trattamenti Postraccolta** (N/A quando non si effettuano trattamenti post-raccolta)		
FV . 5 . 8 . 1	Vengono osservate tutte le istruzioni riportate sull'etichetta?	Sono disponibili procedure chiare e documenti, p.e. registrazioni sull'impiego di biocidi post-raccolta, cere e fitofarmaci, che dimostrano che sono state osservate le istruzioni per le sostanze chimiche applicate riportate sull'etichetta.	Maggiore
FV . 5 . 8 . 2	Tutti i biocidi, le cere e i fitofarmaci impiegati per la difesa post-raccolta delle colture raccolte sono ufficialmente registrati nel paese di applicazione?	Tutti i biocidi, le cere e i fitofarmaci postraccolta applicati sulle colture raccolte sono ufficialmente registrati o autorizzati dalle organizzazioni governative competenti nel paese di applicazione. Il loro impiego è autorizzato nel paese di applicazione ed è permessa l'applicazione sulle colture raccolte come indicato sulle etichette dei biocidi, delle cere e dei fitofarmaci. Laddove non esiste un programma di registrazione ufficiale, è necessario consultare le linee guida GLOBALGAP (EUREPGAP) (CB Allegato 2 Fitofarmaci) sull'argomento in questione e il Codice Comportamentale Internazionale per la Distribuzione e l'Utilizzo di Pesticidi della FAO.	Maggiore
FV . 5 . 8 . 3	Vengono applicati solo biocidi, cere e fitofarmaci sulle colture raccolte destinate alla vendita all'interno dell'Ue e che non sono vietati nell'Ue?	Le prove documentali sulle applicazioni di biocidi, cere e fitofarmaci post-raccolta confermano che negli ultimi 12 mesi non è stato fatto ricorso a biocidi, cere e fitofarmaci su colture raccolte e coltivate secondo GLOBALGAP (EUREPGAP) e destinate alla vendita all'interno dell'Ue e che allo stesso tempo sono state vietate dall'Ue (citate nella Direttiva EC 79/117/EC.)	Maggiore
FV . 5 . 8 . 4	Viene conservato un elenco aggiornato di tutti i fitofarmaci postraccolta impiegati, ed autorizzati ad essere impiegati, sulle colture?	È disponibile un elenco aggiornato, che prenda in considerazione qualunque cambiamento nella legislazione locale e nazionale relativamente a biocidi, cere e fitofarmaci, per i formulati commerciali (inclusa qualsiasi composizione in termini di principi attivi) che sono utilizzati o sono stati utilizzati sulle colture coltivate in accordo ad GLOBALGAP (EUREPGAP) negli ultimi 12 mesi. No N/A.	Minore
FV . 5 . 8 . 5	Il responsabile tecnico del processo di manipolazione delle colture raccolte 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 delle applicazioni post-raccolta di biocidi, cere e fitofarmaci postraccolta 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

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany | Tel: +49-221-57993-25;
| http://www.eurepgap.org

Nº	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
FV . 5 . 8 . 6	Le applicazioni di biocidi, cere e fitofarmaci postraccolta sono state registrate, inclusa l'identificazione delle colture raccolte (p.e. numero del lotto del prodotto agricolo)?	Tutte le prove documentali sulle applicazioni di biocidi, cere e fitofarmaci contengono il numero del lotto della coltura raccolta trattata.	Maggiore
FV . 5 . 8 . 7	È stato registrato il sito delle applicazioni di biocidi, cere e fitofarmaci postraccolta?	Tutte le prove documentali sulle applicazioni di biocidi, cere e fitofarmaci in fase di postraccolta contengono l'area geografica, il nome o la referenza dell'azienda/della coltura raccolta dove è stato effettuato il trattamento.	Maggiore
FV . 5 . 8 . 8	Sono state registrate le date di applicazione di biocidi, cere e fitofarmaci postraccolta?	Tutte le prove documentali sulle applicazioni di biocidi, cere e fitofarmaci in fase di postraccolta contengono le date esatte di applicazione (giorno/mese/anno).	Maggiore
FV . 5 . 8 . 9	È stato registrato il tipo di trattamento delle applicazioni di biocidi, cere e fitofarmaci postraccolta?	Tutte le prove documentali sulle applicazioni di biocidi, cere e fitofarmaci in fase di postraccolta contengono il tipo di trattamento utilizzato per l'applicazione del prodotto (p.e. irrorazione, immersione, gasificazione ecc.).	Maggiore
FV . 5 . 8 . 10	È stato registrato il nome commerciale delle applicazioni di biocidi, cere e fitofarmaci postraccolta?	Tutte le prove documentali sulle applicazione di biocidi, cere e fitofarmaci in fase di postraccolta contengono il nome commerciale dei prodotti applicati.	Maggiore
FV . 5 . 8 . 11	È stata registrata la quantità di prodotto applicato nelle applicazioni di biocidi, cere e fitofarmaci postraccolta?	Tutte le prove documentali sulle applicazioni di biocidi, cere e fitofarmaci in fase di postraccolta contengono la quantità di prodotto applicato, indicato in peso o volume per litro d'acqua o per un altro mezzo di trasporto.	Maggiore
FV . 5 . 8 . 12	È stato registrato il nome dell'operatore che ha applicato i biocidi, cere e fitofarmaci postraccolta?	Tutte le prove documentali sulle applicazioni di biocidi, cere e fitofarmaci in fase di postraccolta contengono il nome dell'operatore che ha effettuato l'applicazione.	Minore
FV . 5 . 8 . 13	È stata registrata la giustificazione delle applicazioni di biocidi, cere e fitofarmaci postraccolta?	Tutte le prove documentali sulle applicazioni di biocidi, cere e fitofarmaci in fase di postraccolta contengono il nome comune dell'infestante e della malattia trattata.	Minore
FV . 5 . 8 . 14	Per tutti i trattamenti post-raccolta con fitofarmaci, vengono considerati i punti CB 8.6 del presente documento?	Esistono prove documentali per dimostrare che il produttore considera tutti i trattamenti postraccolta con biocidi e fitofarmcai secondo i Punti di Controllo CB.8.6, e che li rispetta.	Maggiore

©Copyright: EUREPGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Cologne); Germany | Tel: +49-221-57993-25;
| http://www.eurepgap.org

Tradotto da: Alessandra Coppari
Revisionato da: GLTN (NTWG), Italia

REGISTRO DEGLI AGGIORNAMENTI

Versione delle Punti di Controllo e Criteri di Adempimento	Sostituisce	Documento sostituito non più valido dal	Documento nuovo entra in vigore dal	Descrizione delle Modifiche
3.0-2_Sep07	3.0-1_2July07	30-Sep-07	30-Sep-07	Modifica GLOBALGAP (EUREPGAP)

1. Per informazioni dettagliate sulle modifiche si prega di contattare il Segretariato GLOBALGAP al fine di consultare il documento cronologico.
2. Quando le modifiche non riguardano l'accreditamento dello standard, la versione resterà "3.0" e l'aggiornamento sarà indicato con "-x".
3. Quando le modifiche riguardano l'accreditamento dello standard, il nome della versione cambierà in "3.x".

©Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH,
Spichernstr. 55, 50672 Köln (Cologne); Germany | Tel: +49-221-57993-25; Fax: +49-221-57993-56 | http://www.globalgap.org