

GLOBALG.A.P. (EUREPGAP)

Punti di Controllo e Criteri di Adempimento Sicurezza Integrata in Agricoltura

INTRODUZIONE

Versione italiana finale provvisoria (In caso di dubbio, fare riferimento alla versione inglese.)

V.3.0-2_Sep07

Valida dal: 30 settembre 2007

INTRODUZIONE

INFORMAZIONE SULLE TRADUZIONI

Tutte le traduzioni verranno pubblicate inizialmente come versione finale provvisoria.

Ogni pagina del documento tradotto riporterà la frase "In caso di dubbio, fare riferimento alla versione inglese".

Se un documento tradotto si trova in questo stato, è possibile inviare commenti sulla traduzione al Segretariato GLOBALGAP. Per l'invio dei vostri commenti, utilizzate il modulo specifico che può essere scaricato dall'Extranet per Membri GLOBALGAP (EUREPGAP) e da quello per OdC GLOBALGAP (EUREPGAP) – oppure inviate i commenti via e-mail a rauber@globalgap.org specificando il documento/capitolo/modulo/punto ecc. al quale il vostro commento si riferisce.

Nei paesi dove esiste un NTWG (Gruppo di Lavoro Tecnico Nazionale), una prima revisione e correzione della traduzione deve essere effettuata dal gruppo, previa qualsiasi pubblicazione.

Tutti i commenti riguardanti i documenti tradotti che vengono ricevuti dal Segretariato GLOBALGAP verranno poi inviati al rispettivo NTWG. Il NTWG può consigliare a GLOBALGAP di approvare una traduzione come versione finale e normativa.

Una versione finale provvisoria di una traduzione può divenire un documento finale e normativo a condizione che:

- esista un NTWG nel paese (o in uno dei paesi) dove la lingua in questione è parlata
 - la versione finale provvisoria della traduzione è stata pubblicata almeno per un anno
 - 50 verifiche e almeno un campione testimone (con GLOBALGAP) sono stati effettuati sulla base di questa traduzione
- Laddove non esista un NTWG per la lingua in questione, il documento resterà allo stato "finale provvisorio".

Obiettivi

Il presente documento rappresenta un quadro di riferimento in materia di Buona Pratica Agricola (Good Agricultural Practice - GAP) per le aziende agricole e fornisce gli elementi essenziali per lo sviluppo della migliore pratica nella produzione globale di colture, zootecnia, acquacoltura per i principali gruppi della gda nel mondo. Tuttavia, gli standard di singoli distributori e quelli impiegati da alcuni produttori possono risultare superiori a quelli descritti. Il presente documento non intende fornire una regola prescrittiva per ogni metodo di produzione agricola.

I membri GLOBALGAP (EUREPGAP) riconoscono i grandi progressi fatti da molti produttori, gruppi o associazioni di produttori, nonché piani locali e nazionali nello sviluppo e nell'attuazione di sistemi agricoli best-practice. Inoltre, i membri GLOBALGAP (EUREPGAP) intendono promuovere ulteriori misure volte a migliorare le capacità dei produttori in questo campo e, in tale contesto, il presente quadro di riferimento GAP, che definisce gli elementi chiave dell'attuale best-practice agricola, dovrebbe fungere da parametro per valutare le prassi attuali e fornire delle regole per ulteriori miglioramenti.

La composizione modulare di Sicurezza Integrata in Agricoltura consente ai produttori di concentrare audit diversi per prodotti diversi in un unico audit.

GLOBALGAP (EUREPGAP) offre numerosi benefici ai produttori:

1. Riduzione dei Rischi di Sicurezza Alimentare nella Produzione Primaria Globale

- Incoraggia lo sviluppo e l'adozione di piani di sicurezza nazionali e regionali in agricoltura
- Determina i rischi HACCP nello standard di riferimento a favore del consumatore e della filiera alimentare
- Impegnarsi a un miglioramento continuo e trasparenza tramite consulenza e l'adozione di piattaforme di comunicazione tecnica nell'intera filiera alimentare

2. Riduzione dei Costi di Adempimento

- Evitando numerosi audit per diversi prodotti nelle aziende agricole miste attraverso un unico "one-stop-shop"
- Evitando una proliferazione delle richieste dei compratori, i Membri retailer e del Food Service GLOBALGAP (EUREPGAP) hanno deciso di sostituire man mano la loro fornitura con fonti approvate da GLOBALGAP (EUREPGAP)
- Evitando un eccessivo peso normativo attraverso l'adozione proattiva da parte del settore industriale
- Ottenendo un'armonizzazione globale che porta ad un campo di gioco più equo
- I produttori scelgono tra Organismi di Certificazione severamente regolamentati da GLOBALGAP (EUREPGAP)

3. Aumentando l'Integrità di Programmi di Sicurezza Agricola in tutto il mondo

- Delineando e facendo rispettare un livello comune di competenze per auditori
- Delineando e facendo rispettare un livello comune sullo stato della situazione di verifica
- Delineando e facendo rispettare un livello comune di misure in caso di non adempimenti
- Armonizzando l'interpretazione dei criteri di adempimento

Verifica indipendente:

I Produttori ottengono l'approvazione GLOBALGAP (EUREPGAP) attraverso la verifica indipendente da parte di un OdC approvato da GLOBALGAP (EUREPGAP).

I documenti dello schema comprendono:

1. GLOBALGAP (EUREPGAP) Regole Generali che definiscono le regole da applicare con lo schema.
2. Punti di Controllo e Criteri di Adempimento GLOBALGAP (EUREPGAP) (PCCA) è lo standard al quale il produttore deve adempiere e che contiene dettagli specifici su tutti i requisiti.
3. Checklist GLOBALGAP (EUREPGAP) che costituisce la base dell'audit esterno del produttore e che deve essere utilizzata dal produttore o dal gruppo di produttori per adempiere ai requisiti di valutazione annuale interna.

Come descritto nelle Regole Generali GLOBALGAP (EUREPGAP), il presente schema è suddiviso in Requisiti Maggiori, Requisiti Minori e Raccomandazioni.

Tutti i Punti di Controllo devono essere verificati. Le risposte possibili sono: adempimento (si), non adempimento (no) oppure Non Applicabile (N/A). **Se la risposta è Non Applicabile è necessario presentare una spiegazione.** La risposta N/A non può essere data per i punti di controllo dove i criteri di adempimento mostrano un Non N/A. **È necessario dare una spiegazione per tutti i Requisiti Maggiori.**

Il documento GLOBALGAP (EUREPGAP) PCCA SIA (IFA CPCC) è suddiviso in diversi moduli, ognuno dei quali riguarda aree o livelli di attività diverse in un sito di produzione. Tali moduli sono suddivisi in:

1. "Campi di applicazione" che coprono questioni produttive più genegeneriche, classificati più genericamente (modulo base per tutte le attività agricole, modulo base per colture, modulo base per bestiame e modulo base per acquacoltura).
2. "Sottospecie del campo d'applicazione" che riguarda dettagli specifici di produzione, classificati secondo il tipo di prodotto (Frutta e Ortaggi, Produzione Cerealicola, Caffé (grezzo), Tè, Fiori e Piante Ornamentali, Bovini & Ovini, Suini, Produzione Casearia, Pollame, Salmone e Trote e qualsiasi sottospecie di campo d'applicazione che potrebbe essere aggiunta durante il periodo di validità del presente documento).

Il diritto prevale su GLOBALGAP (EUREPGAP) qualora le leggi in questione sono più severe. Secondo la legge il livello di adempimento corrisponde ad un "Requisito Maggiore". In mancanza di leggi (o qualora le leggi non siano tanto severe), GLOBALGAP (EUREPGAP) è il livello di adempimento richiesto da GLOBALGAP (EUREPGAP), il produttore deve ottemperare qualsiasi legge vigente più severa di GLOBALGAP (EUREPGAP) nel paese in cui opera.

Le linee guida vengono pubblicate a parte e aggiornate a seconda delle necessità indipendentemente dal presente documento. Gli utenti devono sempre fare riferimento alle linee guida più attuali, disponibili su www.GLOBALGAP.org

Declinazione di responsabilità:

La FoodPLUS GmbH e gli Organismi di Certificazione approvati GLOBALGAP (EUREPGAP) declinano ogni responsabilità in merito alla sicurezza del prodotto certificato secondo il presente standard. In nessun caso la FoodPLUS GmbH, i suoi impiegati o rappresentanti sono da considerare responsabili di qualsiasi tipo di perdite, danni, oneri, costi o spese di qualsiasi tipo (comprese eventuali perdite indirette) che potrebbero essere contratti da un produttore per motivi di, o che potrebbero incorrere direttamente o indirettamente attraverso l'amministrazione da parte della FoodPLUS GmbH, i suoi impiegati o rappresentanti o dalla performance dei rispettivi obblighi relativi allo schema, eccetto che tale perdite, danni, oneri, costi e/o spese siano il risultato di una negligenza definitiva e stabilita giuridicamente o di un'inosservanza voluta di tale persona.

Copyright:

© Copyright: GLOBALGAP c/o FoodPLUS GmbH, Spichernstr. 55, D-50672 Köln (Colonia); Germania, compresi tutti i documenti normativi. Riproduzione e distribuzione permessa soltanto in forma inalterata.

Registrazione:

Consultare le Regole Generali GLOBALGAP (EUREPGAP) Parte I - Informazioni Generali sulle modalità di Registrazione e Certificazione.

Definizioni:

Per informazioni sulla definizione dei termini utilizzati nel presente documento, pregasi di consultare l'Allegato I.3 delle Regole Generali.

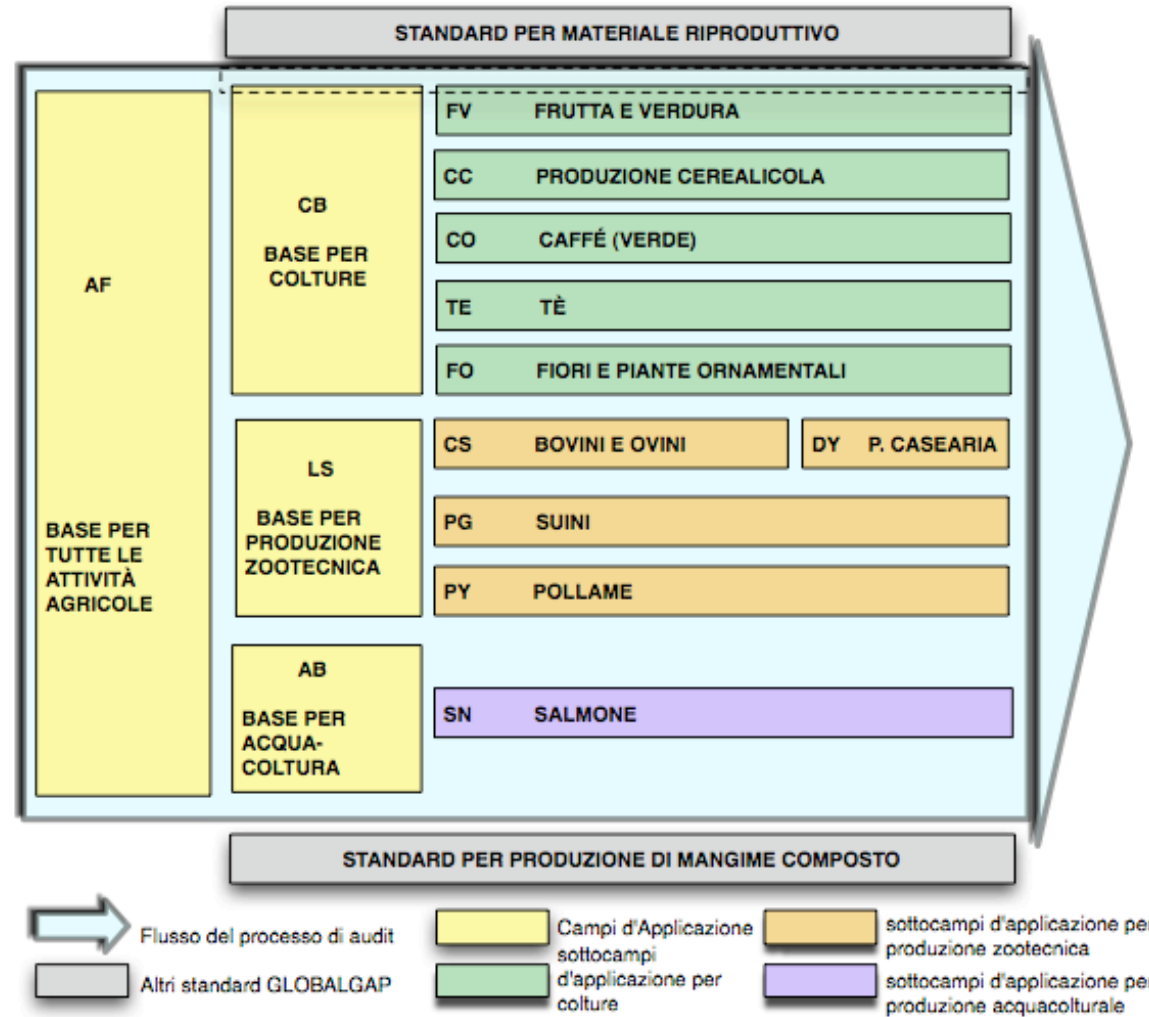
Documenti di Consultazione (non particolarmente nominati nei PCCA):

Regole Generali GLOBALGAP (EUREPGAP)

Iniziativa Europea per lo Sviluppo Sostenibile in Agricoltura - European Integrated Farming Framework, 2006.

Struttura dello Standard:

Fasi della Produzione compresi in GLOBALGAP



GLOBALG.A.P. **(EUREPGAP)**

**Punti di Controllo e Criteri di Adempimento
Sicurezza Integrata in Agricoltura**

MODULO BASE PER TUTTE LE ATTIVITÀ AGRICOLE

Versione italiana finale provvisoria (In caso di dubbio, fare riferimento alla versione inglese.)

V.3.0-2_Sep07

Valida dal: 30 settembre 2007

CONTENUTO

SEZIONE AF

INTRODUZIONE

MODULO BASE PER TUTTE LE ATTIVITÀ AGRICOLE

- AF . 1 GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE ED AUTOCONTROLLO/ ISPEZIONI INTERNE
- AF . 2 STORIA E GESTIONE DEI SITI
- AF . 3 SALUTE, SICUREZZA E CONDIZIONI DI LAVORO DEI LAVORATORI
- AF . 4 GESTIONE, RIUTILIZZO E RICICLAGGIO DEI RIFIUTI E DEI RISCHI DA INQUINAMENTO
- AF . 5 AMBIENTE E CONSERVAZIONE
- AF . 6 RECLAMI
- AF . 7 TRACCIABILITÀ

N°	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
AF	MODULO BASE PER TUTTE LE ATTIVITÀ AGRICOLE		
	<i>I Punti di Controllo nel presente modulo devono essere applicati a tutti i produttori che vogliono essere certificati, in quanto il modulo riguarda argomenti che interessano tutte le attività agricole.</i>		
AF . 1	GESTIONE DELLA DOCUMENTAZIONE ED AUTOCONTROLLO/ ISPEZIONI INTERNE		
	<i>I dettagli sulle pratiche agricole dovrebbero essere documentati e la documentazione conservata ed archiviata.</i>		
AF . 1 . 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 mantengono aggiornata la documentazione per almeno due anni dal giorno della prima verifica, salvo che le disposizioni di legge non prevedano periodi più lunghi. No N/A. (Per la certificazione del settore animale, verificare con i punti LB.3.2, PG.1.3 e PG.4.3, nei quali la documentazione è richiesta per un periodo di tre anni).	Minore
AF . 1 . 2	Il produttore o il gruppo di produttori si assumono rispettivamente la responsabilità di sottoporsi ad almeno un autocontrollo interno o ad una verifica interna per gruppi di produttori all'anno nei confronti dello standard GLOBALGAP (EUREPGAP)?	Prove documentali dimostrano che nei confronti dello standard GLOBALGAP (EUREPGAP) o di uno standard equivalente è stato effettuato un autocontrollo interno (Opzione 1 o 3) /ispezioni interne dei gruppi di produttori (Opzioni 2 o 4) sotto la responsabilità del produttore / gruppi di produttori e che questi controlli sono stati documentati ogni anno. No N/A.	Maggiore
AF . 1 . 3	Vengono intraprese misure correttive idonee, a seguito delle non conformità riscontrate durante l'autocontrollo interno o le ispezioni interne dei gruppi di produttori?	Misure correttive idonee vengono documentate e attuate. No N/A.	Maggiore
AF . 2	STORIA E GESTIONE DEI SITI		
	<i>Una delle caratteristiche chiavi dell'agricoltura sostenibile è la continua integrazione di conoscenze specifiche delle attività gestionali future. 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.</i>		
AF . 2 . 1	Storia del Sito		
AF . 2 . 1 . 1	È stato predisposto un sistema documentale per ogni unità di produzione o per altre/i aree/siti, al fine di fornire documentazioni permanenti relativamente alla produzione zootecnica/aquacolturale e/o attività agronomiche intraprese in tali siti? Tali documentazioni vengono conservate in maniera ordinata ed aggiornata?	Le documentazioni attuali devono fornire la cronologia della produzione GLOBALGAP (EUREPGAP) per tutte le aree di produzione. Per Colture: i nuovi richiedenti devono essere in possesso della documentazione completa di almeno tre mesi antecedente il giorno della visita ispettiva esterna, con riferimento ad ogni area coperta da una coltura ed elencando tutte le attività agronomiche legate alla documentazione GLOBALGAP (EUREPGAP) richiesta per tale area; per la Produzione Zootecnica e l'Acquacoltura: tali documentazioni devono risalire ad almeno un ciclo produttivo. No N/A.	Maggiore

N°	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
AF . 2 . 1 . 2	È stato predisposto un sistema identificativo per ogni campo, frutteto, serra, cortile, appezzamento, strutture per l'allevamento di bestiame o altre/i 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/serra/appezzamento, struttura per l'allevamento di bestiame/piantagione o altro tipo di azienda agricola, oppure una planimetria / cartina aziendale equivalente ad un sistema identificativo. No N/A.	Minore
AF . 2 . 2	Gestione del Sito		
AF . 2 . 2 . 1	È presente una valutazione del rischio per i nuovi siti agricoli (p.e. colture, aziende zootecniche o acquacolture) o per i siti nei quali i rischi siano cambiati, che dimostri che il sito in questione è idoneo alla produzione, con riferimento alla sicurezza alimentare, alla salute degli operatori, all'ambiente e al benessere animale, qualora applicabile ?	Deve essere effettuata una valutazione dei rischi quando colture, attività zootecniche o acquacolture stanno per essere introdotte in siti nuovi. La valutazione dei rischi deve essere revisionata al fine di prendere in considerazione tutti i nuovi rischi in materia di sicurezza alimentare. La valutazione dei rischi deve prendere in considerazione la storia del sito (colture/bestiame) e l'impatto delle attività proposte su bestiame/colture/ambiente adiacenti (cfr. AF Allegato 1 Valutazione dei Rischi per stabilire se è necessaria una valutazione dei rischi). Per la certificazione di Tè e Caffè, confronta rispettivamente TE.2.1.1 e CO.2.1.1	Maggiore
AF . 2 . 2 . 2	È stato approntato un sistema gestionale che definisca le strategie volte a minimizzare tutti rischi identificati, come l'inquinamento o la contaminazione delle acque freatiche? I risultati di tale analisi vengono documentati e utilizzati per giustificare l'idoneità del sito in questione?	È stato predisposto un piano gestionale nel quale vengono attuate delle strategie volte ad adempiere gli obiettivi di questo specifico punto di controllo. (Questo piano dovrebbe includere almeno una o più di una delle seguenti informazioni: qualità degli habitat, compattazione del suolo, erosione del suolo, emissione dei gas serra dove applicabile, bilancio umico, bilancio del fosforo, bilancio dell'azoto, intensità dei fitofarmaci).	Minore
AF . 3	SALUTE, SICUREZZA E CONDIZIONI DI LAVORO DEI LAVORATORI		
	<i>Le persone sono un punto "chiave" per garantire attività sicure ed efficienti in ogni azienda. Lo staff dell'azienda agricola, 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 comprendano e siano 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, si possa ottenere un'assistenza adeguata e tempestiva.</i>		

N°	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
AF . 3 . 1	Valutazione dei Rischi		
AF . 3 . 1 . 1	L'azienda dispone di una valutazione dei rischi scritta, relativa alle condizioni di lavoro sicure e salubri?	La valutazione dei rischi scritta può essere generica, ma deve essere idonea alla situazione aziendale. La valutazione dei rischi deve essere revisionata ed aggiornata, qualora vi siano dei cambiamenti nell'organizzazione (p.e. altre attività). No N/A.	Minore
AF . 3 . 1 . 2	L'azienda agricola dispone di una Politica e di Procedure scritte in materia di salute, sicurezza e igiene. Tali procedure includono quanto evidenziato dalla valutazione dei rischi presenti in AF.3.1.1?	La Politica in materia di salute, sicurezza e igiene deve includere almeno i punti identificati nella valutazione dei rischi (AF.3.1.1). Questo può includere procedure per la gestione di incidenti ed emergenze, procedure per l'igiene, che riguardino tutti i rischi identificati nella situazione lavorativa, ecc. Il piano d'azione deve essere revisionato e aggiornato qualora la valutazione dei rischi cambi.	Minore
AF . 3 . 2	Formazione		
AF . 3 . 2 . 1	Le attività di formazione ed i partecipanti vengono documentati?	Le attività di formazione vengono documentate, esse includono l'argomento trattato, l'insegnante, la data e i partecipanti. Sono necessarie prove di partecipazione.	Minore
AF . 3 . 2 . 2	Tutti i lavoratori che maneggiano e/o gestiscono medicine veterinarie, sostanze chimiche, disinfettanti, fitofarmaci, biocidi o altre sostanze pericolose e tutti i lavoratori che maneggiano attrezzature pericolose o complesse, come definito nella valutazione dei rischi AF.3.1.1, possiedono certificati di competenza e/o altri documenti di qualifica ?	La documentazione deve identificare i lavoratori che svolgono tali mansioni, e comprendere certificati di formazione o prove di competenza. No N/A.	Maggiore
AF . 3 . 2 . 3	Tutti i lavoratori hanno ricevuto un'adeguata formazione sugli aspetti igienici e di sicurezza e sono stati istruiti, in relazione a quanto emerso dalla valutazione dei rischi riportata in AF.3.1.1?	I lavoratori dimostrano la loro competenza in materia di responsabilità e mansioni, attraverso una valutazione e prove visive. Qualora al momento della visita ispettiva non ci siano attività in corso, devono comunque esserci prove sulla formazione. No N/A.	Minore
AF . 3 . 2 . 4	È sempre presente un numero appropriato di persone (almeno una) che ha seguito un corso di pronto soccorso, ogni volta che vengono effettuate delle attività agricole?	È sempre presente in azienda almeno una persona addestrata in pronto soccorso (negli ultimi 5 anni) ogni qualvolta vengano effettuate attività agricole. Nel caso in cui esistano leggi sulla formazione al pronto soccorso, esse devono essere osservate. Le attività agricole comprendono tutte le attività svolte durante tutti le fasi e moduli applicabili.	Minore

N°	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
AF . 3 . 2 . 5	L'azienda agricola dispone di istruzioni documentate sugli aspetti igienici?	<p>Le istruzioni igieniche sono esposte visibilmente: attraverso segnali inequivocabili (immagini) o nella/e lingua/e più frequente/i della forza lavoro. Le istruzioni devono includere almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la necessità di lavarsi le mani; - la copertura di ferite cutanee; - restrizioni di fumare, mangiare e bere in determinate aree; - comunicazione di qualsiasi infezione o situazione importante; - l'impiego di indumenti protettivi idonei. 	Minore
AF . 3 . 2 . 6	Tutte le persone che lavorano in azienda agricola hanno ricevuto una formazione base sugli aspetti igienici secondo le istruzioni igieniche riportate al AF.3.2.5?	Viene impartita una formazione, sia in forma scritta che verbale, sugli aspetti igienici. La formazione viene impartita da persone qualificate. Tutti i lavoratori nuovi devono ottenere tale formazione e confermare la loro partecipazione con una firma. Questa formazione deve includere tutte le istruzioni di cui al punto AF.3.2.5. Tutti i lavoratori, compresi i proprietari e i dirigenti, presenti in qualunque periodo dell'anno devono aver letto e sottoscritto le istruzioni igieniche in azienda.	Minore
AF . 3 . 2 . 7	Le procedure igieniche dell'azienda vengono attuate?	I lavoratori con mansioni correlate ad aspetti igienici devono dimostrare la propria competenza durante la visita ispettiva. No N/A.	Minore
AF . 3 . 2 . 8	Tutti gli appaltatori e i visitatori sono consapevoli delle procedure pertinenti in materia di sicurezza e igiene personale?	Esistono prove dimostranti che le procedure rilevanti in materia di salute, sicurezza e igiene vengono comunicate ufficialmente ai visitatori e subappaltatori (p.e. le istruzioni in questione sono collocate in un posto dove tutti i visitatori e subappaltatori possono prenderne atto).	Minore

N°	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
AF . 3 . 3	Pericoli e Pronto Soccorso		
AF . 3 . 3 . 1	Esistono procedure per la gestione di incidenti ed emergenze, sono esposte visibilmente e comunicate a tutte le persone legate alle attività agricole?	<p>Procedure permanenti da applicare in caso di incidente devono essere esposte chiaramente in luogo/luoghi accessibili e visibili. Tali istruzioni sono disponibili nella lingua predominante della forza lavoro e/o sottoforma di immagini. Le procedure devono riportare, quando applicabile, quanto segue, p.e.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - cartine con riferimento all'azienda agricola o l'indirizzo dell'azienda agricola - persona/e da contattare - localizzazione del mezzo di comunicazione (telefono, radio) più vicino - un'elenco aggiornato dei numeri di telefono importanti (polizia/carabinieri, ambulanza, ospedale, vigili del fuoco, pronto soccorso, fornitori di energia elettrica e acqua); - come e dove contattare i servizi medici locali, ospedali e altri servizi di pronto soccorso. - ubicazione dell'estintore; - uscite d'emergenza; - sospensione d'emergenza dell'erogazione di luce, gas e acqua. - come descrivere e comunicare infortuni e incidenti pericolosi. 	Minore
AF . 3 . 3 . 2	I possibili pericoli vengono contrassegnati in maniera chiara attraverso segnali indicanti il pericolo ed apposti in luogo appropriato?	Segnali permanenti e leggibili devono indicare possibili pericoli, p.e. bidoni, serbatoi, officine, porte d'accesso ai locali di stoccaggio di fitofarmaci, di fertilizzanti e di qualsiasi altro tipo di sostanza chimica, oltre che le colture trattate, ecc. I segnali indicanti il pericolo devono essere presenti. No N/A.	Minore
AF . 3 . 3 . 3	Sono disponibili / accessibili i consigli di sicurezza per le sostanze pericolose alla salute dei lavoratori, qualora richiesto?	Le informazioni (p.e. sito internet, numero di telefono, schede tecniche / di sicurezza ecc.) sono accessibili, qualora richiesto, per garantire l'adozione di misure appropriate.	Minore
AF . 3 . 3 . 4	I kit di Pronto Soccorso sono presenti in tutti siti permanenti e in prossimità del campo di lavoro?	In tutti i siti permanenti devono sempre essere disponibili e accessibili kit di Pronto Soccorso completi e controllati, in ottemperanza delle norme di legge e raccomandazioni nazionali, e disponibili per essere trasportati in prossimità del posto di lavoro.	Minore

N°	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
AF . 3 . 4	Indumenti/Attrezzature Protettive		
AF . 3 . 4 . 1	Gli operatori (inclusi i subappaltatori) hanno indumenti protettivi idonei in conformità alle leggi e/o alle istruzioni riportate sull'etichetta o come da autorizzazione di un'ente competente?	Kit completi di indumenti protettivi sono disponibili e in buono stato, p.e. stivali di gomma, indumenti impermeabili, tute protettive, guanti in gomma, maschere per il viso, ecc.) che consentano il rispetto delle istruzioni riportate sull'etichetta e/o delle norme legali e/o delle norme autorizzate da un'ente competente. Ciò include maschere adeguate, protezioni per orecchie e occhi, e giubbotti di salvataggio, se necessario.	Maggiore
AF . 3 . 4 . 2	Gli indumenti protettivi vengono puliti dopo l'utilizzo e sistemati per prevenire la contaminazione degli indumenti stessi o delle attrezzature?	Gli indumenti protettivi vengono puliti regolarmente secondo un piano adeguato al tipo di utilizzo ed al livello di imbrattamento. La pulizia di indumenti e le attrezzature implica il lavaggio separato rispetto agli indumenti personali ed il lavaggio dei guanti prima di toglierseli. Indumenti e attrezzature protettive sporche, lacerate o danneggiate e filtri scaduti devono essere eliminati. Oggetti mono-uso (p.e. guanti, tute, ecc.) devono essere eliminati ogni volta che vengono utilizzati. Tutti gli indumenti e le attrezzature protettive, compresi i filtri di ricambio ecc., vengono conservati a parte, in un'area ben ventilata, e divisi fisicamente dai fitofarmaci e da qualsiasi altra sostanza chimica che potrebbe provocare la contaminazione. No N/A.	Maggiore
AF . 3 . 5	Welfare dei Lavoratori		
AF . 3 . 5 . 1	Un componente della dirigenza è chiaramente identificabile come responsabile della salute e della sicurezza dei lavoratori e degli aspetti di welfare?	Esistono prove documentali dimostranti che un membro della dirigenza, chiaramente identificato, ha la responsabilità di assicurare la conformità alle direttive nazionali e locali e l'implementazione di politiche in materia di salute, sicurezza e welfare dei lavoratori.	Maggiore
AF . 3 . 5 . 2	Si tengono regolarmente riunioni bilaterali tra direzione aziendale e lavoratori? Esistono prove documentali di tali riunioni?	Esistono prove documentali dimostranti che almeno una volta all'anno vengono pianificate ed effettuate riunioni sugli aspetti di salute, sicurezza e welfare dei lavoratori tra direzione aziendale e lavoratori. Gli argomenti in merito al lavoro e alla salute, la sicurezza e il welfare possono essere discussi apertamente (privi di intimidazioni o paura di mancata retribuzione). Non è compito dell'auditor giudicare il contenuto, l'accuratezza e il risultato di tale riunioni.	Raccom.

N°	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
AF . 3 . 5 . 3	Esistono informazioni che danno un quadro preciso di tutti i lavoratori dell'azienda?	Le documentazioni mostrano chiaramente un quadro preciso di tutti i lavoratori (compresi i lavoratori stagionali) e subappaltatori che lavorano in azienda. Le seguenti informazioni devono essere disponibili: nomi completi, data di inizio, periodo d'impiego, e l'orario di lavoro regolare e le regole in merito agli straordinari. Le documentazioni su tutti i lavoratori (anche dei subappaltatori) che forniscono le informazioni richieste devono essere conservate per 24 mesi dalla data della prima visita ispettiva. Cfr. AF.3.6.1 per requisiti per subappaltatori.	Minore
AF . 3 . 5 . 4	I lavoratori hanno accesso ad aree pulite adibite alla conservazione del cibo, ad aree predisposte per il pranzo, a impianti per lavarsi le mani e acqua potabile?	Deve essere disponibile un posto per la conservazione del cibo e per mangiare. Inoltre, i lavoratori devono avere accesso a strutture per lavarsi le mani e ad acqua potabile.	Minore
AF . 3 . 5 . 5	Gli alloggi presso il sito sono abitabili e sono provvisti di servizi e infrastrutture di base?	Gli alloggi per i lavoratori aziendali sono abitabili, hanno un tetto integro, finestre e porte, e dispongono di servizi sanitari di base come acqua potabile, toilette, fognature. In caso di mancanza di scarichi, si accettano fosse settiche, se sono comprovatamente ermetiche.	Minore
AF . 3 . 6	Subappaltatori		
AF . 3 . 6 . 1	Quando il produttore ricorre a subappaltatori, sono disponibili in azienda tutte le informazioni rilevanti?	I subappaltatori devono effettuare una valutazione (o il produttore la effettua per conto del subappaltatore) di adempimento nei confronti dei punti di controllo GLOBALGAP (EUREPGAP) riguardanti i servizi forniti in azienda (compreso AF.3.5.3). Questa valutazione deve essere disponibile in azienda durante la visita ispettiva esterna e il subappaltatore deve accettare che ai valutatori approvati GLOBALGAP (EUREPGAP) è consentito controllare le valutazioni attraverso una visita ispettiva in loco qualora vi fossero dei dubbi. Il produttore è responsabile che i punti di controllo applicabili alle mansioni eseguite dal subappaltatore vengano osservate, e controlla e sottoscrive la valutazione del subappaltatore per ogni mansione e stagione appaltata.	Minore
AF . 4	GESTIONE, RIUTILIZZO E RICICLAGGIO DEI RIFIUTI E DEI RISCHI DA INQUINAMENTO		
	<i>La riduzione dei rifiuti dovrebbe includere: revisione delle pratiche correnti, l'evitare i rifiuti, riduzione dei rifiuti, riutilizzo e riciclaggio dei rifiuti.</i>		

N°	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
AF . 4 . 1	Individuazione di Rifiuti e Inquinanti		
AF . 4 . 1 . 1	Sono stati individuati tutti i possibili prodotti di scarto e tutte le fonti d'inquinamento in tutte le aree dell'attività?	Tutti i possibili prodotti di scarto (come carta, cartone, plastica, olio, ecc.) e fonti inquinanti (p.e. eccesso di fertilizzante, gas di scarico, olio, carburante, rumore, reflui, prodotti chimici, antiparassitari per pecore, rifiuti di mangime, pesce morto o malato, alghe provenienti dalla pulizia delle reti ecc.) provenienti dalle attività agricole sono stati elencati.	Minore
AF . 4 . 2	Piano d'Azione per Rifiuti e Inquinamento		
AF . 4 . 2 . 1	Esiste un piano per rifiuti agricoli documentato volto a prevenire o ridurre gli scarti e l'inquinamento, e a impedire il ricorso all'interramento o incenerimento, riciclando i rifiuti? I rifiuti organici vengono ridotti in concime organico in azienda agricola e utilizzati per il condizionamento del terreno, purché non ci sia rischio di trasmissione di malattie?	Esiste un piano completo, aggiornato e documentato che comprende la riduzione dei rifiuti, l'inquinamento e il riciclaggio dei rifiuti. Deve essere presa in considerazione la contaminazione dell'aria, del suolo e dell'acqua.	Raccom.
AF . 4 . 2 . 2	Questo piano di gestione dei rifiuti è stato attuato?	In azienda esistono interventi e misure visibili che dimostrano che gli obiettivi del piano di intervento per scarti e inquinamento vengono attuati.	Raccom.
AF . 4 . 2 . 3	L'azienda e gli stabili sono privi di rifiuti e cartacce, per evitare la creazione di un ambiente di riproduzione per infestanti e malattie che potrebbero comportare un rischio per la sicurezza alimentare?	Valutazione visiva che non ci sono segni di ambienti favorevoli alla riproduzione, nelle aree adibite a rifiuti/cartacce nelle immediate vicinanze degli edifici di produzione o stoccaggio. Sono accettabili rifiuti e cartacce occasionali e insignificanti o provenienti dal lavoro giornaliero, nelle aree definite. Tutti gli altri rifiuti e le cartacce sono stati eliminati. Le aree interne di manipolazione del prodotto vengono pulite almeno una volta al giorno.	Maggiore
AF . 4 . 2 . 4	Gli stabili dispongono di strutture adeguate per lo smaltimento dei rifiuti?	Nelle aziende vi sono aree definite per il deposito di rifiuti e cartacce. Rifiuti di tipo diverso vengono suddivisi e raccolti separatamente.	Raccom.
AF . 5	AMBIENTE E CONSERVAZIONE		
	<i>Le attività agricole e l'ambiente sono legati in maniera inseparabile. La gestione della fauna e della flora protetta e del paesaggio è molto importante; l'accrescimento delle specie e la diversità strutturale delle caratteristiche del suolo e del paesaggio favoriranno l'abbondanza e la diversità della flora e fauna.</i>		

N°	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
AF . 5 . 1	Impatto dell'Agricoltura su Ambiente e Biodiversità (confronta con AB.7.5 Modulo Base per Acquacoltura per la certificazione dei sottocampi d'applicazione)		
AF . 5 . 1 . 1	Ogni produttore ha previsto un piano di gestione e conservazione della fauna e flora per l'azienda e conosce l'impatto delle attività agricole sull'ambiente?	Deve esserci un piano scritto delle misure da intraprendere con l'obiettivo di aumentare gli habitat e accrescere la biodiversità in azienda. Queste possono essere sia attività regionali sia piani individuali, se l'azienda partecipa o se la riguarda. Ciò include conoscenze delle tecniche di gestione integrata IPM (Integrated Pest Management), l'utilizzo nutrizivo delle colture, siti di conservazione, ecc.	Minore
AF . 5 . 1 . 2	Il produttore ha considerato come migliorare l'ambiente a vantaggio della comunità locale, della fauna e della flora?	Il produttore dovrebbe dimostrare di avere intrapreso azioni e iniziative tangibili o sul sito di produzione o partecipando a un gruppo che sostiene programmi ambientali relativi alla qualità degli habitat e agli elementi degli habitat.	Raccom.
AF . 5 . 1 . 3	Tale strategia è compatibile con una produzione agricola commerciale sostenibile e riduce al minimo l'impatto ambientale dell'attività agricola?	I contenuti e gli obiettivi del piano di conservazione, implicano una compatibilità con l'agricoltura sostenibile e dimostrano un impatto ambientale minimo.	Raccom.
AF . 5 . 1 . 4	Il piano include un audit di base al fine di determinare quali specie animali e vegetali siano presenti nell'azienda?	Il piano di conservazione comprende l'impegno di sottoporsi a un audit di base sugli attuali livelli, la localizzazione, la condizione ecc. della fauna e della flora nell'area aziendale, in modo da poter programmare gli interventi. Gli effetti della produzione agricola sulla fauna e sulla flora dovrebbero essere controllati e servire come base per il piano d'intervento.	Raccom.
AF . 5 . 1 . 5	Il piano contiene misure per impedire che gli habitat presenti in azienda vengano danneggiati o alterati?	Il piano di conservazione contiene un elenco chiaro di priorità ed interventi volto a rettificare aree danneggiate o alterate in azienda. Consulta i punti CO.10.1 per la certificazione di Caffé e TE.11.1 per la certificazione di Tè.	Raccom.
AF . 5 . 1 . 6	Il piano include attività volte a migliorare gli habitat e ad aumentare la biodiversità in azienda?	Il piano di conservazione contiene un elenco ben chiaro con priorità e interventi per accrescere gli habitat per la fauna e flora, qualora fattibile, oltre ad aumentare la biodiversità in azienda. Consulta i punti CO.10.1 per la certificazione di Caffé e TE.11.1 per la certificazione di Tè.	Raccom.

N°	Punto di Controllo	Criteri di Adempimento	Livello
AF . 5 . 2	Siti Improduttivi		
AF . 5 . 2 . 1	È stata presa in considerazione la conversione di siti improduttivi (p.e. aree umide in pianura, terreni boscosi, strisce di terreno non arato o aree con suolo impoverito) in aree di preservazione per favorire la flora e fauna naturale?	Dovrebbe essere in atto un piano volto a convertire i siti improduttivi e le aree designate, che puntano particolarmente all'ecologia, in aree di preservazione, qualora fattibile.	Raccom.
AF . 5 . 3	Rendimento Energetico		
AF . 5 . 3 . 1	Il produttore può dimostrare il monitoraggio dell'impiego energetico in azienda?	Esistono documentazioni sull'impiego energetico. Per esempio, per un consumo energetico ideale le attrezzature agricole devono essere selezionate e sottoposte a manutenzione. L'impiego di fonti energetiche non rinnovabili dovrebbe essere tenuto al minimo. (Controlla con CO.10.2 per la certificazione di Caffé e con TE.11.2 per la certificazione di Tè).	Raccom.
AF . 6	RECLAMI		
	<i>La gestione dei reclami comporterà un sistema migliore e l'adempimento con i requisiti GLOBALGAP (EUREPGAP).</i>		
AF . 6 . 1	È disponibile una procedura di gestione dei reclami relativa agli aspetti inclusi nello standard GLOBALGAP (EUREPGAP)?	Su richiesta, è disponibile un documento preciso per la gestione dei reclami relativi agli aspetti inclusi nelle norme GLOBALGAP (EUREPGAP). No N/A.	Maggiore
AF . 6 . 2	La procedura di gestione dei reclami garantisce che i reclami siano adeguatamente registrati, studiati ed risolti, documentando le azioni intraprese?	Esistono documenti delle misure intraprese in merito a tali reclami e le carenze riscontrate nei prodotti o servizi GLOBALGAP (EUREPGAP). No N/A.	Maggiore
AF . 7	TRACCIABILITÀ		
AF . 7 . 1	Tutti i produttori hanno una procedura di richiamo documentata per gestire il ritiro dei prodotti registrati dal mercato?	Tutti i produttori devono avere accesso a procedure documentate che identifichino i tipi di eventi che potrebbero causare un ritiro di prodotto, le persone responsabili del processo decisionale per l'eventuale ritiro di prodotto, i meccanismi di comunicazione al cliente e agli organismi di certificazione GLOBALGAP (EUREPGAP) (qualora una sanzione non sia stata emessa dall'OdC e il produttore o gruppo di produttori abbia ritirato il prodotto per propria scelta) e i metodi di ricreazione delle scorte. Le procedure devono essere verificate ogni anno per dimostrare che sono efficaci.	Maggiore

ALLEGATO 1: LINEE GUIDA PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI IN SITI NUOVI

Punto di Controllo:

Esiste una valutazione dei rischi per nuovi siti agricoli (p.e. colture, aziende zootecniche e acquacolturali) o se i rischi sono cambiati anche per siti esistenti, che dimostra che il sito in questione è idoneo alla produzione in merito a sicurezza alimentare, sicurezza per gli operatori, sicurezza per l'ambiente e gli animali, dove applicabile?

Criterio di Adempimento:

Deve essere effettuata una valutazione dei rischi quando vengono introdotte colture, aziende zootecniche o acquacolturali in siti nuovi. La valutazione dei rischi deve essere ricontrollata per prendere in considerazione qualsiasi nuovo rischio in materia di sicurezza alimentare. La valutazione dei rischi deve prendere in esame la storia del sito (colture/bestiami magazzini) e considerare l'impatto dell'attività dell'impresa su BESTIAMEmagazzini, colture e ambiente adiacenti (vedi GLOBALGAP (EUREPGAP) Linea Guida per la valutazione dei rischi e determinare quando un rischio è necessariamente nell'Allegato 1) . Per la certificazione di Tè e Caffè, verificare le referenze con TE.2.1.1 e co.2.1.1, rispettivamente.



Se la risposta a una delle 3 domande summenzionate è sì, sarà necessaria una Valutazione dei Rischi.

ALLEGATO 1: LINEE GUIDA PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI IN SITI NUOVI

Note legali:

Per la verifica di un adempimento dal punto di vista legale, consultare innanzitutto le leggi/pratiche locali.

L'utilizzo precedente del terreno dovrebbe coprire quanto segue:

Colture precedenti.

Per esempio, i coltivatori di cotone impiegano grandi quantità di erbicida, i cui residui potrebbero avere effetti a lungo termine su coltivazioni successive e altre colture.

Uso industriale o militare.

Per esempio, precedenti ricoveri per automezzi potrebbero essere notevolmente contaminati con carburanti.

Avvallamenti o scavi.

Potrebbero nascondere rifiuti non degradati nel sottosuolo e quindi inquinare le colture successive, oppure causare degli avvallamenti improvvisi mettendo in pericolo i lavoratori sul campo.

Vegetazione naturale.

Potrebbe nascondere sostanze nocive, malattie ed erbacce.

Il tipo di suolo dovrebbe coprire quanto segue:

Idoneità della struttura del suolo per le colture previste.

Predisposizione della struttura del suolo all'erosione.

Idoneità delle sostanze chimiche per le colture previste.

Erosione:

L'esame dovrebbe rivelare se sono presenti o se potrebbero esserci perdite irregolari del suolo aventi effetti negativi sulle rese, il terreno agricolo e i corsi d'acqua a valle.

Forma paesaggistica:

Drenaggio:

Predisposizione all'allagamento e/o all'erosione.

Conformazione del terreno & dislivello:

Erosione del suolo.

Sicurezza dei lavoratori che adoperano macchinari:

Trasporto del raccolto (coltura raccolta).

Esposizione eolica:

Eccessive velocità del vento possono causare perdite di raccolto.

ALLEGATO 1: LINEE GUIDA PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI IN SITI NUOVI

L'analisi dell'acqua dovrebbe coprire quanto segue:

Qualità dell'acqua:

Le autorità locali devono verificare l'idoneità per lo scopo o, in mancanza di una norma locale, devono essere disponibili risultati di un laboratorio idoneo che sia in grado di effettuare analisi chimiche e/o microbiologiche paragonabili allo standard ISO 17025, o un suo equivalente, per dimostrare che la qualità dell'acqua adempie i criteri definiti alla tabella 3, pagina 39 delle linee guida sulla salute dell'OMS per l'utilizzo sicuro di acque luride in agricoltura e idricoltura. (vedi tabella alla fine del documento).

Disponibilità:

Idoneità durante l'anno, o almeno per il periodo di crescita previsto.

Autorizzazione d'impiego:

Certezza sulle quantità previste per la coltura.

Diritti di altri utenti.

Leggi o abitudini locali potrebbero riconoscere ad altri utenti diritti di co-utilizzazione agricola di tanto in tanto.

Impatto ambientale.

Certe quantità estratte possono avere - anche se consentito dalla legge - un effetto negativo sulla flora e la fauna qualora confluiscono con oppure dipendano da fonti idriche.

La valutazione dell'impatto dovrebbe coprire quanto segue:

Interno:

Problemi di polvere, fumo o rumore causati dalle attività svolte con macchinari agricoli.

Inquinamento dei siti a valle dei corsi d'acqua causato da fuoriuscite di fanghi o sostanze chimiche.

Deriva di sostanze spruzzate.

Insetti attirati da colture, i loro rifiuti oppure da attività di concimazione.

Esterno:

Fumo, gas di scarico o polvere proveniente da aree industriali o infrastrutture adiacenti, incluse le strade con traffico pesante.

Fuoriuscite di fango o sostanze chimiche causate da attività agricole a monte dei corsi d'acqua.

Danni causati da sostanze nocive provenienti da aree naturali protette nelle vicinanze.

Furto da parte degli abitanti dei comuni vicini.

Attività agricole adiacenti.

Disponibilità di un trasporto idoneo ai mercati.

Disponibilità della forza lavoro idonea.

Disponibilità di Input.

ALLEGATO 1: LINEE GUIDA PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI IN SITI NUOVI

Tabella 3. Linee guida sulla qualità microbiologica consigliata nell'impiego di acque luride in agricoltura^a

Categoria	Condizioni per il riutilizzo	Gruppi esposti	Nematodi intestinali ^b (media aritmetica n. o uova al litro ^c)	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 eliminato 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.

*Fonte: Linee guida sulla salute per l'Utilizzo di acque luride in agricoltura e idricoltura, WHO Technical Report Series 778, 1989.

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); Chiarificazione della terminologia: CA 1.1.

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".