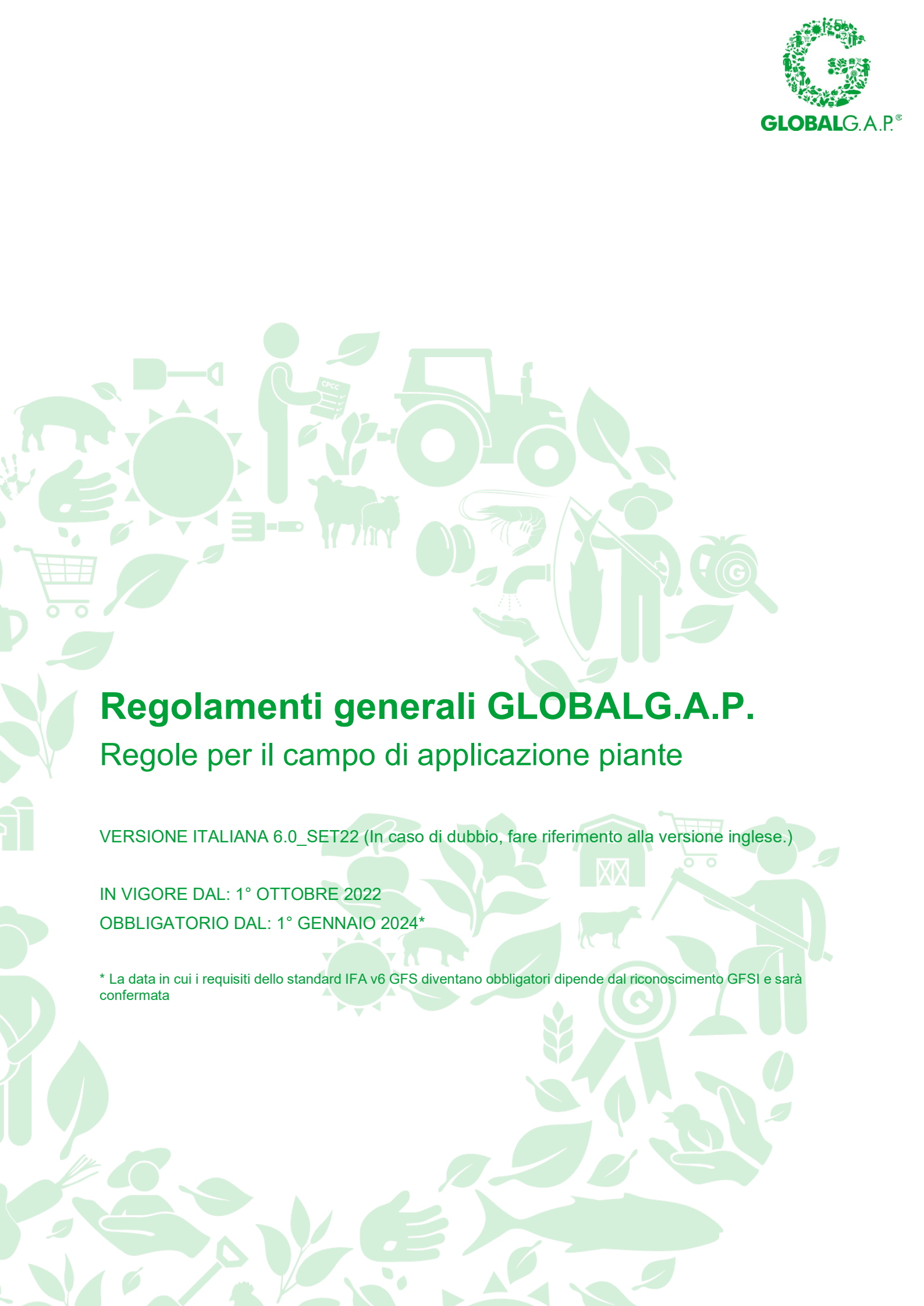




Regolamenti generali GLOBALG.A.P.

Regole per il campo di applicazione piante

VERSIONE ITALIANA 6.0_SET22 (In caso di dubbio, fare riferimento alla versione inglese.)

IN VIGORE DAL: 1° OTTOBRE 2022

OBBLIGATORIO DAL: 1° GENNAIO 2024*

* La data in cui i requisiti dello standard IFA v6 GFS diventano obbligatori dipende dal riconoscimento GFSI e sarà confermata

INDICE

1	INTRODUZIONE	3
2	CAMPO DI APPLICAZIONE DELLA CERTIFICAZIONE	3
2.1	Elenco prodotti GLOBALG.A.P.....	3
2.2	Esclusione della raccolta	4
2.3	Esclusione della manipolazione del prodotto post-raccolta	4
3	AUDIT REALIZZATO DALL'ODC	5
3.1	Tempistica dell'audit realizzato dall'OdC	5
3.2	Audit delle unità di manipolazione del prodotto (Opzione 2 gruppi di produttori e Opzione 1 produttori multisito con SGQ).....	7
3.3	Durata dell'audit aziendale realizzato dall'OdC	7

1 INTRODUZIONE

Il presente documento, parte integrante dei regolamenti generali GLOBALG.A.P., si applica allo standard di Sicurezza Integrata in Agricoltura versione 6 Smart (Standard IFA Smart), allo standard di Sicurezza Integrata in Agricoltura versione 6 GFS (Standard IFA v6 GFS), allo Harmonized Produce Safety Standard” (HPSS, standard armonizzato per la sicurezza delle derrate) e allo standard di “Produce Handling Assurance” (PHA, standard di sicurezza nella manipolazione delle derrate).

Queste regole per il campo di applicazione piante devono essere utilizzate insieme ai regolamenti generali GLOBALG.A.P. e si applicano alla produzione di tutti i prodotti elencati nel campo di applicazione piante dell'elenco prodotti GLOBALG.A.P. Per lo standard HPSS, il presente documento deve essere utilizzato in aggiunta all'addendum HPSS dei regolamenti generali GLOBALG.A.P.

I termini “deve/dovrà/devono/dovranno” e sinonimi vengono utilizzati nei documenti normativi GLOBALG.A.P. per indicare provvedimenti obbligatori.

2 CAMPO DI APPLICAZIONE DELLA CERTIFICAZIONE

2.1 Elenco prodotti GLOBALG.A.P.

Il campo di applicazione piante include le seguenti categorie di prodotto:

- Frutta e verdura (coltivazioni specializzate)
- Colture combinabili (coltivazioni all'aperto)
- Fiori e piante ornamentali
- Materiale di moltiplicazione delle piante
- Tè
- Luppolo

I prodotti classificati come erbe in genere vengono elencati nell'elenco prodotti GLOBALG.A.P. come prodotti individuali con numeri di identificazione separati.

Tuttavia, dove viene coltivato più di un prodotto classificato come erbe, non è necessario eseguire un'analisi dei residui su ogni singolo prodotto (erba), ma in base al rischio del gruppo di erbe.

Inoltre, l'uso di prodotti fitosanitari sulle erbe è applicabile a queste ultime come gruppo e non per ogni singolo prodotto (erba).

Per i prodotti della categoria frutta e verdura coltivati in vaso, se l'intenzione è far crescere delle piante mature in vaso per poi venderle al consumatore finale (anche senza frutta matura), il prodotto deve essere registrato nella categoria frutta e verdura. Se la parte edibile della pianta non è presente al momento della vendita, non è necessario eseguire l'analisi dei residui. Se le piantine vengono coltivate in vaso e vendute come tali ai produttori, queste piantine dovranno essere registrate nella categoria del materiale di moltiplicazione delle piante.

Nell'ambito della produzione di noci e simili, “smallare” significa eliminare la parte morbida (il mallo appunto) o le foglie esterne. Il processo prende il nome di “smallatura”. Questo processo è coperto dalla certificazione perché viene equiparato all'attività di potatura. Al contrario, la “sgusciatura” cioè la rimozione del guscio marroncino duro (ad es., delle noci) non è coperta dallo standard IFA. Esiste un'interpretazione simile per altri prodotti come il riso.

Qualsiasi pianta utilizzata esclusivamente a scopi terapeutici, medicinali o ricreativi non rientra nel campo di applicazione piante. Con l'espressione "scopi medicinali" si intende una pianta utilizzata con l'intento specifico di curare un preciso disturbo o malattia fisica e/o una sofferenza mentale.

2.2 Esclusione della raccolta

- a) Nel caso in cui il prodotto sia venduto sul campo prima della raccolta e l'acquirente sia responsabile della raccolta, allora i principi e criteri (P&C) relativi alla raccolta possono essere esclusi dal campo di applicazione della certificazione.
- b) In ogni caso, se il processo di raccolta (eseguito dal produttore o affidato a terzi) avviene mentre il prodotto appartiene ancora al produttore, tutti i P&C relativi alla raccolta dovranno essere inclusi nell'audit realizzato dall'OdC (organismo di certificazione) e nel campo di applicazione della certificazione.
- c) "L'esclusione della raccolta" si applica quando il prodotto non appartiene più al produttore prima che inizi la raccolta e il produttore non ha più alcun controllo sul processo di raccolta. L'esclusione non si applica se la raccolta viene semplicemente affidata a terzi dal produttore.
- d) In fase di registrazione, il produttore dovrà richiedere l'esclusione della raccolta relativa al singolo prodotto e fornire una giustificazione dettagliata.
- e) L'OdC dovrà escludere il processo di raccolta solo se il produttore ha stipulato un contratto con l'acquirente dal quale risulta che il raccogliitore/l'acquirente compirà tutte le seguenti azioni:
 - (i) Assumerà la proprietà del prodotto prima della raccolta
 - (ii) Si assumerà la responsabilità di garantire che la raccolta avvenga solo dopo che sia stato osservato l'intervallo di sicurezza pre-raccolta
 - (iii) Manipolerà il prodotto dopo la raccolta (non solo durante la raccolta)
 - (iv) Acquisirà tutto il prodotto (non sono possibili esclusioni della raccolta se il produttore raccoglie una parte del prodotto e ne vende un'altra parte prima della raccolta)
- f) Se il produttore al momento della registrazione presso GLOBALG.A.P. non conosce l'acquirente, dovrà essere fornito quanto segue:
 - (i) Una dichiarazione del produttore che informa il raccogliitore/l'acquirente in merito all'intervallo di sicurezza pre-raccolta
 - (ii) Un contratto con l'acquirente, non appena quest'ultimo sia stato identificato, che includa tutti gli argomenti riportati al punto e)
- g) Se per un prodotto viene esclusa la raccolta, per quel prodotto dovrà essere esclusa anche la manipolazione del prodotto.

2.3 Esclusione della manipolazione del prodotto post-raccolta

- a) La manipolazione del prodotto include qualsiasi tipo di manipolazione post-raccolta dei prodotti, come lo stoccaggio, il trattamento chimico, la potatura, il lavaggio o qualsiasi altra manipolazione in cui il prodotto raccolto possa venire a contatto diretto con altri materiali o sostanze. I dettagli relativi ai processi specifici per ciascun prodotto dovranno essere inclusi nelle note della check-list.

- b) La conservazione del prodotto in un punto di raccolta dell'azienda durante il giorno, in attesa di essere ritirato, non è considerata stoccaggio. Se il prodotto viene conservato fino al giorno successivo o più a lungo, allora la conservazione è considerata stoccaggio e si applicano i requisiti relativi.
- c) Se la manipolazione del prodotto non avviene sotto la proprietà del produttore, ciò deve essere dichiarato durante la fase di registrazione per il prodotto e indicata nel certificato.
- d) La manipolazione del prodotto non deve essere inclusa quando è esclusa la raccolta (vedere la sezione 2.2, [Esclusione della raccolta sopra](#)).
- e) La manipolazione del prodotto deve essere sempre inclusa se il prodotto appartiene al produttore durante la manipolazione (da parte del produttore stesso o di un subappaltatore), a meno che non ci siano prove scritte (contratto, accordo, ecc.) che dimostrino che il produttore non ha controllo sulle attività di confezionamento/manipolazione/stoccaggio/etichettatura, che il prodotto non viene restituito al produttore e che il produttore non è più responsabile del prodotto. Nell'ultimo caso, perché il prodotto possa mantenere lo status della certificazione GLOBALG.A.P., l'entità giuridica che si occupa di confezionamento/manipolazione/stoccaggio/etichettatura deve possedere una certificazione Catena di Custodia (CoC).
- f) Se l'unità di manipolazione del prodotto possiede già una certificazione post-agricola sulla sicurezza degli alimenti riconosciuta dalla GFSI per il campo di applicazione BII "Coltivazione di cereali e legumi" e/o BIII "Manipolazione pre-lavorazione di prodotti vegetali" (www.mygfsi.com), l'auditor dell'OdC approvato GLOBALG.A.P. dovrà sottoporre a audit quanto meno l'isolamento e la tracciabilità, così come i trattamenti post-raccolta, se applicabili. In caso di dubbio, l'OdC può nuovamente sottoporre a audit tutti gli altri P&C applicabili.
- g) Se l'unità di manipolazione del prodotto è coperta da un certificato PHA (ad es., un'unità di manipolazione del prodotto subappaltata), i P&C IFA legati alla manipolazione del prodotto vengono considerati già coperti. Non è necessario sottoporre a audit ulteriori requisiti relativi a tracciabilità o trattamenti post-raccolta e l'unità di manipolazione del prodotto può essere inclusa nell'allegato del certificato per lo standard IFA.
- h) Se un produttore non svolge attività di manipolazione del prodotto in azienda ma presso l'unità di manipolazione del prodotto di un altro produttore che possiede la certificazione GLOBALG.A.P. (inclusa la manipolazione dei prodotti per lo stesso prodotto), l'OdC può accettare il certificato di un altro OdC oppure l'OdC può decidere di svolgere il proprio audit dell'unità di manipolazione del prodotto.

3 AUDIT REALIZZATO DALL'ODC

3.1 Tempistica dell'audit realizzato dall'OdC

Le regole riportate di seguito si applicano insieme a quelle descritte nella sezione "Audit iniziale e successivo" dei "Regolamenti generali GLOBALG.A.P. - Regole per i produttori individuali" e dei "Regolamenti generali GLOBALG.A.P. - Regole per i gruppi di produttori e produttori multisito con SGQ".

3.1.1 Audit iniziali realizzati dall'OdC

- a) L'audit iniziale realizzato dall'OdC dovrà comprendere le attività di raccolta di ogni prodotto da includere nella certificazione, oltre che la manipolazione del prodotto, qualora sia inclusa. Altri lavori sul campo possono essere sottoposti a audit in un momento diverso, se fattibile, ma non è obbligatorio.

- b) L'audit realizzato dall'OdC dovrà essere condotto il più vicino possibile al momento della raccolta, per poter includere il maggior numero di P&C.
- c) Se l'audit realizzato dall'OdC si svolge prima della raccolta, non sarà possibile verificare determinati P&C. Di conseguenza, sarà necessario svolgere un audit di follow-up realizzato dall'OdC. Non verranno emessi certificati finché non saranno stati sottoposti a audit tutti i P&C applicabili e risolte tutte le non conformità.
- d) Se l'audit realizzato dall'OdC viene eseguito dopo la raccolta, il produttore deve conservare le prove di adempimento ai P&C relativi alla raccolta; in caso contrario, non sarà possibile controllare quei P&C e rilasciare la relativa certificazione fino alla raccolta successiva.
- e) Se la raccolta è esclusa, l'audit realizzato dall'OdC può essere svolto in qualsiasi momento in cui sono in corso le attività agronomiche pertinenti.
- f) Più prodotti: il produttore può richiedere la certificazione per più di un prodotto e tali prodotti possono avere caratteristiche stagionali diverse, ovvero i periodi di raccolta di un prodotto non devono necessariamente coincidere con quelli degli altri prodotti. I requisiti di cui sopra si applicano a raggruppamenti di prodotti che hanno somiglianze nella produzione, nei processi raccolta e nei relativi rischi. L'auditor dell'OdC deve sottoporre a audit tutti i P&C applicabili per ogni prodotto del raggruppamento prima che tale prodotto possa essere aggiunto al certificato. È obbligatorio eseguire un audit realizzato dall'OdC in sito sui processi di raccolta e manipolazione del prodotto per almeno un prodotto di ogni raggruppamento.

Esempio: una visita durante la raccolta di mele non è necessaria se le mele vengono aggiunte a un certificato che include già le pere. Tuttavia, le mele possono essere aggiunte al certificato solo dopo che tutti i P&C applicabili sono stati verificati. L'aggiunta di spinaci al certificato richiederebbe un ulteriore audit realizzato dall'OdC in sito durante la stagione di raccolta degli spinaci.

3.1.2 Audit successivi realizzati dall'OdC

- a) L'audit realizzato dall'OdC dovrà essere effettuato nel periodo in cui si svolgono le rispettive attività agronomiche e/o la manipolazione (e non solo lo stoccaggio). Le tempistiche dell'audit realizzato dall'OdC devono consentire all'OdC di assicurarsi che tutti i prodotti, anche se non presenti al momento dell'audit, siano manipolati adempiendo ai requisiti della certificazione. Gli audit realizzati dall'OdC fuori stagione o quando le attività aziendali sono minime devono essere evitati.
- b) Se la manipolazione del prodotto è inclusa nel campo di applicazione della certificazione, le unità di manipolazione del prodotto nei campi/nelle strutture dovranno essere sottoposte a audit annualmente. L'audit realizzato dall'OdC dovrà essere svolto durante il processo di manipolazione del prodotto. Solo quando l'OdC ha effettuato una valutazione dei rischi che mostra chiaramente che il rischio è basso, il processo di manipolazione del prodotto può essere sottoposto a audit durante lo svolgimento una volta ogni due anni. La valutazione dei rischi dovrà prendere in considerazione i prodotti manipolati e gli incidenti relativi alla sicurezza degli alimenti noti correlati a tali prodotti, oltre che eventuali direttive di GLOBALG.A.P. riguardo a criteri particolari. L'OdC dovrà conservare in un documento le giustificazioni per il periodo di audit scelto. Questa eccezione si applica solo all'Opzione 1 produttori individuali senza SGQ.
- c) Se la manipolazione del prodotto è esclusa dal campo di applicazione della certificazione, l'audit realizzato dall'OdC deve essere programmato durante la stagione di raccolta almeno ogni due anni. Nel rispettivo anno, è necessario sottoporre a audit in sito la stagione di raccolta di almeno un prodotto registrato per raggruppamento di prodotti. I raggruppamenti di prodotti si basano sulle somiglianze nella produzione, nei processi di

raccolta e nei relativi rischi. L'OdC dovrà conservare in un documento scritto le giustificazioni per il periodo di audit scelto e i raggruppamenti di prodotti utilizzati.

- d) I raggruppamenti di prodotti possono essere basati sulle seguenti descrizioni dei processi:
- (i) Raccolta meccanica (laddove questo sia l'unico metodo di raccolta, non è necessario osservare la raccolta durante lo svolgimento. È sufficiente controllare solo la macchina e i registri correlati al funzionamento della macchina per la raccolta prima o dopo la raccolta stessa.
 - (ii) Raccolta manuale di prodotti non classificati come ad alto rischio nell'elenco prodotti GLOBALG.A.P.
 - (iii) Raccolta manuale di prodotti classificati come ad alto rischio nell'elenco prodotti GLOBALG.A.P.
 - (iv) Confezionamento sul campo
- e) Se il produttore non si impegna a continuare la certificazione per il ciclo successivo, l'OdC dovrà adottare disposizioni sufficienti per evitare situazioni in cui un certificato possa essere utilizzato per coprire più di una raccolta e ciclo di crescita dello stesso prodotto raccolto annualmente, ad es., abbreviando la validità del certificato. L'OdC può fissare il termine per la riconferma in base alla stagione di raccolta del prodotto.

Esempio: la stagione di raccolta dei mirtilli è l'intero mese di ottobre. L'audit iniziale realizzato dall'OdC si svolge a ottobre 2022 e il certificato viene emesso dalla fine di novembre 2022 alla fine di novembre 2023. Tale certificato può coprire la raccolta e la vendita delle raccolte del 2022 e del 2023. Pertanto, l'OdC dovrà fissare il termine per la nuova registrazione del produttore per questo prodotto ad es., per il 1° ottobre 2023. Se il produttore non effettua la nuova registrazione entro tale data, l'OdC dovrà accorciare il periodo di validità del certificato.

- f) Multiple consecutive products: durante l'audit realizzato dall'OdC, dovranno essere sottoposti a audit in sito i processi di produzione di tutti i prodotti inclusi nel campo di applicazione della certificazione, incluse interviste con il produttore e i lavoratori, revisione di documenti e registrazioni ecc. Il produttore è tenuto a conservare le prove di adempimento a tutti i P&C applicabili ai prodotti registrati.

Negli anni in cui non è richiesta l'esecuzione dell'audit realizzato dall'OdC durante la stagione di raccolta e/o nei casi in cui i prodotti non hanno le stesse caratteristiche stagionali, l'OdC dovrà selezionare una data in cui le rispettive attività agronomiche possano essere osservate in sito per almeno uno dei prodotti.

L'OdC potrà svolgere ulteriori audit per i requisiti specifici della raccolta se la differenza tra le stagioni di raccolta dei prodotti registrati è superiore a quattro mesi o non può essere coperta durante l'estensione della stagione di validità del certificato.

3.2 Audit delle unità di manipolazione del prodotto (Opzione 2 gruppi di produttori e Opzione 1 produttori multisito con SGQ)

vedere i "Regolamenti generali GLOBALG.A.P. - Regole per i gruppi di produttori e produttori multisito con SGQ", sezione 6.1, "Audit realizzati dall'OdC" e i "Regolamenti generali GLOBALG.A.P. - Regole per gli organismi di certificazione", sezione 7.3.4, "Audit delle unità di manipolazione del prodotto realizzato dall'OdC (gruppo di produttori/produttori multisito)".

3.3 Durata dell'audit aziendale realizzato dall'OdC

- a) La durata dell'audit aziendale realizzato dall'OdC dovrà consentire lo svolgimento di un incontro di apertura con la direzione, una valutazione completa di tutti i requisiti dello standard GLOBALG.A.P. rilevanti, il completamento della check-list applicabile e la presentazione dei risultati al produttore.

- b) In genere, la durata tipica di un audit aziendale realizzato dall'OdC per lo standard IFA GLOBALG.A.P., campo di applicazione piante, va dalle tre alle otto ore in sito (per l'Opzione 1 produttore individuale senza SGQ).
- c) La durata minima di tre ore riguarda i casi più semplici (ovvero un solo sito, uno o pochi prodotti, macchinari semplici, pochi lavoratori, assenza di manipolazione del prodotto, audit aziendale successivo realizzato dall'OdC, buona organizzazione della documentazione, ecc.). Dalla durata minima sono esclusi la preparazione, il viaggio (durante l'audit realizzato dall'OdC) e la valutazione del modulo aggiuntivo GRASP o qualsiasi altro audit realizzato dall'OdC su eventuali moduli aggiuntivi inclusi nel campo di applicazione della registrazione.
- d) La durata minima dell'audit aziendale realizzato dall'OdC è pari a due ore per membro del gruppo di produttori/sito di produzione dell'Opzione 2 gruppi di produttori o dell'Opzione 1 produttore multisito con SGQ nei casi più semplici. Tuttavia, durate più brevi possono essere giustificate da circostanze particolari, a seconda della complessità della situazione aziendale.
- e) I fattori che possono far aumentare la durata dell'audit aziendale realizzato dall'OdC oltre il tempo minimo di tre ore (l'elenco non è completo ed è valido per i siti di produzione dei membri dell'Opzione 2 gruppo di produttori e dell'Opzione 1 produttori individuali) includono quanto segue:
 - (i) Audit aziendale iniziale realizzato dall'OdC
 - (ii) Aggiunta di nuovi prodotti durante gli audit aziendali successivi realizzati dall'OdC
 - (iii) Aggiunta di nuovi siti durante gli audit aziendali successivi realizzati dall'OdC
 - (iv) Stoccaggio incluso
 - (v) Manipolazione del prodotto inclusa
 - (vi) Diversi tipi di prodotti
 - (vii) Diversi tipi di raccolte (metodi di raccolta)
 - (viii) Ubicazioni e siti multipli
 - (ix) Impiego di subappaltatori

Copyright

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH, Spichernstr. 55, 50672 Colonia, Germania.
La copia e la distribuzione sono consentite solo in forma inalterata.