

Manuale di Controllo

SwissGAP Versione 2026-V1.0 /

Suisse Garantie

Per i settori Frutta, Verdura e Patate

Il presente manuale è stato elaborato per garantire che i controlli aziendali siano eseguiti in modo il più possibile uniforme in tutta la Svizzera.

La struttura del manuale è analoga a quella della lista di controllo (Esigenze tecniche) di SwissGAP / Suisse Garantie.

Dove ritenuto necessario, il manuale fornisce complementi e precisazioni per l'attività di controllo.

Il manuale è regolarmente tenuto aggiornato in base alle esperienze nei controlli e di nuove condizioni quadro.

L'attuale versione vincolante è pubblicata sul sito web di Agrosolution: <https://agrosolution.ch/>

Ogni reimpiego o modifica del Manuale di Controllo© richiede il consenso dell'Associazione SwissGAP e del Centro di Competenza Suisse Garantie.

Deve sempre essere indicata la fonte.

1 Premesse di ordine generale per il controllo

1.1 Esigenze per i controllori

Chiunque desideri eseguire controlli SwissGAP deve sottoporsi a una formazione iniziale.

In questa formazione sono trasmesse le basi contenute nei documenti normativi di SwissGAP, nel Regolamento settoriale Suisse Garantie FVP e nel Manuale di Controllo comune.

Le ulteriori esigenze che concernono le qualifiche degli ispettori e delle ispettrici sono indicate nel concetto di ispezione e certificazione.

Dopo aver concluso la formazione iniziale, è obbligatoria la partecipazione a eventi formativi di perfezionamento annuali organizzati da Agrosolution.

1.2 Comportamento delle persone ispettive

In qualità di ispettore/trice, eserciti una funzione di responsabilità.

In poco tempo devi verificare e decidere sul posto se l'azienda rispetta o meno le esigenze richieste da SwissGAP / Suisse Garantie.

Il tuo compito è di eseguire in ogni azienda il controllo in modo oggettivo e secondo criteri uniformi.

Valuti sempre **la situazione del momento** e rispondi alle domande del controllo **in modo sincero e veritiero**.

Il comportamento nei confronti dei responsabili dell'azienda deve essere sempre cortese, obiettivo e professionalmente competente.

I dati aziendali e l'esito del controllo devono essere trattati in modo **assolutamente confidenziale**.

2 Definizioni e termini

2.1 Produttore / Produttrice

Azienda che coltiva frutta, verdura e/o patate e che eventualmente prepara, seleziona o lavora tali prodotti.

- I "produttori" ottengono lo status riconosciuto.
- Ritmo di controllo: ogni 3 anni.
- I "produttori" possono essere contemporaneamente anche "commercianti" (vedi commercianti).
- Nella produzione l'applicazione avviene per settore (CP 1.2.1).
- Un'azienda può registrarsi per i settori frutta, verdura e patate. Ciò significa che tutte le colture dei settori registrati devono essere praticate secondo le esigenze SwissGAP.
- Il/la produttore/trice deve registrare nel sistema Agrosolution **tutte le colture** coltivate secondo SwissGAP e aggiornarle ogni anno.
- Il/la produttore/trice **non può acquistare** merci da altre aziende riconosciute e rivenderle come merce SwissGAP. In tal caso deve certificarsi anche come "commerciante".

2.2 Commerciante

SwissGAP e Suisse Garantie definiscono il termine “commerciante” in modo diverso (cap. 2.3.1 e 2.3.2).

- I “commercianti” ottengono lo status di certificato (certificato incluso).
- Ritmo di controllo: annuale.
- I commercianti sono obbligati/e a partecipare al monitoraggio dei residui.
- Devono registrare tutti i settori coinvolti (frutta, verdura, patate);
 - Per SwissGAP sono registrati **tutti i prodotti** per i quali è richiesta la certificazione.
 - Per Suisse Garantie sono registrati i **gruppi di prodotti**, non i singoli, per i quali si richiede la richiesta la certificazione Suisse Garantie.

2.2.1 Definizione secondo SwissGAP

Azienda che consegna prodotti direttamente al commercio al dettaglio e/o ad altri acquirenti oppure acquista prodotti da aziende riconosciute o certificate e li immette sul mercato come prodotti SwissGAP.

2.2.2 Definizione secondo Suisse Garantie

Azienda che contrassegna prodotti con il marchio di garanzia oppure prepara o seleziona prodotti acquistati da altre aziende riconosciuti e/o li immette sul mercato come Suisse Garantie.

Nota:

Prodotti provenienti da fornitori con un certificato GLOBALG.A.P. valido possono essere inseriti nella lista prodotti SwissGAP dei commercianti e immessi sul mercato come SwissGAP.

2.3 Applicazione settoriale o globale a livello aziendale,

Per ogni punto di controllo è indicato se la misura deve essere applicata settorialmente o globalmente a livello aziendale.

2.3.1 Applicazione settoriale

L'applicazione settoriale significa che l'esigenza deve essere rispettata **per l'intero settore** registrato o riconosciuto (tutta la frutta, tutta la verdura, tutte le patate).

Se sono registrati più settori, l'esigenza deve essere rispettata **per tutti**.

2.3.2 Applicazione a livello globale aziendale

L'applicazione a livello globale significa che il l'esigenza deve essere rispettata su tutta l'azienda.

Esempio: per lo stoccaggio dei fitosanitari, anche i prodotti destinati ai cereali devono essere depositati conformemente alle esigenze SwissGAP.

2.4 Livelli delle esigenze

2.4.1 Criterio obbligatorio critico (++)

- **Tutti i criteri obbligatori critici applicabili devono essere rispettati (100%)**
- La mancata conformità comporta automaticamente controllo non superato e un ammonimento.
- Identificazione: ++, sfondo rosso.

2.4.2 Criterio obbligatorio non critico (+)

- Deve essere rispettato **almeno il 95% dei criteri obbligatori non critici applicabili**.
- Controlli con una o più non conformità all'interno di questo livello possono comunque essere superati.
→ Non dare mai ai/alle responsabili delle aziende indicazioni sul fatto che tali manchevolezze devono assolutamente essere eliminate!
La non conformità va documentata in modo imparziale.
- Identificazione: +, sfondo giallo.

2.4.3 Raccomandazioni (+-)

- Le raccomandazioni sono controllate solo nelle aziende che lo indicano nella dichiarazione forfettaria (o che non l'hanno escluso).
- Nessun livello minimo di conformità.
- Le non conformità non portano mai a ammonimenti.
- Identificazione: +-, sfondo verde.

2.5 Tenitori di depositi / Centri di raccolta / Trasportatori / Caricatori

Aziende che ritirano, caricano, trasportano o immagazzinano contenitori pieni e etichettati con frutta, verdura o patate.

Il/la committente è di regola il/la proprietario/a della merce e può essere il "produttore" o il "commerciante".

Queste aziende **non devono essere certificate** se rispettano tutte le seguenti condizioni:

- Dai contenitori non possono essere prelevati prodotti;
- L'etichettatura sui contenitori non può essere modificata.

Aziende che travasano merce sfusa o prelevano prodotti dai contenitori contrassegnano o modificano etichette
→ **devono essere certificate come "commerciante"**.

Varianti possibili:

- Il prestatore di servizi ha firmato l'accordo come prestatore di servizi del produttore*.
- Il prestatore di servizi ha firmato l'accordo come prestatore di servizi del commerciante (acquirente)*.
- La sede del prestatore di servizi è considerata come una sede del committente (p.es. magazzino esterno) del commerciante SwissGAP.
- L'azienda del prestatore di servizi è essa stessa certificata SwissGAP.

* Se un tenitore di deposito non è riconosciuto/certificato SwissGAP, durante l'ispezione del committente è necessario un controllo in loco presso il prestatore di servizi.

2.6 Stoccaggio

Un deposito di sementi o piantine o per consumo proprio (uso domestico o mangimi) non deve rispettare le esigenze SwissGAP.

La vendita di piccole quantità da tali stock a privati è autorizzata, ma non come merce SwissGAP.

Nota:

In caso di presenza di uno spaccio/negozio aziendale professionale o di una pubblicità attiva, la situazione non è più considerata vendita a privati → il magazzino deve essere conforme alle esigenze SwissGAP.

2.6.1 Celle frigorifere

Le celle frigorifere sono considerate locali di stoccaggio e devono essere dichiarate nell'analisi dei rischi d'igiene (CP 2.1.6).

Anche se utilizzate solo come stoccaggio temporaneo, **si applica** il capitolo 10.6.

2.6.2 Aree di permanenza di breve durata

Sono considerate aree di permanenza di breve durata, le superfici occupate da prodotti per meno di 2 giorni lavorativi.

Si applica il capitolo 10.5, mentre **non si applica** il capitolo 10.6.

2.7 Lavaggio

È considerato "lavaggio" qualsiasi contatto dei prodotti con acqua durante o dopo la raccolta, che concerne:

- linee di lavaggio;
- aspersione dei prodotti con acqua;
- vasche d'acqua per il trasporto (es. frutta)

Non sono da considerare lavaggio: pioggia o rugiada.

3 Esigenze per l'applicazione dei prodotti fitosanitari (Punto di controllo 2.2.3)

- Dal **1° gennaio 2026** è in vigore in Svizzera la nuova regolamentazione concernente l'acquisto e l'impiego dei prodotti fitosanitari in agricoltura; dal **1° gennaio 2027** è obbligatoria **l'autorizzazione per l'utilizzo dei prodotti fitosanitari valida (Patentino)**.
- Informazioni: <https://www.permis-pph.admin.ch/it>
- Fino alla fine del 2026 sono ancora valide le autorizzazioni attualmente in vigore.
- Dal 1° gennaio 2027 la persona responsabile della protezione fitosanitaria delle piante deve obbligatoriamente essere **registrata nella banca dati nazionale**.

Tabella valida per i controlli 2026

	Trattamenti propri*	Contoterzista
Formazione prima del 1993	<ul style="list-style-type: none"> - Esame di apprendistato agricolo (LAP 1) - Esame finale di tirocinio (LAP 2) - Esame autorizzazione speciale** - Esame per conduttori di irroratrici - Esami di maestria 1975–2000 	<ul style="list-style-type: none"> - Esame autorizzazione speciale** - Esame per conduttori di irroratrici - Esami di maestria 1975–2000
Formazione dopo il 1993	<ul style="list-style-type: none"> - Esame finale di tirocinio (LAP 2) - Esame autorizzazione speciale** - Esame per conduttori di irroratrici - Esami di maestria 1975–2000 	

* Applicazione dei trattamenti sulla propria azienda.

** Titoli di formazione riconosciuti come autorizzazione speciali: vedi www.agrosolution.ch / Domande e risposte.

4 Svolgimento del controllo

4.1 Preparazione del controllo

• Esaminare la panoramica dell'azienda

- Quali settori sono registrati / riconosciuti?
- Quali colture / prodotti sono registrati?
- Si tratta di un controllo annuale o di una nuova adesione?
- Occorre controllare la produzione e/o solo la commercializzazione?

• Concordare telefonicamente l'appuntamento per il controllo

- Non scaricare l'ordine di controllo prima del colloquio telefonico (consultare solo la panoramica dell'azienda).
- Discutere con la direzione dell'azienda i dati della dichiarazione forfettaria riportati nella panoramica.
 - Se i dati non sono aggiornati: chiedere alla direzione di aggiornarli tramite il login Agrosolution.
 - oppure, previo accordo, segnalare la modifica a Agrosolution.
 - Fissare un termine entro cui la direzione dell'azienda deve aggiornare i dati.
 - Scaricare l'ordine di controllo solo dopo l'aggiornamento.
- Spiegare che dopo il download dell'ordine non sono più possibili modifiche.

• Scaricare l'ordine di controllo

- Scaricare l'ordine non prima di 1–2 giorni dalla visita.
- Dopo il download, l'ordine passa su “Registrazione dati” nell'app.
- Aprire e verificare che tutti i punti di controllo siano visibili e il buon funzionamento del tutto.

4.2 Inizio del controllo

• Salutare la direzione dell'azienda

- Spiegare quali controlli saranno eseguiti (SGAP, SGA, ev. PER / Bio e altri programmi).
- Mettere a proprio agio la/le persone responsabili, sciogliere eventuali dubbi.
- Creare un ambiente di lavoro chiaro e ordinato.

• Pianificazione del sopralluogo dell'azienda

- la “Checklist sopralluogo aziendale” può essere utile.
- Spiegare brevemente come si svolge la visita.

4.3 Controllo

4.3.1 Dati aziendali

• Verifica della panoramica aziendale

- (se non già effettuata durante la pianificazione).
- Verifica dei dati di base (nome, telefono, e-mail).
- Verifica dei settori (FVP) e dei programmi (SGAP, SGA).



Eventuali modifiche di dati devono essere inserite come osservazioni di ordine generale nel rapporto di controllo oppure comunicate direttamente via e-mail a info@agrosolution.ch

• **Verifica della dichiarazione forfettaria**

- Nella panoramica aziendale di Agrosolution si possono vedere i dati attuali concernenti la direzione dell'azienda.
- Verificarli con la direzione dell'azienda e controllare se sono aggiornati.
- Nota: è consigliabile effettuare questa verifica già al momento della fissazione della data del controllo. Se le modifiche necessarie sono conosciute, questo passaggio può essere verificato già durante la preparazione del controllo.
- Se i dati non sono attuali, alcuni punti precompilati nella checklist devono essere aggiornati. La guida per il controllo «Punti di controllo coperti dalla dichiarazione forfettaria» indica in modo chiaro quali punti di controllo sono collegati a quali domande della dichiarazione forfettaria.

• **Verifica delle colture e/o dei prodotti**

- Prima di aprire la checklist, verificare le colture e/o i prodotti.
- A seconda dei programmi presenti («Produzione» o «Commercializzazione»), sul tablet sono presenti incarichi di controllo distinti.
- Le eventuali modifiche necessarie possono essere effettuate direttamente sul tablet.
- Le colture o i prodotti non dichiarati devono essere registrati.
- Colture: indicazioni non corrette delle superfici devono essere modificate e se lo scostamento per coltura (per le patate: varietà) supera dieci are.
- Prodotti: ogni prodotto deve essere iscritto singolarmente.

4.3.2 Ufficio: controllo delle registrazioni e dei documenti

• **Verifica dei punti di controllo riferiti a documenti e registrazioni**

- Raccomandazione: utilizzare la guida per il controllo «Documenti da controllare» e, all'inizio del controllo, verificare in ufficio tutti i documenti. È possibile annotare direttamente sulla guida i documenti mancanti o incompleti (ossia quando viene riscontrata una non conformità). È inoltre possibile annotare i commenti obbligatori richiesti da alcuni punti di controllo. Questo approccio facilita la successiva compilazione della checklist sul tablet.
- I documenti di applicazione (o i documenti propri utilizzati dall'azienda) devono essere disponibili nella versione in vigore. Nei documenti forniti dall'associazione SwissGAP, la versione è indicata in basso a sinistra. La versione aggiornata è: Versione 2026-V1.0 (01.01.2026)
- Se si utilizzano documenti propri, questi devono coprire completamente tutti gli ambiti richiesti da SwissGAP (vedi modelli nella documentazione di applicazione). Questo deve essere obbligatoriamente verificato quando non si utilizzano i modelli SwissGAP.

4.3.3 Giro dell'azienda

• **Breve descrizione delle aree da visitare durante il giro**

- Spiegare quali parti dell'azienda devono essere visitate durante il controllo.
- Spiegare quali colture/appezzamenti devono essere visti.
- Sulla base di queste informazioni, la direzione dell'azienda può pianificare il giro.

• **Utilizzo della guida di controllo «Checklist giro dell'azienda»**

- Utilizzare la guida sia per il giro sia per la successiva compilazione della checklist.
- Eventuali deviazioni possono essere annotate direttamente nella guida.

• **Verifica di tutti i punti che devono essere visti durante il giro, per es.:**

- Almeno una coltura SwissGAP.
- Segnaletica.
- Magazzino dei prodotti fitosanitari.
- Magazzino dei fertilizzanti
- Rimessa dei macchinari
- ecc.

4.3.4 Incarichi a contoterzisti

- **Secondo l'«Accordo con il contoterzista», effettuare il controllo presso il contoterzista.**
 - Se contoterzisti vengono incaricati per lavori in ambiti SwissGAP, verificare se essi devono essere controllati. Nell'accordo è definito quando un controllo è obbligatorio o quando rientra nel margine di valutazione della persona di controllo.

4.4 Compilazione della checklist

- **Una checklist per ogni incarico di controllo, anche in caso di più sedi**
 - Per principio, per ogni incarico di controllo deve essere compilata una checklist. Se però, per un incarico devono essere visitate più sedi (visibile nella panoramica aziendale), tutte le sedi sono coperte dalla medesima checklist.
 - Se si tratta invece di un'altra sede, in questi casi è utile annotare commenti specifici per ogni sede.
 - In caso di non conformità, indicare obbligatoriamente in quale sede sono state rilevate manchevolezze.
 - L'incarico di controllo può essere concluso solo quando tutte le sedi sono state controllate.
- **Rispondere a tutti i punti di controllo indicati**
 - A tutti i punti di controllo deve essere data una risposta; in caso contrario non è possibile terminare il controllo.
 - È necessario inserire un commento per i punti che obbligatoriamente lo richiedono (vedi: punti di controllo con commento obbligatorio).
 - Per ogni punto indicato con «No», inserire un commento.
- **Gestione dei punti precompilati tramite dichiarazione forfettaria**
 - I punti precompilati con «Si» tramite ODP o Bio sono verificati nel rispettivo controllo ODP/Bio. Non devono essere verificati specificamente nel controllo SwissGAP e la risposta deve rimanere «Si», anche se per l'azienda il punto non è applicabile.
 - Se durante il controllo si riscontrano violazioni fondamentali delle direttive ODP/Bio, queste devono essere annotate direttamente nel punto di controllo o nelle osservazioni generali.

4.4.1 Istruzioni sull'app Agrosolution

- I 13 capitoli sono visualizzati su pagine separate.

- In alto a destra e indicato in quale capitolo ci si trova

Osservazione ÖLN-Betrieb

1.4.4 + ?

Settoriale
Registrazioni delle quantità raccolte per le colture estensive.

Si	No	N/A
----	----	-----

Osservazione ÖLN-Betrieb

1.4.5 + ?

Settoriale
I documenti richiesti per il rispetto dei requisiti SwissGAP (analisi dei rischi, procedure, formulari, ecc.) corrispondono alla versione attuale, sono chiaramente identificabili (titolo, versione) e accessibili ai collaboratori rilevanti.

Si	No	N/A
----	----	-----

Controllore: Se non soddisfatto, elencare i documenti precedenti

Osservazione

- Cliccando sulla freccia si apre la panoramica dei singoli capitoli.

Esigenze di base

1.0.0 Esigenze di base

1.1.0 Linee guida SwissGAP

1.1.1 ++

Settoriale
L'azienda dispone delle "Linee guida SwissGAP" e rispetta i punti in esse

Si	No
----	----

Linee guida SwissGAP (Registro 1)

Osservazione

1.2.0 Applicazione settoriale per ramo aziendale

1.2.1 +

Settoriale
I requisiti per il ramo aziendale frutticoltura e bacche, orticoltura, (comp. aziendale per **TUTTE le colture** (anche per le colture protette e quelle de **Eccezione**: superfici destinate all'autoapprovvigionamento (p. es. orti fa

Si	No
----	----

Osservazione

Esigenze di base

Analisi dei rischi / Prove / Lavori conto terzi

Suolo e substrati

Ecologia

Materiale di moltiplicazione

Gestione dell'acqua

Concomazione

Protezione delle piante

Attrezzature

Igiene

Rifiuti e gestione ambientale

Sicurezza sul lavoro, Questioni sociali

Tracciabilità e etichettatura / Garanzia della qualità

INFORMAZIONI DI CONTROLLI

- Cliccando sul capitolo desiderato e possibile navigare liberamente tra i capitoli.
- In fondo a ogni capitolo si trovano i pulsanti «Indietro» e «Avanti».
 - Utilizzabili solo quando si è risposto a tutti i punti del capitolo e
 - quando per tutti i punti con commento obbligatorio e stato inserito il commento richiesto
 - e quando per ogni «No» è stato inserito un commento.

- Nell'ultimo capitolo «Informazioni sul controllo» possono essere inserite osservazioni generali; deve essere indicata la data del controllo e possono essere caricate fino a cinque fotografie.
 - Se si caricano fotografie, indicare nel commento del punto di controllo corrispondente che una fotografia è stata caricata e con quale numero.
- Nell'ultimo capitolo il tasto «Avanti» è sostituito da «Completare». Questo deve obbligatoriamente essere cliccato.

- La freccia in alto a sinistra riporta alla panoramica degli incarichi da voi scaricati.

4.4.2 Risposta ai punti di controllo

Per ogni punto di controllo sono disponibili tre opzioni:

- Si (rispettato).
- No (non rispettato).
- N/A (non applicabile).

Da osservare:

- I punti precompilati con la dichiarazione forfettaria ricevono automaticamente un commento. Se la risposta viene modificata, è necessario modificare anche il commento.
- Se a un punto si è risposto con «No», il commento è obbligatorio; senza commento non è possibile concludere il controllo.
- Il commento deve descrivere in modo preciso ciò che non è rispettato, ma non la misura da adottare.
 - corretto: «L'analisi dei rischi d'igiene non è stata compilata.»
 - sbagliato: «Il documento deve ancora essere compilato.»
- Se a un punto di controllo si risponde N/A, è necessario inserire un commento se il testo del manuale di controllo non indica il motivo per cui il punto non è applicabile

4.4.3 Punti di controllo con osservazioni obbligatorie

Per i seguenti punti di controllo deve sempre essere inserita un'osservazione.

Numero di osservazioni obbligatorie nei controlli «Produzione» = 3 punti di controllo.

Numero di osservazioni obbligatorie nei controlli «Commercializzazione» = 4 punti di controllo.

Numero di osservazioni obbligatorie nei controlli «Produzione + Commercializzazione» = 6 punti di controllo.

Indice	Indicazioni nell'osservazione	Concerne
1.4.6	- Annotare la data dell'ultimo autocontrollo Nota: - Anche durante l'anno del controllo, l'autocontrollo può essere compilato entro il 31 dicembre e non deve necessariamente esserlo prima della visita. - Se l'autocontrollo viene compilato online, i dati sono automaticamente ripresi dal portale di Agrosolution e visualizzati = nessun documento supplementare necessario.	P + C
8.4.1	Indicare la sostanza utilizzata (nome o componente principale)	P
8.5.1	- Coltura nella quale è stato utilizzato il prodotto fitosanitario. - Nome del prodotto utilizzato, compreso il numero di omologazione. - Data dell'applicazione. - Periodo di attesa. - Data di raccolta Nota: Se la raccolta nell'anno di controllo non è ancora avvenuta, controllare sulla base dell'anno precedente.	P
8.9.1	- Numero minimo di analisi dei residui. - Data dell'ultima analisi.	C
13.2.1	- Prodotto verificato e periodo.	C
13.4.1	- Data dell'ultimo test di prova. oppure - Data dell'ultimo caso reale	C

4.5 Conclusione del controllo

• **Verificare la completezza della checklist**

- Tutte le domande aperte hanno avuto una risposta?
- La data del controllo è presente nella checklist?
- Eventuali particolarità come rifiuto del controllo, rifiuto di accesso a locali aziendali o di consultazione dei documenti aziendali, sono registrate come «osservazioni generali al controllo»?
- Eventuali modifiche relative a programmi o settori sono state registrate come «osservazioni generali al controllo» oppure trasmesse separatamente ad Agrosolution?

• **Riassumere i risultati del controllo alle persone presenti**

- In caso di non conformità, queste devono essere comunicate almeno oralmente. Tutte le non conformità riscontrate devono essere indicate in modo chiaro. Non si comunica alcun risultato finale del controllo, ma si fa unicamente una sintesi degli esiti dei diversi ambiti.
- Nel caso fosse tutto in ordine, lo si può comunicare brevemente in forma orale.

• **Spiegare le fasi successive**

- La persona incaricata del controllo invia i dati del controllo.
- L'organismo di ispezione dispone di 28 giorni per registrare definitivamente il controllo.
- Successivamente Agrosolution o l'organismo di certificazione competente hanno a disposizione ulteriori 28 giorni per verificare i risultati del controllo e inviare il rapporto dell'avvenuta ispezione.
- → Questo significa che possono trascorrere fino a 2 mesi prima che il rapporto di ispezione, e quindi il risultato definitivo, sia inviato ai gestori delle aziende.
- In caso di controlli non superati, viene inviata una comunicazione supplementare con le spiegazioni concernenti la fase successiva.
- Importante: il risultato del controllo non deve essere comunicato. Si informa che esso sarà comunicato direttamente da Agrosolution o dall'organismo di certificazione competente. Si riassume tuttavia brevemente il risultato elencando oralmente eventuali non conformità o indicando che non ne sono state riscontrate.

• **Informare sulla procedura di ricorso**

- Spiegare la procedura di ricorso del proprio organismo di ispezione.
- Citare la procedura di ricorso nel Regolamento sanzioni SwissGAP, capitolo 9.

4.6 Trasmissione (invio) dei risultati del controllo

Gli incarichi di controllo devono essere inviati tempestivamente per due ragioni:

- L'organismo di ispezione ha 28 giorni dalla data del controllo per registrare i dati in modo definitivo, però possibile solo dopo il suo invio.
- Se si smarrisce o si danneggia il tablet, il recupero dei dati non è possibile.

4.7 Verifica dei controlli e invio del rapporto di ispezione

Dopo la registrazione definitiva da parte degli organismi di ispezione, i controlli presso i produttori sono verificati da Agrosolution; quelli presso i commercianti dall'organismo di certificazione competente.

Se durante la verifica dovessero sorgere dubbi su indicazioni nella checklist, la persona responsabile del controllo è contattata direttamente.

In seguito, il rapporto di ispezione è inviato ai «produttori» e ai commercianti.

In caso di controlli non conformi, le aziende ricevono una comunicazione supplementare con le informazioni necessarie relative alle fasi successive.

5 Informazioni sull'interpretazione dei testi del Manuale di controllo

Nei testi del manuale sono presenti le seguenti diciture:

A) Indicazioni:

- Ulteriori descrizioni, talvolta più dettagliate, utili per rispondere correttamente.

B) Rispettato quando:

- Descrive le condizioni che devono essere riempite affinché il punto di controllo possa essere valutato con «Si».

C) Non rispettato quando:

- Descrive le condizioni che portano a valutare il punto con «No».

D) Non applicabile quando:

- Descrive le situazioni in cui il punto deve essere valutato con «N/A».

Non tutti i punti di controllo contengono tutte e quattro le diciture.

Importante: L'assenza della sezione «Non applicabile quando» non significa che il punto non possa essere valutato con N/A. Significa unicamente che, in caso di risposta «N/A», nella relativa osservazione deve essere indicata una giustificazione.

5.1 Interpretazione degli elenchi

Per le sezioni B–D esistono diverse forme di presentazione rilevanti per stabilire la risposta.

5.1.1 Elenchi con «e»

Quando devono essere rispettate più condizioni per poter rispondere «Si», l'elenco si presenta come segue:

Rispettato se:

- le formazioni effettuate sono documentate (data, tema, istruttore, partecipanti)
- presso un broker i collaboratori sono stati formati in merito a SwissGAP (ad esempio, i prodotti GLOBALG.A.P. possono essere commercializzati come SwissGAP, ma non viceversa).

Tutte le condizioni sopraindicate devono essere rispettate. Ogni condizione è contrassegnata con un punto nero.

5.1.2 Elenchi con «oppure»

Se l'elenco si presenta come qui sotto, significa che è sufficiente che per poter rispondere «Sì» almeno una delle condizioni sia rispettata. Tutte le superfici coltivate

Rispettato se:
Tutte le superfici di coltivazione per le colture di frutta, verdura e patate si trovano nelle seguenti ubicazioni:

- in Svizzera

oppure

nel Principato di Liechtenstein

oppure

nella zona doganale di Büsingen

oppure

nella zona franca della regione di Gex e Alta Savoia (zona franca di Ginevra)

oppure

su superfici di aziende agricole svizzere nella zona di confine estera secondo l'art. 43 della Legge doganale del 18 marzo 2005 (SR 631.0), che sono state gestite ininterrottamente da queste aziende almeno dal 1° gennaio 2014.

5.1.3 Elenchi con combinazione di «e» e «oppure»

Talvolta le due varianti possono essere presenti combinate. Questo è rappresentato come qui sotto:

Rispettato se:

- vengono utilizzati solo documenti della versione attuale della documentazione di implementazione di SwissGAP

oppure

vengono utilizzati documenti aziendali che sono chiaramente identificabili (designazione, versione) e che corrispondono ai requisiti della versione attuale di SwissGAP

- i documenti sono accessibili ai dipendenti rilevanti (spesso questo è solo il responsabile dell'azienda)

Nel caso illustrato qui sopra significa concretamente che:

O si utilizzano esclusivamente documenti della versione attuale, **oppure** si utilizzano documenti propri che rispettino tutte le richieste della versione SwissGAP attuale **e** inoltre che i documenti siano a disposizione dei collaboratori più importanti.

6. Punti di controllo

Se sono state selezionate le risposte Sì, No, N/A o sono presenti annotazioni/commenti, questi devono essere ignorati. Queste immagini si riferiscono ai punti di controllo e al manuale.

1.1.0 Linee guida SwissGAP

1.1.1 Settoriale L'azienda dispone delle "Linee guida SwissGAP" e rispetta i punti in esse elencati.

Manuale di controllo

++ Sì No N/A

Rispettato se:

- L'azienda può fornire il documento delle **Linee guida SwissGAP** (cartaceo o in formato elettronico)

Linee guida SwissGAP (Registro 1) Osservazione

1.2.0 Applicazione settoriale per ramo aziendale

1.2.1 Settoriale I requisiti per il ramo aziendale frutticoltura e bacche, orticoltura, (comprese le patate) devono essere rispettati in ogni ramo aziendale per **TUTTE le colture** (anche per le colture protette e quelle destinate alla vendita diretta).
Eccezione: superfici destinate all'autoapprovvigionamento (p. es. orti familiari).

Manuale di controllo

+ Sì No N/A

Nota:
Solo le colture per il consumo proprio (per esempio orti familiari) possono essere escluse.

Rispettato se:

- Per ogni settore registrato (frutta, verdura, patate) **TUTTE** le colture destinate al commercio vengono prodotte secondo le esigenze di SwissGAP o Suisse Garantie (= implementazione settoriale).

1.3.0 Superfici nelle zone di confine / Collaborazione interaziendale

1.3.1 Settoriale Origine svizzera: tutte le superfici coltivate si trovano in Svizzera, nel Principato del Liechtenstein, nella zona franca di Ginevra, a Büsingen oppure su superfici situate nella zona di confine che sono coltivate ininterrottamente da aziende svizzere almeno dal 1° gennaio 2014.

Manuale di controllo

++ Sì No N/A

Rispettato se:
Tutte le superfici di coltivazione per le colture di frutta, verdura e patate si trovano nelle seguenti ubicazioni:

- in Svizzera
- oppure
- nel Principato di Liechtenstein
- oppure
- nella zona doganale di Büsingen
- oppure
- nella zona franca della regione di Gex e Alta Savoia (zona franca di Ginevra)
- oppure
- su superfici di aziende agricole svizzere nella zona di confine estera secondo l'art. 43 della Legge doganale del 18 marzo 2005 (SR 631.0), che sono state gestite ininterrottamente da queste aziende almeno dal 1° gennaio 2014.

1.3.2
Settoriale Lo scambio di superfici è ammesso solo tra aziende che hanno aderito alla Prova che le esigenze ecologiche sono rispettate (PER). Nel caso di scambio di superfici, queste devono essere dichiarate in base alla gestione aziendale (e non in base alla proprietà o all'affitto).

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Rispettato se:

- Coperto tramite la PER (**Prova esigenze Ecologiche Rispettate**)

1.4.0 Registrazioni generali / Autocontrollo

1.4.1
Settoriale Tutte le registrazioni devono essere accessibili e conservate per almeno 5 anni. Sono ammesse anche le registrazioni in formato elettronico. Le nuove aziende devono disporre di registrazioni complete di almeno 3 mesi prima del primo controllo.

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Nota

Le registrazioni o altre prove (ad es. il piano di smaltimento dei rifiuti del comune) sono ammesse in forma cartacea o elettronica. I documenti elettronici devono poter essere esibiti e controllati.

A: Aziende riconosciute e certificate

- Un'azienda che è stata sanzionata con una sospensione temporanea non è esonerata dall'obbligo di registrazione durante il periodo di revoca.

Rispettato se:

- le registrazioni aziendali relative a SwissGAP sono disponibili per gli ultimi cinque anni (compreso il controllo interno)

oppure

nel caso in cui l'azienda sia riconosciuta da meno di 5 anni, le registrazioni aziendali relative a SwissGAP sono disponibili da almeno tre mesi prima della prima ispezione.

B: Nuove entrate

- Sono considerate nuove entrate le aziende che non sono ancora riconosciute / certificate. Sono considerate nuove entrate anche le aziende che, dopo l'annullamento del riconoscimento / certificazione e il relativo periodo di attesa, si registrano nuovamente
- Le nuove entrate devono disporre di registrazioni complete di almeno 3 mesi prima della prima ispezione. Ad esempio, gli acquisti di semi e piantine effettuati prima del periodo di registrazione non devono essere registrati

Rispettato se:

- le registrazioni aziendali sono disponibili per un periodo di 3 mesi prima della prima ispezione

1.4.2
Settoriale Tutte le registrazioni devono essere aggiornate continuamente, al più tardi entro una settimana dall'esecuzione di un'attività.

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Rispettato se:

- coperto con la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

1.4.3
Settoriale Ogni parcella (coltivazione in pieno campo e protetta, inclusi affitti di breve durata, ...) deve essere chiaramente identificabile. Ciò può avvenire, ad esempio, tramite una piantina aziendale o cartelli identificativi.

Manuale di controllo

++ Si No N/A

Rispettato se:

- coperto con la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Osservazione

1.4.4
Settoriale RegISTRAZIONI delle quantità raccolte per le colture estensive.

Manuale di controllo

+ Si No N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Non applicabile se:

- l'azienda non coltiva patate.

1.4.5
Settoriale I documenti richiesti per il rispetto dei requisiti SwissGAP (analisi dei rischi, procedure, formulari, ecc.) corrispondono alla versione attuale, sono chiaramente identificabili (titolo, versione) e accessibili ai collaboratori rilevanti.

Manuale di controllo

+ ✓ Si No N/A

Note

- Se vengono utilizzate versioni precedenti della documentazione di implementazione

oppure

se i propri documenti non sono chiaramente identificabili, ciò verrà segnalato come difetto per tutti i requisiti relativi a questo punto di controllo (1.4.5).

In tal caso, tutti i documenti interessati devono essere elencati nei commenti relativi a questo punto di controllo.

- Se i documenti sono mancanti o incompleti (anche con la versione precedente), ciò deve essere segnalato come difetto nel rispettivo punto di controllo.

Rispettato se:

- vengono utilizzati solo documenti della versione attuale della documentazione di implementazione di SwissGAP

oppure

vengono utilizzati documenti aziendali che sono chiaramente identificabili (designazione, versione) e che corrispondono ai requisiti della versione attuale di SwissGAP.

- i documenti sono accessibili ai dipendenti rilevanti (spesso questo è solo il responsabile dell'azienda)

1.4.6 Ogni azienda effettua **annualmente** un autocontrollo. Le checklist datate sono disponibili.

Settoriale

I punti contrassegnati con "No" sono accompagnati da un commento nella checklist.

I punti contrassegnati con "non applicabile (N/A)" devono essere commentati solo se il motivo non è evidente.

Manuale di controllo

Note:

- L'azienda deve completare l'autocontrollo **per ogni anno solare** entro il 31 dicembre. Pertanto, l'autocontrollo dell'anno in corso **non deve essere necessariamente** completato prima di un audit
- **Autocontrollo su carta:**
Una stampa della checklist può essere utilizzata per un **massimo di 3 anni**, purché la checklist corrisponda alla versione attuale
- **Autocontrollo online:**
se l'autocontrollo è completato completamente nel sistema online di Agrosolution, la data dell'autocontrollo appare automaticamente sotto le osservazioni. In questo caso, l'autocontrollo dell'anno corrispondente viene considerato eseguito. L'azienda non è tenuta a presentare una stampa (né della checklist né del risultato)
- **Controllore:** annotare la data dell'ultimo autocontrollo, se non è già presente nell'autocontrollo online

Rispettato se:

- per i nuovi entranti l'autocontrollo iniziale (una checklist SwissGAP completamente compilata) è stato eseguito prima del controllo

oppure

- per i controlli successivi, ogni anno solare è stato eseguito un autocontrollo
- la data dell'autocontrollo è visibile
- per i punti di controllo contrassegnati con "No" è presente un commento, oppure è stata implementata una misura correttiva
- per i punti di controllo contrassegnati con N/A il motivo, in base al manuale di controllo e alla situazione aziendale, è sempre evidente. (Nel caso dell'autocontrollo online, questo viene verificato tramite il controllo di completezza del sistema e quindi è Rispettato senza ulteriori prove.)



1.4.7 Per le non conformità rilevate durante l'autocontrollo sono definite e attuate misure correttive appropriate. Non sono necessarie misure correttive se è rispettato il 100% dei criteri obbligatori critici e almeno il 95% dei criteri obbligatori non critici.

aziendale

Manuale di controllo

Note:

- Per le raccomandazioni non soddisfatte [verde (+)] non è necessario registrare misure correttive
- **Autocontrollo online:** se l'autocontrollo è completato completamente nel sistema online di Agrosolution, la data dell'autocontrollo appare automaticamente sotto le osservazioni. L'azienda non è tenuta a presentare una stampa.

Rispettato se:

- le misure correttive sono definite e/o implementate fino a quando tutti i criteri obbligatori critici [rosso (++)] e almeno il 95% dei criteri obbligatori non critici [giallo (+)] sono soddisfatti.

Non applicabile se:

- durante gli autocontrolli annuali non sono state riscontrate deviazioni nei criteri obbligatori critici [rosso (++)] e non oltre il 5% di deviazioni nei criteri obbligatori non critici [giallo (+)]



2.1.0 Analisi dei rischi

2.1.1 "L'Analisi dei rischi – Siti coltivati" SwissGAP deve essere disponibile:

Settoriale

- in occasione del primo controllo per tutti i siti coltivati
- per nuove parcelle utilizzate per la prima volta a scopo agricolo
- se durante l'autocontrollo annuale vengono rilevati nuovi pericoli.

Manuale di controllo

++

✓ Sì

No

N/A

Nota:

- A partire dal 2026, l'analisi dei rischi relativa alle sedi secondo la versione 2026 dovrà essere compilata da tutte le aziende
- Se non vi saranno modifiche dei rischi, essa rimarrà valida anche per gli anni successivi

Rispettato se:

- "L'Analisi dei rischi - siti" di SwissGAP versione 2026

oppure

un'analisi dei rischi propria, che includa tutti i contenuti richiesti da SwissGAP, è compilata

- sono considerate le superfici recentemente destinate a un uso agricolo (ad esempio superfici rinaturalizzate dopo attività di estrazione di ghiaia)
- tutti i siti sono considerati nell'analisi dei rischi
- in caso di cambiamento di un rischio è stata redatta una nuova scheda analisi dei rischi

2.1.2 Settoriale

In caso di rischi rilevati, devono essere indicate la gravità e la probabilità di accadimento, nonché le misure preventive o di controllo del rischio.

Manuale di controllo

++

✓ Sì

No

N/A

Rispettato se:

- è compilata un'Analisi dei rischi dei siti conforme al KP 2.1.1 e per tutti i rischi riscontrati sono definite misure di prevenzione e controllo dei rischi

Non applicabile se:

- nell'Analisi dei rischi non sono stati individuati rischi

2.1.3 "L'Analisi dei rischi – Acqua" di SwissGAP valuta i rischi dell'uso dell'acqua in relazione alla sicurezza alimentare.

Settoriale

Essa è compilata e comprende:

- provenienza dell'acqua e relativo utilizzo (irrigazione, protezione delle piante, serbatoi, trattamenti post raccolta)
- sensibilità alla contaminazione (microbica, chimica e fisica)
- momento dell'irrigazione
- tipo di coltura (consumo a crudo?)
- contatto dell'acqua con la coltura

L'analisi include anche gli impatti ambientali della gestione aziendale dell'acqua. L'analisi dei rischi viene aggiornata in caso di modifiche. Le installazioni del sistema di irrigazione (es. fonte/punto di prelievo dell'acqua, stazione di pompaggio) devono poter essere localizzate tramite la piantina aziendale.

Manuale di controllo

Note:

- "L'analisi dei rischi - acqua" deve essere compilata per l'acqua d'irrigazione e riguarda anche l'acqua utilizzata per la protezione delle piante, le operazioni di post-raccolta (lavaggio, irrorazione, trasporto in acqua) e bacini / vasche di raccolta di acqua
- Le strutture del sistema di irrigazione (ad esempio fonte / punto di prelievo dell'acqua, stazione di pompaggio) devono poter essere localizzate. Una documentazione scritta non è obbligatoria

Rispettato se:

- è disponibile "L'Analisi dei rischi - acqua" di SwissGAP

oppure

è stata redatta un'analisi dei rischi propria per l'acqua utilizzata che copre tutti i requisiti richiesti dall'Analisi dei rischi - acqua di SwissGAP.

- L'analisi dei rischi corrisponde alla condizione attuale dell'azienda
- Le installazioni del sistema d'irrigazione devono poter essere localizzate (direttamente in loco oppure sulla planimetria dell'azienda)

++

✓ Si

No

N/A

2.1.4
Settoriale

Acque reflue non trattate non vengono utilizzate per l'irrigazione. Se l'azienda utilizza acque reflue trattate per l'irrigazione, sono disponibili le analisi conformi a quanto previsto nell'analisi dei rischi – acqua.

Manuale di controllo

Nota:

Possono essere utilizzate per l'irrigazione le seguenti fonti d'acqua:

- acqua meteorica
- acqua già utilizzata per il lavaggio post-raccolta di frutta, verdura e patate, purché non siano stati aggiunti detersivi

Rispettato se:

- l'azienda non utilizza acque reflue non trattate per l'irrigazione. Sono considerate acque reflue quelle domestiche (ad esempio provenienti da toilette, docce, lavatrici).

++

Si

No

✓ N/A

Compost, substrati provenienti da impianti di biogas: Prima dell'applicazione è stata eseguita **"un'analisi dei rischi per i fertilizzanti organici / fertilizzanti prodotti da riciclaggio"**, che prende in considerazione:

- il tipo di fertilizzante organico
- la provenienza e l'uso previsto
- il metodo di compostaggio
- la presenza di piante indesiderate (malerbe) / semi
- il contenuto di metalli pesanti
- il momento dell'applicazione
- la posizione del fertilizzante organico (es. contatto diretto con parti edibili della pianta, superficie tra le piante, ecc.)

Se il fertilizzante organico proviene da produttori certificati e la documentazione corrispondente è disponibile, non è necessario compilare l'analisi dei rischi.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- è disponibile **"l'analisi dei rischi - concimi organici / concimi ottenuti da riciclaggio–non richiesto per letame"** (non deve essere aggiornata ogni anno)

oppure

è stata redatta un'analisi dei rischi propria che comprende:

- tipo di fertilizzante organico
 - origine e uso previsto
 - metodo di compostaggio
 - presenza di piante indesiderate (ad es. malerbe) / semi
 - contenuti di metalli pesanti
 - momento della distribuzione
 - modalità di applicazione dei fertilizzanti organici (ad es. contatto diretto con parti edibili delle piante, applicazione tra le file delle colture ecc.)
- Per i fertilizzanti prodotti da riciclaggio (prodotti provenienti da impianti di biogas) con una temperatura di digestione di 55 °C o superiore, deve essere fornita una prova della temperatura di digestione. Tale prova può consistere, per esempio, in informazioni presenti sul sito web del fornitore oppure in indicazioni riportate sui documenti di consegna.

Non applicabile se:

- l'azienda non utilizza compost né substrati di impianti di biogas per frutta, ortaggi o colture di patate.

++

Si

No

✓ N/A

2.1.6
Settoriale

L'azienda dispone di **un'analisi dei rischi d'igiene** adeguata alle condizioni aziendali, che concerne:

- la produzione / l'ambiente di produzione
- la raccolta
- i trasporti interni ed esterni all'azienda
- la manipolazione dei prodotti dopo la raccolta

L'analisi tiene conto dell'attrezzatura tecnica e delle specie coltivate.

In caso di modifiche, l'analisi viene aggiornata.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- è stata compilata "**l'Analisi dei rischi - Igiene**" di SwissGAP

oppure

l'azienda ha elaborato una propria Analisi dei rischi d'igiene che copre:

- la produzione / l'ambiente di produzione
- la raccolta
- i trasporti interni ed esterni all'azienda
- nonché la gestione dei prodotti dopo la raccolta

In tal caso, nell'analisi devono essere elencati i pericoli biologici (ad es. contaminazione da microrganismi), chimici (ad es. residui di prodotti fitosanitari) e fisici (ad es. corpi estranei come schegge di vetro), nonché le malattie trasmissibili da esseri umani. Le cause potenziali di tali pericoli devono essere valutate in base alla probabilità di tali eventi e all'entità del danno in caso effettivo, da cui devono derivare rischi

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non rispettato se:

- nell'Analisi dei rischi d'igiene non sono considerati tutti gli ambiti rilevanti per l'azienda

oppure

in una propria Analisi dei rischi d'igiene non sono stati valutati tutti i pericoli (biologici, chimici, fisici, malattie)

oppure

per i pericoli elevati non sono state definite misure preventive adeguate.

++

✓ Si

No

N/A

2.1.7
Settoriale

L'azienda dispone di **istruzioni igieniche** (misure preventive) elaborate sulla base dell'analisi dei rischi.

Tali istruzioni sono affisse in modo ben visibile per il personale e i visitatori.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- "**le istruzioni igieniche**" per il personale e i visitatori sono esposta in modo ben visibile

oppure

l'azienda, come risultato della propria Analisi dei rischi igienici, ha definito e affisso le misure preventive / le zone igieniche e le relative istruzioni

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

++

Si

No

N/A

2.1.8
aziendale

È stata eseguita **"un'analisi dei rischi per gli allergeni"**, qualora presso l'azienda agricola sono coltivati, puliti, lavati, selezionati o confezionati prodotti contenenti allergeni (ad es. sedano, noci) e/o utilizzati ingredienti allergenici durante la trasformazione (sedano, noci, cereali contenenti glutine, soia, senape, arachidi, semi di sesamo, lupini, latte, uova, pesce, molluschi, crostacei, anidride solforosa). Se dall'analisi dei rischi allergeni emerge un pericolo di contaminazione crociata, gli allergeni devono essere dichiarati conformemente alla legislazione svizzera.

Manuale di controllo

++

Si

No

N/A

Rispettato se:

- è disponibile **"un'Analisi dei rischi – Allergeni"**
- l'analisi dei rischi è conforme ai prodotti e ai processi dell'azienda

Non applicabile se:

- nell'azienda non sono presenti allergeni (ad esempio sedano o noci)

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

2.1.9
aziendale

È disponibile **"un'analisi dei rischi scritta sulla sicurezza sul lavoro e la tutela della salute"**.
In caso di modifiche aziendali, l'analisi viene aggiornata.

Esempi di pericoli sono, tra l'altro: parti mobili delle macchine, alberi cardanici, corrente elettrica, rumore, polvere, vibrazioni, temperature estreme, scale, depositi di prodotti fitosanitari, serbatoi di carburante, vasche per il liquame, ecc.

Manuale di controllo

++

✓ Si

No

N/A

Nota:

Anche le aziende senza dipendenti devono disporre di **"un'analisi dei rischi – Sicurezza sul lavoro e tutela della salute"**

Rispettato se:

- **"l'analisi dei rischi – Sicurezza sul lavoro e tutela della salute"** è compilata ed è aggiornata

oppure

è disponibile una propria analisi dei rischi equivalente che comprende i pericoli presenti nell'azienda

oppure

è disponibile un attestato di adesione a una soluzione settoriale (per esempio per i produttori AgriTOP). L'adesione alla soluzione settoriale deve essere comprovata (per esempio tramite la fattura della quota annuale oppure mediante un attestato di frequentazione di un corso non più vecchio di 3 anni).

2.1.10
Settoriale

Per i pericoli identificati al punto 2.1.9 è disponibile un concetto preventivo scritto relativo alla sicurezza sul lavoro.

Manuale di controllo

++

✓ Si

No

N/A

Rispettato se:

- sono definite le misure preventive (concetto preventivo) conformemente all'analisi dei rischi (KP 2.1.9)

oppure

è disponibile un attestato di partecipazione a una soluzione settoriale (ad esempio AgriTOP per i produttori). L'adesione alla soluzione settoriale deve essere comprovata (per esempio tramite la fattura della quota annuale oppure mediante un attestato di frequentazione di corso non più vecchio di 3 anni).

2.2.0 Competenza tecnica

2.2.1
Settoriale Le persone responsabili per l'attuazione dei vari compiti relativi allo standard SwissGAP sono chiaramente designate; tra queste, una persona deve essere esplicitamente designata come responsabile per la sicurezza sul lavoro e gli aspetti sociali.

Manuale di controllo

Nota:

Se la responsabilità ricade interamente sul gestore dell'azienda, non è necessario documentare la persona responsabile

Rispettato se:

- il gestore dell'azienda è responsabile di tutte le attività nell'ambito di SwissGAP (in tal caso non è necessaria alcuna documentazione)

oppure

se la responsabilità in ogni ambito non è di competenza del gestore, la persona responsabile è documentata per ogni settore di attività.

+ Sì No N/A

2.2.2
Settoriale La competenza tecnica delle persone responsabili è garantita per i seguenti ambiti:

- **Concimazione:** scelta del tipo e della quantità di fertilizzanti da utilizzare
- **Protezione delle piante:** scelta dei prodotti fitosanitari e decisione in merito al loro impiego
- **Trattamenti post raccolta:** decisione sull'applicazione di tali trattamenti

Manuale di controllo

Rispettato se:

- la persona responsabile è in possesso di un attestato di capacità o di una formazione equivalente, di un attestato federale (AFC) o di un diploma di maestro orticoltore / agricoltore oppure giardiniere.

oppure

la persona responsabile dispone di almeno 2 anni di pratica professionale in un settore agricolo

- la persona responsabile della protezione delle piante è in possesso dell'autorizzazione speciale (Patentino)

++ Sì No N/A

2.2.3
aziendale La persona responsabile per la protezione delle piante all'interno dell'azienda è in possesso dell'autorizzazione professionale (Patentino). Tale autorizzazione copre la formazione relativa alla protezione integrata delle piante.

Manuale di controllo

Nota:

Le autorizzazioni speciali attuali hanno validità fino alla fine del 2026. A partire dal 2027, la persona responsabile dovrà essere registrata nella banca dati nazionale

Rispettato se:

- la persona responsabile della protezione delle piante è in possesso dell'autorizzazione speciale (Patentino).

+ Sì No N/A

2.3.0 **Attestati di formazione**

2.3.1
aziendale I lavoratori ricevono istruzioni igieniche adeguate all'inizio della loro attività.
Le formazioni sono documentate.

Manuale di controllo

Nota:

Anche i collaboratori della famiglia devono essere formati.

Rispettato se:

- tutti i collaboratori (compresi stagionali, lavoratori a tempo parziale, aiutanti, collaboratori familiari, ecc.) hanno ricevuto una formazione conforme ai loro ambiti di attività
- la formazione è documentata almeno tramite la data e le liste di partecipazione (la firma dei collaboratori è facoltativa)
- la formazione è avvenuta all'inizio dell'attività

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

++

✓ Si

No

N/A

2.3.2
aziendale Tutti i lavoratori sono stati formati secondo il "concetto preventivo" definito nell'analisi dei rischi per la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute.

Le formazioni sono documentate.

I lavoratori si comportano conformemente alle istruzioni ricevute.

Manuale di controllo

Nota:

Anche i collaboratori della famiglia devono essere formati.

Rispettato se:

- tutti i collaboratori (compresi responsabili, stagionali, lavoratori a tempo parziale, aiutanti, collaboratori familiari, ecc.) hanno ricevuto una formazione conforme ai loro ambiti di attività, in conformità al concetto preventivo dell'analisi dei rischi per la sicurezza sul lavoro e la tutela della salute
- la formazione è documentata almeno con la data e le liste di partecipazione (la firma dei collaboratori è facoltativa)
- la formazione è avvenuta all'inizio dell'attività
- le persone si comportano in conformità al concetto preventivo

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

++

✓ Si

No

N/A

2.3.3
Settoriale

Tutti i lavoratori che:

- applicano prodotti fitosanitari, biocidi, sostanze chimiche, disinfettanti o altre sostanze pericolose
- utilizzano macchinari e attrezzature pericolose o complesse

sono in possesso di una qualifica adeguata al proprio ambito di attività oppure hanno ricevuto una formazione specifica.

Manuale di controllo

++ ✓ Si No N/A

Rispettato se:

- solo persone con una formazione o un perfezionamento in agricoltura o orticoltura oppure con un corso specialistico equivalente lavorano con sostanze pericolose e dispositivi pericolosi

oppure

persone senza la formazione corrispondente hanno ricevuto una formazione interna sull'uso di sostanze / dispositivi pericolosi, conforme al loro ambito di attività

- La formazione è documentata (ad esempio mediante **"istruzione dei collaboratori"**)

o/e

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

2.3.4
aziendale

Per tutti i lavoratori devono essere disponibili gli attestati di formazione e istruzione necessari per il loro ambito di responsabilità, con indicazione di data, tema, istruttore e partecipanti.

Manuale di controllo

++ ✓ Si No N/A

Nota:

Se la formazione è svolta dal gestore dell'azienda, non è necessario indicare chi fa l'istruzione

Rispettato se:

- le formazioni effettuate sono documentate (data, tema, istruttore, partecipanti)
- presso un broker i collaboratori sono stati formati in merito a SwissGAP (ad esempio, i prodotti GLOBALG.A.P. possono essere commercializzati come SwissGAP, ma non viceversa).

2.3.5
Settoriale

È presente in azienda almeno una persona con formazione di primo soccorso (una persona ogni 50 dipendenti).

La formazione di primo soccorso viene aggiornata ogni 5 anni.

Manuale di controllo

+ ✓ Si No N/A

Note:

- Sono per esempio considerate formazioni di primo soccorso: corso di pronto soccorso, corso di aggiornamento di pronto soccorso, corso di samaritani, app di pronto soccorso sul cellulare, formazione presso i pompieri o nell'esercito, corso CQC per camionisti, ecc.

La formazione può avvenire anche online, ad esempio su samariter.ch.

- Le persone che non sono dipendenti dell'azienda non sono considerate presenti (ad esempio, la moglie che lavora come infermiera)

Rispettato se:

- ogni azienda dispone di almeno una persona con formazione di primo soccorso ogni 50 collaboratori
- l'ultimo aggiornamento della formazione di primo soccorso non è più vecchia di 5 anni
- la data della formazione / aggiornamento di primo soccorso è registrata oppure è disponibile una prova (ad esempio tramite un'app di primo soccorso)
- la persona formata per il primo soccorso è di norma presente (sono accettate eccezioni dovute a malattia o ad assenze per ragioni aziendali)

2.4.0 Lavori conto terzi

2.4.1 Per i lavori conto terzi esiste un accordo tra l'azienda e il prestatore di servizi. In caso di modifiche, l'accordo deve essere aggiornato. Il prestatore di servizi è informato sulle esigenze SwissGAP (p. es. tramite "l'accordo stesso"). Il committente si assicura che, nell'ambito dei lavori svolti, sono rispettate le direttive SwissGAP.

Manuale di controllo

Note:

- Si applica ai settori:
 - stoccaggio dei fertilizzanti
 - stoccaggio dei prodotti fitosanitari
 - applicazione dei prodotti fitosanitari
 - raccolta
 - stoccaggio di frutta
 - ortaggi e patate
 - trattamenti post-raccolta (inibizione della germogliazione, 1-MCP)
 - lavaggio, lavorazione, confezionamento e imballaggio (secondo "accordo con il contoterzista").
- Non è necessario un accordo con il contoterzista se questo fornisce solo i macchinari per la raccolta con il conducente (senza imballaggi o personale per la raccolta)
- Anche se i prodotti vengono venduti direttamente dal campo (per esempio ortaggi da industria), il produttore resta responsabile dell'igiene durante la raccolta e un accordo con il contoterzista è necessario

Rispettato se:

- per ogni attività sopraelencata svolta da un contoterzista è disponibile un accordo compilato in modo completo

Non rispettato se:

- per ogni attività sopra elencata svolta da un contoterzista non è disponibile un accordo oppure l'accordo non è compilato in modo completo.

Nota: Se manca solo il documento "Accordo con il contoterzista", il mancato adempimento riguarda esclusivamente il PC 2.4.1. Tutti gli altri punti di controllo interessati si considerano comunque rispettati, a meno che non vengano riscontrate irregolarità.

Non applicabile se:

- nessuna delle attività sopraelencate è stata delegata a un contoterzista.

++ Sì No N/A

3.1.0 Gestione del suolo

3.1.1 Registrazione della lavorazione di base del suolo prima dell'inizio della coltura (data, tipo e luogo della lavorazione).

Settoriale

Manuale di controllo

+ Sì No N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Giornale delle colture (Registro 4)

Osservazione

3.1.2 Le tecniche di lavorazione del suolo impiegate preservano la sostanza e la struttura del suolo e minimizzano la compattazione del terreno.

Settoriale

Manuale di controllo

+ Sì No N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

3.1.3 **Settoriale** Le tecniche colturali impiegate minimizzano l'erosione del suolo (conformemente alla PER).
Le prescrizioni relative alla copertura del suolo devono essere rispettate (secondo PER).

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Giornale delle colture (Registro 4)

Osservazione

3.1.4 **Settoriale** Per ogni parcella, deve essere prelevato un campione di suolo ogni 10 anni e analizzato presso un laboratorio riconosciuto, secondo il programma minimo di analisi valido per il rispettivo ambito, conformemente alla PER.

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Analisi del suolo

Osservazione

3.1.5 **Settoriale** Per tutte le parcelle è registrato il tipo di suolo.

Manuale di controllo

+/-

✓ Si

No

N/A

Rispettato se:

- la tipologia di suolo per ogni particella è identificabile sulla base delle analisi del suolo.

3.2.0 **Rotazione delle colture**

3.2.1 **Settoriale** Per le colture annuali in pieno campo è documentata la rotazione culturale.

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Schema di rotazione colture (Registro 3)

Osservazione

3.2.2 **Settoriale** Devono essere rispettate le prescrizioni generali sulla rotazione delle colture conformemente alla PER.

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

3.2.3 Devono essere rispettate le prescrizioni sulla rotazione delle colture per ortaggi e fragole conformemente alla PER (vedi www.gemuese.ch; www.swissfruit.ch).

Settoriale

Manuale di controllo

++

Si

No

N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Non applicabile se:

- l'azienda non coltiva ortaggi e fragole.

3.3.0 Disinfezione del suolo

3.3.1 La disinfezione chimica del suolo è fondamentalmente vietata. Eventuali eccezioni (serre, superfici per la produzione di piantine) devono essere giustificate e documentate.

Settoriale

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

oppure

sono state eseguite esclusivamente disinfezioni chimiche del suolo con prodotti autorizzati (vedi [elenco dei prodotti fitosanitari dell'USAV](#))

- per ogni disinfezione del suolo con prodotti chimici sono registrati il motivo, il luogo di applicazione, la data, la sostanza attiva, il dosaggio, il metodo di applicazione e l'esecutore

Giornale delle colture (Registro 4)

Osservazione

3.3.2 Dopo una disinfezione chimica del suolo sono registrati e rispettati i periodi di attesa prima della semina o del trapianto, come indicato sull'etichetta del prodotto.

Settoriale

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Rispettato se:

- dopo le disinfezioni chimiche del suolo sono stati registrati e rispettati i tempi di carenza prescritti secondo l'etichetta del prodotto

Non applicabile se:

- non sono state effettuate disinfezioni chimiche del suolo

oppure

Secondo le etichette di prodotti non esistono periodi di attesa.

3.4.0 Substrati

3.4.1 La disinfezione chimica dei substrati deve essere effettuata con prodotti autorizzati e documentata. Devono essere registrati: (luogo, data, prodotto utilizzato, metodo di disinfezione, operatore e periodo di attesa prima della semina o del trapianto.)

Settoriale

Manuale di controllo

+

Si

No

✓ N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Elenco dei prodotti fitosanitari + residui (Limiti massimi / residui multipli) (Registro 8)
Giornale delle colture (Registro 4)

Dichiarazione globale generale

3.4.2
Settoriale I substrati naturali non provengono da zone protette definite. L'origine dei substrati utilizzati può essere comprovata. Si mira a una riduzione progressiva della quantità di torba impiegata.

Manuale di controllo

+ Si No ✓ N/A

Nota:

Esistono dichiarazioni d'intenti firmate tra l'UFAM e i settori interessati che puntano a promuovere alternative rinnovabili alla torba nei substrati. La riduzione della quantità di torba è un obiettivo perseguito dai settori.

- La singola azienda **non deve fornire alcuna prova della riduzione della quantità di torba.**
- Tuttavia, deve essere in grado di provare l'**origine dei substrati.**

Rispettato se:

- i substrati naturali non provengono da aree designate come riserve naturali
- è possibile dimostrare la provenienza dei substrati utilizzati (ad esempio mediante documenti di consegna, imballaggi, accordi con i fornitori, ecc.)

Non applicabile se:

- non vengono utilizzati substrati.

Documento di consegna / Imballaggio / Accordo con il fornitore

Dichiarazione globale generale

3.4.3
aziendale I substrati sono riciclati oppure smaltiti correttamente. Il riutilizzo al di fuori dell'azienda è documentato mediante bolle di consegna o fatture.

Manuale di controllo

+/- Si No ✓ N/A

Rispettato se:

- i substrati utilizzati (ad esempio per colture hors-sol) sono riciclati:
 - **Substrati organici:** compostaggio in azienda (incluso compostaggio sul campo) oppure conferimento a un impianto di compostaggio pubblico
 - **Substrati inorganici (lana di roccia):** sono riutilizzati o riciclati
- per i substrati smaltiti al di fuori dell'azienda sono disponibili conferme da parte del destinatario (ad esempio fatture, bollettini di consegna, ecc.)

4.1.0 Biodiversità

4.1.1
aziendale La superficie delle aree di promozione della biodiversità (APB) conformemente alla PER deve costituire almeno il 7% della superficie agricola utile (SAU) senza colture speciali e almeno il 3.5% della SAU con colture speciali.

Le prescrizioni di gestione (restrizioni a favore della biodiversità) delle superfici APB designate vengono rispettate.

Tutte le APB dell'azienda (ad eccezione degli alberi) devono essere rappresentate su una piantina o una fotografia panoramica.

Manuale di controllo

+ Si No N/A

Nota:

Con il rilevamento nella banca dati agricola, le particelle vengono registrate digitalmente e possono essere visualizzate sotto forma di planimetria.

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

4.1.2 aziendale Le aree di promozione della biodiversità (APB) e le fasce tampone devono essere gestite e documentate conformemente alle prescrizioni della PER.
Le superfici agricole utilizzate sono protette tramite una rotazione colturale regolamentata e misure contro l'erosione, in linea con i requisiti della PER.

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Osservazione

4.1.3 aziendale Le superfici in pieno campo dell'azienda sono considerate un ecosistema agricolo in relazione con il paesaggio circostante. L'azienda contribuisce alla tutela e promozione della biodiversità, ad esempio tramite siepi, gruppi di alberi o superfici estensive. Se disponibili, si cerca di partecipare a progetti collettivi con altre aziende (ad es. progetti di rete ecologica, interconnessione).

Manuale di controllo

+ -

✓ Si

No

N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Osservazione

4.1.4 aziendale Il produttore è in grado di dimostrare la superficie totale (in ettari o m²) delle aree di promozione della biodiversità (APB), delle zone protette, ecc.

Manuale di controllo

+ -

Si

No

N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

4.1.5 aziendale Lungo i sentieri devono essere mantenute fasce erbose di almeno 50 cm di larghezza. I sentieri e i bordi non devono essere trattati con prodotti fitosanitari.

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Osservazione

4.1.6 aziendale Lungo corsi d'acqua, margini di bosco, siepi, alberature campestri e rivierasche, torbiere e zone umide senza accordi di gestione, devono essere presenti fasce visibili di vegetazione erbosa o di sfalcio e queste devono essere gestite secondo le prescrizioni della PER.

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

4.1.7 aziendale Le superfici improduttive (zone umide, suoli poveri di nutrienti, aree secche, ecc.) sono designate come aree di promozione della biodiversità (APB).

Manuale di controllo

+-

✓ Sì

No

N/A

Rispettato se:

- le superfici improduttive (zone umide, terreni poveri di nutrienti, aree secche, ecc.) sono designate come SIE (Superfici per la promozione della biodiversità) o come superfici di protezione della natura

Osservazione

4.2.0 Efficienza energetica

4.2.1 aziendale L'azienda attua almeno una o più misure che contribuiscono alla riduzione delle emissioni di gas serra. Tra queste, ad esempio:

- coltivazione senza aratura / semina diretta in pieno campo
- concimazione secondo un piano di concimazione
- compostaggio dei rifiuti verdi e utilizzo del compost
- rotazione delle colture
- utilizzo di colture di copertura

Manuale di controllo

+-

✓ Sì

No

N/A

Rispettato se:

- è attuata almeno una misura per la riduzione delle emissioni di gas a effetto serra

5.1.0 Qualità e sanità

5.1.1 Settoriale Le sementi, piantine e portainnesti acquistati devono essere sani. Sono disponibili il passaporto delle piante o le etichette delle confezioni delle sementi.

Manuale di controllo

++

Sì

No

N/A

Note:

- In tutta Europa è adottato un formato uniforme per il passaporto delle piante
- Tutte le piante destinate alla messa a dimora sono soggette all'obbligo del passaporto delle piante

Rispettato se:

- per tutti gli acquisti di sementi sono disponibili le etichette delle confezioni o le bolle di consegna
- tutto il materiale vegetale (piantine, talee, tuberi, bulbi, portainnesti) è stato acquistato con passaporto delle piante e le informazioni del passaporto delle piante sono disponibili (ad esempio su bolle di consegna, etichette, ecc.)

Non applicabile se:

- l'azienda non acquista sementi, materiale vegetale di moltiplicazione e portainnesti

5.1.2
Settoriale

Moltiplicazione in proprio:

per monitorare la sanità del materiale di moltiplicazione prodotto in azienda, sono effettuati sopralluoghi di controllo. Eventuali infestazioni riscontrate sono documentate.

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Nota:

Applicabile solo se si utilizzano patate da seme autoprodotte e trattate in magazzino

Rispettato se:

- in seguito ai controlli del materiale vegetale di moltiplicazione autoprodotta, sono riscontrate e documentate infestazioni

Non applicabile se:

- nell'azienda non sono immagazzinate patate da semina di propria produzione

Giornale delle colture (Registro 4)

Osservazione

5.1.3
Settoriale

Le varietà di patate coltivate sono iscritte nell'elenco svizzero delle varietà oppure in fase di registrazione (prove in campo) secondo l'elenco varietale disponibile su: www.swisspatat.ch

Manuale di controllo

++

✓ Si

No

N/A

Rispettato se:

- tutte le varietà (comprese le varietà in prova) sono elencate nella lista delle varietà.
Link alla lista delle varietà (comprese le varietà in prova): www.swisspatat.ch

oppure

sia possibile presentare un'autorizzazione per la sperimentazione privata di varietà da parte di swisspatat

Non applicabile se:

- l'azienda non coltiva patate

5.1.4
Settoriale

L'impiego di sementi e piantine svizzere è auspicato. Nel caso di impiego di sementi o piantine importate, almeno l'80% della massa fresca del prodotto finito deve svilupparsi in Svizzera.

Per il formentino, la durata minima di coltivazione dal trapianto all'inizio della raccolta è di 21 giorni.

Manuale di controllo

++

Si

No

N/A

Nota:

Questo punto è generalmente rispettato, ad eccezione della coltivazione del formentino.

Rispettato se:

- per il formentino, sulla base delle registrazioni della data di trapianto e dell'inizio della raccolta, è rispettata la durata minima di coltivazione di 21 giorni (è sufficiente un controllo a campione di un trapianto eseguito nel periodo critico)

5.2.0 Trattamento chimico e concia

5.2.1 **Acquisto:** se le sementi sono state trattate dal fornitore, devono essere disponibili o reperibili le informazioni relative al trattamento.
Settoriale

Manuale di controllo

++

Si No N/A

Rispettato se:

- sono disponibili le etichette delle sementi

oppure

le informazioni sui trattamenti sono reperibili in altro modo (ad esempio annotate separatamente)

Non applicabile se:

- viene utilizzato esclusivamente seme proprio

oppure

in caso di piantine acquistate

oppure

se il seme non è stato trattato dal fornitore

5.2.2 **Moltiplicazione propria:** l'uso di prodotti fitosanitari durante la produzione di piantine è documentato, in modo analogo alle registrazioni dei PSM (cap. 8.3).
Settoriale

Manuale di controllo

++

Si No N/A

Nota:
Applicabile solo se si utilizzano patate da semina autoprodotte e trattate in magazzino.

Rispettato se:

- coperto tramite il (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

e, inoltre, sono registrate le seguenti informazioni:

- nome dell'esecutore
- motivo principale dell'applicazione
- nome della persona responsabile dell'applicazione
- tecnica di applicazione (attrezzatura utilizzata)

Non applicabile se:

- non vengono utilizzati semi / piantine provenienti dalla propria riproduzione

Giornale delle colture (Registro 4)

Osservazione

5.3.0 Organismi geneticamente modificati (OGM)

5.3.1 Non vengono utilizzati o applicati procedimenti di produzione con organismi geneticamente modificati (OGM).
Settoriale

Manuale di controllo

++

✓ Si No N/A

Rispettato se:

- generalmente Rispettato in Svizzera

5.3.2 Per le sementi e il materiale di piantagione acquistati deve essere disponibile una dichiarazione attestante l'assenza di OGM.
aziendale

Manuale di controllo

Rispettato se:

- sull'etichetta non è presente alcuna indicazione relativa agli OGM

oppure

per tutti gli acquisti di sementi e materiale vegetale di moltiplicazione è disponibile una prova "senza OGM" tramite documenti di consegna o un accordo contenente una dichiarazione in cui il fornitore si impegna a consegnare esclusivamente prodotti privi di organismi geneticamente modificati

Non applicabile se:

- non vengono acquistati sementi o materiale vegetale di moltiplicazione (solo moltiplicazione in proprio)

++ Si No N/A

6.1.0 **Gestione sostenibile dell'acqua**

6.1.1 Se necessario, devono essere presentate le autorizzazioni per il prelievo dell'acqua per l'irrigazione e per tutti gli altri usi aziendali dell'acqua, compresi eventuali bacini di raccolta. Eventuali restrizioni al prelievo d'acqua emanate dalle autorità (locali o cantonali) sono rispettate.
Settoriale

Manuale di controllo

Rispettato se:

- l'acqua viene prelevata da una rete pubblica

oppure

per l'acqua prelevata da altre fonti è disponibile un'autorizzazione ufficiale (prova tramite autorizzazione, fattura o diritto idrico cantonale)

oppure

l'azienda può comprovare l'appartenenza a un'organizzazione autorizzata (ad esempio un consorzio d'irrigazione)

- vengono rispettate le restrizioni all'estrazione di acqua emanate dalle autorità (locali o cantonali), anche per il riempimento dei bacini di accumulo

Non applicabile se:

- l'azienda utilizza esclusivamente acqua proveniente da proprie fonti

++ Si No N/A

6.1.2 Dove è economicamente e praticamente fattibile, l'acqua è raccolta e/o riutilizzata, per esempio recuperando da coperture di edifici, serre, ecc.
aziendale

Manuale di controllo

Nota:

La raccolta e il riutilizzo dell'acqua non si riferiscono esclusivamente all'acqua piovana

Rispettato se:

- è possibile fornire una motivazione per cui l'acqua non viene raccolta o riutilizzata

oppure

l'acqua viene raccolta / riutilizzata

+ Si No N/A

6.1.3
Settoriale L'azienda partecipa a un consorzio interaziendale inerente all'uso dell'acqua oppure è in contatto con le autorità in merito a un uso sostenibile delle risorse idriche.

Manuale di controllo

+/-

Si

No

✓ N/A

Nota:
Intervista orale

Dichiarazione globale generale

6.1.4
Settoriale L'irrigazione viene effettuata sulla base di valori misurati, come per esempio: pluviometri, carte dei suoli, drenaggio (per colture su substrato), evaporimetri e/o tensiometri.
Nelle serre, l'irrigazione può basarsi anche su valori derivati dall'esperienza.

Manuale di controllo

+

Si

No

✓ N/A

Nota:
Intervista orale

Rispettato se:

- l'azienda rileva e registra le precipitazioni e/o l'evaporazione (ad esempio tramite pluviometro, tensiometro)

oppure

sono considerate e disponibili le informazioni in merito alle precipitazioni da stazioni meteorologiche (ad esempio, il sito internet è conosciuto)

6.1.5
aziendale Il consumo idrico per l'irrigazione / fertirrigazione è registrato. La quantità d'acqua utilizzata può essere stimata.

Manuale di controllo

++

Si

No

✓ N/A

Note:

- Possibili metodi per determinare il consumo idrico annuo per irrigazione e fertirrigazione sono:
 - In caso di approvvigionamento idrico a pagamento: fattura del fornitore d'acqua
 - Secondo il contatore dell'acqua
 - Numero di apporti × mm per apporto = consumo annuo
 - Numero di giorni o ore di irrigazione × capacità della pompa = consumo annuo
 - Stima del consumo annuo (in ogni caso è necessario indicare un valore concreto!)
- La correttezza dei dati non viene verificata

Rispettato se:

- è registrata un'indicazione concreta del consumo totale d'acqua per irrigazione / fertirrigazione

oppure

i singoli apporti sono registrati e il consumo totale d'acqua può essere calcolato

6.1.6
Settoriale Il consumo idrico totale dell'azienda è registrato (almeno il volume complessivo in m³ all'anno). Oltre all'acqua per l'irrigazione, sono inclusi tutti gli altri utilizzi idrici aziendali.
La quantità può essere stimata.

Manuale di controllo

Note:

- Il consumo totale d'acqua corrisponde alla quantità indicata al PC 6.1.5 più la quantità di acqua utilizzata per altri scopi nell'azienda
- Possibili metodi per determinare il consumo idrico annuo dell'azienda sono:
 - In caso di approvvigionamento idrico a pagamento: fattura del fornitore d'acqua
 - Secondo il contatore dell'acqua
 - Stima del consumo annuo (è comunque necessario indicare un valore concreto!)
- L'esattezza dei dati non viene verificata

Rispettato se:

- è registrata un'indicazione concreta del consumo totale d'acqua dell'azienda

+/-

Si

No

N/A

6.2.0 **Analisi dell'acqua**

6.2.1
Settoriale Le analisi dell'acqua vengono effettuate in base ai rischi identificati nell'“Analisi dei rischi – Acqua” di SwissGAP e secondo la frequenza definita.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- l'acqua potabile viene prelevata dalla rete pubblica

oppure

l'Analisi dei rischi - Acqua (2.1.3) ha rilevato un pericolo (rischio medio o elevato) e sono disponibili analisi dell'acqua per E. coli e Enterococchi intestinali

- le analisi dell'acqua sono disponibili con la frequenza definita nell'analisi dei rischi

Non Rispettato se:

- in caso di rischio medio o elevato secondo la valutazione dei rischi (2.1.3) non sono disponibili analisi dell'acqua per E. coli e Enterococchi intestinali

oppure

la frequenza delle analisi dell'acqua non corrisponde a quanto definito nell'analisi dei rischi

Non applicabile se:

- l'Analisi dei rischi (punto di controllo 2.1.3) non rileva alcun pericolo (rischio trascurabile o basso)

++

Si

No

✓ N/A

6.2.2
Settoriale Se sono necessarie analisi dell'acqua eseguite dall'azienda, queste devono essere svolte da un laboratorio accreditato per analisi microbiologiche (secondo la norma ISO 17025).

Manuale di controllo

Rispettato se:

- l'acqua potabile viene prelevata dalla rete pubblica

oppure

nel caso di analisi proprie dell'acqua, il laboratorio incaricato delle analisi microbiologiche è accreditato secondo la norma ISO 17025.

Indicazioni sull'accREDITAMENTO dei laboratori si trovano sui referti delle analisi, sulla carta intestata dei laboratori o sulla homepage della SAS (www.sas.admin.ch).

Non applicabile se:

- il punto di controllo 6.2.1 è stato contrassegnato come “non applicabile”

+

Si

No

✓ N/A

6.2.3
Settoriale

Se la qualità dell'acqua risulta insufficiente sulla base dell'analisi, sono disponibili registrazioni delle misure correttive adottate.

Manuale di controllo

++

Si

No

✓ N/A

Rispettato se:

- sono disponibili misure / decisioni documentate (registrate) nel caso in cui siano stati rilevati superamenti dei limiti (oltre 1000 E. Coli / 300 Enterococchi intestinali)

Non applicabile se:

- il punto di controllo 6.2.1 è stato contrassegnato come "non applicabile"

oppure

nelle analisi di laboratorio (punto di controllo 6.2.1) non sono stati rilevati superamenti dei limiti

6.3.0 Qualità dell'acqua (irrorazione, lavaggio, selezione, raffreddamento, ...)

6.3.1
Settoriale

Qualità dell'acqua potabile richiesta per:

- acqua di lavaggio utilizzata nel trattamento finale dei prodotti (inclusa l'irrorazione dei prodotti nei contenitori di raccolta)
- acqua (o ghiaccio) impiegata durante la raccolta o per il raffreddamento
- acqua utilizzata nei trattamenti post raccolta

Manuale di controllo

++

Si

No

✓ N/A

Note:

- L'irrorazione dei prodotti con acqua all'interno dei contenitori di raccolta è considerata un'operazione di lavaggio
- Nel caso di trasporto tramite acqua (ad es. frutta), l'ultimo contatto deve avvenire con acqua potabile

Rispettato se:

- per il trattamento finale dei prodotti, il trattamento di post-raccolta, il trasporto tramite acqua o durante la raccolta e il raffreddamento, è utilizzata acqua / ghiaccio proveniente dalla rete idrica pubblica

oppure

se l'acqua proviene da altre fonti (ad esempio presa d'acqua propria), è effettuata annualmente un'analisi dell'acqua che dimostri il rispetto dei limiti di qualità per l'acqua potabile

Non applicabile se:

- i prodotti non vengono lavati / irrorati durante il trattamento finale

oppure

non viene utilizzata acqua per i trattamenti di post-raccolta

oppure

non avviene alcun trasporto tramite acqua (ad es. frutta)

oppure

non viene utilizzato ghiaccio o acqua durante la raccolta o per il raffreddamento

6.3.2
aziendale

L'acqua riciclata o trattata durante la produzione oppure nelle attività di raccolta / post-raccolta viene filtrata e disinfettata. Le sostanze solide e disciolte vengono rimosse. I valori di pH, così come la concentrazione e i valori di rischio dei disinfettanti, vengono monitorati e registrati regolarmente. La pulizia dei filtri viene effettuata in funzione dell'utilizzo e del volume d'acqua.

Manuale di controllo

Note:

- L'acqua riciclata non è comunemente utilizzata nella produzione o durante la raccolta
- È determinante l'acqua che viene a contatto con il prodotto nell'ultimo trattamento (trattamento finale)
- L'acqua può essere riutilizzata per il prelavaggio senza dover rispettare i requisiti riportati di seguito

Rispettato se:

- l'acqua riutilizzata per il trattamento finale viene filtrata e disinfettata
- i valori di pH e le concentrazioni nonché i valori di rischio dei disinfettanti vengono controllati regolarmente e sono disponibili analisi annuali dell'acqua filtrata
- il sistema di filtraggio viene pulito secondo un piano di pulizia documentato

Non applicabile se:

- per il trattamento finale di tutti i prodotti viene utilizzata esclusivamente acqua fresca

oppure

durante la produzione / raccolta non viene utilizzata acqua riciclata

++

Si

No

✓ N/A

7.1.0 Contenuto di nutrienti

7.1.1
Settoriale

Deve essere disponibile un bilancio di concimazione aziendale complessivo, conformemente alla PER. Tutte le concimazioni corrispondono al fabbisogno nutritivo della coltura e dello stato del suolo.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

++

Si

No

N/A

7.1.2
Settoriale

Per tutti i fertilizzanti (organici e minerali) è noto il contenuto di nutrienti (N-P-K), sulla base di dati del produttore, valori di riferimento o analisi.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- l'azienda dispone dell'attuale Registro dei Prodotti Chimici (RPC) dell'UFSP oppure conosce il link al sito internet dell'elenco: www.rpc.admin.ch
- per tutti i fertilizzanti organici provenienti dall'azienda stessa (liquame, letame, compost) sono disponibili valori di riferimento (ad esempio GRUDAF, Suisse-Bilanz, calendario Wirz, ...) o analisi
- per tutti i fertilizzanti aziendali e per il compost introdotto sono disponibili analisi fornite o valori di riferimento
- per tutti i fertilizzanti organici commerciali sono disponibili i contenuti (indicati sul sacco o documentati) oppure un'analisi
- i fertilizzanti minerali utilizzati sono riportati con i contenuti nutritivi nel Suisse-Bilanz

oppure

i contenuti nutritivi sono stampati sui sacchi dei fertilizzanti minerali

oppure

i contenuti nutritivi dei fertilizzanti minerali sono noti in altro modo (bolle di consegna, elenchi di fertilizzanti, ...)

Non applicabile se:

- nell'azienda non vengono utilizzati fertilizzanti organici né minerali

+

✓ Si

No

N/A

7.1.3 Per i fertilizzanti minerali acquistati è disponibile una documentazione sulla composizione chimica, inclusi i metalli pesanti.

Settoriale

Manuale di controllo

+.

✓ Si

No

N/A

Rispettato se:

- per tutti i fertilizzanti minerali i contenuti nutritivi sono registrati tramite l'indicazione sui sacchi o documentazione equivalente

Non applicabile se:

- l'azienda non utilizza fertilizzanti minerali

bolle di consegna, sacchi del concime, ...

Osservazione

7.2.0 Applicazione dei fertilizzanti

7.2.1 **Ortaggi:** nessuna singola somministrazione di azoto superiore a 60 kg N-NO₃/ha (azoto nitrico).

Settoriale

Manuale di controllo

+

✓ Si

No

N/A

Nota:

Sono limitate solo le singole somministrazioni di azoto solubile in acqua (N-NO₃); altre forme di azoto (N-NH₂, N-NH₄) non sono soggette a limitazioni

Rispettato se:

- tutte le singole somministrazioni non superano i 60 kg di N-NO₃ per ettaro

7.2.2 **Frutta:** Rispetto dei Principi di concimazione delle colture agricole in Svizzera (PRIC)

Settoriale

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Osservazione

7.2.3 L'acqua in eccesso o residua delle colture fuori suolo (hors-sol) deve essere riutilizzata in modo agronomicamente adeguato.

Settoriale

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Note:

- Sono considerate come colture fuori suolo: colture in sacchi e in vasi, coltura idroponica (tecnica del film nutritivo e aeroponica)
- Bacche arbustive: se i vasi si trovano su terreno inerbito, vengono irrigati con una soluzione nutritiva adattata alle esigenze specifiche della pianta e il drenaggio non supera il 10%, l'acqua in eccesso (percolato) non deve essere raccolta. In caso contrario, si applicano gli stessi requisiti delle colture hors-sol

Rispettato se:

- l'acqua residua viene raccolta in canalette e riutilizzata per colture hors-sol o altre colture agricole

Non Rispettato se:

- l'acqua residua non viene raccolta (infiltrazione)

oppure

l'acqua residua viene scaricata nella rete fognaria

Non applicabile se:

- l'azienda non coltiva colture hors-sol

7.3.0 RegISTRAZIONI concimi

7.3.1 Settoriale Vengono conservate registrazioni aggiornate di tutte le applicazioni di concimi e biostimolanti. Le registrazioni comprendono:

Manuale di controllo

++

Si No N/A

Nota:
I biostimolanti che riportano un contenuto di nutrienti in N o P sono considerati fertilizzanti e devono essere presi in considerazione in questo capitolo

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Osservazione

7.3.2 Settoriale Denominazione della parcella o della serra

Manuale di controllo

+

Si No N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Giornale delle colture (Registro 4)

Osservazione

7.3.3 Settoriale Data di applicazione (GG.MM.AAAA)

Manuale di controllo

+

Si No N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

7.3.4 Settoriale Nome commerciale, tipo di fertilizzante e titolo (contenuto di nutrienti)

Manuale di controllo

+

Si No N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Giornale delle colture (Registro 4)

Osservazione

7.3.5 Settoriale Quantità di fertilizzante applicata

Manuale di controllo

+

Si No N/A

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Manuale di controllo

+

✓ Si

No

N/A

Note:

- Se sul fondo agricolo il fertilizzante viene sempre applicato dalla stessa persona, non è necessaria un'indicazione specifica nei registri (è comunque richiesta la definizione come utilizzatore principale; eccezione: se nell'azienda lavora una sola persona)
- Se di norma la stessa persona applica i fertilizzanti, può essere definita come utilizzatore principale (ad es. su: "**Utilizzatore principale e elenco delle attrezzature**") e si devono registrare nei registri solo le eccezioni (quando il fertilizzante viene applicato da un'altra persona)
- Per ottimizzare il lavoro di scrittura nei registri, agli utilizzatori possono essere assegnati codici numerici o abbreviazioni, che possono essere utilizzati anche nei registri
- Se l'applicazione del fertilizzante è stata delegata a un contoterzista, è sufficiente indicarne il nome

Rispettato se:

- dalle registrazioni è chiaramente riconoscibile chi ha applicato il fertilizzante

7.3.7 Per il consumo di fertilizzanti sono disponibili i seguenti parametri:

aziendale

- kg di azoto utilizzati per ettaro / anno (fertilizzanti organici e minerali)
- kg di fosforo utilizzati per ettaro / anno (fertilizzanti organici e minerali)

Per le strutture più piccole (ad es. serre), può essere utilizzata una superficie produttiva ridotta per il calcolo.

Manuale di controllo

+

✓ Si

No

N/A

Nota:

Con i dati del bilancio dei nutrienti (consumo di fertilizzanti e SAU) è possibile calcolare la quantità impiegata per ettaro e per anno

Rispettato se:

- è disponibile un bilancio annuale dei nutrienti (Suisse-Bilanz)

oppure

è stata registrata la quantità annuale di azoto / fosforo (organico e minerale) impiegata

7.4.1
aziendale

I fertilizzanti e biostimolanti sono stoccati separatamente da prodotti fitosanitari e prodotti raccolti o confezionati (frutta, ortaggi e patate), in modo da non compromettere la sicurezza alimentare.

Un barriera fisica (ad esempio, una parete o un telo) è accettata come separazione. I fertilizzanti e biostimolanti che vengono applicati insieme ai prodotti fitosanitari (ad esempio, micronutrienti o concimi fogliari) possono essere stoccati insieme ai prodotti fitosanitari, purché entrambi siano conservati in contenitori chiusi.

Manuale di controllo

Per i prodotti raccolti:

Rispettato se:

- frutta, ortaggi e patate raccolti oppure i prodotti fitosanitari sono stoccati separatamente dai fertilizzanti / biostimolanti (non nello stesso locale)

oppure

i fertilizzanti / biostimolanti sono coperti almeno con un telo impermeabile oppure separati dai prodotti raccolti mediante una parete divisoria

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Per i prodotti fitosanitari:

Rispettato se:

- i prodotti fitosanitari e i fertilizzanti / biostimolanti sono conservati in locali separati

oppure

se conservati nello stesso locale, i fertilizzanti / biostimolanti e i prodotti fitosanitari sono separati tramite una barriera fisica (muro, telo, parete divisoria, ecc.)

oppure

i fertilizzanti/biostimolanti destinati all'uso combinato con i prodotti fitosanitari (come i micronutrienti o i fertilizzanti fogliari) e confezionati in contenitori chiusi sono conservati insieme ai prodotti fitosanitari

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- nell'azienda non vengono stoccati fertilizzanti / biostimolanti minerali

oppure

nell'azienda non vengono stoccati né frutta, ortaggi e patate, né prodotti fitosanitari

++

Si

No

✓ N/A

7.4.2
aziendale

I fertilizzanti minerali sono protetti dalle intemperie (stoccati sotto copertura, coperti con telo/plastica o in sacchi). I concimi a base di carbonato di calcio (ammendanti) possono essere depositati direttamente sul campo.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- i fertilizzanti sono stoccati sotto una copertura

oppure

i fertilizzanti sono coperti con un telo o una copertura impermeabile

oppure

i fertilizzanti sono conservati in sacchi resistenti alle intemperie

oppure

i contenitori di grandi dimensioni per fertilizzanti liquidi sono stoccati all'aperto in conformità ai requisiti della scheda di sicurezza

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- nell'azienda non vengono stoccati fertilizzanti minerali

+

Si

No

✓ N/A

7.4.3
aziendale

I fertilizzanti minerali devono essere conservati in modo pulito e senza rifiuti, in modo che non si creino condizioni favorevoli per la proliferazione di roditori.

Manuale di controllo

Nota:

La protezione contro i roditori è garantita mediante uno deposito pulito

Rispettato se:

- i fertilizzanti sono conservati in contenitori chiusi (ad es. sacchi, silos, taniche)
- eventuali fuoriuscite di fertilizzanti sono rimossi
- i fertilizzanti sono stoccati in un luogo senza rifiuti (nessun rifiuto riposto sugli imballaggi dei concimi)

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- nell'azienda non vengono stoccati fertilizzanti minerali

+

Si

No

✓ N/A

7.4.4
aziendale

I fertilizzanti minerali devono essere conservati in ambienti asciutti, cioè in locali ben ventilati, protetti dall'acqua piovana e da forte formazione di condensa.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- i fertilizzanti minerali sono conservati in locali ben ventilati
- i fertilizzanti minerali sono protetti dalla pioggia e da una forte formazione di condensa

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- nell'azienda non vengono stoccati fertilizzanti minerali

+

Si

No

✓ N/A

7.4.5
aziendale

I fertilizzanti (organici e minerali) e i biostimolanti devono essere stoccati in modo da evitare impatti ambientali.

- **Concimi liquidi:** devono essere conservati in vasche di raccolta o su una barriera impermeabile con una capacità pari al 110% del volume del contenitore più grande.
- **I concimi organici (liquami, letame, compost):** devono essere stoccati su superfici appositamente predisposte.

Manuale di controllo

Note:

- Sono considerati fertilizzanti liquidi le soluzioni nutritive e i fertilizzanti in forma liquida con un contenuto di nutrienti principali (N, P, K, Mg, Mn, Boro) superiore all'1% in peso
- I serbatoi mobili (o vasche) con soluzioni nutritive miscelate, che vengono svuotati entro 24 ore, non sono considerati stoccaggi
- I singoli contenitori di fertilizzante liquido con capacità superiore a 20 litri devono essere dotati di una vasca di raccolta

Rispettato se:

- i depositi di fertilizzanti sono sigillati contro la rete fognaria e i corsi d'acqua
- i depositi di fertilizzanti liquidi sono dotati di una barriera impermeabile con una capacità pari al 110% del volume del contenitore più grande
- sono rispettate le disposizioni cantonali (leggi, ordinanze)
- lo stoccaggio di fertilizzanti organici (letame, liquami, compost) non provoca inquinamenti ambientali

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- nell'azienda non vengono stoccati fertilizzanti

oppure

i singoli contenitori di fertilizzante liquido hanno una capacità massima di 20 litri

+

Si

No

✓ N/A

7.4.6
Settoriale

È presente almeno un inventario annuale dei fertilizzanti minerali. L'acquisto (bolle di consegna / fatture) e il consumo vengono documentati continuamente, in modo da permettere di determinare il magazzino attuale, oppure l'inventario viene aggiornato ogni 3 mesi.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- per tutti i fertilizzanti inorganici è disponibile, per ogni anno civile, un inventario dal quale, sulla base dei fertilizzanti acquistati e del consumo registrato, è possibile determinare lo stock attuale

oppure

per ogni anno civile è disponibile un inventario dei fertilizzanti inorganici, aggiornato ogni 3 mesi

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- nell'azienda non vengono stoccati fertilizzanti inorganici

+

Si

No

✓ N/A

7.5.0 Concime organico

7.5.1 aziendale Per non compromettere la sicurezza alimentare, liquami e letame vengono applicati prima della semina / trapianto e, per le colture arboree, non meno di 60 giorni prima della raccolta, e mai durante il ciclo colturale o la maturazione.

Manuale di controllo

++

Rispettato se:

- il liquame e il letame vengono applicati prima della semina / trapianto oppure, per le colture arboree, al massimo 60 giorni prima della raccolta (nessun impiego durante il periodo di coltivazione / maturazione)

Non applicabile se:

- nell'azienda non vengono utilizzati liquame o letame per colture di frutta, ortaggi o patate

8.1.0 Protezione integrata delle piante

8.1.1 Settoriale Il responsabile aziendale conosce i parassiti, le malattie e le infestanti rilevanti che possono colpire le colture SwissGAP o causare danni. In caso di infestazione, deve essere in grado di identificare l'organismo nocivo (è sufficiente una dichiarazione verbale).

Manuale di controllo

++

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Osservazione

8.1.2 Settoriale La protezione integrata delle piante per le colture principali si basa su un piano di misure. Il piano include, per ciascun gruppo di colture principali, i parassiti e le malattie di importanza economica, nonché l'uso previsto di misure preventive e di misure di controllo biologiche, biotecniche e chimiche. I trattamenti vengono effettuati secondo il principio della soglia del danno, se presenti. Al termine della coltura, viene analizzato il bilancio dei problemi e delle misure adottate. Se necessario, il piano per la coltura successiva viene adeguato sulla base di questa analisi. Per le colture in pieno campo, è necessario pianificare con attenzione la cura del suolo e la regolazione delle infestanti in base al tipo di coltura / parcella, e documentare le misure adottate.

Manuale di controllo

+

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

8.1.3 Settoriale Una gestione adeguata riduce l'insorgenza e l'intensità delle infestazioni da parassiti.

Manuale di controllo

++

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Osservazione

8.1.4 Settoriale I parassiti e i loro predatori naturali vengono monitorati. Se un'infestazione di parassiti può influire negativamente sul valore economico di una coltura, vengono adottate misure specifiche di controllo dei parassiti. Quando possibile, si considerano metodi non chimici.

Manuale di controllo

++

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

8.2.0 Gestione dei prodotti fitosanitari (compresi i trattamenti post-raccolta)

8.2.1
Settoriale L'azienda dispone dell'elenco aggiornato dei prodotti fitosanitari dell'BLV (Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria), in formato cartaceo o con accesso al sito: <https://www.psm.admin.ch/de/produkte>.

Le autorizzazioni d'emergenza del USAV sono disponibili al seguente link: <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/zulassung-pflanzenschutzmittel/anwendung-und-vollzug/notfallzulassungen.html>.

++

Sì No N/A

Manuale di controllo

Nota:
Riguarda anche i trattamenti post-raccolta

Rispettato se:

- l'azienda dispone dell'elenco aggiornato dei prodotti fitosanitari dell'USAV oppure conosce il link al sito web dove la lista è disponibile: [psm.admin.ch](https://www.psm.admin.ch) o per autorizzazioni di emergenza: [Omologazioni in situazioni di emergenza](#)

8.2.2
Settoriale L'uso corretto dei prodotti fitosanitari autorizzati avviene in conformità con l'elenco aggiornato dei prodotti fitosanitari dell'USAV o con le indicazioni riportate sulla confezione. Vengono rispettate anche altre condizioni come: l'autorizzazione per la coltura e l'organismo / parassita target, numero di trattamenti, finestra di applicazione, le quantità d'uso, le raccomandazioni contro la formazione di resistenze, ecc.

++

Sì No N/A

Manuale di controllo

Nota:
Riguarda anche i trattamenti post-raccolta

Rispettato se:

- i prodotti fitosanitari utilizzati sono autorizzati, secondo l'elenco dei prodotti fitosanitari dell'UFSP, per la coltura corrispondente e per l'organismo bersaglio / parassita da combattere, e vengono rispettate le condizioni indicate (ad esempio numero di trattamenti, tempi di applicazione, dosaggi, gestione della resistenza, ecc.)

oppure

è stata rilasciata dall'USAV un'autorizzazione generale per l'impiego di un prodotto fitosanitario in casi particolari ([autorizzazione d'emergenza](#))

oppure

è disponibile un'autorizzazione speciale rilasciata dall'autorità competente

- i prodotti utilizzati per i trattamenti post-raccolta sono autorizzati, secondo l'elenco dei prodotti fitosanitari dell'USAV, per il prodotto corrispondente

8.2.3
Settoriale

- Fruttiferi ad alto fusto:** l'uso di erbicidi per mantenere libera la base del tronco non è consentito.
- Eccezione:** per alberi giovani fino al quarto anno di impianto, è possibile irrorare la base del tronco con erbicidi fogliari su un raggio di 0,5 m
- Impianti di alberi a mezzo e basso tronco e a basso di frutta a nocciolo e a granella (inclusi le viti da tavola):** Nel caso di trattamenti con erbicidi, è consentito mantenere aperto al massimo il 30% della distanza tra le file o 180 cm massimo. Se non viene rispettata la clausola del 30%, la fascia intorno all'albero deve essere coperta (con corteccia, pacciamatura plastica, ecc.)
- Le linee guida contro l'erosione devono essere rispettate secondo le indicazioni del documento AGRIDEA
- Negli impianti estensivi, l'applicazione di erbicidi è consentita solo in un'area con un raggio di 0,5 m intorno alla base del tronco

+

Sì No N/A

Manuale di controllo

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

8.3.0 Registros dei prodotti fitosanitari (inclusi trattamenti post-raccolta)

8.3.1 Settoriale Le registrazioni per tutte le applicazioni di prodotti fitosanitari, mezzi biologici per il controllo dei parassiti e trattamenti post-raccolta devono includere:

- Coltura o varietà trattata

Trattamenti post-raccolta:

- prodotto trattato e numero di lotto / lotto di produzione.

Manuale di controllo

Nota:

Riguarda anche i trattamenti post-raccolta

Per i produttori:

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Per i commercianti:

Non applicabile se:

- non vengono effettuati trattamenti post-raccolta

++

Si

No

N/A

Giornale delle colture (Registro 4)

Osservazione

8.3.2 Settoriale Particella, denominazione della serra o luogo di applicazione

Manuale di controllo

Nota:

Riguarda anche i trattamenti post-raccolta

Per i produttori:

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Per i commercianti:

Non applicabile se:

- non vengono effettuati trattamenti post-raccolta

++

Si

No

N/A

8.3.3 Settoriale Data di applicazione (GG.MM.AAAA)

Manuale di controllo

Nota:

Riguarda anche i trattamenti post-raccolta

Per i produttori:

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Per i commercianti:

Non applicabile se:

- non vengono effettuati trattamenti post-raccolta

++

Si

No

N/A

8.3.4
Settoriale Nome commerciale del prodotto utilizzato, il numero di autorizzazione (numero W) e il principio attivo, che deve essere documentato secondo l'elenco dei prodotti fitosanitari dell'USAV.

Manuale di controllo

++

Si

No

N/A

Note:

- Riguarda anche i trattamenti post-raccolta
- Se il principio attivo è documentato sulla base di elenchi ufficiali di prodotti, è sufficiente registrare il nome commerciale
- Il numero di autorizzazione (cosiddetto numero W) deve essere registrato per tutte le applicazioni (anche per i trattamenti post-raccolta)

Per i produttori:

Rispettato se:

- coperto tramite la PER (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Per i commercianti:

Non applicabile se:

- non vengono effettuati trattamenti post-raccolta

8.3.5
Settoriale Nome dell'operatore

Manuale di controllo

++

✓ Si

No

N/A

Note:

- Riguarda anche i trattamenti post-raccolta
- Se nell'azienda è sempre la stessa persona a eseguire l'applicazione dei prodotti fitosanitari / dei prodotti per il trattamento post-raccolta, non è necessario indicarla nei registri (è comunque necessaria la definizione di un utilizzatore principale; eccezione: se nell'azienda lavora solo una persona)
- Se di norma è la stessa persona a eseguire l'applicazione dei prodotti fitosanitari / dei prodotti per il trattamento post-raccolta, tale persona può essere definita come utilizzatore principale e devono essere registrate solo le eccezioni (quando un'altra persona applica i prodotti)
- Per ridurre il lavoro di registrazione, agli utilizzatori possono essere assegnati codici numerici o abbreviazioni, utilizzabili poi anche nei registri
- Se l'applicazione dei prodotti fitosanitari / dei prodotti per il trattamento post-raccolta è stata delegata a un contoterzista, è sufficiente indicare il nome del contoterzista

Rispettato se:

- dai registri risulta chiaramente chi ha applicato i prodotti fitosanitari / i prodotti per il trattamento post-raccolta

Per i commercianti:

Non applicabile se:

- non vengono effettuati trattamenti post-raccolta

8.3.6
Settoriale Motivo principale dell'applicazione (indicazione del parassita, della malattia o delle infestanti problematiche da prevenire e/o combattere)
Trattamenti post-raccolta: la registrazione non è necessaria per i prodotti antigerminanti e 1-MCP.

Manuale di controllo

++

✓ Sì

No

N/A

Note:

- Riguarda anche i trattamenti post-raccolta
- Se nell'azienda o nella coltura si interviene sempre per lo stesso motivo di applicazione, non è necessario registrarlo ogni volta nei registri (può essere dichiarato in modo generico nelle registrazioni)
- Se di norma si interviene per lo stesso motivo di applicazione, questo può essere dichiarato in modo generico e devono essere registrate solo le eccezioni (quando si interviene per un altro motivo)
- Per ridurre il lavoro di registrazione, ai motivi di applicazione possono essere assegnati codici numerici o abbreviazioni, che possono poi essere utilizzati nei registri
- La registrazione non è richiesta in caso di utilizzo di prodotti per l'inibizione della germogliazione e di 1-MCP

Rispettato se:

- per ogni trattamento fitosanitario dalle registrazioni è evidente il motivo principale di applicazione (nome del parassita, della malattia o delle infestanti problematiche)
- per ogni trattamento post-raccolta dalle registrazioni è evidente il motivo principale di applicazione (effetto desiderato) (eccezione: prodotti per l'inibizione della germogliazione e 1-MCP)

Per i commercianti:

Non applicabile se:

- non vengono effettuati trattamenti post-raccolta

8.3.7
Settoriale Nome della persona responsabile per l'applicazione
Se la stessa persona è sempre responsabile per le applicazioni, questo può essere dichiarato in modo generico.

Manuale di controllo

++

✓ Sì

No

N/A

Note:

- Riguarda anche i trattamenti post-raccolta
- Se la responsabilità non ricade sul gestore dell'azienda, la persona responsabile deve essere documentata
- Se di norma la stessa persona è responsabile delle applicazioni, questa può essere dichiarata in modo generico e devono essere registrate solo le eccezioni (quando un'altra persona assume la responsabilità)

Rispettato se:

- per ogni trattamento con prodotti fitosanitari / trattamenti post-raccolta è definita la persona responsabile (ossia la persona che dà l'istruzione per il trattamento)

Per i commercianti:

Non applicabile se:

- non vengono effettuati trattamenti post-raccolta

8.3.8
Settoriale Quantità utilizzata o concentrazione

Manuale di controllo

++

Sì

No

N/A

Nota:

- Riguarda anche i trattamenti post-raccolta

Per i produttori

Rispettato se:

- coperto tramite il (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)

Per i commercianti

Non applicabile se:

- non vengono effettuati trattamenti post-raccolta

8.3.9
Settoriale

Tecnica di applicazione (dispositivo)

Manuale di controllo

++ Sì No N/A

Note:

- Riguarda anche i trattamenti post-raccolta
- Se viene utilizzato una sola apparecchiatura, non è necessario registrarla nei diari (tuttavia è richiesto l'inserimento nell'elenco delle attrezzature)
- Se normalmente si utilizza sempre la stessa apparecchiatura, questo può essere definito come apparecchiatura principale e devono essere registrate nei diari solo le eccezioni (quando viene utilizzato un altro apparecchiatura)
- Per ridurre il carico di scrittura nei diari, ai dispositivi possono essere assegnati codici numerici o abbreviazioni, utilizzabili poi anche nei diari
- Se il lavoro è stato svolto da un contoterzista, non è necessario registrare l'apparecchiatura utilizzata dal contoterzista

Rispettato se:

- dalle registrazioni risulta chiaramente quale apparecchiatura è stata impiegata per l'applicazione dei prodotti fitosanitari / dei prodotti per il trattamento post-raccolta

e/o

il lavoro è stato eseguito da un contoterzista

Per i commercianti

Non applicabile se:

- non vengono effettuati trattamenti post-raccolta

8.3.10
Settoriale

Le condizioni meteorologiche durante l'applicazione vengono monitorate.
Se queste possono influire negativamente sull'efficacia o causare deriva, le condizioni meteorologiche vengono registrate.

Manuale di controllo

++ Sì No N/A

Rispettato se:

- il trattamento è stato effettuato in condizioni favorevoli (in tal caso non è necessaria la registrazione delle condizioni meteorologiche)
- oppure, in caso di condizioni sfavorevoli, sono state registrate le condizioni meteorologiche

Non applicabile se:

- sono presenti solo colture protette

oppure

sono effettuati esclusivamente trattamenti post-raccolta

8.3.11
Settoriale

Per il consumo di prodotti fitosanitari, è disponibile il seguente parametro:

- kg di principio attivo PSM per coltura per ettaro/anno

Per le strutture più piccole (ad esempio, serre) ,per il calcolo può essere utilizzata una superficie produttiva ridotta.

Manuale di controllo

+ Sì No N/A

Rispettato se:

- la quantità annuale utilizzata per principio attivo di prodotto fitosanitario (PSM) e per coltura è stata registrata e l'impiego per ettaro / anno può essere calcolato

Non applicabile se:

- vengono effettuati esclusivamente trattamenti post-raccolta

8.4.0 Registre per l'applicazione di altre sostanze

8.4.1 Settoriale Nel caso di impiego di prodotti come stimolanti per piante, miglioratori del suolo o altre sostanze (che non rientrano nella categoria PF o fertilizzanti, siano essi auto-prodotti o acquistati), devono essere disponibili le seguenti registrazioni:

- Denominazione della sostanza (ad esempio, la sua origine vegetale)
- Coltura, Parcella, Data di applicazione e quantità.

Nel caso di prodotti acquistati, deve essere fornito anche il nome commerciale, nonché il principio attivo, ingredienti o componente principale (piante, alghe, minerali).

Manuale di controllo

Note:

- Si riferisce a prodotti autoprodotti o acquistati che non rientrano nella categoria dei prodotti fitosanitari (PF) o dei fertilizzanti
- Per i prodotti acquistati, le etichette o le bolle di consegna possono contenere le informazioni necessarie
- **Controllore:** Annotare la sostanza utilizzata (nome o principio attivo)

Rispettato se:

- sono disponibili registrazioni relative all'applicazione di corroboranti, ammendanti, preparati autoprodotti o qualsiasi altra sostanza
- tali registrazioni devono contenere la denominazione della sostanza (per esempio la sua origine vegetale), la coltura, la particella, la data di applicazione e la quantità utilizzata
- per i prodotti acquistati, deve inoltre essere possibile comprovare il nome commerciale nonché il principio attivo, il componente o l'ingrediente principale (piante, alghe, minerali)

Non applicabile se:

- l'azienda non utilizza altri prodotti oltre ai fertilizzanti e ai prodotti fitosanitari / trattamenti post-raccolta

+

✓ Sì

No

N/A

8.5.0 Periodi di attesa

8.5.1 Settoriale I periodi di attesa sono rispettati, come indicato nelle registrazioni dei trattamenti fitosanitari e dalle date di raccolta.

Manuale di controllo

Note:

- I prodotti autorizzati per il disseccamento della vegetazione delle patate non prevedono tempi di carenza
- **Controllore:** annotare:
 - per una coltura
 - l'ultimo prodotto fitosanitario utilizzato (incluso il numero di autorizzazione)
 - la data di applicazione
 - il periodo di attesa
 - la data di inizio della raccolta
- Se la raccolta nell'anno di controllo non è ancora avvenuta, il rispetto del periodo di attesa può essere verificato in base all'anno precedente

Rispettato se:

- le date di raccolta sono registrate o possono essere comprovate in modo plausibile
- i periodi di attesa sono noti (è sufficiente se sono documentati in liste dei prodotti autorizzati o visibili sull'imballaggio)
- i periodi di attesa sono rispettati

Non applicabile se:

- in nessuna coltura SwissGAP vengono utilizzati prodotti fitosanitari

++

✓ Sì

No

N/A

8.6.0 Il maneggio dei prodotti fitosanitari

8.6.1 Settoriale Per proteggere i lavoratori e l'ambiente, i prodotti fitosanitari vengono trasportati in contenitori chiusi.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- i prodotti fitosanitari sono sempre trasportati in contenitori chiusi

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

+ ✓ Si No N/A

Si intendono concentrati, non miscele pronte all'uso

Osservazione

8.6.2 Settoriale L'attrezzatura fitosanitaria è dotata di un sistema di lavaggio a pressione integrato per i contenitori dei prodotti fitosanitari, oppure i contenitori vuoti vengono lavati tre volte prima di essere smaltiti.
L'acqua di lavaggio dei contenitori vuoti viene scaricata nel serbatoio dello spruzzatore fitosanitario.

Manuale di controllo

Nota:
Colloquio orale

Rispettato se:

- tutti i contenitori vuoti dei prodotti fitosanitari liquidi sono risciacquati tre volte con acqua

oppure

puliti con il sistema di risciacquo a pressione integrato (della macchina irroratrice per prodotti fitosanitari)

- l'acqua di risciacquo viene versata nel serbatoio della macchina irroratrice per prodotti fitosanitari

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

++ ✓ Si No N/A

8.6.3 Settoriale La deriva verso colture limitrofe viene evitata (ad esempio tramite tecnica di applicazione, conoscenza delle colture limitrofe, condizioni meteorologiche, ...).

Manuale di controllo

Rispettato se:

- la tecnica di applicazione utilizzata impedisce la deriva in presenza delle condizioni meteorologiche attuali

oppure

una barriera / copertura / fascia tampone impedisce la deriva verso colture adiacenti

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

++ ✓ Si No N/A

8.6.4
Settoriale Le rimanenze o le acque di risciacquo dagli apparecchi di applicazione di prodotti fitosanitari devono essere smaltite in modo che non costituiscano un rischio per l'ambiente.

Manuale di controllo

Nota:

Colloquio orale

Rispettato se:

- i residui di miscela per l'irrorazione vengono fortemente diluiti e distribuiti sulla superficie più ampia possibile delle colture trattate

oppure

vengono smaltiti presso un'area di lavaggio delle irroratrici

oppure

vengono smaltiti correttamente in altro modo, conformemente alla legislazione svizzera

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

+

✓ Si

No

N/A

8.6.5
Settoriale L'entrata nelle colture avviene solo dopo che il prodotto fitosanitario è asciugato sulle piante. Se sull'etichetta del prodotto sono indicate istruzioni specifiche per il ritorno sul campo, queste devono essere rispettate.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- le istruzioni sono note ai collaboratori (ad esempio, "**istruzioni igieniche affisse**")
- le colture vengono nuovamente accessibili solo dopo che il prodotto irrorato si è asciugato sulle piante
- le indicazioni riportate sull'etichetta del prodotto riguardo ai tempi di rientro vengono rispettate

++

Si

No

N/A

Istruzioni d'igiene (Registro 14)

Osservazione

8.6.6
Settoriale I prodotti fitosanitari non più utilizzabili sono conservati in sicurezza e smaltiti da un rivenditore o da un'azienda di smaltimento autorizzata.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- i prodotti fitosanitari non più utilizzabili sono conservati in modo sicuro
- i prodotti fitosanitari non più utilizzabili vengono smaltiti tramite un'azienda di smaltimento autorizzata oppure tramite il fornitore

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- nell'azienda non si sono presenti prodotti fitosanitari non più utilizzabili

+

✓ Si

No

N/A

8.6.7 aziendale La deriva sulle colture confinanti viene evitata (ad esempio tramite comunicazione, zone cuscinetto, ...).

Manuale di controllo

+-

✓ Si

No

N/A

Nota:

Colloquio orale

Rispettato se:

- si è discusso con il responsabile della coltura adiacente in merito alle misure contro la deriva

oppure

sono state create delle fasce tampone verso le colture adiacenti

8.7.0 **Deposito prodotti fitosanitari (inclusi i prodotti per il trattamento post-raccolta)**

8.7.1 aziendale Conservazione sotto chiave, salvo durante i lavori in corso.
Le chiavi e l'accesso al luogo di conservazione devono essere limitati alle persone con istruzioni adeguate sui trattamenti fitosanitari.

Manuale di controllo

++

Si

No

✓ N/A

Note:

- Riguarda anche lo stoccaggio dei prodotti per i trattamenti post-raccolta, ma non il commercio di prodotti fitosanitari presso i commercianti
- I prodotti destinati al giardinaggio domestico non devono necessariamente essere conservati nel magazzino dei prodotti fitosanitari (le quantità conservate al di fuori devono comunque essere plausibili per tale utilizzo)

Rispettato se:

- il locale o l'armadio è chiuso a chiave (salvo durante i lavori in corso: applicazioni di prodotti fitosanitari, operazioni di deposito o prelievo, oppure lavori all'interno del magazzino dei prodotti fitosanitari / trattamenti post-raccolta)
- la chiave è accessibile solo alle persone autorizzate
- solo persone che hanno ricevuto un'adeguata istruzione hanno accesso al magazzino dei prodotti fitosanitari / trattamenti post-raccolta

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non rispettato se:

- il magazzino non è chiuso a chiave (la chiave è inserita o visibilmente disponibile per persone non autorizzate)

8.7.2
aziendale Il deposito dei fitosanitari è costruito in modo robusto e stabile e dispone di una capacità di stoccaggio sufficiente per tutti i fitosanitari e i prodotti per il trattamento post-raccolta.

Manuale di controllo

+

Si

No

✓ N/A

Note:

Riguarda anche lo stoccaggio dei prodotti per trattamenti post-raccolta, ma non il commercio di prodotti fitosanitari presso i commercianti

Rispettato se:

- il locale o l'armadio di stoccaggio è costruito in modo sufficientemente stabile da evitare danni ai contenitori di prodotti fitosanitari / trattamenti post-raccolta in caso di sollecitazioni esterne
- il magazzino è di dimensioni sufficienti per permettere sempre la conservazione di tutti i prodotti fitosanitari / trattamenti post-raccolta in conformità alle disposizioni vigenti

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

8.7.3
aziendale Protezione da temperature estreme:
secondo le indicazioni dei prodotti stoccati (indicazioni sulla confezione)

Manuale di controllo

+

Si

No

✓ N/A

Note:

- Riguarda anche lo stoccaggio dei prodotti per trattamenti post-raccolta, ma non il commercio di prodotti fitosanitari presso i commercianti
- Se i prodotti fitosanitari vengono conservati in inverno in un altro luogo, tale luogo deve anch'esso soddisfare i requisiti SwissGAP (capitolo 8.7)

Rispettato se:

- è garantita la protezione contro temperature estreme secondo quanto indicato sulle confezioni

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

8.7.4
aziendale Ventilazione adeguata (in spazi accessibili a piedi).

Manuale di controllo

++

Si

No

✓ N/A

Note:

Riguarda anche lo stoccaggio dei prodotti per trattamenti post-raccolta, ma non il commercio di prodotti fitosanitari presso i commercianti

Rispettato se:

- è garantita una ventilazione adeguata nei locali di stoccaggio accessibili. Sono necessarie almeno un'apertura di ventilazione in basso e una in alto oppure una ventilazione forzata, affinché le sostanze tossiche, più pesanti o più leggere dell'aria, possano fuoriuscire

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- i prodotti fitosanitari / prodotti per trattamenti post-raccolta sono conservati in un armadio (non accessibile)

8.7.5
aziendale Illuminazione adeguata, in modo che le etichette sugli scaffali siano facilmente leggibili.

Manuale di controllo



Si

No

✓ N/A

Nota:

Riguarda anche lo stoccaggio dei prodotti per trattamenti post-raccolta, ma non il commercio di prodotti fitosanitari presso i commercianti

Rispettato se:

- l'illuminazione nel locale di stoccaggio consente di leggere le etichette delle confezioni

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Dichiarazione globale generale

8.7.6
aziendale Le mensole sono realizzate in materiale non assorbente (ad esempio, metallo, plastica rigida o supporto impermeabile).

Manuale di controllo



Si

No

✓ N/A

Nota:

Riguarda anche lo stoccaggio dei prodotti per trattamenti post-raccolta, ma non il commercio di prodotti fitosanitari presso i commercianti

Rispettato se:

- gli scaffali non sono realizzati in materiale assorbente (come il legno non trattato). Se, tramite trattamento della superficie in legno, è garantito che non possa assorbire umidità, il materiale è considerato non assorbente

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

8.7.7
aziendale Il magazzino dei fitosanitari è dotato di vasche di raccolta o è delimitato (110% del volume del contenitore di liquido più grande) per prevenire fuoriuscite o contaminazioni dell'area esterna al magazzino (ad esempio, acque sotterranee o superficiali).

Manuale di controllo

Note:

- Riguarda anche lo stoccaggio dei prodotti per trattamenti post-raccolta, ma non il commercio di prodotti fitosanitari presso i commercianti
- Obiettivo: I prodotti fitosanitari o i prodotti per trattamenti post-raccolta accidentalmente versati o fuoriusciti non devono contaminare l'ambiente. Non devono poter raggiungere la rete fognaria, le acque superficiali o impianti di infiltrazione
- Le vasche di liquame impermeabili sono considerate da SwissGAP come vasche di raccolta

Rispettato se:

- i locali o gli armadi di stoccaggio dei prodotti fitosanitari / prodotti per trattamenti post-raccolta sono dotati di pavimento impermeabile e bordo di contenimento continuo impermeabile (inclusa la soglia della porta); è ammesso un pozzetto di scarico con tappo

oppure

sono presenti vasche di raccolta o serbatoi di contenimento:
il volume di contenimento è almeno pari al 110% della capacità del più grande contenitore stoccato

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

+

Si

No

✓ N/A

8.7.8
aziendale I fitosanitari sono conservati nell'imballaggio originale o in imballaggi sostitutivi correttamente etichettati.

Manuale di controllo

Nota:

Riguarda anche lo stoccaggio dei prodotti per trattamenti post-raccolta, ma non il commercio di prodotti fitosanitari presso i commercianti

Rispettato se:

- tutti i prodotti fitosanitari / prodotti per trattamenti post-raccolta stoccati sono conservati negli imballaggi originali oppure in contenitori sostitutivi chiaramente etichettati (il testo dell'etichetta deve essere completo)

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

++

Si

No

✓ N/A

8.7.9 I prodotti non autorizzati per l'uso agricolo (ad esempio, per il giardinaggio) sono conservati nel magazzino in aree separate.

aziendale

Manuale di controllo

Nota:

Riguarda anche lo stoccaggio dei prodotti per trattamenti post-raccolta, ma non il commercio di prodotti fitosanitari presso i commercianti

Rispettato se:

- tutti i prodotti fitosanitari / prodotti per trattamenti post-raccolta stoccati sono conservati negli imballaggi originali oppure in contenitori sostitutivi chiaramente etichettati (il testo dell'etichetta deve essere completo)

oppure

gli altri prodotti fitosanitari / prodotti per il trattamento post-raccolta (ad es. per il giardino) conservati nel magazzino siano stoccati in aree separate

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile si:

- non vengono immagazzinati prodotti non autorizzati per l'agricoltura

++

Si

No

✓ N/A

8.7.10 I fitosanitari in formulazione solida (granuli, polveri) sono conservati sopra i fitosanitari liquidi.

aziendale

Manuale di controllo

Note:

- Riguarda anche lo stoccaggio di prodotti per trattamenti post-raccolta, ma non la commercializzazione di prodotti fitosanitari da parte di commercianti
- Se ogni ripiano dello scaffale è dotato di una vasca di raccolta separata (con una capacità pari ad almeno il 110% del volume del contenitore più grande), è possibile stoccare prodotti fitosanitari liquidi anche sopra altri prodotti

Rispettato se:

- non vengono stoccati prodotti fitosanitari / prodotti per trattamenti post-raccolta liquidi al di sopra di prodotti fitosanitari / prodotti per trattamenti post-raccolta in polvere o in granuli (è consentito stocarli affiancati)

oppure

i prodotti fitosanitari/prodotti per trattamenti post-raccolta liquidi stoccati sopra prodotti in polvere o granuli sono collocati in vasche di raccolta di capacità sufficiente (almeno il 110% del volume del contenitore più grande sovrastante)

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

+

Si

No

✓ N/A

8.7.11 Per raccogliere i fitosanitari versati accidentalmente, deve essere presente materiale assorbente (ad esempio, segatura) in un luogo aziendale prestabilito.

Manuale di controllo

Nota:

Riguarda anche lo stoccaggio di prodotti per trattamenti post-raccolta, ma non la commercializzazione di prodotti fitosanitari da parte di commercianti

Rispettato se:

- in un luogo prestabilito sia presente materiale assorbente che possa essere utilizzato in caso di fuoriuscite o perdite

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

+

Si

No

✓ N/A

8.7.12 Per la preparazione della soluzione di trattamento, devono essere disponibili strumenti adeguati per misurare e miscelare i fitosanitari (ad esempio, bicchieri graduati, bilance), utensili adeguati (ad esempio, secchi) e una connessione idrica. Gli strumenti di misura forniti dal fornitore dei fitosanitari sono considerati calibrati.

Manuale di controllo

Nota:

I dispositivi di misurazione forniti dai fornitori di prodotti fitosanitari sono considerati calibrati

Rispettato se:

- sono disponibili dispositivi di misurazione adatti alla preparazione delle miscele per l'irrorazione (misurini per prodotti liquidi, bilance per prodotti in polvere) e utensili adeguati (ad es. secchi)
- è disponibile un allacciamento idrico

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

++

Si

No

✓ N/A

8.7.13 I magazzini dei fitosanitari sono separati dai prodotti raccolti, materiali da imballaggio e altri materiali per prevenire la contaminazione
aziendale incrociata.

Manuale di controllo

Nota:

Riguarda anche lo stoccaggio dei prodotti per i trattamenti post-raccolta, ma non il commercio di prodotti fitosanitari presso i commercianti

Rispettato se:

- i prodotti fitosanitari / prodotti per i trattamenti post-raccolta sono conservati separatamente da altri materiali. Solo sostanze pericolose come vernici, lubrificanti, oli, benzina, diesel, nonché fertilizzanti / biostimolanti possono essere conservati nello stesso locale o armadio dei prodotti fitosanitari / prodotti per i trattamenti post-raccolta, purché separati fisicamente da questi ultimi (ad esempio con imballaggi chiusi, muri divisorii, teloni, ...)

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non rispettato se:

- sementi (comprese quelle conciate) sono conservate nel locale / armadio dei prodotti fitosanitari / prodotti per i trattamenti post-raccolta

oppure

altri materiali / oggetti diversi da sostanze pericolose / fertilizzanti sono conservati nel locale / armadio dei prodotti fitosanitari / prodotti per i trattamenti post-raccolta

++

Si

No

✓ N/A

8.7.14 Fitosanitari: per prevenire una contaminazione i dispositivi di protezione e l'equipaggiamento sono riposti all'esterno del magazzino / armadio
aziendale per i fitosanitari.

I dispositivi di protezione vengono puliti dopo l'uso a seconda del grado di contaminazione. Le tute vengono lavate separatamente dagli abiti personali. L'equipaggiamento di protezione monouso viene smaltito dopo un singolo utilizzo.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- l'abbigliamento protettivo viene pulito dopo l'uso in base al grado di contaminazione (ad esempio risciacquato con acqua corrente o lavato regolarmente)
- l'equipaggiamento monouso viene smaltito dopo un solo utilizzo
- l'abbigliamento protettivo e l'equipaggiamento, compresi i filtri di ricambio ecc., sono conservati al di fuori del locale / armadio dei prodotti fitosanitari/prodotti per i trattamenti post-raccolta

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

++

Si

No

✓ N/A

8.7.15
aziendale

In caso di contaminazione dell'utente, devono essere disponibili dispositivi per il lavaggio degli occhi (ad esempio, soluzioni per lavaggio oculare) e acqua pulita a sufficienza entro 10 metri dal magazzino dei fitosanitari e dal luogo di preparazione della miscela.

Manuale di controllo

Nota:

Riguarda anche lo stoccaggio dei prodotti per i trattamenti post-raccolta, ma non il commercio di prodotti fitosanitari da parte dei commercianti

Rispettato se:

- in caso di contaminazione dell'operatore, è possibile risciacquare gli occhi (presa d'acqua o doccia oculare entro 10 metri) presso il deposito dei prodotti fitosanitari / prodotti per i trattamenti post-raccolta e presso le postazioni di preparazione delle poltiglie
- è disponibile una quantità sufficiente di acqua pulita

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza relativa al controllo a campione, conformemente all'accordo stipulato con il contoterzista

Non rispettato se:

- le soluzioni per il lavaggio degli occhi sono scadute

+

Si

No

✓ N/A

8.7.16
aziendale

Un piano di emergenza ben visibile deve essere situato a massimo 10 metri dal magazzino dei fitosanitari e dai luoghi di preparazione della poltiglia.

Manuale di controllo

Note:

- Riguarda anche lo stoccaggio dei prodotti per i trattamenti post-raccolta, ma non il commercio di prodotti fitosanitari da parte dei commercianti
- Se il piano di emergenza è fissato direttamente su tutti gli apparecchi di irrorazione, non è necessario appenderlo anche separatamente presso il punto di preparazione delle miscele
- L'adesivo SPIA «urgenze» può sostituire il piano d'emergenza. È possibile ordinarlo qui: [SPIA.ch](https://www.spia.ch)

Rispettato se:

- è affisso in modo ben visibile un piano di emergenza (ad esempio piano di emergenza o avvisi di sicurezza) entro 10 metri dal deposito dei prodotti fitosanitari / prodotti per i trattamenti post-raccolta e dai punti di preparazione delle poltiglie (se il deposito dei prodotti fitosanitari / prodotti per i trattamenti post-raccolta e il punto di preparazione delle poltiglie sono così distanti tra loro da non permettere una visione comune, è necessario un piano di emergenza per ciascun luogo)

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

+

Si

No

✓ N/A

8.7.17 aziendale È presente un inventario annuale dei fitosanitari. Gli acquisti (bolle di consegna / fatture) e il consumo vengono regolarmente documentati , in modo da poter determinare l'attuale giacenza, oppure l'inventario viene aggiornato ogni 3 mesi.

Manuale di controllo

Note:

Riguarda anche lo stoccaggio dei prodotti per i trattamenti post-raccolta, ma non il commercio di prodotti fitosanitari da parte dei commercianti

Rispettato se:

- per tutti i prodotti fitosanitari / prodotti per i trattamenti post-raccolta è disponibile un inventario annuale e, sulla base degli acquisti (ad esempio bolle di consegna / fatture / registrazioni) e dei consumi (ad esempio diario colturale), è possibile determinare la giacenza attuale

oppure

per ogni anno solare è disponibile un inventario dei prodotti fitosanitari / prodotti per i trattamenti post-raccolta che viene aggiornato ogni 3 mesi

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

+

Si

No

✓ N/A

8.7.18 aziendale Le fatture / bolle di consegna dei fitosanitari acquistati e dei prodotti per il trattamento post-raccolta sono conservate.

Manuale di controllo

Note:

Riguarda anche lo stoccaggio dei prodotti per i trattamenti post-raccolta, ma non il commercio di prodotti fitosanitari da parte dei commercianti

Rispettato se:

- per tutti i prodotti fitosanitari / prodotti per i trattamenti post-raccolta utilizzati sono disponibili bolle di consegna o fatture

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

++

Si

No

✓ N/A

8.7.19 aziendale Per ogni sostanza pericolosa devono essere accessibili informazioni sul suo trattamento sicuro (ad esempio, indirizzi Internet, numeri di telefono, schede di sicurezza).

Manuale di controllo

Note:

- Riguarda anche lo stoccaggio dei prodotti per i trattamenti post-raccolta, ma non il commercio di prodotti fitosanitari da parte dei commercianti
- Le schede di sicurezza non devono essere necessariamente disponibili in formato cartaceo, purché le informazioni siano accessibili in altro modo (ad esempio tramite Internet, telefonando al rivenditore, ecc.)

Rispettato se:

- le informazioni relative alle sostanze pericolose (ad esempio le schede di sicurezza) sono accessibili

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

+

Si

No

✓ N/A

8.8.0 Contenitori vuoti di fitosanitari.

8.8.1 I contenitori vuoti di fitosanitari non devono essere riutilizzati per scopi diversi.
aziendale

++ ✓ Sì No N/A

Manuale di controllo

Nota:

È consentito esclusivamente l'impiego come vasca di raccolta per altri prodotti fitosanitari

Rispettato se:

- i contenitori vuoti di fitofarmaci non vengono riutilizzati per altri scopi

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

8.8.2 I contenitori vuoti di fitosanitari vengono stoccati in contenitori per rifiuti o nel locale per fitosanitari fino alla loro smaltimento e non sono accessibili a persone non autorizzate. Un metodo di smaltimento sicuro garantisce che né le persone, né l'ambiente, né la sicurezza alimentare siano messi in pericolo.
aziendale

+ ✓ Sì No N/A

Manuale di controllo

Nota:

Non accessibile significa che i contenitori vuoti dei prodotti fitosanitari non devono essere lasciati fuori dal locale dei prodotti fitosanitari

Rispettato se:

- i contenitori vuoti dei prodotti fitosanitari vengono stoccati nel locale dei prodotti fitosanitari o in contenitori per rifiuti fino allo smaltimento definitivo. I contenitori per rifiuti devono essere chiaramente riconoscibili come tali (ad esempio container) oppure contrassegnati come tali
- non vi sono contenitori vuoti di prodotti fitosanitari lasciati fuori dal locale dei prodotti fitosanitari

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

8.8.3
Settoriale I contenitori vuoti di fitosanitari vengono smaltiti tramite uno dei seguenti metodi ufficiali di smaltimento:

- Raccolta dei rifiuti comunale
- Consegna diretta all'impianto di incenerimento dei rifiuti
- Restituzione al fornitore

Manuale di controllo

Nota:

Colloquio orale

Rispettato se:

- tutti i contenitori vuoti dei prodotti fitosanitari vengono smaltiti tramite il servizio comunale di raccolta dei rifiuti

oppure

vengono conferiti direttamente dall'azienda a un impianto di incenerimento dei rifiuti

oppure

vengono restituiti al fornitore

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

++

✓ Si

No

N/A

8.9.0 **Analisi dei residui**

8.9.1
Settoriale Viene effettuato il numero minimo di analisi dei residui secondo le disposizioni del monitoraggio dei residui SwissGAP basato sul rischio.

Manuale di controllo

Nota:

Controllore: annotare il numero minimo di analisi dei residui e la data dell'ultima analisi

Rispettato se:

- il commerciante è in grado di presentare il numero totale di risultati di analisi di laboratorio richiesto dal concetto di analisi (età massima 15 mesi) per tutti i prodotti referenziati SwissGAP (registrati per la certificazione)

Non rispettato se:

- il numero totale di campioni richiesto (vedi concetto di analisi) non è raggiunto

++

✓ Si

No

N/A

8.9.2
Settoriale Il prelievo del campione avviene:

1. secondo la procedura per il prelievo dei campioni
2. da una persona indipendente dall'azienda
3. su merce pronta per la spedizione.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- il campionamento avviene secondo la procedura prevista per il prelievo dei campioni
- il campionamento viene effettuato da una persona indipendente dall'azienda
- il campionamento viene effettuato sulla merce pronta per la spedizione

++

✓ Si

No

N/A

8.9.3 Le analisi sono effettuate da un laboratorio riconosciuto da SwissGAP.

Settoriale

Manuale di controllo

++

✓ Sì

No

N/A

Rispettato se:

- le analisi vengono effettuate da un laboratorio riconosciuto da SwissGAP (vedi www.swissgap.ch --> elenco dei laboratori riconosciuti)

8.9.4 È presente un piano d'azione che viene rispettato e che regola la procedura in caso di:

Settoriale

- superamento dei limiti massimi di residui
- superamento dei residui multipli definiti
- residui di principi attivi non autorizzati nella coltura.

Manuale di controllo

++

✓ Sì

No

N/A

Rispettato se:

- è disponibile un piano d'azione che definisce la procedura da seguire in caso di contestazioni
- nei casi pertinenti si agisce secondo quanto previsto dal piano d'azione

8.9.5 I limiti massimi di residui (LMR) del paese di destinazione sono noti. In caso di esportazione, i produttori sono stati informati su eventuali normative più severe riguardanti i limiti massimi di residui nel paese di destinazione.

aziendale

Manuale di controllo

++

✓ Sì

No

N/A

Paese di destinazione = Svizzera

Rispettato se:

- per la vendita sul mercato interno possono essere presentati i valori dei LMR (limiti massimi di residui) sulla base delle analisi

Paese di destinazione = Estero (esportazione)

Rispettato se:

- in caso di esportazione, l'elenco dei limiti massimi di residui del paese di destinazione è disponibile in azienda o accessibile via Internet. È sufficiente che il responsabile dell'azienda conosca il link (vedi documento "**Scelta dei prodotti fitosanitari + limiti massimi di residui**")
- in caso di esportazione verso un paese con requisiti di LMR più severi, il produttore / i produttori siano stati informati di tali requisiti

9.1.0 Taratura / Manutenzione

9.1.1 Settoriale

- Gli apparecchi per la protezione delle piante (inclusi i trattamenti post-raccolta), gli spandiconcime, i sistemi di irrigazione, i dispositivi di pesatura e i termometri sono funzionanti.
- Le riparazioni sono documentate.
- La taratura / verifica (test in campo, peso di riferimento, ecc.) viene effettuata annualmente, con la possibilità di spiegare come è stata eseguita.
- Attrezzatura per i fitosanitari: secondo le direttive PER (Produzione Integrata), test delle irroratrici ogni tre anni presso centri di controllo riconosciuti (solo per apparecchi a presa di forza o semoventi).

Manuale di controllo

Note:

- La manutenzione (ad esempio lavaggio, lubrificazione, ingrassaggio, ...) non deve essere documentata
- Non è richiesto il test di irrorazione per i seguenti dispositivi:
 - dispositivi portatili: spruzzatori manuali, irroratrici a spalla, irroratrici a motore a spalla
 - nebulizzatori, ad esempio Swingfog
 - dispositivi di irrorazione a bande
 - pistole o barre di irrorazione alimentate da pompe fisse tramite tubi flessibili
 - irroratrici fissate in modo permanente in serre
 - Le attrezzature che sono evidentemente fuori uso non devono essere verificate

Rispettato se:

- per le irroratrici a presa di forza o semoventi è stato effettuato un test di irrorazione conforme al (Prova esigenze Ecologiche Rispettate)
- gli spandiconcime, le irroratrici per fitofarmaci, i dispositivi per trattamenti post-raccolta, i sistemi di irrigazione, le bilance e i termometri sono funzionanti / in buone condizioni
- le riparazioni sono documentate oppure sono disponibili rapporti di lavoro / fatture
- la calibrazione è stata verificata annualmente. Sono considerate calibrazioni i test in campo o l'uso di un chiaro peso di riferimento per le bilance (oppure la verifica da parte di un verificatore ufficiale). Non è richiesto documentare le calibrazioni, ma il produttore deve essere in grado di spiegare in modo credibile come effettua la calibrazione (intervista orale)

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- non sono presenti dispositivi / macchinari corrispondenti

++ Sì No N/A

9.1.2 aziendale

Le attrezzature per l'applicazione di fitosanitari e fertilizzanti, così come i misurini, le irroratrici a spalla, ecc., sono conservate in modo sicuro, in modo da evitare la contaminazione di prodotti e materiali che possono entrare in contatto con i prodotti raccolti (ad esempio, materiali da imballaggio).

Manuale di controllo

Rispettato se:

- le attrezzature di applicazione per prodotti fitosanitari e fertilizzanti, i misurini, le irroratrici a spalla, ecc. non entrano in contatto con i prodotti, i contenitori, il materiale da imballaggio, gli utensili per la raccolta, ecc.

++ Sì No N/A

10.1.0 Istruzioni igieniche e attuazione pratica

10.1.1 Settoriale Sono presenti indicazioni visibili che istruiscono il personale a lavarsi le mani prima di riprendere il lavoro.

++ Sì No N/A

Manuale di controllo

Rispettato se:

- l'istruzione d'igiene è affissa in modo visibile

oppure

la zona di igiene 2 o un altro cartello che invita a lavarsi le mani è ben visibile

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

10.1.2 Settoriale Per la gestione della rottura di vetro e/o di plastica rigida trasparente sono disponibili istruzioni scritte (nelle serre, durante la manipolazione del prodotto, nel magazzino).

++ Sì No N/A

Manuale di controllo

Rispettato se:

- è disponibile un'istruzione d'igiene

oppure

sono disponibili altre istruzioni per la gestione della rottura di vetro o plastica rigida trasparente

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- le colture e i prodotti non si trovano mai sotto / accanto a vetro / plastica rigida / lampade

10.1.3 Settoriale Fumare, mangiare e bere sono vietati nelle aree di produzione e di stoccaggio. Durante la raccolta, tali attività sono consentite solo in aree designate. (Escluso il consumo di acqua potabile).

++ Sì No N/A

Manuale di controllo

Rispettato se:

- è disponibile "un'istruzione d'igiene"
- nelle aree in cui i prodotti vengono manipolati o immagazzinati non si fuma, non si mangia e non si beve
- durante i lavori di raccolta si mangia, si beve e si fuma solo nelle aree appositamente designate

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

10.1.4
Settoriale Il personale indossa indumenti da lavoro adeguati (ad esempio, camici, grembiuli, manicotti, guanti). Questi vengono puliti non appena risultano talmente sporchi da poter causare una contaminazione dei prodotti.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- i collaboratori indossano indumenti adeguati (secondo "l'analisi dei rischi - igiene")
- i prodotti sono protetti da contaminazioni
- gli indumenti vengono lavati non appena potrebbero causare contaminazioni dei prodotti

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza relativa al controllo a campione, conformemente all'accordo stipulato con il contoterzista

++

✓ Si

No

N/A

10.1.5
Settoriale Nella pratica il personale applica visibilmente le istruzioni igieniche.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- il personale rispetta le istruzioni igieniche definite

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

++

✓ Si

No

N/A

10.2.0 **Sicurezza alimentare**

10.2.1
Settoriale Raccolta anticipata: Se a causa dell'attività di animali esiste un rischio per la sicurezza alimentare (ad esempio alta densità di animali selvatici, roditori, contaminazione da escrementi di cani), sono da mettere in atto misure come per esempio la creazione di zone cuscinetto, recinzioni, eccetera.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- per le particelle a rischio sono adottate misure adeguate come fasce tampone, recinzioni, ecc.

Non applicabile se:

- nelle aree di produzione non sono visibili eccessive attività da parte di animali

+

✓ Si

No

N/A

10.2.2
Settoriale Per prevenire una contaminazione volontaria dei prodotti, sono adottate le seguenti misure:

- I mezzi ausiliari (ad esempio fertilizzanti, prodotti fitosanitari) provengono esclusivamente da fonti sicure
- Le persone non autorizzate all'accesso e altre anomalie sono segnalate al responsabile dell'azienda, che, se necessario, adotta misure appropriate.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- i lavoratori sono informati dell'obbligo di segnalare al responsabile dell'azienda eventuali anomalie (ad esempio in base alle **istruzioni d'igiene**)
- il responsabile dell'azienda adotta misure appropriate in caso di anomalie rilevate (informazione per via orale)
- fertilizzanti e prodotti fitosanitari provengono da fonti sicure

+

Si

No

N/A

10.2.3
Settoriale I prodotti che costituiscono un pericolo per la salute non possono essere immessi sul mercato. Unitamente ad altri prodotti difettosi sono chiaramente identificati e sono isolati in modo adeguato. La procedura di gestione di questi prodotti è stabilita per iscritto.

Manuale di controllo

++ ✓ Si No N/A

Nota:

Prodotti difettosi sono, ad esempio, prodotti che non rispettano le prescrizioni di qualità o le specifiche richieste degli acquirenti (dimensioni, forma, colore, ecc.)

Rispettato se:

- vengono messi in commercio solo prodotti che non mettono in pericolo la salute
- è possibile spiegare come sono gestiti nell'azienda i prodotti non conformi
- è disponibile una procedura scritta, per esempio il documento SwissGAP "Richiamo merci" o uno specifico documento aziendale equivalente

10.2.4
Settoriale Per i materiali e i servizi rilevanti per la sicurezza alimentare, sono disponibili specifici documenti aggiornati. Questo riguarda, per esempio:

- Materiale d'imballaggio (imballaggio finale)
- Licenze / qualifiche per i fornitori di servizi (per esempio laboratori, ditte di disinfestazione)

Manuale di controllo

+ ✓ Si No N/A

Nota:

L'esigenza riguarda ambiti che interessano la sicurezza alimentare

Rispettato se:

- almeno per il materiale di imballaggio (imballaggio finale) è per esempio disponibile un documento specifico aggiornato

e/o

i laboratori incaricati delle analisi sono accreditati

e/o

le aziende di servizi incaricate (per esempio ditte di disinfestazione) sono specializzate nel rispettivo settore

10.3.0 **Impianti sanitari**

10.3.1
Settoriale Tutti i lavoratori hanno accesso a servizi igienici puliti nelle vicinanze del loro posto di lavoro. Le toilette da campo non devono contaminare i prodotti.

Raccolta: i con un veicolo almeno una volta durante il turno di lavoro. Nelle aree di confezionamento e stoccaggio, le porte dei servizi igienici non devono aprirsi verso queste aree, a meno che non siano porte automatiche.

Manuale di controllo

++ ✓ Si No N/A

Rispettato se:

- i servizi igienici sono accessibili a tutti i lavoratori
- i servizi igienici sono in buone condizioni igieniche (puliti)
- i servizi igienici da campo non possono contaminare i prodotti
- nelle aree di confezionamento e stoccaggio, le porte dei servizi igienici non si aprono direttamente su un'area in cui vengono manipolati i prodotti, a meno che le porte non si chiudano automaticamente. Se le porte non sono tali, tra il locale dei servizi igienici e l'area di lavorazione dei prodotti è necessaria un'anticamera

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

10.3.2
Settoriale

Strutture per il lavaggio delle mani devono essere disponibili nelle vicinanze dei servizi igienici. Le mani devono essere lavate se possono causare contaminazione della merce raccolta/dei prodotti.

L'acqua utilizzata deve essere di qualità potabile; per i lavoratori agricoli, questa può essere trasportata ad esempio in un serbatoio o altri contenitori.

Manuale di controllo

Nota:

Per i lavoratori sui campi, l'acqua potabile per il lavaggio delle mani può essere messa a disposizione, per esempio, in taniche o bottiglie

Rispettato se:

- per tutti i lavoratori sono disponibili possibilità di lavarsi le mani nelle vicinanze dei servizi igienici
- l'acqua utilizzata per il lavaggio delle mani è di qualità potabile

e/o

è disponibile un prodotto su base alcolica per l'igiene delle mani

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

++

✓ Si

No

N/A

10.4.0 **Contenitori e imballaggi**

10.4.1
Settoriale

I contenitori per la raccolta riutilizzabili vengono puliti prima dell'uso secondo l'analisi dei rischi igienici e le misure igieniche stabilite.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- non si raccoglie in imballaggi sporchi (sono tollerate le contaminazioni che si verificano durante il processo di raccolta nonostante le buone pratiche, ad es. terra)

oppure

l'azienda pulisce i propri imballaggi secondo i risultati "**dell'analisi dei rischi - igiene**" e delle "**istruzioni d'igiene**"

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non rispettata se:

- si utilizzano imballaggi contaminati con sostanze pericolose come grasso lubrificante, olio, residui di prodotti fitosanitari, ecc.

Non applicabile se:

- nell'azienda non vengono utilizzati contenitori riutilizzabili

++

Si

No

N/A

10.4.2
Settoriale

Gli imballaggi usati per la raccolta vengono utilizzati esclusivamente per la conservazione dei prodotti.

Se gli imballaggi in uso per la raccolta vengono utilizzati per altri scopi (ad esempio stoccaggio di sostanze chimiche, lubrificanti, olio, rifiuti, attrezzi, ecc.), devono essere contrassegnati e separati dall'area alimentare.

Manuale di controllo

Nota:

È consentito lo stoccaggio temporaneo di imballaggi di legno

Rispettato se:

- gli imballaggi usati per la raccolta non vengono utilizzati per altri scopi (ad es. stoccaggio di prodotti chimici, lubrificanti, olio, attrezzi, ecc.)

oppure

tali imballaggi sono contrassegnati ed esclusi dall'uso nel settore alimentare (le palox sono contrassegnate in modo chiaro e non più utilizzate per lo stoccaggio dei prodotti

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- nell'azienda non vengono utilizzati imballaggi per la raccolta

++

Si

No

N/A

10.4.3
Settoriale

Il materiale da imballaggio, inclusi gli imballaggi riutilizzabili, è adatto per l'uso e viene conservato in modo pulito.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- il materiale da imballaggio e gli imballaggi riutilizzabili sono idonei all'uso previsto
- il materiale da imballaggio e gli imballaggi riutilizzabili sono conservati in modo da proteggerli da contaminazioni
- il materiale da imballaggio e gli imballaggi riutilizzabili sono usati in modo igienico

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

+

Si

No

✓ N/A

10.5.0 Luoghi di deposito per breve termine, rampe, trasporto

10.5.1
Settoriale I veicoli aziendali utilizzati per il carico e il trasporto interno ed esterno dei prodotti sono puliti e in buone condizioni, in modo da evitare contaminazioni dei prodotti (ad esempio da terra, sporcizia fertilizzanti, liquidi versati, ecc.).

Manuale di controllo

Nota:

Concerne il trasporto di prodotti con veicoli aziendali

Rispettato se:

- prima del trasporto di prodotti agricoli o di altri, i mezzi di trasporto aziendali, compresi quelli utilizzati anche per altri scopi, sono puliti e funzionanti

oppure

l'azienda pulisce i suoi mezzi di trasporto in base ai risultati "**dell'analisi dei rischi - igiene**" e delle "**istruzioni d'igiene**"

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- non vengono utilizzati mezzi di trasporto aziendali (ad es. il trasporto dei prodotti agricoli avviene direttamente dal campo tramite terzi)

++

Si

No

N/A

10.5.2
Settoriale Tutti i prodotti raccolti sono protetti da contaminazioni. I depositi per breve termine sono puliti.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- i prodotti raccolti sono protetti da contaminazioni
- le aree di deposito per breve termine (massimo 2 giorni lavorativi) sono pulite

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non rispettata se:

- sono riscontrate contaminazioni

++

Si

No

N/A

10.6.0 Linee di lavorazione, aree di stoccaggio (superiori a 2 giorni lavorativi), celle frigorifere

10.6.1
Settoriale Le strutture e le attrezzature per la manipolazione e lo stoccaggio dei prodotti (per esempio linee di lavorazione e macchinari, pareti, pavimenti, aree di stoccaggio, palox, ecc.) sono pulite e/o mantenute. Un piano di manutenzione / pulizia stabilisce la frequenza e le procedure per la manutenzione / pulizia.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- le aree di lavoro e di stoccaggio e le attrezzature (come linee di lavorazione e macchine, pareti, pavimenti, magazzini, palox, ecc.) sono pulite
- è presente un piano di manutenzione e pulizia (istruzioni concernenti l'igiene o un piano di pulizia separato)

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

++

Si

No

✓ N/A

10.6.2
Settoriale Per evitare una contaminazione chimica dei prodotti detergenti, oli lubrificanti, ecc. sono conservati separatamente dalle linee di imballaggio o dalle aree di stoccaggio

Tutti i detergenti e oli lubrificanti, ecc. che possono entrare in contatto con i prodotti, sono autorizzati per il settore alimentare (ad esempio indicazione sull'etichetta o sulla scheda tecnica).

Manuale di controllo

++

Si

No

✓ N/A

Rispettato se:

- i detergenti, oli lubrificanti, ecc. (anche in piccole quantità) sono conservati in modo chiaro separati (in armadi o in altri locali) dalle linee di imballaggio e dai prodotti stoccati (ad esempio, nessuna pompa per ingrassare depositata vicino ai dispositivi di preparazione/ imballaggio dei prodotti)
- per i detergenti, oli lubrificanti, ecc., che potrebbero venire a contatto con i prodotti, è indicato sull'etichetta o nelle schede di sicurezza del produttore che il prodotto è autorizzato per l'uso nel settore alimentare (ad esempio, la dicitura "H1")

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- non vengono utilizzati detergenti o lubrificanti

10.6.3
Settoriale Lampade e lampadine e sopra i prodotti (aree di stoccaggio, linee di lavorazione e imballaggio, area di spedizione) sono lampadine e supporti di sicurezza dispongono di protezione, per evitare una contaminazione degli alimenti in caso di rottura del vetro.

Manuale di controllo

++

Si

No

✓ N/A

Rispettato se:

- in tutte queste zone alimentari (magazzino, linee di lavorazione e imballaggio, area di spedizione) tutte le lampade sono antiurto o protette (antiurto o protette significa: lampade speciali antiurto con pellicola protettiva, lampade incassate o lampade protezioni in materiale plastico)

oppure

i prodotti sono protetti con barriere fisiche (ad esempio, coperti con teli o laminati plastici)

oppure

i prodotti non si trovano mai a meno di 3 metri lateralmente da lampade non antiurto o non protette

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non rispettata se:

- non tutte le lampade nelle aree corrispondenti sono antiurto o munite di protezione

10.6.4
Settoriale I prodotti confezionati sono stoccati a temperatura e umidità costanti (secondo l'analisi dei rischi). La situazione è documentata. La stessa regola fa stato anche per il magazzino AC.

Manuale di controllo

+ Si No ✓ N/A

Rispettato se:

- per i prodotti deperibili (prodotti freschi pronti per la cucina) in confezioni sigillate sono rispettati i requisiti che relativi a temperatura e umidità
- il controllo della temperatura e dell'umidità è impostato
- nei magazzini a atmosfera controllata (AC) la temperatura e l'umidità sono impostate

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- non sono stoccati prodotti freschi pronti per la cucina
- non sono presenti magazzini a atmosfera controllata (AC)

10.6.5
Settoriale I parassiti sono monitorati e controllati nelle aree di confezionamento e stoccaggio. Le misure necessarie per il controllo dei parassiti sono registrate.

Manuale di controllo

++ Si No ✓ N/A

Note:

- Se non sono riscontrati parassiti, non è necessario tenere registrazioni
- Se sono adottate misure preventive (per esempio, posizionamento di trappole), non è sono richieste registrazioni, a meno che non siano visibili danni da parassiti

Rispettato se:

- è incaricata del lavoro una ditta di disinfestazione e sono disponibili un contratto con la ditta oppure registrazioni delle misure adottate dall'azienda

oppure

non sono visibili segni di presenza di parassiti (roditori, uccelli, insetti)

oppure

sono presenti registrazioni (per esempio, un piano con la posizione delle esche avvelenate) delle misure adottate

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

10.6.6
aziendale I mezzi di trasporto utilizzati in ambienti chiusi (per esempio carrelli elevatori) evitano contaminazioni dei prodotti causa di emissioni di fumo. carrelli elevatori e altri veicoli di trasporto motorizzati sono elettrici o a gas.

Manuale di controllo

+/- Si No ✓ N/A

Rispettato se:

- tutti i carrelli elevatori e altri veicoli di trasporto motorizzati utilizzati in ambienti chiusi sono alimentati elettricamente o a gas
- grazie a una corretta manutenzione è evitata ogni contaminazioni dei prodotti a causa di emissioni

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- in ambienti chiusi non sono utilizzati veicoli di trasporto motorizzati

11.1.0 Rifiuti

11.1.1 aziendale I rifiuti generati nell'azienda sono elencati nel piano di gestione dei rifiuti del comune. Questo piano contribuisce a minimizzare l'inquinamento ambientale.

Manuale di controllo

+

✓ Si

No

N/A

Rispettato se:

- tutti i rifiuti generati nell'azienda sono indicati nel piano di gestione dei rifiuti del comune

oppure

nel proprio piano aziendale sono elencati tutti i tipi di rifiuti possibili

11.1.2 aziendale I rifiuti, così come le perdite di olio o carburante, devono essere eliminati. Sono accettati in aree designate rifiuti generati in piccole quantità, così come i rifiuti del giorno lavorativo in corso.

Manuale di controllo

++

✓ Si

No

N/A

Rispettato se:

- nei luoghi di produzione e stoccaggio sono presenti solo rifiuti generati dal lavoro quotidiano
- sono immagazzinate in aree designate solo quantità insignificanti di rifiuti
- eventuali macchie di olio o carburante sono stati eliminate

Osservazione

11.1.3 aziendale Resti di materiali da imballaggio e altri rifiuti non provenienti direttamente dal prodotto stesso vengono allontanati dal campo.

Manuale di controllo

+

✓ Si

No

N/A

Rispettato se:

- non sono rilevati sul campo resti di materiale da imballaggio o altri rifiuti

Osservazione

11.1.4 aziendale I rifiuti organici sono compostati o fatti fermentare e utilizzati per migliorare il suolo. Il sistema di compostaggio riduce il rischio di trasmissione di malattie.

Manuale di controllo

+-

✓ Si

No

N/A

Rispettato se:

- la gestione dei rifiuti organici è definita (compostaggio aziendale, rimozione da parte di un esterno, raccolta del verde da parte del comune o impianto di biogas)

Non applicabile se:

- non sono prodotti rifiuti organici

11.2.0 Protezione dell'ambiente

11.2.1 I dispositivi di raccolta per i serbatoi di carburante e olio sono conformi alle normative legali.
aziendale

+ ✓ Sì No N/A

Manuale di controllo

Note:

- Obiettivo: il carburante o l'olio che fuoriescono accidentalmente non devono contaminare l'ambiente. Non devono entrare nel sistema fognario, nelle acque superficiali o nelle infrastrutture di drenaggio
- I serbatoi e contenitori superiori a 20 litri devono essere attorniti da una vasca di contenimento conforme

Rispettato se:

- i serbatoi di olio e carburante sono protetti da rischi tramite vasche di contenimento impermeabili o serbatoi di ritenzione conformi
- il volume di ritenzione delle vasche è almeno pari alla capacità del 100% del serbatoio / contenitore più grande

Non applicabile se:

- nell'azienda non sono presenti serbatoi o contenitori di carburante o olio con capacità superiore a 20 litri

11.2.2 Le acque reflue (derivate dalla pulizia degli attrezzi per i fitofarmaci, tute protettive, dispositivi refrigeranti) sono raccolte e smaltite in modo tale da ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente e sulla sicurezza dei lavoratori.
Settoriale

+ ✓ Sì No N/A

Manuale di controllo

Nota:

Con "dispositivi refrigeranti" si intendono gli idrocooler sul campo

Rispettato se:

- le attrezzature sono pulite sul campo

e/o

l'acqua di pulizia è raccolta in una fossa settica attiva

e/o

i dispositivi sono puliti in un impianto di lavaggio per botti per l'applicazione di prodotti fitosanitari

Non rispettata se:

- l'acqua di pulizia può entrare nel sistema fognario, in acque superficiali o in infrastruttura di drenaggio

oppure

gli attrezzi sono lavati in punto di prelievo di acque dal sottosuolo

11.2.3 I rifiuti alimentari (= prodotti alimentari prodotti o presenti nell'azienda che non sono destinati al consumo umano o come mangimi) sono incorporati al suolo, riciclati, compostati, utilizzati in un impianto di biogas o smaltiti in altro modo adeguato.
aziendale

+ ✓ Sì No N/A

Manuale di controllo

Rispettato se:

- i rifiuti alimentari sono incorporati nel terreno, riciclati, compostati, trattati in un impianto di biogas o smaltiti in altro modo adeguato

Non applicabile se:

- non sono generati rifiuti alimentari nell'azienda

oppure

i rifiuti sono utilizzati per il consumo umano o per l'alimentazione animale

12.1.0 Segnaletica

12.1.1 I visitatori dell'azienda e i fornitori di servizi sono informati sulle misure di sicurezza e le norme igieniche. Indicazioni relative al comportamento dei visitatori dell'azienda sono affisse in un luogo ben visibile.

++ Sì No N/A

Manuale di controllo

Nota:

Le norme di comportamento sono presenti nell'albo per i visitatori (norme di applicazione)

Rispettato se:

- le norme di comportamento per i visitatori dell'azienda sono affisse in un luogo ben visibile, in modo da poter essere lette da tutti i visitatori e fornitori di servizi

oppure

ai visitatori viene richiesto di annunciarsi e registrarsi

oppure

l'accesso all'azienda è limitato (soprattutto per i commercianti, rispettivamente agli edifici dell'azienda; l'accesso al perimetro aziendale può essere limitato solo in rari casi)

12.1.2 Per tutte le forze lavoro sono presenti chiare e comprensibili procedure di emergenza e infortuni, che descrivono la procedura da intraprendere in situazioni di emergenza.

aziendale

La procedura deve contenere i seguenti elementi:

- Indirizzo o coordinate dell'azienda
- Persona di riferimento
- Un elenco dei numeri di telefono attuali (polizia, pompieri, medico, ambulanza)
- Istruzioni su come segnalare gli infortuni. Idealmente, sono da includere le seguenti informazioni:
Posizione degli estintori, uscite di emergenza, interruttori di emergenza / principali per elettricità, acqua, gas.

++ Sì No N/A

Manuale di controllo

Rispettato se:

- almeno l'ingresso al magazzino dei fitofarmaci e ai serbatoi di carburante o gas è contrassegnato chiaramente con un'indicazione di pericolo
- per altre fonti di pericolo evidenti è presente un'informazione analoga

Non applicabile se:

- nell'azienda non sono presenti aree pericolose

12.1.3 Almeno all'ingresso del magazzino per i fitofarmaci e presso i serbatoi di carburante o gas sono presenti cartelli informativi permanenti e leggibili indicanti i potenziali pericoli.

aziendale

++ Sì No N/A

Manuale di controllo

Rispettato se:

- almeno l'ingresso al magazzino dei fitofarmaci e ai serbatoi di carburante o gas è contrassegnato chiaramente con un'indicazione di pericolo
- per altre fonti di pericolo evidenti è presente un'informazione analoga

Non applicabile se:

- nell'azienda non sono presenti aree pericolose

12.1.4 Nell'azienda devono essere affissi cartelli di divieto di fumo sui serbatoi di carburante e oli e presenti estintori portatili.
aziendale

Manuale di controllo

++

✓ Sì

No

N/A

Note:

- Nei luoghi in cui carburanti o oli sono stoccati nelle vasche di raccolta devono essere presenti cartelli di divieto di fumare o di accendere fuochi
- deve essere sempre presente un estintore

Rispettato se:

- su tutti i serbatoi di oli e carburanti sono affissi i cartelli di divieto di fumare
- nell'azienda è presente almeno un estintore

12.2.0 **Equipaggiamento di protezione individuale (EPI) e dispositivi di protezione**

12.2.1 Per tutte le attività nei settori SwissGAP: in base al tipo di lavoro, ai lavoratori sono forniti, adeguati dispositivi di protezione come calzature appropriate, abbigliamento impermeabile, tute protettive, guanti in gomma, maschere protettive, conforme protezione per vie respiratorie, orecchie e occhi, ecc. Questi dispositivi sono in buono stato e adeguate alle istruzioni d'uso.
Settoriale

Manuale di controllo

++

✓ Sì

No

N/A

Rispettato se:

- per tutte le attività nei settori SwissGAP è disponibile l'adeguata attrezzatura di protezione
- per la protezione fitosanitaria sono presenti mezzi di protezione completi secondo le indicazioni sulla confezione (per esempio occhiali, stivali di gomma, abbigliamento impermeabile, tute protettive, guanti di gomma, maschera di protezione, ecc.)

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

12.2.2 I lavoratori utilizzano i dispositivi di protezione individuale. Se si fa uso di tute protettive monouso, è disponibile materiale di riserva in quantità sufficiente.
Settoriale

Manuale di controllo

+

✓ Sì

No

N/A

Note:

- Intervista orale e osservazione durante il giro aziendale
- Se i fitofarmaci vengono applicati tramite mezzi con cabine chiuse, per il lavoro non sono richiesti dispositivi di protezione personale

Rispettato se:

- i lavoratori indossano i dispositivi di protezione appropriati in base al tipo di lavoro da svolgere
- per la miscelazione e l'applicazione di fitofarmaci viene utilizzata l'attrezzatura di protezione secondo le indicazioni presente sull'imballaggio e/o l'elenco dei fitofarmaci dell'USAV
- in caso di impiego di tute monouso, è a disposizione almeno un equipaggiamento di riserva

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

12.2.3 aziendale Se necessario, sono disponibili spogliatoi adeguati per il cambio degli indumenti di protezione. Se l'abbigliamento protettivo viene indossato sopra i vestiti da lavoro personali, non è richiesto uno spogliatoio.

Manuale di controllo

Nota:

Riguarda solo gli indumenti di protezione e non il normale abbigliamento da lavoro

Rispettato se:

- sono disponibili e utilizzati spogliatoi adeguati

Non applicabile se:

- gli indumenti protettivi sono indossati sopra i vestiti personali e di conseguenza uno spogliatoio non è richiesto

+

✓ Sì

No

N/A

12.2.4 aziendale Nel perimetro aziendale e durante i lavori nei campi sono disponibili cassette di pronto soccorso complete e mantenute a giorno.

Manuale di controllo

Nota:

Un kit di primo soccorso contiene almeno il materiale per effettuare medicazioni

Rispettato se:

- Nel perimetro dell'azienda i kit di primo soccorso sono accessibili
- per i lavori sul campo sono presenti kit di primo soccorso sui trattori e nei veicoli

oppure

per i lavori sul campo il materiale di primo soccorso è accessibile in altro modo

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

+

✓ Sì

No

N/A

12.2.5 aziendale I dispositivi di protezione sono presenti su tutti i macchinari.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- i dispositivi di protezione (protezione del giunto cardanico, protezione della catena, parafanghi, ecc.) sono integri su tutti i macchinari

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Non applicabile se:

- nell'azienda non sono presenti macchinari

+

✓ Sì

No

N/A

12.2.6 aziendale I veicoli per il trasporto degli operai devono essere sicuri. Se l'azienda mette a disposizione veicoli per il trasporto degli operai su strade pubbliche, questi devono rispettare le norme di sicurezza nazionali.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- i veicoli sono sicuri (= non sono visibili difetti evidenti)
- i veicoli utilizzati su strade pubbliche sono collaudati per circolare su strade di questo tipo

Non applicabile se:

- i mezzi di trasporto non sono messi a disposizione dall'azienda, cioè se i lavoratori raggiungono i con i propri veicoli (o a piedi)

+

✓ Sì

No

N/A

12.2.7
Settoriale Sono presenti bacini per accumulare acqua da poter utilizzare anche in casi di periodi di disponibilità limitata. Per prevenire incidenti, i bacini sono in buone condizioni e recintati / sicuri.

Manuale di controllo

+ - Sì No N/A

Note:

- Concerne solo l'acqua di irrigazione
- Concerne solo le aziende che dispongono di bacini di raccolta di acqua

Rispettato se:

- i bacini presenti in azienda sono recintati / sicuri, in modo da prevenire incidenti

12.3.0 **Ambiti sociali**

12.3.1
Settoriale Le abitazioni per i dipendenti nell'azienda sono abitabili e dotate delle attrezzature di base, ovvero: tetto, finestre e porte, acqua potabile, possibilità di cucinare in modo igienico, servizi igienici e allacciamento fognario.

Manuale di controllo

++ Sì No N/A

Rispettato se:

- gli alloggi per i lavoratori all'interno dell'azienda sono abitabili:
 - il tetto, le finestre e le porte sono in buono stato
 - dispongono delle strutture di base come acqua potabile, cucina e servizi igienici conformi alle norme igieniche, allacciamento fognario

Non applicabile se:

- nessun dipendente abita nell'azienda

12.3.2
Settoriale Se i pasti sono consumati nell'azienda, per i lavoratori deve essere disponibile uno spazio per conservare gli alimenti, nonché una locale refettorio e per le pause. È disponibile acqua potabile.

Manuale di controllo

++ Sì No N/A

Nota:

Per "pasto" si intende il pasto principale (nella pratica in modo particolare il pranzo)

Rispettato se:

- i lavoratori hanno accesso all'acqua potabile
- e se i lavoratori consumano pasti in azienda, devono
 - poter depositare i propri alimenti
 - avere a disposizione un luogo adatto per consumare i pasti o fare pausa

12.3.3
Settoriale Tra la direzione aziendale e i dipendenti si svolgono regolari riunioni sul tema della sicurezza e della salute sul posto di lavoro, nonché sulle questioni sociali. Ciò può avvenire durante la formazione, la distribuzione quotidiana del lavoro, colloqui individuali con i dipendenti o sotto forma di moduli di segnalazione anonimi.

Manuale di controllo

+ Sì No N/A

Note:

- Intervista orale
- Le riunioni possono essere organizzate anche durante le pause

Rispettato se:

- il responsabile discute regolarmente con i lavoratori i temi concernenti la sicurezza e la salute sul posto di lavoro, nonché le questioni sociali

12.3.4
aziendale Tutti i lavoratori incaricati dell'applicazione di fitofarmaci possono sottoporsi annualmente a un controllo sanitario volontario. Il controllo sanitario è conforme alla normativa nazionale o regionale. Se il dipendente desidera effettuare tale controllo, deve poter lasciare il lavoro per il tempo necessario.

Manuale di controllo

+ Sì No N/A

Nota:

Intervista orale

Rispettato se:

- a tutti i lavoratori che operano in contatto o applicano fitofarmaci è data possibilità di sottoporsi a un controllo sanitario annuale
- i lavoratori possono effettuare tale controllo sanitario durante l'orario di lavoro

13.1.0 **Tracciabilità qualitativa: Separazione dei prodotti**

13.1.1
Settoriale Solo i prodotti coltivati nell'azienda sono consegnati con il proprio nome a commercianti certificati. Per "azienda propria" si intende:

- superfici di proprietà
- scambio di terreni
- terreni in affitto (incluso affitto a breve termine)

Manuale di controllo

++ Sì No N/A

Nota:

Solo per i produttori SENZA commercializzazione

Rispettato se:

- ai commercianti certificati sono consegnati sotto il proprio nome solo prodotti coltivati sulle superfici dell'azienda (il diario culturale è redatto per tutte le superfici e può essere verificato)

Non rispettato se:

- ai commercianti certificati sono consegnati sotto il proprio nome prodotti di altri coltivatori

Non applicabile se:

- l'azienda è certificata nel settore e nel programma corrispondente

13.1.2
Settoriale I prodotti SwissGAP provengono da produttori riconosciuti o da commercianti certificati.

Manuale di controllo

++ Sì No N/A

Note:

- Solo per commercianti
- Questo vale anche per i commercianti con produzione propria riconosciuta senza acquisto da altri
- Sono ammesse anche giustificativi probanti digitali (per esempio, codice QR)

Rispettato se:

- tutta la merce destinata alla vendita come SwissGAP proviene da un fornitore riconosciuto o certificato e il gruppo di prodotto corrispondente (F, V, P) è indicato sotto questo fornitore (www.agrosolution.ch)
- in caso di acquisto da commercianti, sui documenti di ingresso (bolla di consegna / fattura) è dichiarato che il prodotto è SwissGAP oppure è regolato in un accordo con il fornitore che dichiara che fornisce esclusivamente merce SwissGAP
- in caso di acquisto di merce importata, è presente una prova che si tratta di merce GLOBALG.A.P.

13.1.3 I prodotti Suisse Garantie provengono da produttori riconosciuti o da commercianti certificati.

Settoriale

Manuale di controllo

++

Si

No

N/A

Note:

- Solo per i commercianti
- Questo vale anche per i commercianti con produzione propria riconosciuta senza acquisto da altri
- Sono accettate anche giustificativi probanti digitali (ad esempio, codice QR)

Rispettato se:

- tutta la merce destinata alla vendita come Suisse Garantie proviene da un fornitore riconosciuto o certificato e il gruppo di prodotto corrispondente (F, V, P) è elencato sotto questo fornitore (www.agrosolution.ch)
- in caso di acquisto da commercianti, sui documenti di ingresso (bolla di consegna / fattura) è dichiarato che la merce è Suisse Garantie oppure è regolato in un accordo con il fornitore che dichiara che fornisce esclusivamente merce Suisse Garantie
- per le agenzie (commercianti senza attività di confezionamento proprie): tutti i frutti, ortaggi e patate acquistati provengono da un'azienda certificata Suisse Garantie e sono contrassegnati con l'etichetta dell'agenzia del commerciante

13.1.4 Ogni prodotto è tracciabile fino al fornitore e fino al destinatario finale.

Settoriale

Manuale di controllo

++

Si

No

N/A

Rispettato se:

Per i produttori:

- per ogni prodotto è possibile documentare chi è il destinatario (ad esempio, bolle di consegna, conferme di ricezione, prova digitale, ecc.)

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

Per i commercianti:

- tramite le registrazioni, è possibile tracciare il prodotto al livello precedente (fornitore / produttore) e al livello successivo (cliente / destinatario)

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

13.1.5
Settoriale È sempre identificabile per tutti i prodotti presenti nell'azienda se si tratta di prodotti SwissGAP o meno. La distinzione tra prodotti SwissGAP e altri prodotti è garantita.

Manuale di controllo

++

Si

No

N/A

Nota:

Solo per i commercianti

Rispettato se:

- in ogni fase del processo di produzione, il prodotto può essere identificato chiaramente come SwissGAP. Ciò può avvenire tramite un'identificazione fisica / marchio o mediante procedure univoche di distinzione della merce, incluse relative registrazioni

oppure

nell'azienda è presente in ogni momento esclusivamente merce SwissGAP

e/o

presso il contoterzista è rispettata l'esigenza (controllo a campione secondo accordo con il contoterzista)

13.1.6
Settoriale È sempre visibile per tutti i prodotti nell'azienda se si tratta di prodotti Suisse Garantie o meno. La separazione tra prodotti Suisse Garantie e altri prodotti è garantita.

Manuale di controllo

++

Si

No

N/A

Nota:

Solo per i commercianti

Rispettato se:

- in ogni fase del processo produttivo, la merce può essere chiaramente identificata come Suisse Garantie. Ciò può avvenire tramite un'identificazione fisica / marchio o mediante procedure univoche di separazione della merce, inclusi i relativi registri

oppure

nell'azienda è presente in ogni momento esclusivamente merce Suisse Garantie

13.1.7 Uscita della merce: I prodotti certificati SwissGAP sono dichiarati sui documenti di spedizione (bolle di consegna / fatture).

Settoriale

Manuale di controllo

++

Si

No

N/A

Note:

- Solo per i commercianti
- **Controllore:** esempio di bolla di consegna / fattura (uscita merce) con merce SwissGAP da inviare all'ente di certificazione competente
- non verificare solo i principali acquirenti, chiedere anche di altri canali di distribuzione

Rispettato se:

- il commerciante dichiara sui suoi documenti di uscita merce (bolla di consegna / fattura) la merce certificata SwissGAP. La dichiarazione può essere allestita con l'aggiunta "SwissGAP" o "SGAP" per singolo articolo o tramite una dichiarazione globale (per esempio, "tutti i nostri prodotti sono conformi a SwissGAP")

Non applicabile se:

- non vengono emessi documenti di consegna / fattura propri (se tutta la merce SwissGAP passa attraverso il sistema dell'acquirente)

13.1.8 Uscita della merce: I prodotti certificati Suisse Garantie sono dichiarati sui documenti di spedizione (bolle di consegna / fatture).

Settoriale

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Note:

- Solo per i commercianti
- **Controllore:** esempio di bolla di consegna / fattura (uscita merce) con merce Suisse Garantie da inviare all'ente di certificazione competente
- Non verificare solo i principali acquirenti, chiedere anche di altri canali di distribuzione

Rispettato se:

- il commerciante dichiara sui suoi documenti di uscita merce (bolla di consegna / fattura) la merce certificata Suisse Garantie. La dichiarazione può essere fatta con l'aggiunta "Suisse Garantie", "SGA" o "SG" per singolo articolo o tramite una dichiarazione globale (per esempio, "tutti i nostri prodotti sono conformi a Suisse Garantie")

Non applicabile se:

- non vengono emessi documenti di consegna/fattura propri (se tutta la merce Suisse Garantie passa attraverso il sistema dell'acquirente)

13.2.0 **Tracciabilità quantitativa: Controllo del flusso della merce**

13.2.1 Un confronto tra le quantità prodotte e/o acquistate e le quantità vendute dimostra che non è stata smerciata più merce SwissGAP di quella prodotta o acquistata dall'azienda. A seconda del prodotto, le quantità in deposito (inventario) e le perdite (diminuzione del peso nei depositi, scarti di cernita, coefficienti di lavorazione) sono considerate nel calcolo.

Settoriale

Manuale di controllo

++

Si

No

N/A

Note:

- Solo per i commercianti
- **Controllore:** considerare il prodotto verificato e il periodo!

Rispettato se:

- le quantità di acquisto e smercio dei prodotti SwissGAP possono essere documentati
- non sono stati venduti più prodotti sotto SwissGAP di quanto effettivamente acquistato (o prodotto dall'azienda)
- il confronto delle quantità, a seconda del prodotto, è coerente anche tenendo conto delle perdite di peso nei depositi, gli scarti di cernita / preparazione
- per i prodotti lavorati, il coefficiente di lavorazione è realistico

13.2.2
Settoriale Un confronto tra le quantità prodotte e/o acquistate e le quantità vendute mostra che non è stata venduta più merce Suisse Garantie di quella prodotta o acquistata dall'azienda. A seconda del prodotto, le quantità di magazzino (inventario) e le perdite (smaltimento magazzino, scarti di selezione, coefficienti di lavorazione) sono considerate nel calcolo.

Manuale di controllo

++

Si

No

N/A

Nota:

Solo per i commercianti

Rispettato se:

- le quantità di acquisto e vendita dei prodotti Suisse Garantie possono essere documentate
- non sono stati venduti più prodotti sotto Suisse Garantie di quanto effettivamente acquistato (o prodotto dall'azienda)
- il confronto delle quantità, a seconda del prodotto, è coerente anche considerando la perdita di peso nei depositi, e gli scarti di cernita / preparazione
- per i prodotti lavorati, il coefficiente di lavorazione è realistico

13.3.0 **Utilizzo del logo / Etichettatura**

13.3.1
Settoriale L'azienda utilizza "SwissGAP" (logo, termine esteso e abbreviazione) in conformità con il regolamento del logo SwissGAP. Il logo e il termine esteso non devono mai essere presenti sul prodotto / sul confezionamento al consumatore. Solo l'abbreviazione SGAP può essere utilizzata in combinazione con il numero SwissGAP (per esempio: SGAP 12345) sul prodotto/sul confezionamento al consumatore. L'uso del logo e del termine esteso da parte del titolare del certificato commerciale (Business-to-Business) è consentito in qualsiasi comunicazione.

Manuale di controllo

++

Si

No

N/A

Note:

- Logo = marchio combinato verde
- Termine esteso = scritta "SwissGAP"
- Abbreviazione = "SGAP"

Rispettato se:

- è inserito sull'etichetta del produttore (o con il termine esteso "SwissGAP" o con l'abbreviazione "SGAP")
- il logo SwissGAP (marchio combinato verde) NON è utilizzato

Per i commercianti:

- se per garantire la tracciabilità imballaggi, palette o carrelli i sono contrassegnati con SwissGAP, ciò avviene con il termine esteso "SwissGAP" o l'abbreviazione "SGAP" in combinazione con il nome dell'azienda (nome o numero SwissGAP = numero Agrosolution) e questi contenitori contengono esclusivamente merce conforme a SwissGAP
- il logo SwissGAP (marchio combinato verde) è utilizzato solo nelle comunicazioni aziendali, come pubblicità, intestazione delle lettere (compresi i documenti di accompagnamento delle merci) e biglietti da visita

Non rispettato se:

- non è rispettato il regolamento sull'uso del logo SwissGAP

oppure

il logo o il termine esteso appare sul prodotto, sulla confezione per il consumatore o al punto vendita

Manuale di controllo

Note:

- L'etichetta del produttore può essere utilizzata solo sugli imballaggi
- Buccie della frutta, nastri per la legatura degli asparagi, sacchetti per lattuga (vendita semi-aperta) possono essere contrassegnati con il logo SGA (marchio di garanzia: bandiera con scritta) se tale materiale di imballaggio è utilizzato per conto di un commerciante certificato. Le cassette devono essere contrassegnate anche con l'etichetta del produttore

Rispettato se:

- ogni etichetta del produttore contiene le seguenti informazioni:
 - Scritta originale "Suisse Garantie"
 - Logo dell'associazione pertinente (USF, USPV, Swisspatat)
 - Nome e indirizzo del produttore o numero Agrosolution (numero SwissGAP)
 - Data di raccolta (obbligatoria solo per la frutta)
 - Indicazione della varietà (solo per patate e frutta a nocciolo)
- ogni contenitore è dotato dell'etichetta del produttore oppure in caso di fornitura all'ingrosso, per paletta sono presenti almeno 2 etichette del produttore, merce del medesimo produttore

Non rispettato se:

- l'etichetta del produttore contiene informazioni errate o le informazioni sono carenti

oppure

non è applicato un numero sufficiente di etichette

oppure

il produttore (senza commercializzazione) utilizza il logo SGA (marchio di garanzia: bandiera con scritta) se

Non applicabile se:

- la merce non viene consegnata nel canale SGA

oppure

l'azienda biologica etichetta esclusivamente con l'etichetta della produzione biologica

oppure

la tracciabilità da parte dell'acquirente è garantita in altro modo rispetto all'etichetta del produttore (ad esempio, etichette/ chip dell'acquirente che permettono di tracciare il produttore)

oppure

l'azienda consegna all'acquirente tutta la frutta, verdure e patate sfusi (senza l'uso di imballaggi) e la tracciabilità è garantita tramite i documenti di consegna



Si

No

N/A

13.3.3
Settoriale

L'etichettatura con il logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta) per frutta, verdura e patate avviene in conformità con le disposizioni del regolamento quadro, dei regolamenti di settore e del manuale di design.

Le seguenti informazioni sono riportate su ogni etichetta/confezione:

- Marchio di origine Suisse Garantie SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta)
- Nome e indirizzo dell'azienda autorizzata o il suo numero di identificazione
- Nome dell'organismo di certificazione
- Numero di lotto o data e fornitore precedente (produttore)

Manuale di controllo

Nota:

Controllore: scegliere un esempio e trammetterlo all'ente di certificazione competente. Presentare solo le etichette dei commercianti (con il logo Suisse Garantie). Non presentare etichette dei produttori SGA né etichette di altri standard (per esempio, AdR, IPS, Nostrani del Ticino)

Rispettato se:

- la marchiatura con il marchio di garanzia Suisse Garantie (bandierina con scritta) è stata effettuata secondo le disposizioni del regolamento quadro, dei regolamenti settoriali e del manuale di progettazione
- le seguenti informazioni sono riportate su ogni etichetta o confezione:
 - Il Logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta) con il colore, la dimensione e la proporzione corretti
 - Nome e indirizzo dell'azienda autorizzata o il numero di identificazione AMS (indicato nell'autorizzazione all'uso)
 - Nome dell'ente di certificazione
 - Numero del lotto o data e fornitore precedente (produttore)
- Le agenzie (commercianti senza attività di confezionamento proprie) possono presentare almeno un'etichetta di campione corretta. Possono essere effettuati controlli a campione sui siti di confezionamento incaricati

Non applicabile se:

- l'azienda non contrassegna né frutta e prodotti a base di frutta, né verdura e prodotti a base di verdura, né patate e prodotti a base di patate con il marchio di garanzia Suisse Garantie (bandierina con scritta)



Si

No

N/A

13.3.4
Settoriale

I propri mezzi di comunicazione sono conformi ai contenuti dei documenti di riferimento per Suisse Garantie e non contengono dichiarazioni errate o ingannevoli.

Manuale di controllo

Rispettato se:

- il logo è utilizzato nei propri mezzi di comunicazione (brochures, sito web, volantini, pubblicità, ...) secondo il manuale di progettazione e promuove solo prodotti che soddisfano le esigenze di Suisse Garantie

Non rispettato se:

- dichiarazioni errate o ingannevoli: Suisse Garantie appare in combinazione con merce non conforme a Suisse Garantie:
 - per esempio: manifesto con il logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta) e lattuga italiana
 - per esempio: etichette con il logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta) su merce convenzionale

Non applicabile se:

- l'azienda non utilizza il logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta) nei propri mezzi di comunicazione



Si

No

N/A

13.3.5
Settoriale

L'etichettatura sulla confezione finale è conforme alla legge svizzera sugli alimenti. La verifica è effettuata dal controllo cantonale delle derrate alimentari. In caso di esportazioni, devono essere rispettate le normative di dichiarazione del paese di destinazione. Le richieste specifiche del cliente sono rispettate.

Manuale di controllo

+

Si

No

N/A

Rispettato se:

- non sono presenti disposizioni particolari da parte del controllo cantonale delle derrate alimentari (intervista orale o consultazione del rapporto dell'ultima ispezione da parte dell'ente preposto)
- non sono presenti disposizioni da parte del controllo delle esportazioni
- non sono presenti contestazioni da parte dei clienti riguardo all'etichettatura (intervista orale)

Non applicabile se:

- sulla confezione non viene effettuata l'etichettatura finale

13.4.0 **Richiamo della merce / Controllo qualità**

13.4.1
Settoriale

La merce difettosa consegnata può essere richiamata / ritirata secondo una procedura documentata. In una prova annuale documentata sono considerati:

- Possibili cause che possono innescare un richiamo della merce
- Persona responsabile per la decisione di un richiamo della merce
- Procedura per l'identificazione del lotto / quantità corrispondente
- Procedura per informare i destinatari e l'organismo di certificazione.

Negli anni con un caso documentato reale, non è necessario eseguire una prova aggiuntiva.

Manuale di controllo

++

Si

No

N/A

Note:

- Solo per i commercianti
- L'azienda deve eseguire il test di funzionamento entro il 31 dicembre di ogni anno solare. Il test di funzionamento dell'anno in corso non deve quindi essere necessariamente presentato in occasione di un audit
- **Controllore:** annotare la data dell'ultimo test simulato o presentare l'ultimo caso reale

Rispettato se:

- l'azienda dispone di una procedura documentata per il richiamo dei prodotti che includa gli aspetti elencati nelle esigenze
- l'azienda ha presenta almeno un test simulato (per esempio, richiamo di prodotti) o un caso reale per anno solare

oppure

ha documentato un caso reale

13.4.2
Settoriale Le frutta contrassegnate con il logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta) devono essere conformi alle prescrizioni di qualità per la frutta. L'azienda che appone l'etichetta è riconosciuta come ente di controllo Qualiservice.

Manuale di controllo

+ Si No ✓ N/A

Rispettato se:

- l'azienda contrassegna la frutta da tavola con il logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta)
- l'azienda è riconosciuta da Qualiservice come ente di controllo (vedi www.qualiservice.ch)

Non applicabile se:

- l'azienda non contrassegna la frutta da tavola con il logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta)

oppure

l'azienda contrassegna solo i prodotti a base di frutta con il logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta)

13.4.3
Settoriale Le patate contrassegnate con il logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta) devono rispettare le prescrizioni di qualità per le patate. L'azienda che appone l'etichetta è riconosciuta come ente di controllo Qualiservice.

Manuale di controllo

+ Si No N/A

Rispettato se:

- l'azienda contrassegna le patate con il logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta)
- l'azienda è riconosciuta come ente di controllo da Qualiservice (vedi www.qualiservice.ch)

Non applicabile se:

- l'azienda non contrassegna le patate con il logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta)

oppure

l'azienda contrassegna solo i prodotti a base di patate con il logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta)

13.4.4
aziendale Le verdure contrassegnate con il marchio di garanzia sono conformi alle "prescrizioni di qualità svizzere per le verdure" (editore: VSGP - Swisscofel).

Manuale di controllo

+ Si No N/A

Nota:

Intervista orale

Rispettato se:

- le verdure contrassegnate con il logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta) soddisfano le prescrizioni di qualità svizzere per le verdure

oppure

le prescrizioni di qualità per le verdure non sono stati rispettate a causa di condizioni climatiche eccezionali

Non applicabile se:

- l'azienda non contrassegna le verdure con il logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta)

oppure

l'azienda contrassegna solo prodotti orticoli con il logo SGA (marchio di garanzia: bandierina con scritta)

13.5.0 Processo di lavorazione Suisse Garantie

13.5.1 Lavorazione in Svizzera, inclusi il Principato di Liechtenstein e la zona doganale di Büsingen.
Settoriale

Manuale di controllo

++

Nota:

L'intero capitolo 13.5 non è applicabile se non avviene alcuna lavorazione

Rispettato se:

- tutta la lavorazione di frutta, verdura e patate avviene in Svizzera, nel Principato di Liechtenstein o a Büsingen

Non applicabile se:

- non avviene alcuna lavorazione (le operazioni di preparazione non sono considerate lavorazione)

13.5.2 Il principale ingrediente soddisfa al 100% le esigenze Suisse Garantie. In totale, almeno il 90% (percentuale in peso al momento della lavorazione) degli ingredienti di origine agricola deve soddisfare le esigenze Suisse Garantie. (In caso contrario, deve essere presente un'autorizzazione speciale valida rilasciata dall'AMS.)
Settoriale

Manuale di controllo

++

Nota:

L'intero capitolo 13.5 non è applicabile se non avviene alcuna lavorazione

Rispettato se:

- nei prodotti non composti, il 100% soddisfa i requisiti SGA
- nei prodotti composti, il 100% dell'ingrediente principale soddisfa le esigenze SGA
- complessivamente almeno il 90% (percentuale in peso al momento della lavorazione) degli ingredienti di origine agricola soddisfa le esigenze SGA

oppure

in caso di deroghe, è presente un'autorizzazione valida da parte di AMS

Non applicabile se:

- non avviene alcuna lavorazione

13.5.3 Le ricette e le specifiche del prodotto sono disponibili per i prodotti trasformati e lavorati.
Settoriale

Manuale di controllo

+

Nota:

- L'intero capitolo 13.5 non è applicabile se non avviene alcuna lavorazione
- Per la materia prima (frutta, verdura e patate) non sono richieste ricette o specifiche del prodotto. Tuttavia, per le miscele e i prodotti trasformati (ad esempio, succhi di frutta, insalate miste, verdure per minestre), sono richieste la composizione / ricetta e l'origine degli ingredienti utilizzati o le specificazioni del prodotto

Rispettato se:

- sono disponibili le ricette o le specificazioni del prodotto per tutte le miscele di frutta, verdura o patate

Non applicabile se:

- l'azienda non ha nel suo assortimento miscele e prodotti trasformati di frutta, verdura o patate

Manuale di controllo

Nota:

- L'intero capitolo 13.5 non è applicabile se non avviene alcuna lavorazione
- Durante i controlli dei prodotti trasformati, come prova deve essere presente:
 - per ogni componente (ingrediente), una specificazione fornita dal produttore del componente. In alternativa a una specificazione, la prova può essere fornita tramite InfoXGen (dichiarazione di garanzia per il rispetto del divieto di OGM), dal fornitore o produttore di un componente utilizzato

oppure

per il prodotto finito una specificazione redatta dall'azienda

- Nelle specificazioni deve essere chiaro che il prodotto non è un organismo geneticamente modificato (OGM) né contiene tale organismo, e non è stato prodotto "da" o "attraverso" un OGM (una specificazione che non menzioni nulla sugli OGM non è sufficiente)

Rispettato se:

- nei prodotti trasformati con il marchio Suisse Garantie sono utilizzati solo ingredienti SGA, senza altri ingredienti

oppure

nei prodotti trasformati con il marchio Suisse Garantie non sono utilizzati componenti OGM soggetti a dichiarazione (vedi nota)

Non applicabile se:

- non vengono trasformate frutta, verdura o patate

++

Si

No

N/A

13.6.0 **Reclami**

13.6.1 Settoriale L'azienda dispone di un formulario per reclami che consente di presentare reclami interni ed esterni relativi a tutte le questioni coperte dallo standard SGAP. La procedura prevede che, se necessario (per procedimenti che coinvolgono un'autorità ufficiale e/o lo standard SwissGAP) l'associazione SwissGAP venga informata. I reclami inoltrati e le misure adottate a seguito degli stessi, sono stati registrati.

Manuale di controllo

Nota:

- Le contestazioni basate sulle prescrizioni di qualità svizzere non devono essere registrate come reclami
- **Per i produttori:** le carenze derivanti dai controlli della PER non devono essere registrate come reclami

Rispettato se:

- è presente un formulario "**Modulo per i reclami**"

oppure

è presente una procedura aziendale equivalente per la registrazione e la gestione dei reclami dei clienti che concernono il rispetto dello standard SwissGAP, da cui, per ogni reclamo, risultano le seguenti informazioni:

- chi presenta il reclamo, con distinzione tra reclami interni ed esterni
- motivo del reclamo
- chi è responsabile
- identificazione del prodotto
- se e quali azioni correttive sono state adottate
- la gestione di tutti i reclami dei clienti inerenti a SwissGAP è visibile, incluse le informazioni alla società SwissGAP (se è coinvolto un ente dell'amministrazione)
- i reclami dei clienti sono conservati

++

Si

No

N/A

I dipendenti vengono informati sui loro diritti in relazione allo standard SGAP, inclusa la possibilità e la modalità di presentare reclami presso il datore di lavoro. È stabilito un termine per il trattamento dei reclami. Sono disponibili le registrazioni sui reclami.

Manuale di controllo

++

Si

No

N/A

Nota:

- Intervista orale
- L'informazione dei lavoratori può avvenire come tema all'ordine del giorno durante la formazione annuale o all'inizio dell'attività dei nuovi dipendenti

Rispettato se:

- i lavoratori sono stati informati sulle modalità e i tipi di reclamo
- i reclami sono stati registrati o conservati (per esempio, i formulari inoltrati)

Suisse Garantie

I seguenti punti di controllo si applicano non solo a SwissGAP, ma anche a Suisse Garantie, o addirittura esclusivamente a quest'ultima: 1.2.1, 1.3.1, 1.3.2, 1.4.1, 1.4.2, 1.4.3, 1.4.4, 3.1.1, 3.1.3, 3.1.4, 3.2.1, 3.2.2, 3.2.3, 3.3.1, 4.1.2, 4.1.5, 4.1.6, 5.1.3, 5.1.4, 5.3.1, 5.3.2, 7.1.1, 7.2.1, 7.2.2, 7.2.3, 7.3.2, 7.3.3, 7.3.4, 7.3.5, 8.1.3, 8.1.4, 8.2.2, 8.2.3, 8.3.1, 8.3.2, 8.3.3, 8.3.4, 8.3.8, 8.5.1, 13.1.1, 13.1.3, 13.1.4, 13.1.6, 13.1.8, 13.2.2, 13.3.2, 13.3.3, 13.3.4, 13.4.2, 13.4.3, 13.4.4, 13.5.1, 13.5.2, 13.5.3, 13.5.4