



# STANDARD DI SICUREZZA INTEGRATA IN AGRICOLTURA SMART

## Principi e criteri per frutta e verdura

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

IN VIGORE DAL: 1° OTTOBRE 2022

OBBLIGATORIO DAL: 1° GENNAIO 2024

## INDICE

<b>FV-SMART 1</b>	<b>DOCUMENTAZIONE INTERNA.....</b>	<b>4</b>
<b>FV-SMART 2</b>	<b>PIANO DI MIGLIORAMENTO CONTINUO .....</b>	<b>6</b>
<b>FV-SMART 3</b>	<b>GESTIONE DELLE RISORSE E FORMAZIONE .....</b>	<b>7</b>
<b>FV-SMART 4</b>	<b>ATTIVITÀ AFFIDATE A TERZI (SUBAPPALTATORI).....</b>	<b>9</b>
<b>FV-SMART 5</b>	<b>SPECIFICHE, FORNITORI E GESTIONE DELLE SCORTE.....</b>	<b>10</b>
<b>FV-SMART 6</b>	<b>TRACCIABILITÀ.....</b>	<b>11</b>
<b>FV-SMART 7</b>	<b>PROPRIETÀ PARALLELA, TRACCIABILITÀ E ISOLAMENTO .....</b>	<b>12</b>
<b>FV-SMART 8</b>	<b>BILANCIO DI MASSA .....</b>	<b>13</b>
<b>FV-SMART 9</b>	<b>RICHIAMO E RITIRO DEI PRODOTTI .....</b>	<b>14</b>
<b>FV-SMART 10</b>	<b>RECLAMI .....</b>	<b>15</b>
<b>FV-SMART 11</b>	<b>PRODOTTI NON CONFORMI.....</b>	<b>17</b>
<b>FV-SMART 12</b>	<b>ANALISI DI LABORATORIO .....</b>	<b>17</b>
<b>FV-SMART 13</b>	<b>ATTREZZATURE E DISPOSITIVI.....</b>	<b>18</b>
<b>FV-SMART 14</b>	<b>DICHIARAZIONE SULLA POLITICA DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI .....</b>	<b>20</b>
<b>FV-SMART 15</b>	<b>PROTEZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI .....</b>	<b>20</b>
<b>FV-SMART 16</b>	<b>FRODE ALIMENTARE .....</b>	<b>21</b>
<b>FV-SMART 17</b>	<b>USO DEL MARCHIO .....</b>	<b>21</b>
<b>FV-SMART 18</b>	<b>STATUS GLOBALG.A.P.....</b>	<b>22</b>
<b>FV-SMART 19</b>	<b>IGIENE.....</b>	<b>23</b>
<b>FV-SMART 20</b>	<b>SALUTE, SICUREZZA E BENESSERE DEI LAVORATORI.....</b>	<b>28</b>
<b>FV-SMART 21</b>	<b>GESTIONE DEL SITO .....</b>	<b>34</b>

<b>FV-SMART 22</b>	<b>BIODIVERSITÀ E HABITAT .....</b>	<b>37</b>
<b>FV-SMART 23</b>	<b>EFFICIENZA ENERGETICA .....</b>	<b>42</b>
<b>FV-SMART 24</b>	<b>GAS SERRA E CAMBIAMENTO CLIMATICO .....</b>	<b>43</b>
<b>FV-SMART 25</b>	<b>GESTIONE DEI RIFIUTI.....</b>	<b>45</b>
<b>FV-SMART 26</b>	<b>MATERIALE DI MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE.....</b>	<b>48</b>
<b>FV-SMART 27</b>	<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI.....</b>	<b>51</b>
<b>FV-SMART 28</b>	<b>GESTIONE DEL SUOLO E DEL SUBSTRATO .....</b>	<b>51</b>
<b>FV-SMART 29</b>	<b>FERTILIZZANTI E BIOSTIMOLANTI.....</b>	<b>54</b>
<b>FV-SMART 30</b>	<b>GESTIONE DELLE ACQUE.....</b>	<b>58</b>
<b>FV-SMART 31</b>	<b>DIFESA INTEGRATA.....</b>	<b>68</b>
<b>FV-SMART 32</b>	<b>PRODOTTI FITOSANITARI .....</b>	<b>71</b>
<b>FV-SMART 33</b>	<b>MANIPOLAZIONE POST-RACCOLTA .....</b>	<b>84</b>

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 01</b>	<b>DOCUMENTAZIONE INTERNA</b>		
<b>FV-Smart 01.01</b>	È presente una procedura per gestire e controllare documenti e registrazioni.	<p>Documenti e registrazioni rilevanti per la conformità ai requisiti devono essere gestiti e controllati.</p> <p>Un sistema deve dimostrare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Come vengono creati, revisionati, approvati e aggiornati documenti e registrazioni</li> <li>- Come vengono effettuate le revisioni e come vengono apportate modifiche o correzioni</li> <li>- Come avviene l'aggiornamento delle versioni</li> <li>- Come la documentazione pertinente viene messa a disposizione del personale competente</li> </ul> <p>La documentazione deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrassegnata con un numero di pubblicazione e/o una data e impaginata adeguatamente</li> <li>- Sufficientemente dettagliata</li> <li>- Revisionata periodicamente per dimostrare il continuo adempimento con i requisiti rilevanti</li> <li>- Assegnata al relativo personale</li> <li>- Rivista per incorporare ogni modifica pertinente dello standard o dei documenti normativi entro il periodo stabilito da GLOBALG.A.P.</li> <li>- Approvata da personale autorizzato prima della distribuzione</li> <li>- Annullata efficacemente qualora obsoleta</li> </ul>	Requisito Minore
<b>FV-Smart 01.02</b>	Le registrazioni per gli audit sono aggiornate. Tutte le registrazioni vengono conservate per almeno due anni, a meno che non sia richiesto un periodo più lungo.	<p>Tutte le registrazioni generate o conservate dal produttore per gli audit devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere archiviate in modo sicuro, facilmente accessibili e sempre aggiornate</li> </ul>	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere conservate per almeno due anni o per un periodo di tempo maggiore qualora sia richiesto dai clienti</li> <li>- Essere valide e, se utilizzate in formato elettronico, essere replicate sotto forma di copie di sicurezza (back-up)</li> <li>- Coprire almeno i tre mesi precedenti alla data dell'audit iniziale realizzato dall'organismo di certificazione (OdC) oppure iniziare dal giorno della registrazione, a seconda di quale periodo è più lungo</li> <li>- Riportare i dati completi di ogni area e di tutte le attività coperte dalla registrazione</li> </ul> <p>In mancanza di una singola registrazione, il principio relativo a tali registrazioni non risulta conforme. Ad esempio, se manca la data dell'applicazione su una sola registrazione di irrorazione, è necessario rilasciare una non conformità o un'inadempienza relativa a tale principio.</p>	
<b>FV-Smart 01.03</b>	Il produttore completa almeno un'autovalutazione/un audit interno dello standard all'anno.	<p>L'autovalutazione/audit interno deve valutare l'adempimento, revisionare l'attuazione e agevolare l'identificazione di opportunità di miglioramento.</p> <p>Un'autovalutazione documentata per i produttori individuali o un audit aziendale e del sistema di gestione della qualità (SGQ) interno per i produttori multisito con SGQ e gruppi di produttori deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere eseguita almeno una volta all'anno e prima dell'audit realizzato dall'organismo di certificazione (OdC)</li> <li>- Essere effettuata dal produttore, dal lavoratore a cui è stata assegnata o dal consulente e/o nell'ambito del SGQ</li> <li>- Coprire tutti gli argomenti applicabili trattati nello standard/nel campo di applicazione, inclusi quelli gestiti tramite subappaltatori (comprese le attività di raccolta e manipolazione post-raccolta)</li> <li>- Valutare tutti i siti e i prodotti applicabili</li> </ul>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		Le autovalutazioni devono contenere commenti riguardo le prove osservate per tutti i principi e criteri dei Requisiti Maggiori e Requisiti Minori non applicabili e con inadempienze. Per gli audit aziendali interni, i commenti devono seguire i “Regolamenti generali GLOBALG.A.P. - Regole per i gruppi di produttori e produttori multisito con SGQ”.	
<b>FV-Smart 01.04</b>	Sono state intraprese azioni correttive efficaci per risolvere le non conformità rilevate durante le autovalutazioni/gli audit interni.	Le azioni correttive dovranno essere documentate. Tutte le modifiche necessarie saranno implementate. È richiesto l’adempimento con tutti i Requisiti Maggiori applicabili e con almeno il 95% dei Requisiti Minori applicabili.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 02</b>	<b>PIANO DI MIGLIORAMENTO CONTINUO</b>		
<b>FV-Smart 02.01</b>	È documentata la presenza di un piano di miglioramento continuo.	<p>Il produttore deve valutare l’attività agricola e identificare i miglioramenti da apportare in funzione della valutazione basata sullo standard. Tali miglioramenti devono essere inclusi in un piano a lungo termine che copra un periodo fino a tre anni.</p> <p>Il piano di miglioramento continuo deve essere costituito da obiettivi definiti autonomamente e descrivere le modalità di monitoraggio dei progressi compiuti verso il raggiungimento di ogni obiettivo. Il piano può comprendere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Descrizione dell’obiettivo di miglioramento</li> <li>- Stato attuale, con la data iniziale in cui è stato stabilito l’obiettivo</li> <li>- Attività pianificata</li> <li>- Risultato da ottenere, con la data in cui si prevede di raggiungere l’obiettivo</li> </ul>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 02.02</b>	Esistono prove dell'attuazione di un piano di miglioramento continuo.	L'attuazione dei punti identificati nel piano di miglioramento continuo deve essere supportata da prove. Le prove possono comprendere nuove procedure o politiche, condivisione di dati (per quantificare le variazioni), formazione, ecc. Il piano di miglioramento continuo deve essere supportato da prove documentate. Le prove conservate possono comprendere: - Risultato effettivo degli sforzi compiuti, con data della valutazione - Commenti sul perché gli sforzi compiuti hanno o non hanno avuto successo - Se uno o più obiettivi non sono stati raggiunti, giustificazione e descrizione delle ulteriori azioni da intraprendere - Condivisione dei dati rilevanti con il segretariato GLOBALG.A.P.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 03</b>	<b>GESTIONE DELLE RISORSE E FORMAZIONE</b>		
<b>FV-Smart 03.01</b>	Sono definiti i ruoli e le responsabilità dei lavoratori i cui compiti hanno un impatto sull'attuazione dello standard.	È necessario identificare i lavoratori a cui sono assegnati compiti che hanno un impatto sull'attuazione delle attività coperte dallo standard, includendo: - Funzione lavorativa e titolo - Informazioni di contatto - Sostituto in caso di assenze  Un lavoratore deve essere chiaramente identificabile come responsabile per salute, sicurezza e benessere dei lavoratori.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 03.02</b>	Le persone responsabili dei processi decisionali basati su dati in ambito tecnico sono in grado di dimostrare la propria competenza.	Le persone responsabili delle decisioni tecniche su trattamenti (quantità e tipo di fertilizzanti, applicazioni di prodotti fitosanitari (PF) pre- e post-raccolta, sia organici sia inorganici, ecc.) devono dimostrare di essere competenti in tali ambiti. Se la persona responsabile delle decisioni tecniche è un produttore, un lavoratore incaricato o un esperto tecnico, la sua esperienza	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>deve essere integrata con le conoscenze tecniche attuali (accesso a pubblicazioni del settore tecnico, partecipazione a formazione specifica, licenza per l'applicazione di PF valida, ecc.).</p> <p>Se la persona responsabile delle decisioni tecniche è un consulente qualificato esterno, la sua competenza tecnica deve essere dimostrata per mezzo di qualifiche ufficiali o certificati che dimostrino la partecipazione a corsi di formazione specifici.</p>	
<b>FV-Smart 03.03</b>	La formazione dei lavoratori copre le capacità e le competenze necessarie ed è documentata.	<p>I lavoratori devono essere in grado di dimostrare la propria competenza in merito alle attività a loro assegnate.</p> <p>È necessaria una specifica formazione relativa alle attività, comprese la manipolazione e/o la gestione di sostanze chimiche per l'agricoltura, disinfettanti, prodotti fitosanitari (PF), biocidi e/o altre sostanze pericolose, nonché l'utilizzo di attrezzature.</p> <p>Le prove della formazione comprendono registrazioni di partecipazione, certificati o altre qualifiche pertinenti. I subappaltatori devono essere formati dal produttore oppure essere in grado di dimostrare la propria competenza con certificazioni o partecipazione a percorsi di formazione precedenti.</p>	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 03.04</b>	Vengono conservate registrazioni di tutte le attività di formazione.	<p>I corsi di inserimento o aggiornamento devono essere documentati. Le registrazioni della formazione rilevanti per l'attuazione dello standard e delle buone pratiche agricole devono includere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Data e durata della formazione</li> <li>- Argomento/i coperto/i</li> <li>- Nomi del/i formatore/i o del/gli organismo/i di formazione</li> <li>- Nomi del/i partecipanti (ad es. elenco delle presenze)</li> <li>- Prove di partecipazione (ad es. firma del partecipante)</li> </ul>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 04</b>	<b>ATTIVITÀ AFFIDATE A TERZI (SUBAPPALTATORI)</b>		
<b>FV-Smart 04.01</b>	Il produttore garantisce che le attività affidate a terzi sono svolte in conformità ai principi e criteri di questo standard rilevanti per i servizi forniti.	<p>I processi affidati a terzi e/o il ricorso a subappaltatori sono identificati e controllati.</p> <p>Il produttore deve supervisionare le attività effettuate da subappaltatori al fine di garantire l'adempimento dei principi e criteri rilevanti dello standard. Questo vale per ogni attività e stagione in cui si ricorra ad almeno un subappaltatore.</p> <p>Mediante una valutazione devono essere raccolte prove dell'adempimento dei principi e criteri rilevanti, che devono essere disponibili durante l'audit realizzato dall'organismo di certificazione (OdC).</p> <p>Se una valutazione di questo tipo viene effettuata da un produttore, devono essere disponibili le prove dell'adempimento dei principi e criteri rilevanti. Il subappaltatore deve accettare tale valutazione da parte di un produttore nei casi in cui sia rilevante per lo standard.</p> <p>Un OdC approvato GLOBALG.A.P. può valutare il subappaltatore ed emettere una lettera di conformità con le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Data di valutazione</li> <li>- Nome dell'OdC</li> <li>- Nome dell'auditor dell'OdC</li> <li>- Dettagli sul subappaltatore</li> <li>- Elenco dei principi e criteri valutati</li> </ul>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		I certificati emessi ai subappaltatori per standard non approvati ufficialmente dal segretario GLOBALG.A.P. non costituiscono una prova valida dell'adempimento dello standard.	
<b>FV-Smart 05</b>	<b>SPECIFICHE, FORNITORI E GESTIONE DELLE SCORTE</b>		
<b>FV-Smart 05.01</b>	Sono disponibili specifiche per materiali e servizi rilevanti per la sicurezza degli alimenti.	<p>Devono essere disponibili specifiche che evidenzino l'adozione dello standard e l'adempimento dei requisiti dei clienti.</p> <p>Le specifiche devono essere revisionate con cadenza annuale o quando avvengono dei cambiamenti, a seconda di quale periodo è più lungo.</p> <p>Tali cambiamenti possono comprendere i seguenti casi, se rilevanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Specifiche dei fornitori relative all'imballaggio (dove applicabile)</li> <li>- Qualifiche o licenze rilasciabili e accettabili per i fornitori di servizi (contraenti per il controllo dei parassiti, servizi di laboratorio, ecc.)</li> <li>- Descrizioni dei requisiti del cliente</li> <li>- Specifiche stabilite per le materie prime</li> </ul> <p>Devono inoltre essere disponibili descrizioni delle modalità di valutazione dei fornitori alternativi nell'eventualità di un'emergenza o di un'interruzione della catena di fornitura.</p>	Requisito Minore
<b>FV-Smart 05.02</b>	È presente un inventario per gestire le scorte presso il sito.	Un inventario delle scorte deve garantire che materiali e prodotti non rappresentino un rischio per la sicurezza degli alimenti e che quelli con vita utile limitata siano utilizzati nell'ordine corretto. Gli inventari devono comprendere i materiali acquistati (prodotti fitosanitari (PF), fertilizzante a base di ammonio, ecc.) e si applicano alle attività pre- e post-raccolta (ad es., compresse a base di cloro). Gli articoli che costituiscono le scorte possono comprendere agenti detergenti, fertilizzanti e PF.	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		Non sono richiesti aggiornamenti con cadenza mensile, ma deve essere effettuato un calcolo dell'inventario entro un mese da qualsiasi utilizzo o acquisto. Nei mesi in cui non vi è alcun movimento delle scorte, non è necessario aggiornare l'inventario. Dove i prodotti vengono distribuiti da un punto di riferimento centrale, le registrazioni possono essere curate dal sistema di gestione della qualità (SGQ).	
<b>FV-Smart 06</b>	<b>TRACCIABILITÀ</b>		
<b>FV-Smart 06.01</b>	Tutti i prodotti registrati sono tracciabili verso e dall'azienda registrata in cui sono stati prodotti, e se applicabile, manipolati.	<p>Un sistema documentato di identificazione e tracciabilità consentirà di tracciare i prodotti registrati fino all'azienda o fornitore registrato, o fino alle aziende o fornitori registrati dell'Opzione 2 gruppo di produttori, nonché di rintracciarli fino al cliente diretto (un passaggio in avanti, un passaggio indietro).</p> <p>Le informazioni sulla raccolta devono collegare il lotto di prodotto alle registrazioni di produzioni o alle aziende degli specifici produttori. Deve essere inclusa anche la manipolazione del prodotto, dove applicabile.</p> <p>Devono essere disponibili le registrazioni della verifica annuale del sistema di tracciabilità. Tale verifica può avvenire tramite richiamo e ritiro effettivi o nell'ambito di un'esercitazione con richiamo e ritiro simulati.</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 07</b>	<b>PROPRIETÀ PARALLELA, TRACCIABILITÀ E ISOLAMENTO</b>		
<b>FV-Smart 07.01</b>	È presente un sistema efficace per identificare tutti i prodotti derivanti dai processi certificati GLOBALG.A.P. e isolarli dai prodotti derivanti da processi non certificati.	Deve essere possibile identificare tutti i prodotti derivanti dai processi di produzione certificati GLOBALG.A.P. e tenerli separati dai prodotti derivanti da processi di produzione non certificati.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 07.02</b>	Il Codice GLOBALG.A.P. (GGN) è indicato su tutti i prodotti finali risultanti dai processi di produzione certificati quando registrati per la proprietà parallela.	Nel caso in cui il produttore sia registrato per la proprietà parallela (ovvero se i prodotti che hanno origine da processi di produzione certificati e non certificati sono posseduti contemporaneamente anche da un'entità giuridica), tutti i prodotti che hanno origine da processi di produzione certificati confezionati in imballaggi per il consumatore finale (a livello aziendale o dopo la manipolazione del prodotto) devono essere identificati con un GGN. Può essere il GGN dell'Opzione 2 gruppo di produttori, il GGN del membro del gruppo di produttori, entrambi i GGN, o il GGN dell'Opzione 1 produttore individuale. Il GGN non deve essere utilizzato per etichettare i prodotti derivanti da processi di produzione non certificati.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 07.03</b>	È presente un passaggio di verifica finale per garantire la corretta spedizione dei prodotti derivanti da processi di produzione certificati e non certificati.	Il controllo deve essere documentato per dimostrare che i prodotti sono distribuiti in modo corretto secondo lo status della certificazione.	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 07.04</b>	I prodotti acquistati da fonti diverse vengono identificati.	Devono essere predisposte, documentate e mantenute procedure (appropriate alle dimensioni delle operazioni), per l'identificazione delle quantità di prodotti derivanti da processi di produzione certificati e, dove applicabile, non certificati, acquistate da fonti diverse (ossia, altri produttori o commercianti) per tutti i prodotti registrati.  Le registrazioni devono includere: - Descrizione dei prodotti - Status della certificazione GLOBALG.A.P. - Quantità del/i prodotto/i acquistato/i - Dettagli del fornitore - Copia del certificato GLOBALG.A.P., dove applicabile - Dati/codici di tracciabilità relativi ai prodotti acquistati - Ordini di acquisto e/o fatture ricevute - Elenco dei fornitori approvati	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 08</b>	<b>BILANCIO DI MASSA</b>		
<b>FV-Smart 08.01</b>	Registri delle vendite sono disponibili per tutte le quantità vendute di tutti i prodotti registrati.	I dettagli delle vendite delle quantità di prodotti derivanti da processi di produzione certificati e, dove applicabile, non certificati, devono essere registrati per tutti i prodotti registrati, ponendo particolare attenzione alle quantità vendute e alle descrizioni fornite. I documenti devono dimostrare il bilancio coerente tra prodotti in entrata e in uscita derivanti da processi di produzione certificati e non certificati.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 08.02</b>	Le quantità (prodotte, in magazzino e/o acquistate) sono registrate e riepilogate per tutti i prodotti.	Le quantità (comprehensive di informazioni su volumi o peso) dei prodotti in entrata (inclusi i prodotti acquistati), in uscita (inclusi prodotti scartati, rifiuti, polpa, ecc.) e stoccati (derivanti da processi di produzione sia certificati sia, dove applicabile, non certificati)	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>devono essere registrate e deve essere mantenuto aggiornato un riepilogo di tutti i prodotti registrati, allo scopo di agevolare il processo di verifica del bilancio di massa giustificando aumenti e perdite accettabili per il settore.</p> <p>La frequenza della verifica del bilancio di massa dovrà essere definita e appropriata alla dimensione dell'operato, ma dovrà essere effettuata almeno annualmente per ogni prodotto. I documenti per dimostrare il bilancio di massa devono essere ben identificabili. Se l'audit realizzato dall'organismo di certificazione (OdC) viene effettuato durante la stagione della raccolta, è possibile revisionare i dati del bilancio di massa relativi alla raccolta dell'anno precedente. Tali dati devono essere preparati prima dell'audit realizzato dall'OdC.</p> <p>L'esito "N/A" è possibile se un prodotto sfuso (ad es., patate vendute sfuse a un acquirente direttamente dal campo) viene consegnato direttamente dal luogo di raccolta all'acquirente e/o se un prodotto viene raccolto e inserito direttamente in contenitori sul campo, quindi spedito ai clienti. Deve essere fornita una giustificazione per il fatto che il bilancio di massa non è applicabile.</p>	
<b>FV-Smart 09</b>	<b>RICHIAMO E RITIRO DEI PRODOTTI</b>		
<b>FV-Smart 09.01</b>	<p>Sono in vigore procedure documentate per gestire il richiamo e il ritiro di prodotti dal mercato, e tali procedure sono testate annualmente.</p>	<p>Il produttore deve disporre di una procedura documentata che individua:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il tipo di evento che potrebbe determinare un richiamo e un ritiro</li> <li>- Le persone con potere decisionale su un eventuale ritiro/richiamo di prodotti</li> <li>- Il meccanismo di comunicazione nei confronti del passaggio successivo della catena di fornitura</li> <li>- La notifica alle autorità pertinenti, se richiesta</li> </ul>	<p>Requisito Maggiore</p>

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>- Le misure adottate per contattare l'organismo di certificazione (OdC), che a sua volta può contattare il segretariato GLOBALG.A.P.</p> <p>- I metodi per confrontare le scorte</p> <p>La procedura deve essere testata con cadenza annuale per verificarne l'efficacia e i risultati del richiamo simulato devono essere registrati (ad es., selezionando un lotto e dimostrando che può essere rintracciato in modo efficace fino al cliente).</p> <p>Non è necessario effettuare comunicazioni vere del richiamo simulato ai clienti. È sufficiente un elenco aggiornato di numeri di telefono e indirizzi e-mail.</p> <p>Se nell'ultimo anno si è verificato un richiamo con ritiro effettivo, è possibile fornire la documentazione di quest'ultimo a dimostrazione dell'adempimento.</p>	
<b>FV-Smart 10</b>	<b>RECLAMI</b>		
<b>FV-Smart 10.01</b>	È disponibile e viene utilizzata una procedura di gestione dei reclami relativa ai problemi sia interni sia esterni coperti dallo standard.	<p>Dovrà essere disponibile una procedura documentata di gestione dei reclami volta a facilitare la registrazione e la risoluzione di tutti i reclami ricevuti relativi a questioni coperte dallo standard e a registrare le azioni intraprese relativamente a tali reclami.</p> <p>Se il produttore viene informato da un'autorità competente e/o locale del fatto che il produttore stesso è oggetto di indagine e/o che ha ricevuto una sanzione che ricade nel campo di applicazione della certificazione, la procedura di gestione dei reclami deve prevedere che il produttore avvisi il segretariato GLOBALG.A.P. tramite l'organismo di certificazione (OdC).</p> <p>Nel caso di reclami legati allo standard (sicurezza degli alimenti, benessere integrale dei lavoratori, tutela ambientale, ecc.) che</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>possano mettere a repentaglio la reputazione e la credibilità del marchio GLOBALG.A.P., il titolare del certificato deve informare immediatamente l'OdC.</p> <p>Nel caso di gruppi di produttori, i membri del gruppo di produttori non devono completare la procedura di gestione dei reclami, ma solamente le parti che li riguardano.</p> <p>I lavoratori devono poter presentare al proprio datore di lavoro reclami relativi agli argomenti coperti dallo standard e tali reclami devono essere documentati e affrontati dal titolare del certificato.</p>	
<b>FV-Smart 10.02</b>	<p>I lavoratori sono informati dei propri diritti correlati allo standard ed è previsto e utilizzato un meccanismo per la presentazione dei reclami che permetta ai lavoratori di presentare i reclami in modo riservato e senza timore di ritorsioni.</p>	<p>I lavoratori devono essere informati (nella lingua predominante della forza lavoro) sugli argomenti generali coperti dallo standard, sui diritti legali garantiti dalle normative vigenti e del fatto che possono presentare reclami al proprio datore di lavoro.</p> <p>Il produttore deve utilizzare un meccanismo per la risoluzione dei reclami adeguato alle dimensioni dell'azienda, al tipo di lavoratori e alle condizioni di lavoro.</p> <p>Tale meccanismo deve essere riservato e semplice da utilizzare, e una descrizione del meccanismo (che indichi ad es. dove presentare il reclamo, come presentarlo, in quanto tempo si prevede di risolvere il problema) deve essere costantemente a disposizione dei lavoratori quando si trovano presso l'azienda. (La descrizione può essere costituita da pittogrammi o segnali che descrivono il meccanismo nella lingua predominante della forza lavoro.)</p> <p>Un registro dei reclami presentati deve essere conservato e controllato.</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 11</b>	<b>PRODOTTI NON CONFORMI</b>		
<b>FV-Smart 11.01</b>	Esistono procedure per la gestione e la manipolazione dei prodotti non conformi.	<p>Devono essere utilizzate procedure documentate, che comprendano una procedura di blocco e rilascio, per impedire l'utilizzo o la consegna involontaria di prodotti non conformi.</p> <p>I prodotti possono essere considerati non conformi a causa di problemi legati alla sicurezza degli alimenti, problemi di qualità, superamento del limite massimo di residui, problemi di contaminazione crociata, ecc.</p> <p>I prodotti non conformi devono essere identificati durante le fasi di produzione e manipolazione. I prodotti non conformi devono essere isolati, manipolati in modo appropriato ed eventualmente reindirizzati a un utilizzo finale adatto (lavorazione, mangimi per animali, ecc.). Se non avviene il reindirizzamento, i prodotti devono essere smaltiti in modo appropriato.</p> <p>I prodotti che rappresentano un rischio per la sicurezza degli alimenti non devono essere raccolti oppure devono essere scartati. I prodotti scartati e i materiali di scarto devono essere conservati in aree chiaramente identificate per evitare la contaminazione dei prodotti. Quando appropriato, devono essere utilizzati dei segnali per identificare i prodotti di scarto. Queste aree devono essere pulite e/o disinfettate regolarmente secondo un piano di pulizia.</p>	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 12</b>	<b>ANALISI DI LABORATORIO</b>		
<b>FV-Smart 12.01</b>	Le analisi di laboratorio vengono effettuate in modo coerente con i requisiti del settore.	Devono essere presenti prove documentate del fatto che i laboratori utilizzati per analizzare i parametri con un impatto sulla sicurezza degli alimenti operano in conformità ai requisiti della norma ISO/IEC 17025. Nei Paesi, nelle regioni o nelle situazioni in cui non	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>è disponibile un laboratorio con certificazione ISO/IEC aggiornata, è possibile presentare verifiche effettuate da un laboratorio nazionale/regionale alternativo. Nei Paesi e nelle regioni in cui sono presenti laboratori che operano in conformità alla norma ISO/IEC 17025 è richiesto appoggiarsi a tali laboratori per le analisi richieste dallo standard e a supporto delle valutazioni dei rischi.</p> <p>Le analisi devono comprendere le analisi di qualità dell'acqua, residui di prodotti fitosanitari, campioni per il monitoraggio ambientale, contaminazione microbiologica, chimica e fisica, nonché tutte le altre analisi applicabili. I laboratori devono dimostrare di partecipare a prove valutative o di avere le certificazioni applicabili (ad es., il programma di prove valutative proposto da FAPAS®).</p>	
<b>FV-Smart 13</b>	<b>ATTREZZATURE E DISPOSITIVI</b>		
<b>FV-Smart 13.01</b>	Le attrezzature, gli strumenti e i dispositivi sono adatti allo scopo e sottoposti a manutenzione.	<p>Le attrezzature, gli strumenti e i dispositivi che entrano a contatto con i prodotti devono essere realizzati in materiali idonei al contatto con i prodotti e progettati e costruiti in modo tale da garantire che possano essere puliti, disinfettati e sottoposti a manutenzione per evitare contaminazioni.</p> <p>Le attrezzature, gli strumenti e i dispositivi, anche quelli che non entrano direttamente a contatto con i prodotti (bilance, prodotti fitosanitari (PF) o attrezzature per l'applicazione di fertilizzanti, termometri, misuratori di pH, ecc.) devono essere sottoposti a manutenzione, regolarmente sottoposti a controlli e, dove applicabile, tarati almeno una volta all'anno.</p> <p>La manutenzione, la taratura (dove applicabile) e le riparazioni delle attrezzature devono essere documentate. Le attività di</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>manutenzione non devono comportare rischi per la sicurezza degli alimenti, l'ambiente o i lavoratori.</p> <p>Macchinari per l'applicazione dei PF: La taratura dei macchinari per l'applicazione dei PF (automatici e non automatici) deve essere stata sottoposta a verifica funzionale negli ultimi 12 mesi. Questa deve essere certificata o documentata tramite la partecipazione ad un programma ufficiale (qualora esista) oppure perché effettuata da una persona in grado di dimostrare la propria competenza.</p> <p>Attrezzature per irrigazione/fertirrigazione: Devono essere conservati, come minimo, registri di manutenzione annuali per tutti i tipi di macchina/tecnica di irrigazione/fertirrigazione utilizzati.</p>	
<b>FV-Smart 13.02</b>	L'attrezzatura è conservata in modo tale da prevenire la contaminazione dei prodotti.	Le attrezzature (attrezzature per l'applicazione di fertilizzanti o prodotti fitosanitari (PF), le attrezzature per la raccolta, i macchinari per il confezionamento, ecc.) devono essere conservate in un modo appropriato che impedisca la potenziale contaminazione dei prodotti o di altri materiali che possono entrare a contatto con la parte edibile dei prodotti raccolti.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 13.03</b>	I veicoli e le attrezzature utilizzati per il carico, il trasporto o lo stoccaggio dei prodotti raccolti vengono puliti e sottoposti a manutenzione, e sono appropriati all'uso.	I veicoli e le attrezzature per il carico, il trasporto o lo stoccaggio dei prodotti raccolti devono essere puliti, sottoposti a manutenzione e stoccati in modo da impedire la contaminazione dei prodotti (dovuta a letame, fuoriuscite di carburante, ecc.). I veicoli e le attrezzature devono essere idonei allo scopo previsto.	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 14</b>	<b>DICHIARAZIONE SULLA POLITICA DI SICUREZZA DEGLI ALIMENTI</b>		
<b>FV-Smart 14.01</b>	Il produttore ha compilato e firmato la dichiarazione sulla politica di sicurezza degli alimenti.	<p>La dichiarazione sulla politica di sicurezza degli alimenti del produttore deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dimostrare l'esistenza di una cultura della sicurezza degli alimenti, costituita da comunicazione, formazione, feedback da parte dei lavoratori e obiettivi misurabili relativi alla sicurezza degli alimenti</li> <li>- Essere stilata e firmata ogni anno dal produttore/manager responsabile della sicurezza degli alimenti</li> <li>- Indicare le persone le cui attività hanno un impatto sulla sicurezza degli alimenti</li> <li>- Rappresentare una prova documentata dell'impegno verso un miglioramento continuo, della cultura della sicurezza degli alimenti, dell'apprestamento dei mezzi necessari e del rispetto delle normative vigenti pertinenti</li> <li>- Dimostrare l'utilizzo della check-list di autovalutazione (per l'Opzione 1 produttore individuale)</li> <li>- Essere stilata dalla direzione centrale o a livello del sistema di gestione della qualità (SGQ) per conto dei membri dell'Opzione 2 gruppo di produttori e dell'Opzione 1 produttore multisito con SGQ</li> </ul>	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 15</b>	<b>PROTEZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI</b>		
<b>FV-Smart 15.01</b>	È presente un sistema di protezione dei prodotti alimentari per contrastare i rischi associati a contaminazioni o attacchi dolosi.	<p>Il sistema deve includere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una valutazione dei rischi per identificare le potenziali minacce alla sicurezza dei prodotti che tenga conto dei rischi legati a tentativi deliberati di provocare contaminazioni o danni</li> <li>- Procedure per mitigare le minacce identificate</li> <li>- La comunicazione a lavoratori, visitatori e subappaltatori dell'esigenza di aderire alle misure di protezione dei prodotti alimentari, assicurata tramite formazione, segnali, pittogrammi, ecc.</li> </ul>	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 16</b>	<b>FRODE ALIMENTARE</b>		
<b>FV-Smart 16.01</b>	È presente un sistema per contrastare i rischi associati alla frode alimentare.	<p>Il sistema deve comprendere i punti seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deve essere presente una valutazione dei rischi volta a identificare i modi in cui un produttore può inavvertitamente acquistare approvvigionamenti e materiali fraudolenti e i modi in cui l'imballaggio o il prodotto finito del produttore potrebbe essere utilizzato in modo inappropriato.</li> <li>- Devono essere presenti procedure per mitigare le vulnerabilità identificate. Il produttore deve dimostrare che il rischio di incorrere in una frode viene mitigato con l'approvvigionamento di prodotti fitosanitari, materiale di moltiplicazione e imballaggi autentici.</li> <li>- Dove applicabile, deve essere disponibile una descrizione delle modalità di controllo di etichettatura e imballaggio per limitare i casi di furto e uso improprio. Le misure di mitigazione adottate per ridurre la probabilità di eventi fraudolenti e definire l'eventuale risposta devono essere documentate.</li> </ul>	Requisito Minore
<b>FV-Smart 17</b>	<b>USO DEL MARCHIO</b>		
<b>FV-Smart 17.01</b>	La parola, il marchio commerciale e il codice QR o il logo GLOBALG.A.P., così come il Codice GLOBALG.A.P. (GGN) vengono utilizzati in modo conforme al documento "GLOBALG.A.P. trademarks use: Policy and guidelines" (Uso dei marchi commerciali GLOBALG.A.P.: Politica e linee guida).	Il produttore deve usare la parola, il marchio commerciale e il codice QR o il logo GLOBALG.A.P., così come il GGN, il Global Location Number (GLN) o il GLN secondario, ai sensi di: "Uso dei marchi commerciali GLOBALG.A.P.: Politica e linee guida". La parola, il marchio commerciale o il logo GLOBALG.A.P. non devono mai apparire sul prodotto finale, sull'imballaggio destinato al consumatore o presso il punto vendita. Tuttavia, il titolare del certificato può utilizzare qualsiasi di essi e/o tutti nelle comunicazioni inter-aziendali (business to business).	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		La parola, il marchio commerciale o il logo GLOBALG.A.P. non possono essere utilizzati durante l'audit iniziale (il primo in assoluto) realizzato dall'organismo di certificazione (OdC), poiché il produttore non possiede ancora la certificazione e non può fare riferimento allo status della certificazione GLOBALG.A.P. prima della prima decisione positiva sulla certificazione.	
<b>FV-Smart 18</b>	<b>STATUS GLOBALG.A.P.</b>		
<b>FV-Smart 18.01</b>	I documenti di transazione comprendono il riferimento allo status GLOBALG.A.P. e il Codice GLOBALG.A.P. (GGN).	<p>Le bolle di consegna, le fatture di vendita e, se opportuno, tutta la restante documentazione relativa alle vendite di materiali e prodotti derivanti da processi di produzione certificati devono includere il GGN del titolare del certificato e un riferimento allo status della certificazione GLOBALG.A.P. Ciò non è obbligatorio nella documentazione interna.</p> <p>Se il produttore possiede un Global Location Number (GLN), questo deve sostituire il GGN emesso dal segretariato GLOBALG.A.P. durante il processo di registrazione.</p> <p>L'identificazione positiva dello status della certificazione è sufficiente per i documenti di transazione (ad es., "[nome prodotto] certificato GLOBALG.A.P."). I prodotti derivanti da processi di produzione non certificati non devono essere identificati come "non certificati". L'indicazione dello status della certificazione è obbligatoria, indipendentemente dal fatto che il prodotto derivante da un processo di produzione certificato sia stato venduto come tale o meno. Ciò non può essere controllato durante l'audit iniziale (il primo in assoluto) realizzato dall'organismo di certificazione (OdC), poiché il produttore non possiede ancora la certificazione e non può fare</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>riferimento allo status della certificazione GLOBALG.A.P. prima della prima decisione positiva sulla certificazione.</p> <p>“N/A” solo se è presente un accordo bilaterale documentato e aggiornato stretto dal titolare del certificato e dal suo acquirente diretto che prevede che tutte le spedizioni contengano esclusivamente prodotti derivanti da processi di produzione certificati.</p>	
<b>FV-Smart 19</b>	<b>IGIENE</b>		
<b>FV-Smart 19.01</b>	L'azienda ha una valutazione dei rischi igienici documentata.	<p>Una valutazione dei rischi igienici documentata relativa alle attività di produzione, raccolta e manipolazione, se applicabili, deve coprire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contaminanti fisici, chimici e microbiologici, la fuoriuscita di fluidi corporei (vomito, emorragia, ecc.) e malattie trasmesse dall'uomo, associati ai prodotti e ai processi applicabili</li> <li>- Lavoratori, effetti personali, attrezzature, indumenti, materiali di imballaggio, trasporto, veicoli e stoccaggio dei prodotti (compresa la conservazione a breve termine in azienda)</li> <li>- L'ambiente di produzione, comprese la progettazione e la disposizione delle aree, per la prevenzione delle contaminazioni crociate e a tutela della sicurezza degli alimenti</li> </ul>	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 19.02</b>	Sono presenti procedure igieniche documentate al fine di ridurre al minimo i rischi per la sicurezza degli alimenti.	<p>Le procedure igieniche devono essere allineate alla valutazione dei rischi e devono comprendere le attività di raccolta e post-raccolta rilevanti. Pittogrammi o segnali nella lingua predominante della forza lavoro devono descrivere le misure igieniche adeguate che i lavoratori, i visitatori e i subappaltatori devono rispettare.</p> <p>Quando è richiesto indossare dispositivi e indumenti di protezione (tute, grembiuli, maniche, guanti, calzature, ecc.), questi devono essere forniti dal datore di lavoro e puliti, sottoposti a manutenzione</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>e tenuti in modo da ridurre al minimo i rischi per la sicurezza degli alimenti.</p> <p>È necessario lavarsi le mani in qualsiasi occasione in cui queste possono essere una fonte di contaminazione, compreso prima di mettersi al lavoro e dopo aver usato il bagno.</p> <p>Le procedure igieniche devono contenere indicazioni sulla contaminazione del prodotto con fluidi corporei, sui requisiti da applicare per le persone malate (casi di vomito, itterizia, diarrea, ecc.), sulle limitazioni per evitare che persone malate entrino a contatto con i prodotti e sulla politica per il rientro al lavoro. Eventuali ferite devono essere coperte e devono essere utilizzati i guanti, se appropriato.</p> <p>Prove visive devono dimostrare che non vi sono violazioni delle procedure igieniche.</p>	
<b>FV-Smart 19.03</b>	Tutte le persone che lavorano nell'azienda hanno seguito una formazione in materia di igiene.	<p>La formazione di base in materia di igiene deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere fornita ogni anno a tutti i lavoratori, compresi i titolari e i manager che lavorano presso l'azienda</li> <li>- Essere fornita a tutti i nuovi lavoratori</li> <li>- Trattare tutte le istruzioni necessarie</li> <li>- Essere effettuata in una forma scritta o orale che ne garantisca la comprensione (se appropriato, può essere in forma orale e tramite rappresentazioni grafiche senza alcun contenuto esplicativo scritto)</li> <li>- Includere nello specifico la formazione sulle procedure igieniche per le attività di raccolta e manipolazione del prodotto, dove applicabile</li> </ul>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 19.04</b>	Le attività come fumare, mangiare, masticare e bere sono confinate in aree ben definite.	Per evitare la contaminazione dei prodotti, attività come fumare, mangiare, masticare e bere devono essere confinate in aree ben definite e non sono consentite nelle aree di manipolazione o conservazione dei prodotti, salvo se diversamente indicato nella valutazione dei rischi igienici. L'unica eccezione è il consumo di acqua potabile.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 19.05</b>	Sono disponibili servizi igienici puliti per lavoratori, visitatori e subappaltatori nelle vicinanze del luogo in cui svolgono la propria attività.	<p>I servizi igienici delle aree in cui si svolgono le attività di produzione e manipolazione (compresi servizi sanitari fissi o mobili) devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Progettati e posizionati in modo da ridurre al minimo il potenziale rischio di contaminazione dei prodotti</li> <li>- Costruiti con materiali facili da pulire e mantenere (si applica anche alle latrine infossate)</li> <li>- Permettere accessibilità diretta per la manutenzione</li> <li>- Essere posizionati ragionevolmente vicino al luogo di lavoro, ovvero essere accessibili spostandosi a piedi o con un mezzo di trasporto che sia immediatamente disponibile</li> </ul> <p>Se la produzione e/o manipolazione avviene all'interno di una struttura, le porte dei servizi igienici non devono aprirsi direttamente sull'area di produzione e/o manipolazione del prodotto, a meno che la porta non si chiuda automaticamente. I servizi igienici devono essere opportunamente puliti, soggetti a manutenzione e riforniti. Dove applicabile, i servizi devono essere accessibili anche ai visitatori.</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 19.06</b>	Tutti i lavoratori, visitatori e subappaltatori che entrano direttamente a contatto con i prodotti hanno a disposizione strutture in cui lavarsi le mani.	<p>Le strutture per lavarsi le mani devono essere accessibili e mantenute in condizioni di pulizia e idoneità igienico-sanitaria per consentire ai lavoratori di lavarsi le mani ogni volta che le mani rischiano di essere una fonte di contaminazione.</p> <p>Le strutture per lavarsi le mani devono essere posizionate il più vicino possibile ai servizi igienici senza comportare un rischio di contaminazione crociata.</p> <p>Tutte le strutture per lavarsi le mani devono essere provviste di sapone per le mani non profumato e di un mezzo per l'asciugatura delle mani. Dove possibile, devono essere utilizzate salviette monouso. Le salviette non devono comportare il rischio di contaminazione crociata. È permesso l'uso di dispositivi ad aria per l'asciugatura delle mani.</p> <p>L'acqua utilizzata per il lavaggio delle mani deve essere analizzata e devono essere valutati i rischi associati alla qualità dell'acqua. L'acqua utilizzata deve rispettare in ogni momento lo standard microbiologico dell'acqua potabile. Se l'acqua utilizzata per il lavaggio delle mani non rispetta gli standard microbiologici per l'acqua potabile, dopo il lavaggio delle mani deve essere utilizzato un prodotto per la sanificazione delle mani (ad es., gel a base di alcol). Non è consentita la pulizia delle mani con il solo prodotto per la sanificazione prima del contatto con i prodotti.</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 19.07</b>	È presente un sistema per gestire l'attività degli animali che può provocare la contaminazione dei prodotti.	Devono essere adottate adeguate misure per ridurre possibili contaminazioni dei prodotti da parte di animali nell'area di produzione. Dove vi sono prove di attività da parte di animali che può provocare la contaminazione dei prodotti, devono essere adottate misure appropriate. L'eliminazione della fauna selvatica o l'utilizzo di tecniche distruttive per liberare l'area di produzione dalla presenza di animali non sono ritenute misure appropriate.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 19.08</b>	I contenitori usati per la produzione e la raccolta sono puliti, soggetti a manutenzione e idonei per l'uso.	<p>I contenitori per la produzione e la raccolta devono essere realizzati con materiali che non comportano rischi per la sicurezza degli alimenti e devono essere costruiti in modo da facilitarne la pulizia e la manutenzione.</p> <p>I contenitori riutilizzabili devono essere puliti prima dell'utilizzo. Deve essere presente un programma di pulizia documentato che comprenda la frequenza di pulizia e sia conforme alla valutazione dei rischi igienici. Quando richiesto in base alla valutazione dei rischi igienici, la disinfezione deve essere integrata nella procedura di pulizia.</p> <p>I contenitori per la raccolta devono essere utilizzati esclusivamente per i prodotti (non devono essere utilizzati per conservare sostanze chimiche, lubrificanti, oli, spazzatura, strumenti, ecc.).</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 20</b>	<b>SALUTE, SICUREZZA E BENESSERE DEI LAVORATORI</b>		
<b>FV-Smart 20.01</b>	<b>Valutazione dei rischi e formazione</b>		
<b>FV-Smart 20.01.01</b>	Esiste una valutazione dei rischi documentata per la salute e la sicurezza dei lavoratori.	La valutazione dei rischi documentata deve riflettere le condizioni dell'azienda, comprese le strutture che utilizzano i lavoratori e gli eventuali alloggi dei lavoratori presenti presso l'azienda. La valutazione dei rischi deve essere revisionata e aggiornata annualmente e qualora vi siano dei cambiamenti che influiscano sulla salute e la sicurezza dei lavoratori (nuovi macchinari, nuovi prodotti fitosanitari (PF), pratiche colturali modificate, nuovi rischi per la salute, ecc). Gli infortuni e gli incidenti devono essere registrati. Esempi di rischi possono comprendere parti di macchinari in movimento, energia elettrica, traffico veicolare, sostanze infiammabili, fertilizzanti, esposizione a sostanze chimiche, rumori eccessivi, polvere, vibrazioni, temperature estreme, scale, depositi di carburante, ecc.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 20.01.02</b>	L'azienda prevede procedure di salute e sicurezza.	<p>Le procedure di salute e sicurezza devono affrontare i punti identificati nella valutazione dei rischi e devono essere adeguate per le attività agricole. Le procedure devono essere revisionate annualmente e aggiornate in caso di variazioni nella valutazione dei rischi.</p> <p>L'infrastruttura e le strutture dell'azienda, gli alloggi dei lavoratori presso l'azienda e le attrezzature devono essere costruite e soggette a manutenzione in modo tale da minimizzare i pericoli di salute e sicurezza per i lavoratori.</p> <p>Le procedure per la gestione di incidenti e le procedure di emergenza devono coprire le aree di lavoro, le strutture che utilizzano i lavoratori e gli alloggi dei lavoratori presso l'azienda,</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>specificando i piani di contingenza, ad es., la possibilità dei lavoratori di allontanarsi da situazioni non sicure. Dove richiesto dalla valutazione dei rischi, devono essere presenti attrezzature di emergenza accessibili e sottoposte a manutenzione. Occorre prestare attenzione ai lavoratori maggiormente a rischio. In qualunque momento avvenga un incidente, la causa deve essere esaminata e nella versione revisionata delle procedure di salute e sicurezza devono essere incluse le azioni preventive appropriate.</p>	
<b>FV-Smart 20.01.03</b>	<p>Tutto il personale ha ricevuto una formazione in materia di salute e sicurezza secondo la valutazione dei rischi.</p>	<p>La formazione di base su temi quali salute e sicurezza dei lavoratori deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere fornita ogni anno al personale, compresi titolari e manager</li> <li>- Essere fornita al nuovo personale e al personale già operante in loco in ogni occasione in cui al personale viene assegnata una nuova mansione che richiede maggiori conoscenze</li> <li>- Trattare tutte le istruzioni necessarie</li> <li>- Essere effettuata in una forma scritta o orale che ne garantisca la comprensione (se appropriato, può essere solo in forma orale e tramite rappresentazioni grafiche senza alcun contenuto esplicativo scritto)</li> <li>- Comprendere la formazione sulle procedure di sicurezza relative ad attrezzature, prodotti o nuove attività</li> <li>- Comprendere la formazione su argomenti relativi alla risposta agli incidenti, ai disastri naturali e alla salute dei lavoratori, coprendo anche temi quali malattie, esposizione a sostanze chimiche, procedure di risposta alle emergenze, sicurezza antincendio e diritti e responsabilità associati alla tutela della salute dei lavoratori</li> </ul>	<p>Requisito Maggiore</p>

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 20.02</b>	<b>Pericoli e pronto soccorso</b>		
<b>FV-Smart 20.02.01</b>	Le procedure per la gestione di incidenti ed emergenze sono espone e vengono comunicate.	<p>Istruzioni basate sulle procedure di emergenza e relative agli incidenti devono essere chiaramente espone in luoghi accessibili e visibili per i lavoratori, i visitatori e i subappaltatori. Tali istruzioni devono essere disponibili nella/e lingua/e predominante/i della forza lavoro e/o sotto forma di pittogrammi.</p> <p>Le procedure devono coprire/riportare la seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'indirizzo, la mappa o altre informazioni sulla posizione dell'azienda (ad es., coordinate GPS)</li> <li>- Persona/e da contattare</li> <li>- Un elenco aggiornato dei numeri di telefono rilevanti (ad esempio polizia, ambulanza, ospedale, vigili del fuoco, accesso a pronto soccorso in loco o attraverso uso di mezzi di trasporto, nonché fornitori di energia elettrica, acqua e gas)</li> <li>- Procedure di evacuazione di emergenza, dove applicabile</li> </ul> <p>Segnali permanenti e leggibili devono indicare potenziali pericoli. I segnali relativi alle uscite di emergenza e alle vie di fuga devono sottolineare la necessità di tenerle aperte, accessibili e libere da ostacoli.</p> <p>Tali potenziali pericoli includono, a seconda dei casi: zone di stoccaggio rifiuti, strutture infiammabili (serbatoi di carburante, serbatoi di propano/gas naturale, ecc.), luoghi di stoccaggio di prodotti fitosanitari (PF), corpi idrici e qualsiasi altro pericolo fisico identificato.</p> <p>I segnali indicanti il pericolo devono essere presenti nella/e lingua/e predominante/i della forza lavoro e/o sotto forma di pittogrammi.</p> <p>Esempi di altre informazioni che possono essere incluse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ubicazione del più vicino mezzo di comunicazione (telefono, radio)</li> </ul>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Come e dove contattare i servizi sanitari locali, gli ospedali e altri servizi di emergenza</li> <li>- La posizione dell'estintore/degli estintori e la disponibilità di acqua nelle vicinanze</li> <li>- La posizione dei luoghi di stoccaggio di grandi quantità di sostanze chimiche, carburanti e fertilizzanti</li> <li>- La posizione delle uscite di emergenza e il funzionamento delle vie d'uscita in caso di incendio</li> <li>- Disattivazione di emergenza delle linee di energia elettrica, gas e acqua</li> <li>- Come segnalare gli infortuni o gli incidenti pericolosi (luogo, descrizione dell'incidente, numero di persone infortunate, tipo di lesioni)</li> </ul>	
<b>FV-Smart 20.02.02</b>	Sono immediatamente disponibili e accessibili istruzioni di sicurezza per le sostanze pericolose per la salute e la sicurezza dei lavoratori.	Le informazioni relative alla manipolazione sicura di ogni sostanza pericolosa devono essere accessibili (tramite siti web, numeri di telefono, schede di dati di sicurezza (SDS), ecc.).	Requisito Minore
<b>FV-Smart 20.02.03</b>	In tutti i siti permanenti e nei campi nei pressi dell'area di lavoro sono accessibili kit di pronto soccorso.	In tutti i siti permanenti devono essere disponibili e accessibili kit di pronto soccorso completi e controllati (ovvero completi e controllati in ottemperanza alle normative locali e adeguati alle attività svolte), presenti in determinati veicoli (trattore, automobile, ecc.) se richiesto dalla valutazione dei rischi.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 20.02.04</b>	È sempre presente in azienda almeno una persona addestrata in pronto soccorso ogni qualvolta vengano effettuate attività agricole.	Deve essere sempre presente in loco almeno una persona addestrata nel pronto soccorso (che abbia svolto l'addestramento da meno di cinque anni) quando si svolgono attività di produzione e manipolazione, comprese quelle menzionate nei principi e criteri rilevanti dello standard. Come linea guida: una persona preparata ogni 50 lavoratori.	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 20.03</b>	<b>Dispositivi di protezione individuale</b>		
<b>FV-Smart 20.03.01</b>	Lavoratori, visitatori e subappaltatori sono dotati di dispositivi di protezione individuale (DPI) idonei.	<p>I DPI devono essere conformi ai requisiti legali, alle istruzioni riportate sull’etichetta e/o come autorizzati da un ente competente. I DPI devono essere disponibili, in buono stato e utilizzati in modo adeguato. Il rispetto dei requisiti in etichetta e dei requisiti nella valutazione dei rischi per le attività agricole può includere l’uso di: calzature appropriate, indumenti impermeabili, tute di protezione, guanti di gomma, maschere per il viso, attrezzature respiratorie (tra cui i filtri di ricambio), dispositivi di protezione per occhi e orecchie, ecc.</p> <p>In ogni occasione in cui sono necessari, i DPI devono essere forniti ai lavoratori, ai visitatori e ai subappaltatori (è accettabile se vengono forniti dall’azienda titolare del subappalto).</p>	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 20.03.02</b>	I dispositivi di protezione individuale (DPI) vengono mantenuti puliti e stoccati in modo appropriato così da non comportare alcun rischio di contaminazione degli effetti personali.	I DPI devono essere tenuti puliti a seconda del tipo di utilizzo e del grado di potenziale contaminazione. Gli indumenti protettivi devono essere lavati separatamente dagli effetti personali. I DPI sporchi e danneggiati devono essere smaltiti in modo appropriato. I DPI devono essere stoccati in modo tale da impedire la contaminazione crociata con sostanze chimiche.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 20.03.03</b>	Sono presenti prove del fatto che i dispositivi di protezione individuale (DPI) forniti vengono utilizzati dai lavoratori.	<p>Devono essere presenti prove del fatto che i DPI forniti vengono utilizzati.</p> <p>Se vengono utilizzati DPI monouso, la scorta che viene tenuta a disposizione deve corrispondere alle esigenze dei lavoratori, oppure devono essere disponibili registrazioni che dimostrino che vengono tempestivamente acquistati nuovi DPI per rifornire le scorte.</p>	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 20.03.04</b>	Sono disponibili spogliatoi adeguati dove necessario.	Gli spogliatoi (in linea con le condizioni locali) devono essere utilizzati come richiesto per il cambio degli indumenti e degli indumenti protettivi esterni. È possibile che gli spogliatoi non siano necessari se i dispositivi di protezione individuale (DPI) sono da indossare sopra agli abiti.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 20.04</b>	<b>Benessere dei lavoratori</b>		
<b>FV-Smart 20.04.01</b>	Esiste una comunicazione tra la direzione e i lavoratori riguardante questioni collegate alla salute, sicurezza e benessere dei lavoratori.	<p>La comunicazione tra la direzione e i lavoratori su questioni di salute, sicurezza e benessere deve poter avvenire apertamente (ovvero senza timore di intimidazioni o punizioni).</p> <p>Tale comunicazione può avvenire tramite riunioni pianificate, linee telefoniche dedicate ai lavoratori, cassette per la consegna anonima di suggerimenti, incontri quotidiani prima del lavoro oppure incontri con i singoli membri del personale.</p> <p>Nelle strutture di dimensioni molto ridotte, la comunicazione all'interno della famiglia o di un numero limitato di lavoratori può avvenire in modo continuo.</p>	Requisito Minore
<b>FV-Smart 20.04.02</b>	I lavoratori hanno accesso ad acqua potabile, aree pulite adibite alla conservazione del cibo e ad aree predisposte per il consumo di cibo e il riposo.	Ai lavoratori deve essere messo a disposizione un luogo pulito per conservare il cibo e un luogo pulito per mangiare qualora mangino in azienda. Ai lavoratori deve sempre essere fornita gratuitamente acqua potabile. Ai lavoratori non deve essere limitato l'accesso all'acqua potabile. Devono essere presenti aree designate per il riposo e le pause.	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 20.04.03</b>	Gli alloggi presso il sito sono conformi alle normative locali, abitabili, e provvisti di servizi e infrastrutture di base.	<p>Gli alloggi per i lavoratori presso il sito devono essere abitabili e avere un tetto integro, porte e finestre, aree di preparazione dei cibi igieniche e sicure e servizi igienici di base come acqua potabile, toilette, e fognature.</p> <p>In caso di mancanza di fognature, possono essere accettate fosse settiche, se conformi alle normative vigenti.</p>	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 20.04.04</b>	Il servizio di trasporto fornito ai lavoratori è sicuro.	Il servizio di trasporto deve essere sicuro per i lavoratori e tenere conto dei requisiti di sicurezza e delle norme vigenti applicabili.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 21</b>	<b>GESTIONE DEL SITO</b>		
<b>FV-Smart 21.01</b>	Viene effettuata una valutazione dei rischi documentata per tutti i siti registrati.	<p>La valutazione dei rischi deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponibile per tutti i siti di produzione, incluse le strutture</li> <li>- Revisionata con cadenza almeno annuale oppure quando avvengono dei cambiamenti (emergono nuovi rischi oppure si avvia la produzione in nuovi siti o di nuove colture)</li> </ul> <p>La valutazione deve tenere conto di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pericoli biologici, fisici e chimici (compresi gli allergeni)</li> <li>- Rischio di contaminazione crociata microbiologica proveniente da siti adiacenti o nelle vicinanze</li> <li>- Storia del sito (almeno un anno, ma si consiglia cinque anni)</li> <li>- Impatto delle attività proposte sulle colture adiacenti</li> </ul>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 21.02</b>	È stato sviluppato e implementato, e viene revisionato regolarmente, un piano di gestione che stabilisce strategie volte a minimizzare i rischi identificati nella valutazione dei rischi per garantire l'adeguatezza dell'attività.	Un piano di gestione deve: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere revisionato insieme alla valutazione dei rischi (ogni anno o quando avvengono cambiamenti) e coprire tutti i rischi identificati nella valutazione dei rischi</li> <li>- Descrivere le misure di controllo adottate per i rischi identificati</li> <li>- Essere appropriato all'attività dell'azienda</li> <li>- Supportare le attività di progettazione della struttura, di pulizia, di controllo dei parassiti e di altro tipo per ridurre al minimo i rischi di sicurezza degli alimenti</li> <li>- Garantire che la disposizione delle aree e il flusso delle attività siano adatti alle finalità previste, tengano conto delle strutture applicabili e siano progettati per ridurre al minimo i rischi di sicurezza degli alimenti</li> <li>- Essere efficace e messo in atto in modo evidente</li> </ul>	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 21.03</b>	Il produttore dispone di un sistema per l'identificazione dei siti e delle strutture utilizzati per la produzione.	Il produttore deve disporre di un sistema per identificare: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tutti i campi, i frutteti, le vigne, le serre e le altre aree di produzione</li> <li>- Tutte le fonti idriche, le strutture di stoccaggio e di manipolazione, i magazzini per le sostanze chimiche per l'agricoltura, i cortili, gli edifici e qualsiasi impianto che rappresenti un rischio per la salute e la sicurezza dei lavoratori, la sicurezza degli alimenti o l'ambiente</li> </ul> <p>L'identificazione può essere riportata su una mappa o esplicitata mediante l'utilizzo di segnali presso ciascun sito.</p>	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 21.04</b>	Il sito è conservato pulito e in ordine.	Il sito deve essere mantenuto tale per evitare la contaminazione dei prodotti. Non devono esservi rifiuti o cartacce nelle immediate vicinanze del/i sito/i di produzione o degli edifici di stoccaggio. Sono accettabili rifiuti e cartacce occasionali e insignificanti o provenienti dal lavoro giornaliero, se in aree definite. Tutti gli altri rifiuti devono essere rimossi, incluse perdite di carburante.	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 21.05</b>	Il produttore riconosce che l'azienda è un ecosistema agricolo che interagisce con le aree vicine (mentre il campo di applicazione legale dell'attività del produttore è interno all'azienda).	<p>Dovrebbero esservi prove disponibili che indicano, ad esempio, che:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per quanto concerne la gestione delle acque, il produttore sa da dove proviene l'acqua utilizzata dall'azienda e dove va l'acqua in uscita dalla azienda.</li> <li>- Per quanto concerne la gestione della biodiversità, il produttore sa in che modo l'azienda può contribuire a tutelare e aumentare la biodiversità attraverso corridoi costituiti da biotopi (ad es., alberi) che collegano gli habitat presenti nell'azienda con le aree al di fuori di essa.</li> <li>- Il produttore dimostra di essere consapevole dell'esistenza o di partecipare a progetti, piani di azione congiunta, collaborazioni con altri produttori o soggetti interessati del settore, iniziative legate alle specifiche colture, ecc.</li> </ul>	Racc.
<b>FV-Smart 21.06</b>	Dove l'azienda stocca o manipola allergeni è presente un programma aziendale documentato per la gestione degli allergeni.	Il programma per la gestione degli allergeni deve elencare gli allergeni utilizzati, stoccati o manipolati dai lavoratori presso il sito facendo specificamente riferimento alle normative vigenti. Dove applicabile, devono essere presenti procedure che regolano l'identificazione e l'isolamento degli allergeni durante le attività di stoccaggio, manipolazione, carico e spedizione sulla base di una valutazione dei rischi condotta dall'azienda. Tutti i prodotti che contengono intenzionalmente o potenzialmente materiali allergenici devono essere etichettati come previsto dalle normative sull'etichettatura degli allergeni vigenti nel Paese di produzione e nel Paese di destinazione.	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 22</b>	<b>BIODIVERSITÀ E HABITAT</b>		
<b>FV-Smart 22.01</b>	<b>Gestione di biodiversità e habitat</b>		
<b>FV-Smart 22.01.01</b>	La biodiversità viene gestita in modo tale da consentirne la protezione e l'aumento.	<p>Deve essere disponibile un piano documentato per la biodiversità seguito dall'azienda. Questo piano può essere generico oppure specificamente adattato all'azienda.</p> <p>Questo piano per la biodiversità deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenere conto delle leggi locali e avere contenuti adattati alla realtà in cui opera l'azienda (campo aperto, serra, coltivazione verticale, ecc.)</li> <li>- Contenere almeno le seguenti sezioni:            Basale: situazione iniziale della biodiversità            Misure da adottare: come consentire la tutela della biodiversità e aumentare la biodiversità in funzione del basale            Monitoraggio: riepilogo dei risultati dati dall'adozione delle misure            Adeguamento: ricalibrazione delle misure da adottare in base ai risultati del monitoraggio</li> <li>- Pur riconoscendo che il campo di applicazione legale dell'attività del produttore è all'interno dell'azienda, tenere in considerazione le aree esterne all'azienda e promuovere interventi attivi insieme agli altri soggetti interessati, ad esempio mediante collaborazioni informali, progetti ufficiali, iniziative di settore o legate a reti, ecc.</li> </ul> <p>Per quanto concerne la tutela della biodiversità, le linee guida rappresentano un punto di riferimento.</p> <p>Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ).</p>	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 22.01.02</b>	La biodiversità viene tutelata.	<p>Il piano per la biodiversità deve essere seguito per tutelare la biodiversità, ad esempio adottando una o più delle pratiche elencate di seguito o pratiche analoghe:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Difesa integrata (IPM)</li> <li>- Adozione di misure volte a mitigare il potenziale impatto negativo dell'illuminazione artificiale sulla biodiversità, soprattutto durante la notte (ad es., schermature o vetro dipinto per contribuire a ridurre il potenziale impatto su uccelli migratori o altri soggetti che contribuiscono alla biodiversità attivi nel periodo notturno)</li> <li>- Zone incolte su base stagionale</li> <li>- Creazione di ripari per i predatori di specie dannose</li> <li>- Zone di habitat lasciate libere vicino a campi o serre</li> <li>- Creazione di zone cuscinetto lungo gli ecosistemi acquatici e tra un'area di produzione e l'altra, oppure adozione di altre pratiche di gestione delle acque</li> <li>- Tutela della salute e della biodiversità del suolo tramite la rotazione delle colture o la coltivazione con tecniche a lavorazione minima del terreno, controllo dell'erosione e/o altre pratiche di gestione del suolo</li> <li>- Ottimizzazione e, se possibile, riduzione dell'utilizzo di sostanze chimiche per l'agricoltura e fertilizzanti</li> <li>- Adozione di misure per la tutela delle specie</li> </ul> <p>Per quanto concerne la tutela della biodiversità, le linee guida rappresentano un punto di riferimento.</p> <p>Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ).</p>	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 22.01.03</b>	La biodiversità viene aumentata.	<p>Dovrebbero essere disponibili prove (come mappe, fotografie aeree, prove visibili presso l'azienda, documenti rilasciati da autorità locali o nazionali oppure fornitori di servizi autorizzati) del fatto che il piano per la biodiversità viene seguito per aumentare la biodiversità, ad esempio utilizzando una o più delle pratiche elencate di seguito:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Ripristino, miglioramento o ampliamento di zone di qualunque dimensione dedicate a: <ol style="list-style-type: none"> <li>a) Foreste, paludi, mangrovie, prati, torbiere, ecc.</li> <li>b) Aree sotto tutela legale o aree efficacemente tutelate con altri mezzi (ad es., aree protette che ricadono in categorie rilevanti secondo la classificazione dell'International Union for Conservation of Nature (IUCN))</li> <li>c) Aree ritenute ad "alto valore conservazionistico" (HCV)</li> </ol> </li> <li>2) Controllo o protezione dalle specie esotiche invasive</li> <li>3) Altre azioni intraprese dal produttore e dai suoi collaboratori</li> </ol> <p>Per quanto concerne la tutela della biodiversità, le linee guida rappresentano un punto di riferimento.</p> <p>Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ).</p>	Racc.
<b>FV-Smart 22.02</b>	<b>Conversione ecologica di siti improduttivi</b>		
<b>FV-Smart 22.02.01</b>	I siti improduttivi vengono utilizzati come aree di interesse ecologico per tutelare e aumentare la biodiversità.	<p>Dovrebbero essere disponibili prove del fatto che i siti improduttivi (zone umide di pianura, terreni boscosi, capezzagne o zone sfruttate, ecc.) vengono gestiti nell'ambito del piano per la biodiversità e utilizzati per tutelare o aumentare la biodiversità.</p> <p>Le prove utilizzate per i precedenti tre principi e criteri sulla biodiversità, se sono relative a siti improduttivi interni all'azienda sono accettabili anche qui.</p>	Racc.

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 22.03</b>	<b>Gli habitat e gli ecosistemi naturali non vengono convertiti in aree agricole</b>		
<b>FV-Smart 22.03.01</b>	All'interno dell'azienda (all'interno dei confini dell'azienda) nessuna area con un valore conservazionistico legalmente riconosciuto (o di fatto tutelata con altri mezzi) è stata convertita in area agricola o dedicata ad altri utilizzi dal 1° gennaio 2014 in poi.	Devono essere disponibili prove (come mappe, fotografie aeree o documenti rilasciati da autorità locali o nazionali oppure fornitori di servizi autorizzati) del fatto che dal 1° gennaio 2014 in poi non è avvenuta alcuna conversione in area agricola o dedicata ad altri utilizzi nelle zone dell'azienda (all'interno dei confini dell'azienda) con le seguenti caratteristiche: - Aree la cui tutela legale impedisce conversioni di questo tipo (aree protette riconosciute dalle leggi locali o nazionali, aree che ricadono in categorie rilevanti secondo la classificazione dell'International Union for Conservation of Nature (IUCN), aree efficacemente tutelate con altri mezzi, ecc.)	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 22.03.02</b>	All'interno dell'azienda (all'interno dei confini dell'azienda), le aree con un valore conservazionistico legalmente riconosciuto (o efficacemente tutelate con altri mezzi) che sono state convertite in aree agricole o dedicate ad altri utilizzi tra il 1° gennaio 2008 e il 1° gennaio 2014 sono già state ripristinate, sono al momento soggette a interventi di ripristino o saranno soggette a vincoli di ripristino.	Devono essere disponibili prove (come mappe, fotografie aeree o documenti rilasciati da autorità locali o nazionali oppure fornitori di servizi autorizzati) del fatto che è stato completato il ripristino oppure è in corso o pianificato e vincolato il ripristino dell'intera estensione delle aree interne all'azienda (all'interno dei confini dell'azienda) che soddisfano le caratteristiche elencate di seguito, nell'eventualità che tali aree dell'azienda fossero state convertite in aree agricole o dedicate ad altri utilizzi tra il 1° gennaio 2008 e il 1° gennaio 2014: - Aree la cui tutela legale impedisce conversioni di questo tipo (aree protette riconosciute dalle leggi locali o nazionali, aree che ricadono in categorie rilevanti secondo la classificazione dell'International Union for Conservation of Nature (IUCN), aree efficacemente tutelate con altri mezzi, ecc.)	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 22.03.03</b>	La gestione della biodiversità è supportata con parametri misurabili.	<p>I parametri misurabili accettabili consentono di calcolare, come minimo, quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'area totale (in ha o m2) costituita da habitat ed ecosistemi naturali o seminaturali, aree protette legalmente riconosciute o aree efficacemente tutelate con altri mezzi (il 1° gennaio dell'anno in cui è stato svolto l'audit realizzato dall'organismo di certificazione (OdC))</li> <li>- L'area totale (in ha o m2) convertita a uso agricolo o ad altri utilizzi tra il 1° gennaio 2008 e il 1° gennaio 2014 (al 1° gennaio dell'anno dell'audit realizzato dall'OdC)</li> <li>- L'area totale (in ha o m2) già ripristinata (il 1° gennaio dell'anno in cui si è svolto l'audit realizzato dall'OdC)</li> <li>- L'area totale (in ha o m2) il cui ripristino è attualmente in corso (il 1° gennaio dell'anno in cui si è svolto l'audit realizzato dall'OdC)</li> <li>- L'area totale (in ha o m2) soggetta a un piano e a vincoli di ripristino (il 1° gennaio dell'anno in cui si è svolto l'audit realizzato dall'OdC)</li> </ul> <p>Dove applicabile, è inoltre possibile calcolare ulteriori aspetti/parametri misurabili relativi alla biodiversità.</p> <p>Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ). È necessario che siano disponibili i risultati (dati) relativi ai parametri misurabili a livello di gruppo di produttori e di azienda per evidenziare l'adempimento.</p>	Racc.

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 23</b>	<b>EFFICIENZA ENERGETICA</b>		
<b>FV-Smart 23.01</b>	L'utilizzo dell'energia all'interno dell'azienda viene monitorato.	Devono essere presenti registrazioni dell'utilizzo dell'energia all'interno dell'azienda (ad es., fatture con il dettaglio dei consumi energetici). Il produttore (o, dove applicabile, il responsabile del sistema di gestione della qualità (SGQ)) deve sapere dove e come viene consumata energia all'interno dell'azienda e nell'ambito delle attività agricole. In assenza di contatori energetici (ad es., nel caso di piccoli produttori), sono accettabili valori stimati. Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di SGQ.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 23.02</b>	In base ai risultati del monitoraggio, esiste un piano per migliorare l'efficienza energetica in azienda.	Deve essere disponibile un piano documentato che identifica le opportunità di miglioramento dell'efficienza energetica. Il piano può avere carattere pluriennale se la particolare realtà del produttore lo richiede.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 23.03</b>	Il piano di miglioramento dell'efficienza energetica prende in considerazione la riduzione al minimo dell'uso delle energie da fonti non rinnovabili.	Il produttore deve valutare la possibilità di limitare al minimo l'utilizzo di energie non rinnovabili e di utilizzare invece energie rinnovabili.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 23.04</b>	La gestione dell'energia è supportata con parametri misurabili.	I parametri misurabili accettabili consentono di calcolare, come minimo, quanto segue: - Il consumo energetico totale all'interno dell'azienda suddiviso per fonte di energia/mese - La proporzione tra energie rinnovabili ed energie non rinnovabili per ogni fonte energetica  Ulteriori parametri calcolabili possono comprendere, ad esempio:	Racc.

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>- La quantità di energia importata all'interno dell'azienda (ad es. proveniente dalla rete di distribuzione elettrica)</p> <p>- La quantità di energia generata a livello del produttore (ad es., tramite pannelli solari, mediante l'uso di carburanti)</p> <p>- La quantità di energia esportata (ad es., riversata nella rete di distribuzione elettrica)</p> <p>I parametri dovrebbero essere riferiti alla fonte di energia, al sito di produzione dell'azienda, all'ha di terra coltivata, all'unità di tempo (ad es., al singolo ciclo di coltivazione), alle fonti di energia non rinnovabili e rinnovabili, alla quantità di energia per kg di prodotto ed ha di produzione e/o alle quantità elencate sopra per kg di prodotto. Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ). È necessario che siano disponibili i risultati (dati) relativi ai parametri misurabili a livello di gruppo di produttori e di azienda per evidenziare l'adempimento.</p>	
<b>FV-Smart 24</b>	<b>GAS SERRA E CAMBIAMENTO CLIMATICO</b>		
<b>FV-Smart 24.01</b>	<p>L'azienda contribuisce a ridurre le emissioni di GHG* e alla loro rimozione dall'atmosfera.</p> <p>* Con emissioni di gas serra (GHG) si intendono le emissioni di diossido di carbonio (CO<sub>2</sub>), metano (CH<sub>4</sub>), monossido di diazoto (N<sub>2</sub>O) e gas fluorurati. A causa del diverso potenziale contributo al riscaldamento globale le emissioni di questi gas vengono talvolta conteggiate</p>	<p>Dovrebbero essere disponibili prove a sostegno del fatto che il produttore è consapevole e informato su come le pratiche adottate all'interno dell'azienda possono contribuire a ridurre le emissioni di GHG e a rimuoverle dall'atmosfera, ad esempio in relazione a energia, salute del suolo, fertilizzanti e scarti alimentari.</p> <p>Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ).</p>	Racc.

Sezione	Principio	Criterio	Livello
	come emissioni di CO <sub>2</sub> equivalente (CO <sub>2</sub> e).		
<b>FV-Smart 24.02</b>	L'azienda consente l'accumulo di carbonio organico in terreni e biomasse.	Dovrebbero essere presenti prove a sostegno del fatto che il produttore si sta preparando ad adottare o adotta già pratiche agricole che consentono l'accumulo di carbonio organico in terreni e biomasse, ad esempio: - Gestione dei residui delle colture (interramento dei residui, semina sui residui) - Utilizzo di colture di copertura nella rotazione delle colture, diversificazione della rotazione delle colture, lavorazione del terreno ridotta al minimo o assente - Riduzione del rilascio di nutrienti nell'ambito della gestione dei fertilizzanti - Ripristino degli ecosistemi - Sequestro del carbonio nei suoli agricoli (carbon farming) e pratiche per la fissazione del carbonio in terreni e biomasse Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ).	Racc.
<b>FV-Smart 24.03</b>	Il contributo dell'azienda alla riduzione e alla rimozione dei gas serra (GHG) dall'atmosfera è supportato con parametri misurabili.	I parametri misurabili accettabili consentono di calcolare quanto segue: Come minimo, i GHG equivalenti al consumo energetico totale dell'azienda (CO <sub>2</sub> e/ha/mese e CO <sub>2</sub> e/kg/mese). Ulteriori parametri calcolabili possono comprendere, ad esempio: - I GHG equivalenti ad altre quantità di energia calcolate per l'azienda - I GHG equivalenti relativi, ad esempio, a terreni e biomasse, sequestro del carbonio nei suoli agricoli o impronta ecologica	Racc.

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		I parametri dovrebbero essere riferiti ai diversi siti di produzione dell'azienda, all'unità di tempo (ad es., ai cicli di crescita) e ai GHG per kg di prodotto e ha di produzione. Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ). I risultati (dati) relativi ai parametri misurabili a livello del gruppo e dell'azienda dovrebbero essere disponibili per evidenziare l'adempimento.	
<b>FV-Smart 25</b>	<b>GESTIONE DEI RIFIUTI</b>		
<b>FV-Smart 25.01</b>	Viene utilizzato un sistema di gestione dei rifiuti.	Un sistema di gestione dei rifiuti per la limitazione della potenziale contaminazione del prodotto o dell'ambiente (aria, terreno, substrato e acqua) deve: - Essere documentato e aggiornato - Regolare la raccolta, lo stoccaggio e lo smaltimento dei materiali di scarto, compresi prodotti fitosanitari, fertilizzanti, acque reflue, scarichi e materiali di imballaggio, dove applicabile	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 25.02</b>	Sono stati individuati i rifiuti e le fonti d'inquinamento in tutte le aree dell'azienda.	Devono essere identificati i potenziali prodotti di scarto (carta, cartone, plastica, oli, ecc.) e fonti di inquinamento (fertilizzanti in eccesso, gas di scarico, oli, carburante, rumore, reflui, sostanze chimiche, ecc.) associati ai processi dell'azienda. Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ).	Requisito Minore
<b>FV-Smart 25.03</b>	Tutti i carrelli elevatori e gli altri carrelli di trasporto vengono puliti e tenuti in buone condizioni di manutenzione, e sono idonei per evitare contaminazioni tramite emissioni.	I mezzi di trasporto interni dovrebbero essere sottoposti a manutenzione in modo da evitare una contaminazione del prodotto, con particolare attenzione alle emissioni di scarico. I carrelli elevatori e gli altri carrelli di trasporto dovrebbero essere elettrici o a gas.	Racc.

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 25.04</b>	Le aree di ritenzione per i serbatoi di stoccaggio del gasolio e di altri combustibili sono sicure dal punto di vista ambientale.	Le aree di ritenzione devono essere mantenute in modo tale da mitigare i rischi per l'ambiente. Il requisito minimo corrisponde a un'area circoscritta impermeabile e in grado di contenere almeno il 110% del volume del serbatoio più grande conservato al suo interno. In aree sensibili dal punto di vista ambientale, la capacità deve essere pari al 165% del volume del serbatoio più grande.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 25.05</b>	I rifiuti organici vengono conservati in maniera appropriata, che riduce il rischio di contaminazione dell'ambiente.	I rifiuti organici dovrebbero essere compostati ed utilizzati per condizionamento del terreno. Il metodo di compostaggio utilizzato dovrebbe mitigare il rischio di diffusione di parassiti, malattie o erbe infestanti.	Racc.
<b>FV-Smart 25.06</b>	L'acqua utilizzata per scopi di lavaggio e pulizia è smaltita in modo da minimizzare l'impatto su salute, sicurezza e ambiente.	Le acque reflue prodotte dal lavaggio di macchinari contaminati (irroratrici, dispositivi di protezione individuale (DPI), hydrocooler, ecc.) devono essere smaltite in modo che non comportino rischi per l'ambiente o la salute umana. Gli scarichi non devono comportare rischi per le fonti idriche né contaminare i sistemi di distribuzione idrica.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 25.07</b>	Frammenti e piccole parti di materiali di imballaggio e altri scarti estranei al prodotto vengono rimossi dal campo.	Frammenti e piccole parti di materiali di imballaggio e scarti estranei al prodotto devono essere rimossi dal sito di produzione una volta completata la specifica procedura all'interno del campo.	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 25.08</b>	La plastica viene gestita in modo sostenibile.	<p>Devono esserci prove visive del fatto che, riguardo ai prodotti di plastica di lunga durata e ai prodotti di plastica monouso (plastica stagionale) utilizzati nella produzione agricola:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gli operatori sono stati formati per quanto concerne le procedure operative appropriate e le pratiche che riducono al minimo il rilascio di plastica nell'ambiente.</li> <li>- Vengono rispettate le specifiche dei produttori per preservare l'integrità delle materie plastiche durante il loro periodo di utilizzo e recupero. Questo vale, ad esempio, per la verifica, la manutenzione e la sostituzione dei prodotti in plastica.</li> <li>- La plastica usata recuperata viene stoccata in modo sicuro e smaltita in modo conforme ai principi di tutela ambientale.</li> <li>- Dopo l'utilizzo, si ricorre, laddove possibile, al riciclo e al riutilizzo della plastica.</li> <li>- Laddove possibile, si considera l'adozione di alternative più sostenibili rispetto alla plastica.</li> </ul> <p>Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ).</p>	Requisito Minore
<b>FV-Smart 25.09</b>	<p>Gli scarti alimentari* vengono evitati e gestiti.</p> <p>* Scarti alimentari: gli alimenti che non vengono inviati alla lavorazione per consumo umano, mangimi per animali o materiali a base biologica.</p>	<p>Le prove disponibili indicano che: L'eccedenza di produzione** dovrebbe essere inviata alla lavorazione per uno degli scopi elencati di seguito in ordine di preferenza:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Consumo umano (lavorazione, servizi di sostegno alimentare, ecc.)</li> <li>- Mangimi per animali</li> <li>- Materiali a base biologica</li> </ul> <p>Gli scarti alimentari dovrebbero essere riutilizzati in uno dei modi seguenti:</p>	Racc.

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Riciclaggio, compostaggio e/o applicazioni sui terreni</li> <li>- Sfruttamento (ad es., incenerimento dei rifiuti con recupero dell'energia)</li> <li>- Altre forme di smaltimento</li> </ul> <p>Le prove della presenza di una gestione delle eccedenze alimentari e dei rifiuti alimentari dovrebbero basarsi sulla registrazione di dati quantitativi (si accettano valori stimati). Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ). ** Eccedenza di produzione: prodotti dell'azienda che coltivati e raccolti (o non raccolti e lasciati nel campo) ma non distribuiti ai clienti.</p>	
<b>FV-Smart 26</b>	<b>MATERIALE DI MOLTIPLICAZIONE DELLE PIANTE</b>		
<b>FV-Smart 26.01</b>	I materiali di moltiplicazione sono ottenuti in adempimento con le leggi in materia di registrazione delle varietà, dove applicabile.	Dovrà essere disponibile della documentazione (pacchetto di sementi vuoto, passaporto della pianta, bolla di accompagnamento, fattura, ecc.) che indichi almeno il nome della varietà, il numero di lotto, il fornitore del materiale di moltiplicazione e, se disponibili, informazioni aggiuntive riguardanti la qualità dei semi (germinazione, purezza genetica, purezza fisica, salute del seme, ecc.). Il materiale derivante da vivaie che possiedono una certificazione GLOBALG.A.P. per materiale di moltiplicazione delle piante è considerato conforme.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 26.02</b>	I materiali di moltiplicazione sono ottenuti in adempimento con le leggi sulla proprietà intellettuale.	Se il produttore utilizza varietà o portinnesti registrati, saranno disponibili, su richiesta, documenti che provano che i materiali di moltiplicazione sono stati acquistati o altrimenti ottenuti in conformità con le leggi applicabili in materia di diritto di proprietà intellettuale. Tali documenti possono essere il contratto di licenza (per materiale di partenza non derivante da semi, ma di origine vegetativa), un documento o un pacchetto di sementi vuoto che indichi il nome della	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>varietà, il numero di lotto, il fornitore del materiale di moltiplicazione e la bolla di accompagnamento/bolla di consegna o la fattura che dimostri la quantità e l'identità di tutto il materiale di moltiplicazione utilizzato negli ultimi 24 mesi.</p> <p>Nota: la banca dati PLUTO dell'UPOV (<a href="http://www.upov.int/pluto/en">http://www.upov.int/pluto/en</a>) e lo strumento di ricerca delle varietà sul sito web del CPVO (<a href="http://cpvo.europa.eu">cpvo.europa.eu</a>) riportano un elenco di tutte le varietà del mondo, indicando i rispettivi dettagli di registrazione e i dati sulla protezione della proprietà intellettuale per varietà e Paese.</p>	
<b>FV-Smart 26.03</b>	Vengono utilizzati sistemi di controllo qualità per la salute delle piante e ne vengono registrati i risultati per i materiali di moltiplicazione interni.	Deve essere in funzione un sistema di controllo della qualità che includa un monitoraggio dei sintomi visibili della presenza di parassiti e malattie e devono essere disponibili registrazioni aggiornate del sistema di monitoraggio. Il termine "vivaio" deve indicare qualunque luogo in cui vengono prodotti materiali di moltiplicazione, compresa la selezione interna di materiali da innesto. Il sistema di monitoraggio deve comprendere la registrazione e l'identificazione della pianta madre o del campo di origine della coltura, a seconda dei casi. Le registrazioni devono essere realizzate ad intervalli regolari stabiliti. Se gli alberi o le piante coltivati sono esclusivamente per utilizzo interno (ovvero non vengono venduti), sono sufficienti registrazioni interne delle attività di monitoraggio e moltiplicazione. Nel caso in cui si impieghino portinnesti, si deve fare particolare attenzione alla loro origine tramite evidenze documentali.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 26.04</b>	Sono disponibili registrazioni aggiornate relative a tutti i trattamenti chimici applicati sui materiali di moltiplicazione interni.	Devono essere disponibili registrazioni di tutti i trattamenti con prodotti fitosanitari applicati durante il periodo di moltiplicazione delle piante per la moltiplicazione interna di piante nei vivai, e devono comprendere: - Luogo	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Data</li> <li>- Nome commerciale, principio attivo e intervallo di sicurezza pre-raccolta di ogni prodotto</li> <li>- Nome dell'operatore che effettua l'applicazione</li> <li>- Il motivo per l'applicazione</li> <li>- Quantità</li> <li>- Macchinari utilizzati</li> </ul> <p>Questo principio e i rispettivi criteri si applicano in primis alle colture con ciclo breve, in cui il trattamento dei materiali di moltiplicazione ha un impatto sulla sicurezza degli alimenti. Non si applica teoricamente alla maggior parte degli alberi da frutto, per i quali la moltiplicazione e la produzione attiva sono separate da periodi di tempo più lunghi.</p>	
<b>FV-Smart 26.05</b>	Sono disponibili informazioni sui trattamenti chimici per i materiali di moltiplicazione acquistati.	<p>Devono essere disponibili su richiesta registrazioni con i nomi dei prodotti chimici applicati sui materiali di moltiplicazione dal fornitore. Le registrazioni possono essere sotto forma di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Registrazioni delle applicazioni tenuti aggiornati dal fornitore</li> <li>- Informazioni sulle confezioni dei semi</li> <li>- Elenco con i nomi dei prodotti fitosanitari applicati</li> </ul> <p>I produttori che si rivolgono a fornitori con certificazione GLOBALG.A.P. per i materiali di moltiplicazione delle piante o una certificazione equivalente riconosciuta da GLOBALG.A.P. sono da considerarsi conformi. "N/A" per coltivazioni perenni.</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 27</b>	<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI</b>		
<b>FV-Smart 27.01</b>	È disponibile una procedura per l'utilizzo e la manipolazione di materiali geneticamente modificati (GM).	Deve essere disponibile una procedura documentata e utilizzata che spiega in che modo i materiali (colture e colture di prova) GM vengono coltivati e manipolati.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 27.02</b>	La coltivazione di colture geneticamente modificate e/o colture di prova è conforme alle normative vigenti nel Paese di produzione.	Il produttore deve essere in possesso di una copia delle norme vigenti nel Paese di produzione e rispettarle debitamente. Devono essere conservate registrazioni sulle specifiche modificazioni e/o l'identificativo unico. Deve essere ricevuta consulenza specifica agricola e gestionale.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 27.03</b>	I clienti diretti del produttore sono stati informati dello status di organismo geneticamente modificato (OGM) del prodotto.	Devono essere conservate prove documentali della comunicazione che devono permettere di verificare che tutti i prodotti forniti ai clienti diretti soddisfino i requisiti concordati.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 27.04</b>	Viene evitata la contaminazione accidentale tra colture geneticamente modificate (GM) e colture convenzionali.	Deve essere effettuata una valutazione visiva dell'identificazione delle colture GM e dell'integrità delle strutture di stoccaggio.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 28</b>	<b>GESTIONE DEL SUOLO E DEL SUBSTRATO</b>		
<b>FV-Smart 28.01</b>	<b>Gestione e conservazione del suolo</b>		
<b>FV-Smart 28.01.01</b>	Il produttore dispone di un piano per la gestione del suolo volto a migliorare e ottimizzare la salute del suolo.	Il produttore deve dimostrare che si è tenuto conto delle esigenze nutrizionali della coltura e del mantenimento della fertilità del suolo. Devono essere disponibili come prova registrazioni di analisi del suolo e informazioni specifiche per la coltura.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 28.01.02</b>	Sono state preparate le carte pedologiche per l'azienda.	I tipi di suolo di ogni sito dovrebbero essere identificati basandosi sul profilo o sull'analisi pedologica oppure su carte pedologiche locali (regionali).	Racc.

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 28.01.03</b>	Viene praticata la rotazione delle colture annuali, qualora possibile.	Quando viene praticata la rotazione delle colture annuali per migliorare la struttura del suolo e ridurre al minimo la presenza di parassiti e malattie da impoverimento del terreno, questo può essere verificato tramite registrazioni che riportano le date di messa a dimora o che fanno riferimento alle coltivazioni o al campo. Devono esistere registrazioni per la rotazione dei due anni precedenti.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 28.01.04</b>	Sono state utilizzate tecniche di coltivazione che migliorano o conservano la struttura del suolo e ne evitano la compattazione.	Devono esserci prove dell'applicazione di tecniche (uso di colture foraggere con apparati radicali profondi, drenaggio, dissodamento, impiego di pneumatici a bassa pressione, solchi di passaggio, tracciamento di linee permanenti nel terreno, ecc.) che sono adatte all'uso sul terreno e, laddove possibile, minimizzano, isolano o eliminano la compattazione del suolo.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 28.01.05</b>	Il produttore adotta tecniche volte a ridurre la possibilità di erosione del suolo.	Devono esserci prove di pratiche di controllo e di misure correttive (pacciamatura con materiali vegetali o <i>mulching</i> , tecniche di lavorazione trasversale su pendii, canali di scolo, inerbimento o sovescio, alberi e arbusti sui confini dei siti, ecc.) per minimizzare l'erosione del suolo (da acqua, vento, ecc.).	Requisito Minore
<b>FV-Smart 28.02</b>	<b>Trattamenti fumiganti per la disinfestazione del terreno</b>		
<b>FV-Smart 28.02.01</b>	È disponibile una giustificazione documentata per l'utilizzo di fumiganti per la disinfestazione del terreno.	Devono esserci prove documentate e giustificazioni sull'impiego di fumiganti per la disinfestazione del terreno, comprendenti il luogo, la data, il principio attivo, i dosaggi, il metodo di applicazione e l'operatore. Il bromuro di metile non può essere utilizzato come fumigante per la disinfestazione del terreno.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 28.02.02</b>	L'intervallo di pre-trapianto viene rispettato.	L'intervallo di pre-trapianto deve essere registrato.	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 28.03</b>	<b>Substrati</b>		
<b>FV-Smart 28.03.01</b>	Il produttore partecipa a programmi di riciclaggio del substrato.	Il produttore dovrebbe conservare i documenti che riportano le quantità di substrato riciclato e le date. Sono sufficienti le fatture/i documenti di carico. La non partecipazione ad un programma di riciclaggio, quando disponibile, dovrebbe essere giustificata. La partecipazione a un programma di riciclaggio esterno all'azienda è accettabile.	Racc.
<b>FV-Smart 28.03.02</b>	Vengono conservate registrazioni di eventuali sostanze chimiche usate per sterilizzare i substrati al fine di poterli riutilizzare.	<p>Nel caso in cui i substrati vengano sterilizzati presso l'azienda, devono essere registrati il nome o il riferimento del campo, del frutteto o della serra.</p> <p>Se i substrati non vengono sterilizzati in azienda, deve essere registrato il nome e l'ubicazione dell'azienda che sterilizza i substrati.</p> <p>In tutti i casi, deve essere registrato correttamente quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Date di sterilizzazione (giorno/mese/anno)</li> <li>- Nome e principio attivo utilizzato</li> <li>- Macchinari usati (ad es., serbatoio da 1000 litri)</li> <li>- Metodo utilizzato (immersione, nebulizzazione, ecc.)</li> <li>- Nome dell'operatore (la persona che ha effettivamente applicato le sostanze chimiche e ha effettuato la sterilizzazione)</li> <li>- Intervallo di pre-trapianto</li> </ul> <p>Dove applicabile e fattibile, i substrati da riutilizzare devono essere sterilizzati con vapore o altri metodi alternativi non basati sull'uso di sostanze chimiche.</p>	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 28.03.03</b>	I substrati di origine naturale non provengono da aree di conservazione designate.	Ci saranno registrazioni che attestano la fonte di provenienza del substrato di origine naturale usato. Tali registrazioni devono dimostrare che il substrato non proviene da aree di conservazione designate. Devono essere valutate le possibilità di ridurre l'utilizzo di torba.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 29</b>	<b>FERTILIZZANTI E BIOSTIMOLANTI</b>		
<b>FV-Smart 29.01</b>	<b>Registrazioni delle applicazioni</b>		
<b>FV-Smart 29.01.01</b>	Vengono conservate registrazioni aggiornate di tutte le applicazioni di fertilizzanti e biostimolanti.	Devono essere conservate le registrazioni relative a ogni applicazione di fertilizzanti (organici e inorganici) e biostimolanti, anche nei sistemi idroponici e di fertirrigazione.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 29.01.02</b>	Le registrazioni di tutte le applicazioni di fertilizzanti devono includere:	Area geografica e il nome o riferimento del campo, del frutteto o della serra	Requisito Minore
<b>FV-Smart 29.01.03</b>	Le registrazioni di tutte le applicazioni di fertilizzanti devono includere:	Data/e	Requisito Minore
<b>FV-Smart 29.01.04</b>	Le registrazioni di tutte le applicazioni di fertilizzanti devono includere:	Nome e tipo	Requisito Minore
<b>FV-Smart 29.01.05</b>	Le registrazioni di tutte le applicazioni di fertilizzanti devono includere:	Quantità (tasso o concentrazione, come applicabile)	Requisito Minore
<b>FV-Smart 29.01.06</b>	Le registrazioni di tutte le applicazioni di fertilizzanti devono includere:	Nome dell'operatore che effettua l'applicazione per identificare chiaramente l'individuo o la squadra di lavoratori che esegue la fertilizzazione	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 29.01.07</b>	La gestione dei fertilizzanti è supportata con parametri misurabili.	<p>I parametri misurabili accettabili consentono di calcolare quanto segue: La quantità totale di potassio, azoto e fosforo applicata all'interno dell'azienda (in kg/coltura, kg/mese e kg/ha/mese).</p> <p>I parametri dovrebbero essere riferiti a fertilizzanti organici e inorganici, all'unità di tempo (ad es., ai cicli di crescita) e alle quantità di fertilizzante usate per kg di prodotto e ha di produzione. Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ). È necessario che siano disponibili i risultati (dati) relativi ai parametri misurabili a livello di gruppo di produttori e di azienda per evidenziare l'adempimento.</p>	Racc.
<b>FV-Smart 29.02</b>	<b>Stoccaggio</b>		
<b>FV-Smart 29.02.01</b>	I fertilizzanti e i biostimolanti sono conservati in modo appropriato e tale da non compromettere la sicurezza degli alimenti.	<p>I fertilizzanti e i biostimolanti devono essere conservati in un'area designata, separati dai prodotti fitosanitari (PF) e dai prodotti raccolti o confezionati.</p> <p>La contaminazione crociata tra fertilizzanti (organici e inorganici), biostimolanti, e PF deve essere prevenuta. L'utilizzo di una barriera fisica (parete, telone, ecc.) può essere adottato sulla base del rischio definito.</p> <p>Fertilizzanti e biostimolanti che sono applicati insieme ai PF (micronutrienti, fertilizzanti fogliari, ecc.) possono essere conservati con i PF se entrambi sono tenuti in contenitori chiusi.</p>	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 29.02.02</b>	I fertilizzanti e i biostimolanti vengono conservati in maniera appropriata, che riduce il rischio di contaminazione dell'ambiente.	I fertilizzanti (organici e inorganici) e i biostimolanti devono essere conservati in un'area designata. Devono essere state adottate misure opportune volte a prevenire l'inquinamento di fonti idriche (fondazioni in calcestruzzo, pareti, contenitore a tenuta stagna,	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>ecc.), oppure i fertilizzanti devono essere conservati ad almeno 25 metri dalle fonti idriche.</p> <p>Se necessario, i fertilizzanti inorganici (in polvere, in granuli, liquidi, ecc.) devono essere protetti dall'influenza di agenti atmosferici (luce del sole, gelo e pioggia, temperature elevate, ecc.). Sulla base di una valutazione dei rischi (tipo di fertilizzante, condizioni meteorologiche, luogo e durata dello stoccaggio), una copertura in plastica potrebbe essere accettabile. È consentito lo stoccaggio di calce e gesso in campo. A condizione che i requisiti di stoccaggio sulla scheda di dati di sicurezza (SDS) siano rispettati, i fertilizzanti liquidi sfusi possono essere conservati in contenitori all'esterno. L'area di stoccaggio deve essere ben ventilata e libera da acqua piovana o pesante condensa.</p> <p>I fertilizzanti inorganici devono essere conservati in un'area priva di rifiuti, che non favorisca la riproduzione di roditori, e dove eventuali versamenti o fuoriuscite possano essere rimossi.</p>	
<b>FV-Smart 29.03</b>	<b>Fertilizzanti organici</b>		
<b>FV-Smart 29.03.01</b>	Viene condotta una valutazione dei rischi per i fertilizzanti organici a seconda dell'uso previsto.	<p>Una valutazione dei rischi per i fertilizzanti organici deve essere condotta prima di utilizzare il fertilizzante organico, deve essere documentata e deve tenere conto di quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tipo di fertilizzante organico</li> <li>- Metodo di trattamento</li> <li>- Contaminazione microbica</li> <li>- Contenuto di erbe infestanti/semi</li> <li>- Contenuto di metalli pesanti</li> <li>- Tempistica d'applicazione</li> </ul>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>- Posizione di applicazione (ad es., a contatto con la porzione edibile della coltura)</p> <p>Le procedure devono tenere conto delle linee guida dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS). Questo vale anche per i substrati organici da impianti di biogas. Per i fertilizzanti organici disponibili in commercio, la documentazione di accompagnamento e le certificazioni di qualità e contenuto possono sostituire la valutazione dei rischi.</p>	
<b>FV-Smart 29.03.02</b>	L'intervallo tra l'applicazione di fertilizzanti organici e la raccolta dei prodotti non compromette la sicurezza degli alimenti.	<p>Le registrazioni devono mostrare che l'intervallo tra l'utilizzo di fertilizzanti organici compostati e la raccolta non compromette la sicurezza degli alimenti.</p> <p>In caso di utilizzo di letame non trattato, dovrà essere incorporato nel terreno. I rischi associati al tipo di letame non trattato utilizzato e all'uso previsto devono essere valutati al momento di stabilire un intervallo di sicurezza pre-raccolta, rispettando i seguenti requisiti minimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Per le colture arboree (ovvero gli alberi i cui frutti più bassi sono sospesi a distanza dal terreno e pertanto non entrano a contatto con il suolo, escludendo dalla categoria i cespugli bassi): il letame non trattato deve essere applicato prima del risveglio vegetativo o in un intervallo di tempo più breve a seconda della valutazione dei rischi, in ogni caso mai meno di 60 giorni prima della raccolta.</li> <li>- Verdure a foglia verde: il letame non trattato non deve mai essere applicato dopo l'impianto, indipendentemente da qualsiasi intervallo di raccolta.</li> <li>- Per le altre colture: il letame non trattato dovrà essere applicato almeno 60 giorni prima della raccolta.</li> </ul>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 29.03.03</b>	L'uso di fanghi di depurazione derivanti da deiezioni umane è proibito in azienda.	I fanghi di depurazione derivanti da deiezioni umane non devono mai essere utilizzati nella produzione delle colture registrate. Non è consentito l'utilizzo di fanghi di depurazione derivanti da deiezioni umane compostati o incorporati in un prodotto disponibile in commercio, indipendentemente dal fatto che il loro utilizzo sia o meno legale secondo le normative vigenti.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 29.04</b>	<b>Contenuto in nutrienti</b>		
<b>FV-Smart 29.04.01</b>	Il contenuto dei nutrienti principali (azoto, fosforo, potassio) nei fertilizzanti applicati è noto.	Devono essere disponibili prove documentate/etichette che specificano il contenuto (o i valori standard riconosciuti) dei principali nutrienti per tutti i fertilizzanti (organici o inorganici) impiegati su colture registrate negli ultimi 24 mesi.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 29.04.02</b>	I fertilizzanti inorganici acquistati sono accompagnati da prove documentali sul loro contenuto chimico, compresi i metalli pesanti.	Dovrebbero essere disponibili prove documentate dettagliate circa il contenuto chimico, inclusi i metalli pesanti, per tutti i fertilizzanti inorganici usati per le colture registrate negli ultimi 12 mesi.	Racc.
<b>FV-Smart 30</b>	<b>GESTIONE DELLE ACQUE</b>		
<b>FV-Smart 30.01</b>	<b>Valutazioni dei rischi e piano di gestione per l'utilizzo dell'acqua</b>		
<b>FV-Smart 30.01.01</b>	È presente una valutazione dei rischi volta a valutare i rischi per la sicurezza degli alimenti legati all'acqua utilizzata pre- e post- raccolta.	Deve essere presente una valutazione dei rischi documentata relativa all'acqua utilizzata per la produzione al chiuso o all'aperto e le attività post-raccolta. La valutazione deve coprire, almeno: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificazione di fonti idriche per mezzo di mappe, fotografie, disegni (sono accettabili disegni a mano) o altre rappresentazione, volti a identificare l'ubicazione della/e fonte/i idrica/che, degli impianti permanenti e la corrente del sistema idrico (compresi sistemi di ritenuta, cisterne o eventuale acqua trattenuta per il riutilizzo); la</li> </ul>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>rappresentazione deve essere collegata con mappe del sito e un sistema di riferimento in azienda</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Storico dei risultati delle analisi, dove applicabile</li> <li>- Tempi di utilizzo dell'acqua (fase di crescita delle colture o post-raccolta)</li> <li>- Rischio di contaminazione fisica, chimica e microbiologica</li> <li>- Metodi di gestione del rischio associato ai meccanismi di distribuzione idrica per ridurre il rischio di contaminazione crociata</li> <li>- Contatto tra l'acqua e la coltivazione</li> <li>- Caratteristiche della coltura e della fase di crescita o della manipolazione</li> <li>- Qualità dell'acqua utilizzata per fertilizzanti, prodotti fitosanitari o applicazioni post-raccolta</li> <li>- Misure adottate per mitigare il rischio di contaminazione, dove appropriato (ad es., installazione di recinzioni per impedire l'intrusione di persone o bestiame)</li> <li>- Soglie accettabili per la qualità dell'acqua</li> <li>- Impatto sulla sicurezza degli alimenti e idoneità allo scopo</li> <li>- Almeno un'analisi a ogni stagione o ciclo di certificazione per l'acqua utilizzata nelle attività post-raccolta che viene a contatto con il prodotto: il campione deve essere prelevato il più vicino possibile al punto di utilizzo (almeno un'analisi richiesta anche se si utilizzano fonti idriche riconducibili alla rete idrica urbana/comunale).</li> </ul> <p>La valutazione dei rischi deve essere revisionata annualmente e ogni volta che i rischi cambiano a causa di cambiamenti operativi.</p>	

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 30.01.02</b>	È stata condotta una valutazione dei rischi per valutare le questioni ambientali legate alla gestione idrica in azienda (pre- e post-raccolto).	<p>Deve essere presente una valutazione dei rischi documentata relativa all'acqua utilizzata per la produzione al chiuso o all'aperto e le attività post-raccolta. Come minimo, la valutazione deve identificare gli impatti ambientali di e su:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fonti idriche</li> <li>- Sistemi di distribuzione</li> <li>- Metodi di irrigazione</li> <li>- Impieghi di acqua significativi per altre attività all'interno dell'azienda</li> <li>- Impatto delle attività agricole dell'azienda stessa sugli ambienti esterni all'azienda</li> </ul> <p>La valutazione dei rischi deve essere revisionata annualmente o ogni volta che i rischi cambiano.</p>	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 30.01.03</b>	È disponibile un piano di gestione delle acque.	<p>Un piano di gestione delle acque deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Essere revisionato almeno una volta l'anno sulla base della valutazione dei rischi revisionata</li> <li>- Valutare le esigenze di manutenzione del sistema di irrigazione e di altre attrezzature per la distribuzione idrica</li> <li>- Identificare la formazione richiesta ai lavoratori per eseguire manutenzione e riparazioni</li> <li>- Costituire un piano individuale o regionale nel caso in cui sia documentata la condivisione di un sistema di irrigazione comunitario</li> <li>- Includere riferimenti all'analisi dell'acqua</li> <li>- Includere le azioni correttive intraprese relative alla qualità dell'acqua</li> </ul>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 30.01.04</b>	Vengono intraprese azioni allo scopo di integrare la gestione delle acque all'interno dell'azienda con attività all'esterno dell'azienda (pur riconoscendo che il campo di applicazione legale dell'attività del produttore è all'interno dell'azienda).	Dovrebbero essere disponibili prove a sostegno del fatto che il produttore è consapevole dell'esistenza di (o partecipa a) progetti, piani di azione congiunta o collaborazioni con i soggetti interessati nel bacino idrografico o fluviale circostante, nella zona paesaggistica circostante e oltre, ad esempio collaborazioni con altri produttori, iniziative legate a specifici settori o colture, organizzazioni non governative, ecc.	Racc.
<b>FV-Smart 30.02</b>	<b>Fonti idriche</b>		
<b>FV-Smart 30.02.01</b>	L'utilizzo di acqua a livello aziendale avviene con permessi/licenze validi quando ciò è richiesto dalla legge.	<p>Permessi/licenze validi rilasciati dall'autorità competente devono essere disponibili in tutti i seguenti casi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Estrazione di acqua per l'agricoltura</li> <li>- Infrastruttura di stoccaggio dell'acqua</li> <li>- Utilizzo d'acqua in azienda inclusi, senza limitazione, i processi di irrigazione, il lavaggio dei prodotti o la flottazione</li> <li>- Scarico di acqua nei corsi di un fiume o di altre aree sensibili dal punto di vista ambientale, dove legalmente consentito</li> </ul> <p>Tali permessi/licenze devono essere disponibili per l'audit realizzato dall'organismo di certificazione (OdC) e avere date valide. Se i permessi/licenze non sono disponibili quando richiesto, devono essere disponibili prove del fatto che il produttore ha richiesto attivamente i permessi, che l'approvazione è in corso e che non vi sono prove evidenti di un divieto ufficiale per l'utilizzo delle fonti idriche in questione.</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 30.02.02</b>	Le limitazioni indicate nei permessi/licenze per l'acqua vengono rispettate.	Non è inconsueto che i permessi/le licenze contengano condizioni specifiche, ad esempio volumi di estrazione o tassi di utilizzo orari, giornalieri, settimanali, mensili o annuali. Le attrezzature utilizzate per il monitoraggio dei volumi di estrazione devono trovarsi nella posizione corretta per fornire letture accurate. Devono essere mantenute e disponibili registrazioni che dimostrano che tali condizioni sono soddisfatte.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 30.03</b>	<b>Utilizzo efficiente dell'acqua in azienda</b>		
<b>FV-Smart 30.03.01</b>	Dove possibile, sono state adottate misure volte a raccogliere l'acqua e, se del caso, a riciclare.	Si deve ricorrere alla raccolta e/o al riciclaggio di acqua quando è fattibile dal punto di vista economico e da quello pratico (dai tetti di edifici, serre, ecc.). La raccolta o il riciclaggio di acqua non sono limitati alle acque piovane. Non si incoraggia la raccolta dai corsi d'acqua.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 30.04</b>	<b>Stoccaggio dell'acqua</b>		
<b>FV-Smart 30.04.01</b>	Sono presenti strutture di stoccaggio dell'acqua tenute in buone condizioni volte a trarre vantaggio dai periodi di massima disponibilità idrica.	Se l'azienda si trova in aree di disponibilità stagionale dell'acqua, dovrebbero essere presenti strutture di stoccaggio dell'acqua per utilizzare l'acqua durante i periodi di scarsa disponibilità idrica. Ove richiesto, dovrebbero essere in buono stato di manutenzione e opportunamente dotati di recinzioni/protetti per evitare incidenti.	Racc.
<b>FV-Smart 30.04.02</b>	Lo stoccaggio dell'acqua non comporta rischi per la sicurezza degli alimenti.	Se vengono utilizzati serbatoi, cisterne o altri contenitori per conservare l'acqua, è necessario identificare i rischi per l'acqua o i prodotti stoccati. Se i contenitori per lo stoccaggio dell'acqua sono aperti e a contatto con l'aria, occorre gestire la possibilità di contaminazioni. Il contenitore non deve rappresentare una fonte di contaminazione per l'acqua e la qualità dell'acqua contenuta al suo interno deve essere appropriata per l'uso previsto.	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 30.05</b>	<b>Qualità dell'acqua</b>		
<b>FV-Smart 30.05.01</b>	L'acqua viene analizzata per garantire la sicurezza degli alimenti, in funzione della valutazione dei rischi.	<p>L'acqua deve essere analizzata a una frequenza coerente con la valutazione dei rischi e con gli attuali standard specifici di settore o le normative pertinenti. L'analisi dell'acqua deve essere parte integrante del piano di gestione delle acque e deve essere effettuata almeno una volta all'anno o più spesso se richiesto dalla valutazione dei rischi (ad es., nel caso della produzione agricola in ambiente controllato (CEA)).</p> <p>Deve essere richiesta almeno un'analisi a ogni stagione o ciclo di certificazione per l'acqua che entra a contatto con i prodotti durante la lavorazione post-raccolta, con campioni prelevati il più vicino possibile al punto di utilizzo. Deve essere richiesta almeno un'analisi anche se si utilizzano fonti idriche riconducibili alla rete idrica comunale/urbana.</p> <p>L'analisi dell'acqua deve riflettere la natura e l'ampiezza del sistema idrico, e il campo di applicazione della produzione (tipo di prodotto, applicazioni, raccolta, manipolazione, fonti idriche, ecc.). Se sono utilizzate fonti idriche diverse, ognuna di esse deve essere sottoposta a campionamento. I campionamenti devono essere effettuati in luoghi rappresentativi della fonte idrica, di solito il più possibile vicino al punto di applicazione.</p> <p>L'analisi deve essere effettuata durante il periodo di utilizzo dell'acqua sui prodotti e durante il periodo in cui il rischio è più elevato.</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>Deve essere presente una procedura documentata per l'analisi dell'acqua, che comprenda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Frequenza di campionamento</li> <li>- L'operatore responsabile del campionamento</li> <li>- Il metodo di raccolta del campione</li> <li>- Il laboratorio che analizza i campioni</li> <li>- Luogo di prelievo del campione</li> </ul> <p>Devono essere mantenute registrazioni di tutte le analisi.</p>	
<b>FV-Smart 30.05.02</b>	Sono state adottate azioni correttive in base ai risultati della valutazione dei rischi e a quelli dell'analisi dell'acqua.	<p>Deve essere disponibile la documentazione delle azioni correttive secondo quanto identificato e richiesto dalla valutazione dei rischi idrici e dagli standard di settore attuali o dalle normative pertinenti. Devono essere intraprese azioni in base al livello del rischio. Possibili strategie per ridurre il rischio di contaminazione del prodotto derivante dall'uso di acqua comprendono, tra l'altro:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Trattare l'acqua prima dell'uso</li> <li>- Evitare che l'acqua entri in contatto con la parte della coltivazione che può essere raccolta</li> <li>- Ridurre la vulnerabilità dell'approvvigionamento idrico</li> <li>- Far trascorrere un periodo di tempo sufficiente tra l'applicazione e la raccolta per garantire una riduzione delle concentrazioni di agenti patogeni</li> </ul> <p>I produttori che adottano queste strategie devono verificare che il rischio di contaminazione dei prodotti venga gestito.</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
FV-Smart 30.05.03	L'utilizzo di acque luride trattate non rappresenta un rischio per la sicurezza degli alimenti.	<p>Le acque luride trattate devono essere utilizzate solo dopo aver identificato e limitato efficacemente i rischi. È necessario tenere conto del tipo di coltura, degli aspetti specifici della coltivazione e del contatto con le parti edibili della coltura. L'analisi dell'acqua deve essere effettuata a intervalli appropriati per verificare che il trattamento continui a essere ugualmente efficace.</p> <p>Dove si utilizzano acque luride trattate o acque riciclate, la qualità dell'acqua deve essere conforme alle normative vigenti o, dove non esistono normative vigenti in materia, alle "Linee Guida per l'Utilizzo Sicuro di Acque Luride e Reflue" (2006) pubblicate dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS).</p> <p>Le linee guida relative ai requisiti minimi per il monitoraggio di verifica degli obiettivi delle prestazioni relative alle caratteristiche microbiologiche del trattamento delle acque sono riportate nella Tabella 4.5 (Volume 2, 2006) e nella Tabella 2.9 (Volume 1, 2006) delle "Linee Guida per l'Utilizzo Sicuro di Acque Luride e Reflue" dell'OMS. La qualità dell'acqua deve essere valutata misurando la quantità di organismi indicatori. A questo scopo si raccomanda di utilizzare l'<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>) ma altre normative vigenti e standard di settore possono fare riferimento ai coliformi fecali totali. Quando non sono presenti normative vigenti più restrittive, occorre utilizzare per il monitoraggio il livello di verifica stabilito dall'OMS, pari a una quantità di <i>E. coli</i> ≤ 1000 in 100 ml di acque reflue trattate.</p> <p>Molte normative vigenti richiedono che le acque di irrigazione, riciclate e ricreative rispettino requisiti di qualità più severi, pertanto le soglie corrispondenti agli obiettivi di qualità dell'acqua devono</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>essere specificate nelle valutazione dei rischi e nei documenti di supporto.</p> <p>Se l'acqua può essere potenzialmente inquinata (ad es., da fonti di contaminazione a monte), il produttore deve dimostrare tramite analisi che l'acqua è conforme a requisiti e normative vigenti o, se non esistono normative vigenti, ai requisiti indicati nelle linee guida dell'OMS.</p> <p>Le acque luride non trattate non devono mai essere utilizzate sulle colture.</p> <p>"N/A" se non vengono utilizzate acque luride.</p>	
<b>FV-Smart 30.05.04</b>	L'acqua che entra a contatto con i prodotti durante la raccolta e la post-raccolta soddisfa gli standard microbiologici per l'acqua potabile.	<p>L'acqua (compreso il ghiaccio) utilizzata durante le attività di raccolta e post-raccolta (raffreddamento, trasporto, lavaggio, ecc.) deve soddisfare gli standard microbiologici dell'acqua potabile e deve essere gestita in modo tale da evitare la contaminazione dei prodotti.</p> <p>Fanno eccezione solo i campi di mirtilli rossi raccolti tramite sommersione, nel qual caso le analisi devono confermare che l'acqua non è fonte di contaminazione microbiologica per il prodotto.</p>	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 30.05.05</b>	L'acqua utilizzata con meccanismi di ricircolo durante la produzione, la raccolta e la post-raccolta viene sostituita o reintegrata con una frequenza appropriata.	<p>Se l'acqua impiegata nelle attività di produzione, raccolta e post-raccolta utilizza meccanismi di ricircolo, deve essere stata stabilita una frequenza appropriata per la sostituzione dell'acqua sulla base dei parametri applicabili (pH, efficacia degli additivi antimicrobici, torbidità, valutazione visiva, ecc.).</p> <p>"N/A" se non viene utilizzata acqua con meccanismi di ricircolo.</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 30.05.06</b>	L'acqua trattata utilizzata durante la raccolta o la post-raccolta viene monitorata in modo appropriato.	L'acqua trattata (con additivi antimicrobici per acqua, ozono, ecc.) utilizzata durante le attività di raccolta e post-raccolta (ad es., raffreddamento) deve sottostare a un sistema di monitoraggio documentato per il processo di trattamento e la verifica periodica dell'accettabilità dei parametri. Il monitoraggio deve essere effettuato con una frequenza stabilita in base a una valutazione dei rischi. I valori misurati durante il monitoraggio devono essere confrontati con i parametri accettabili stabiliti. Per i risultati delle analisi al di fuori delle soglie stabilite è necessario intraprendere azioni correttive.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 30.06</b>	<b>Previsione e documentazione delle irrigazioni</b>		
<b>FV-Smart 30.06.01</b>	Sono utilizzati regolarmente strumenti per calcolare e ottimizzare l'irrigazione delle colture.	Il produttore deve poter dimostrare che il fabbisogno di irrigazione delle coltivazioni è calcolato in base a dati attestati (dati di istituti agrari locali, pluviometri in azienda, vassoi di drenaggio per la coltivazione su substrato, evaporimetri, tensiometri per la percentuale del contenuto di umidità del terreno, ecc.). Se sono presenti strumenti in azienda, questi devono essere soggetti a manutenzione per garantire che siano funzionanti e in buono stato di manutenzione. "N/A" solo per coltivazioni pluviali.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 30.06.02</b>	Vengono adottate misure per comprendere quale quantità di acqua si utilizza e vengono identificate azioni da intraprendere per rendere l'utilizzo dell'acqua più efficiente.	Devono essere conservate registrazioni dell'utilizzo di acqua per irrigazione/fertirrigazione delle colture, con stime della quantità di acqua necessaria per sostenere la produzione. Ove possibile, devono essere identificati modi per aumentare l'efficienza idrica. Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ).	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 30.06.03</b>	La gestione dell'acqua è supportata con parametri misurabili.	<p>I parametri misurabili accettabili consentono di calcolare quanto segue: Come minimo, la quantità di acqua totale utilizzata mensilmente nell'azienda per la produzione agricola (in m<sup>3</sup>/sito/mese). Dovrebbe essere indicata anche la quantità di acqua prelevata da fonti specifiche.</p> <p>I parametri aggiuntivi possono comprendere, ad esempio: - La quantità di acqua usata mensilmente per l'irrigazione per ha. Gli indicatori dovrebbero essere riferiti alle fonti idriche (esclusa l'acqua piovana), all'unità di tempo (ad es., ciclo di crescita) e alle quantità di acqua utilizzate per kg di prodotto e per ha di produzione. Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ). È necessario che siano disponibili i risultati (dati) relativi ai parametri misurabili a livello di gruppo di produttori e di azienda per evidenziare l'adempimento.</p>	Racc.
<b>FV-Smart 31</b>	<b>DIFESA INTEGRATA</b>		
<b>FV-Smart 31.01</b>	L'attuazione della difesa integrata (IPM) è assistita attraverso la formazione o la consulenza.	<p>Qualora il responsabile tecnico sia il produttore, l'esperienza deve essere integrata da conoscenze tecniche (ad esempio l'accesso alla letteratura tecnica sulla IPM, frequenza di corsi di formazione specifici, ecc.) o l'uso di strumenti (software, metodi di rilevazione in campo, ecc.).</p> <p>Se un consulente esterno ha fornito assistenza, la sua formazione e la competenza tecnica devono essere dimostrate attraverso le qualifiche ufficiali, corsi di formazione specifici, ecc., tranne nel caso in cui tale persona sia stata assunta per questo scopo da un organismo competente.</p> <p>Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ).</p>	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 31.02</b>	Il produttore viene informato su parassiti, malattie ed erbe infestanti rilevanti che possono colpire le coltivazioni registrate.	Il produttore deve dare una dimostrazione orale delle proprie competenze nell'identificazione della presenza e dei potenziali danni da parte di parassiti, malattie ed erbe infestanti rilevanti che colpiscono le colture registrate. La dimostrazione può avvenire sul campo, oppure il produttore deve spiegare in che modo i lavoratori che si occupano di questi aspetti vengono formati su parassiti, malattie ed erbe infestanti rilevanti che colpiscono le principali colture registrate. Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ).	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 31.03</b>	È presente un piano di difesa integrata (IPM) che descrive le misure utilizzate a livello aziendale per gestire parassiti, malattie ed erbe infestanti rilevanti che colpiscono le colture registrate.	Il piano IPM deve descrivere le misure che il produttore utilizza o di cui valuterebbe l'utilizzo per gestire parassiti, malattie ed erbe infestanti rilevanti per le colture registrate. Deve includere: - Un approccio graduale basato su metodi preventivi, senza l'uso di sostanze chimiche e con l'uso di sostanze chimiche che devono essere utilizzati a seconda della coltura e della specifica situazione a discrezione del produttore o di un consulente esperto - Il monitoraggio di parassiti, malattie ed erbe infestanti per stabilire se è necessario intervenire, con le soglie d'intervento definite dal produttore Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ).	Requisito Minore
<b>FV-Smart 31.04</b>	Il produttore adotta misure preventive.	Il produttore deve dimostrare l'attuazione di almeno due attività per le colture registrate (individualmente o per gruppo di coltivazioni) che includano l'impiego di pratiche di produzione che mantengono la vitalità delle coltivazioni e potrebbero ridurre l'incidenza e l'intensità degli attacchi dei parassiti, riducendo così la necessità d'intervento.	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 31.05</b>	Il produttore effettua il monitoraggio delle proprie colture registrate per pianificare la gestione di parassiti e malattie.	Il produttore deve dimostrare di attuare almeno due attività per ogni coltivazione registrata atte a determinare quando ed in che misura i parassiti ed i loro nemici naturali sono presenti, e utilizzare queste informazioni per pianificare le tecniche di difesa richieste.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 31.06</b>	Il produttore effettua interventi per la gestione dei parassiti.	Il produttore deve portare le prove di situazioni in cui sono stati effettuati interventi specifici contro parassiti con un effetto negativo sul valore economico di una coltura. Il produttore può scegliere di non intervenire contro il parassita e di sostenere la perdita economica. Qualora possibile, devono essere considerati approcci senza utilizzo di sostanze chimiche. "N/A" se il produttore non è intervenuto.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 31.07</b>	Sono state seguite le raccomandazioni anti-resistenza in modo che l'efficacia dei prodotti fitosanitari (PF) disponibili venga conservata.	Se il livello di parassiti, malattie ed erbe infestanti richiede ripetuti controlli delle colture, vi dovranno essere prove che le raccomandazioni anti-resistenza sull'etichetta o su altre fonti, laddove siano disponibili, vengono seguite. Se esiste o può essere utilizzato nel Paese di produzione o nel Paese di esportazione solo un meccanismo di azione chimico o solo una classe di PF, può non essere possibile effettuare la rotazione dei tipi di prodotto a causa dell'assenza di alternative adatte. La strategia di gestione delle resistenze deve essere documentata e tenere conto dei punti seguenti: - Seguire sempre le raccomandazioni presenti sull'etichetta del prodotto. - Non utilizzare dosaggi inferiori per garantire un'applicazione di qualità ottimale. - Utilizzare programmi di rotazione e miscele di PF con meccanismi di azione diversi che siano efficaci contro il bersaglio, se disponibili.	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 31.08</b>	Il produttore utilizza i risultati della difesa integrata (IPM) per imparare e migliorare il piano IPM.	Devono essere presenti prove del fatto che il produttore esamina ogni anno il piano IPM e apporta miglioramenti, se ritenuti necessari.  Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ).	Requisito Minore
<b>FV-Smart 32</b>	<b>PRODOTTI FITOSANITARI</b>		
<b>FV-Smart 32.01</b>	<b>Gestione dei prodotti fitosanitari</b>		
<b>FV-Smart 32.01.01</b>	Vengono utilizzati solo i trattamenti con prodotti fitosanitari (PF) autorizzati per il Paese di produzione.	<p>Deve essere presente un sistema per garantire che i PF vengano utilizzati come consentito nel Paese di produzione.</p> <p>Le prove possono essere rappresentate da elenchi di riferimento (accettabili anche online), etichette dei prodotti o descrizioni delle normative vigenti. Laddove non esista un programma di registrazione ufficiale nel Paese di produzione, il produttore deve fare riferimento al "Codice di Condotta Internazionale per la Gestione dei Pesticidi" della FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura).</p> <p>L'utilizzo estrapolato di PF è consentito in base al programma di registrazione locale (vedere linee guida).</p> <p>Deve essere disponibile un elenco documentato aggiornato che prende in considerazione qualunque cambiamento nelle leggi locali e nazionali relativamente a biocidi, cere e PF post-raccolta, per i prodotti commerciali a marchio (inclusa qualsiasi composizione in termini di principi attivi) che sono utilizzati.</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 32.01.02</b>	I prodotti fitosanitari (PF) e altri trattamenti vengono applicati in maniera appropriata e secondo le raccomandazioni presenti sull'etichetta del prodotto.	Deve essere presente un sistema che garantisca che i PF, compresi gli agenti di controllo biologico, vengono utilizzati come consentito per la coltura e l'uso previsto specifici (ad es., per il parassita, la malattia l'erba infestante verso cui è diretto l'intervento) e secondo le raccomandazioni in etichetta o la pubblicazione ufficiale dell'ente di registrazione. Se il produttore impiega un PF senza etichetta deve dimostrare l'approvazione ufficiale per l'impiego di tale PF sulla coltura nel paese di utilizzo. Tutti i PF devono essere etichettati in maniera corretta e appropriata.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 32.01.03</b>	Il produttore adotta misure attive per prevenire la deriva di prodotti fitosanitari (PF) verso gli appezzamenti vicini.	Il produttore deve adottare misure attive volte ad evitare il rischio di deriva di PF dai propri appezzamenti alle aree di produzione circostanti. Questo può includere, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, la conoscenza di ciò che i vicini stanno coltivando, la messa a dimora di recinzioni viventi, la manutenzione delle macchine irroratrici, ecc.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 32.01.04</b>	Il produttore adotta misure attive per prevenire la deriva di prodotti fitosanitari (PF) dagli appezzamenti vicini.	Il produttore dovrebbe adottare misure attive volte a evitare il rischio di deriva di PF dagli appezzamenti adiacenti, ad es. prendendo accordi e organizzando la comunicazione con i produttori degli appezzamenti vicini allo scopo di eliminare il rischio della deriva di PF indesiderati, piantando vegetazione che funga da tampone ai margini dei campi coltivati, ed aumentando il campionamento dei PF su tali campi.	Racc.

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 32.02</b>	<b>Registrazioni delle applicazioni</b>		
<b>FV-Smart 32.02.01</b>	Sono conservati i registri riguardanti l'applicazione di prodotti fitosanitari (PF).	<p>Devono essere conservate le registrazioni di tutte le applicazioni di PF, agenti di controllo biologico e trattamenti post-raccolta, specificando quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La coltivazione e/o la varietà trattata</li> <li>- Il luogo di applicazione (l'area geografica, il nome o il riferimento dell'azienda, e il campo, il frutteto o la serra in cui è collocata la coltura)</li> <li>- Date esatte (giorno/mese/anno) dall'inizio alla conclusione (il produttore non deve registrare l'ora di conclusione ma deve sempre registrare la data di conclusione; in questo modo gli intervalli di rientro vengono calcolati partendo dall'inizio del giorno successivo).</li> <li>- Il nome commerciale e il principio attivo o l'organismo benefico con il suo nome scientifico</li> <li>- Intervallo di sicurezza pre-raccolta come indicato sull'etichetta del prodotto o, se non è presente in etichetta, come stabilito da una fonte ufficiale</li> <li>- Quantità di prodotto applicata (in peso o in volume) e tasso o concentrazione</li> <li>- Tipo di macchinario o attrezzature utilizzate per l'applicazione (irroratrice a spalla, applicazione aerea, chemigation, ecc.)</li> <li>- Motivo dell'applicazione (parassita, malattia, erba infestante, condizione da eliminare, ecc.)</li> <li>- Nome completo dell'operatore che effettua l'applicazione (persona che applica)</li> <li>- Nome completo della persona tecnicamente responsabile delle decisioni e dell'autorizzazione delle applicazioni dei trattamenti (se una sola persona autorizza tutte le applicazioni, è sufficiente registrare i dati della persona una sola volta)</li> </ul>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 32.02.02</b>	Condizioni meteorologiche al momento dell'applicazione.	Per tutte le applicazioni di prodotti fitosanitari (PF) devono essere registrate le condizioni meteorologiche locali (vento, soleggiato/nuvoloso, umidità, ecc.) che influiscono sull'efficacia del trattamento o sulla dispersione del prodotto sulle colture vicine. Questo può avvenire sotto forma di pittogrammi con caselle di selezione, informazioni testuali o qualsiasi altro sistema possibile di registrazione. "N/A" per coltivazioni coperte.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 32.02.03</b>	La gestione dei prodotti fitosanitari (PF) è supportata con parametri misurabili.	I parametri misurabili accettabili consentono di calcolare quanto segue: - Elenco di principi attivi usati - Quantità totali di principi attivi applicate (in kg/coltura, kg/mese e kg/ha/mese)  I parametri dovrebbero essere riferiti ai diversi siti di produzione dell'azienda, all'unità di tempo (ad es., ai cicli di crescita) e alle quantità di principio attivo per kg di prodotto e ha di produzione.  Nell'Opzione 2 gruppo di produttori, è accettabile la prova a livello di sistema di gestione della qualità (SGQ). I risultati (dati) relativi ai parametri misurabili a livello del gruppo e dell'azienda dovrebbero essere disponibili per evidenziare l'adempimento.	Racc.

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 32.03</b>	<b>Intervalli di sicurezza pre-raccolta dei prodotti fitosanitari</b>		
<b>FV-Smart 32.03.01</b>	Sono presenti prove del fatto che gli intervalli di sicurezza pre-raccolta registrati sono stati rispettati.	Il produttore deve essere in grado di dimostrare, attraverso l'uso di registrazioni come quelle relative all'applicazione di prodotti fitosanitari (PF) e alle date di raccolta delle coltivazioni, che tutti gli intervalli di sicurezza pre-raccolta sono stati rispettati per quanto riguarda i PF applicati alle coltivazioni. In particolare, nel caso di raccolte continue, devono essere attuati sistemi in campo, nel frutteto o nella serra (segnali di avvertimento, orario dell'applicazione, ecc.) per garantire l'adempimento con gli intervalli di sicurezza pre-raccolta.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 32.04</b>	<b>Contenitori vuoti</b>		
<b>FV-Smart 32.04.01</b>	I contenitori vuoti dei prodotti fitosanitari (PF) vengono risciacquati tre volte con acqua prima di essere stoccati e smaltiti, e l'acqua di risciacquo viene smaltita in modo tale da mitigare il rischio ambientale.	<p>Sull'irroratrice di PF deve essere installato un dispositivo di lavaggio a pressione per i contenitori di PF, oppure devono essere presenti chiare istruzioni documentate per risciacquare ogni contenitore almeno tre volte prima del suo smaltimento.</p> <p>Il liquido di risciacquo dei contenitori vuoti di PF deve essere sempre re-immesso nel serbatoio dell'irroratrice in fase di miscelazione, o smaltito in modo da non compromettere né la sicurezza degli alimenti né l'ambiente, utilizzando un dispositivo di manipolazione dei contenitori, o seguendo una procedura documentata per gli operatori dell'irroratrice.</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 32.04.02</b>	Viene evitato il riutilizzo di contenitori vuoti di prodotti fitosanitari (PF) per scopi diversi dalla conservazione e dal trasporto di un prodotto identico.	Devono esserci prove che i contenitori vuoti di PF non sono stati e non vengono attualmente riutilizzati per scopi diversi dalla conservazione e dal trasporto di un prodotto identico, come riportato sull'etichetta originale. Nelle regioni in cui vi è il rischio che il contenitore venga utilizzato per trasportare acqua potabile, i contenitori devono essere forati prima dello smaltimento.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 32.04.03</b>	I contenitori vuoti vengono tenuti al sicuro fino a quando è possibile il loro smaltimento.	Deve essere identificato un luogo di deposito sicuro di tutti i contenitori vuoti di prodotti fitosanitari (PF) prima del loro smaltimento, separato dalle colture e dai materiali di imballaggio (ad es., contrassegnato in modo permanente tramite cartelli), con accesso fisicamente limitato a persone e animali.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 32.04.04</b>	I contenitori vuoti dei prodotti fitosanitari (PF) vengono smaltiti in modo tale da mitigare il rischio per esseri umani e ambiente.	Il produttore deve smaltire i contenitori vuoti di PF utilizzando un sistema di manipolazione sicura prima dello smaltimento, e un metodo di smaltimento che impedisca l'esposizione delle persone ai contenuti e la contaminazione dell'ambiente (corsi d'acqua, flora e fauna).	Requisito Minore
<b>FV-Smart 32.04.05</b>	Vengono utilizzati sistemi di raccolta e smaltimento ufficiali, laddove disponibili, e in tal caso, i contenitori vuoti sono adeguatamente conservati, etichettati e manipolati secondo le regole di un sistema di raccolta.	Qualora esistano sistemi ufficiali di raccolta e smaltimento, devono esserci registrazioni comprovanti la partecipazione da parte del produttore. Tutti i contenitori vuoti di prodotti fitosanitari (PF), una volta svuotati, devono essere adeguatamente conservati, etichettati, manipolati e smaltiti secondo i requisiti del programma ufficiale di raccolta e smaltimento, dove applicabile.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 32.04.06</b>	Tutte le normative locali relative allo smaltimento o alla distruzione dei contenitori dei prodotti fitosanitari (PF) vengono rispettate.	Qualora esistenti, tutti i regolamenti e le leggi nazionali, regionali e locali in materia di smaltimento dei contenitori vuoti di PF devono essere state rispettate.	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 32.05</b>	<b>Prodotti fitosanitari obsoleti</b>		
<b>FV-Smart 32.05.01</b>	I prodotti fitosanitari (PF) obsoleti sono tenuti in maniera sicura, identificati e smaltiti mediante un canale autorizzato o approvato.	Devono esserci registrazioni a dimostrazione che i PF obsoleti sono stati smaltiti per mezzo di canali autorizzati ufficialmente. Qualora ciò non sia possibile, i PF obsoleti devono essere tenuti in modo sicuro e identificabile.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 32.06</b>	<b>Smaltimento della miscela eccedente</b>		
<b>FV-Smart 32.06.01</b>	Le miscele eccedenti o l'acqua di risciacquo del serbatoio dell'irroratrice vengono smaltite in maniera responsabile.	La distribuzione sulla coltura della miscela eccedente e dell'acqua di risciacquo del serbatoio dell'irroratrice deve essere la prima modalità di smaltimento, a condizione, però, che non venga superato il dosaggio complessivo indicato in etichetta. La miscela eccedente o l'acqua di risciacquo del serbatoio devono essere smaltite in modo da non costituire un rischio per l'ambiente. Le acque reflue contenenti sostanze chimiche per l'agricoltura non devono essere rilasciate nell'ambiente. Devono essere conservate le registrazioni.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 32.07</b>	<b>Analisi dei residui</b>		
<b>FV-Smart 32.07.01</b>	Le informazioni riguardanti il limite massimo di residui (LMR) sono disponibili per i mercati di destinazione in cui i prodotti verranno commercializzati.	Il produttore o il suo cliente deve avere un elenco dei LMR attualmente applicabili per tutti i mercati in cui si intende commercializzare i prodotti (nazionale e/o internazionale). I LMR vengono identificati o dimostrando una comunicazione con i clienti che confermano quali siano i mercati di destinazione, oppure attraverso la selezione di un paese (o paesi) specifico nel quale si intende commercializzare i prodotti.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 32.07.02</b>	È stata effettuata una valutazione dei rischi per tutti i prodotti registrati e i requisiti relativi al limite massimo di residui (LMR)	La valutazione dei rischi deve riguardare tutte le coltivazioni registrate e il potenziale rischio di superamento dei LMR in base all'utilizzo di prodotti fitosanitari (PF).	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
	<p>nei mercati applicabili sono stati soddisfatti.</p>	<p>La valutazione dei rischi può stabilire che le analisi non sono richieste quando tutte le seguenti condizioni sono soddisfatte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nessun utilizzo di PF durante la stagione di produzione o durante la manipolazione post-raccolta</li> <li>- Prove del fatto che il cliente (addetto alla lavorazione o altro) ha effettuato l'analisi dei residui</li> <li>- Una valutazione dei rischi convalidata da una terza parte indipendente (ad es. auditor dell'organismo di certificazione (OdC)) o dal cliente</li> </ul> <p>Dove la valutazione dei rischi stabilisce che è richiesta un'analisi, devono essere registrati il numero, il tipo, il luogo e la frequenza del campionamento.</p> <p>Rispettare le soglie del LMR nel Paese di produzione è obbligatorio, indipendentemente dal fatto che il prodotto venga esportato in altri Paesi. Se i LMR del mercato in cui si intende esportare sono più severi di quelli del Paese di produzione, sono presenti documenti a dimostrazione del fatto che il problema di questi LMR è stato risolto. I documenti devono sostenere le decisioni relative all'esportazione sulla base dell'utilizzo di PF e dei risultati delle analisi del LMR per assicurare l'adempimento delle normative del paese di destinazione. Quando i broker sono responsabili di tutte le spedizioni e il Paese di destinazione si trova fuori dal controllo del produttore, deve essere verificata l'adempimento dei LMR del Paese di produzione.</p> <p>Il produttore può delegare la valutazione dei rischi e il campionamento a sistemi di monitoraggio dei residui (SMR) di PF gestiti da terze parti che siano stati valutati da un OdC approvato GLOBALG.A.P.</p>	

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 32.07.03</b>	Vengono seguite le procedure corrette di campionamento e analisi per il controllo sul limite massimo di residui (LMR).	Devono essere disponibili prove documentate che dimostrano l'adempimento con le procedure di campionamento applicabili.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 32.07.04</b>	È disponibile un piano di azione documentato che descrive i passaggi da effettuare nel caso in cui venga rilevato un prodotto fitosanitario (PF) non autorizzato nei campioni raccolti per il controllo sul limite massimo di residui (LMR).	<p>Deve essere disponibile un piano di azione documentato che descrive i passaggi da effettuare nel caso in cui l'analisi del LMR rilevi la presenza di un PF il cui utilizzo sul prodotto non è autorizzato (prodotto non registrato nel Paese di produzione, non indicato per l'uso sul prodotto secondo l'etichetta, ecc.).</p> <p>Il piano deve descrivere nel dettaglio i passaggi da effettuare per indagare sulla causa, garantire la mitigazione dei rischi per la sicurezza degli alimenti e, se necessario, organizzare lo smaltimento del prodotto.</p>	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 32.07.05</b>	È disponibile un piano di azione documentato che descrive i passaggi da effettuare nel caso in cui venga superato un limite massimo di residui (LMR).	Deve essere disponibile un piano di azione documentato che descrive i passaggi e le azioni da intraprendere nel caso in cui l'analisi dei residui di prodotti fitosanitari indichi che è stato superato un LMR (se sono diversi, sia il LMR del Paese di produzione, sia quello dei Paesi di destinazione). Il piano di azione deve comprendere la comunicazione ai clienti e può essere parte della procedura di richiamo e ritiro dei prodotti.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 32.08</b>	<b>Applicazione di altre sostanze</b>		
<b>FV-Smart 32.08.01</b>	Vengono conservate registrazioni aggiornate relative a tutte le sostanze che non sono coperte dalle altre sezioni.	Devono essere conservate le registrazioni relative alle altre sostanze applicate su acqua, suolo e sistemi di fertirrigazione/idroponici (promotori di crescita delle piante, condizionatori del suolo, regolatori di pH, rimedi preparati autonomamente e acquistati, ecc.). Le registrazioni devono includere il nome della sostanza, la coltivazione, il campo, la data e	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>la quantità usata. Nel caso di prodotti acquistati, deve essere registrato il nome commerciale, dove applicabile, e il principio attivo o l'ingrediente o la fonte principale (piante, alghe, minerali ecc.). Se nel paese di produzione esiste uno schema di registrazione per questa/e sostanza/e, questa deve essere approvata.</p> <p>Se le sostanze non devono essere autorizzate per l'utilizzo nel paese di produzione, il produttore deve accertarsi che il loro utilizzo non comprometta la sicurezza degli alimenti.</p> <p>Le registrazioni devono contenere informazioni sugli ingredienti, ove disponibili.</p>	
<b>FV-Smart 32.09</b>	<b>Stoccaggio dei prodotti fitosanitari e dei prodotti per il trattamento post-raccolta</b>		
<b>FV-Smart 32.09.01</b>	I prodotti fitosanitari (PF), gli agenti di controllo biologico ed eventuali altri prodotti per i trattamenti sono stoccati in modo da garantire la corretta gestione dei rischi associati.	<p>Il locale di stoccaggio dei PF deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Osservare tutte le opportune regolamenti e leggi nazionali, regionali e locali in vigore</li> <li>- Trovarsi lontano dalle aree di produzione, dalle aree di stoccaggio degli imballaggi, dalle aree abitate e dai prodotti raccolti per evitare contaminazioni crociate</li> <li>- Essere mantenuto in sicurezza e chiuso a chiave quando non è in uso</li> <li>- Essere accessibile solo alle persone che hanno seguito corsi di formazione per la manipolazione dei PF</li> <li>- Essere adeguatamente ventilato</li> <li>- Essere provvisto di strumenti di misura per garantire l'accuratezza delle miscele, compresi contenitori con scale graduate e bilance tarate</li> <li>- Essere provvisto di utensili (secchi, punto di approvvigionamento idrico, ecc.) che devono essere mantenuti puliti per manipolare in</li> </ul>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		<p>modo sicuro ed efficiente i PF che possono essere applicati (quest'ultimo requisito si applica anche all'area di riempimento/miscelazione, se è separata da quella di stoccaggio)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Garantire che tutti i PF utilizzati sulle colture registrate siano stoccati separatamente da quelli utilizzati sulle colture non registrate (ad es., sostanze chimiche per il giardinaggio)</li> <li>- Contenere i PF nei loro contenitori originali (soltanto in caso di rottura, i nuovi imballaggi sostitutivi devono contenere tutte le informazioni dell'etichetta originale).</li> </ul>	
<b>FV-Smart 32.09.02</b>	Le strutture per la conservazione dei prodotti fitosanitari (PF) sono strutturalmente solide e robuste.	La capacità di stoccaggio deve essere sufficiente a contenere tutti i PF durante la stagione in cui si ha il picco di applicazione. Il locale di stoccaggio deve essere resistente.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 32.09.03</b>	Lo stoccaggio dei prodotti fitosanitari (PF) non deve comportare rischi per i lavoratori o creare opportunità di contaminazione crociata.	<p>Lo stoccaggio di PF e prodotti per il trattamento post-raccolta deve essere realizzato in modo da mitigare i rischi relativi a salute e sicurezza dei lavoratori e il rischio di contaminazione crociata.</p> <p>I liquidi non devono mai essere conservati al di sopra di formulazioni in polvere o granulari.</p>	Requisito Minore
<b>FV-Smart 32.09.04</b>	I prodotti fitosanitari (PF) vengono stoccati a temperature appropriate.	Le temperature di stoccaggio devono essere conformi ai requisiti indicati in etichetta.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 32.09.05</b>	Il locale di stoccaggio dei prodotti fitosanitari (PF) è illuminato.	Il locale di stoccaggio deve essere illuminato da luce naturale o illuminazione artificiale in misura sufficiente a permettere facilmente la lettura di tutte le etichette dei prodotti.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 32.09.06</b>	Le strutture per la conservazione dei prodotti fitosanitari (PF) sono in grado di trattenere e gestire eventuali fuoriuscite di prodotto.	Gli scaffali non devono essere assorbenti in caso di fuoriuscite (metallo, plastica rigida, o ricoperti con una fodera impermeabile, ecc.).	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		Il deposito dei PF deve disporre di serbatoi di contenimento oppure essere circoscritto in modo da contenere fino al 110% del volume del contenitore di liquidi più grande conservato in magazzino, in modo che non possano esserci perdite, infiltrazioni oppure contaminazioni all'esterno del deposito. I materiali e gli strumenti come sabbia, scopa e paletta e sacchetti di plastica devono essere disponibili e posizionati in un punto fisso per essere utilizzati esclusivamente in caso di fuoriuscite di PF.	
<b>FV-Smart 32.10</b>	<b>Miscelazione e manipolazione</b>		
<b>FV-Smart 32.10.01</b>	I lavoratori esposti a prodotti fitosanitari (PF) applicabili hanno accesso a controlli sanitari in funzione della valutazione dei rischi, dell'esposizione ai prodotti e della tossicità dei prodotti.	Il produttore deve fornire ai lavoratori che entrano a contatto con i PF la possibilità di sottoporsi a controlli sanitari a cadenza annuale o in funzione dello stato di salute dei lavoratori e della valutazione dei rischi di sicurezza. I controlli sanitari devono rispettare la riservatezza dei dati personali. La valutazione dei rischi deve identificare lo specifico tipo di esposizione a sostanze chimiche che permette di avere diritto ai controlli sanitari. Dove è possibile accedere a controlli sanitari tramite programmi statali dedicati ai lavoratori agricoli, questi controlli possono essere utilizzati nella valutazione dei rischi come giustificazione poiché l'assistenza sanitaria è già disponibile per i lavoratori soggetti a livelli di esposizione elevati. I lavoratori devono essere informati sulle modalità di accesso a tali servizi sanitari.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 32.10.02</b>	I prodotti fitosanitari (PF) vengono miscelati e manipolati secondo i requisiti indicati in etichetta.	Le attrezzature appropriate utilizzate per la misurazione devono essere e adeguate per la miscelazione di PF e si devono seguire le corrette procedure per la manipolazione e il riempimento.	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 32.10.03</b>	È disponibile una procedura di gestione degli incidenti vicino al locale di stoccaggio di prodotti fitosanitari (PF)/sostanze chimiche.	Una procedura di gestione degli incidenti, contenente tutte le informazioni e che includa i numeri telefonici d'emergenza, deve mostrare i passaggi fondamentali di pronto soccorso. La procedura deve essere accessibile da tutte le persone che lavorano vicino ai locali di stoccaggio di PF/sostanze chimiche e alle aree di miscelazione designate.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 32.10.04</b>	Sono disponibili strutture per la gestione di contaminazioni degli operatori.	Tutti i locali di stoccaggio di prodotti fitosanitari (PF)/sostanze chimiche e le aree di riempimento/miscelazione presenti all'interno dell'azienda devono essere provviste di strumenti per il lavaggio oculare, di una fonte di acqua pulita vicino all'area di lavoro e di un kit di pronto soccorso contenente il materiale di pronto soccorso necessario.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 32.10.05</b>	I prodotti fitosanitari (PF) vengono trasportati da un sito di produzione all'altro in modo sicuro e protetto.	Il produttore deve garantire che i PF vengano trasportati in modo da mitigare il rischio ambientale o per la salute dei lavoratori e deve seguire le best practice di settore.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 32.10.06</b>	L'azienda dispone di procedure documentate relative ai tempi di rientro dopo l'applicazione di prodotti fitosanitari (PF).	<p>Sulla base delle istruzioni riportate sulle etichette dei PF devono essere presenti procedure chiare e documentate che stabiliscono gli intervalli di rientro per i PF applicati alle colture (procedura operativa standard all'inizio e al termine degli intervalli, durata degli intervalli o segnali che indicano possibilità di rientro, modalità di rientro, eccezioni per il rientro durante l'intervallo e attrezzature/tempi richiesti per accedere al campo, ecc.). Occorre prestare particolare attenzione ai lavoratori maggiormente a rischio.</p> <p>Quando non è definito alcun periodo di rientro, il rientro non deve essere consentito finché la sostanza chimica non si è seccata sulla coltura.</p>	Requisito Maggiore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 32.11</b>	<b>Fatture e documentazione sugli approvvigionamenti</b>		
<b>FV-Smart 32.11.01</b>	Vengono conservate le fatture e/o la documentazione relativa agli approvvigionamenti di tutti i prodotti fitosanitari (PF) e i trattamenti post-raccolta.	Devono essere prese misure per evitare i PF illegali e contraffatti. È necessario conservare le fatture, la documentazione relativa agli approvvigionamenti o le bolle di accompagnamento di tutti i PF utilizzati e/o stoccati.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 33</b>	<b>MANIPOLAZIONE POST-RACCOLTA</b>		
<b>FV-Smart 33.01</b>	<b>Aree adibite al confezionamento (sul campo o in una struttura) e allo stoccaggio</b>		
<b>FV-Smart 33.01.01</b>	I prodotti raccolti e confezionati vengono stoccati per ridurre al minimo i rischi per la sicurezza degli alimenti.	Tutti i prodotti raccolti (prodotti confezionati, sfusi) vengono stoccati in modo appropriato e protetti dalle contaminazioni in conformità alla valutazione dei rischi igienici.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 33.01.02</b>	Tutti i luoghi in cui avvengono la raccolta, lo stoccaggio e la distribuzione di prodotti confezionati vengono puliti e sottoposti a manutenzione.	Tutte le strutture e le attrezzature usate per lo stoccaggio e la manipolazione del prodotto (pareti, pavimenti, linee di trasporto, macchinari, ecc.) devono essere pulite e sottoposte a manutenzione con una frequenza definita secondo un programma di pulizia e manutenzione documentato. Le attività di manutenzione non devono introdurre rischi per la sicurezza degli alimenti. Devono essere conservate registrazioni relative alla pulizia e alla manutenzione.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 33.01.03</b>	I materiali di imballaggio sono appropriati per l'uso previsto e vengono conservati in condizioni che li proteggano dalle contaminazioni.	I materiali di imballaggio (comprese le casse riutilizzabili) devono essere appropriati per l'uso previsto e devono essere conservati in condizioni che li proteggano da contaminazioni e deterioramento. I materiali di imballaggio possono essere conservati all'aperto, purché i rischi di contaminazione siano stati gestiti (ad es., sigillando i materiali di imballaggio all'interno di coperture in plastica).	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 33.01.04</b>	Le attrezzature per la pulizia, i detersivi, i lubrificanti, ecc. sono stoccati e utilizzati per evitare la contaminazione dei prodotti da parte di sostanze chimiche e sono approvati per l'utilizzo nel settore alimentare.	Allo scopo di evitare la contaminazione chimica dei prodotti, i detersivi, i lubrificanti, ecc., devono essere conservati in aree ben definite, lontani dai prodotti.  Esistono prove documentali (specifiche di etichetta o schede tecniche) che autorizzano l'impiego nel settore alimentare di detersivi, lubrificanti, ecc. che potrebbero venire a contatto con i prodotti.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 33.02</b>	<b>Corpi estranei</b>		
<b>FV-Smart 33.02.01</b>	Sono presenti sistemi per garantire che i materiali estranei non contaminino i prodotti.	Devono essere presenti sistemi per garantire che i materiali estranei, tra cui insetti, ghiaia, detriti, vetro e plastica dura, non contaminino i prodotti.  Gli elementi in vetro, plastica dura e materiali analoghi (ad es., lampadine, strutture, ecc.) sospesi al di sopra dei prodotti o utilizzati per la manipolazione del prodotto devono avere un design sicuro o essere protetti/schermati.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 33.02.02</b>	È presente un sistema per gestire la contaminazione da parte di materiali estranei.	È presente un sistema per gestire la contaminazione da parte di materiali estranei, compresi frammenti di vetro e plastica dura (nelle serre, nelle aree dedicate alla manipolazione, alla preparazione e allo stoccaggio dei prodotti, ecc.).	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 33.03</b>	<b>Controllo della temperatura e dell'umidità</b>		
<b>FV-Smart 33.03.01</b>	Vengono mantenute condizioni di stoccaggio controllate.	Le aree di stoccaggio a temperatura, umidità (dove rilevante) e atmosfera controllate devono essere sottoposte a monitoraggio e manutenzione. Le registrazioni del monitoraggio devono essere conservate.	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
<b>FV-Smart 33.04</b>	<b>Controllo dei parassiti</b>		
<b>FV-Smart 33.04.01</b>	È presente e viene seguito un piano di gestione dei parassiti.	Deve essere presente un piano di gestione dei parassiti per monitorare e tenere sotto controllo i parassiti presenti nelle aree di confezionamento e stoccaggio. Devono esserci prove visive dell'efficacia dei processi di monitoraggio e controllo dei parassiti.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 33.04.02</b>	Vengono conservate registrazioni delle verifiche di controllo dei parassiti e delle azioni correttive intraprese.	È necessario eseguire il monitoraggio e conservare le registrazioni delle verifiche di controllo dei parassiti e dei piani con le azioni di follow-up.	Requisito Maggiore
<b>FV-Smart 33.05</b>	<b>Etichettatura prodotto</b>		
<b>FV-Smart 33.05.01</b>	L'etichettatura finale del prodotto è appropriata.	Dove il confezionamento finale dei prodotti è compreso nel campo di applicazione della certificazione, l'etichettatura dei prodotti deve essere effettuata in conformità ai requisiti applicabili nel Paese in cui si intende vendere e a eventuali specifiche richieste dal cliente. Le confezioni possono essere fornite dal cliente stesso e in tal caso provano l'adempimento delle specifiche del cliente.	Requisito Minore
<b>FV-Smart 33.06</b>	<b>Programma di monitoraggio ambientale</b>		
<b>FV-Smart 33.06.01</b>	È presente un programma di monitoraggio ambientale microbiologico basato sul rischio per le aree di manipolazione del prodotto.	Dove le attività post-raccolta sono comprese nell'attività aziendale, deve essere presente un programma di monitoraggio ambientale microbiologico basato sul rischio per le aree di manipolazione del prodotto. Il programma deve consentire la valutazione dell'efficacia delle procedure di pulizia nell'identificare le fonti di potenziali contaminazioni (nell'acqua, sulle superfici, ecc.). La valutazione dei rischi deve determinare le aree di potenziale contaminazione (ad es., zone ad alto traffico o difficili da pulire).	Requisito Minore

Sezione	Principio	Criterio	Livello
		Nel caso di produzione agricola in ambiente controllato (CEA) con programmi di monitoraggio ambientale deve essere disponibile la documentazione delle attività di produzione applicabili e non limitate alla sola manipolazione del prodotto.	

**Copyright**

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