

Checklist (Esigenze tecniche)

Azienda

32021
Test SGAP/SGA Version 17 Test SGAP/SGA 17 Test SGAP/SGA 17 SGAPstrasse 1 3000 Bern

Con la lista di controllo, ogni produttore e ogni commerciante effettua l'autocontrollo annuale.

Anche gli ispettori dell'ufficio d'ispezione utilizzano la lista di controllo. Se l'azienda risponde alle domande della dichiarazione generale, alcuni posti di controllo sono precompilati.

Checklist per:

<input checked="" type="checkbox"/>	SwissGAP	Produzione
<input checked="" type="checkbox"/>	SwissGAP	Commercializzazione
<input checked="" type="checkbox"/>	Suisse Garantie	Produzione
<input checked="" type="checkbox"/>	Suisse Garantie	Commercializzazione

Le esigenze SwissGAP sono suddivise in 3 livelli:

Esigenze critici: (Punti di controlli rossi)	fondo rosso nella lista di controllo, abbreviato con ++ questi punti di controllo devono essere adempiti al 100%	
Esigenze non critici: (Punti di controlli gialli)	fondo giallo nella lista di controllo, abbreviato con + questi punti di controllo devono essere adempiti al 95% Il mancato adempimento di uno di questi punti di controllo è in ogni caso tollerato.	
Raccomandazioni: (Punti di controlli verdi)	fondo verde nella lista di controllo, abbreviato con +- Questi punti di controllo possono essere esclusi sulla dichiarazione generale.	

Le seguenti risposte sono a disposizione per rispondere ai punti di controllo:

SI	l'esigenza è pienamente adempiuta
NO	l'esigenza non è pienamente adempiuta
non applicabile (N/A)	l'esigenza non ha significato sull'azienda

Ulteriori informazioni:

Nella colonna "F V P", è possibile determinare se l'esigenza è rilevante (applicabile) per frutta (F), verdura (V) oppure patate (P).

Autocontrollo	Data: _____	
Controllo	Data: _____	
Firma	Responsabile azienda: _____	Controllore: _____

Indice	Programma			Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
	PER	SGA	SGAP		F	V	P						
1.0.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	ESIGENZE DI BASE					
1.1.0			SGAP		F	V	P	Linee guida SwissGAP					
1.1.1			SGAP	++	F	V	P	L'azienda dispone delle "Linee guida SwissGAP" e presta attenzione ai punti che vi sono elencati.				Linee guida SwissGAP (Registro 1)	
1.2.0		SGA	SGAP		F	V	P	Applicazione settoriale					
1.2.1		SGA	SGAP	+	F	V	P	Le esigenze per i settori frutticoltura, orticoltura, rispettivamente coltura di patate devono essere rispettate per TUTTE le colture nel settore interessato (anche per le colture protette e colture per la vendita diretta). Eccezione: superfici per approvvigionamento proprio (p. es. orto familiare).					
1.3.0		SGA	SGAP		F	V	P	Registrazioni / autocontrollo				settoriale	
1.3.1	PER	SGA		+	F	V	P	Lo scambio di superfici è ammesso solo tra aziende che si sono annunciate per le prestazioni ecologiche richieste (PER). In caso di scambio di superfici tra aziende, queste devono essere dichiarate secondo la coltivazione (non secondo proprietà o affitto)					
1.3.2			SGAP	++	F	V	P	Per i contoterzisti esiste una convenzione tra azienda e ditta contoterzista. In caso di mutamenti la convenzione deve essere aggiornata. Il contoterzista deve essere informato sulle esigenze SwissGAP (p. es. a mezzo della convenzione per contoterzisti). Il mandatario vigila sul rispetto delle direttive SwissGAP durante lo svolgimento dei lavori.				Convenzione per lavori svolti da contoterzisti (Registro 3)	
1.4.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Registrazioni / autocontrollo				settoriale	
1.4.1	PER	SGA	SGAP	++	F	V	P	Tutte le registrazioni sono disponibili e conservate almeno 5 anni. Le aziende al primo anno devono disporre delle registrazioni complete di almeno 3 mesi precedenti il primo controllo. Registrazioni in formato elettronico sono permesse.					
1.4.2	PER	SGA		+	F	V	P	Tutte le registrazioni devono essere costantemente aggiornate, al più tardi 1 settimana dopo l'esecuzione di un lavoro.					
1.4.3	PER	SGA		+			P	Tutte le registrazioni sono disponibili e conservate almeno 5 anni. Le aziende al primo anno devono disporre delle registrazioni complete di almeno 3 mesi precedenti il primo controllo.					
1.4.4			SGAP	++	F	V	P	Ogni azienda esegue un autocontrollo annuale. La checkliste datata è disponibile. I punti contrassegnati con "no" devono essere completati con un'osservazione. I punti contrassegnati con "non applicabile (N/A)" devono essere completati da un'osservazione solo se il motivo dell'esclusione non è evidente.				Checkliste (registro 2) Controllore: annotare la data dell'ultimo autocontrollo.	

Indice	Programma			Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
			SGAP			F	V						
1.4.5			SGAP	++	F	V	P	Per ogni non conformità riscontrata durante l'autocontrollo (mancato adempimento del 100% dei criteri critici e/o del 95% dei criteri non critici) sono definite e messe in atto misure correttive				Checkliste (registro 2)	
2.0.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	GESTIONE ED ECOLOGIA					
2.1.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Piano sinottico aziendale e giornale delle colture				settoriale	
2.1.1	PER	SGA	SGAP	++	F	V	P	Ogni particella (campo aperto o coltura protetta, incl. affitti di breve durata) deve poter essere identificata in modo univoco. Questo può essere fatto con un piano delle parcelle o un piano sinottico dell'azienda.					
2.1.2	PER	SGA	SGAP	++	F	V	P	Per ogni parcella (campo aperto e colture protette) sono disponibili le relative registrazioni (coltura in campo e ogni misura colturale intrapresa).				Giornale delle colture (registro 16)	
2.1.3		SGA		++	F	V	P	Origine svizzera: tutte le superfici coltivate si trovano in Svizzera, nel principato del Liechtenstein, nella zona franca di Ginevra, Büsingen oppure su superfici nella zona di confine che a partire dal 1. gennaio 2014 sono state ininterrottamente coltivate da aziende svizzere.					
2.2.0			SGAP		F	V	P	Storia dell'ubicazione				settoriale	
2.2.1			SGAP	++	F	V	P	Il documento SwissGAP "Analisi dei rischi - Siti coltivati" deve essere disponibile: - per ogni particella al primo controllo - per nuove particelle che sono sfruttate per la prima volta per la produzione agricola - se durante l'annuale autocontrollo si constatano cambiamenti dei rischi.				Analisi dei rischi – Siti coltivati (registro 4)	
2.2.2			SGAP	++	F	V	P	In caso di rischi accertati, devono essere indicati probabilità e gravità, come pure le misure per la prevenzione e il controllo dei rischi.				Analisi dei rischi – Siti coltivati (registro 4)	
2.3.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Ecologia				Tutta l'azienda	
2.3.1	PER	SGA	SGAP	+	F	V	P	Le superfici per la promozione della biodiversità (SPB) e le fasce cuscinetto devono essere registrate conformemente alle direttive PER.					
2.3.2	PER	SGA		+	F	V	P	Lungo le strade e i bordi dei campi sono da lasciare delle strisce di prato di almeno 50 cm di larghezza. Strade e bordure non possono essere trattati con prodotti fitosanitari.					
2.3.3	PER	SGA		+	F	V	P	Lungo corsi d'acqua, bordi di bosco, siepi e boschetti campestri, paludi e zone umide senza convenzioni di gestione devono essere presenti, secondo disposizioni PER, delle strisce visibili di verde o di prato da strame e gestite secondo le direttive.					

Indice	Programma			Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
2.3.4			SGAP	+-	F	V	P	Superfici non utilizzate (zone umide, terreni magri, zone secche, ecc.) dovrebbero essere riconvertite in superfici di compensazione ecologica o zone di protezione della natura.					
3.0.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	SUOLO E SUBSTRATI					
3.1.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Lavorazione del suolo				settoriale	
3.1.1	PER	SGA		+	F	V	P	Registrare la lavorazione di base del suolo prima della coltivazione (data, tipo, luogo di lavorazione).				Giornale delle colture (registro 16)	
3.1.2			SGAP	+	F	V	P	Le tecniche di lavorazione del suolo rispettano il terreno e la sua struttura e riducono al minimo il compattamento.					
3.1.3	PER	SGA	SGAP	+	F	V	P	Le tecniche di coltivazione minimizzano i rischi di erosione del suolo (v. PER). Le prescrizioni relative alla copertura invernale del suolo sono rispettate(v. PER).				Giornale delle colture (registro 16)	
3.1.4	PER	SGA		+	F	V	P	Ogni 10 anni bisogna prelevare da ciascuna particella un campione di suolo da far analizzare da un laboratorio riconosciuto, secondo i parametri minimi richiesti dalla PER.				Analisi del suolo	
3.1.5			SGAP	+-	F	V	P	Per tutte le parcelle è ritenuto il tipo di suolo.				p.es. Analisi del suolo	
3.2.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Fumigazione del suolo				Tutta l'azienda	
3.2.1	PER	SGA	SGAP	+	F	V	P	La disinfezione chimica del suolo è di principio vietata. Le eccezioni (serra, superfici di moltiplicazione) devono essere motivate e registrate.				Giornale delle colture (registro 16)	
3.2.2			SGAP	+	F	V	P	Dopo la disinfezione chimica del suolo sono rispettati e registrati i termini d'attesa per semine e piantagioni conformemente alle indicazioni sull'imballaggio.				Giornale delle colture (registro 16)	
3.3.0			SGAP		F	V		Substrati				settoriale	
3.3.1			SGAP	++	F	V		La sterilizzazione dei substrati deve essere fatta con prodotti omologati e registrata (luogo, data, prodotto, metodo, persona che ha fatto l'intervento e termini d'attesa prima della semina/piantagione.				Prodotti fitosanitari disponibili + residui (registro 10), giornale delle colture (registro 16)	
3.3.2			SGAP	+	F	V	P	Substrati naturali non provengono da ambienti protetti. La provenienza del substrato impiegato deve essere dimostrabile.				Bollettini di consegna / Imballaggio / Contratto col fornitore	
3.3.3			SGAP	+-	F	V		I substrati sono riciclati o smaltiti in modo adeguato. Lo smaltimento fuori dall'azienda è da documentare con bollettini di consegna o fatture.				Fatture / bollettini di consegna	
4.0.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	MATERIALE DI MOLTIPLICAZIONE: (SEMENTI, PIANTINE E PORTA INNESTI)					
4.1.0		SGA	SGAP		F	V	P	Qualità e stato sanitario				settoriale	
4.1.1			SGAP	+	F	V	P	Semente, piantine e portainnesti acquistati, sono sani. Il passaporto delle piante o l'etichetta della semeante è disponibile.				passaporto delle piante (registro 7)	

Indice	Programma			Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
			SGAP										
4.1.2			SGAP	+	F	V	P	Moltiplicazione in proprio: esistono metodi di controllo per verificare la qualità sanitaria delle piantine ottenute da produzione propria. Ogni problema sanitario constatato è documentato.				Giornale delle colture (registro 16)	
4.1.3		SGA		++			P	Le varietà di patate coltivate figurano sulla lista svizzera delle varietà o si trovano nel processo d'ammissione (prove pratiche) secondo la lista delle varietà: www.swisspatat.ch					
4.1.4		SGA		++		V		Si auspica l'utilizzazione di sementi e piantine svizzere. Se sono utilizzate delle sementi e piantine importate, almeno l'80 % della crescita del raccolto (peso fresco) deve crescere in Svizzera. Il periodo di coltivazione minimo corrispondente è rispettato come da lista "durata delle colture" (www.agrosolution.ch).				Elenco "Durata delle colture" (registro 7), giornale delle colture (registro 16)	
4.2.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Trattamento chimico e concia				settoriale	
4.2.1			SGAP	+		V		Acquisto: nel caso di semente trattata dal fornitore, devono essere disponibili o rintracciabili le necessarie informazioni.					
4.2.2	PER	SGA	SGAP	+	F	V	P	Produzione propria: l'uso di prodotti fitosanitari durante la riproduzione è registrato (analogamente alle registrazioni dei trattamenti fitosanitari Cap. 7.3).				Giornale delle colture (registro 16)	
4.3.0		SGA	SGAP		F	V	P	Organismi geneticamente modificati (OGM)				settoriale	
4.3.1		SGA	SGAP	++	F	V	P	Non è consentito utilizzare o applicare dei metodi di produzione o di selezione modificati geneticamente.	X				
4.3.2		SGA		++	F	V	P	Per semente o piantine acquistate deve essere disponibile una prova "senza OGM".					
4.4.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Semina / piantagione / rotazione				settoriale	
4.4.1	PER	SGA	SGAP	+	F	V	P	Semine e piantagioni: le date vengono registrate.				Giornale delle colture (registro 16)	
4.4.2	PER	SGA	SGAP	+	F	V	P	C'è una rotazione colturale per le colture annuali di pieno campo.				Rapporto di rotazione colture (registro 16)	
4.4.3	PER	SGA		+	F	V	P	Sono da rispettare le direttive generali sulla rotazione delle colture secondo PER.				Rapporto di rotazione colture (registro 16)	
4.4.4	PER	SGA		++	F	V		Devono essere rispettate le direttive per la rotazione delle colture orticole e delle fragole, analogamente alla PER (www.gemuese.ch ; www.swissfruit.ch).				Rapporto di rotazione colture (registro 16)	
5.0.0			SGAP		F	V	P	IRRIGAZIONE					
5.1.0			SGAP		F	V	P	Irrigazione sostenibile				settoriale	

Indice	Programma			Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
			SGAP										
5.1.1			SGAP	++	F	V	P	Il sistema d'irrigazione adottato, evita lo spreco di acqua. Il sistema d'irrigazione è economico ed efficiente secondo il tipo di coltura per cui lo si impiega, ed è riconosciuto come tale nella buona pratica agricola. Misure per l'ottimizzazione dell'uso di acqua d'irrigazione sono indicate e disponibili sui documenti tecnici del settore. Gli impianti del sistema d'irrigazione (p. es. sorgente dell'acqua / pozzo di captazione, centrale di pompaggio) possono essere localizzate grazie al piano aziendale.					
5.1.2			SGAP	++	F	V	P	Quando necessarie, sono disponibili le autorizzazioni per la captazione d'acqua. Se esistono limitazioni alla captazione d'acqua da parte delle autorità (locale, cantonale), esse sono rispettate.				Autorizzazioni/Diritto idrico cantonale o adesione a consorzio d'irrigazione	
5.1.3			SGAP	+	F	V	P	L'irrigazione avviene in base ai dati disponibili (precipitazioni e carte dei terreni, previsioni del tempo, in caso di colture su substrato: presenza dei canali di raccolta dell'acqua residua, misuratore dell'evaporazione e/o tensiometri).					
5.1.4			SGAP	+	F	V	P	Il consumo d'acqua è registrato.				= Consumo totale per anno in litri o m3	
5.2.0			SGAP		F	V	P	Qualità dell'acqua d'irrigazione				settoriale	
5.2.1			SGAP	++	F	V	P	Acque di scarico non trattate non possono essere utilizzate in nessun caso.					
5.2.2			SGAP	++	F	V	P	Il documento SwissGAP "Analisi dei rischi - Acqua d'irrigazione" deve essere disponibile e contiene: origine dell'acqua d'irrigazione, rischi di contaminazione (microbica, chimica e fisica), metodo d'irrigazione, periodo, tipo di coltura (consumo crudo?). In caso di cambiamenti, l'analisi dei rischi deve essere aggiornata.				Imperativo: Analisi dei rischi per l'acqua d'irrigazione versione 2017 (registro 4)	
5.2.3			SGAP	++	F	V	P	Se l'analisi dei rischi (5.2.2) evidenzia un particolare pericolo, sono richieste analisi di laboratorio specifiche per il rischio identificato.				Risultato dell'analisi dell'acqua	
5.2.4			SGAP	+	F	V	P	L'analisi dell'acqua è effettuata da un laboratorio accreditato per questo tipo di analisi, secondo la norma ISO 17025.				Risultato dell'analisi dell'acqua	
5.2.5			SGAP	++	F	V	P	In caso di superamento dei valori: registrazione delle misure correttive adottate.				Analisi dei rischi – Acqua d'irrigazione (Registro 4)	
6.0.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	CONCIMAZIONE					
6.1.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Fabbisogno e contenuti di elementi nutritivi				Tutta l'azienda	
6.1.1	PER	SGA	SGAP	+	F	V	P	Deve essere disponibile un bilancio aziendale degli elementi nutritivi conforme alla PER. Ogni concimazione considera i fabbisogni della coltura e lo stato del terreno.				Bilancio degli elementi nutritivi	

Indice	Programma			Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
6.1.2			SGAP	+	F	V	P	L'apporto di elementi nutritivi (N-P-K) con concimi organici è conosciuto grazie a valori di riferimento o analisi.				p. es. Norme di concimazione, SUISSE BILANZ, ...	
6.1.3			SGAP	+	F	V	P	Per i concimi minerali acquistati è disponibile una prova dei contenuti di elementi nutritivi (N,P,K).				p.es. SUISSE BILANZ, sacchi del concime, bollettini di consegna, ...	
6.1.4			SGAP	+-	F	V	P	Per i concimi minerali acquistati è disponibile una prova della composizione (incl. metalli pesanti).				p.es. sacchi del concime, bollettini di consegna, ...	
6.2.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Uso dei concimi incl. competenze professionali				settoriale	
6.2.1			SGAP	+	F	V	P	Conoscenze tecniche della persona che definisce il tipo di concime e la dose.				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5)	
6.2.2		SGA		+		V		Verdura: Nessuna distribuzione singola di azoto di oltre 60 kg N-NO3/ha				N-NO3 = azoto nitrico	
6.2.3	PER	SGA		+	F			L'apporto massimo di unità d'azoto per ettaro e anno è di: bacche 50 kg (ogni kg/m2); frutti a semi e a nocciolo 80 kg; uva da tavola 60 kg; apporti maggiori devono essere motivati. Nessuna distribuzione singola di azoto di oltre 60 kg N/ha. Determinante è la media della quantità di concimi fosforici (P2O5) degli ultimi 5 anni.					
6.2.4		SGA		+	F	V		L'acqua in eccesso o restante di colture Hors-sol deve essere utilizzata in maniera agronomicamente sensata.					
6.3.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Registrazioni sulla concimazione (organica e minerale)				settoriale	
6.3.1	PER	SGA	SGAP	+	F	V	P	Le registrazioni contengono: - identificazione della parcella o della serra				Giornale delle colture (registro 16)	
6.3.2	PER	SGA	SGAP	+	F	V	P	- data di utilizzo (gg/mm/aaaa)				Giornale delle colture (registro 16)	
6.3.3	PER	SGA	SGAP	+	F	V	P	- nome commerciale, tipo di concime e contenuti				Giornale delle colture (registro 16)	
6.3.4	PER	SGA	SGAP	+	F	V	P	- quantitativi dei concimi distribuiti				Giornale delle colture (registro 16)	
6.3.5			SGAP	+	F	V	P	- metodo di distribuzione (attrezzo, fertirrigazione, manuale, ...)				Giornale delle colture (Registro 16); Lista degli attrezzi (Registro 6)	
6.3.6			SGAP	+	F	V	P	- nome della persona che ha svolto il lavoro				Giornale delle colture (Registro 16); Lista degli attrezzi (Registro 6)	
6.4.0			SGAP		F	V	P	Deposito dei concimi				Tutta l'azienda	
6.4.1			SGAP	+	F	V	P	I concimi minerali devono essere immagazzinati separatamente dai prodotti fitosanitari (imballaggi chiusi, telo di separazione, muro, ...).					
6.4.2			SGAP	+	F	V	P	I concimi minerali sono immagazzinati al riparo dagli agenti atmosferici (tettoia o telo/lamiera o in sacchi). Ammendamenti calcarei possono essere stoccati a bordo campo.					

Indice	Programma			Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
6.4.3			SGAP	+	F	V	P	I concimi minerali devono essere immagazzinati in maniera pulita e senza rifiuti; protezione contro i roditori.					
6.4.4			SGAP	+	F	V	P	I concimi minerali devono essere immagazzinati in luoghi ben ventilati; protetti contro la pioggia e/o la condensa.					
6.4.5			SGAP	+	F	V	P	I concimi non devono raggiungere le acque superficiali o di falda. Concimi liquidi: devono essere presenti barriere stagne con una capacità pari al 110% del volume del più grosso contenitore.					
6.4.6			SGAP	++	F	V	P	Tutti i concimi devono essere immagazzinati separatamente dal raccolto (frutta, verdura e patate).					
6.4.7			SGAP	+	F	V	P	È disponibile un inventario annuale dei concimi minerali. L'acquisto e l'uso dei concimi è costantemente documentato, in modo da poter verificare lo stato attuale delle scorte.				Inventario dei concimi (Registro 9)	
6.4.8			SGAP	+	F	V	P	Concimi organici (colaticcio, letame, composto) sono conservati in modo da evitare un inquinamento ambientale.					
6.5.0			SGAP		F	V	P	Concimi organici				settoriale	
6.5.1			SGAP	++	F	V	P	Non sono usati fanghi da depurazione.				Giornale delle colture (registro 16)	
6.5.2			SGAP	++	F	V	P	Colaticcio e letame sono impiegati prima della semina/piantagione oppure nei frutteti, prima della fioritura o dopo la raccolta dei frutti. Non sono impiegati durante la coltivazione o il periodo di maturazione dei frutti così da non compromettere la sicurezza alimentare.				Giornale delle colture (registro 16)	
6.5.3			SGAP	+	F	V	P	Composto e digestati da biogas: prima della distribuzione, eseguire un'analisi dei rischi. In essa sono considerati: - tipo di concime organico, - metodo di compostaggio, - patogeni, - vegetali indesiderati (malerbe / semi), - contenuto in metalli pesanti, - momento della distribuzione, - posizionamento del concime organico (p.es. in diretto contatto con parti commestibili dei vegetali, spazio tra le piante, ecc.).				Analisi dei rischi per concimi organici (registro 4)	
7.0.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	PROTEZIONE DELLE PIANTE					
7.1.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Protezione fitosanitaria integrata				settoriale	
7.1.1			SGAP	+	F	V	P	Le competenze professionali (in materia di protezione fitosanitaria integrata) della persona responsabile, sono comprovate.				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5)	
7.1.2	PER	SGA	SGAP	++	F	V	P	Grazie ad un'adeguata gestione delle colture, l'apparizione e l'intensità degli attacchi dei parassiti sono ridotti.					

Indice	Programma			Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
	PER	SGA	SGAP		F	V	P						
7.1.3	PER	SGA	SGAP	++	F	V	P	I parassiti e i loro antagonisti naturali sono tenuti regolarmente sotto osservazione. Nel caso in cui un attacco di parassiti può compromettere il risultato economico della coltura, si applicano specifici metodi di lotta. Quando possibile, vengono considerati metodi di lotta senza l'ausilio di prodotti chimici.				Giornale delle colture (registro 16)	
7.2.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Scelta dei prodotti fitosanitari (incl. competenze professionali)				settoriale	
7.2.1			SGAP	++	F	V	P	Competenze professionali del responsabile per la scelta dei prodotti fitosanitari.				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5)	
7.2.2			SGAP	+	F	V	P	Una lista dei prodotti fitosanitari specifici alla coltura o al settore e non più vecchia di un anno è disponibile in azienda.				Scelta di prodotti fitosanitari + residui (registro 10), assortimento prod. fito	
7.2.3	PER	SGA	SGAP	++	F	V	P	Uso corretto dei prodotti fitosanitari autorizzati corrispondenti alla lista dei prodotti fitosanitari della Confederazione (compreso il rispetto di altre esigenze come p. es. l'autorizzazione per la coltura corrispondente e il parassita da combattere, numero di trattamenti permessi, termini d'attesa, dosaggi, ...).					
7.2.4	PER	SGA		+	F			Per frutta a semi o a nocciolo (compresa uva da tavola), il trattamento erbicida può coprire massimo 30% dell'intervallo tra le linee o massimo 180 cm di terreno nudo. Se la clausola del 30% non è rispettata bisogna coprire la linea del tronco o dei ceppi (truccioli, foglio di plastica, ecc.). Bacche: regolazione delle erbe infestanti meccanica, chimica o mediante copertura. In piantagioni estensive, il trattamento erbicida è consentito su una superficie di massimo 0.5 m di diametro attorno alla base del tronco. Lungo i recinti, la striscia trattata con erbicidi non può superare i 30 cm da ogni lato (larghezza totale 60 cm). In situazioni difficili la tolleranza può raggiungere un totale di 100 cm. Se una linea di alberi si trova presso il recinto, la striscia trattata con erbicida non può superare i 120 cm.					
7.3.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Registrazioni sull'uso dei prodotti fitosanitari				settoriale	
7.3.1	PER	SGA	SGAP	++	F	V	P	Le registrazioni comprendono: coltura tratta e varietà				Giornale delle colture (registro 16)	
7.3.2	PER	SGA	SGAP	++	F	V	P	Denominazione della parcella o della serra				Giornale delle colture (registro 16)	
7.3.3	PER	SGA	SGAP	++	F	V	P	Data di utilizzo (gg.mm.aaaa)				Giornale delle colture (registro 16)	
7.3.4	PER	SGA	SGAP	++	F	V	P	Nome commerciale del prodotto usato e materia attiva contenuta				Giornale delle colture (registro 16)	

Indice	Programma			Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
7.3.5			SGAP	+	F	V	P	Nome della persona che ha svolto il lavoro				Giornale delle colture (Registro 16); Lista degli attrezzi (Registro 6)	
7.3.6			SGAP	+	F	V	P	Motivo principale del trattamento (informazioni sul parassita, della malattia o della malerba da combattere)				Giornale delle colture (registro 16) Motivo principale del trattamento (registro 10)	
7.3.7			SGAP	+	F	V	P	Nome della persona responsabile del trattamento				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5)	
7.3.8	PER	SGA	SGAP	+	F	V	P	Dosaggio e concentrazioni				Giornale delle colture (registro 16)	
7.3.9			SGAP	+	F	V	P	Tecnica di applicazione (apparecchio, macchinario)				Giornale delle colture (Registro 16); Lista degli attrezzi (Registro 6)	
7.3.10			SGAP	+	F	V	P	Prestare attenzione alle condizioni climatiche durante l'applicazione dei prodotti. Nel caso in cui la meteo può influenzare negativamente l'efficacia o causare della deriva, le condizioni meteorologiche vanno registrate.				Giornale delle colture (Registro 16)	
7.4.0			SGAP		F	V	P	Altri prodotti all'infuori di concimi e prodotti fitosanitari				settoriale	
7.4.1			SGAP	+	F	V	P	Nel caso si usino prodotti che non sono nè concimi, nè prodotti fitosanitari (stimolatori, miglioratori del terreno, sostanze auto prodotte in azienda ecc.), sono necessarie le seguenti registrazioni: nome del prodotto, parcella, data di applicazione e dosaggio. Per prodotti che richiedono un'autorizzazione, è disponibile il relativo documento				Giornale delle colture (registro 16)	
7.5.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Manipolazione dei prodotti fitosanitari				settoriale	
7.5.1		SGA	SGAP	++	F	V	P	I periodi d'attesa sono documentati e rispettati, le date di raccolta sono registrate.				Giornale delle colture (registro 16) Controllore: annotare il termine di attesa di una coltura e l'inizio raccolta	
7.5.2			SGAP	++	F	V	P	L'acqua usata per preparare la poltiglia dei trattamenti fitosanitari è di qualità potabile o può essere definita senza rischi sulla base di un'analisi dei rischi.				Analisi dei rischi dell'acqua d'irrigazione (registro 4)	
7.5.3			SGAP	+	F	V	P	Per garantire la protezione del personale, i prodotti fitosanitari sono trasportati in appositi contenitori chiusi.				si intendono i concentrati, non le poltiglie pronte per essere applicate	
7.5.4			SGAP	++	F	V	P	I contenitori vuoti dei prodotti fitosanitari devono essere risciacquati almeno 3 volte con acqua (oppure usando un sistema integrato di risciacquo a pressione). L'acqua di risciacquo dei contenitori dev'essere versata nella botte per i trattamenti.					

Indice	Programma		Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
				F	V	P						
7.5.5		SGAP	+	F	V	P	Evitare la deriva di prodotti fitosanitari su colture vicine (p. es. tecniche di applicazione, conoscenza delle colture vicine, condizioni meteo, ...)					
7.5.6		SGAP	+	F	V	P	Le quantità residue di poltiglia possono essere distribuite su una superficie il più grande possibile della coltura trattata, dopo essere state fortemente diluite.					
7.5.7		SGAP	++	F	V	P	Dopo un trattamento fitosanitario, si ripassa all'interno della coltura solo una volta che il prodotto è asciugato sulle piante. Se l'etichetta sull'imballaggio del prodotto menziona istruzioni particolari concernenti l'entrata delle colture dopo un trattamento fitosanitario, queste istruzioni sono rispettate.				Regole d'igiene (registro 15)	
7.5.8		SGAP	+	F	V	P	Prodotti fitosanitari che non possono più essere usati, devono essere immagazzinati in luogo sicuro ed eliminati da un rivenditore, una ditta di smaltimento specializzata o in un centro di raccolta per rifiuti speciali.					
7.5.9		SGAP	+-	F	V	P	La deriva di prodotti fitosanitari provenienti da colture vicine deve essere evitata (p. es. comunicazione, fasce cuscinetto, ...)					
7.6.0		SGAP		F	V	P	Stoccaggio dei prodotti fitosanitari (incl. prodotti per trattamenti post raccolta)				Tutta l'azienda	
7.6.1		SGAP	+	F	V	P	Il luogo d'immagazzinamento è solido e la capacità di deposito adeguata all'azienda.					
7.6.2		SGAP	++	F	V	P	Deposito sotto chiave: l'accesso alla chiave e al deposito dev'essere limitato alle persone che hanno ricevuto un'adeguata istruzione su come manipolare i prodotti fitosanitari.					
7.6.3		SGAP	+	F	V	P	Protezione da temperature estreme: conformemente alle indicazioni sull'imballaggio dei prodotti.					
7.6.4		SGAP	+	F	V	P	Installazione anti incendio (min. F30 vale a dire 30 minuti di resistenza al fuoco, oppure resistenza analoga, p. es. armadio in metallico).					
7.6.5		SGAP	+	F	V	P	Areazione sufficiente (in locali / deposito)					
7.6.6		SGAP	+	F	V	P	Illuminazione sufficiente (le etichette dei prodotti sui ripiani sono leggibili).					
7.6.7		SGAP	+	F	V	P	Gli scaffali sono di materiale non assorbente, per es. metallo o plastica dura o rivestiti da uno strato impermeabile.					
7.6.8		SGAP	+	F	V	P	Baccinella di ritenzione: min. 110% del volume del più grosso recipiente. (baccinella sotto i prodotti fitosanitari oppure zoccolo alla porta d'entrata del magazzino).					
7.6.9		SGAP	++	F	V	P	I prodotti fitosanitari devono essere conservati negli imballaggi originali o in imballaggi sostitutivi etichettati adeguatamente.					

Indice	Programma		Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
				F	V	P						
7.6.10		SGAP	+	F	V	P	Prodotti non autorizzati in agricoltura (p. es. prodotti per giardinaggio) devono essere immagazzinati separatamente nel luogo di stoccaggio.					
7.6.11		SGAP	+	F	V	P	I prodotti fitosanitari in forma solida (polveri, granulati) sono immagazzinati sopra i prodotti liquidi.					
7.6.12		SGAP	+	F	V	P	Deve essere a disposizione del materiale assorbente (p. es. segatura di legno), in un luogo definito, per assorbire prodotti fitosanitari versati accidentalmente.					
7.6.13		SGAP	++	F	V	P	Appositi recipienti graduati e bilance sono usati per il dosaggio dei prodotti fitosanitari.					
7.6.14		SGAP	+	F	V	P	I prodotti fitosanitari sono immagazzinati separatamente da altri materiali. Contaminazioni incrociate sono evitate.					
7.6.15		SGAP	++	F	V	P	I vestiti e gli equipaggiamenti di protezione sono conservati al di fuori del deposito o dall'armadio dei prodotti fitosanitari per evitare contaminazioni. l'equipaggiamento di protezione è lavato dopo l'uso o secondo il grado di sporcizia. Gli abiti di protezione sono lavati separatamente dagli abiti privati. Equipaggiamenti monouso sono eliminati dopo l'uso.					
7.6.16		SGAP	+	F	V	P	In caso di contaminazione dell'utilizzatore, deve esserci la possibilità di lavarsi gli occhi (p. es. doccia per gli occhi) e sufficiente acqua pulita a meno di 10 m di distanza dal deposito dei prodotti fitosanitari e dal luogo di preparazione della poltiglia. I luoghi dove si trovano queste attrezzature devono essere chiaramente indicati.					
7.6.17		SGAP	+	F	V	P	Apparecchi e attrezzi per i prodotti fitosanitari, misurini, brentini a spalla, ... sono immagazzinati al sicuro, in modo da evitare la contaminazione di materiali che entrano in contatto con i prodotti (p. es. materiali d'imballaggio).					
7.6.18		SGAP	+	F	V	P	Un cartello col piano d'emergenza è affisso in posizione ben visibile a non più di 10 metri dal deposito dei prodotti fitosanitari e dal settore dove si preparano le miscele di prodotti fitosanitari				Piano di emergenza (registro 15) o cartelli di attenzione (registro 15) (i piani di emergenza possono anche essere affissi agli apparecchi per i trattamenti fitosanitari)	
7.6.19		SGAP	+	F	V	P	È disponibile un inventario annuale dei prodotti fitosanitari. L'acquisto di prodotti fitosanitari (bollettini di consegna, fatture) e i quantitativi usati sono costantemente registrati, in modo da poter calcolare il quantitativo attualmente in deposito.				Inventario dei prodotti fitosanitari (Registro 10)	
7.6.20		SGAP	+	F	V	P	Fatture / bollettini di consegna relativi ai prodotti fitosanitari acquistati sono conservati.					
7.7.0		SGAP		F	V	P	Manipolazione dei contenitori vuoti dei prodotti fitosanitari				Tutta l'azienda	

Indice	Programma		Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
				F	V	P						
7.7.1		SGAP	+	F	V	P	I contenitori di prodotti fitosanitari vuoti non possono essere riutilizzati per altri scopi.					
7.7.2		SGAP	+	F	V	P	I contenitori dei prodotti fitosanitari vuoti sono stoccati al sicuro nei contenitori per i rifiuti o nel magazzino dei prodotti fitosanitari. Non devono essere un pericolo nè per l'uomo, nè per l'ambiente, nè per la sicurezza alimentare.					
7.7.3		SGAP	++	F	V	P	I contenitori dei prodotti fitosanitari vuoti sono eliminati con i rifiuti solidi urbani.					
7.8.0		SGAP		F	V	P	Analisi dei residui				settoriale	
7.8.1		SGAP	++	F	V	P	L'azienda rispetta il numero minimo di analisi dei residui prescritto dalle direttive SwissGAP di monitoraggio dei residui, basate sui rischi.				Concetto di analisi (registro 11), analisi dei residui	
7.8.2		SGAP	+	F	V	P	Il prelievo dei campioni avviene nel modo seguente: 1. secondo la procedura di prelievo dei campioni 2. da una persona indipendente dall'azienda 3. su prodotti pronti alla spedizione.				Procedura per il prelievo dei campioni (registro 11)	
7.8.3		SGAP	++	F	V	P	Le analisi sono effettuate da un laboratorio riconosciuto SwissGAP.				Lista vedi: www.swissgap.ch	
7.8.4		SGAP	++	F	V	P	Esiste un piano che regola le procedure da adottare nei seguenti casi e il piano è rispettato: - superamento dei limiti massimi dei residui - superamento multiplo dei residui - residui di prodotti non omologati per la coltura in questione.				Piano d'azione in caso di analisi dei residui positive (registro 11)	
7.8.5		SGAP	++	F	V	P	I valori massimi di residui (MRL) definiti per la Svizzera o per il paese di destinazione della merce sono disponibili. In caso di esportazione, i produttori sono stati informati sui quantitativi massimi di residui, ev. più severi, dei paesi di destinazione.				Scelta dei prodotti fitosanitari + residui (registro 10)	
8.0.0		SGAP		F	V	P	TRATTAMENTI POST RACCOLTA (p. es. prodotti anti germinazione, 1-MCP/Smartfresh)					
8.1.0		SGAP		F	V	P	Applicazione, comprese competenze professionali				settoriale	
8.1.1		SGAP	++	F	V	P	La persona responsabile deve essere in grado di dimostrare la sua competenze e la sua conoscenza sull'utilizzo di prodotti fitosanitari post raccolta.				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5)	
8.1.2		SGAP	++	F	V	P	I prodotti usati per i trattamenti post raccolta sono omologati in Svizzera per la merce corrispondente. Esiste una lista dei prodotti fitosanitari omologati per i trattamenti post raccolta.				Scelta dei prodotti fitosanitari + residui (registro 10)	
8.1.3		SGAP	++	F	V	P	Le istruzioni d'uso figuranti sull'imballaggio, sono rispettate.					
8.1.4		SGAP	++	F	V	P	L'acqua usata per preparare la poltiglia dei trattamenti post raccolta è di qualità potabile.					
8.1.5		SGAP	++	F	V	P	I prodotti per i trattamenti post raccolta sono immagazzinati analogamente ai prodotti fitosanitari.				Vedi cap. 7.6	

Indice	Programma			Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
8.2.0			SGAP		F	V	P	Registrazioni				settoriale	
8.2.1			SGAP	++	F	V	P	Tutti i trattamenti post raccolta devono essere registrati: prodotto trattato + identificazione lotto.				Giornale delle colture (registro 16)	
8.2.2			SGAP	++	F	V	P	Luogo del trattamento (locale)				Giornale delle colture (registro 16)	
8.2.3			SGAP	++	F	V	P	Data di utilizzo (gg.mm.aaaa)				Giornale delle colture (registro 16)	
8.2.4			SGAP	++	F	V	P	Modalità di trattamento (aspersione, gassificazione, ecc.)				Giornale delle colture (registro 16)	
8.2.5			SGAP	++	F	V	P	Nome commerciale del prodotto usato per il trattamento post raccolta				Giornale delle colture (registro 16)	
8.2.6			SGAP	++	F	V	P	Quantità applicata e concentrazione				Giornale delle colture (registro 16)	
8.2.7			SGAP	+	F	V	P	Nome dell'utilizzatore				Giornale delle colture (registro 16)	
8.2.8			SGAP	+	F	V	P	Motivo del trattamento (parassita). Registrazione non necessaria per prodotti antegerminativi e 1-MCP.				Giornale delle colture (registro 16)	
9.0.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	MACCHINARI E APPARECHIATURE					
9.1.0	PER	SGA	SGAP		F	V	P	Calibrazione / manutenzione				settoriale	
9.1.1			SGAP	+	F	V	P	Gli apparecchi per la distribuzione dei concimi e prodotti fitosanitari, impianti d'irrigazione, bilance e apparecchi per misurare la temperatura sono funzionanti e controllati regolarmente. Le riparazioni sono registrate. La calibrazione deve avvenire annualmente (test sul campo, pesi di riferimento, ...) e il produttore è in grado di spiegare come avviene la calibratura.				Riparazioni e calibratura (registro 6)	
9.1.2	PER	SGA	SGAP	+	F	V	P	Secondo la PER: test irroratrici ogni 3 anni (solo per apparecchi a presa di forza o semoventi) eseguito da enti riconosciuti.					
10.0.0			SGAP		F	V	P	IGIENE					
10.1.0			SGAP		F	V	P	Analisi dei rischi, formazione e messa in pratica				settoriale	
10.1.1			SGAP	++	F	V	P	L'azienda dispone di una propria analisi dei rischi nell'ambito igiene della produzione/delle aree destinate alla produzione, della raccolta, dei trasporti (siano essi all'interno dell'azienda oppure verso l'esterno) e della manipolazione prodotti dopo la raccolta. Questa analisi deve considerare le apparecchiature tecniche e le colture presenti. Essa va aggiornata ogni anno solo in caso di cambiamenti.				Analisi dei rischi – Igiene (registro 4)	
10.1.2			SGAP	++	F	V	P	L'azienda dispone di una procedura in materia d'igiene stabilita in funzione dell'analisi dei rischi (misure preventive). Questa deve essere appesa in modo ben visibile dal personale e dai visitatori.				Regole d'igiene (Registro 15)	
10.1.3			SGAP	++	F	V	P	Il capo azienda o un'altra persona designata è responsabile per la messa in atto delle regole d'igiene.				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5)	

Indice	Programma	Krit.	FVP	Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
10.1.4		SGAP ++	F V P	Il personale all'inizio della sua attività riceve adeguate informazioni circa le misure d'igiene. Le formazioni del personale devono essere documentate.				Competenze professionali + istruzione del personale (Registro 5) Conservare gli elenchi dei partecipanti alla formazione	
10.1.5		SGAP ++	F V P	Il personale mette in pratica in modo evidente le regole d'igiene apprese.					
10.1.6		SGAP ++	F V P	Tutti i lavoratori portano abiti di lavoro puliti e adeguati al lavoro svolto (p. es. blouse di lavoro, grembiale, maniche, guanti. Questi sono lavati ogni qualvolta sono così sporchi da poter contaminare i prodotti.					
10.2.0		SGAP	F V P	Sicurezza alimentare				settoriale	
10.2.1		SGAP +	F V P	Prima della raccolta: dove sussiste un pericolo per la sicurezza alimentare p. es. a causa di attività eccessiva di animali (densità elevata di animali selvatici, roditori, feci di cani, ...) vengono installate delle zone cuscinetto, siepi o recinti, ecc.					
10.2.2		SGAP ++	F V P	Per evitare una contaminazione deliberata dei prodotti alimenatri, sono intraprese le seguenti misure: prodotti ausiliari (p. es. concimi e prodotti fitosanitari) provengono da fonti sicure. Persone non autorizzate e altre anomalie sono segnalate al capo azienda, che adotterà le misure necessarie.				Regole d'igiene (registro 15)	
10.2.3		SGAP ++	F V P	Prodotti che possono compromettere la salute non devono entrare in commercio. Questi prodotti e altra eventuale merce non idonea devono essere chiaramente identificabili e adeguatamente isolati. La procedura prevista in questi casi è definita per iscritto.				Richiamo della merce (registro 14)	
10.2.4		SGAP ++	F V P	L'azienda dispone di un'analisi dei rischi in ambito allergeni nel caso fossero presenti/eseguite coltivazioni, manipolazioni, preparazioni, lavorazioni oppure effettuati lavaggi e imballaggi che interessano prodotti a rischio come sedano, nocciolame, cereali contenenti glutine, soia, senape, semi di sesamo, lupino, latte, uova, pesce, molluschi, crostacei oppure anidride solforosa. Se l'analisi dei rischi ha identificato dei pericoli di contaminazione, gli allergeni devono essere dichiarati conformemente alla legislazione svizzera in vigore. I clienti vengono informati.				Analisi dei rischi allergeni (registro 4)	
10.3.0		SGAP	F V P	Regole d'igiene				settoriale	
10.3.1		SGAP ++	F V P	Ci sono chiare istruzioni che indicano al personale che bisogna lavarsi le mani prima di riprendere il lavoro.				Regole d'igiene (registro 15) o zona d'igiene 2 (registro 15)	

Indice	Programma	Krit.	FVP	Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
10.3.2		SGAP ++	F V P	È proibito fumare, mangiare e bere nei settori di produzione o immagazzinamento. Durante i lavori di raccolta è possibile mangiare, bere e fumare solo settori appositamente circoscritti (eccetto consumo di acqua potabile).				Regole d'igiene (Registro 15)	
10.3.3		SGAP +	F V P	Per le serre sono disponibili istruzioni scritte su come procedere in caso di rottura dei vetri e/o di plastica dura trasparente (nelle serre, per la lavorazione dei prodotti, nei depositi).				Regole d'igiene (Registro 15)	
10.4.0		SGAP	F V P	Servizi igienici				settoriale	
10.4.1		SGAP +	F V P	Gli impiegati occupati per la raccolta hanno accesso a toilettes pulite nelle vicinanze del luogo dove lavorano (max. 500 m), oppure hanno la possibilità di recarsi con un veicolo alla toilette almeno una volta ogni mezza giornata. Toilettes ai bordi dei campi non contaminano i prodotti.					
10.4.2		SGAP ++	F V P	I lavoratori hanno accesso a toilettes pulite e hanno la possibilità di lavarsi le mani nei pressi del luogo di lavoro. Le toilettes non devono avere accesso diretto ai locali di trasformazione o immagazzinamento dei prodotti, a meno che non dispongano di porte che si chiudono automaticamente. Apparecchiature per lavarsi le mani devono trovarsi nelle vicinanze dei servizi igienici.					
10.4.3		SGAP ++	F V P	Le mani devono essere lavate ogni volta che esiste il rischio di contaminare il raccolto o i prodotti. Gli operai impegnati nella raccolta hanno la possibilità di lavarsi le mani (p. es. bidoni di acqua potabile o prodotti a base di alcool per l'igiene delle mani).					
10.4.4		SGAP +-	F V P	I lavoratori dispongono di un luogo adeguato per poter cambiarsi gli abiti.					
10.5.0		SGAP	F V P	Contenitori & materiale d'imballaggio				settoriale	
10.5.1		SGAP ++	F V P	Contenitori e attrezzi (p. es. forbici, coltelli, ...) riutilizzabili e usati per la raccolta e i macchinari per la raccolta sono puliti controllati prima dell'uso.					
10.5.2		SGAP ++	F V P	Contenitori usati per i prodotti sono usati solo per conservare i prodotti. In caso dell'uso per altri scopi, questi devono essere puliti prima di essere riutilizzati per alimenti.					
10.5.3		SGAP ++	F V P	Il materiale d'imballaggio, incl. contenitori riutilizzabili, è adatto all'uso e depositato in un luogo pulito.					
10.6.0		SGAP	F V P	Acqua (per lavare, calibrare, raffreddare, ...)				settoriale // Lavare = ogni contatto dei prodotti con l'acqua, durante o dopo la raccolta.	
10.6.1		SGAP ++	F V P	L'acqua usata per il trattamento finale dei prodotti deve essere potabile.					

Indice	Programma	Krit.	FVP	Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
10.6.2		SGAP ++	F V P	L'acqua riutilizzata per il trattamento finale dei prodotti (inteso come ultimo lavaggio sull'azienda prima della vendita del prodotto) deve essere preventivamente filtrata e disinfettata. Particelle solide o disciolte sono eliminate. Il pH, la concentrazione e i valori di eventuali disinfettanti che potrebbero causare dei rischi sono costantemente verificati e registrati. La pulizia dei filtri è fatta in funzione dell'uso e del volume d'acqua.					
10.6.3		SGAP ++	F V P	Ghiaccio oppure acqua usati durante la raccolta oppure per raffreddare, presentano le stesse caratteristiche dell'acqua potabile e sono usati rispettando le regole d'igiene in modo da non contaminare i prodotti.					
10.6.4		SGAP +	F V P	Se è necessario eseguire analisi dell'acqua, queste devono essere eseguite da un laboratorio accreditato per analisi microbiologiche (ISO 17025).				Rapporto di laboratorio dell'analisi dell'acqua	
10.7.0		SGAP	F V P	Magazzini per depositi di breve durata, rampa, trasporto				settoriale	
10.7.1		SGAP ++	F V P	I mezzi aziendali per il carico e il trasporto dei prodotti all'interno e al di fuori dell'azienda devono essere puliti, tenuti in buono stato e permettono di evitare qualsiasi contaminazione del prodotto (per es. con terra, sporcizia, concimi, altri liquidi, ...).					
10.7.2		SGAP ++	F V P	I prodotti imballati direttamente sul luogo di raccolta e pronti per la vendita, non possono restare sul campo durante la notte.				Controllore: annotare i prodotti imballati direttamente sul luogo di raccolta.	
10.7.3		SGAP ++	F V P	Tutti i prodotti raccolti sono protetti dalla sporcizia. I luoghi dove si depositano temporaneamente i prodotti sono puliti.					
10.8.0		SGAP	F V P	Settori di imballaggio e immagazzinamento (installazioni dell'azienda), spazi refrigerati.				settoriale	
10.8.1		SGAP ++	F V P	Le installazioni e attrezzature per la lavorazione dei prodotti (p. es. linee e macchinari di lavorazione, pareti, pavimenti, depositi, palette, ecc.) sono puliti e/o curati. Un piano di manutenzione e pulizia definisce la frequenza e la procedura di cura e pulizia.				Regole d'igiene (registro 15) oppure zona d'igiene 2 (registro 15), risp. 3 (registro 15)	
10.8.2		SGAP +	F V P	I prodotti di pulizia, i lubrificanti, ecc. sono conservati in zone a loro assegnate e separatamente dalle zone di preparazione dei prodotti per evitare una contaminazione chimica degli alimenti.					
10.8.3		SGAP +	F V P	Prodotti di pulizia, olii lubrificanti, ecc. che potrebbero entrare in contatto con gli alimenti, sono omologati per il settore alimentare (per es. indicazioni sulle etichette).					
10.8.4		SGAP ++	F V P	I prodotti selezionati e i rifiuti sono depositati in settori definiti che vengono regolarmente puliti e disinfettati per evitare contaminazioni dei prodotti. Nei locali di trasformazione e immagazzinamento, i contenitori dei rifiuti sono svuotati almeno una volta al giorno e puliti quando necessario.					

Indice	Programma	Krit.	FVP	Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
10.8.5		SGAP ++	F V P	Lampade e lampadari sospesi al di sopra dei prodotti (depositi, linee di trasformazione e imballaggio, settore di spedizione), sono infrangibili o protette (lampade risoperte con appositi films di protezione o protezione plastica) così da evitare contaminazioni del prodotto in caso di rotture.					
10.8.6		SGAP +	F V P	Prodotti confezionati sono conservati a temperatura e umidità costanti (secondo analisi dei rischi). Questi dati sono registrati. Questo vale anche per depositi ad atmosfera controllata (depositi CA).				Concerne i prodotti pronti al consumo e depositi CA	
10.8.7		SGAP ++	F V P	Nei settori di lavorazione e stoccaggio dei prodotti vengono monitorati ed eliminati i parassiti. Le misure di lotta necessarie contro i parassiti sono registrate.				Lotta contro i parassiti nei settori di lavorazione e stoccaggio (Registro 12)	
10.8.8		SGAP +-	F V P	La contaminazione dei prodotti con gas di scarico dei mezzi di trasporto usati in locali chiusi (p. es. carrelli elevatori) deve essere evitata. Carrelli elevatori ed altri mezzi sono azionati elettricamente o a gas					
11.0.0		SGAP	F V P	GESTIONE DEI RIFIUTI E DELL'AMBIENTE					
11.1.0		SGAP	F V P	Rifiuti				Tutta l'azienda	
11.1.1		SGAP +	F V P	I rifiuti generati dall'attività aziendale, sono compresi nell'elenco del concetto comunale di smaltimento dei rifiuti. Grazie a questo concetto si riduce l'inquinamento dell'ambiente.				Esempio disposizioni per la consegna dei rifiuti (registro 13)	
11.1.2		SGAP ++	F V P	I rifiuti e i resti di olio e carburanti devono essere evacuati. Piccole quantità di rifiuti in settori contrassegnati, sono accettati, come pure i rifiuti prodotti dall'attività quotidiana.					
11.1.3		SGAP +	F V P	I resti degli imballaggi e altri rifiuti che non provengono dai prodotti raccolti, sono evacuati dai campi.					
11.1.4		SGAP +-	F V P	Rifiuti organici sono compostati e valorizzati per il miglioramento del terreno. I metodi di compostaggio assicurano che non esistono rischi di trasmissione di malattie.					
11.2.0		SGAP	F V P	Protezione dell'ambiente				Tutta l'azienda	
11.2.1		SGAP +	F V P	Dispositivi di contenimento per carburanti e oli a norma di legge				= almeno del 100% della capacità del più grosso tank presente	
11.2.2		SGAP +-	F V P	Acque di scarico (dal lavaggio degli apparecchi per il trattamento fitosanitario delle piante) vengono raccolte e smaltite senza provocare danni all'ambiente, alla salute e alla sicurezza dei collaboratori.					
12.0.0		SGAP	F V P	SICUREZZA SUL LAVORO E ASPETTI SOCIALI					
12.1.0		SGAP	F V P	Generalità: (analisi dei rischi, formazione...)				Tutta l'azienda	

Indice	Programma		Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
				F	V	P						
12.1.1		SGAP	+	F	V	P	È disponibile un'analisi dei rischi scritta concernente la salute e la sicurezza sul lavoro. Per rischi si intendono p. es.: parti mobili dei macchinari, prese di forza, corrente elettrica, rumori, polvere, vibrazioni, temperature estreme, scale, depositi di prodotti fitosanitari, depositi dei carburanti, fosse del colaticcio, ecc. L'analisi dei rischi è aggiornata in caso di cambiamenti nell'azienda.				Analisi dei rischi - Sicurezza del lavoro (registro 4) oppure partecipazione al programma AgriTop (per i produttori) o a programmi settoriali SRF (per commercianti)	
12.1.2		SGAP	+	F	V	P	Per i rischi menzionati al punto 12.1.1 è disponibile un concetto scritto di prevenzione dei rischi concernente la sicurezza del lavoro.				Analisi dei rischi - Sicurezza del lavoro (registro 4) oppure partecipazione ad AgriTop (per produttori) o SRF (per commercianti)	
12.1.3		SGAP	++	F	V	P	La direzione dell'azienda definisce un responsabile per per l'applicazione delle misure di sicurezza del lavoro e degli aspetti sociali.				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5)	
12.1.4		SGAP	+	F	V	P	Tutti i collaboratori sono stati formati secondo il "Concetto di prevenzione e sicurezza del lavoro". Le formazioni sono documentate. I collaboratori si comportano conformemente alle istruzioni.				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5) Conservare gli elenchi dei partecipanti alla formazione	
12.1.5		SGAP	++	F	V	P	Tutti i collaboratori che lavorano a contatto con sostanze o apparecchi pericolosi (secondo analisi dei rischi 12.1.1), dispongono di una qualifica corrispondente al loro ambito d'attività, risp. sono stati formati in modo adeguato.				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5)	
12.1.6		SGAP	+	F	V	P	Almeno una persona in azienda ha seguito un corso per prestare i primi soccorsi (1 persona ogni 50 impiegati). La formazione per primi soccorsi è aggiornata ogni 5 anni.				Competenze professionali + istruzione del personale (registro 5) p. es. corso soccorritore, aggiornamento per soccorritore, corso samaritani, SR o CR militare, pompieri, formazione interna	
12.2.0		SGAP		F	V	P	Cartelli di attenzione / piano d'emergenza				Tutta l'azienda	
12.2.1		SGAP	+	F	V	P	I visitatori dell'azienda e i prestatori di servizi sono informati sulle misure di sicurezza e le direttive d'igiene. Le regole di comportamento sono affisse in un luogo ben visibile ai visitatori				Informazioni per i visitatori (registro 15)	

Indice	Programma	Krit.	FVP	Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
12.2.2		SGAP +	F V P	Sono presenti piani di emergenza, ben visibili e comprensibili per tutti i lavoratori. I piani descrivono le procedure da seguire in caso d'incidente o altre emergenze. La procedura deve contenere: - indirizzo o coordinate dell'azienda - il responsabile - una lista attuale coi numeri di telefono importanti (polizia, pompieri, ambulanza, medico) È ragionevole aggiungere pure le informazioni seguenti: - posizionamento di: estintori, uscite di emergenza, interruttori di emergenza per elettricità, acqua e gas - istruzioni sulla modalità di annuncio di un incidente				Piani di emergenza (registro 15)	
12.2.3		SGAP +	F V P	Cartelli di attenzione leggibili e fatti con materiale duraturo devono segnalare i rischi potenziali, almeno all'entrata del deposito dei prodotti fitosanitari. Altri pericoli sono: deposito dei concimi, ecc.				Cartelli di attenzione (registro 15)	
12.2.4		SGAP +	F V P	Nei pressi di depositi di carburante e oli, devono essere predisposti cartelli per il divieto di fumare e in azienda devono essere disponibili degli estintori.					
12.3.0		SGAP ++	F V P	Applicazione					
12.3.1		SGAP ++	F V P	Per tutti i lavori nei settori SwissGAP: i lavoratori dispongono di equipaggiamenti di protezione adeguati ai lavori svolti, quali scarpe adeguate, vestiti impermeabili, tute di protezione, guanti di gomma, maschere di protezione, protezioni adeguate delle vie respiratorie, dell'udito e degli occhi, ecc. Questi equipaggiamenti di protezione sono in buono stato. Essi corrispondono alle esigenze delle istruzioni d'uso.				settoriale	
12.3.2		SGAP +	F V P	In azienda e durante i lavori nei campi, devono sempre essere disponibili cassette di primo soccorso complete e funzionali.				Tutta l'azienda. Nei veicoli e nei trattori possono pure essere disponibili le cassette di primo soccorso.	
12.3.3		SGAP +	F V P	Tutti i macchinari sono muniti di dispositivi di sicurezza.				Tutta l'azienda	
12.3.4		SGAP +	F V P	I veicoli per il trasporto del personale devono adempiere le esigenze di sicurezza. Se l'azienda mette a disposizione veicoli per il trasporto di lavoratori su strade pubbliche, questi devono essere conformi alle normative nazionali di sicurezza.				Tutta l'azienda	
12.3.5		SGAP +-	F V P	I serbatoi per l'acqua sono recitanti / messi in sicurezza, onde evitare possibili incidenti.				Tutta l'azienda	
12.4.0		SGAP	F V P	Aspetti di protezione sociale				settoriale	

Indice	Programma		Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
12.4.1		SGAP	++	F	V	P	Le abitazioni presenti in azienda per ospitare i lavoratori sono abitabili e munite delle infrastrutture di base in buono stato: tetto, finestre, porte, acqua potabile, toilette e scarico acque luride.					
12.4.2		SGAP	++	F	V	P	I collaboratori dispongono di un luogo adeguato per la pausa. Vi è la possibilità di lavare le mani e disponibilità di acqua potabile. Alimenti portati con se dai collaboratori possono essere adeguatamente depositati.					
12.4.3		SGAP	+	F	V	P	Tra lavoratori e direzione si svolgono riunioni regolari (almeno una volta all'anno) sul tema della sicurezza e della salute sul posto di lavoro come pure su aspetti di protezione sociale.				gli incontri col personale posso tenersi anche durante il colloquio personale o di assunzione o durante le pause.	
12.4.4		SGAP	+	F	V	P	Tutti i collaboratori che si occupano dell'applicazione dei prodotti fitosanitari, hanno la possibilità di sottoporsi facoltativamente ad un controllo della salute. Questo controllo corrisponde alle regole nazionali e regionali. Se il collaboratore desidera sottoporsi a questo controllo, deve poterlo fare durante le ore di lavoro.					
13.0.0	SGA	SGAP		F	V	P	TRACCIABILITÀ ED IDENTIFICAZIONE					
13.1.0	SGA	SGAP		F	V	P	Tracciabilità qualitativa: separazione dei prodotti				settoriale	
13.1.1	SGA	SGAP	++	F	V	P	Solo merce prodotta nella propria azienda è fornita, col proprio nome, ad un commerciante certificato. Prodotta nella propria azienda significa: - proprie superfici - scambio di superfici - superfici affittate (incl. affitti di breve durata)				Solo per produttori SENZA commercio	
13.1.2		SGAP	++	F	V	P	Merce SwissGAP proviene da produttori riconosciuti o commercianti certificati				Lista dei fornitori, liste pubbliche su www.agrosolution.ch	
13.1.3	SGA		++	F	V	P	Merce Suisse Garantie proviene da produttori riconosciuti o commercianti certificati.				Lista dei fornitori, liste pubbliche su www.agrosolution.ch	
13.1.4	SGA	SGAP	++	F	V	P	Si può garantire la tracciabilità di ogni prodotto dal fornitore fino all'acquirente.				Bollettini di consegna, fatture o registro per vendite e acquisti di frutta, verdura e patate (registro 14)	
13.1.5		SGAP	++	F	V	P	Per tutti i prodotti dell'azienda è sempre possibile capire se si tratta di merce SwissGAP oppure no. La separazione tra merce SwissGAP e altri prodotti è costantemente garantita.					
13.1.6	SGA		++	F	V	P	Per tutti i prodotti dell'azienda è sempre possibile capire se si tratta di merce Suisse Garantie oppure no. La separazione tra merce Suisse Garantie e altri prodotti è costantemente garantita.					

Indice	Programma		Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
13.1.7		SGAP	++	F	V	P	Uscita delle merci: prodotti certificati SwissGAP sono dichiarati sui documenti di fornitura (bollettini di consegna, fatture).				Controllore: ritirare un esempio di documento di consegna e spedire all'organo di certificazione.	
13.1.8		SGA	+	F	V	P	Uscita della merce: prodotti certificati Suisse Garantie sono dichiarati sui documenti di fornitura (bollettini di consegna / fatture).				Controllore: ritirare un esempio di documento di consegna e spedire all'organo di certificazione.	
13.2.0		SGA SGAP		F	V	P	Tracciabilità quantitativa: flusso delle merci.				settoriale	
13.2.1		SGAP	++	F	V	P	Il paragone tra merci prodotte e/o acquistate con le quantità vendute, dimostra che non c'è più merche SwissGAP venduta di quella prodotta in azienda e/o acquistata. A seconda del prodotto, le quantità in stock (inventario) e le perdite (diminuzioni di stock, perdite di cernita, coefficienti di trasformazione) sono considerate per il calcolo.				Statistiche acquisti / vendite, superfici di produzione	
13.2.2		SGA	++	F	V	P	Il paragone tra merchi prodotte e/o acquistate con le quantità vendute, dimostra che non c'è più merche Suisse Garantie venduta di quella prodotta in azienda e/o acquistata. A seconda del prodotto, le quantità in stock (inventario) e le perdite (diminuzioni di stock, perdite di cernita, coefficienti di trasformazione) sono considerate per il calcolo.				Statistiche acquisti / vendite, superfici di produzione	
13.3.0		SGA SGAP		F	V	P	Uso del logo/denominazione				settoriale	
13.3.1		SGAP	++	F	V	P	L'azienda usa "SwissGAP" (parola, logo o abbreviazione) conformemente alle direttive del regolamento del logo. SwissGAP (parola, logo o abbreviazione) non può mai apparire sul prodotto finito o sugli imballaggi di vendita. Solo l'abbreviazione SGAP può essere inserita, in relazione col numero SwissGAP-Nummer (p. es. SGAP 12345), sul prodotto o sull'imballaggio finale. L'uso del logo e del scritta da parte di un'azienda certificata è permessa in ogni relazione commerciale (Business-to-Business).					
13.3.2		SGA	+	F	V	P	L'etichettaggio con l'etichetta produttore avviene conformemente alle disposizioni del Regolamento generale, del Regolamento settoriale (allegato 6) e del Manuale di presentazione grafica.					

Indice	Programma		Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive	
				F	V	P							
13.3.3		SGA	+	F	V	P	L'identificazione di frutta, verdura e patate con il marchio di garanzia è fatta conformemente alle prescrizioni del Regolamento generale, del Regolamento settoriale e del Manuale di presentazione grafica. I seguenti contenuti devono apparire su ogni etichetta / imballaggio: - simbolo di origine Suisse Garantie (Logo) - nome e indirizzo dell'azienda autorizzata o numero di identificazione - nome dell'ente di certificazione - lotto della merce o data e precedente fornitore (produttore)				Manuale di presentazione grafica Controllore: ritirare un esemplare di etichetta e spedire all'organo di certificazione.		
13.3.4		SGA	+	F	V	P	Supporti per la comunicazione propri dell'azienda sono conformi ai contenuti dei documenti di riferimento relativi a Suisse Garantie e non contengono dichiarazioni false o ingannevoli.				Manuale di presentazione grafica		
13.3.5		SGAP	++	F	V	P	L'etichettatura dell'imballaggio finale rispetta la legislazione alimentare svizzera. La verifica è di competenza dei rispettivi Laboratori cantonali. Nel caso di esportazione sono da rispettare le norme vigenti nel paese di destinazione. Esigenze specifiche del cliente vengono considerate.						
13.4.0		SGA	SGAP		F	V	P	Richiamo di merce / controllo di qualità				settoriale	
13.4.1		SGAP	++	F	V	P	Merce difettosa che è stata fornita, può essere richiamata/ritirata. Un testa annuale e documentato considera i punti seguenti: - possibili cause che conducono ad un richiamo di merce - persona responsabile che decide il richiamo della merce - procedura per l'identificazione del lotto / della qualità corrispondente - procedura per informare l'acquirente e l'ente di certificazione.				Solo per commerciante Richiamo della merce (registro 14) Controllore: annotare data dell'ultimo test.		
13.4.2		SGA	+	F			La frutta contrassegnata come SGA deve adempiere alle esigenze qualitative per la frutta. L'azienda che applica il marchio è riconosciuta come azienda di controllo Qualiservice.				Lista, vedi: www.qualiservice.ch		
13.4.3		SGA	+			P	Patate contrassegnate come SGA, devono adempiere alle esigenze qualitative per le patate. L'azienda che applica il marchio è riconosciuta come azienda di controllo Qualiservice.				Lista, vedi: www.kartoffel.ch		
13.4.4		SGA	+		V		Verdura contrassegnata col marchio di garanzia deve rispettare le "Direttive svizzere sulla qualità della verdura" (editore: USPV - Swisscofel).				vedi: www.qualiservice .ch		
13.5.0		SGA		F	V	P	Processo di trasformazione Suisse Garantie				trasformazione = tagliare, grattugiare, riscaldare, surgelare, mescolare o trattare materie prime		

Indice	Programma		Krit.	FVP			Esigenze (compresi criteri di realizzazione)	Si	No	N/A	Interpretazioni e possibili documenti d'applicazione e di registrazione	Osservazioni e misure correttive
13.5.1		SGA	++	F	V	P	Trasformazione in Svizzera, compresi il Principato del Lichtenstein e la zona di unione doganale di Büsingen.					
13.5.2		SGA	++	F	V	P	Il componente principale adempie al 100% le esigenze Suisse Garantie. In totale, almeno il 90% (% di peso al momento della lavorazione) dei componenti di origine agricola, devono adempiere alle esigenze Suisse Garantie. (In caso contrario deve essere presentata un'autorizzazione speciale di AMS ancora valida).					
13.5.3		SGA	+	F	V	P	Le ricette e le specificazioni dei prodotti sono disponibili per i prodotti preparati e trasformati					
13.5.4		SGA	++	F	V	P	Nessun utilizzo di componenti OGM soggetti a dichiarazione					
13.6.0		SGAP		F	V	P	Reclami				settoriale	
13.6.1		SGAP	++	F	V	P	Esiste un formulario per la registrazione dei reclami dei clienti. I reclami ricevuti e le misure correttive adottate sono stati registrati.				Reclami dei clienti (registro 14)	