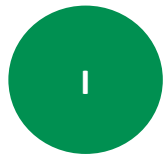
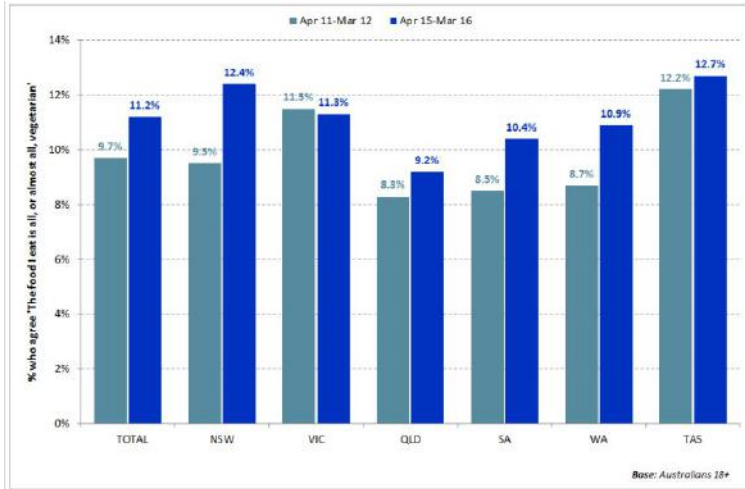


# **I percorsi qualità dei prodotti ortofrutticoli destinati alla GDO**

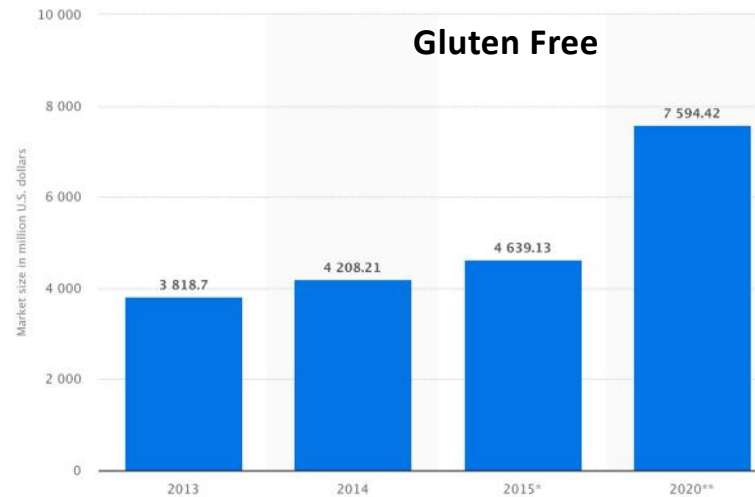
*Dott. Agr. Nicolò Passeri*



# FOOD. WHAT CONSUMERS ARE LOOKING FOR?



vegetarianism in Australia



This statistic represents the size of the global gluten-free food market from 2013 to 2015 and provides a forecast for 2020. In 2014, the global market for gluten-free foods was worth around 4.21 billion U.S. dollars.

## Who's Buying The Most Organic Groceries?

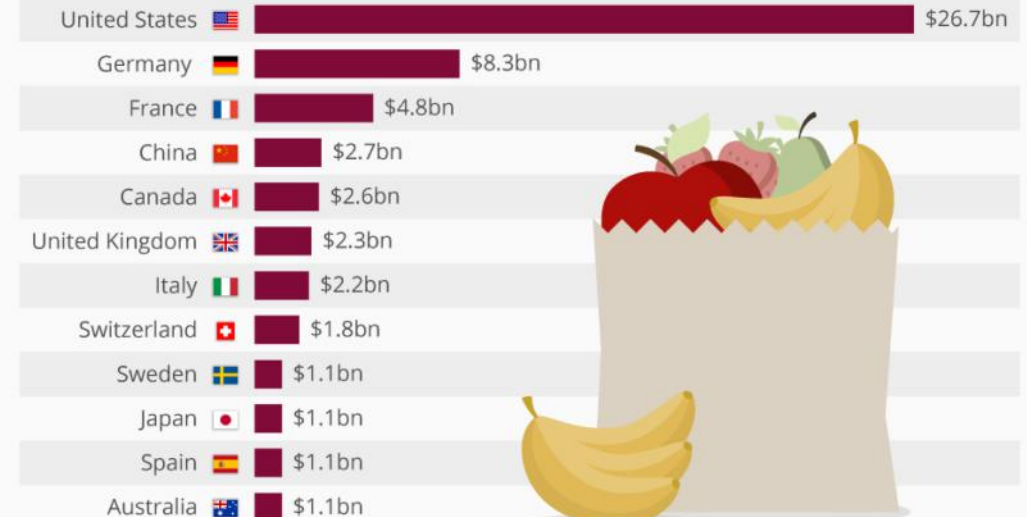
Per capita revenue from organic groceries in selected countries (2016)



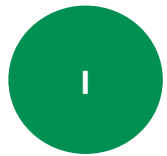
Converted from EUR to USD on 22/02/18  
\* 2015

## The World's Largest Markets For Organic Products

Organic retail sales value by country in 2013\*



\*Converted from EURO to USD on 23/07/15  
Source: FIBL and IFOAM

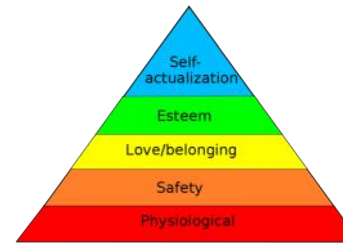


# NEEDS SATISFACTION IN FOOD CONSUMPTION

*Engel's law is an observation in economics stating that as income rises, the proportion of income spent on food falls, even if absolute expenditure on food rises. In other words, the income elasticity of demand of food is between 0 and 1*

## The Food Guide Pyramid

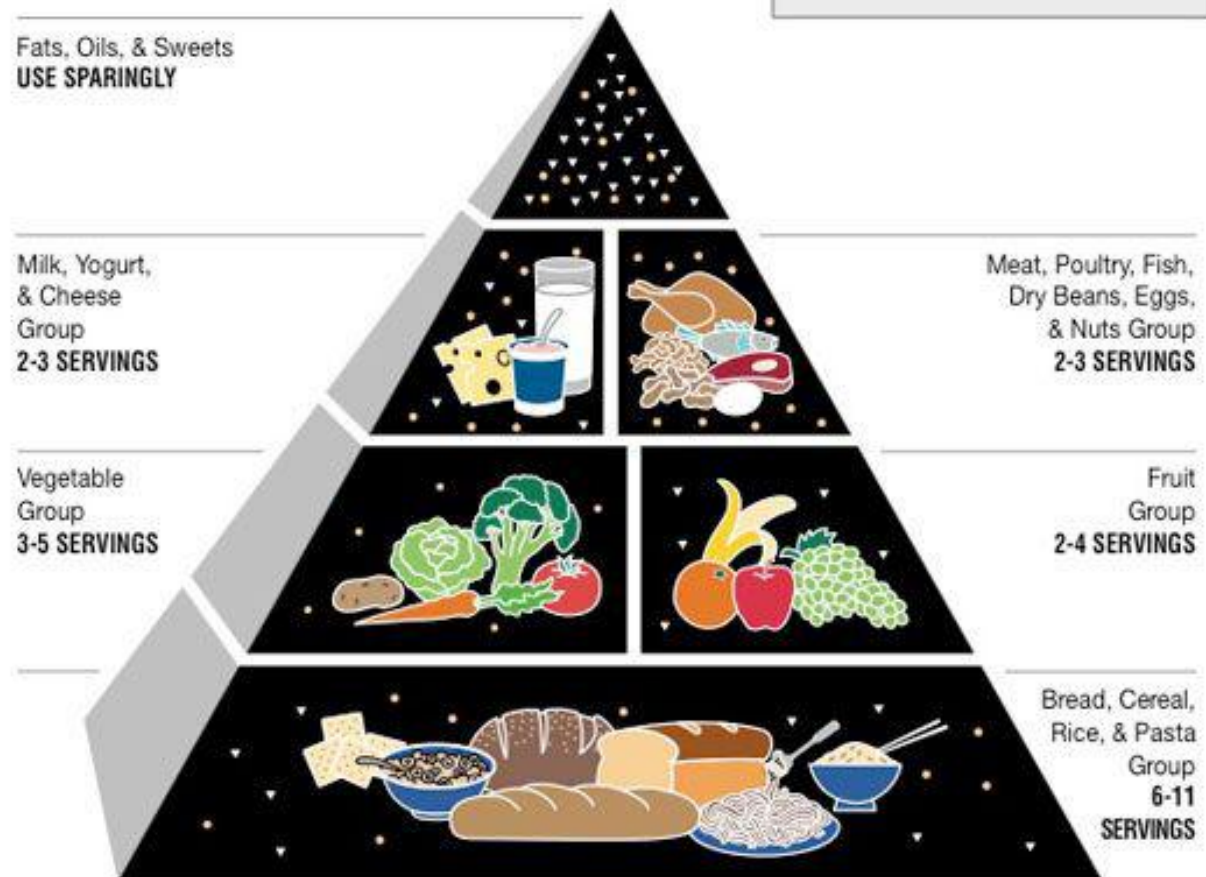
A Guide to Daily Food Choices



**KEY**

- Fat (naturally occurring and added)
- Sugars (added)

These symbols show fat and added sugars in foods.





# NEEDS SATISFACTION IN FOOD CONSUMPTION

1. **Food as a right – Food security**
  - a. To guarantee nutrition and calories
  - b. To increase consumption, decrease prices
  - c. To decrease the production cost
  
2. **To guarantee Food Safety**
  - a. Healty food, healthiness as public good
  - b. Healty process
  - c. Clear laws and standards
  
3. **Food as wellness driver**
  1. New expectations in food
  2. Good for customers , good for the planet





# VALUE, PRICE & PROFIT ON QUALITY

## Quality Timeline

**1800's**  
Standardization and  
Quality Control

**Production chain  
(standardization)**



**1904-1915**

Zero Quality  
Control; quality  
trilogy; TQM  
fishbone diagram

**1920-30**

Statistical  
analysis

**1950-80**

Management by  
quality

**Food Safety**

**1990's**

Value chain Quality control

Continuous  
improvement



**1999-Now**

**Lean Quality  
Improvements**

**Guarantees**





# VALUE, PRICE & PROFIT ON QUALITY

## Quality for who?



### ITALIAN PASTA



**0,29€**

Italian Pasta. Extra Cheap, no brand, easy information on.

Italian Pasta. Medium price, great brand, information on quality assurance

**0,80€**



**2,90€**

Italian Pasta. High price, medium brand, information on quality assurance, place branding, process guarantees



# VALUE, PRICE & PROFIT ON QUALITY

Tools for quality assurance

Visibility features

0

Max

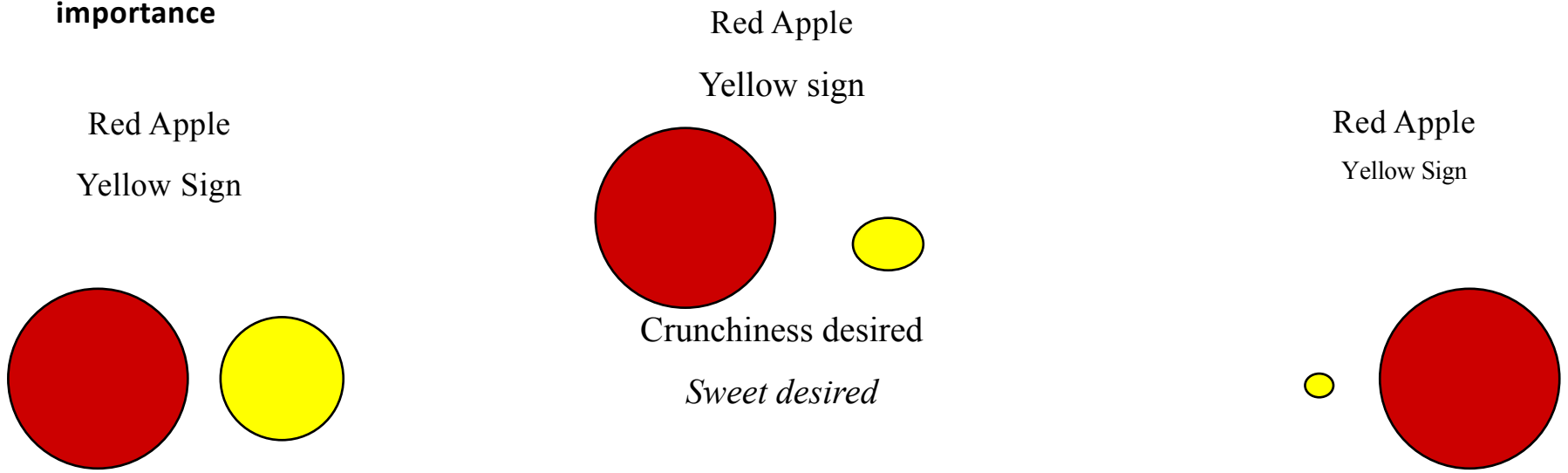


trust features

experience features

search features

Visibility features and importance



Who guarantees the link between apple (product) and stamp (significant sign)?

# QUALITA'



*Qualità è aggiungere caratteristiche, materiali o immateriali, purché di valore, ad un prodotto*

*Se la caratteristica aggiunta ha un valore, lo decide il mercato, riconoscendo e premiando l'impegno*

*Non esiste una definizione corretta di qualità ma una interpretazione coerente con la prospettiva*

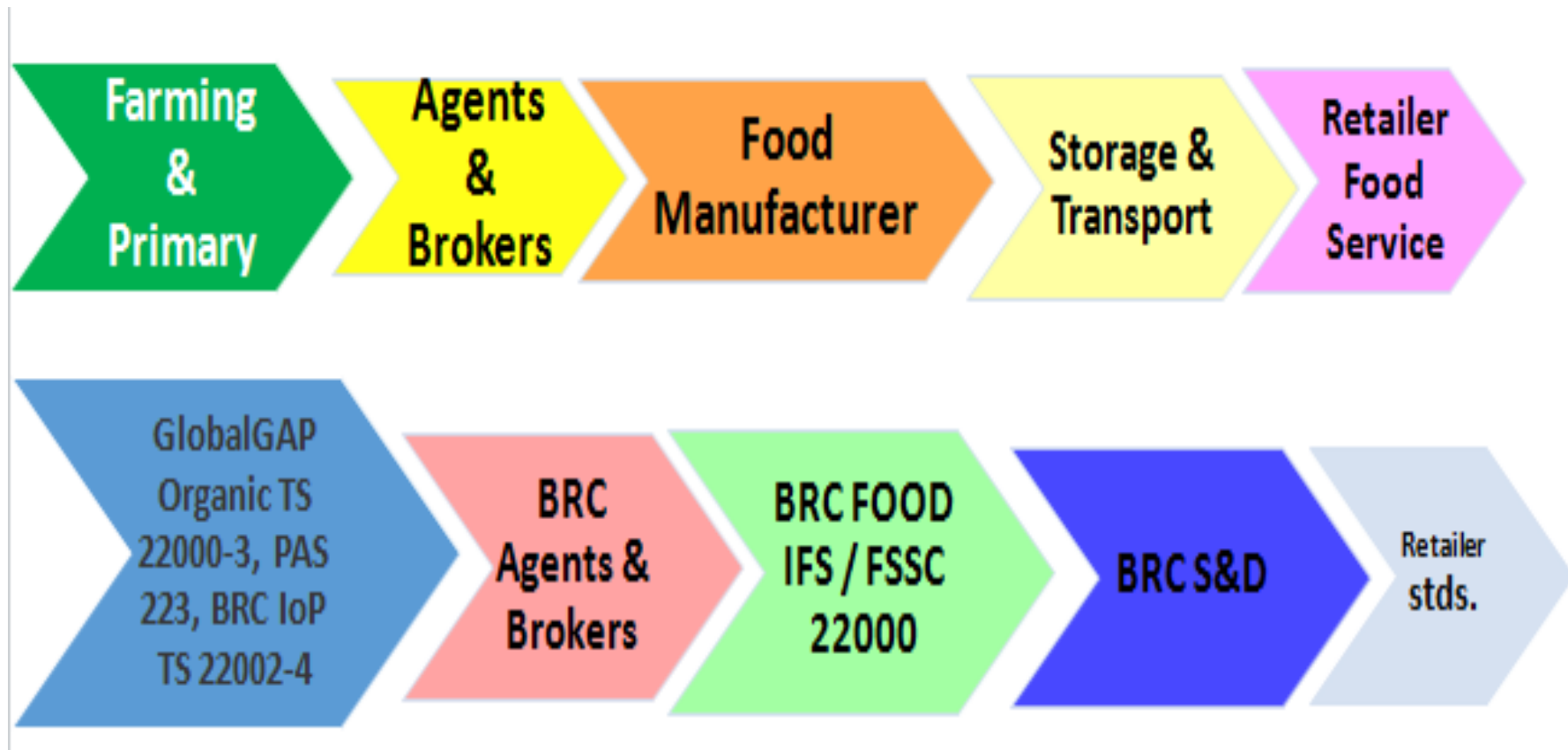
*Qualità è una **convenzione** basata su una **interpretazione** del concetto*



# Controllo qualità



# Standards and stages in the food chain-Farm to Fork



# Evoluzione dei prodotti e dei processi

# Scenario storico

- *Fine seconda Guerra Mondiale*
- *Crescita diffusa e generalizzata in produzione e consumi*
- *Quadruplicato reddito disponibile*



**Epoca di abbondanza**

# Scenario storico



- *Evoluzione dei trasporti (infrastrutture, mezzi e capacità)*
- *Passaggio dall'artigianato alla produzione industriale*
- *Aumento produttività*

**Tempistica e logistica**

# Evoluzione dei prodotti

## *Il ruolo della Marca* *Problematiche*

- *Prodotti sfusi (sacchi, casse)*
- *Anonimato del produttore (empori urbani, mercati)*
- *Intermediazione venditore*

## *Interventi*

- *Rete di intermediari*
- *Pubblicità*
- *Crescita industria alimentare - prodotti preparati - trasformati*



# Evoluzione dei prodotti

## *I cibi preparati*

### Problematiche

- *Conservabilità*
- *Trasportabilità*
- *Appetibilità*

### Interventi

- *Inscatolamento*
- *Condizionamento (sottovuoto)*
- *Fruibilità*



# Evoluzione dei prodotti

## *I prodotti freschi*

### Problematiche

- *Deperimento (tempo)*
- *Trasportabilità (frequenza)*
- *Aspetto*


### Interventi


- *Condizionamento (atmosfera controllata)*
- *Surgelamento o Congelamento*
- *Crescita industria alimentare*





# Evoluzione dei prodotti

- 
- Ampliamento offerta
  - Fruibilità diffusa
  - Diversificazione merceologica
  - Standardizzazione dei prodotti

- 
- Evoluzione produttiva
  - Evoluzione tecnologica
  - Organizzazione logistica
  - Standardizzazione dei prodotti

## Evoluzione Tecnica

# Piattaforma logistica

- Contenimento prodotti (frigoriferi, espositori)
- Organizzazione merce (più merce, meno spazio)
- Organizzazione del lavoro

# Distribuzione Organizzata

- Bacino utenza (clientela potenziale)
- Visibilità

# Piattaforma commerciale

# La nascita della distribuzione organizzata in Italia

# La Supermakets Italiani

## Ibec (USA Rockefeller)

- *Individuare localizzazione*
- *Raggiungere dimensioni organizzative*
- *Acquisti ed approvvigionamenti (qualità e quantità)*

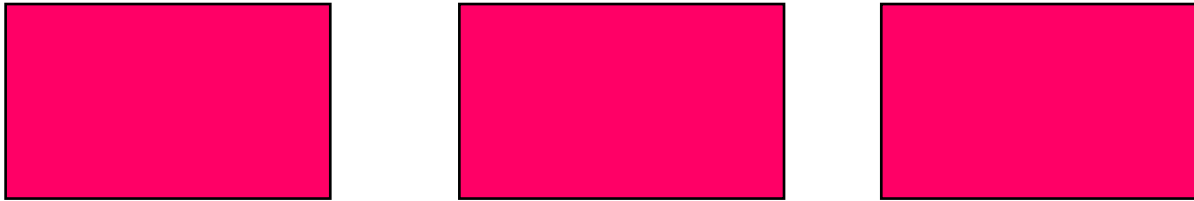


**S**upermarket

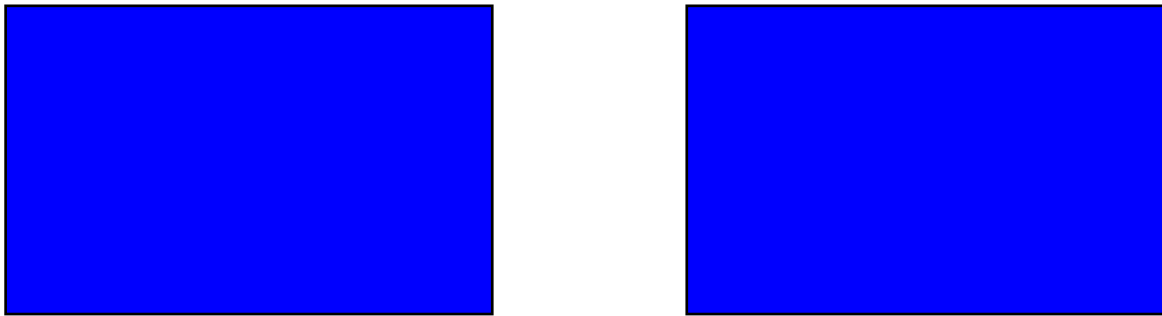
# L'organizzazione supermercato



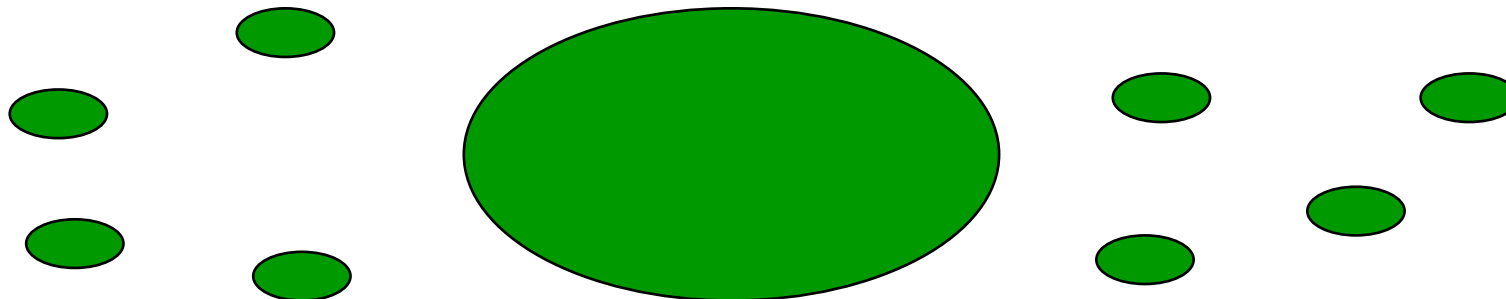
Produttori



Trasformatori

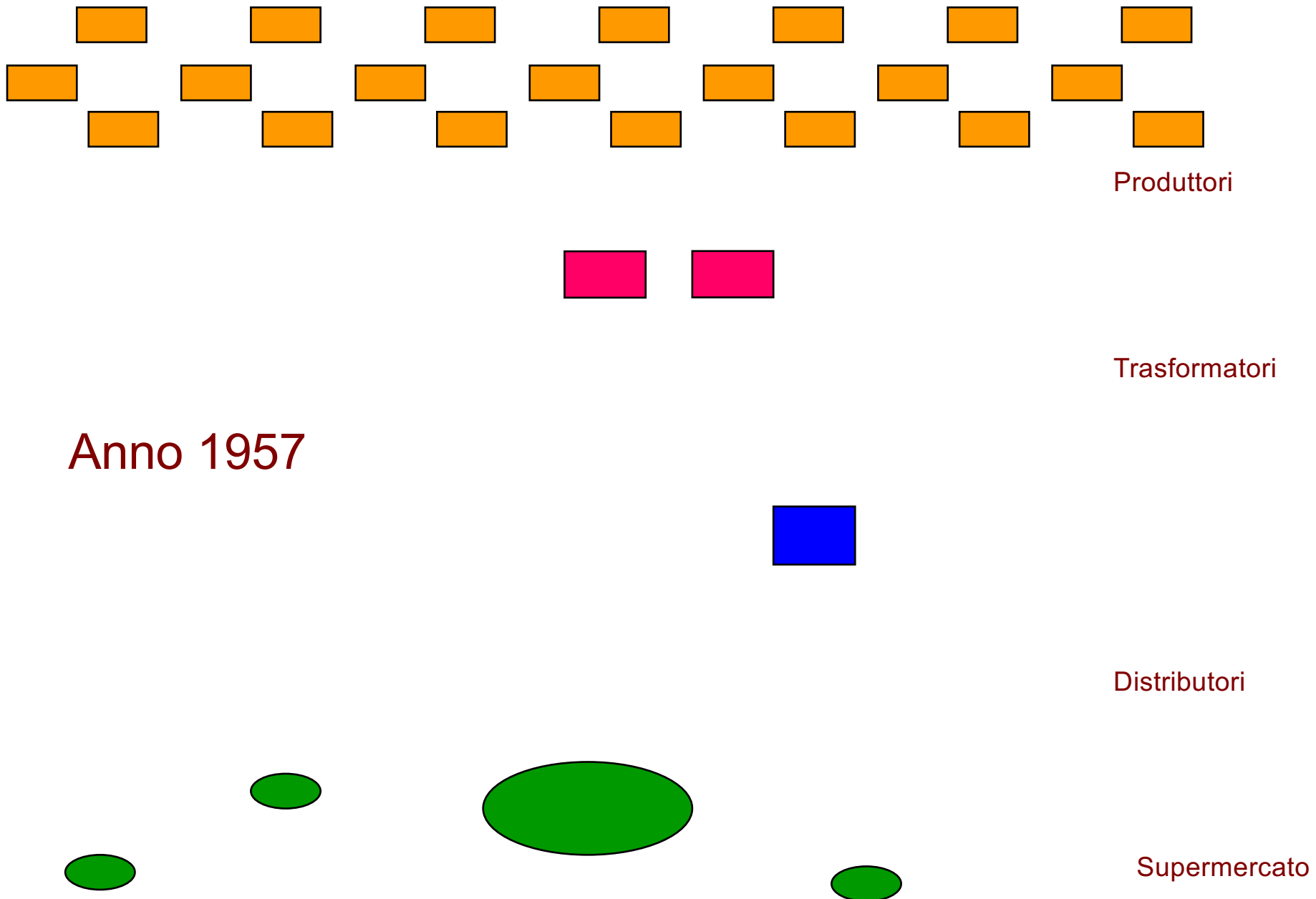


Distributori



Supermercato

# L'organizzazione supermercato



# La Supermarkets Italiani

## Problematiche

- *Qualità standardizzata*
- *Fornitura continua (piccole produzioni)*
- *Piattaforma distributiva valida*

## Interventi

- *Acquisizione comparti della produzione*
- *Lavorazione contoterzi*



# L'organizzazione supermercato



## Integrazione verticale

- *Concorrenza diretta (prodotti) / indiretta (prodotto supermercato)*
- *Prodotti a marchio supermercato*
- *Acquisizione comparti*





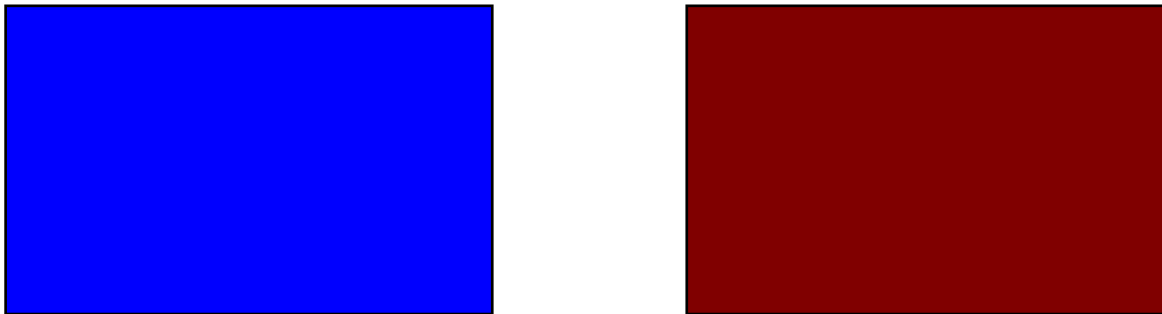
# L'organizzazione supermercato



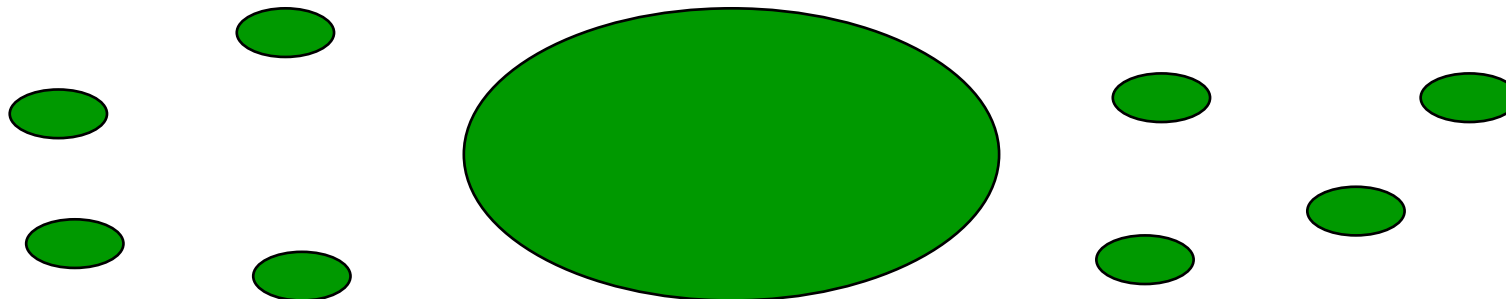
Produttori



Trasformatori



Distributori



Supermercato

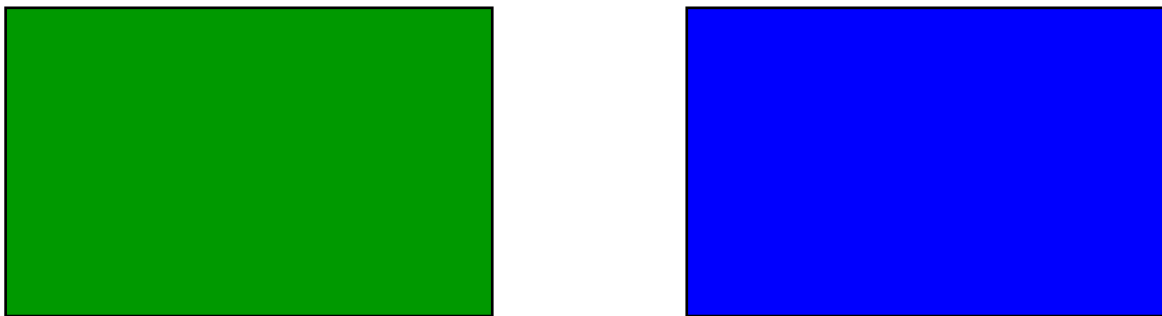
# L'organizzazione supermercato



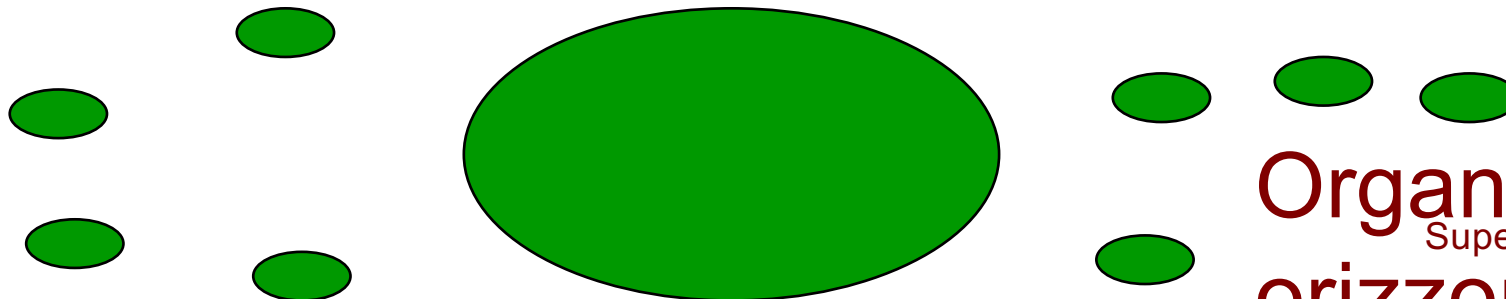
Produttori



Trasformatori



Distributori



Organizzazione  
Supermercato  
orizzontale

Integrazione verticale

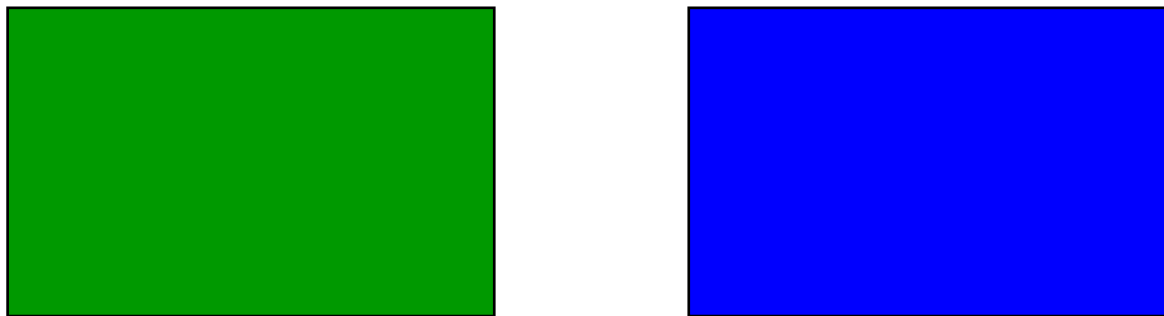
# L'organizzazione supermercato



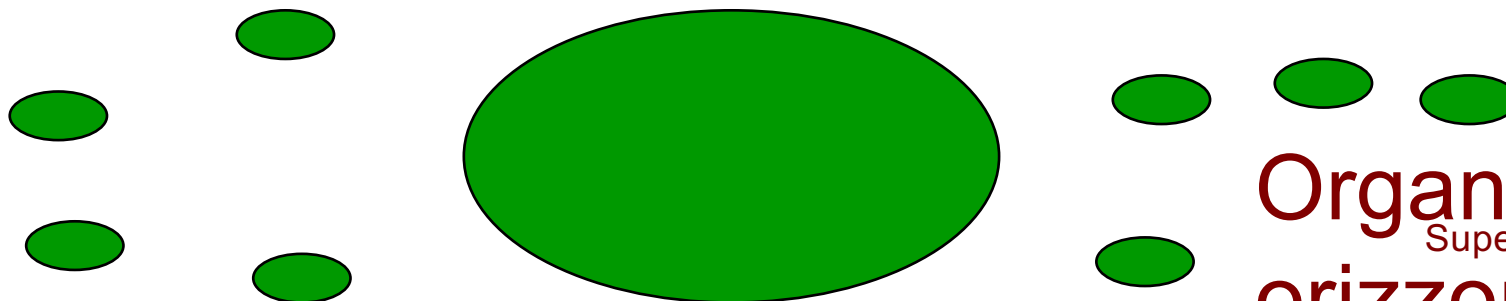
Produttori



Trasformatori



Distributori



Organizzazione  
Supermercato  
orizzontale

Integrazione verticale

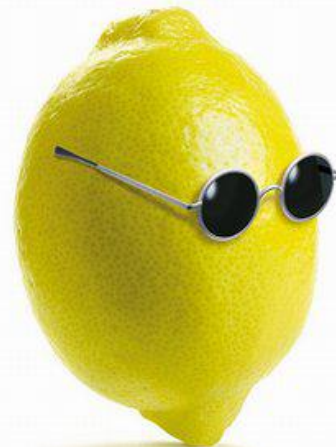
# Alcune considerazioni

- Elevata standardizzazione delle merci
- Scarso potere contrattuale dei comparti a monte
- Diffusione considerevole dei comparti a valle
- Espansione da valle verso altri comparti
- Lacuna di visibilità per la produzione



**Cappelletto Rosso**

ESSELUNGA  
5  
Famosi per la Qualità



**John Lemon**

ESSELUNGA  
5  
Famosi per la Qualità



# Percorso Qualità Conad

# PQC

Realizzazione dei prodotti ortofrutticoli a marchio CONAD  
Percorso Qualità

Predisposizione di un programma di gestione per la qualità per i Fornitori Qualificati.

Vengono considerati aspetti legati ai requisiti Gestionali, Strutturali / di Igiene e di Sistema HACCP, in definitiva, tutte quelle operazioni la cui buona riuscita condiziona in misura determinante la qualità del prodotto ed il rispetto dei requisiti specifici richiesti da CONAD

# Organizzazione PQC

|   |  |
|---|--|
| <b>1. Introduzione</b>  | <b>4.3 <i>Produzione integrata e Difesa delle colture</i></b>          |
| <b>1.1 <i>Classificazione dei requisiti e definizione delle carenze</i></b> | 4.3.1 Gestione delle risorse e protezione dell'ambiente                |
|   | 4.3.2 Strategie di produzione integrata                                |
| <b>2. Visite ispettive presso il capofiliera</b>                            |  |
|   | <b>4.4 <i>Raccolta, stoccaggio del prodotto e rintracciabilità</i></b> |
| <b>3. Riferimenti</b>   | 4.4.1 Analisi dei rischi e indicazioni per la raccolta                 |
|   | 4.4.2 Raccolta e confezionamento sul punto di raccolta                 |
| <b>4. Elenco dei Requisiti</b>  | 4.4.3 Confezionamento sul punto di raccolta                            |
| <b>4.1 <i>Requisiti igienico-sanitari del prodotto</i></b>                  | 4.4.4 Manipolazione del prodotto in Azienda e trasporto                |
| 4.1.1 Residui dei prodotti fitosanitari                                     | 4.4.5 Identificazione e rintracciabilità                               |
| 4.1.2 Requisiti relativi alle aree di coltivazione                          |  |
| <b>4.2 <i>Organizzazione aziendale, Sicurezza e Ambiente</i></b>            | <b>4.5 <i>Gestione dei prodotti tipici/regionali</i></b>               |
| 4.2.1 Erogazione assistenza tecnica   |  |
| 4.2.2 Gestione dei rifiuti  |  |
| 4.2.3 Gestione dei prodotti fitosanitari e dei concimi                      |  |
| 4.2.4 Subappaltatori  |  |

➤ *STANDARD DI RIFERIMENTO*

PAN

Piano d'Azione Nazionale sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari

Obbligatorio per legge

GlobalGap

Garanzia legale delle produzioni primarie

Standard privato

+

Requisiti aggiuntivi (ex novo)



# Altri riferimenti normativi presenti PQC

Altri riferimenti da considerarsi di riferimento ed orientamento per l'applicazione dei requisiti specificati nel presente documento:

- Autocontrollo igienico sui prodotti con riferimento alla norma Guideline for the application of Hazard Analysis Critical Control Point (Codex Alimentarius, Food Hygiene Vol. 1B - CAC/RCP Rev. 3 – 1997 – FAO / WHO)
- Requisiti di Responsabilità Sociale: SA 8000:2008 Social Accountability 8000 – Responsabilità Sociale 8000
- Sistemi Qualità con riferimento alla norma “Modello per l'assicurazione della qualità nella progettazione, sviluppo, fabbricazione, installazione ed assistenza (UNI EN ISO 9001:2015)
- Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare: ISO 22000:2005
- Sistemi di gestione ambientale: UNI EN ISO 14001:2015

## ➤ *Requisiti e carenze*

### **CLASSIFICAZIONE**

#### REQUISITI

- KO e fondamentali di base (KO/FON). Esclude lo Stato di Fornitore Qualificato
- Necessari. Viene concesso un tempo per gestire la criticità (NEC)
- Auspicabili. Gestibili (AUS)

#### CARENZE

- Critiche
- Minori
- Osservazioni

# **D.lgs. 150/12**

**ATTUAZIONE DELLA DIRETTIVA 2009/128/CE CHE  
ISTITUISCE UN QUADRO PER L' AZIONE COMUNITARIA AI  
FINI DELL' UTILIZZO SOSTENIBILE DEI PESTICIDI**

## **Decreto 22 gennaio 2014**

**ADOZIONE DEL PIANO D' AZIONE NAZIONALE PER L' USO  
SOSTENIBILE DEI PRODOTTI FITOFARMACI, AI SENSI  
DELL' ART. 6 DEL DECRETO LEGISLATIVO 14 AGOSTO  
2012, N. 150**

## INDICE

### STRUMENTI PER UN USO SOSTENIBILE DEGLI AGROFARMACI

- Formazione e informazione
- Tutela dell'ambiente acquatico e delle acque potabili e per la riduzione dell'uso di prodotti fitofarmaci in aree specifiche
- Trasporto, stoccaggio, manipolazione e distribuzione degli agrofarmaci
- Controllo funzionale e taratura delle macchine irroratrici
- Difesa integrata e biologica

## **IL D.lgs 150/2012 DEFINISCE LE MISURE PER UN USO SOSTENIBILE DEI FITOFARMACI**

- Ridurre i rischi sulla salute umana, sull'ambiente e sulla biodiversità
- Promuovere l'applicazione della difesa integrata e di approcci alternativi ai metodi chimici

# AMBITO DI APPLICAZIONE

- Prodotti fitosanitari (non i prodotti biocidi)
- Principio di precauzione
- Si applica fatte salve le norme fitosanitarie
- Armonizzazione con le politiche di sviluppo rurale e con l'organizzazione comune dei mercati

# PAN

Il piano d'azione nazionale definisce gli obiettivi, le misure, le modalità e i tempi per la riduzione dei rischi e degli impatti dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari sulla salute umana, sull'ambiente e sulla biodiversità. inoltre, promuove lo sviluppo e l'introduzione della difesa integrata e di metodi di produzione o tecniche di difesa alternativi, al fine di ridurre la dipendenza dai prodotti fitosanitari

# PRINCIPI DEL PAN

- La protezione degli utilizzatori dei prodotti fitosanitari e della popolazione interessata
- La tutela dei consumatori
- La salvaguardia dell'ambiente acquatico e delle acque potabili
- La conservazione della biodiversità e degli ecosistemi



# What is GlobalGAP ?

- The **GlobalGAP** Integrated Farm Assurance is documented into separated different modules each one covering separate areas or levels of activity on a production site. These sections are grouped into;
- Scopes: covering more generic production issues, classified more broadly as- All Farm Base, Crops Based, Livestock base and Aquaculture Base

# Standard Requirements



- Food Safety
- Environmental Protection
- Occupational Health, Safety and Welfare
- Animal Welfare
- Quality Management System (Option 2)



# SCOPES

|   |                       |
|---|-----------------------|
| <b>Crops Base</b>                         | Fruit & Vegetable     |
|   | Flowers & Ornamentals |
|   | Combinable Crops      |
|   | Green Coffee          |
|   | Tea                   |
|   | Others                |
|   |                       |
| <b>Livestock Base<br/>(Ruminant Base)</b> | Cattle & Sheep        |
|   | Dairy                 |
|   | Pigs                  |
|   | Poultry /             |
|   | Calf – Young Beef     |
|   | Others                |

# SCOPES

|                         |                             |
|-------------------------|-----------------------------|
| <b>Aquaculture Base</b> | Finfish                     |
|                         | Molluscs                    |
|                         | Crustaceans                 |
|                         | Others                      |
| <b>Other</b>            | Plant Propagation Material  |
|                         | Compound Feed Manufacturing |
|                         | Chain of Custody            |
|                         | GRASP                       |
|                         | NZG.A.P.                    |
|                         | FLOREVERDE                  |
|                         | Uruguay Natural Meat Scheme |
|                         | ThaiG.A.P                   |
|                         | Others                      |

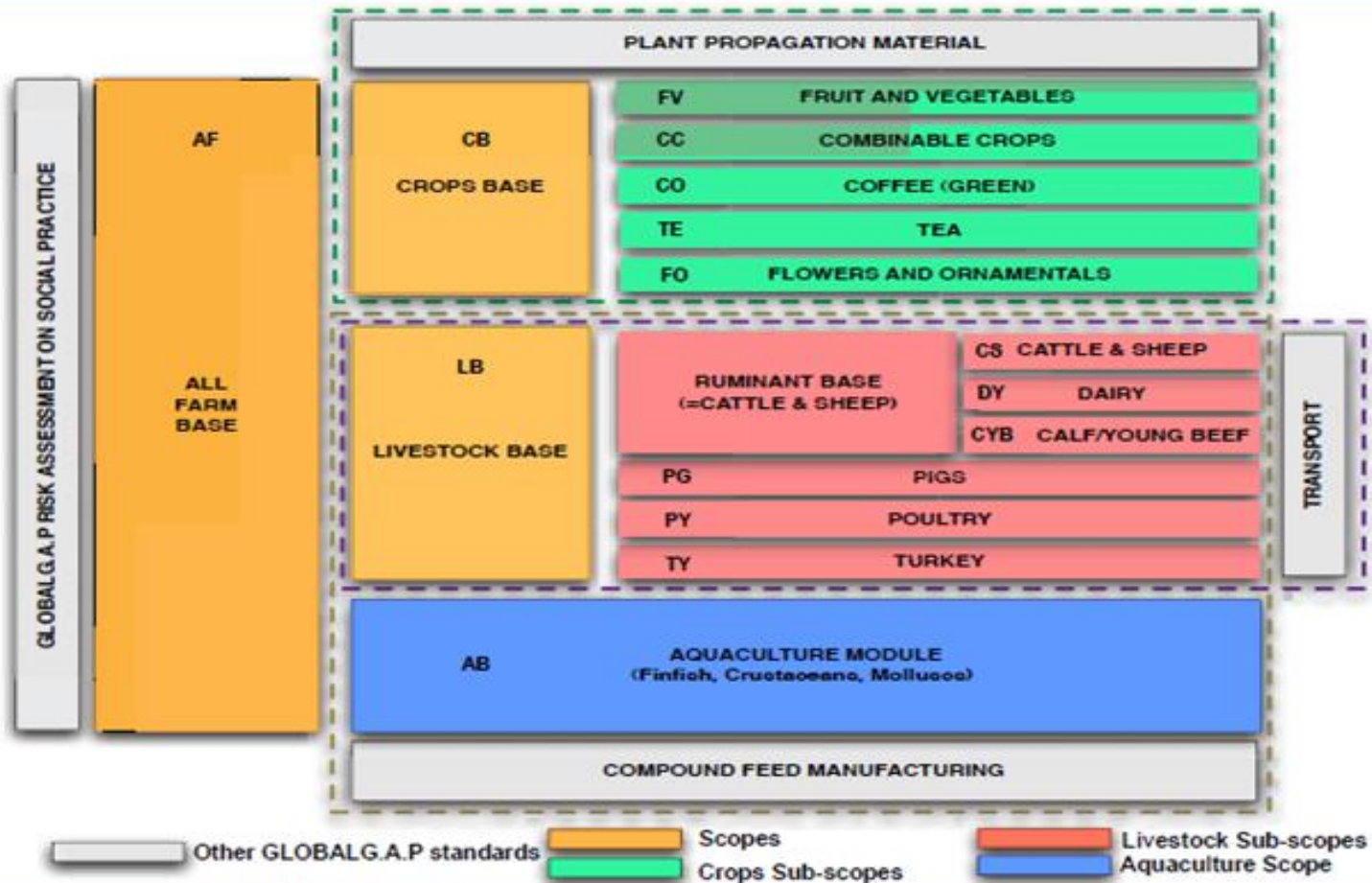
# Milestones

- GLOBALG.A.P.'s roots began in **1997 as EUREPGAP**
- **Paris 1999**  
Seventeen retailers decide to introduce an independent verification system as a base for supplier compliance.
- **Barcelona 2000**  
EurepGAP establishes the partnership principle between retailers and producers and presents trial results of its Fruit and Vegetables Protocol.
- EUREPGAP changed its name to GLOBALG.A.P. in 2007.
- GLOBALG.A.P. today is the **world's leading farm assurance program,**

# SCOPES

## GLOBALG.A.P. STANDARD STRUCTURE

### MODULAR APPROACH



# Why GLOBALG.A.P. Certificate

- As consumers and customers demand for high quality and safe food is constantly increasing, the challenge for farmers and farmer groups is to keep up with the standards of safety.
- Today **GlobalGAP** certification is required by a considerable number of retailers, especially supermarkets.
- But it offers also a great chance for farmer groups to introduce sustainable agricultural practices based on integrated crop and pest management principles.

# GLOBALG.A.P. Retail & Food Service Members

GLOBALG.A.P. Retail & Food Service Members



As of January 2012 | [www.globalgap.org](http://www.globalgap.org)



# 5 Steps to Get Certified

1. Download the relevant GLOBALG.A.P. Standard Documents and Checklists from our document center.
2. Compare offers from the certification bodies in your country, register with the one you choose and get your GLOBALG.A.P. Number (GGN).
3. Carry out a self-assessment using the checklist and correct all the points you don't comply with.
4. Arrange an appointment with your GLOBALG.A.P. approved certification body. An inspector will then conduct the first on-site inspection.
5. Once you successfully comply with the standard's requirements, you will receive a GLOBALG.A.P. Integrated Farm Assurance Standard certificate for the relevant Version and Scope which is valid for one year.

# Certification options

- **Option 1:** Individual farmer applying for certification (may have more than one farm/area or products)
- **Option 2:** Group of farmers applying for certification, under the control of the groups management structure. Internal audits of all farms and QMS system, external audits of the QMS system and a minimum square root of the total number of farmers in the group
- **Option 3:** Option 1 Benchmarked Scheme
- **Option 4:** Option 2 Benchmarked Scheme



# The Audit Process

- The option 1 audit is typically 0.5 > 1.0 day on site (Depending on the farm size)
- Option 2 - will vary depending on the total number of farmers in the group
- Audits are annual, with all elements of the standards audited each time
- The certificate is valid for a 12 month period
- All major non-compliances and 95% of minors, must be compliant before a certificate can be issued

# Nonconformance and Non compliance

- **Non-compliance (with a control point)**-A minor must or recommendation in the Global GAP checklist is not fulfilled according to the compliance criteria
- **Non-conformance (with Global GAP certification rule)**-Non-compliance with 01 or more major must or more than 5% of Minor must
- **Contractual non conformance**-Breach of any of the agreement signed in the contract between CB and producer related to Global G.A.P. issue.

# Requirements to achieve and maintain Global GAP certification

Control points and compliance criteria consists of 03 types of control points:

- **Major must**-100% compliance and QMS control points is compulsory.
- **Minor must**-95% compliance is compulsory
- **Recommendations**-No minimum % of compliance is required.

➤ ***PUNTI CHIAVE/CRITICI - PQC***

## Gestione dei fitofarmaci

*Residuo < 50 % LMR (auspicabile < 30%)*

*Se più residui il rapporto tra massimo e presenza del **totale dei residui** deve essere < 100*

*Gestione dei contaminanti ambientali*

➤ *PUNTI CHIAVE/CRITICI*

Sistema basato su

*Analisi dei rischi*

## ➤ *PUNTI CHIAVE/CRITICI*

*Cisterna a norma*

*Smaltimento rifiuti a norma*

*Certificato di abilitazione all'utilizzo dei PF*

*DPI*

*devono essere protetti in modo efficace (es. locale/armadietto idoneo) e in ogni caso devono essere conservati separatamente dai prodotti fitosanitari o da qualsiasi sostanza chimica che potrebbe provocarne contaminazione*

*Deposito fitofarmaci*



## ➤ *PUNTI CHIAVE/CRITICI*

### *Deposito fitofarmaci*

- ✓ *Sicuro e chiuso a chiave*
- ✓ *Non deve essere possibile l'accesso dall'esterno attraverso altre aperture*
- ✓ *L'accesso al deposito deve essere consentito solo alle persone in possesso dell'abilitazione come utilizzatori professionali.*
- ✓ *Deve essere identificato con adeguati segnali di pericolo*
- ✓ *Deve riportare all'ingresso ben evidenti i numeri di emergenza*
- ✓ *Deve essere asciutto, al riparo dalla pioggia e dalla luce solare, in grado*
- ✓ *di evitare temperature che possano alterare le confezioni e i prodotti, o*
- ✓ *creare condizioni di pericolo (0 – 40 °C).*
- ✓ *I ripiani devono essere di materiale non assorbente e privi di spigoli taglienti*

# *Deposito fitofarmaci*

- ✓ *deve avere buona circolazione d'aria. Le aperture di aerazione devono*
- ✓ *essere protette da griglie per evitare l'ingresso di animali*
- ✓ *deve essere in grado di contenere eventuali fuoriuscite di prodotto*
- ✓ *I prodotti devono essere stoccati nei loro contenitori originali e con le*
- ✓ *etichette integre e leggibili*
- ✓ *deve essere dotato di materiale e attrezzature idonee per tamponare e*
- ✓ *raccogliere eventuali sversamenti accidentali di prodotto*
- ✓ *deve essere ben illuminato*
- ✓ *deve essere separato da altri materiali ad eccezione di quelli legati all'uso dei prodotti fitosanitari o dei suoi rifiuti (es. contenitori vuoti)*
- ✓ *nel locale dove è ubicata l'area specifica o l'armadio per i prodotti fitosanitari non possono essere detenuti alimenti o mangimi*
- ✓ *separazione polveri e liquidi in modo che perdite di liquidi non contaminino le polveri*

➤ *PUNTI CHIAVE/CRITICI*

*Trasporto PF*

*Area di preparazione*

*Deposito concimi*

*Sub-appalto / Contoterzismo*

*Materiale di propagazione certificato*

➤ *PUNTI CHIAVE/CRITICI*

**Utilizzo dell'acqua**

*Individuazione delle fonti*

*Rispetto delle norme*

*Valutazione del fabbisogno idrico*

*Registrazione degli interventi*

*Manutenzione degli impianti*

➤ *PUNTI CHIAVE/CRITICI*

*Concimazione*

*Piano di concimazione*

*Registrazione degli interventi*

➤ *PUNTI CHIAVE/CRITICI*

**Difesa (PF)**

*Prevenzione*

*Monitoraggio*

*Rispetto delle indicazioni di etichetta*

*Preparazione della miscela*

*Distribuzione*

*Lavaggio (interno/esterno)*

## ➤ *PUNTI CHIAVE/CRITICI*

### *Difesa (PF)*

#### *Registrazione su QC*

- ✓ *data dell'intervento*
- ✓ *avversità*
- ✓ *nome commerciale del prodotto (eventualmente seguito dal principio attivo)*
- ✓ *dosaggio: deve essere chiara la quantità totale di prodotto impiegata*
- ✓ *volume d'acqua*
- ✓ *superficie interessata/appezzamento*
- ✓ *tempo di carenza*
- ✓ *data di inizio raccolta*

➤ *PUNTI CHIAVE/CRITICI*

**Macchine**

- ✓ *Fitofarmaci, come da norma*
- ✓ *Spandiconcime, ogni 12 mesi calibratura in autocontrollo*
- ✓ *Strumenti di misura per PF*



## ➤ *PUNTI CHIAVE/CRITICI*

### *Raccolta*

- ✓ *Rispetto principi igienici in tutte le fasi*
- ✓ *Se confezionamento in campo, taratura degli strumenti*
- ✓ *Definizione del lotto fitosanitario (naturale)*

# VISITE ISPETTIVE PRESSO IL FORNITORE

- Il Fornitore è tenuto a mettere a disposizione di CONAD, in occasione di tali visite, tutta la documentazione e le informazioni relative alla gestione dei prodotti realizzati con marchi di CONAD o proposti allo stesso.
- La frequenza delle visite sarà definita in relazione ai fattori di rischio associati alla realizzazione del prodotto ed in funzione del livello qualitativo del Fornitore, documentato da rapporti di valutazione, eventuali certificazioni possedute e da referti analitici e comprovato dalla conformità delle precedenti forniture alle specifiche CONAD.

# VISITE ISPETTIVE PRESSO IL FORNITORE

- Le visite di valutazione del Fornitore possono essere anche parte di azioni correttive, attuate a seguito di forniture che non risultino conformi ai requisiti contrattuali.
- In tutti i casi, gli ispettori CONAD evidenzieranno al Fornitore, al momento della visita in modo informale e riepilogativo, le non conformità emerse durante la valutazione. Successivamente l'ispettore stesso invierà un rapporto dettagliato al Fornitore e a CONAD, evidenziando le aree risultate carenti, e chiedendone relative azioni correttive atte a sanarle nonché le tempificazioni per la loro realizzazione.

# ESEMPIO PQC

| Classif.   | n°           | Corrisp. con GLOBAL G.A.P. | Requisito   |
|------------|--------------|----------------------------|---|
|            | <b>4.1</b>   |                            | <b>Requisiti Igienico – sanitari del prodotto</b>   |
| <b>FON</b> | <b>4.1.1</b> |                            | <b>Residui di prodotti fitosanitari</b>   |
| FON        | 4.1.1.1      |                            | Le tecniche colturali adottate devono essere orientate alle buone pratiche e devono garantire che gli eventuali valori residuali dei prodotti fitosanitari utilizzati sui prodotti CPQ siano, <u>al momento della raccolta inferiori o pari al 50% dei limiti di legge per molecola.</u>  |
| AUS        | 4.1.1.2      |                            | Le tecniche colturali adottate devono essere orientate alle buone pratiche e devono garantire che gli eventuali valori residuali dei prodotti fitosanitari utilizzati sui prodotti CPQ siano, al momento della raccolta inferiori o pari al 30% dei limiti di legge per molecola.   |
| FON        | 4.1.1.3      |                            | Residui di prodotti fitosanitari: se sul prodotto CPQ fossero rilevate più molecole viene richiesto che la somma dei rapporti, espressi in percentuale, tra i singoli valori rilevati ed i limiti fissati dalla legge (LMR) sia inferiore a 100, includendo in questo calcolo anche gli eventuali trattamenti di post raccolta. |
| FON        | 4.1.1.4      |                            | Le tecniche colturali adottate devono essere finalizzate affinché i tenori di contaminanti ambientali (es. nitrati, piombo, cadmio, ecc.) siano contenuti il più possibile e, quando normati, siano inferiori ai limiti di legge.   |
| FON        | 4.1.2        |                            | Requisiti relativi alle aree di coltivazione  |

# ESEMPIO PQC

| <b>FON</b> | <b>4.2.3</b> |           | <b>Gestione dei prodotti fitosanitari e dei concimi</b>  |
|------------|--------------|-----------|--|
| FON        | 4.2.3.1      | AF 4.2.2  | <p><b>Certificato di abilitazione all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari</b></p> <p>Se una delle fasi di gestione dei prodotti fitosanitari (acquisto, trasporto, deposito, miscelazione e utilizzo, smaltimento contenitori vuoti e rimanenze) viene gestita direttamente dall'azienda è necessario che almeno una persona sia in possesso del cosiddetto "patentino" (certificato di abilitazione all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari).</p> |
| FON        | 4.2.3.2      | AF 4.4.1  | <p><b>Dispositivi di protezione nella gestione dei prodotti fitosanitari (DPI)</b></p> <p>Gli addetti alla preparazione della miscela ed al trattamento devono essere muniti di dispositivi protettivi adeguati (es. tuta, maschera a filtri, guanti, occhiali, stivali) in buono stato e idonei per la sicurezza dell'operatore (protezione da contaminanti chimici) in conformità alle leggi e alle istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto.</p>            |
| NEC        | 4.2.3.3      | AF 4.4.2  | <p>Dopo l'uso i DPI devono essere protetti in modo efficace (es. locale/armadietto idoneo) e in ogni caso devono essere conservati separatamente dai prodotti fitosanitari o da qualsiasi sostanza chimica che potrebbe provocarne contaminazione</p>  |
| FON        | 4.2.3.4      | CB 7.7.10 | <p><b>Deposito dei prodotti fitosanitari</b></p> <p>Il deposito dei prodotti fitosanitari deve essere sicuro e chiuso a chiave.</p> <p>Non deve essere possibile l'accesso dall'esterno attraverso altre aperture (es. finestre). L'accesso al deposito deve essere consentito solo alle persone in possesso dell'abilitazione come utilizzatori professionali.</p>  |
| NEC        | 4.2.3.5      |           | <p>Per evitare contaminazioni delle acque il deposito dei prodotti fitosanitari deve essere ubicato ad almeno 20 m di distanza da corpi idrici superficiali soggetti alla contaminazione da ruscellamento e collegati alla rete idrica, da pozzi o sorgenti da cui viene prelevata acqua potabile</p>  |