

Casalecchio di Reno, 12/06/2019

**Standard GLOBALG.A.P. IFA – AGROQUALITA' S.P.A. - NOTA TECNICA 01/2019**

In data 1 Febbraio 2019 il segretariato GlobalGap, ha informato gli Organismi di Controllo in merito alla pubblicazione dell'aggiornamento dello standard GlobalGap IFA. Entra infatti in vigore la versione 5.2 dello standard che diventa obbligatoria a partire dal 1 Agosto 2019 e va a sostituire la precedente versione 5.1. Pertanto tutti i Produttori/Gruppi di produttori, anche coloro che siano proprietari di un certificato GlobalGap IFA con scadenza successiva al 1 Agosto 2019, dovranno adeguarsi alle prescrizioni della versione 5.2; in questo caso anche se l'audit di ri-certificazione verrà condotto prima del 1 agosto, dovrà esserlo in accordo alla versione 5.2.

La standard non ha subito modifiche sostanziali; tuttavia, in tutti i documenti normativi dello stesso, sono state apportate diverse correzioni della terminologia e alcuni importanti aggiornamenti tecnici.

Le modifiche apportate allo standard sono presenti sul sito [www.globalgap.org](http://www.globalgap.org); tuttavia le Check-lists versione 5.2 in lingua italiana dovrebbero essere disponibili solo a partire da Agosto 2019.

Con la presente nota Agroqualità S.p.A intende riassumere gli aggiornamenti tecnici in questione e la modalità di recepimento da parte dello scrivente OdC.

**RECEPIMENTO CAMBIAMENTI ALLE GENERAL REGULATION GLOBALGAP**

Le modifiche normative introdotte dalla versione 5.2 hanno portato ad una revisione delle seguenti istruzioni operative di Agroqualità S.p.A.:

**IS-CERTI-GLO-00**

**IS-CERTI-PRD\_FOOD-01**

È stato inoltre soggetto a revisione il questionario informativo per lo standard GlobalGap che viene così rinominato: **QUAREGLO 07-2019**; lo stesso entra in vigore a partire dal 1 Luglio 2019, sostituendo la versione precedente.

**CAMBIAMENTI PUNTI DI CONTROLLO E CRITERI DI ADEMPIMENTO**

**Modulo All Farm Base (AF)**

Punto di controllo AF 17.1 – Prodotti Non Conformi (nuovo Requisito Maggiore)

*È richiesta una procedura documentata che specifichi che tutti i prodotti non conformi debbano essere chiaramente identificati e messi in quarantena se necessario. Questi prodotti devono essere manipolati o smaltiti in base alla natura del problema e/o alle specifiche esigenze del cliente*

## Modulo Crops Base (CB)

Punto di controllo CB 5.3.4 – requisito minore - chiarimento (è stata aggiunta la parola locali)

*Il Laboratorio a cui è deputata l'effettuazione dell'analisi chimico-fisica dell'acqua deve essere accreditato ISO 17025 oppure dalle autorità nazionali/locali competenti.*

### Allegato CB 5 GlobalGap Linea Guida B “Criteri minimi obbligatori di un sistema di monitoraggio dei residui (RMS)

*Vengono definite le tipologie di campionamento: di prima, di seconda e di terza parte. A tal proposito si precisa che il campionamento di prima parte non è considerato accettabile ai fini di un Sistema di Monitoraggio dei Residui (RMS).*

*L'OdC entrerà nel merito della valutazione del RMS verificando che:*

- *siano definiti i dati minimi relativi al RMS valutato dall'OdC, che lo stesso organismo di certificazione dovrà pubblicare a seguito della valutazione;*
- *nella sezione dei requisiti di base il gestore del RMS identifichi le aziende con il codice di identificazione GGN, ove disponibile e che le registrazioni siano dettagliate rispetto al produttore e prodotto;*
- *nella sezione della valutazione del rischio siano presi in considerazione, tra i fattori più rilevanti, le restrizioni relative ai formulati commerciali registrati presso in Paesi in cui è effettuato il trattamento fitosanitario e le restrizioni relative agli LMR (residui massimi ammessi) nei Paesi di destinazione;*
- *nella scelta del metodo analitico siano presi in considerazione:*
  - *i prodotti fitosanitari che potenzialmente potrebbero essere distribuiti sulla coltura,*
  - *i prodotti fitosanitari effettivamente distribuiti sulla coltura,*
  - *qualsiasi altro contaminante (ad esempio inquinanti ambientali persistenti);*
- *nella sezione del piano di azione sia previsto che il RMS informi il produttore e l'OdC in caso di superamento del limite di legge; ciò non implicherà una sanzione automatica del produttore, ma l'OdC dovrà indagare sul caso specifico.*

*A tal proposito verrà implementata una check-list specifica per la valutazione del RMS.*

## Modulo Fruit and Vegetables (FV)

Punto di controllo FV 4.1.4 – requisito minore - chiarimento (è stata aggiunta la parola locali)

*Il Laboratorio a cui è deputata l'effettuazione dell'analisi microbiologica dell'acqua deve essere accreditato ISO 17025 oppure dalle autorità nazionali/locali competenti.*

Punto di controllo FV 5.1.1 – Requisito Maggiore

*La valutazione dei rischi igienici deve prendere in considerazione il trasporto in ingresso e in uscita dall'azienda, gli allergeni e i veicoli di trasporto utilizzati.*

Punto di controllo FV 5.2.6 – Requisito Maggiore

*Il punto è stato leggermente modificato in quanto prevede che debbano essere valutate le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto usati per la movimentazione dei prodotti in uscita e in ingresso dall'azienda, anche nel caso di prodotti confezionati.*

Punto di controllo FV 5.7.2 – Requisito Maggiore

*Il punto diventa applicabile anche quando nessun ulteriore lavaggio venga fatto dal produttore prima che il prodotto sia venduto.*

Punto di controllo FV 5.9.1 – **NUOVO Requisito Maggiore – Etichettatura del prodotto finito**

*Laddove venga effettuato il confezionamento finale del prodotto, l'etichettatura dovrà essere conforme alle normative alimentari applicabili nel Paese di destinazione della vendita e alle specifiche del cliente.*

## Punto di controllo FV 5.9.2 – NUOVO Requisito Maggiore – Etichettatura del prodotto finito

Laddove dalla valutazione emerge il rischio di contaminazione crociata di potenziali allergeni alimentari il prodotto dovrà essere etichettato in accordo alla legislazione vigenti in tema di allergeni alimentari nel Paese di produzione e nel/nei Paese/i di destinazione.

Il rischio di contaminazione crociata (potenziale e intenzionale) deve essere considerato quando gli allergeni alimentari sono stati, per esempio, confezionati sulla stessa linea produttiva o utilizzando la stessa attrezzatura. Devono essere presi in considerazione anche i dispositivi utilizzati durante la raccolta e il confezionamento del prodotto nonché i dispositivi di protezione individuale (riferimento incrociato con AF 1.2.1, AF, 1.2.2, allegato AF 2 e FV 5.1.1).

### **Inspection Guideline FV 5.9.1 e FV 5.9.2**

I punti di controllo relative all'etichettatura del prodotto hanno 3 elementi:

1. Etichettatura del prodotto effettuata in conformità alle normative applicabili in materia di alimenti nel Paese di vendita previsto;
  - 1.1 Metodo ispettivo
    - Valutazione visiva – controllare etichetta sul prodotto;
    - Controllo documenti e registrazioni;
    - Controllo incrociato delle informazioni;
  - 1.2 Spiegazione del metodo ispettivo
 

Questo punto non è applicabile quando il confezionamento finale (in campo o nello stabilimento) non ha luogo sotto la proprietà del titolare del certificato GlobalGap. Il Paese di vendita previsto dovrà essere identificato o dimostrando la comunicazione con i clienti che confermano il/i mercato/i previsto/i, oppure selezionando lo stato (o gruppo di stati) in cui i prodotti sono destinati ad essere commercializzati e presentando evidenze di conformità con i requisiti dell'etichetta che soddisfino le attuali normative alimentari applicabili dello stato cui è destinata la vendita. Laddove la commercializzazione sia rivolta ad un gruppo di stati, il contenuto dell'etichetta del prodotto dovrà soddisfare le normative alimentari più restrittive vigenti all'interno del gruppo. Qualora il Paese di vendita previsto non sia noto e il prodotto è venduto anche sul mercato interno, l'etichettatura dovrà seguire le normative applicabili in materia di alimenti nel Paese di produzione. Questo è il caso in cui il produttore vende localmente direttamente ai consumatori, al rivenditore locale o quando il primo acquirente non fornisce informazioni al produttore dopo una richiesta scritta sul Paese di vendita previsto (Paese di destinazione);
  - 1.3 Linea guida per il commento *(solo per auditor/inspector)*

Registrare in questo punto l'elenco dei Paesi di vendita previsti per almeno un prodotto/una coltura per gruppo di colture omogenee *(gruppo definito in base ai rischi per la sicurezza alimentare durante le attività di raccolta/manipolazione)*;
2. Etichettatura del prodotto effettuata secondo le specifiche del cliente;
  - 2.1 Metodo ispettivo
    - Valutazione visiva – controllare etichetta sul prodotto;
    - Controllo documenti e registrazioni;
    - Controllo incrociato delle informazioni;
  - 2.2 Spiegazione del metodo ispettivo
 

Questo punto non è applicabile quando il confezionamento finale (in campo o nello stabilimento) non ha luogo sotto la proprietà del titolare del certificato GlobalGap. Il produttore deve dimostrare che le specifiche del cliente, se presenti, sono state implementate nell'etichettatura del prodotto. Saranno disponibili prove scritte della comunicazione tra il produttore e il primo acquirente in merito alle specifiche del cliente relative all'etichettatura del prodotto;
  - 2.3 Linea guida per il commento *(solo per auditor/inspector)*

Registrare in questo punto l'elenco dei clienti per almeno un prodotto/una coltura per gruppo di colture omogenee *(gruppo definito in base ai rischi per la sicurezza alimentare durante le attività di raccolta/manipolazione)*;

### 3. Etichettatura del prodotto comprendente gli allergeni alimentari, laddove la valutazione del rischio indica una potenziale contaminazione crociata

#### 3.1 Metodo ispettivo

- Valutazione visiva – controllare etichetta sul prodotto;
- Controllo documenti e registrazioni;
- Controllo incrociato delle informazioni;

#### 3.2 Spiegazione del metodo ispettivo

Il punto di controllo non è applicabile se la valutazione del rischio relativa agli allergeni alimentari non indica alcuna potenziale contaminazione crociata. Se la sezione della valutazione del rischio relativa agli allergeni alimentari indica una potenziale contaminazione crociata, il prodotto deve essere etichettato con allergeni alimentari.

Se la valutazione del rischio indica una potenziale contaminazione crociata; questo requisito è applicabile anche in assenza di confezionamento, etichettatura del prodotto, confezionamento nel package finale destinato al consumatore finale o etichettatura del prodotto finale.

Una volta identificata nella valutazione del rischio, la notifica dell'allergene deve essere fisicamente indicata sul prodotto, anche se non esiste un'etichetta comune del prodotto (ad esempio: etichetta, sticker sul prodotto), in quanto il prodotto può essere sottoposto a ulteriori processi, riconfezionato, o può essere confezionato con altri prodotti, pertanto il destinatario deve conoscere la potenziale contaminazione crociata degli allergeni.

L'etichettatura si applica anche al prodotto sfuso (ad esempio, sul "big bag" di patate deve essere posizionata un'etichetta che indica "può contenere arachidi" se la valutazione del rischio ha rilevato che nei precedenti residui di colture possono essere presenti).

L'etichetta degli allergeni deve considerare l'elenco degli allergeni nel Paese di destinazione, quando è conosciuto. Quando il Paese di destinazione non è conosciuto, si applica la legislazione sulla produzione in materia di etichettatura degli allergeni.

I criteri di conformità affermano: "Il rischio di contaminazione crociata (potenziale e intenzionale) deve essere considerato quando gli allergeni alimentari hanno [...]". Il termine "intenzionale" significa che è riconosciuto che gli allergeni alimentari sono stati manipolati, ad esempio: il produttore coltiva e confeziona il sedano nella stessa struttura utilizzata anche per altre colture.

La valutazione del rischio per la contaminazione crociata di potenziali allergeni alimentari deve considerare le sostanze applicate durante il ciclo colturale, ad esempio alcuni fertilizzanti possono contenere chitosano estratto da crostacei, il quale è un allergene alimentare.

#### **Allergeni alimentari nell'UE**

Tutti gli alimenti hanno il potenziale per causare un'allergia alimentare, tuttavia ci sono gruppi di alimenti che sono responsabili di causare la maggior parte delle allergie alimentari. Nell'UE, ad esempio, sono stati identificati 14 allergeni principali soggetti alla legislazione sull'etichettatura: sedano, cereali contenenti glutine, uova, pesce, lupino, latte, molluschi, senape, arachidi, semi di sesamo, molluschi, soia, biossido di zolfo (usato come antiossidante e conservante, ad esempio nella frutta secca) e noci.

(Regolamento EU No 1169/2011 <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2011/1169/oj/eng>)

#### **Allergeni alimentari negli Stati Uniti**

La normativa USA identifica gli otto alimenti allergenici più comuni. Questi alimenti rappresentano il 90% delle reazioni allergiche alimentari e sono le fonti alimentari da cui derivano molti altri ingredienti. Gli otto alimenti identificati dalla normativa sono: latte, uova, pesce (ad es. merluzzo), crostacei (es. granchio, aragosta, gambero), noci (ad es. Mandorle, noci, noci pecan), arachidi, grano, soia. Questi otto alimenti e tutti gli ingredienti che contengono proteine derivate da uno o più di essi sono indicati come "principali allergeni alimentari".

(<https://www.fda.gov/food/ingredientspackaginglabeling/foodallergens/def ault.htm>)

#### 3.3 Linea guida per il commento (solo per auditor/inspector)

- Identificazione del documento di valutazione del rischio (nome o codice + data/edizione, ecc.);
- Una volta identificato, descrivere il rischio;
- Allegato FV 1, 5.1.1 (sopra l'albero decisionale) - testo aggiunto per indicare che esso è obbligatorio;

### Modulo Plant Propagation Material (PPM)

Punto di controllo PPM 3.2.2 – requisito minore - chiarimento nel criterio di adempimento in relazione al periodo di transizione

*Devono essere conservate le registrazioni del fornitore del materiale di moltiplicazione e dell'identificazione del numero di lotto, che dimostrano la tracciabilità.*

*Il materiale di propagazione deve essere coltivato sotto la proprietà del moltiplicatore/vivaio certificato almeno 3 mesi prima di essere venduto come certificato. Nel caso in cui il ciclo di propagazione sia inferiore a 3 mesi, almeno due terzi del ciclo deve essere effettuato dal moltiplicatore/vivaio.*

### Altre modifiche – Check-list Sistema Qualità (QMS)

- Informazioni generali – *Nella copertina della Check-list sono state aggiunte nuove domande, l'orario di inizio e fine audit;*
- *punto di controllo QM 1.2.1 (iii) aggiornamento al punto di controllo a seguito dell'introduzione delle "Regole di Distribuzione Flessibile" per il Gruppi di produttori;*
- *punto di controllo QM 1.3 (ii) NUOVO punto di controllo introdotto a seguito della possibilità di rilascio da parte del Gruppo dei Produttori di una dichiarazione di appartenenza del produttore alla opzione 2 certificata secondo le specifiche previste dalle Regole generali Annex II.3;*
- *alla sezione Product Handling (Manipolazione post-raccolta) riportate le specifiche sopra citate per i punti:*
  - *FV 5.1.1, FV 5.2.6, FV 5.7.2, FV 5.9.1, FV 5.9.2.*

**Per ulteriori dettagli e/o eventuali successive specifiche/variazioni rispetto a quanto riportato nella presente nota tecnica si rimanda sempre alla documentazione ufficiale presente sul sito: [www.globalgap.org](http://www.globalgap.org) .**

*Per Agroqualità S.p.A.*

GG Scheme Manager  
Carmelo Pinzone

