



Ministero della Salute

**Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Ufficio 2**

**LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE PRESSO
GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE
INERENTE
“PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE”**

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Scopo delle presenti linee guida è assicurare una adeguata attività di controllo ufficiale nel settore della produzione primaria.

Il documento intende fornire indicazioni per la conduzione di verifiche ispettive ed audit per la valutazione delle aziende di produzione primaria vegetale comprese le attività di trasporto dal punto di raccolta dell'Azienda agricola agli stabilimenti per le successive operazioni di manipolazione e di magazzinaggio intese come operazioni associate ai prodotti primari sul luogo di produzione, a condizione che questi non subiscano alterazioni sostanziali della loro natura originaria.

È compresa la raccolta di funghi, bacche, ecc. selvatici ed il loro trasporto allo stabilimento di trasformazione.

Al fine di definire l'ambito di applicazione del Regolamento 852/2004, si richiama l'articolo 1 paragrafo 2, lettera c) che esclude dal campo di applicazione la "fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale".

Si sottolinea come l'esclusione dal campo di applicazione del regolamento e, quindi, degli obblighi che esso comporta, anche per il produttore primario che commercializza piccole quantità direttamente, non esime l'operatore dall'applicazione, durante la sua attività, delle regole base dell'igiene e delle buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro. Sono fatte salve, inoltre, le norme specifiche di settore.

DEFINIZIONI

Definizione di "**fornitura diretta**": è possibile destinare direttamente i prodotti alla vendita presso un esercizio commerciale, compresi gli esercizi di somministrazione, anche se questo non rielabora i prodotti stessi.

Definizione di "**commercio al dettaglio**": la movimentazione cioè trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso.

Definizione di "**livello locale**": viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini.

Definizione di "**piccoli quantitativi**": si deve intendere la cessione occasionale e su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio al commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa, a condizione che tale attività sia marginale rispetto all'attività principale.

Definizione di "**manipolazione**": si devono intendere le operazioni effettuate sul luogo di produzione a condizione che non alterino sostanzialmente la natura del prodotto.

Definizione di "**acqua potabile**": acqua che corrisponde ai requisiti minimi fissati dal D.lgs. 31/2001 e ss.mm.ii.

Definizione di "**acqua pulita**": acqua dolce che non contiene microrganismi e sostanze nocive in quantità tali da incidere direttamente od indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti.

RIFERIMENTI NORMATIVI

Regolamento (CE) n. 178/2002/CE che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Regolamento (CE) n. 852/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Regolamento (UE) 2017/625 del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari,

D.lgs. 2 febbraio 2001, n. 31, e ss.mm.ii. attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano;

D.M. 12/6/2003 n.185 Regolamento recante norme tecniche per il riutilizzo delle acque reflue in attuazione dell'articolo 26 comma 2 del D.Lgs. 11 maggio 1999, n.152.

Accordo della Conferenza Stato-Regioni del 29 aprile 2010 Linea guida applicativa del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari.

D.lgs. 2/2/21 n. 27 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117

Regolamento (UE) 2020/741 del 25 maggio 2020 recante prescrizioni minime per il riutilizzo dell'acqua (applicabile dal 26/6/2023)

Decreto Legislativo 17 maggio 1995, n. 194 -"Attuazione della direttiva 91/414/CEE in materia di immissione in commercio di prodotti fitosanitari";

DPR 23 aprile 2001 n. 290 Regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti;

Regolamento (CE) n. 1107/09 relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari

D.Lgs. 14 agosto 2012 n. 150 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 di azione nazionale (PAN) per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari, ai sensi dell'articolo 6 del decreto legislativo 14 agosto 2012, n. 150 recante: «Attuazione della direttiva 2009/128/CE che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi».

D.Lgs. 17 aprile 2014 n.69 Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1107/2009 relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive 79/117/CEE e 91/414/CEE, nonché del regolamento (CE) n. 547/2011 che attua il regolamento (CE) n. 1107/2009 per quanto concerne le prescrizioni in materia di etichettatura dei prodotti fitosanitari;

NOTIFICA E REGISTRAZIONE

Le imprese della produzione primaria sono tenute alla registrazione presso la ASL territorialmente competente ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

Le modalità di registrazione delle aziende di produzione primaria vegetale devono essere conformi alle pertinenti disposizioni delle Regioni.

REQUISITI PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE (OSA)

Gli operatori del settore alimentare devono assicurare che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari. Gli OSA devono altresì rispettare le pertinenti disposizioni legislative, comunitarie e nazionali relative al controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate comprese le misure di controllo della contaminazione derivante dall'aria, dal suolo, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari e dai biocidi, nonché il magazzinaggio, la gestione e l'eliminazione dei rifiuti.

Il rischio di contaminazione in produzione primaria è associato principalmente ai seguenti pericoli:

rischio chimico

- a) residui di fitofarmaci
- b) rifiuti industriali
- c) diossine ed altre sostanze tossiche emesse dalla combustione
- d) metalli pesanti, idrocarburi, oli esausti, plastica
- e) piante e funghi velenose/tossiche
- f) micotossine

rischio biologico

- a) Escherichia coli verocitotossico
- b) Salmonella spp.
- c) Clostridium spp.
- d) Bacillus anthracis
- e) virus epatite a
- f) norovirus
- g) Echinococcus granulosus
- h) Toxoplasma gondii

rischio fisico

- a) radionuclidi Cesio137 Stronzio 90
- b) corpi estranei (pietre, chiodi, schegge di legno ecc.)

Suolo.

I terreni destinati alle coltivazioni devono essere adeguatamente mantenuti per evitare le contaminazioni microbiologiche, chimiche e fisiche del prodotto in coltura a tal riguardo l'operatore deve valutare le possibili fonti di contaminazione comprese quelle derivanti dalla vicinanza di discariche, industrie inquinanti, corsi d'acqua, presenza ed accessibilità di animali domestici o selvatici.

Relativamente alla scelta delle colture devono essere valutate le limitazioni correlate alle determinazioni adottate a seguito dell'individuazione dei siti inquinati.

A tal riguardo è necessario che l'OSA in rapporto alla coltura in corso tenga presente la necessità di tenere aggiornato il quaderno di campagna con i risultati delle attività analitiche svolte sul suolo e sui vegetali in coltura.

Dovrà esser posta attenzione altresì alla presenza di piante infestanti e di piante tossiche o velenose.

Acque.

La fonte di approvvigionamento idrico deve essere chiaramente identificata (acquedotto, pozzo, sorgente, acque superficiali e canali, acque piovane, acque reflue riciclate) e deve essere protetta da potenziali contaminazioni. Gli accumuli in vasche, cisterne ecc. devono essere protetti e sottoposti a pulizia periodica; i pozzi devono essere adeguatamente mantenuti e protetti, i serbatoi di acqua piovana sono muniti di filtri per prevenire la contaminazione da detriti, foglie, animali.

La qualità dell'acqua è soggetta, ove necessario (escluse quindi le acque già riconosciute come potabili, es. acque di acquedotto), a periodiche verifiche, in relazione agli usi cui è destinata.

Per quanto riguarda le caratteristiche delle acque irrigue, occorre valutare il rischio sulla base dei principali fattori:

suscettibilità dell'approvvigionamento a fonti di contaminazione;

tipologia di coltura (a maggior rischio verdure a foglia, ortaggi, frutti di bosco, vegetali destinati al consumo senza ulteriori trattamenti);

contatto con il terreno;

modalità di irrigazione e contatto dell'acqua con le parti edibili specialmente in prossimità del raccolto.

Una valutazione della qualità delle acque irrigue e delle acque di lavaggio dei prodotti può essere eseguita, se necessario, con la valutazione dei parametri organolettici e la determinazione di E. Coli.

L'utilizzo a scopo irriguo di acque reflue recuperate è soggetto alle disposizioni di cui al D.M. 12/6/2003 n.185, che per i parametri microbiologici prevede: E.Coli <10 UFC/100ml nell'80% dei campioni; <100 UFC/100ml valore max; Salmonella: assente.

Dal 26/6/2023 sono applicabili per questa categoria di acque i requisiti previsti dal Regolamento (UE) 2020/741 del 25 maggio 2020.

Le acque utilizzate per il lavaggio finale dei prodotti devono essere potabili.

Le acque utilizzate per la mondatura iniziale dei prodotti e la pulizia delle strutture, attrezzature, contenitori, casse di trasporto, veicoli ed imbarcazioni devono essere pulite.

Ulteriori criteri di riferimento sono previsti nella "Comunicazione della Commissione relativa agli orientamenti per la gestione dei rischi microbiologici nei prodotti ortofrutticoli freschi a livello di produzione primaria" (2017/C 163/01).

Fertilizzanti.

L'impiego di fertilizzanti deve essere attentamente valutato al fine di evitare l'inquinamento del suolo e delle colture in particolare per quanto attiene i fertilizzanti organici ed i fertilizzanti naturali. Anche i fertilizzanti chimici devono essere valutati come possibile fonte di inquinamento del suolo e delle colture.

Tutte le informazioni relative all'impiego di fertilizzanti devono essere riportate nel quaderno di campagna.

Raccolta.

Le operazioni di raccolta devono essere effettuate evitando il più possibile la contaminazione del prodotto con il terreno.

Gli operatori della raccolta devono essere regolarmente registrati, formati dal punto di vista igienico sanitario in adeguato stato di salute e devono disporre di servizi igienici facilmente raggiungibili per le esigenze fisiologiche e poter igienizzare le mani in caso di necessità.

I contenitori, le casse di trasporto ed i veicoli devono rispettare adeguate condizioni di pulizia ed igiene.

Trasporto.

Le superfici e/o vani di carico dei veicoli adibiti al trasporto di prodotti vegetali devono essere puliti all'atto dell'uso specifico; i mezzi di trasporto devono essere lavati e sottoposti a disinfezione qualora siano stati impiegati per il trasporto di animali.

Magazzinaggio.

I depositi dei prodotti alimentari agricoli in attesa di conferimento devono rispettare i seguenti requisiti:

- pareti e pavimenti in buone condizioni, che consentano un'adeguata pulizia;

- non essere utilizzati per lo stoccaggio di prodotti fitosanitari, farmaci, mangimi;

- devono disporre di settori separati per il ricovero di automezzi e/o macchinari utilizzati in agricoltura;

- i pallet, contenitori e casse devono essere puliti all'atto dell'uso specifico, e con superfici idonee a venire a contatto con i prodotti vegetali;

- le attrezzature utilizzate devono essere pulite e le parti destinate a venire a contatto con i prodotti vegetali devono essere in materiale idoneo

Stoccaggio dei fertilizzanti

I fertilizzanti devono essere sollevati da terra, in aree coperte e asciutte, in ambienti di stoccaggio non promiscui con alimenti.

I fertilizzanti organici prodotti in azienda sono utilizzati con modalità conformi alle norme vigenti, in modo tale da non costituire un rischio di contaminazione per i prodotti vegetali.

Contaminazioni derivanti dall'aria.

Deve essere assicurata l'assenza di combustioni di materiali tossici (materie plastiche, contenitori di prodotti fertilizzanti, fitosanitari, medicinali, biocidi, ecc.)

Devono essere adottate le misure necessarie al fine di evitare fenomeni di deriva dei prodotti fitosanitari al di fuori delle colture assoggettate al trattamento (utilizzo di attrezzature adeguate, trattamenti effettuati in giornate non ventose).

Prodotti fitosanitari.

Il deposito dei prodotti fitosanitari, obbligatorio per tutti gli utilizzatori professionali, deve essere chiuso e ad uso esclusivo, non possono esservi stoccati altri prodotti o attrezzature, se non direttamente collegati all'uso dei prodotti fitosanitari. Possono essere conservati concimi utilizzati normalmente in miscela con i prodotti fitosanitari. Non vi possono essere immagazzinate sostanze alimentari, mangimi compresi. Possono essere ivi conservati in deposito temporaneo anche i rifiuti di prodotti fitosanitari (quali contenitori vuoti, prodotti scaduti o non più utilizzabili), purché tali rifiuti siano collocati in zone identificate del deposito, opportunamente evidenziate, e comunque separati dagli altri prodotti ivi stoccati.

Il deposito dei prodotti fitosanitari può anche essere costituito da un'area specifica all'interno di un magazzino, mediante delimitazione con pareti o rete metallica, o da appositi armadi, se i quantitativi da conservare sono ridotti. Nel locale dove è ubicata l'area specifica o l'armadio per i prodotti fitosanitari non possono essere detenuti alimenti o mangimi.

Il deposito dei prodotti fitosanitari deve consentire di poter raccogliere eventuali sversamenti accidentali senza rischio di contaminazione per l'ambiente. Il locale deve disporre di sistemi di contenimento in modo che in caso di sversamenti accidentali sia possibile impedire che il prodotto fitosanitario, le acque di lavaggio o i rifiuti di prodotti fitosanitari possano contaminare l'ambiente, le acque o la rete fognaria.

Il deposito dei prodotti fitosanitari deve essere ubicato tenendo conto delle specifiche disposizioni in materia di protezione delle acque.

Il deposito o l'armadio devono garantire un sufficiente ricambio dell'aria. Le aperture per l'aerazione devono essere protette con apposite griglie in modo da impedire l'entrata di animali.

Il deposito deve essere asciutto, al riparo dalla pioggia e dalla luce solare, e in grado di evitare temperature che possano alterare le confezioni e i prodotti, o creare condizioni di pericolo. I ripiani devono essere di materiale non assorbente e privi di spigoli taglienti.

I prodotti fitosanitari devono essere stoccati nei loro contenitori originali e con le etichette integre e leggibili.

Il deposito deve essere fornito di adeguati strumenti per dosare i prodotti fitosanitari (es. bilance, cilindri graduati). Gli stessi devono essere puliti dopo l'uso e conservati all'interno del deposito o armadietto.

L'accesso al deposito dei prodotti fitosanitari è consentito unicamente agli utilizzatori professionali.

La porta del deposito deve essere dotata di chiusura di sicurezza esterna e non deve essere possibile l'accesso dall'esterno attraverso altre aperture (es. finestre). Il deposito non deve essere lasciato incustodito mentre è aperto.

Sulla parete esterna del deposito devono essere apposti cartelli di pericolo.

Sulle pareti in prossimità dell'entrata del deposito devono essere ben visibili i numeri di emergenza.

Il deposito deve essere dotato di materiale e attrezzature idonee per tamponare e raccogliere eventuali sversamenti accidentali di prodotto.

Le attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari impiegate per uso professionale sono sottoposte a controlli funzionali periodici, secondo le modalità indicate nell'allegato II, D.Lgs n. 150/12 al fine di garantire che le stesse soddisfino i requisiti di cui al medesimo allegato II.

Le attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari impiegate per uso professionale sono sottoposte a controlli funzionali periodici, secondo le modalità indicate nell'allegato II, al fine di garantire che le stesse soddisfino i requisiti di cui al medesimo allegato II.

L'OSA della produzione primaria vegetale documenta che è presente almeno un addetto munito di abilitazione all'acquisto e utilizzo di prodotti fitosanitari (Patentino) in corso di validità; in alternativa documenta che i trattamenti fitosanitari vengono effettuati da un terzista / Cooperativa all'uopo delegato/a.

L'OSA della produzione primaria vegetale può avvalersi di più addetti muniti di Patentino per l'effettuazione dei trattamenti con prodotti fitosanitari; poiché il Patentino è un documento personale l'OSA può esibire fotocopia dei Patentini degli addetti utilizzatori.

Nel caso dei contoterzisti o cooperative la responsabilità del rispetto del C. 2 è in capo alla Ditta delegata ad effettuare trattamenti.

L'informazione da parte del contoterzista all'azienda deve essere documentata, relativamente a: intervallo di sicurezza, tempo di rientro, fasce di rispetto, necessità di segnalare l'esecuzione del trattamento a persone esposte o potenzialmente esposte al rischio.

Formazione del personale.

Il personale deve ricevere adeguata formazione sulla necessità di astenersi dal lavoro in caso di malattia infettiva e mantenere un adeguato standard di igiene personale, in particolare in caso di contatto con i prodotti a maggior rischio microbiologico.

Devono essere disponibili servizi igienici in azienda, e sistemi di lavaggio delle mani in campo in caso di indisponibilità di acqua (gel, ecc.)

Controllo degli animali infestanti.

Nei locali di deposito annessi all'azienda agricola l'accesso di infestanti e di altri animali va evitato mantenendo chiusi finestre e altri percorsi di ingresso e proteggendo le finestre con rete metallica (zanzariere) o altri materiali, se del caso.

Altre aperture che potrebbero consentire l'accesso di infestanti o animali devono essere tenute sigillate.

Le infrastrutture connesse al processo di produzione (ad esempio tubi o condotti d'aria) devono essere costruite o montate in modo tale da impedire l'accesso ad animali infestanti. Per motivi di prevenzione, al fine di evitare ogni possibile insediamento di infestanti nelle strutture, gli operatori possono definire un piano di controllo e mettere a disposizione trappole all'interno ed all'esterno dell'edificio.

Le trappole con esche avvelenate devono essere collocate esclusivamente all'esterno dello stabilimento.

Animali domestici.

Occorre prevedere misure che evitino, per quanto possibile, il contatto delle colture con animali domestici, da allevamento e da cortile presenti in azienda e l'intrusione di animali selvatici, in particolare per le coltivazioni a maggiore rischio microbiologico.

Le deiezioni degli animali possono costituire un importante fonte di contaminazione e sarebbe opportuno pertanto delimitare le aree coltivate con apposite recinzioni.

Rifiuti.

Tutti i possibili rifiuti prodotti devono essere stoccati e smaltiti in modo da non contaminare i prodotti vegetali.

Devono essere presenti locali o contenitori per lo stoccaggio delle diverse tipologie di rifiuti pericolosi da inviare allo smaltimento (es. oli esausti, batterie, ecc.)

Lo scarico delle acque reflue domestiche è tale da non costituire un rischio di contaminazione delle colture.

I contenitori di prodotti fitosanitari vuoti (bonificati mediante lavaggio) sono conservati in una zona del deposito dei prodotti fitosanitari, preferibilmente dentro sacchi di plastica. Tali contenitori possono essere tenuti in altro locale ad uso deposito rifiuti; in nessun caso possono essere abbandonati all'aperto.

I prodotti fitosanitari revocati o scaduti sono tenuti in una zona dedicata del deposito, preferibilmente contrassegnata con apposito cartello.

Rintracciabilità.

L'OSA della produzione primaria vegetale tiene e mette a disposizione dell'Autorità i documenti commerciali attestanti l'acquisto dei prodotti fitosanitari utilizzati.

Nel controllo, a campione, di tale documentazione occorre tener conto di eventuali obblighi e diritti inerenti alla tenuta di documenti commerciali.

Devono essere presenti i documenti di acquisto di sementi (per specie a rischio OGM), fertilizzanti, e dei materiali di imballaggio a contatto coi prodotti.

Devono essere presenti documenti che attestano le consegne dei prodotti alle imprese, anche ai fini dell'immediato ritiro di prodotti non conformi.

Gestione dei prodotti fitosanitari.

L'OSA dimostra di conservare con cura i prodotti fitosanitari, compresi quelli parzialmente utilizzati; nel deposito tali prodotti sono tenuti nelle confezioni originali ben chiuse con l'etichetta integra.

Al fine di verificare la corretta gestione dei prodotti presso l'Azienda agricola si effettua un controllo a campione su almeno tre prodotti fitosanitari presenti nel deposito. Tale controllo comprende la verifica dello stato di autorizzazione per due prodotti e la verifica completa dell'etichetta per un prodotto (vedi scheda verifica prodotti in calce al presente manuale). Andranno riportati gli estremi dei 3 prodotti fitosanitari per poi confrontarli con quelli presenti nella Banca dati Ministeriale; il controllo può essere eseguito presso l'azienda o in ufficio previo rilievo fotografico delle etichette dei 3 prodotti scelti. Nella scelta dei prodotti da controllare è opportuno partire da quelli annotati sul registro dei trattamenti perché risultano utilizzati in campo.

L'OSA della produzione primaria vegetale tiene e mette a disposizione dell'Autorità un registro in cui sono annotati tutti i trattamenti effettuati con prodotti fitosanitari. Il registro può essere organizzato su base cronologia comprendendo tutte le colture trattate o su singole colture con schede dedicate.

I trattamenti effettuati sono registrati entro il periodo della raccolta e comunque al più tardi entro trenta giorni dall'esecuzione del trattamento stesso.

Il registro dei trattamenti riporta:

a) i dati anagrafici relativi all'azienda;

b) la denominazione della coltura trattata e la relativa estensione espressa in ettari;

c) la data del trattamento, il prodotto e la relativa quantità impiegata, espressa in chilogrammi o litri, nonché l'avversità che ha reso necessario il trattamento.

Oltre al registro dei trattamenti dell'anno in corso l'OSA deve tenere anche i registri dei trattamenti dei 3 anni precedenti l'ispezione.

Il registro dei trattamenti normalmente viene tenuto nella sede dell'azienda agricola, può essere tenuto dal centro di assistenza agricola, questa evenienza deve risultare nella Anagrafe delle Aziende Agricole di AGREA; inoltre può essere tenuto dalla Cooperativa di produttori che effettua i trattamenti per i soci previa delega scritta rilasciata dai singoli soci.

La compilazione del registro viene effettuata dal titolare dell'Azienda agricola, da chi esegue il trattamento o dal terzista, o da altro delegato (Associazione di categoria, Cooperativa) secondo le disposizioni del D. Lgs n. 150/12.

In particolare, non deve esserci evidenza che tale registro viene compilato da persona non abilitata quale ad esempio un familiare, un consulente, un rivenditore.

Nei contenuti il registro dei trattamenti deve presentare dichiarazioni congruenti con la realtà aziendale oggetto dell'ispezione; cioè devono risultare le colture in corso e le relative estensioni.

Al fine di verificare la corretta gestione dei prodotti presso l'Azienda Agricola si effettua un controllo a campione su 1 prodotto fitosanitario, valutando:

se compilato entro 30 giorni dall'esecuzione del trattamento

se compilato entro la raccolta

il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta (per diluizione, miscelazione, quantità distribuita, coltura, numero dei trattamenti, tempi di rientro e tempo di carenza).

Gli utilizzatori professionali devono rispettare i divieti di utilizzo e adottare misure per il contenimento della deriva.

Gli utilizzatori professionali devono eseguire i trattamenti rispettando la distanza dai corsi d'acqua riportata in etichetta.

Verifica dei prodotti fitosanitari

Autorizzazione REG (CE) 1107/2009 Art. 28 comma 1	Nome commerciale. n. registrazione	Nome commerciale. n. registrazione
<i>Verifica su 2 prodotti fitosanitari presenti in deposito</i> <i>Verifica consultando la banca dati del Ministero della Salute</i>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
etichetta controllo documentale di conformità delle etichette riportate sul fitosanitario in magazzino con le etichette autorizzate consultando la banca dati on line del Ministero della salute <i>Verifica confronto tra le etichette in merito a:</i>	Nome commerciale. n. registrazione	
titolare dell'autorizzazione	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
sostanza attiva: identità	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
sostanza attiva: concentrazione	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
quantità netta (taglia)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Tipo di preparazione (polvere, liquido, WG, EC,)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
informazioni di primo soccorso	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
tipo di azione (insetticida, erbicida,)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
classificazione etichetta	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Coltura/e autorizzata/e	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Parassita	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Dosaggio	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
dispositivi di protezione riportati	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
distanze di sicurezza dai corsi d'acqua	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
intervallo di sicurezza o tempo di carenza (intervallo tra il trattamento e la raccolta)	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
tempo di rientro	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Altre informazioni (specificare quali	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
<i>Verifica su 1 prodotto fitosanitario presente in deposito</i>	Nome commerciale. n. registrazione	
lo stato di autorizzazione delle importazioni parallele (con permesso o senza permesso) consultando l'open data e/o la banca dati del Ministero della salute REG (CE) 1107/09 Art. 52	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NP <input type="checkbox"/>	

Documentazione.

L'OSA mantiene disponibili i risultati delle analisi di campioni prelevati da piante o altri campioni rilevanti per la salute umana e dev'esserci evidenza delle azioni correttive a seguito di non conformità

CONTROLLO UFFICIALE

I controlli ufficiali devono essere effettuati con una frequenza appropriata mediante ispezione o audit al fine di verificare le procedure di autocontrollo messe in atto dall'OSA finalizzate al rispetto di quanto previsto ai precedenti capitoli.

I sopralluoghi nelle aziende devono prevedere se del caso l'esecuzione di campionamenti ufficiali per la verifica delle attività analitiche attuate dagli OSA.

In caso di riscontro di non conformità devono essere attuate apposite prescrizioni finalizzate all'adozione di idonee azioni correttive.

In caso di individuazione di pericoli per la salute dei consumatori possono essere adottati eventuali provvedimenti riguardo ai prodotti alimentari a rischio con l'eventuale attivazione del sistema di allerta.

NON CONFORMITÀ

Le non conformità riscontrate in corso di controllo ufficiale devono essere riportate nella scheda di controllo ufficiale, classificate e gestite secondo i criteri e le modalità previsti.

Le non conformità relative alla gestione e utilizzo dei prodotti fitosanitari sono soggette alle sanzioni previste dalle disposizioni specifiche.

LOGO	LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE IN AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE	Ed. Rev. Data:01/12/2022
------	--	--------------------------------

DATI INFORMATIVI SULL'ATTIVITA' DELL'AZIENDA				
Azienda (Nome, Indirizzo, Ragione Sociale)				
Titolare o Legale Rappresentante				
Controllo Ufficiale eseguito da:				
in data e ora		terminato alle ore		tempo impiegato
alla presenza di				
<i>Dimensione dell'Azienda Agricola ed entità della produzione</i>	<input type="checkbox"/> Superficie fino a 10 ha	<input type="checkbox"/> Superficie da 10 a 30 ha	<input type="checkbox"/> Superficie da 30 a 100 ha	<input type="checkbox"/> Superficie oltre 100 ha
<i>Localizzazione dell'Azienda Agricola</i>	<input type="checkbox"/> In aperta campagna	<input type="checkbox"/> Vicino a strade di intenso traffico (grande/media viabilità)	<input type="checkbox"/> Vicino ad allevamenti	<input type="checkbox"/> Vicino siti industriali / impianti
<i>Orientamento colturale (specificare tipo coltura e relativa superficie)</i>	<input type="checkbox"/> Seminativi _____ ha_____ _____ ha_____ _____ ha_____	<input type="checkbox"/> Viticola _____ ha_____ _____ ha_____ _____ ha_____	<input type="checkbox"/> Ortofrutticola in pieno campo _____ ha_____ _____ ha_____ _____ ha_____	<input type="checkbox"/> Ortofrutticola in serra _____ ha_____ _____ ha_____ _____ ha_____

LOGO	LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE IN AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE	Ed. Rev. Data:01/12/2022
------	---	--------------------------------

<i>Metodo di difesa (specificare in caso vi siano produzioni diversificate)</i>	<input type="checkbox"/> Agricoltura Biologica	<input type="checkbox"/> Difesa integrata	<input type="checkbox"/> Difesa Integrata obbligatoria
<i>Destinazione dei principali prodotti (specificare per ogni tipologia di prodotto)</i>	<input type="checkbox"/> Destinato al consumo tal quale <input type="checkbox"/> Destinato alla trasformazione	<input type="checkbox"/> Locale (provincia e province contermini) <input type="checkbox"/> Nazionale/ Comunitario <input type="checkbox"/> Paesi extra UE	<input type="checkbox"/> Vendita e/o lavorazione diretta <input type="checkbox"/> Trasformazione presso altra ditta
<i>Modalità produttive/ attività aggiuntive (specificare in caso vi siano produzioni diversificate)</i>	<input type="checkbox"/> Raccolta, mondatura.	<input type="checkbox"/> Raccolta, mondatura, lavaggio.	<input type="checkbox"/> Raccolta, mondatura, lavaggio, confezionamento <input type="checkbox"/> Raccolta, mondatura lavaggio, confezionamento, conservazione
<i>Provenienza dell'acqua irrigua utilizzata (nel caso di diversificazioni specificare)</i>	<input type="checkbox"/> Acqua di acquedotto _____ _____	<input type="checkbox"/> Acqua di falda _____ _____	<input type="checkbox"/> Acqua superficiale _____ _____
<i>Provenienza dell'acqua destinata al consumo umano (lavaggio alimenti e relative attrezzature) (nel caso di diversificazioni specificare)</i>	<input type="checkbox"/> Acqua di acquedotto _____ _____	<input type="checkbox"/> Acqua di falda _____ _____	<input type="checkbox"/> Acqua superficiale _____ _____
<i>Fertilizzanti (nel caso di diversificazioni specificare)</i>	<input type="checkbox"/> Organici non trattati _____ _____	<input type="checkbox"/> Organici trattati _____ _____	<input type="checkbox"/> Chimici _____ _____

LOGO	LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE IN AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE	Ed. Rev. Data:01/12/2022
------	---	--------------------------------

Numero di lavoratori addetti	_____ A tempo indeterminato	_____ Stagionali	
L'azienda si avvale di un Tecnico di fiducia per la consulenza agronomica	<input type="checkbox"/> Si	<input type="checkbox"/> No	
Procedure regolamentate di produzione in corso esempio Globalgap, Qualità Controllata ecc...	<input type="checkbox"/> SI Indicare quali:		<input type="checkbox"/> No
Prodotti fitosanitari- Acquisto e distribuzione	<input type="checkbox"/> acquisto con abilitazione del titolare e distribuzione da parte del titolare	<input type="checkbox"/> acquisto con abilitazione del titolare e distribuzione da parte del contoterzista	<input type="checkbox"/> acquisto con abilitazione del contoterzista e distribuzione da parte del contoterzista

Dati storici sulla ditta. Non conformità pregresse:	da archivio Ausl o riscontri sul campo (specificare)		
<input type="checkbox"/> non significative o formali	<input type="checkbox"/> non significative o formali ma ripetute	<input type="checkbox"/> sostanziali o gravi, isolate e risolte	<input type="checkbox"/> sostanziali o gravi, ripetute o non risolte
<input type="checkbox"/> Comunicazioni di intossicazioni acute da prodotti fitosanitari			

LOGO	LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE IN AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE	Ed. Rev. Data:01/12/2022
------	---	--------------------------------

AREE DI INDAGINE		
6.2.1 Condizioni Edilizie Strutturali	Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
Il deposito dei prodotti ortofrutticoli è in buone condizioni generali	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Il deposito dei prodotti fitosanitari rispetta i requisiti previsti dal D.Lgs. 150/12 (chiuso a chiave, areato, asciutto e al riparo da pioggia e luce solare e dotato di sistemi di contenimento in caso di sversamenti accidentali; sulla porta sono presenti segnaletica di sicurezza e di salute e numeri per emergenze)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Per la preparazione delle miscele fitosanitari è presente un'area: <ul style="list-style-type: none"> • attrezzata con strumenti per dosare / bilancia • dotata di dispositivi per la raccolta dei contenitori e degli imballaggi vuoti 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Nelle immediate vicinanze del deposito fitosanitari sono presenti: <ul style="list-style-type: none"> • lavandino • armadietto per DPI 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Il magazzino che ospita il deposito (delimitato con rete) o l'armadio dei prodotti fitosanitari non contiene alimenti e mangimi	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
I fertilizzanti vengono conservati in luogo o locale protetto dalle intemperie e in modo tale da non costituire un rischio di contaminazione per i prodotti vegetali.	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
In caso di utilizzo di concimi organici, non ci sono evidenze di possibile contaminazione delle colture a rischio microbiologico	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
E' disponibile acqua potabile/pulita per il lavaggio delle mani, o altro sistema di igienizzazione, almeno nelle fasi di raccolta di prodotti ortofrutticoli destinati al consumo crudi; se si utilizzano guanti per la raccolta, questi sono in condizioni adeguate	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Sono disponibili servizi igienici per il personale	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Non si riscontrano altre evidenti fonti di potenziale contaminazione dei prodotti vegetali	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

LOGO	LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE IN AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE	Ed. Rev. Data:01/12/2022
------	---	--------------------------------

6.2.2 Attrezzature e macchinari	Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
Le attrezzature e i contenitori sono in buone condizioni generali e in materiale idoneo al contatto con alimenti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

6.3.2 Pulizia e sanificazione-Gestione	Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
Le aree e locali di deposito, le attrezzature, i contenitori e i mezzi di trasporto dei prodotti vegetali sono mantenuti in ordine e puliti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Il deposito dei prodotti fitosanitari è mantenuto in ordine e pulito	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

6.6.1 Formazione del personale	Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
Il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari è stato formato in merito ai rischi sanitari e sulle misure di igiene personale, e mantiene un adeguato standard di igiene personale	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Abilitazione all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari n. scadenza: sig.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Abilitazione all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari n. scadenza: sig.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Abilitazione all'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari n. scadenza: sig.	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	
Se l'azienda si avvale di contoterzista, è documentata l'informazione all'azienda relativamente a: intervallo di sicurezza, tempo di rientro, fasce di rispetto, necessità di segnalare l'esecuzione del trattamento a persone esposte o potenzialmente esposte al rischio	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

6.7.2 Lotta agli infestanti e animali indesiderati – Gestione	Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte

LOGO	LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE IN AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE	Ed. Rev. Data:01/12/2022
------	---	--------------------------------

Per le colture in campo a maggior rischio sono previste misure che evitano, per quanto possibile, il contatto con animali domestici, da allevamento e da cortile e l'intrusione di animali selvatici	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Sono predisposte e attuate misure per il controllo degli infestanti e dei volatili nel locale di deposito dei prodotti vegetali	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

6.8 Rifiuti – Approvvigionamento idrico		
6.8.2 Rifiuti - Gestione	Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
I reflui di abitazione civile non costituiscono un rischio di contaminazione delle colture e dei prodotti vegetali	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
I rifiuti e le sostanze pericolose sono immagazzinati e gestiti in modo da evitare la contaminazione dei prodotti vegetali;	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Esiste un sistema di raccolta/conferimento per <input type="checkbox"/> rifiuti speciali non pericolosi (contenitori vuoti di fitosanitari e altri materiali) <input type="checkbox"/> rifiuti pericolosi (fitosanitari revocati o non più utilizzabili, rimanenze, oli esausti, batterie...)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Sono documentati il conferimento dei rifiuti e lo smaltimento dei prodotti fitosanitari revocati, entro i termini previsti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

6.8.4 Approvvigionamento idrico – Gestione	Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
Le fonti di approvvigionamento idrico sono chiaramente identificate a seconda dell'uso (irrigazione, lavaggio, pulitura dell'attrezzatura) e della provenienza, sono adeguatamente protette e gli impianti di accumulo, trattamento e distribuzione sono in buone condizioni di manutenzione	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Le acque utilizzate per l'irrigazione delle colture non comportano rischi di contaminazione, in relazione alle modalità di irrigazione e alla natura dei prodotti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Le fonti d'acqua utilizzate per la produzione primaria e operazioni	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>	

LOGO	LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE IN AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE	Ed. Rev. Data:01/12/2022
------	---	--------------------------------

associate sono protette dall'accesso di animali domestici o selvatici. I terreni coltivati sono protetti da acque superficiali nelle vicinanze che possano esporre al rischio di esondazione sulle colture	NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Le colture non sono esposte a rischio di esondazione da acque superficiali presenti nelle vicinanze	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Le superfici coltivate non sono esposte a perdite, lisciviazione o fuoriuscite da aree di stoccaggio dello stallatico	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Qualora i prodotti primari siano sottoposti a lavaggio prima della commercializzazione, il trattamento non espone al rischio di ulteriore contaminazione	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

6.9.2 Rintracciabilità - Gestione	Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
E' presente la documentazione/registrazioni attestante l'individuazione dei fornitori di MOCA	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Sono disponibili le fatture di acquisto dei prodotti fitosanitari e relative bolle di consegna degli ultimi 3 anni (verifica se presente/fare richiesta di invio)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
E' presente la documentazione/registrazioni attestante l'individuazione delle imprese alle quali sono stati forniti i prodotti agricoli, anche ai fini dell'immediato ritiro del prodotto non conforme	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

6.11.3 Prodotti fitosanitari - Gestione	Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
I prodotti fitosanitari sono stoccati nei contenitori originali con etichette integre e leggibili; non sono presenti materiali o attrezzature non pertinenti	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
L'etichettatura dei prodotti fitosanitari presenti in magazzino è conforme all'etichetta autorizzata dal Ministero della Salute, presente nella relativa banca dati (verifica etichetta su 1 prodotto presente in magazzino; verifica dell'autorizzazione su 2 prodotti)	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

LOGO	LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE IN AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE	Ed. Rev. Data:01/12/2022
------	---	--------------------------------

<p>E' presente il registro dei trattamenti correttamente compilato in ogni sua parte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Intestazione • Denominazione della coltura trattata ed estensione in ettari • Data del trattamento, prodotto e quantità utilizzata (kg o lt), avversità • Sottoscritto dal titolare se compilato da persona diversa • Fasi fenologiche (per le aziende in regime di condizionalità PAC) 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<p>In caso di trattamenti <u>effettuati dal contoterzista</u>, questi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • consegna Allegato 4 relativo ad ogni trattamento effettuato • sottoscrive il registro dei trattamenti ad ogni trattamento effettuato 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<p>Verifica su 1 prodotto fitosanitario:</p> <ul style="list-style-type: none"> • compilato entro 30 giorni dall'esecuzione del trattamento • compilato entro la raccolta • rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta (per diluizione, miscelazione, quantità distribuita, coltura, numero dei trattamenti, tempi di rientro, tempo di carenza) 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<p>E' presente scheda sulle tarature delle irroratrici da allegare al registro dei trattamenti</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<p>Verifica che non sono utilizzati prodotti fitosanitari a base di</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fipronil • Imidacloprid, Thiametoxan e Clothianidin 	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<p>Sono adottate misure adeguate al fine di evitare o diminuire i fenomeni di deriva</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<p>I prodotti sono correttamente gestiti anche per quanto concerne l'informazione alla popolazione potenzialmente esposta (cartellonistica/informazione al vicinato)</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<p>Verifica che nel campo non siano utilizzati prodotti vietati a seconda delle indicazioni regionali o comunali</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
<p>Verifica del rispetto delle misure per la riduzione e o eliminazione dell'uso e dei rischi derivanti dall'impiego dei prodotti fitosanitari</p>	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

LOGO	LISTA DI RISCONTRO PER IL CONTROLLO UFFICIALE IN AZIENDA AGRICOLA – PRODUZIONE PRIMARIA VEGETALE	Ed. Rev. Data:01/12/2022
------	---	--------------------------------

nelle aree frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili		
Verifica che non sia stato utilizzato prodotto fitosanitario con mezzo aereo ove questo non sia stato autorizzato e nel caso sia utilizzato che sia stata informata la popolazione locale	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	
Verifica della localizzazione del campo in modo che siano rispettate le distanze di sicurezza dai corsi d'acqua riportate in etichetta	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	

6.14.1 Verifica della documentazione. Analisi e campioni	Giudizio di Conformità	Evidenze raccolte
Sono conservate le eventuali analisi di campioni prelevati da piante o altri campioni rilevanti per la salute umana e vi è evidenza di eventuali azioni correttive e preventive a seguito di non conformità	SI <input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	