

Foglio Informativo Global G.A.P.

Global G.A.P. nasce nel 1997 come EUREPGAP, ed essendo, in seguito, diventata una norma a validità internazionale, ha preso il nome di Global G.A.P.

G.A.P. è un acronimo per Buone Pratiche Agricole (Good Agricultural Practices, in inglese), e può trovare applicazione in ogni ambito della produzione agricola. Al momento, PJRFSI è in grado di offrire una certificazione relativa solamente a frutta e verdure (vi preghiamo di consultare l'apposito elenco per scoprire quali prodotti si possano certificare).

- Organizzazione del settore privato che si occupa di norme in materia di garanzia, relative alle aziende agricole, ed internazionalmente riconosciuta
- 135,000 produttori certificati e valutati in 120 Paesi
- Oltre 400 prodotti certificati; 23 norme, programmi e moduli aggiuntivi
- 1,350 revisori formati ed auditor che lavorano per 140 enti di certificazione (approvati da 33 enti di accreditamento)
- 375 organizzazioni membro che operano nel settore, con l'obiettivo comune di uniformare G.A.P. a livello internazionale
- 1,000 persone formate nel 2011: 90 corsi, in 5 continenti, in 5 lingue
- Una rete internazionale di Consulenti per la Garanzia delle Aziende Agricole (chiamati Farm Assurer) per l'assistenza in sede agli agricoltori, compresa nel processo di certificazione
- Un database di certificazione internazionale e sicuro (Brochure), con un'opzione pubblica di ricerca semplice, ed un servizio di ricerca avanzata/di bookmarking per i produttori ed i rivenditori
- GLOBALG.A.P. è un marchio business-to-business e non è visibile in chiaro ai consumatori.

PJRFSI offre i suoi servizi solo per le seguenti sezioni dello Standard Global G.A.P.:

1. Norma sull'Assicurazione Integrata dell'Azienda Agricola (IFA - Integrated Farm Assurance) – Allevamenti – Frutta e Ortaggi.

L'IFA è la norma relativa alla produzione agricola, internazionalmente riconosciuta come partner di benchmarking per la GFSI. Si occupa di sicurezza alimentare e tracciabilità, sicurezza e benessere dell'ambiente e dei lavoratori, e benessere degli animali. Inoltre, si occupa anche di gestione integrata dei parassiti e gestione integrata dell'allevamento. Secondo l'Opzione scelta, offre anche il Sistema di Gestione della Qualità (SGQ).

I clienti potranno ottenere una certificazione del tipo:

- Opzione 1 (Produttore Individuale; scelta opzionale sul Sistema di Gestione della Qualità)
- Opzione 2 (Produttori Vari; Sistema di Gestione della Qualità obbligatorio)

2. Norma sulla Sicurezza del Prodotto (PSS - Product Safety Standard)

La PSS rappresenta l'opzione perfetta per tutti i produttori di frutta e ortaggi in cerca di una certificazione per la sicurezza alimentare, sia nei mercati Canadesi che in quello Statunitense. Viene accettata dai più importanti rivenditori nazionali, ed è Autorizzata dalla GFSI, oltre che rappresentare una certificazione accreditata. Fu creata appositamente per il Nord America, e non affronta i temi relativi alla salute, al benessere ed alla sicurezza dell'ambiente di lavoro nè dei lavoratori, compresi invece nell'IFA. La PSS si concentra, piuttosto, sulla sicurezza e la tracciabilità/separazione degli alimenti, ed è disponibile solo relativamente al settore ortofrutticolo.

I clienti potranno ottenere una certificazione del tipo:

- Opzione 1 (Produttore Individuale; scelta opzionale sul Sistema di Gestione della Qualità)
- Opzione 2 (Produttori Vari; Sistema di Gestione della Qualità obbligatorio)

3. G.a.p Locale per il Nord America (IgNA – local g.a.p. North America)

La G.a.p. Locale era conosciuta, in origine, come Assicurazione Primaria sull'Azienda Agricola [pfa - Primary Farm Assurance] – un primo passo verso la Norma relativa all'Assicurazione Integrata dell'Azienda Agricola (IFA). Fu realizzata pensando ai produttori agricoli che affrontavano per la prima volta i processi relativi alla sicurezza alimentare. Non è accreditata, ed è composta da due livelli. Il primo è chiamato Livello Base, ed è rivolto ai produttori con un basso potenziale di rischi relativi alla sicurezza alimentare, che operano principalmente nei mercati locali. Il secondo è detto Livello Intermedio, e comprende criteri di sicurezza alimentare più rigorosi, accettati da rivenditori selezionati a livello nazionale. Quando un produttore passa al livello superiore, non può più tornare indietro. Inoltre, quando un produttore ottiene la certificazione IFA, questi non può essere sottoposto ad un audit per la G.A.P. locale.

I clienti potranno ottenere una certificazione del tipo:

1. Opzione 1 (Produttore Individuale; scelta opzionale sul Sistema di Gestione della Qualità)
2. Opzione 2 (Produttori Vari; Sistema di Gestione della Qualità obbligatorio)

Quali differenze esistono tra le Opzioni?

Opzione 1 (Produttore Individuale; scelta opzionale sul Sistema di Gestione della Qualità):

L'Opzione 1 si rivolge a singole realtà produttive (aziende agricole, campi, serre ecc.) con un unico proprietario, oppure a diverse unità produttive (aziende agricole, campi, serre ecc.) che non rappresentano entità legali separate, e sono centralmente gestite dal candidato. Sono state annunciate verifiche annuali per tutti i requisiti inseriti nello scopo della norma (per tutte le sedi registrare), ed anche l'opzione relativa alle diverse unità produttive ha, come scelta opzionale, l'implementazione di un SGQ.

Opzione 2 (Produttori Vari; Sistema di Gestione della Qualità obbligatorio):

L'Opzione 2 si rivolge a gruppi di produttori che si candidano insieme per la certificazione. Questo significa che ogni produttore rappresenta una singola entità legale. Il gruppo, come entità legale, sarà l'intestatario della certificazione ottenuta. Come gruppo, l'implementazione di un SGQ è obbligatoria.

FAQ

Cosa si intende per Scopo dell'Audit GlobalG.A.P.?

Ogni coltura (mele, pere, spinaci, carote ecc.) deve essere elencata come parte dello scopo ed esaminata, così da ottenere la certificazione GlobalG.A.P. Per certificare tutti i prodotti, l'audit deve tenersi durante la raccolta di ogni singolo prodotto. Nel caso in cui vengano esaminate più colture, queste dovranno essere raggruppate in base alle analogie nel sistema di produzione. Prima che i prodotti vengano inseriti nella certificazione, l'Ente Certificatore dovrà esaminare tutti i punti di controllo dei raggruppamenti. Ad esempio, non è necessario effettuare un'ispezione durante il periodo di raccolta delle pere, qualora le pere siano state aggiunte allo scopo ed anche le mele lo siano; tuttavia, solo quando tutti i punti controllo saranno stati verificati, le pere potranno essere aggiunte alla certificazione. D'altro canto, un'eventuale aggiunta degli spinaci allo scopo della certificazione richiederebbe una valutazione durante il periodo di raccolta degli spinaci. Si prega di far riferimento all'elenco FRUTTA e ORTAGGI per i prodotti applicabili.

Le aziende agricole possono produrre alimenti certificati e non certificati?

Sì, e viene chiamata produzione parallela. Ciò significa che l'azienda li può produrre entrambi con il marchio GlobalG.A.P. Le carote certificate e non certificate, ad esempio, devono essere separate nella fase di produzione. Le aziende agricole possono anche produrre carote certificate e patate non certificate, e le patate non verranno menzionate sull'attestato.

Le aziende possono certificare anche la propria impresa di confezionamento?

Sì, l'impresa di confezionamento verrà compresa nell'audit se è di proprietà dell'entità legale che possiede l'azienda Agricola, o se è parte del gruppo dei produttori. Un'impresa di confezionamento che non possieda un'azienda Agricola, invece, non potrà ottenere la certificazione GlobalG.A.P. e dovrà sottostare ad altre norme GFSI come BRC, IFS, o SQF.

I produttori possono acquistare prodotti non certificati?

Sì, e viene chiamata proprietà parallela. Si verifica quando i produttori acquistano alimenti non certificati dello stesso tipo rispetto a quelli che coltivano. Ad esempio: un produttore, o un gruppo di produttori, produce mele certificate ed acquista mele non certificate. Ciò si verifica per rispettare l'evasione degli ordini qualora ci si trovasse in condizioni di perdita o carenza di raccolto, ed i clienti non richiedano prodotti certificati GlobalG.A.P.

Le imprese di confezionamento possono lavorare sia prodotti certificati GlobalG.A.P. che prodotti non certificati?

Sì, durante le fasi di lavorazione, deposito e distribuzione è necessario segnalare, in qualsiasi momento, i prodotti non certificati (entrata, lavorazione, uscita), che siano garantiti, e che le eventuali disposizioni siano state attuate attraverso procedure e verbali.

Link utili

FAQ - http://www1.globalgap.org/north-america/front_content.php?idart=2261

GlobalG.A.P. Nord America - http://www1.globalgap.org/north-america/front_content.php

GlobalG.A.P. Internazionale - http://www.globalgap.org/uk_en/