



Manuale di controllo

Igiene nella produzione primaria vegetale

Giugno 2022, in vigore dal 1° gennaio 2023

Nel presente documento per principio si utilizza soltanto la forma maschile per indicare entrambi i generi.

1. Introduzione

Basi

Dal 1° gennaio 2006, sia per gli Stati membri dell'UE sia per i Paesi terzi che intendono esportarvi derrate alimentari, vige il nuovo diritto comunitario sull'igiene. La tracciabilità dei prodotti, la responsabilità dell'azienda agricola per la qualità dei prodotti e l'informazione obbligatoria della competente autorità in caso di problemi in relazione alla sicurezza dei prodotti primari sono principi sanciti nel regolamento CE 178/2002 del 28 gennaio 2002. Per evitare che le esportazioni dalla Svizzera all'UE incontrino difficoltà o veri e propri ostacoli, si è reso necessario un adeguamento delle norme svizzere. Il 23 novembre 2005 il Consiglio federale le ha pertanto armonizzate con quelle dell'UE. L'ordinanza del 23 novembre 2005 concernente la produzione primaria (OPPrim; RS 916.020) e l'ordinanza del DEFR del 23 novembre 2005 concernente l'igiene nella produzione primaria (OIPPrim; RS 916.020.1) fissano le norme d'igiene per i prodotti ottenuti nelle aziende agricole, destinati a essere utilizzati come derrate alimentari o alimenti per animali.

Per prodotti primari s'intendono vegetali, animali e prodotti della produzione primaria di origine vegetale o animale destinati a essere utilizzati come derrate alimentari (p.es. cereali panificabili, latte crudo destinato alla fabbricazione di formaggio) o alimenti per animali (p.es. cereali da foraggio, latte crudo destinato all'allevamento di vitelli).

A livello di produzione primaria sono autorizzati il trasporto, lo stoccaggio e il trattamento di prodotti primari a condizione che la manipolazione non ne alteri sostanzialmente la natura.¹

A livello di produzione primaria i prodotti primari vengono spesso sottoposti a operazioni volte a renderli meglio presentabili come:

- lavaggio della verdura, rimozione delle foglie dagli ortaggi, cernita della frutta, eccetera;
- essiccazione dei cereali.

Simili operazioni vanno intese come normali lavori di routine a livello di produzione primaria per i quali non sono necessarie indicazioni specifiche che vanno oltre le prescrizioni sulle derrate alimentari applicabili per la produzione primaria.

Determinate operazioni effettuate nell'azienda agricola possono invece comportare un cambiamento nei prodotti e/o l'introduzione di nuovi rischi per le derrate alimentari, come ad esempio la pelatura

¹ [Documento di orientamento sull'applicazione di talune disposizioni del regolamento \(CE\) n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari](#) (Food Safety - European Commission > Biological Safety > Food Hygiene > Guidance Platform > Guidance provided by the European Commission > Guidance document on the hygiene of all food)

delle patate, il taglio delle carote, l'imballaggio dell'insalata e la conservazione per mezzo di gas. Tali operazioni non possono essere considerate normali lavori di routine a livello di produzione primaria né operazioni correlate alla produzione primaria. Non rientrano nel presente controllo.

Capisaldi dell'OPPrim e dell'OIPPrim:

- registrazione delle aziende dedite alla produzione primaria;
- osservanza dei principi dell'obbligo di diligenza;
- tracciabilità in caso d'acquisto di alimenti per animali;
- tracciabilità in caso di vendita / consegna di prodotti primari.

Scopo del rapporto di controllo e del manuale

Il rapporto di controllo e il manuale hanno lo scopo di armonizzare i controlli nella produzione primaria vegetale. Nel manuale vengono spiegati i singoli punti del rapporto di controllo.

Esigenze poste al controllore

Il controllore ha una grande responsabilità. In un breve lasso di tempo verifica se l'azienda adempie le esigenze correlate alla produzione primaria vegetale. I controlli vanno svolti in maniera obiettiva, applicando lo stesso metro per tutte le aziende. Va da sé che nell'espletamento della sua funzione il controllore è cortese, comprensivo e competente. I dati aziendali e l'esito del controllo dell'azienda vanno trattati in modo confidenziale.

Questo compito può essere svolto soltanto da chi possiede una formazione specifica. In linea di principio, simili incarichi vanno affidati unicamente a organismi di controllo accreditati il cui campo d'applicazione prevede la produzione primaria. I controlli vengono di regola effettuati con preavviso.

I capiazienda devono garantire l'accesso agli oggetti e ai documenti da controllare.

Fasi del controllo

Il controllore verifica i singoli criteri in loco e sulla scorta di documenti cartacei.

Annota i risultati nel rapporto di controllo secondo le direttive dell'organizzazione di controllo.

Se un punto risulta «non adempiuto», la lacuna riscontrata va descritta.

In caso di gravi lacune, il controllore informa immediatamente la competente organizzazione di controllo.

2. Criteri di controllo

Vanno controllati i criteri elencati di seguito, riportando i risultati nel rapporto di controllo.

A. Requisiti generali

1. Controllo autonomo / registrazioni

Punto n. 1.01	Tracciabilità delle vendite / consegne di prodotti primari
Esigenza	Il gestore è in grado di fornire informazioni su tipo, quantità e acquirente a titolo oneroso / gratuito dei prodotti primari di origine vegetale. Documentazione: giustificativi (bollettini di consegna / fatture) concernenti i prodotti primari di origine vegetale venduti / consegnati. Il termine di conservazione è di 3 anni.
Adempiuta se	Il gestore è in grado di indicare in qualsiasi momento, sulla scorta di documenti scritti, il tipo, la quantità e l'acquirente a titolo oneroso / gratuito dei prodotti primari di origine vegetale. A tal fine, oltre al nome e all'indirizzo dell'acquirente a titolo oneroso/gratuito, la documentazione contiene dati sulla quantità e una caratterizzazione sufficiente per identificare i prodotti primari di origine vegetale.
Non applicabile se	In caso di vendita diretta a consumatori o agricoltori (alimenti per animali) o di forniture a esercizi di commercio al dettaglio locali.
Contestazione	Documentazione lacunosa o termine di conservazione insufficiente (i giustificativi dell'anno in corso e dei 3 anni precedenti non sono disponibili).
Osservazioni	Concerne sia la vendita sia la consegna a titolo gratuito. Il tipo di documentazione non è prescritto. Tuttavia, deve consentire di fornire rapidamente informazioni attendibili. Sono validi gli usuali bollettini di consegna, i conteggi, i contratti di fornitura o le ricevute recanti data, prodotto, quantità, fornitore e acquirente a titolo oneroso / gratuito.
Base legale	OPPrim art. 5 cpv. 1, 2 e 3, Tracciabilità

Punto n. 1.02	Risultati delle analisi
Esigenza	Sono disponibili i risultati delle analisi di prodotti primari di origine vegetale, eseguite obbligatoriamente o per motivi commerciali, rilevanti per la salute dell'uomo e degli animali. Il termine di conservazione è di 3 anni.
Adempiuta se	I risultati delle analisi sono disponibili e vengono conservati per almeno 3 anni.
Non applicabile se	Non vengono eseguite analisi di prodotti primari.
Contestazione	Documentazione lacunosa o termine di conservazione insufficiente.
Osservazioni	Esempi concernenti la produzione vegetale: tenori di micotossine (cereali) analisi dei residui di prodotti fitosanitari (orticoltura e frutticoltura) Non vigono esigenze per i risultati d'analisi negativi (conformi) che non sono comunicati al gestore.

Base legale	OPPrim art. 4 cpv. 3 lett. e, Obblighi delle aziende OPPrim art. 5 cpv. 3, Tracciabilità OIPPrim art. 5 cpv. 3, Registro
--------------------	--

Punto n. 1.03	Obbligo di revoca e misure da adottare in caso di rischi
Esigenza	Chiunque abbia consegnato prodotti primari di origine vegetale che possono mettere in pericolo la salute umana è tenuto ad adottare immediatamente le misure che s'impongono per ritirare dal mercato i prodotti in questione, a informare le autorità competenti e a collaborare con esse.
Adempiuta se	Il gestore è a conoscenza dei suoi doveri in caso di consegna di prodotti primari di origine vegetale che possono mettere in pericolo la salute umana. Conosce le autorità competenti che deve avvisare.
Non applicabile se	«Non applicabile» non è un'opzione per questo criterio di controllo.
Contestazione	Il gestore non conosce le misure da adottare in caso di consegna di prodotti primari che possono mettere in pericolo la salute umana.
Osservazioni	Consiglio per il controllo «Cosa farebbe se in un secondo tempo dovesse constatare che in relazione ai prodotti del raccolto da Lei forniti non sono stati rispettati i termini d'attesa, sono presenti frammenti di vetro o altri corpi estranei?»
Base legale	OPPrim art. 6, Misure in caso di pericolo per la salute umana

Punto n. 1.04	Misure contro le malattie delle piante e le piante con effetti negativi sulla salute
Esigenza	Vanno adottate le misure che s'impongono contro le malattie delle piante e le piante con effetti negativi sulla salute umana o animale.
Adempiuta se	Il gestore conosce le misure da adottare contro le malattie delle piante e le piante con effetti negativi sulla salute umana o animale. Ciò riguarda sia la coltivazione sia lo stoccaggio. Il gestore conosce i rischi specifici per la salute (p.es. micotossine, segale cornuta, piante tossiche). In caso di necessità attua misure adeguate.
Non applicabile se	«Non applicabile» non è un'opzione per questo criterio di controllo.
Contestazione	Il gestore non conosce le misure da adottare o non le ha attuate.
Osservazioni	Consiglio per il controllo «Cosa farebbe se nella Sua azienda rilevasse la presenza di alimenti per animali o prodotti stoccati ammuffiti?» «Cosa farebbe se nei cereali trovasse segale cornuta?»
Base legale	OIPPrim art. 1 cpv. 5, Esigenze relative alla produzione vegetale

2. Igiene in fase di produzione, stoccaggio, trattamento e trasporto

Punto n. 2.01	Nessun rischio di contaminazione legato a mancanza di pulizia o a sostanze indesiderabili a livello di coltivazione, raccolta e trasporto
Esigenza	Nessuna contaminazione dei prodotti primari di origine vegetale dovuta alle macchine per il raccolto. Gli impianti e le installazioni nonché i recipienti, le casse e i mezzi di trasporto utilizzati per la produzione di derrate alimentari e alimenti per animali devono essere regolarmente puliti, ossia è esclusa qualsiasi contaminazione riconducibile a sostanze indesiderate. Rispetto delle buone pratiche agricole e d'igiene che consentono di evitare contaminazioni, segnatamente a causa dei concimi organici o dell'acqua d'irrigazione nella produzione ortofrutticola o a causa di allergeni: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena), arachidi, soia, frutta a guscio (noccioline, noci, ecc.), sedano, senape, semi di sesamo, lupini, eccetera.
Adempiuta se	Le macchine e le attrezzature per il raccolto utilizzate sono pulite. Nessuna contaminazione dei prodotti del raccolto da lubrificanti o altre sostanze indesiderate. Prima dell'uso (contatto con prodotti primari di origine vegetale) gli impianti e le installazioni sono puliti e privi d'impurità e sostanze estranee (p.es. resti vegetali alterati, prodotti per la pulizia, deiezioni animali, concimi, cadaveri, ecc.). Si applicano le buone pratiche agricole e d'igiene che consentono di evitare contaminazioni.
Non applicabile se	«Non applicabile» non è un'opzione per questo criterio di controllo.
Contestazione	Le esigenze summenzionate non sono adempiute.
Osservazioni	Le esigenze si applicano anche per i lavori eseguiti da terzi (imprenditori di lavori agricoli). Nel corso di un controllo possono tuttavia essere ispezionate soltanto le macchine e le attrezzature presenti nell'azienda, incl. quelle per la fienagione. Controllo visivo durante il sopralluogo in azienda. Controllo delle registrazioni e domande sull'utilizzo di concimi organici e sulla qualità dell'acqua d'irrigazione. La lista degli allergeni figura all'allegato 6 dell'ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari (OID, RS 817.022.16). <i>Per maggiori informazioni sulle buone pratiche agricole e d'igiene nella produzione ortofrutticola:</i> <u>Esigenze tecniche SwissGAP</u>, segnatamente capitoli 5.2.0 (qualità dell'acqua d'irrigazione) e 6.5.0 (concime organico) (disponibili solo in francese o tedesco) <i>Raccomandazioni del FiBL sull'utilizzo di concimi organici (guida tecnica in inglese «Manure for vegetables»)</i> <u>Documento d'orientamento dell'UE per la gestione dei rischi microbiologici</u>, segnatamente capitoli 7.1 (fattori ambientali), 7.2 (concimi organici), 7.3 (acque agricole), 7.5 (condizioni igieniche durante il raccolto e il condizionamento)
Base legale	OPPrim art. 4 cpv. 3 lett. c e d, Obblighi delle aziende OIPPrim art. 1 cpv. 1 e 1 bis, Esigenze relative alla produzione vegetale

Punto n. 2.02	Lavaggio della frutta fresca e della verdura fresca con acqua potabile
Esigenza	La frutta fresca e la verdura fresca sono lavate soltanto con acqua potabile.
Adempiuta se	L'acqua di lavaggio per il trattamento finale dei prodotti primari ha qualità analoga all'acqua potabile, ossia viene impiegata acqua potabile proveniente dalla rete idrica pubblica o acqua da altre fonti (p.es. fonte privata) di cui è stata comprovata la qualità analoga all'acqua potabile mediante analisi dell'acqua. La frequenza e i parametri analizzati sono definiti in base a un'analisi dei rischi (raccomandazione: almeno una volta all'anno, cfr. «Osservazioni»).
Non applicabile se	Nell'azienda non vengono lavati prodotti.
Contestazione	La prova che l'acqua ha qualità analoga all'acqua potabile non è disponibile. In caso di fonte privata, la frequenza delle analisi è insufficiente considerati i rischi.
Osservazioni	Per le tappe intermedie di una catena di lavaggio è autorizzato il recupero dell'acqua di lavaggio. Se l'acqua utilizzata proviene da una fonte privata, si raccomanda di verificare la qualità batteriologica almeno una volta all'anno considerando le condizioni più sfavorevoli (p.es. dopo un temporale). La frequenza delle analisi può essere adeguata in funzione del rischio (se necessario consultare il servizio cantonale di controllo dell'acqua potabile).
Base legale	OIPPrim art. 1 cpv. 2, Esigenze relative alla produzione vegetale

Punto n. 2.03	Igiene del personale e misure precauzionali in caso di malattie
Esigenza	I prodotti primari di origine vegetale sono trattati in maniera da non pregiudicare la qualità igienica e la pulizia. Il gestore adotta le misure che s'impongono per evitare la propagazione di malattie trasmissibili attraverso le derrate alimentari (p.es. esclusione del personale affetto). Il personale è informato sulle misure da adottare in caso di problemi di salute.
Adempiuta se	Le norme d'igiene del personale (p.es. mani pulite) sono osservate. Il gestore conosce le misure da adottare qualora egli stesso o un collaboratore soffrisse di una malattia trasmissibile attraverso le derrate alimentari. Il personale è stato informato sulle misure sanitarie. Il personale affetto è escluso dai rispettivi processi. Non deve esserci alcun rischio di contaminazione.
Non applicabile se	«Non applicabile» non è un'opzione per questo criterio di controllo.
Contestazione	Le norme d'igiene del personale non sono rispettate o non vi sono i presupposti per il rispetto delle norme d'igiene del personale (p.es. impossibilità di lavarsi le mani). Il gestore non conosce le misure da adottare in relazione all'igiene del personale. Il personale affetto da malattie trasmissibili attraverso le derrate alimentari non è escluso dalla catena di produzione. Vi è rischio di contaminazione.

Osservazioni	Consiglio per il controllo «Cosa farebbe se Lei o un Suo collaboratore soffrisse di diarrea o avesse una ferita aperta?» <i>Per maggiori informazioni sulle buone pratiche agricole relative all'igiene e allo stato di salute del personale nella produzione ortofrutticola: Documento d'orientamento dell'UE per la gestione dei rischi microbiologici, capitolo 7.4</i>
Base legale	OPPrim art. 4 cpv. 3 lett. a, b e d, Obblighi delle aziende

Punto n. 2.04	Stoccaggio separato di prodotti primari e scarti / sostanze pericolose
Esigenza	Scarti e sostanze pericolose sono immagazzinati separatamente in modo da evitare contaminazioni delle derrate alimentari e degli alimenti per animali.
Adempiuta se	Le sostanze pericolose sono immagazzinate separatamente e a distanza sufficiente dai prodotti primari di origine vegetale oppure, adottando altre misure (p.es. stoccaggio esclusivamente in sacchi e contenitori chiusi), viene garantito che le sostanze pericolose non possono colare, essere trasportate dal vento o entrare in contatto in altro modo con i prodotti primari di origine vegetale. Gli scarti non vengono stoccati provvisoriamente con prodotti primari di origine vegetale. Vengono regolarmente smaltiti.
Non applicabile se	«Non applicabile» non è un'opzione per questo criterio di controllo.
Contestazione	Le esigenze summenzionate non sono adempiute.
Osservazioni	Per sostanze pericolose si intendono in particolare i prodotti fitosanitari, i concimi (concimi aziendali e minerali), i disinfettanti (per la pulizia della stalla) nonché i lubrificanti e i carburanti. Per scarti si intendono in particolare contenitori vuoti di prodotti fitosanitari, sacchi vuoti di concimi o alimenti per animali nonché materiale d'imballaggio o di protezione usato, segnatamente plastica.
Base legale	OPPrim art. 4 cpv. 3 lett. c e d, Obblighi delle aziende OIPPrim art. 1 cpv. 3, Esigenze relative alla produzione vegetale

B. Prodotti fitosanitari e biocidi

Punto n. 01	Registrazioni e utilizzo corretto di prodotti fitosanitari prima del raccolto
Punto n. 02	Registrazioni e utilizzo corretto di prodotti fitosanitari e biocidi durante lo stoccaggio dei prodotti primari
Esigenza	Per ogni applicazione (incl. trattamenti pianta per pianta), le registrazioni contengono le seguenti indicazioni: • data del trattamento (risp. periodo per la lotta contro le mosche e i roditori) • nome (denominazione commerciale o principi attivi) e numero d'omologazione dei prodotti fitosanitari o biocidi utilizzati • motivo del trattamento • dosaggio • termini d'attesa (se rilevanti) Prodotti omologati per lo scopo di utilizzazione, periodo giusto per il trattamento, dosaggio e termine d'attesa corretti. Le registrazioni sono comprensibili e plausibili.
Adempiuta se	Punto n. 01: Vengono utilizzati soltanto i principi attivi autorizzati per la protezione delle colture o la lotta contro gli organismi nocivi (conformemente all'elenco dei prodotti fitosanitari dell'UFAG). Punto n. 02: Nello stoccaggio di prodotti primari di origine vegetale non vengono utilizzate sostanze vietate. I dosaggi e i termini d'attesa indicati corrispondono alle prescrizioni. Le registrazioni sono comprensibili e plausibili stando a quanto rilevato durante il sopralluogo in azienda. Le etichette sono facili da leggere e non danno adito a confusione.
Non applicabile se	Non vengono utilizzati prodotti fitosanitari / biocidi nell'azienda.
Contestazione	La documentazione non contiene tutte le indicazioni richieste. Prodotti non omologati, periodo sbagliato per il trattamento, dosaggio errato, periodo d'attesa non rispettato, registrazioni non comprensibili o non plausibili.
Osservazioni	Vale anche per lo stoccaggio di prodotti primari di origine vegetale nell'azienda (p.es. prodotti inibitori della germinazione, lotta contro gli organismi nocivi o regolatori della crescita). Per le aziende che forniscono la PER vale il libretto dei campi PER (con aggiunte per lo stoccaggio di prodotti primari). Sono considerati prodotti fitosanitari anche i prodotti autorizzati nell'agricoltura biologica (conformemente all'elenco delle materie ausiliarie). Assicurarsi che i termini di attesa prima del pascolo siano rispettati dopo i trattamenti fitosanitari dei pascoli (erbacce) o degli alberi, nonché durante i trattamenti in agroselvicultura (p.es. alberi di noce nei vigneti).
Base legale	OIPPrim art. 1 cpv. 4, Esigenze relative alla produzione vegetale OIPPrim art. 5 cpv. 1 e 2, Registro OPF art. 61, Obbligo di diligenza, e art. 62 cpv. 1, Registrazione dei dati