GLOBALGAP

Che cos'è

Il protocollo Eurepgap da settembre 2007 cambia nome in GLOBALGAP.

Il GLOBALGAP definisce le buone pratiche agricole (Good Agricultural Practice, Gap) applicabili ad aziende agricole, coltivazioni e prodotti della terra, allevamenti.

Il protocollo è stato creato dall'EUREP (Euro-Retailer Produce Working Group), che unisce alcune tra le più importanti catene commerciali europee, al fine di rispondere alle crescenti esigenze di sicurezza alimentare e di rispetto dell'ambiente.

Il primo standard pubblicato è stato l'EurepGAP Ortofrutta (Fruit and Vegetable), successivamente integrato dall'EurepGAP IFA (Integrated Farms Assurance), uno standard modulare per le attività di produzione agricola e allevamento.

Al protocollo Globalgap hanno aderito diversi soggetti coinvolti nella filiera agroalimentare:

- Produttori (singoli o figure collettive)
- GDO Europea
- Membri associati (laboratori, enti di certificazione, società di consulenza, aziende produttrici di mezzi tecnici per l'agricoltura).

La certificazione di prodotto Globalgap costituisce uno strumento di vantaggio competitivo, soprattutto nelle relazioni Business to Business.

Punti chiave

Il protocollo prevede la gestione di requisiti relativi a:

- rintracciabilità
- aspetti ambientali (storia e gestione dei siti, gestione del terreno e dei rifiuti)
- prodotto (fitofarmaci impiegati, tecniche di irrigazione, protezione delle colture, modalità di raccolta e trattamenti postraccolta)
- salute degli animali
- salute e sicurezza dei lavoratori e le loro condizioni di lavoro
- elementi relativi alla gestione aziendale.

Sono possibili due opzioni di certificazione a fronte del Protocollo Globalgap:

- singola azienda agricola
- cooperativa o associazione di aziende agricole. In questo caso viene richiesta anche la stesura di un Disciplinare Tecnico che descriva gli elementi di Sistema Qualità attraverso i quali la cooperativa/associazione gestisce e coordina tutte le aziende agricole per garantire la conformità ai requisiti richiesto dal Protocollo Globalgap

Iter di certificazione

- Stipula di un **contratto** di consulenza;
- Stipula di un **contratto** di certificazione con ente accreditato;
- Effettuazione di un **audit** aziendale da parte di un tecnico SAAG, per valutare lo stato dell'arte;
- Stesura del **Disciplinare di Produzione** nel quale sia descritto in che modo egli intenda gestire e tenere sotto controllo il proprio processo produttivo e quindi dimostrare la propria capacità di ottenere prodotti privi glutine

- Incontro di **Formazione** con il personale;
- Attività di **assistenza** per verificare l'implementazione del Disciplinare di Produzione;
- **Visita di valutazione e verifica** in azienda da parte di ispettori dell'ente prescelto;
- Rilascio del **certificato da parte dell'ente;**

Vantaggi

- La possibilità di rispondere alle **richieste provenienti dai clienti europei** che sempre più richiedono l'adozione di standard internazionali. Globalgap infatti definisce lo standard di produzione dei prodotti ortofrutticoli condiviso e accettato dai **maggiori gruppi della distribuzione europea.**
- **L'integrazione** e le **sinergie** con le regole della **Produzione Integrata** per la produzione e commercializzazione di ortofrutta e prodotti freschi in genere.
- Il protocollo Globalgap rappresenta una vera e propria **Linea Guida per le Buone Pratiche Agricole**