

GLOBALG.A.P. (EUREPGAP)



Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento Aseguramiento Integrado de Fincas Módulo para Frutas y Hortalizas

Versión interina final en español. En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.
V3.0-2 Sep07

Válido a partir del: 30 septiembre de 2007

Versión interina final en español . En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.

CONTENIDO

SECCIÓN Fy H

FRUTAS Y HORTALIZAS

- FV . 1 MATERIAL DE PROPAGACIÓN
- FV . 2 GESTIÓN DEL SUELO Y DE LOS SUSTRATOS
- FV . 3 RIEGO
- FV . 4 RECOLECCIÓN
- FV . 5 MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO (N/A si se excluye de la certificación la Manipulación del Producto; ver Reglamento General Parte I, 4.9.6.3)

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
FV .	FRUTAS Y HORTALIZAS		
FV . 1	MATERIAL DE PROPAGACIÓN		
FV . 1 . 1	Elección de Variedades o Patrones		
FV . 1 . 1 . 1	¿Valora el productor la importancia de una gestión adecuada de los cultivos para producir "cultivos madre" (cultivo que produce semillas) del producto registrado?	Se adoptan medidas y técnicas de cultivo en los "cultivos madre" para minimizar el uso de productos fitosanitarios y fertilizantes en los cultivos de productos registrados.	Recom.
FV . 2	GESTIÓN DEL SUELO Y DE LOS SUSTRATOS		
FV . 2 . 1	Desinfección del Suelo (N/A si no se lleva a cabo desinfección del suelo)		
FV . 2 . 1 . 1	¿Existe justificación por escrito para el uso de desinfectantes químicos del suelo?	Existen evidencias y justificaciones escritas para la utilización de desinfectantes incluyendo ubicación, fecha, materia activa, dosis utilizadas, método de aplicación y operador. No se permite la utilización de bromuro de metilo.	Menor
FV . 2 . 1 . 2	¿Se cumple con el plazo de seguridad pre-plantación (si lo hubiere)?	Se deben documentar los plazos de seguridad pre-plantación.	Menor
FV . 2 . 2	Substratos (N/A si no se utilizan sustratos)		
FV . 2 . 2 . 1	¿Participa el productor en programas de reciclado de sustratos inertes, en caso de que existieran?	El productor debe mantener registros de las cantidades recicladas y las fechas. Se aceptan facturas y albaranes. Si no se participa en programas de reciclado se debe justificar.	Recom.
FV . 2 . 2 . 2	De utilizarse productos químicos para esterilizar sustratos para su reutilización, ¿se registra el lugar, la fecha, el producto químico empleado, el método de esterilización empleado y el nombre del operario responsable de la esterilización?	Cuando se esterilizan sustratos en la explotación, se debe registrar el nombre o la referencia de la parcela, sector o invernadero. Cuando se esterilizan fuera de la explotación, entonces se registra el nombre y la ubicación de la empresa que lleva a cabo el trabajo de esterilización. Se documentará correctamente: las fechas de esterilización (día/mes/año); el nombre y la materia activa; la maquinaria utilizada (por ej. tanque 1000 l. etc.); el método empleado (por ej. empapamiento, nebulización) y el nombre del operario (la persona que realmente aplicó los productos químicos y efectuó la esterilización del sustrato), así como también el plazo de seguridad pre-plantación.	Mayor
FV . 2 . 2 . 3	En caso de sustratos de origen natural ¿puede demostrarse que éstos no provienen de áreas destinadas a conservación?	Existen registros que prueban el origen de los sustratos de origen natural utilizados. Estos registros demuestran que los sustratos no provienen de áreas destinadas a conservación.	Recom.

Versión interina final en español . En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
FV . 3	RIEGO		
FV . 3 . 1	Calidad del Agua de Riego		
FV . 3 . 1 . 1	¿El análisis de agua de riego (CB. 6.3.2) incluye los contaminantes bacteriológicos?	Según indica la evaluación de riesgos (si hubiese riesgo de contaminantes bacteriológicos), están documentados los contaminantes bacteriológicos relevantes detectados mediante un análisis de laboratorio.	Menor
FV . 3 . 1 . 2	¿Se han tomado medidas concretas en caso de cualquier resultado adverso en el análisis de agua?	Se dispone de registros de las acciones o de las decisiones tomadas.	Menor
FV . 4	RECOLECCIÓN		
FV . 4 . 1	General		
FV . 4 . 1 . 1	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para los procesos de recolección y de transporte a nivel de la explotación agrícola?	Debe existir un evaluación de riesgos documentada, actualizada (revisado anualmente) y adaptada a los productos, que abarque los contaminantes físicos, químicos y bacteriológicos, así como las enfermedades humanas transmisibles. También debe incluir FV.4.1.2 a FV.4.1.9. El análisis de riesgo será adaptado a la escala de la explotación, al cultivo y al nivel técnico del negocio. Sin opción de N/A.	Mayor
FV . 4 . 1 . 2	¿Se aplican procedimientos de higiene documentados en el proceso de recolección?	El encargado del establecimiento u otra persona designada es responsable de la aplicación de los procedimientos de higiene. Sin opción de N/A.	Mayor
FV . 4 . 1 . 3	¿Han recibido los operarios instrucciones básicas de higiene antes de la manipulación del producto?	Debe haber evidencia de que los operarios hayan recibido instrucciones en cuanto al aseo personal y limpieza de vestimenta (por ejemplo, lavado de manos, uso de alhajas, longitud de uñas y limpieza, etc.), y en cuanto al comportamiento personal (por ej. no fumar, escupir, etc.) (Referencia AF. 3.1.1.)	Mayor
FV . 4 . 1 . 4	¿Se cumplen las instrucciones y procedimientos de manipulación del producto para evitar la contaminación?	Hay evidencia de que los trabajadores cumplen con las instrucciones y procedimientos de higiene. Los envasadores deben recibir formación, mediante instrucciones escritas (en los idiomas apropiados) y/o ilustraciones, para prevenir la contaminación física (como caracoles, piedras, insectos, cuchillos, residuos de frutas, relojes, teléfonos móviles, etc.), bacteriológica y química del producto durante el envasado.	Mayor

Versión interina final en español . En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
FV . 4 . 1 . 5	Los envases y herramientas utilizados durante la recolección, ¿se limpian, mantienen y protegen de la contaminación?	Los envases y herramientas de recolección reutilizables (por ejemplo, tijeras, cuchillos, podadoras, etc.), como así también el equipamiento de recolección (maquinaria) se mantienen limpios. Hay un plan de limpieza y desinfección (al menos una vez al año) establecido para evitar la contaminación del producto.	Mayor
FV . 4 . 1 . 6	Los vehículos utilizados para el transporte del producto, ¿se limpian y mantienen en buen estado?	Los vehículos de la explotación usados para el transporte del producto recolectado y también para otros fines, deben mantenerse limpios y en buen estado y debe haber un plan de limpieza establecido para evitar la contaminación del producto (por ej. tierra, suciedad, fertilizantes orgánicos, derrames, etc.).	Mayor
FV . 4 . 1 . 7	¿ Los trabajadores que entran en contacto directo con el cultivo, tienen acceso a equipamiento para el lavado de manos?	Los operarios tienen acceso a equipamiento fijos o portátil para el lavado de manos. Sin opción de N/A.	Mayor
FV . 4 . 1 . 8	¿Tienen los trabajadores acceso en las inmediaciones de su trabajo a servicios limpios?	Los operarios disponen de servicios, fijos o portátiles (incluyendo pozos negros), construidos con materiales fáciles de limpiar y con sumideros diseñados para prevenir la contaminación en el campo. Los mismos se encuentran a una distancia máxima de 500 metros y en buen estado de higiene. Cuando un empleado esté trabajando independientemente, el requisito de distancia de 500 metros puede ser modificado, siempre que haya un medio de transporte razonable y adecuado para el trabajador.	Menor
FV . 4 . 1 . 9	¿Se utilizan los envases de los productos cosechados únicamente para éstos?	Los envases de productos cosechados sólo son utilizados para el producto (por ej. no se usarán para contener agroquímicos, lubricantes, aceites, sustancias químicas de limpieza, desechos vegetales u otros, herramientas, bolsas, etc.). Si se usaran remolques, carretillas, etc. multi-uso, deben limpiarse previamente.	Mayor
FV . 4 . 2	Producto Envasado en la Zona de Recolección (Aplicable cuando durante la recolección, se envasa y tiene lugar el último contacto humano con el producto en la finca)		
FV . 4 . 2 . 1	¿Contempla el procedimiento de higiene del proceso de recolección, la manipulación del producto recolectado y del producto envasado y manipulado directamente en el campo, sector o invernadero?	Todo producto envasado y manipulado directamente en el campo (finca o invernadero) debe ser retirado del campo por la noche, de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene durante la recolección. Todo producto embalado en el campo se debe cubrir para prevenir su contaminación.	Mayor
FV . 4 . 2 . 2	¿Se ha establecido un procedimiento de inspección de documentación para asegurar el cumplimiento con los criterios de calidad definidos?	Hay un proceso de inspección establecido para asegurar que los productos sean envasados de acuerdo a los criterios de calidad documentados.	Menor

Versión interina final en español . En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
FV . 4 . 2 . 3	¿Está el producto embalado protegido de la contaminación?	Todo producto envasado en el campo debe estar protegido de la contaminación.	Mayor
FV . 4 . 2 . 4	¿Se mantiene en condiciones de limpieza e higiene cualquier punto de recolección, almacenamiento y distribución del producto envasado en el campo?	Si el producto es almacenado en el establecimiento, las áreas de almacenamiento deben estar limpias.	Mayor
FV . 4 . 2 . 5	¿Se guarda el material de envasar utilizado en el campo para protegerlo de la contaminación?	Se debe guardar el material de envasar para protegerlo de contaminación.	Mayor
FV . 4 . 2 . 6	¿Se retiran los desechos de material de envasado y otros escombros del campo?	Se debe retirar del campo los desechos del material de envasado y otros escombros.	Menor
FV . 4 . 2 . 7	Cuando el producto envasado es almacenado en el establecimiento, ¿se mantienen y documentan los controles de temperatura y humedad (de ser aplicable)?	Los controles de temperatura y humedad deben mantenerse y documentarse (cuando sea pertinente, de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene y de acuerdo a los requisitos de calidad cuando el producto es almacenado en la explotación.	Mayor
FV . 4 . 2 . 8	Si se utiliza hielo o agua en la manipulación del producto en la zona de recolección, ¿el hielo es de agua potable y se manipula bajo condiciones sanitarias para prevenir la contaminación del producto?	El hielo y el agua utilizado en la zona de recolección debe ser de agua potable y manipulado bajo condiciones sanitarias para prevenir la contaminación del producto.	Menor
FV . 5	MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO (N/A si se excluye de la certificación la Manipulación del Producto; ver Regulaciones generales Parte I, 4.9.6.3)		
FV . 5 . 1	Principios de Higiene		
FV . 5 . 1 . 1	¿Se ha realizado una evaluación de riesgos de higiene para los procesos de recolección y de transporte del producto recolectado que cubra los aspectos higiénicos de su manejo?	Debe existir un evaluación de riesgos documentada, actualizada (revisada anualmente) y adaptada a los productos, que abarque los contaminantes físicos, químicos y bacteriológicos, así como enfermedades humanas transmisibles y la operativa del centro de manipulado.	Mayor
FV . 5 . 1 . 2	¿Se aplican los procedimientos de higiene documentados en el proceso de manipulación del cultivo recolectado?	El encargado del establecimiento u otra persona designada es responsable de la aplicación de los procedimientos de higiene, como resultado directo de la evaluación de riesgos de higiene de la manipulación del producto	Menor

Versión interina final en español . En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
FV . 5 . 2	Higiene Personal		
FV . 5 . 2 . 1	¿Han recibido los trabajadores instrucciones básicas de higiene previas a la manipulación del producto?	Está documentado que los operarios recibieron instrucciones en relación con la transmisión de enfermedades infecciosas, acerca del aseo personal y ropa, (por ej. lavado de manos, uso de alhajas, longitud de uñas y limpieza, etc.) y el comportamiento personal (por ej. no fumar, escupir, comer, masticar, uso de perfumes, etc.)	Mayor
FV . 5 . 2 . 2	¿Cumplen los trabajadores las instrucciones de higiene en la manipulación del producto?	Hay evidencia de que los trabajadores cumplen con las instrucciones de higiene. Sin opción de N/A, a no ser que se excluya de la declaración de Manipulación del Producto para cada producto registrado.	Menor
FV . 5 . 2 . 3	¿Llevan puesta los trabajadores vestimenta externa en estado limpio y en condiciones para el trabajo y capaz de proteger los productos de contaminación?	Todos los trabajadores llevan puesta vestimenta externa (por ejemplo, delantales, mangas, guantes) en estado limpio y en condiciones para el trabajo, de acuerdo a la evaluación de riesgo. Ésta dependerá del producto y el tipo de trabajo.	Recom.
FV . 5 . 2 . 4	¿Se confina el fumar, comer, masticar y beber a áreas específicas separadas de los productos?	Fumar, comer, masticar y beber está limitado a áreas específicas y nunca está permitido en áreas de manipulación o almacenamiento del producto (beber agua es una excepción).	Menor
FV . 5 . 2 . 5	¿Se encuentran claramente señalizadas las instrucciones de higiene en las instalaciones de manipulado, para los trabajadores y las visitas?	Deben estar claramente señalizadas las principales instrucciones de higiene en las instalaciones de manipulado.	Menor
FV . 5 . 3	Instalaciones sanitarias		
FV . 5 . 3 . 1	¿Tienen los trabajadores acceso en las inmediaciones de su trabajo a servicios limpios y equipamiento de lavado de manos?	Los servicios deben estar en buen estado de higiene y no deben abrir directamente al área de manipulación del producto, a no ser que la puerta tenga un mecanismo de cierre automático. El equipamiento de lavado de manos, con jabón no-perfumado y agua para lavar y desinfectar las manos, debe estar accesible y cerca de los servicios (Tan cerca como sea posible pero sin que haya peligro de contaminación cruzada).	Mayor
FV . 5 . 3 . 2	¿Hay instrucciones señalizadas claramente de que los trabajadores deban lavarse las manos antes de volver al trabajo?	Las señales deben ser visibles y con instrucciones claras de que las manos deben ser lavadas antes de manipular productos, especialmente después de utilizar los servicios, comer, etc.	Mayor

Versión interina final en español . En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
FV . 5 . 3 . 3	¿Hay vestuarios adecuados para los trabajadores?	Los vestuarios deberían utilizarse para el cambio de ropa y de otras prendas externas de protección necesarias.	Recom.
FV . 5 . 3 . 4	¿Cuentan los vestuarios con armarios con llave para los trabajadores?	Los vestuarios deberían contar con armarios bajo llave para proteger las pertenencias personales de los trabajadores.	Recom.
FV . 5 . 4	Instalaciones de Manipulación y Almacenamiento		
FV . 5 . 4 . 1	¿Se limpian y mantienen limpias las instalaciones de manipulación y almacenaje del producto y del equipo para prevenir la contaminación?	Las instalaciones de manipulación y almacenamiento del producto y equipo (por ej. la líneas de procesado y maquinaria, paredes, pisos, almacenes, palés, etc.), deben limpiarse y/o conservarse para prevenir la contaminación de acuerdo a un plan de limpieza y mantenimiento, con una frecuencia mínima establecida. Se debe mantener registros de la limpieza y el mantenimiento.	Menor
FV . 5 . 4 . 2	¿Se almacenan los agentes de limpieza, lubricantes, etc. para prevenir la contaminación del producto?	Los agentes de limpieza, lubricantes, etc. se mantienen en un área específica, separada de la zona donde el producto es envasado, para así evitar la contaminación química del producto.	Menor
FV . 5 . 4 . 3	¿Los agentes de limpieza, lubricantes, etc. que puedan entrar en contacto con el producto, están autorizados para su aplicación en la industria alimentaria? ¿Se siguen correctamente las instrucciones de la dosis de aplicación.?	Hay documentación (por ej. una mención específica en la etiqueta u hoja de datos técnicos) que autoriza el uso en la industria de alimentos, de agentes de limpieza, lubricantes, etc. que puedan entrar en contacto con el producto.	Menor
FV . 5 . 4 . 4	Las carretillas elevadoras y los otros medios de transporte, ¿se limpian y mantienen en buen estado y son los adecuados para evitar contaminación provocada por emisiones de humo?	Los medios de transporte internos se mantendrán en condiciones adecuadas para evitar la contaminación del producto, prestando especial atención a las emisiones de humo. Las carretillas elevadoras y otros carros de transporte deberán ser eléctricas o de gas.	Recom.
FV . 5 . 4 . 5	¿Se almacenan los restos de producto vegetal y materiales de residuos en áreas específicas que, a su vez, se limpian y/o desinfectan periódicamente?	Los restos del producto vegetal y materiales de residuos se almacenan en áreas designadas y separadas que son limpiadas y desinfectadas periódicamente para prevenir la contaminación de los productos. La limpieza y/o desinfección periódica de dichas áreas se hace según un programa de limpieza.	Menor

Versión interina final en español . En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
FV . 5 . 4 . 6	¿Se usan lámparas irrompibles o con un mecanismo de protección en las áreas de clasificación, pesado y almacenaje de los productos?	Las bombillas o artefactos de luz suspendidos sobre el producto o el material utilizado en el manejo del producto, son antirrotura o están protegidos por un mecanismo para prevenir la contaminación del producto alimentario en caso de rotura.	Mayor
FV . 5 . 4 . 7	¿Existen procedimientos documentados para la manipulación de vidrios y plásticos transparentes duros?	Hay procedimientos documentados para la manipulación de roturas de vidrios o plásticos transparentes duros en el área de manipulación, preparación y almacenamiento del producto.	Menor
FV . 5 . 4 . 8	¿Los materiales de envasado están limpios y se conservan en buenas condiciones de higiene y de limpieza?	Los materiales de envasado (incluyendo cajas re-utilizables), previo a su uso, se almacenan en una zona limpia e higiénica para prevenir la contaminación posterior del producto.	Menor
FV . 5 . 4 . 9	¿Está restringido el acceso de animales a las instalaciones?	Se han tomado medidas para prevenir el acceso de animales.	Menor
FV . 5 . 5	Control de Calidad		
FV . 5 . 5 . 1	¿Existe un proceso de inspección documentado para asegurar el cumplimiento con la normativa de calidad definida?	Existe un proceso de inspección establecido para asegurar la manipulación de los productos de acuerdo a las normativas de calidad establecidas.	Menor
FV . 5 . 5 . 2	¿Se conservan y documentan los controles de temperatura y humedad (cuando sea aplicable) cuando el producto se envasa y/o almacena en la explotación?	Si el producto envasado se almacena en la explotación, los controles de humedad y temperatura (cuando sea aplicable, y también el control de la atmósfera de almacenamiento) deben ser conservados y documentados, de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene.	Mayor
FV . 5 . 5 . 3	Para productos sensibles a la luz (por ejemplo, patatas), ¿se controla la entrada de luz durante el día a las instalaciones para periodos largos de almacenamiento?	Hay que verificar que no haya entrada de luz durante el día.	Mayor
FV . 5 . 5 . 4	¿Se gestiona la rotación de existencias?	La rotación de existencias debe gestionarse de tal forma que asegure la máxima calidad y seguridad del producto.	Recom.
FV . 5 . 5 . 5	¿Existe un procedimiento para verificar el equipo de control de medición y temperatura?	El equipo utilizado para controlar los pesos y la temperatura se debe verificar rutinariamente para comprobar si el equipo se calibra de acuerdo a la evaluación de riesgos.	Menor

Versión interina final en español . En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
FV . 5 . 6	Control de Roedores y Pájaros		
FV . 5 . 6 . 1	¿Se protegen adecuadamente todos los puntos de entrada de las edificaciones o equipos que puedan entrar en contacto con ellos, para prevenir la entrada de roedores y pájaros?	Evaluación visual. Sin opción de N/A.	Menor
FV . 5 . 6 . 2	¿Existen planos de la instalación que muestran los puntos de colocación de cebos y/o trampas?	Debe haber un plano de la instalación con los puntos de ubicación de las trampas. Sin opción de N/A, excepto en casos de producción extensiva.	Menor
FV . 5 . 6 . 3	¿Se colocan las trampas de tal manera que otras especies que no son el objeto de dichas trampas, no tengan acceso a ellas?	Observación visual. Las especies que no son objeto de control, no deben tener acceso a ellas. Sin opción de N/A, excepto en casos de producción extensiva.	Menor
FV . 5 . 6 . 4	¿Se guardan registros detallados de las inspecciones de control de plagas y de las acciones tomadas?	Registros de inspecciones de control de plagas y plan(es) de seguimiento. El productor puede tener sus propios registros. Las inspecciones deben llevarse a cabo cuando haya evidencia de presencia de plagas. En el caso de plagas de insectos u otras indeseables, el productor deberá tener un número de contacto de un controlador de plagas o evidencia de su propia capacidad para controlar dichas plagas.	Menor
FV . 5 . 7	Lavado Poscosecha (N/A cuando no haya lavado poscosecha)		
FV . 5 . 7 . 1	El suministro de agua para el lavado del producto final, ¿es potable o declarada adecuada por la autoridad competente?	Las autoridades competentes han declarado que el agua es adecuada y/o en los últimos 12 meses se llevó a cabo un análisis del agua en el punto de entrada a la maquinaria de lavado. Los niveles de los parámetros analizados se encuentran dentro de los umbrales aceptados por la OMS o son aceptados y considerados seguros para la industria de alimentos por las autoridades competentes.	Mayor
FV . 5 . 7 . 2	Si se reutilizara el agua de lavado de producto final ¿se ha filtrado el agua y se controla rutinariamente su pH, concentración y niveles de exposición a desinfectantes?	Donde el agua se reutiliza para lavar el producto final, esta debe filtrarse y desinfectarse y su pH, concentración y niveles de exposición a desinfectantes deben ser vigilados rutinariamente y documentados. Debe haber un sistema de filtrado efectivo para sólidos y suspensiones, con una limpieza rutinaria, documentada y programada, de acuerdo al volumen de agua y su utilización.	Mayor

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
FV . 5 . 7 . 3	¿Está cualificado el laboratorio que analiza el agua?	El análisis de agua para el lavado de productos debe ser realizado por un laboratorio actualmente acreditado por la ISO 17025 o su equivalente nacional, o por un laboratorio que pueda demostrar mediante documentación que se encuentra en proceso de obtener dicha acreditación.	Recom.
FV . 5 . 8	Tratamientos Poscosecha		
FV . 5 . 8 . 1	¿Se cumplen todas las instrucciones de la etiqueta?	Existen procedimientos claros y documentación disponible (por ej. registros de aplicación de biocidas en poscosecha, ceras, fitosanitarios) que demuestran que se cumplen las instrucciones de la etiqueta de los productos químicos aplicados al producto.	Mayor
FV . 5 . 8 . 2	¿Se aplican únicamente sobre el producto tratado, desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios que estén oficialmente registrados en el país de destino?	Todos los desinfectantes poscosecha, ceras y productos fitosanitarios utilizados sobre el producto están registrados oficialmente, o autorizados por la administración competente del país de aplicación. Su uso está aprobado en el país de aplicación y específicamente sobre el producto tratado según indican las etiquetas de los desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios. De no existir programa de registro oficial, debe consultarse la directiva GLOBALGAP (EUREPGAP) correspondiente (CP Anexo 2 PPP), así como el Código Internacional de Conducta sobre la Distribución y el Uso de Pesticidas (FAO).	Mayor
FV . 5 . 8 . 3	¿Sólo se usan desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios cuyo uso no está prohibido en la Unión Europea, en productos cuyo destino de venta se encuentra en la Unión Europea?	Los registros de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios deben confirmar que, en los últimos 12 meses, no se han usado en cultivos GLOBALGAP (EUREPGAP) destinados a la venta en la Unión Europea, desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios cuyo uso esté prohibido en la Unión Europea.	Mayor
FV . 5 . 8 . 4	¿Existe una lista actualizada de todos los desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios registrados que se hayan aplicado o puedan ser aplicados al producto?	Se dispone de una lista actualizada (y adaptada a cualquier cambio en legislación local y nacional en lo referente a desinfectantes, ceras y fitosanitarios) de los nombres comerciales (incluyendo la materia activa) que se emplean en los cultivos existentes GLOBALGAP (EUREPGAP), o que hayan sido empleados sobre los cultivos GLOBALGAP (EUREPGAP) anteriores (últimos 12 meses). Sin opción de N/A.	Menor

Versión interina final en español . En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés.

Nº	Punto de Control	Criterio de Cumplimiento	Nivel
FV . 5 . 8 . 5	¿Puede la persona técnicamente responsable del proceso de manipulación del producto recolectado demostrar su formación y conocimiento en lo referente a aplicación de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios?	La persona técnicamente responsable de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios puede demostrar su competencia y conocimiento a través de títulos oficiales o certificados reconocidos nacionalmente.	Mayor
FV . 5 . 8 . 6	¿Se han documentado las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluyendo la identidad del producto tratado (por Ej. el lote del producto)?	El registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios incluye el lote del producto tratado.	Mayor
FV . 5 . 8 . 7	¿Se ha documentado las zonas de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios?	El registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios incluye el área geográfica, nombre o referencia asignada del establecimiento así como el sitio de manipulación del producto donde fue realizado el tratamiento.	Mayor
FV . 5 . 8 . 8	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, la fecha de la aplicación?	El registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluye la fecha exacta (día / mes / año) en que fue efectuada la aplicación.	Mayor
FV . 5 . 8 . 9	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de biocidas, ceras y productos fitosanitarios, el tipo de tratamiento realizado?	El registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios incluye el tipo de tratamiento realizado para la aplicación del producto (por ej. nebulización, empapamiento, etc.)	Mayor
FV . 5 . 8 . 10	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, el nombre comercial del producto aplicado?	El registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluye el nombre comercial del producto aplicado.	Mayor
FV . 5 . 8 . 11	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, la cantidad de producto aplicado?	El registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluye la cantidad de producto aplicada, en unidades de peso o volumen por litro de agua u otro medio.	Mayor
FV . 5 . 8 . 12	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, el nombre del operador encargado de las aplicaciones?	En el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios se ha identificado el nombre del operador encargado de las aplicaciones fitosanitarias.	Menor
FV . 5 . 8 . 13	¿Se ha anotado en el registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, la justificación de la aplicación?	El registro de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluye el nombre común de la plaga o enfermedad tratada.	Menor
FV . 5 . 8 . 14	¿Se consideran todas las aplicaciones de fitosanitarios poscosecha bajo los puntos CB. 8.6 de este documento?	Hay evidencia documentada que demuestra que el productor considera todas las aplicaciones de desinfectantes y fitosanitarios en post-cosecha bajo los puntos de control CB 8.6 y que además actúa en conformidad con ellos.	Mayor

Traducción al español (en caso de duda, prevalece la versión en inglés)

REGISTRO DE ACTUALIZACIONES DE EDICION

Versión Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento	Reemplaza	Documento reemplazado queda sin efecto	Nuevo documento entra en vigor	Descripción de modificaciones realizadas
3.0-2_Sep07	3.0-1_July07	30-Sep-07	30-Sep-07	Modificación GLOBALGAP (EUREPGAP)

1. Por información más detallada acerca de las modificaciones realizadas, por favor contáctese con el Secretariado de GLOBALGAP y solicite el documento Historial.
2. Cuando los cambios no afectan la acreditación de la normativa, la versión permanecerá siendo "3.0" y la actualización de la versión será señalada con un "-x".
3. Cuando los cambios sí afectan la acreditación de la normativa, el nombre de la versión será cambiado a "3.x".