

# PR01

## Procedura di Autocontrollo



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

### STATO DEL DOCUMENTO

REV.	PAR.	PAG.	MOTIVO	DATA
00	/	/	Emissione documento	9/04/2015
01	/	/	Aggiornamento 2016	30/03/2016
02	/	/	Secondo aggiornamento 2016	14/06/2016
03	7	/	Campione da prelevare e gestione anomalie	7/09/2016
04	/	/	Quarto aggiornamento	27/04/2017
05	/	/	Quinto aggiornamento	23/05/2017
06	/	/	Sesto aggiornamento	11/01/2018
07	/	/	Settimo aggiornamento	17/01/2019
08	/	/	Ottavo aggiornamento	03/04/2020

08	03/04/2020	Approvato dal Responsabile dell'Alta Direzione
REV.	DATA	

## 1 SCOPI

Lo scopo della presente procedura consiste nella definizione del piano di autocontrollo, strumento per pianificare, condurre e documentare le verifiche ispettive interne al Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) implementato dal Consorzio Vini del Trentino (CVT) al fine di:

- verificare che le attività e le pratiche svolte nel vigneto siano conformi a quanto stabilito dal SQNPI e dal Disciplinare di Produzione Integrata provinciale (DPI);
- identificare eventuali carenze (non conformità) e le relative cause;
- avviare opportune azioni correttive e/o preventive;
- verificare l'attuazione e l'efficacia delle azioni correttive e/o preventive adottate;
- acquisire elementi di conoscenza e di valutazione dello stato del Sistema per poter sviluppare un programma di miglioramento continuo.

## 2 CAMPO D'APPLICAZIONE

La presente procedura si applica a tutte le aziende agricole aderenti al Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata gestito dal CVT e per quanto di competenza alle rispettive Cantine di appartenenza.

## 3 RIFERIMENTI NORMATIVI

- Legge 3 febbraio 2011, n. 4;
- Modalità di adesione e gestione del Sistema di Qualità di Produzione Integrata (ultimo aggiornamento in vigore);
- Linee guida nazionali di produzione integrata delle colture (ultimo aggiornamento in vigore);
- Linee guida nazionali di produzione integrata "Per la redazione dei disciplinari regionali/sezione tecniche agronomiche di cui al punto 12.2.2 del documento: SQNPI – Adesione, Gestione, Controllo" (ultimo aggiornamento in vigore);
- Linee guida nazionali per la redazione dei Piani di controllo (ultimo aggiornamento in vigore).

## 4 RESPONSABILITA'

Principali responsabilità associate alla PR01 Procedura di autocontrollo:

	Responsabile	Delibera	Coinvolto
Consiglio di Amministrazione CVT		X	
Commissione di gestione del SQNPI	X		
Tecnici controllo incaricati dal CVT			X
Cantine			X
Aziende Agricole			X

## 5 DOCUMENTAZIONE

- Disciplinare di Produzione Integrata provinciale;
- Piano dei controlli (Allegato 01 alla PR01);
- Procedura di gestione delle non conformità e delle sanzioni (PR02).

## 6 TERMINI OPERATIVI

**Entro il 1° marzo** di ciascun anno il CVT rende disponibile il Quaderno di Campagna (QdC) online aggiornato.

**Entro il 15 aprile** di ogni anno le Cantine trasmettono al CVT l'elenco delle aziende aderenti al SQNPI, se del caso integrato con le adesioni (MOD01 "Adesione Azienda Agricola") sottoscritte dai nuovi singoli soci/conferenti aderenti o con il rinnovo della delibera assembleare di adesione al SQNPI (per le Cooperative).

**Entro il 30 maggio** di ciascun anno il CVT individua i tecnici incaricati sia per i controlli documentali sui QdC che per il prelievo di campioni per i controlli di laboratorio e per le verifiche in campo e in Azienda.

**Entro il 20 agosto** di ciascun anno il CVT comunica agli interessati eventuali esclusioni dal SQNPI.

## 7 CONTROLLI

La verifica del rispetto del DPI e delle prescrizioni previste dal Piano dei Controlli (Allegato 1 alla PR01) si attua in tre modi:

- a) attraverso il controllo documentale sul 100% dei QdC online;
- b) attraverso verifiche in campo e in Azienda;
- c) tramite analisi di laboratorio su campioni di uva e/o foglie e/o altro materiale vegetale, terreno, miscela utilizzata nei trattamenti; le analisi sono eseguite con metodiche di ricerca accreditate. Per matrici per le quali non sono disponibili metodiche di ricerca accreditate sono ritenute valide anche analisi eseguite con metodiche non accreditate.

### 7.1 Controlli documentali

Il QdC online riporta tutte le informazioni previste dal DPI e dagli obblighi normativi applicabili in materia. Tutte le Aziende aderenti sono tenute a compilare il QdC online nei tempi stabiliti, eventualmente avvalendosi del supporto della Cantina di appartenenza o di soggetti terzi.

Ogni Cantina è tenuta ad effettuare gli scarichi periodici dei QdC in corso di compilazione da parte dei propri soci/conferenti con la seguente frequenza:

- entro il 15 giugno p.v. almeno il 25% dei quaderni;
- entro il 10 luglio p.v. almeno il 60% dei quaderni;
- entro il 31 luglio p.v. il 100% dei quaderni.

Tutti i QdC presenti a sistema in tali date saranno controllati dai tecnici del CVT attraverso la piattaforma online che gestisce i QdC e archiviati in copia. I quaderni trasmessi con l'ultimo invio (31 luglio) dovranno essere aggiornati all'ultimo intervento effettuato; eventuali interventi successivi alla data di ultimo invio dovranno essere puntualmente registrati nel QdC da parte dell'Azienda e saranno oggetto di ulteriori controlli da parte dei tecnici del CVT.

## **7.2 Verifiche in campo e in Azienda - Analisi di laboratorio**

Le verifiche in campo e in Azienda sono effettuate, dai tecnici incaricati dal CVT, durante l'intero arco dell'anno e comprendono:

- la verifica delle indicazioni riportate sul QdC e del relativo stato di aggiornamento nella compilazione (il QdC da esibire al momento del controllo dovrà essere aggiornato all'ultimo intervento effettuato);
- la verifica delle quantità di prodotti fitosanitari impiegati;
- la verifica delle pratiche agronomiche adottate in relazione a quanto previsto dal DPI e riportato nel QdC;
- la verifica delle opzioni ecologiche obbligatorie adottate fra quelle previste dal DPI;
- l'eventuale prelievo di una o più tipologie dei materiali di cui al punto 7 lettera c) da sottoporre ad analisi di laboratorio;
- ogni altra attività ritenuta idonea e opportuna ai fini della verifica del rispetto del DPI da parte dell'Azienda oggetto del controllo.

Le verifiche in campo e in Azienda e le analisi di laboratorio potranno riguardare:

- in forma casuale: un campione di Aziende, definito seguendo la procedura SQNPI sotto specificata;
- in forma mirata: qualsiasi Azienda aderente al sistema, a prescindere dai nominativi estratti in forma casuale.

Le verifiche in forma casuale saranno effettuate su un campione di Aziende numericamente determinato come somma tra:

- 25% di 1000 Aziende aderenti;
- $\sqrt{n}$  della quota di adesioni eccedente tale soglia.

Le procedure di sorteggio casuale sono descritte nell'allegato 2 della presente procedura.

Le eventuali verifiche in forma mirata sono deliberate a discrezione della Commissione di gestione del SQNPI.

Al momento della verifica l'Azienda oggetto di controllo è rappresentata dal suo titolare, il quale può in alternativa delegare un soggetto terzo (compreso il tecnico della Cantina di riferimento).

Per le verifiche in campo e in Azienda verrà redatta specifica check list di cui al MOD06 “Checklist di autocontrollo”, mentre per le analisi di laboratorio verrà redatto specifico verbale di prelievo MOD05 “Verbale prelievo prodotto”.

In caso di non conformità, a chiusura della visita in campo e/o in Azienda verrà steso un rapporto di audit (MOD07 “Rapporto di audit”).

### **7.2.1 Modalità di campionamento**

Il campionamento deve essere effettuato da tecnici incaricati dal CVT. Le modalità di campionamento devono seguire le seguenti indicazioni:

1. Al fine di evitare contaminazioni, durante le operazioni di prelievo è richiesto che i tecnici incaricati utilizzino guanti monouso in materiale idoneo al prelievo.
2. Prelievo del campione da diversi punti dell’appezzamento, evitando quando possibile piante che siano indicativamente entro i 5 metri dal confine dell’appezzamento stesso.
3. È consigliabile prelevare i campioni lungo una ipotetica diagonale dell’appezzamento. In caso di appezzamenti molto estesi si possono eseguire più diagonali per aumentare la rappresentatività del campione.
4. Il campione deve essere composto da quattro aliquote, ognuna di entità tale da permettere lo svolgimento dell’analisi multi-residuale.

### **7.2.2 Modalità di verifica delle quantità di prodotti fitosanitari impiegati**

La verifica delle quantità di prodotti fitosanitari impiegati, in ottemperanza a quanto previsto dal punto 1.4 del Piano dei controlli (Allegato 01 alla PR01), prevede:

1. Controllo documentale del QdC.
2. Individuazione di almeno due prodotti fitosanitari impiegati nei trattamenti registrati sul QdC.
3. Esecuzione del bilancio di massa per ciascuno dei prodotti fitosanitari individuati, confrontando le quantità acquistate (deducibili dalla documentazione di acquisto) e le giacenze dell’anno precedente con le quantità utilizzate che si evincono dal QdC.
4. Controllo ispettivo nel magazzino aziendale per la verifica delle giacenze dei prodotti fitosanitari oggetto di controllo.

### 7.3 Esiti verifiche e non conformità

I risultati dei controlli documentali, di laboratorio, in campo ed in Azienda, nonché le eventuali non conformità emerse, dovranno essere tempestivamente segnalate dai tecnici di controllo alla Commissione di gestione del SQNPI. Le eventuali non conformità verranno comunicate alle Cantine di riferimento ed alle Aziende interessate in tempo utile per permetterne la successiva gestione e l'eventuale azione correttiva.

In presenza di non conformità non sanate o non sanabili, il Responsabile del Sistema di Gestione (Direttore del CVT) comunica alle Cantine ed alle singole Aziende aderenti le non conformità emerse e le eventuali esclusioni e/o sanzioni applicate nei loro confronti.

### 7.4 Limiti fitofarmaci non ammessi - Ripetizione campione - Controanalisi

Nel caso in cui le analisi di laboratorio evidenzino la presenza di residui di principi attivi non ammessi dal DPI è adottata la seguente procedura (vedi anche Figura 1).

Principio attivo	Valore riscontrato	Azione immediata	Gestione	Azione finale
Non ammesso da DPI	≤ 0,01 ppm*	Prodotto conforme al SQNPI.		
	> 0,01 ppm* e non > a 1 ppm	Blocco momentaneo del prodotto dell'unità elementare di coltivazione (UEC) da cui proviene il campione e analisi delle cause.	L'Azienda può richiedere una nuova campionatura ed analisi (MOD12 "Analisi delle cause e richiesta nuovo campionamento - analisi"). Se dalle evidenze fornite dall'Azienda la Commissione di gestione del SQNPI ritiene che la presenza del p.a. potrebbe attribuirsi a cause diverse dall'utilizzo diretto, concede la possibilità di prelevare un nuovo campione da analizzare (1). In caso contrario vengono confermati i risultati della prima analisi.	Se le analisi sul nuovo campione non confermano la presenza del p.a. non ammesso (valore < 0.01 ppm*) il prodotto è riammesso a sistema. In caso contrario (o se l'Azienda non richiede un nuovo campionamento) è disposta l'esclusione del lotto/UEC dal SQNPI.
	> a 1 ppm	Esclusione lotto/UEC non conforme.		

\*(+incertezza di misura)

(1) La richiesta di prelievo di nuovo campione (esclusivamente attraverso il MOD12 "Analisi delle cause e richiesta nuovo campionamento - analisi") deve pervenire al CVT entro 7 giorni dal ricevimento della comunicazione dei risultati delle analisi. Il prelievo è effettuato dai tecnici incaricati dal CVT. Le analisi sul nuovo campione sono effettuate presso il Laboratorio incaricato dal CVT con oneri a carico dell'Azienda richiedente.

In alternativa alla procedura sopra indicata è sempre prevista la possibilità di controanalisi su un'aliquota del primo campione prelevato dal CVT. Le eventuali controanalisi sono autorizzate dal Responsabile del sistema di gestione (Direttore del CVT) alle seguenti condizioni:

- la richiesta di controanalisi deve pervenire in forma scritta al CVT entro 7 giorni dal ricevimento della comunicazione dei risultati delle analisi;
- le contro analisi sono effettuate presso un laboratorio individuato a scelta dal richiedente adottando metodiche di ricerca accreditate. Per matrici per le quali non sono disponibili metodiche di ricerca accreditate sono ritenute valide anche analisi eseguite con metodiche non accreditate;
- l'aliquota di campione consegnata all'Azienda al momento del prelievo deve essere consegnata al CVT il quale provvederà ad inoltrarla al laboratorio individuato;
- i costi delle contro analisi e della spedizione dell'aliquota al laboratorio sono a totale carico del richiedente;
- i risultati delle contro analisi devono essere resi disponibili al CVT.

Qualora il risultato delle controanalisi diverga in misura significativa, in termini qualitativi, dal risultato della prima analisi, il CVT può richiedere una nuova analisi sulla seconda aliquota di prodotto in suo possesso, da effettuarsi presso un terzo laboratorio. Il risultato di detta analisi è definitivo.

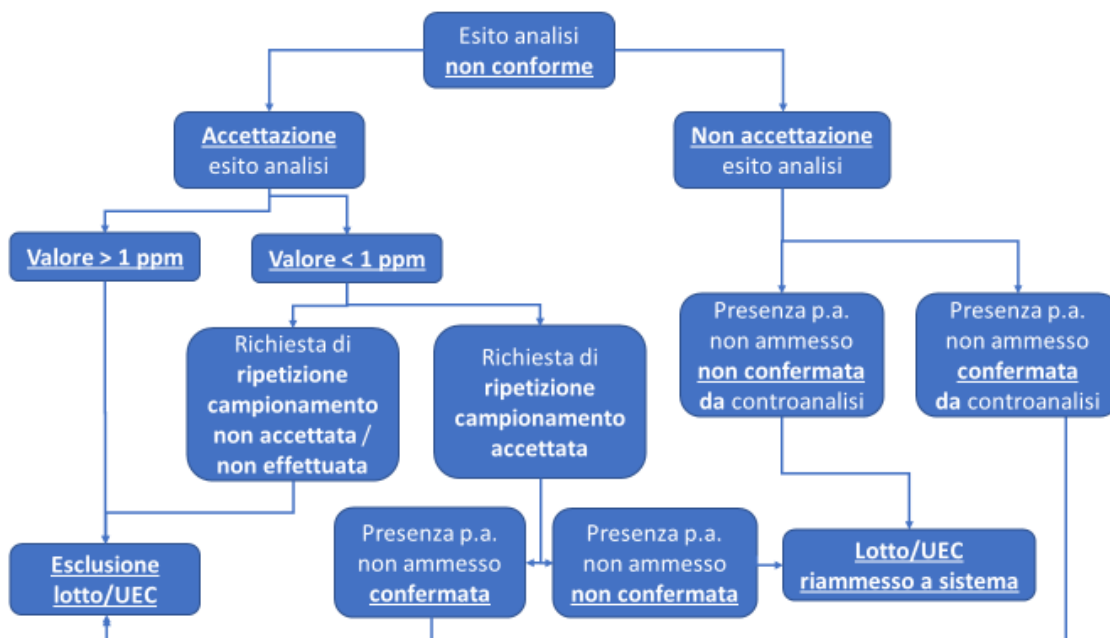


Figura 1. Procedura di gestione campioni non conformi

## **8 REGISTRAZIONI E DOCUMENTAZIONE**

Ciascuna Azienda agricola o Cantina è tenuta a conservare e rendere disponibile per eventuali controlli del CVT, dell'Organismo di Controllo e degli organismi di vigilanza, le evidenze del rispetto dei requisiti di conformità al DPI.

Tutta la documentazione a supporto delle attività di autocontrollo, ivi compreso il QdC, deve essere conservata almeno per i 3 anni successivi all'anno a cui si riferiscono. Nel caso in cui siano utilizzati prodotti fitosanitari per i quali in etichetta è previsto un quantitativo massimo utilizzabile in un arco temporale superiore a tre anni, la registrazione del trattamento deve essere conservata per l'intero arco temporale e per i successivi tre anni.