



GUIA DE BONES
PRÀCTIQUES AGRÍCOLES
I DE PRÀCTIQUES
CORRECTES D'HIGIENE
PER A LA PRODUCCIÓ
D'OLIVES

EDICIÓ 2017



GUIA DE BONES PRÀCTIQUES AGRÍCOLES I DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE PER A LA PRODUCCIÓ D'OLIVES

EDICIÓ 2017

En la primera edició

Direcció:

Cándido Álvarez Oneca¹

Coordinació:

Rosa Domènech Bertran¹

Noemí Llop Sunyer²

Carlota Palau Parisi²

¹ Centre de Recursos per a la Protecció de la Salut i el Medi

² Centre de Desenvolupament de l'Oli

Redacció

Desembre, 2011



En la segona edició

Direcció i coordinació:

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Revisió i actualització:

Direcció General d'Agricultura i Ramaderia

Departament d'Agricultura, Ramaderia Pesca i Alimentació

Subdirecció General de Seguretat Alimentària

Departament de Salut

Setembre, 2017

Alguns drets reservats

© 2017, Generalitat de Catalunya. Departament de Salut



Els continguts d'aquesta obra estan subjectes a una llicència de Reconeixement-NoComercial-SenseObresDerivades 4.0 de Creative Commons.

La llicència es pot consultar a <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.ca>.

Edita: Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Assessorament lingüístic: Lúdia Vázquez

Disseny: Imma Chamorro

Maquetació: Ortega i Palau, SL

PRESENTACIÓ

E

l cultiu de l'olivera forma part del paisatge rural de la majoria de les comarques de Catalunya i ocupa unes 115.000 hectàrees distribuïdes pels llocs més diversos de la nostra geografia. La qualitat és un dels objectius bàsics de la producció d'oli a Catalunya, tal i com ho demostren les 5 denominacions d'origen protegides (DOP) que hi ha al nostre país. Tanmateix, cal seguir treballant per garantir la qualitat i la seguretat alimentària dels olis que arriben al consumidor, començant per adoptar un seguit de pràctiques a l'explotació que permetin la producció i la collita d'olives de qualitat però, al mateix temps, mantenint els oliverars cultivats en unes condicions respectuoses amb l'entorn per complir amb els màxims requeriments d'higiene i de seguretat alimentària.

Amb aquest objectiu, al desembre de 2011 es va publicar la primera edició de la *Guia de bones pràctiques agrícoles per a la producció d'olives*. Aquesta Guia es va elaborar per una part del sector amb el propòsit de proporcionar als titulars d'aquelles explotacions una eina de treball que els facilités la implantació de mesures d'autocontrol i que els permetés mantenir un alt nivell de seguretat alimentària i el compliment de la normativa vigent.

Des de l'any 2011 s'han produït canvis normatius i, sobretot, un canvi de plantejament en el control de la higiene i la seguretat alimentària a Catalunya, amb la creació del Registre general de la producció agrícola i l'establiment dels programes de control oficials a la producció primària agrícola. Per aquest motiu, en aquesta segona edició, tant el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) com l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA) han realitzat una revisió de la guia original, respectant-ne la seva filosofia inicial, per adequar-la en aquests canvis.

Tot i que l'adopció de la Guia per part dels productors és voluntària, les guies de bones pràctiques d'higiene són una eina de gestió reconeguda per la Unió Europea i inclouen informació sobre els perills que poden presentar-se en la producció primària i les seves operacions connexes, així com les mesures preventives per evitar-los, les mesures correctives per combatre'ls i els requisits establerts en la legislació. Amb tot, la primera edició d'aquesta Guia anava més enllà, i hi afegia un seguit de bones pràctiques agrícoles beneficioses, tant per conservar el medi com per millorar la qualitat de la producció.

La nova edició de la Guia s'estructura en dues parts: la primera part conté els apartats del document original revisats amb les actualitzacions normatives, afegint-hi qüestions de l'àmbit de la higiene i la seguretat alimentària que no estaven incloses en la guia original. La segona part conté una llista de control (o *checklist*) que recull específicament aquelles obligacions i recomanacions de bones pràctiques d'higiene en les explotacions oleïcoles, a fi que com a productors/productores pugueu fer una diagnosi de la vostra explotació i corregir els aspectes que puguin suposar un risc per als vostres productes.

De ben segur que aquesta segona edició de la Guia esdevindrà l'eina que ha de permetre al sector donar seguretat al compliment de la normativa i servirà com a full de ruta per produir productes de qualitat i en les millors condicions agràries possibles.

Teresa Masjuan i Mateu

Directora General d'Agricultura i Ramaderia

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

SUMARI

1. INTRODUCCIÓ	9
2. TRAÇABILITAT	11
2.1. Registre de l'explotació	11
2.2. Registre de traçabilitat de la producció	11
3. ELECCIÓ DEL MATERIAL VEGETAL	14
4. PODA	15
5. FERTILITZACIÓ I GESTIÓ DEL SOL	15
6. REG	18
6.1. Aigües de pou	18
6.2. Aigües regenerades (residuals depurades)	19
6.3. Mesures per evitar la contaminació de l'aigua	20
7. CONTROL DE PLAGUES, MALALTIES I MALES HERBES	21
7.1. Gestió integrada de plagues	21
7.2. Ús de productes fitosanitaris	22
7.3. Control de males herbes	23
7.4. Emmagatzematge dels productes fitosanitaris	24
8. RECOL·LECCIÓ I TRANSPORT	25
9. CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES	27
9.1. Condicions higienicosanitàries dels treballadors	27
9.2. Condicions higienicosanitàries de les instal·lacions	27
9.3. Condicions higiènic-sanitàries de les operacions connexes	27
10. GESTIÓ DE RESIDUS	28
10.1. Restes de productes fitosanitaris	28
10.2. Envasos de productes fitosanitaris	28

11. FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL	30
12. ELABORAR UN PLA DE BONES PRÀCTIQUES AGRÍCOLES	33
12.1. Descripció del Pla BPA.	33
12.2. Documentació	34
OBLIGACIONS I RECOMANACIONS DE BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE EN LES EXPLOTACIONS VITÍCOLES	
13. LLISTA DE CONTROL D'OBLIGACIONS I RECOMANACIONS DE BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE EN LES EXPLOTACIONS OLEÍCOLES	36
14. ANNEX	46
Valors màxims admissibles per a aigües residuals depurades	46



INTRODUCCIÓ

Les bones pràctiques agrícoles (BPA) apliquen els coneixements disponibles per aconseguir la sostenibilitat ambiental, econòmica i social de la producció i dels processos posteriors a la producció en l'explotació agrícola, amb l'objectiu d'obtenir aliments i productes agrícoles no alimentaris innocus i sans. Per tant, les BPA no són una finalitat en si mateixes sinó, com hem dit, una eina que cerca aquest triple objectiu: la sostenibilitat ambiental, econòmica i social de les explotacions agropecuàries.

Aquestes BPA inclouen totes les accions involucrades en la producció, el processament i el transport de productes alimentaris d'origen agrícola, i estan orientades a assegurar la protecció de la higiene i la salut humanes i del medi ambient, mitjançant mètodes ecològicament més segurs, higiènicament acceptables i econòmicament factibles.

La *Guia de bones pràctiques agrícoles i de pràctiques correctes d'higiene per a la producció d'olives* aborda aspectes relatius:

- Del respecte pel **medi ambient**, que comporta el desenvolupament d'una agricultura sostenible mitjançant la minimització dels impactes negatius sobre el medi i l'entorn. Les BPA promouen la biodiversitat, el manteniment del sòl i la seva fertilitat natural, així com la reducció dels elements contaminants; busca la màxima racionalització en l'ús dels fitosanitaris, herbicides i adobs, a més de la màxima eficiència en l'ús de l'aigua i l'energia (combustibles), perquè no hi ha dubte que un medi ambient conservat es tradueix en la primera garantia de seguretat alimentària.
- De la **innocuitat** dels aliments i de la protecció dels consumidors, que tenen com objectiu minimitzar el risc de contaminació dels aliments, ja sigui per agents microbiològics, químics o físics; així, des de la perspectiva del consumidor, tenen especial rellevància els sistemes de traçabilitat durant tota la cadena alimentària. Les BPA promouen models de gestió de riscos destinats a garantir la innocuitat dels aliments.
- De la seguretat dels **treballadors**. Les BPA asseguren que s'implementin i es respectin durant tot el procés productiu les mesures de prevenció necessàries perquè totes les persones involucrades treballin en condicions de seguretat; cal evitar accidents, danys per intoxicació, contaminació o mal ús dels equips.

Aquesta Guia **no té caràcter normatiu**, és un **document orientatiu oficial** per aconseguir els objectius i les finalitats fixats. Avui dia hi ha sistemes de producció regulats com ara la producció ecològica, la producció integrada... que adopten pràctiques agronòmiques amb alguns objectius compartits amb les BPA, però que van més enllà perquè el nivell de regulació imposa que qui adopta aquests sistemes ha de complir a més els objectius específics que defineixen cada tipus de producció.

En la segona edició d'aquesta Guia (2017) hem actualitzat aspectes legislatius, hem retirat apartats obsolets i hem fet un esforç per ressaltar la relació de cada pràctica amb la higiene i la seguretat alimentària, fet que, malgrat ser inherent a les BPA, cal reforçar específicament en el moment actual.

L'annex 1 del Reglament europeu 852/2004 estableix les **Disposicions generals d'higiene aplicables a la producció primària i a les operacions connexes**, les quals estan integrades en aquesta Guia en forma de bones pràctiques agrícoles. A més, les obligacions i recomanacions que cal tenir en compte en l'àmbit de la higiene i de l'ús sostenible dels productes fitosanitaris estan recollits específicament en forma de llista de comprovació o *checklist* en l'apartat corresponent.



2

TRAÇABILITAT

La traçabilitat permet fer el seguiment de tots els elements que intervenen en l'elaboració d'un producte (matèries primeres, additius, envasos...) i de totes les fases per les quals passa (recol·lecció, producció, elaboració, emmagatzematge, distribució...).

El benefici més immediat de la traçabilitat rau en el fet de conèixer tot el que succeeix al llarg de la cadena alimentària per poder eliminar ràpidament un producte insegur –o que té probabilitat de ser-ho– abans d'arribar a la baula següent –en aquest cas l'almàssera o molí d'oli– o bé al consumidor; a banda d'això, ens ha de permetre esbrinar l'origen del problema que ha motivat la retirada del producte.

La traçabilitat és un objectiu que cal aconseguir.

Però cal no confondre la traçabilitat amb sistemes complexos de mecanització o informatització, és a dir, la traçabilitat no cal associar-la a cap metodologia concreta, però sí que demana una sistemàtica adaptada a les característiques i dimensions de cada empresa alimentària per facilitar que s'assoleixi el que es pretén.

2.1. Registre de l'explotació

Totes les explotacions que desenvolupen la seva activitat dins l'àmbit de la producció primària agrícola heu de realitzar cada any la declaració única agrària (DUN), per inscriure i mantenir actualitzades les dades de l'explotació al Registre general de la producció agrícola (REGEPA), amb l'única excepció d'aquelles explotacions que destinen les seves produccions íntegrament al consum domèstic privat.

Cada explotació té un número d'explotació assignat amb l'estructura següent:

- Dos dígits que identifiquen la comunitat autònoma on s'inscriu (09 Catalunya), aquella on l'explotació té la major part de la seva superfície.
- Dos dígits que identifiquen la província on tingui major base territorial (08, 17, 25, 43).
- Sis dígits correlatius per a la numeració identificativa.

Aquest número és únic per a tot l'Estat i no canvia al llarg dels anys; podeu consultar-lo amb el NIF de l'explotació a través del DARP i del MAPAMA.

2.2. Registre de traçabilitat de la producció

El quadern d'explotació estructura els diferents registres dels elements que conformen la traçabilitat dels processos productius dins l'explotació.

El registre de traçabilitat s'inclou dins del [Quadern d'explotació](#) que ha d'emplenar l'oleïcultor i conté, a més de la informació dels lliuraments de collita de l'explotació, les dades generals de l'explotació, la identificació de les parcel·les (incloent els punts de captació/extracció d'aigua per a consum humà) i els registres de tractaments fitosanitaris, de tractaments fertilitzants, de personal i la seva formació, de maquinària i les seves inspeccions, dels sistemes de reg; en definitiva, de tot allò que intervé en la producció.

Cal conservar els documents acreditatius dels assentaments realitzats en el Quadern d'explotació, com ara factures, albarans de venda, resultats analítics del sòl, de l'aigua i del producte...; **els registres i documents s'han de conservar almenys durant els 3 anys següents a la data d'emissió.**

El web del DARP presenta diferents models de registre de tractaments i de quaderns d'explotació que us poden servir de guia; els podeu descarregar de l'apartat [Higiene en la producció primària agrícola](#), on veureu ara el Quadern d'explotació per a la producció integrada d'olives, el Quadern general en format paper o el Quadern telemàtic. També disposeu d'un model del MAPAMA, el [Cuaderno de Explotación](#). Pel que fa la producció ecològica, des del portal del CCPAE us podeu descarregar el model de [Quadern d'explotació per a la producció vegetal](#), adaptat en aquest sistema de producció.

Per garantir la traçabilitat de les vostres olives:

- Heu d'identificar els productes per lots.
- Heu de registrar els lots collits, la quantitat, el tipus de producte, la data de lliurament i el molí o el comprador a qui lliureu la producció.
- Heu de tenir un sistema que correlacioni la identificació dels lots d'olives amb les matèries incorporades per a la producció (fertilitzants, fitosanitaris...), les dades de producció (parcel·la, regs, tractaments, personal...) i els destinataris.
- Heu de comprovar que el sistema descrit anteriorment es compleix de la manera prevista i que és eficaç.

TRAÇABILITAT				
Què cal fer?	Com ho fem?	Freqüència	Responsable	Documentació
Identificar lots	Definició de lot	En funció de la producció. Com a mínim diària.	Oleïcultor/a	Registre de collita o de partides comercialitzades
Traçabilitat dels productes incorporats a la producció d'olives	Albarans dels proveïdors i comandes dels clients* Registre de tractaments	Cada cop que introduïu un producte		Productes incorporats a la producció
Sistema eficaç de comunicació	Llista actualitzada de proveïdors i clients	Cada cop que teniu un nou contacte o canvieu les dades d'un contacte ja registrat		Proveïdors
				Clients
Omplir el quadern d'explotació	Quadern complet i actualitzat	Quan s'executa una activitat registrable		Quadern d'explotació

* Feu constar el número de lot de les matèries primeres i del producte acabat en els albarans.



ACTIVITATS DE COMPROVACIÓ DE LA TRAÇABILITAT							
Què es comprova?	Com es comprova?	On es comprova?	Quan es comprova?	Qui ho comprova?	Incidències	Mesures correctores	Registre derivat
Traçabilitat dels productes incorporats a la producció d'olives	Revisió documental dels productes incorporats a la producció	En el lloc de treball	Abans d'inici de campanya	Responsable de qualitat			
	Simulacre de seguiment d'un producte						
Sistema eficaç de comunicació	Revisió documental de les llistes de proveïdors i clients						
Quadern d'explotació	Revisió de l'estat d'actualització						

ELECCIÓ DEL MATERIAL VEGETAL

El material vegetal de les noves plantacions ha de procedir de proveïdors oficialment autoritzats pel [Servei de Sanitat Vegetal](#) (SSV) del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya si tenen la seva seu social a Catalunya, o per altres comunitats autònomes o Estats membres si la seu no és catalana, i ha de complir els requisits d'autenticitat varietal i de sanitat que estableix la normativa vigent de control i certificació de planters de fruiters.

Tot el material vegetal de plantació d'olivera ha d'anar acompanyat del **passaport fitosanitari** per poder ser comercialitzat en el territori europeu.

Les varietats que es comercialitzin han de complir algun dels requisits següents:

- Disposar d'una protecció d'obtenció vegetal comunitària, o de qualsevol Estat membre, o haver-la sol·licitat.
- Estar registrades oficialment en el Registre de varietats comercials de qualsevol Estat membre o haver-ho sol·licitat.
- Disposar de la descripció oficialment reconeguda pel MAPAMA, per a les varietats que es van comercialitzar abans del 30 de setembre de 2012.

Condicions

- Escolliu preferentment les varietats més adequades a la zona i al període de cultiu.
- Vigileu que el material vegetal no presenti símptomes de malaltia en el moment de la compra; en cas contrari, cal exigir responsabilitats al proveïdor.
- Canvieu de proveïdor si us subministra material vegetal en mal estat.



4

PODA

Un cop acabada la recol·lecció de les olives, tradicionalment s'han podat les oliveres.

La poda comprèn aquelles operacions fetes sobre l'olivera per modificar la forma natural i així d'augmentar-li el vigor o restringir el desenvolupament de les seves rames, a fi de:

- Aconseguir l'adaptació de l'arbre al mitjà productiu i obtenir-ne la producció màxima.
- Mantenir l'equilibri entre les funcions vegetativa i reproductiva, per fer compatible la màxima producció amb la vitalitat de l'arbre.
- Allargar-ne al màxim el període productiu i retardar la decadència, l'envelliment i la mort de l'arbre.
- Respectar l'estat fisiològic òptim de l'arbre, i oferir-li una bona aeració i una bona penetració de la llum i dels tractaments.
- Mantenir una adequada relació fulla/fusta.

L'excés de vigor cal corregir-lo, preferentment, mitjançant pràctiques culturals, a més de la poda.

5

FERTILITZACIÓ I GESTIÓ DEL SÒL

La fertilització té per objectiu assegurar la concentració de nutrients en el sòl que permet el creixement de l'olivera i la producció d'olives i d'oli de bona qualitat. El concepte de gestió del sòl inclou pràctiques culturals i actuacions que van més enllà de l'adobament, com per exemple la implantació i el manteniment de cobertes vegetals, la minimització dels treballs del sòl, la utilització d'arrels específics, el conreu d'adobs verds... Totes aquestes pràctiques tenen una importància especialment destacada en la producció ecològica.

La fertilització dels cultius se centra en l'aportació dels macronutrients: nitrogen (N), fòsfor (P_2O_5) i potassi (K_2O), mentre que la necessitat de micronutrients es detecta en les anàlisis o en l'aparició de carències. Per aconseguir i mantenir els nivells adequats de nutrients, cal aplicar un adobament de fons abans de la plantació i un adobament de manteniment durant tota la vida productiva de la plantació.

D'acord amb el que estableix el RD [506/2013](#), sobre productes fertilitzants, la classificació dels **adobs o fertilitzants** queda establerta en: adobs minerals o inorgànics, orgànics, organominerals i d'altres; al seu torn, les **esmenes** (que són matèria orgànica o inorgànica, capaç de modificar o millorar les propietats i característiques físiques, químiques o biològiques del sòl) es classifiquen en calcàries i orgàniques.

Així doncs, l'adobament podeu fer-lo amb adobs minerals, amb adobs orgànics i/o amb esmenes; cal que potencieu però l'ús de fertilitzants orgànics, preferiblement tractats o compostats –el compostatge és un procés que converteix la matèria orgànica en humus, mitjançant un procés de metabolització biològica viva en condicions aeròbies–, ja que suposen una millora en l'estructura del sòl que n'afavoreix la fertilitat, l'activitat biològica, la reserva hídrica i la conservació. Cal que conegueu la composició i riquesa dels adobs tant minerals com orgànics, per adequar-ne l'aplicació a les necessitats del cultiu.

Els fertilitzants orgànics poden ser d'origen ramader (fems, purins, gallinasses...) o d'origen agrícola (restes vegetals i subproductes, com ara la morca –solatge de l'oli– i la sansa); també podeu utilitzar compost de residus sòlids urbans i fangs de depuradora.

Cal que tingueu present de no abusar d'adob nitrogenat de més ràpida disponibilitat, ja que pot afavorir el desenvolupament de plagues, com ara la mosca de l'oliva.

Els oleïcultors/les oleïcultores que produïu segons la normativa de producció ecològica, només podeu utilitzar els fertilitzants i condicionadors del sòl esmentats en l'annex I del Reglament (CE) [889/2008](#); a més, la quantitat anual de fems ramaders no pot excedir en cap cas els 170 kg de N/ha, sens perjudici dels límits que estableix el Decret 136/2009, ni aquests fems poden provenir de granges de producció intensiva.”

Pel que fa als fangs de depuradora, han de complir els preceptes establerts en el RD [1310/1990](#), que regula la utilització de fangs de depuració en el sector agrari; aquesta norma preveu que s'analitzin el sòl receptor i el fang que s'hi aplica, indica els paràmetres mínims d'aquestes anàlisis i limita la concentració de metalls pesants que poden contenir tant el sòl com el fang. A banda d'això, en el cas que utilitzeu fertilitzants comercials, el RD [506/2013](#) (annex V), sobre productes fertilitzants, estableix el contingut màxim de metalls pesants que poden contenir els adobs elaborats amb residus o altres components orgànics.

La utilització dels fertilitzants que aportin N és convenient que segueixi el **Codi de bones pràctiques agràries en relació amb el nitrogen** establert en l'[Ordre de 22 d'octubre de 1998 del DARP](#); **aquest codi és obligatori en les zones vulnerables a la contaminació per nitrats**. El [Decret 136/2009](#) concreta les prescripcions que heu de tenir en compte en la fertilització, tant de zones vulnerables com de no vulnerables. Les zones vulnerables també estan descrites en els decrets [283/1998](#) i [476/2004](#), i en els acords [GOV/128/2009](#) i [GOV/13/2015](#).

Les persones titulars d'explotacions agràries que tenen parcel·les ubicades en zones vulnerables han de portar (per a aquestes parcel·les) el Llibre de gestió dels fertilitzants nitrogenats, quan la seva superfície superi algun dels valors següents:

- En zona vulnerable, més de 25 ha de regadiu.
- En zona vulnerable, més de 50 ha de secà.
- En zona vulnerable, l'equivalent a més de 50 ha de secà (cada hectàrea de regadiu equival a 2 ha de secà).

Aquest **Llibre de gestió dels fertilitzants nitrogenats** l'heu de tenir a disposició de l'Administració i l'heu de **guardar durant 5 anys**.

Pel que fa a les quantitats màximes de nitrogen total que es poden aplicar en zones vulnerables, l'annex 3 del Decret 136/2009 estableix els valors per al cultiu de l'olivera:

	Límit màxim de N (kg N/ha)		
	TOTAL	ORGÀNIC	MINERAL
Olivera en secà	75	75	50
Olivera en regadiu	130	130	90

El Decret 136/2009 també preveu els períodes d'exclusió per a l'olivera, en què no es poden aplicar fertilitzants nitrogenats:

Períodes en què no es pot aplicar cada tipus de fertilitzant		
Fertilitzants tipus 1*	Fertilitzants tipus 2	Fertilitzants tipus 3
Maig – novembre**	Juliol – 15 de gener	Novembre – gener

* Malgrat els períodes de prohibició indicats, l'aplicació al sòl de fertilitzants de tipus 1 es pot realitzar en adobament de preplantació dins els 4 mesos anteriors a la plantació de les oliveres

** Els mesos o dates d'inici i final del període estan inclosos en la prohibició

NOTA:

Tipus 1: fems, compost, gallinasses amb palla o clofolla d'arròs, fraccions sòlides, brisa, vinasses...

Tipus 2: purins, gallinasses (líquides, sòlides o amb serradures), fangs de depuradora, digerits...

Tipus 3: adobs nitrogenats inorgànics



6

REG

El reg cal que mantingui l'equilibri potencial vegetatiu de l'olivera amb l'ecosistema clima-sòl i asseguri les condicions que han de permetre el desenvolupament i la maduració correctes de les olives. L'excés de reg també pot comportar riscos que heu de valorar, especialment pel que fa a la gestió de l'adobament o l'augment de determinades plagues i malalties.

Cal que mantingueu en bon estat de neteja i conservació els sistemes de reg, emmagatzematge i distribució de l'aigua i que realitzeu inspeccions periòdiques (com a mínim visuals i olfactivas) de la l'aigua per tal de detectar possibles fonts de contaminació.

Si considereu que la qualitat de l'aigua de reg pot representar un perill químic o microbiològic per a la producció, cal fer un seguiment analític d'aquesta aigua.

6.1. Aigües de pou



RECOMANABLE



- Realitzeu 1 analítica/5 anys de la qualitat de l'aigua de reg que determini els valors de nitrats, la conductivitat i les concentracions de clorur i sodi, com a mínim, en un laboratori reconegut per l'Administració; si la composició de l'aigua és molt variable a causa de l'origen, heu d'analitzar amb més freqüència el contingut de nitrats i la conductivitat. En el portal del DARP podeu trobar la llista de laboratoris acreditats per la Generalitat.
- Vigileu els resultats de les analítiques.
- Tracteu l'aigua que no compleixi les condicions o canvieu d'abastament.
- Mantingueu els pous tancats i en bon estat de conservació.

6.2. Aigües regenerades (residuals depurades)



→ CONDICIONS PRÈVIES

- Recordeu que el pendent del sòl no pot ser superior al 15%; si ho és, heu de realitzar controls d'escolament.
- No regueu per aspersió.
- Heu de complir amb el RD [1620/2007](#), que estableix el règim jurídic de la reutilització de les aigües depurades.



→ OBLIGATORI

- Cal que feu analítiques de la qualitat de l'aigua de reg (vegeu l'annex de l'apartat 14).
- Cal que controleu l'aigua regenerada a la sortida de la planta de regeneració i en els punts de lliurament a l'usuari.
- Cal que vigileu els resultats de les analítiques.
- Cal que tracteu l'aigua que no compleixi les condicions o canviar d'abastament

La freqüència mínima de les anàlisis –tenint en compte que podeu augmentar o reduir la freqüència d'aquestes anàlisis seguint les indicacions del règim jurídic de reutilització de les aigües depurades– ha de ser:

- Nematodes intestinals: cada 15 dies.
- Escherichia coli: setmanalment.
- SS (sòlids en suspensió): setmanalment.
- Altres microorganismes: l'organisme de conca valora la freqüència de les anàlisis sobre la base de l'autorització de l'abocament i del tractament de regeneració.

El titular de la concessió és responsable de la qualitat de l'aigua regenerada i del seu control en el punt de lliurament.



PROHIBIT



- Regar amb aigües residuals urbanes depurades, tret que s'efectuï un control analític continuat que assegurï que no se superen els límits establerts.

6.3. Mesures per evitar la contaminació de l'aigua

Cal que mantingueu en **bon estat de neteja** i conservació els sistemes de reg, d'emmagatzematge i de distribució de l'aigua i que dugeu a terme **inspeccions periòdiques de l'aigua** (com a mínim visuals i olfactivas), per detectar possibles fonts de contaminació.

Quan apliqueu productes fitosanitaris (inclou herbicides), heu de respectar obligatòriament una banda de seguretat mínima, respecte a les masses d'aigua superficial de 5 metres, sense perjudici que hàgiu de deixar una banda més ampla quan així ho estableixi l'autorització i figuri a l'etiqueta del producte fitosanitari utilitzat.

Cal que protegiu l'aigua de tot tipus de contaminació, limitant l'accés incontrolat dels animals, evitant la contaminació per fems i mantenint marges de seguretat en l'aplicació de tractaments.

Com a titular de l'explotació heu d'identificar els pous i les masses d'aigua superficial que utilitzeu per extreure aigua per a consum humà i que puguin estar afectades directament pel tractament fitosanitari i herbicida. En aquest cas, cal que deixeu obligatòriament una distància mínima de 50 metres sense tractar respecte dels punts d'extracció d'aigua per a consum humà (masses d'aigua superficial i pous utilitzats amb aquesta finalitat).

Quan apliqueu fertilitzants orgànics, heu de respectar les distàncies mínimes als cursos d'aigua establertes en l'annex 5.2. del Decret 136/2009; per als fertilitzants minerals nitrogenats, la distància mínima ha de ser de 2 metres.

**Per aplicar fertilitzants,
heu de respectar les distàncies mínimes als cursos d'aigua.**

Us recomanem avaluar la possibilitat de contaminació del sòl i de les fonts d'aigua per esorrenties.

7

CONTROL DE PLAGUES, MALALTIES I MALES HERBES

7.1. Gestió integrada de plagues

L'ús dels productes fitosanitaris, inclosos els herbicides, està regulat pel RD [1311/2012](#), que estableix el marc d'actuació per aconseguir un ús sostenible dels productes fitosanitaris. Des de l'1 de gener de 2014, tots els oleïcultors/oleïcultores heu d'aplicar els principis de la gestió integrada de plagues (GIP) en les vostres explotacions; si realitzeu producció integrada, producció ecològica o altres sistemes de producció certificada aprovats, ja compliu aquests requisits. Podeu seguir les [normes tècniques de producció integrada](#) o [ecològica](#) o les indicacions de les [guies de Gestió de integrada de plagues](#) publicades pel MAPAMA. Un [vídeo](#) del MAPAMA resumeix els criteris GIP.

Els oleïcultors/oleïcultores que realitzeu producció integrada o producció ecològica ja compliu amb els requisits que estableix la gestió integrada de plagues.

Cal que registreu els tractaments fitosanitaris que feu a la vostra explotació, per tant en totes les explotacions hi ha d'haver un quadern d'explotació que heu d'emplenar, i que conté la descripció de l'explotació i el registre de tractaments fitosanitaris realitzats a cadascun dels recintes de l'explotació.

Heu de conservar les factures, altres documents justificatius dels assentaments realitzats en el Quadern i, si n'hi ha, els resultats analítics de residus de productes fitosanitaris realitzats sobre cultius i produccions pròpies. Aquests registres i documents els heu de conservar almenys durant els 3 anys següents a la data d'emissió.

Per ajudar a prendre correctament les decisions, els oleïcultors/oleïcultores heu de tenir un persona assessora en gestió integrada de plagues (GIP), que estigui acreditada; **l'assessorament que realitzi ha de quedar reflectit en la documentació d'assessorament, documentació que sempre ha de ser a disposició de l'Administració.** En el cultiu de la olivera, cal que tingueu assessor/a en gestió integrada de plagues les explotacions amb una superfície de conreu superior a 5 ha, tant en secà com en regadiu. El MAPAMA ha publicat una [llista](#) dels cultius exempts d'aquest assessorament.

La documentació esmentada està formada, a Catalunya, per 4 documents diferents:

- El [Contracte d'assessorament](#), que acredita la relació contractual i l'existència d'un compromís d'assessoria específicament en matèria de GIP, entre l'especialista i el productor; teniu un [model](#) de contingut d'aquesta documentació d'assessorament.



- El Quadern d'exploració, on queden registrades les dades generals de l'explotació, la identificació de les parcel·les i la informació sobre el registre de tractaments fitosanitaris (veure Annex III del RD 1311/2012).
- Les Incidències fitosanitàries de l'explotació.
- L'Avaluació del risc mediambiental en la utilització dels productes fitosanitaris.

**Cal que tingueu registrats
els tractaments fitosanitaris realitzats en cada parcel·la.**

Per a més informació podeu consultar la [Guia per a l'assessorament en gestió integrada de plagues a Catalunya](#).

7.2. Ús de productes fitosanitaris

OBLIGATORI



- Cal que garantiu que el personal encarregat de la pràctica té el carnet d'aplicador i manipulador de productes fitosanitaris, i que segueix les normes establertes.
- Cal que adeqüeu el tipus i la dosi del producte fitosanitari al desenvolupament de les plantes i que l'apliqueu segons les condicions i necessitats del moment.
- Cal que respecteu el termini de seguretat entre l'aplicació i la collita, que està indicat en l'etiqueta del producte.
- Cal que disposeu de l'equip de protecció individual (EPI) que requereixi cada aplicació de producte fitosanitari per prevenir els riscos laborals, d'acord amb les indicacions de la fitxa tècnica i de l'etiqueta del producte.
- Cal que reviseu i calibreu la maquinària anualment, i que passeu les inspeccions oficials pertinents

Quan apliqueu productes fitosanitaris (inclosos els herbicides), heu de respectar obligatòriament una banda de seguretat mínima, respecte a les masses d'aigua superficial de 5 metres, sense perjudici que hàgiu de deixar una banda més ampla quan així ho estableixi l'autorització i figuri a l'etiqueta del producte fitosanitari utilitzat (art. 31 del RD 1311/2012).

Els cursos de capacitació per obtenir el carnet de manipulador de productes fitosanitaris es poden fer a les [escoles agràries](#) (EA) del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació o altres centres homologats.

Podeu consultar l'enllaç del MAPAMA [Usos sostenibles de productes fitosanitaris](#).

La normativa ecològica restringeix considerablement els productes fitosanitaris que es poden aplicar. Podeu consultar quins productes estan autoritzats en producció ecològica en l'apartat web [Mitjans de lluita fitosanitària utilitzables en producció ecològica](#).

**Cal que conserveu el certificat d'inscripció al ROMA
(Registre oficial de maquinària agrícola) i
el certificat d'inspecció dels equips d'aplicació de fitosanitaris.**

Condicions per a l'aplicació

- Eviteu les condicions meteorològiques adverses feu l'aplicació: vent, pluja, sol sec, temperatures elevades o molt baixes, aplicació d'aigua de reg (inclòs el reg per degoteig).
- Vigileu l'estat de la polvoritzadora –especialment els filtres– i comproveu-ne el desgast periòdicament; useu filtres de bona qualitat i canvieu-los anualment si cal.
- Renteu els dipòsits emprats en els tractaments en el mateix lloc de l'aplicació, abocant posteriorment l'aigua del rentatge sobre l'àrea tractada.
- Reviseu periòdicament el bon funcionament i l'estat de la bomba, el dipòsit, el manòmetre, el regulador i la distribució de les conduccions, els filtres, els broquets i el ventilador.

Les inspeccions dels equips d'aplicació de fitosanitaris són obligatòries d'acord amb el RD [1702/2011](#), d'inspeccions periòdiques dels equips d'aplicació de productes fitosanitaris, desenvolupat a Catalunya per l'Ordre [ARP/372/2015](#); per realitzar aquestes inspeccions cal que us poseu en contacte amb alguna estació d'inspecció tècnica d'equips d'aplicació de fitosanitaris ([ITEAF](#)).

Condicions de neteja de la maquinària d'aplicació

L'article 39 del mateix RD 1311/2012 estableix que s'han de prendre totes les mesures necessàries perquè en eliminar les restes de mescla que quedin en els tancs després de l'aplicació i en la posterior neteja dels equips de tractament, no es posi en perill la salut humana ni el medi ambient; en qualsevol cas, tenen caràcter obligatori les pràctiques següents:

- Està prohibit abocar la resta de mescla excedent del tractament; per eliminar-la l'heu d'aplicar a la mateixa parcel·la tractada però havent-la diluït prèviament amb la quantitat d'aigua suficient perquè no s'excedeixi la dosi màxima admissible. No obstant això, quan estiguin disponibles, cal donar preferència a instal·lacions o dispositius preparats per eliminar o degradar residus de productes fitosanitaris.
- Està prohibit rentar els equips a distàncies inferiors a 50 metres de les masses d'aigua superficials i dels pous.
- Cal desar els equips de tractament resguardats de la pluja.

7.3. Control de males herbes

Condicions prèvies a l'ús d'herbicides

- Inspeccioneu els camps regularment per conèixer l'evolució de les males herbes i identificar les espècies més competitives i la seva expansió; no és justificable l'ús d'un herbicida sense tenir la certesa que el control de la mala herba és necessari.
- Adeqüeu el tipus i la dosi d'herbicida al desenvolupament de les males herbes i apliqueu-lo segons les condicions i necessitats del moment.
- Podeu l'olivera adequadament, evitant deixar rames massa baixes, susceptibles de ser mullades durant l'aplicació de l'herbicida.
- Utilitzeu els herbicides d'acord amb les condicions d'autorització (dosi, cultiu, termini de seguretat...) que consten a l'etiqueta del producte i al full de registre, que es pot consultar al portal del [Ministeri d'Agricultura i Pesca, Alimentació i Medi Ambient](#) (MAPAMA).
- Aplaneu convenientment el sòl –que no tingui solcs– per aconseguir que l'equip apliqui l'herbicida d'una forma homogènia.

- Utilitzeu pràctiques culturals i preventives (cobertes vegetals, adequació de la fertilització,...) que redueixen la necessitat d'usar herbicides i valoreu la possibilitat d'usar mètodes alternatius als herbicides com ara els sistemes mecànics (segadores, picadores..)
- Recordeu que en producció ecològica no està autoritzat l'ús de cap producte herbicida..

Recomanacions per a l'aplicació d'herbicides

- Recordeu que les restes triturades de la poda dificulten el desenvolupament de la coberta viva, de manera que quan s'acumulen poden disminuir la necessitat d'emprar herbicides.
- Reduiu riscos i estalvieu herbicides aplicant-lo en bandes i de forma específica en rodals.
- Empreu alternativament herbicides de diferents tipus, amb diferents mecanismes d'acció i en diferents moments d'aplicació.
- Eviteu les aplicacions en moments pròxims a la recol·lecció –especialment sota la capçada–; en tot cas, cal respectar el període de seguretat.

Condicions d'una polvoritzadora d'herbicides

- Recordeu que els broquets són els elements més importants i han d'estar en bon estat; us recomanem usar broquets antideriva i sistema antidegoteig.
- Recordeu que la polvoritzadora d'herbicides ha d'estar en perfecte estat d'ús i correctament calibrada: ha de permetre l'aplicació a pressió baixa (2-4 bar).
- Netegeu els filtres de cada línia i dels broquets periòdicament; les conduccions han de resistir la corrosió per evitar obturacions.
- Entreneu el personal en l'ús de la polvoritzadora per aplicar la dosi recomanada i distribuir correctament el producte; les polvoritzadores manuals (motxilles) també han de complir els requisits anteriors.
- Procureu que les polvoritzadores distribueixin de forma homogènia; sempre que sigui possible no utilitzeu pistoles sinó barres d'aplicació d'herbicides amb els broquets adequats per aconseguir una distribució uniforme del producte.

7.4. Emmagatzematge dels productes fitosanitaris

L'emmagatzematge dels productes fitosanitaris per a professionals està establert a l'article 40 del RD 1311/2012:

1. Els productes fitosanitaris per a ús professional s'han de desar en armaris o cambres ventilades i proveïdes d'un pany, amb la finalitat de mantenir-los fora de l'abast de terceres persones, en especial menors d'edat.
2. Els locals que continguin els armaris o les cambres i que exclusivament emmagatzemin productes fitosanitaris han de complir les condicions següents:
 - 2.1. Han d'estar separats per una paret d'obra de qualsevol local habitat i estar dotats de ventilació suficient, natural o forçada, amb sortida a l'exterior.
 - 2.2. No han d'estar ubicats en llocs pròxims a masses d'aigües superficials o pous d'extracció d'aigua, ni en zones amb probabilitats d'inundació en el cas de crescudes.
 - 2.3. Han de comptar amb mitjans adequats per recollir vessaments accidentals.
 - 2.4. Han de disposar d'un contenidor condicionat amb una bossa de plàstic per aïllar els envasos danyats, els envasos buits, les restes de productes i les restes de qualsevol abocament accidental que hi pugués tenir lloc, fins que el gestor de residus corresponent el reculli.
 - 2.5. Han de tenir a la vista els consells de seguretat i els procediments en cas d'emergència, així com els telèfons d'emergència.
3. Els armaris o cambres a què es refereix l'apartat 1 s'han d'ubicar en zones lliures d'humitat dels locals i tan protegits com sigui possible de les temperatures extremes; aquesta ubicació ha de garantir la separació física dels productes fitosanitaris de la resta dels béns del magatzem, especialment del material vegetal i els productes de consum humà o animal.
4. Els productes fitosanitaris s'han de guardar tancats, en posició vertical amb la tanca cap amunt i amb l'etiqueta original íntegra i perfectament llegible; un cop obert l'envàs, si no se utilitza tot el contingut, la resta s'ha de mantenir en el mateix envàs, amb el tap tancat i conservant l'etiqueta original íntegra i llegible.

El que disposa aquest article 40 és d'aplicació exclusiva als magatzems que, com passa habitualment en l'àmbit de les explotacions agràries, no es veuen afectats per l'àmbit d'aplicació del RD [379/2001](#), que aprova el Reglament d'emmagatzematge de productes químics i les seves instruccions tècniques complementàries MIE APQ-1, MIE APQ-2, MIE APQ-3 MIE APQ-4, MIE APQ-5, MIE APQ-6 MIE APQ-7.

Cal que recordeu que: no heu de fumar en el magatzem de productes fitosanitaris i adobs de les explotacions agrícoles.

8

RECOL·LECCIÓ I TRANSPORT

La recol·lecció de les olives es pot dur a terme de forma manual o mecanitzada; en qualsevol cas, hem de poder separar les que no estan en bon estat abans de ser transportades cap a l'almàssera.

No serveix de res prendre precaucions i fer una correcta aplicació dels herbicides –evitant el contacte del producte amb l'arbre i el fruit– si després l'oliva cau a terra i la recolliu barrejada amb el sòl tractat per herbicides, ja que al deteriorament del fruit hi afegim el risc de contaminació. En aquests casos, és absolutament necessari distanciar al màxim l'aplicació de l'herbicida de la recol·lecció o emprar altres mètodes de control.

Amb la recol·lecció comencen un seguit d'activitats que es basen en la manipulació de les olives i on cal extremar l'aplicació de les condicions higièniques de manipuladors, estris, maquinària i instal·lacions.



CONDICIONS PRÈVIES



- Recol·lecteu l'oliva en el moment òptim de maduració.
- Recol·lecteu i rebeu l'oliva directament de l'arbre.
- Processeu i emmagatzemeu per separat l'oliva procedent del terra de la de l'arbre.
- Netegeu correctament la maquinària i els equips de recol·lecció i transport.
- Transporteu l'oliva en recipients nets fins a l'almàssera.
- Realitzeu un correcte manteniment de la maquinària i els equips de recol·lecció i transport, segons les instruccions del fabricant.



OBLIGATORI

- Cal que vigileu la neteja de la maquinària i els equips de recollida i transport.
- Cal que vigileu el manteniment de la maquinària i els equips de recollida i transport.
- Cal que separeu l'oliva alterada de la resta de la collita, en el cas de contaminació, i que corregiu les causes de l'alteració.



PROHIBIT

- Recol·lectar olives que no hagin superat el temps de dissipació dels productes fitosanitaris aplicats.



NO ÉS RECOMANABLE

- Transportar olives recol·lectades en sacs de plàstic.

CONDICIONS HIGIENICOSANITÀRIES

9.1. Condicions higienicosanitàries dels treballadors

Cal que tingueu el vostre personal format en els principis bàsics d'higiene i seguretat alimentària, perquè coneguin els perills específics que poden contaminar el producte. El personal ha de saber que si pateix alguna malaltia infecciosa ho ha de comunicar a l'empresa a fi d'evitar estar en contacte amb productes agrícoles; igualment, ha de saber que s'ha de protegir adequadament les ferides per evitar que puguin entrar en contacte amb els productes o l'equip.

Aquest personal ha de fer servir les instal·lacions habilitades per a les seves necessitats fisiològiques, quan en tingueu; en acabar, cal que es renti les mans amb aigua i sabó i, si n'hi ha, cal que s'apliqui una solució hidroalcohòlica abans de començar a treballar amb el raïm. **Si el personal usa guants, han d'estar nets**, és a dir, heu d'evitar que es converteixin en un mitjà de disseminació de microorganismes; per tant, cal netejar-los (si són de tela) o renovar-los amb la freqüència adequada (si són d'un sol ús).

9.2. Condicions higienicosanitàries de les instal·lacions

Respecte a l'explotació, ja hem comentat que cal avaluar les possibles fonts de contaminació en relació amb la ubicació i les activitats de l'entorn, i cal tenir especial atenció als diferents punts de captació i distribució d'aigua. Pel que fa a les instal·lacions, cal disposar de tots els elements de neteja, dels serveis necessaris per netejar material i maquinària, i d'infraestructures sanitàries accessibles a tot el personal. Les infraestructures destinades a la neteja i necessitats personal han d'estar apartades i lliures d'escorrenties que puguin contaminar cultius i fonts d'aigua i proveïdes d'aigua i sabó o qualsevol sistema d'higienització de mans.

9.3. Condicions higienicosanitàries de les operacions connexes

Des de la recol·lecció fins a l'entrega a l'almàssera o a la venda de proximitat del producte hi ha un seguit d'operacions que impliquen la manipulació directe de l'oliva i on cal extremar les mesures higièniques.

Els vehicles de transport i les zones de magatzem han d'estar netes; a més, el transport i magatzem de les olives els fareu evitant el contacte amb animals, amb productes químics o amb qualsevol altre element que el puguin contaminar. Si el vehicle l'heu fet servir per a altres usos, cal que el netegeu adequadament abans de transportar-hi les olives i, en qualsevol cas, l'heu de netejar amb una periodicitat suficient.

Us recomanem mantenir en condicions adequades l'equip i les eines de recol·lecció; a més, durant el transport heu de procurar que el sistema de carga no faci malbé les olives i que les protegeixi del sol, el vent, la pluja, les plagues i altres animals.

També heu de manipular les olives de manera que no es facin malbé, per tant no heu de recollir olives en mal estat, emmagatzemeu aquestes olives en receptacles adequats en dimensions i tipus de material.

HIGIENE				
Què cal fer?	Com ho fem?	Freqüència	Responsable	Documentació
Identificar fonts de contaminació a l'explotació	Control analític	Al principi de l'activitat i quan hi hagi canvis a l'entorn	Oleicultor/a	Butlletins analítics
Instal·lacions netes i higièniques	Disposar de sistemes de neteja i serveis higiènics adequats	Al principi de l'activitat		
Formació en higiene i seguretat alimentària	Detecció de necessitats de formació i vigilància de conducta	En incorporar nou personal o nous processos/maquinària		Registres de formació

10

GESTIÓ DE RESIDUS

L'activitat oleícola genera diversos residus que heu de gestionar correctament; també els residus d'agroquímics i els seus envasos són residus perillosos que tenen una gestió i un tractament especials, que cal que compliu rigorosament.

El conjunt de residus generats en la producció d'olives està constituït per:

- Restes de productes fitosanitaris: residu especial
- Envasos de productes fitosanitaris
- Altres: paper, cartró, plàstic, rebuig, vidre...

D'entre tots els residus generats per aquesta activitat oleícola, els que realment poden generar un problema de seguretat alimentària en l'aliment són les restes de productes fitosanitaris i els envasos d'aquests productes; tot seguit els descrivim breument.

10.1. Restes de productes fitosanitaris

Les restes de productes fitosanitaris que ja no heu de fer servir –perquè estan caducats o perquè ja no considereu apropiat usar-los– les heu de gestionar com a *residus especials*, per tant les heu de portar en un gestor autoritzat de residus perquè les tracti. Podeu trobar informació al portal de [l'Agència de Residus de Catalunya](#).

10.2. Envasos de productes fitosanitaris

L'article 41 del RD [1311/2012](#), preveu que:

1. Cada envàs de producte fitosanitari líquid que es buidi en preparar la mescla i càrrega s'ha d'esbandir manualment, o mitjançant un dispositiu de pressió, 3 vegades –tret que es disposi de dispositius que no ho facin necessari– i les aigües resultants s'han d'abocar al dipòsit de l'equip de tractament.

2. Els envasos buits s'han de guardar en una bossa emmagatzemada de conformitat amb el que estableix l'article 40.2.d del mateix RD, fins al moment de traslladar-lo al punt de recollida.
3. Aquest article s'ha d'aplicar sense perjudici del que disposen l'article 51 per als usos no agraris i el RD [1416/2001](#), sobre envasos de productes fitosanitaris.

Com a oleïcultor/oleïcultora heu de conservar durant 3 anys el justificant de lliurament dels envasos buits de productes fitosanitaris al punt de recollida corresponent (article 16.3 del RD 1311/2012).

L'any 2002 es va implantar a Catalunya el sistema integrat de gestió (SIG) amb la creació d'una entitat especialitzada: Sigfito Agroenvases, SL; aquesta entitat retira periòdicament els envasos buits que hagin contingut productes fitosanitaris i n'assegura la correcta gestió. Els oleïcultors heu de deixar els envasos en els contenidors de [Sigfito](#) en les condicions que el gestor us demani; en el seu portal podeu consultar els punts de recollida.

GESTIÓ DE RESIDUS				
RESIDUS FITOSANITARIS				
<i>Tipus de residu</i>	<i>Què cal fer?</i>	<i>Freqüència</i>	<i>Responsable</i>	<i>Documentació</i>
Residu especial	Portar-lo en un gestor autoritzat de residus	Cada vegada que tinguem restes de productes fitosanitaris	Oleïcultor/a	Comprovant de lliurament del residu
ENVASOS DELS PRODUCTES FITOSANITARIS				
<i>Tipus de residu</i>	<i>Què cal fer?</i>	<i>Freqüència</i>	<i>Responsable</i>	<i>Documentació</i>
Residu especial	Sigfito	Cada vegada que acumulem envasos de productes fitosanitaris	Oleïcultor/a	Comprovant de lliurament dels envasos

ACTIVITATS DE COMPROVACIÓ DE LA GESTIÓ DE RESIDUS							
<i>Què es comprova?</i>	<i>Com es comprova?</i>	<i>On es comprova?</i>	<i>Quan es comprova?</i>	<i>Qui ho comprova?</i>	<i>Incidències</i>	<i>Mesures correctores</i>	<i>Registre derivat</i>
Gestió de residus fitosanitaris	Inspecció visual de residus acumulats	En el lloc de treball	Segons necessitats	Oleïcultor/a			
Gestió d'envasos dels productes fitosanitaris							

FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL

Per tenir el personal de les explotacions format, cal que rebi la formació continuada necessària per garantir la seguretat dels aliments, que sigui capaç d'aplicar aquests coneixements en el seu lloc de treball (**capacitació**) i que es pugui responsabilitzar de les operacions que realitza.

Aquesta formació ha d'incidir en:

- Coneixements bàsics en matèria d'higiene i seguretat alimentària
- Coneixements bàsics sobre els sistemes d'autocontrol
- Coneixements bàsics en riscos laborals, seguretat i higiene en el treball
- Coneixements específics necessaris per als seus llocs de treball
- Aplicació pràctica dels coneixements adquirits
- Activitats per comprovació el grau d'assoliment dels coneixements adquirits

Higiene alimentària:

Coneixements generals d'higiene alimentària i autocontrol: higiene personal (higiene corporal en iniciar la jornada i durant la resta del dia, ús de roba especial...), estat de salut (malalties que poden repercutir sobre la seguretat del producte...), conductes i hàbits higiènics (tant permeses com prohibides), responsabilitat en el lloc de treball.

Bones pràctiques agrícoles:

- Reg i fertilització (carnet d'aplicador: bàsic i qualificat)
- Repercussions per a la salut de l'aplicació de fitosanitaris
- Collita, transport i conservació de l'oliva
- Neteja, desinfecció i manteniment de la maquinària i l'equipament necessari per a la producció d'olives
- Prevenció de riscos laborals
- Gestió de residus

El destinatari d'aquest curs és tota persona que no disposi dels coneixements esmentats, i els necessiti per desenvolupar les seves tasques adequadament.

La formació rebuda s'ha d'acreditar amb un certificat de formació, que ha de contenir, com a mínim:

- Nom de l'activitat formativa desenvolupada
- Entitat responsable de l'activitat
- Hores de durada
- Dates d'inici i finalització
- Nom de la persona assistent i el seu DNI
- Firma del responsable de l'entitat que ha fet la formació

Cal que conserveu els registres i certificats de formació del personal de l'explotació

L'obtenció del carnet de manipulador de productes fitosanitaris és una capacització especialitzada obligatòria per al personal que du a terme aquestes activitats. Els cursos per obtenir el carnet de manipulador de productes fitosanitaris poden ser: presencials a les [escoles agràries](#) (EA) del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a distància mitjançant el portal [ruralcat.net](#), o altres centres homologats, és a dir, degudament autoritzats pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació en relació amb els tractaments fitosanitaris i pel Departament de Salut en relació amb els tractaments de desinsectació, desinfecció i desratització.

Aquesta capacització per tractar amb productes fitosanitaris es materialitza en 4 tipus diferents de carnets d'aplicadors segons el RD 1311/2012:

- a) **Bàsic:** per a personal auxiliar de tractaments terrestres i aeris, inclou els no agrícoles, i els oleicultors que els realitzi a la mateixa explotació sense utilitzar personal auxiliar, fent servir productes fitosanitaris que no siguin ni generin gasos tòxics, molt tòxics o mortals; també són expedits per a personal auxiliar de la distribució que manipuli productes fitosanitaris.
- b) **Qualificat:** per als usuaris professionals responsables dels tractaments terrestres –inclou els no agrícoles– i per als oleicultors que realitzi tractaments utilitzant personal auxiliar; també són expedits per al personal que intervé directament en la venda de productes fitosanitaris d'ús professional. Aquest nivell atorga capacització per proporcionar la informació adequada sobre l'ús del producte fitosanitari, els seus riscos per a la salut i el medi ambient, i les instruccions per mitigar els riscos esmentats; però, no atorga aquesta capacització per realitzar tractaments que requereixin els nivells de fumigador o de pilot aplicador, especificats a les lletres c) i d).
- c) **Fumigador:** per a aplicadors que realitzen tractaments amb productes fitosanitaris que siguin gasos classificats com a tòxics, molt tòxics o mortals, o que generin gasos d'aquesta naturalesa; per obtenir el carnet de fumigador és condició necessària haver adquirit prèviament la capacització corresponent als nivells bàsic o qualificat, segons el que especifiquen les lletres a) i b).
- d) **Pilot aplicador:** per al personal que realitza tractaments fitosanitaris des d'aeronaus o mitjançant aeronaus, sense perjudici del compliment de la normativa específica que regula la concessió de llicències en l'àmbit de la navegació aèria.

Com ho heu de fer?

- Designeu un responsable del programa de formació; en el cas que les activitats les dugui a terme una empresa externa acreditada, cal que designeu igualment un responsable de l'empresa.
- Detalleu les necessitats formatives de cada treballador en funció de l'activitat que realitza (anteriorment hem citat els coneixements mínims necessaris del curs).
- Feu una relació de les activitats formatives previstes on descriureu de cadascuna els següents punts:
 - Persona o entitat responsable de la formació
 - Metodologia utilitzada: cursos teòrics, classes pràctiques...
 - Objectius de l'activitat
 - Descripció dels continguts de l'activitat de formació
 - Personal de l'empresa a qui va dirigida
 - Durada en hores
- Programeu en el temps les activitats formatives

FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL

PER ALS APLICADORS DE PRODUCTES FITOSANITARIS

Tipus de formació	Què cal fer?	Quan?	Responsable	Documentació
Curs de manipulador i aplicador de productes fitosanitaris	Realitzar cursos per als aplicadors de fitosanitaris	Abans de manipular o aplicar productes fitosanitaris	Oleïcultor/a	Document individual acreditatiu

PER ALS PRODUCTORS D'OLIVES

Tipus de formació	Què cal fer?	Quan?	Responsable	Documentació
Curs de bones pràctiques agrícoles i higiene alimentària	Realitzar cursos per als productors d'olives	Quan el productor no disposi dels coneixements mínims descrits en l'apartat Formació i capacitat del personal	Oleïcultor/a	Certificat de formació

ACTIVITATS DE COMPROVACIÓ DE LA FORMACIÓ I CAPACITACIÓ DEL PERSONAL

Què es comprova?	Com es comprova?	On es comprova?	Quan es comprova?	Qui ho comprova?	Incidències	Mesures correctores	Registre derivat
Tinença del carnet d'aplicació de productes fitosanitaris dels aplicadors	Inspecció visual del document individual acreditatiu	En el lloc de treball	Anualment	Oleïcultor/a			
Assoliment del curs de bones pràctiques agrícoles i higiene alimentària	Inspecció visual del certificat de formació						



ELABORAR UN PLA DE BONES PRÀCTIQUES AGRÍCOLES

Un Pla de bones pràctiques agrícoles (BPA) és un document on se recullen totes les accions que cal realitzar, la seva freqüència, el responsable d'executar-les, quins registres es generen i on, com i quan de temps s'han de conservar, així com els documents acreditatius associats. Per tant, és un document que permet donar a conèixer què s'ha de fer, qui ho ha de fer i com se n'ha de deixar constància; de la mateixa manera, és l'eina que us serveix de guia per supervisar el compliment d'allò que us heu proposat.

Aquest Pla BPA és una instrument de suport amb caràcter dinàmic, és a dir, cal datar-lo i signar-lo en l'acceptació inicial i en les revisions i modificacions posteriors a mesura que incorporeu les decisions que prengueu respecte de les diferents pràctiques.

12.1. Descripció del Pla BPA

Per constituir el Pla cal:

- Identificar les accions i agrupar-les en categories:
 - Medis (parcel·les, maquinària, proveïdors, clients, personal..)
 - Tractaments (regs, fertilitzacions, fitosanitaris..)
 - Formació personal
 - Gestió de residus
- Identificar els registres:
 - Registre al Quadern d'explotació
- Identificar els documents acreditatius i sistemes d'arxiu:
 - Factures de compra
 - Albarans de venda o entrega a almàssera
 - Butlletins analítics de sòl, aigua...
 - Inspecció tècnica de maquinària
- Identificar/fixar la freqüència i el responsable de cada acció
- Definir les accions, freqüència i responsable de comprovació del Pla

12.2. Documentació

PLA DE BONES PRÀCTIQUES AGRÍCOLES (BPA)

Dades de l'empresa:

1. IDENTIFICACIÓ I SEGUIMENT DELS PRODUCTES INCORPORATS A L'OLIVERA				
<i>Productes incorporats</i>	<i>Què cal fer?</i>	<i>Freqüència</i>	<i>Responsable</i>	<i>Registres derivats</i>
Material vegetal	Guardar albarans i/o factures durant 3 anys	Cada vegada que adquirim producte	Oleïcultor/a	No (albarà)
Fertilitzants				
Productes fitosanitaris				
2. ANALÍTQUES				
<i>Analítiques</i>	<i>Què cal fer?</i>	<i>Freqüència</i>	<i>Responsable</i>	<i>Registres derivats</i>
Aigua de reg	Guardar analítiques durant 3 anys	Cada vegada que realitzem una analítica	Oleïcultor/a	Sí (que inclogui mesures correctores)
3. DOCUMENTS DE LLIURAMENT DE COLLITA				
<i>Documents</i>	<i>Què cal fer?</i>	<i>Freqüència</i>	<i>Responsable</i>	<i>Registres derivats</i>
Document de lliurament de collita	Guardar documents de lliurament durant 3 anys	Cada vegada que lliurem la collita	Oleïcultor/a	No (documents de lliurament)
4. ACCIONS QUE ES REALITZEN A L'OLIVERA I A L'OLIVA COLLIDA				
<i>Accions</i>	<i>Què cal fer?</i>	<i>Freqüència</i>	<i>Responsable</i>	<i>Registre</i>
Dades de la parcel·la	Registrar les dades generals de la parcel·la	Anual	Oleïcultor/a	Quadern d'explotació
Dades de recol·lecció	Registrar les dades de recol·lecció d'olives	Cada vegada que es faci una recol·lecció i entrada de producte		
Aplicació d'adobs	Registrar els tractaments de fertilització	Cada vegada que es faci un tractament de fertilització		
Tractaments fitosanitaris	Registrar els tractaments fitosanitaris	Cada vegada que es faci un tractament fitosanitari		

ACTIVITATS DE COMPROVACIÓ DEL PLA DE BONES PRÀCTIQUES

Dades de l'empresa:

Què es comprova?	Com es comprova?	On es comprova?	Quan es comprova?	Qui ho comprova?	Incidències	Mesures correctores	Registre derivat
Identificació i seguiment dels productes incorporats a l'olivera	Revisió d'albarans i/o factures guardats	En el lloc de treball	Anual	Oleicultor/a			
Tinença d'analítiques	Revisió d'analítiques guardades						
Tinença del document de lliurament de collita	Revisió de documents de lliurament de collita		Anual, després de cada collita				
Registre d'accions que es realitzen a l'olivera i a l'oliva collida	Revisió de les dades de parcel·la, dades de recol·lecció, tractaments fitosanitaris, aplicació d'adobs		Anual, després de cada campanya				

OBLIGACIONS I RECOMANACIONS DE BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE EN LES EXPLOTACIONS VITÍCOLES

13

LLISTA DE CONTROL D'OBLIGACIONS I RECOMANACIONS DE BONES PRÀCTIQUES D'HIGIENE EN LES EXPLOTACIONS OLEÍCOLES

Llista de control d'obligacions i recomanacions de bones pràctiques d'higiene en les explotacions oleícoles

O. Obligatori / R: Recomanable / ✎: Descriure quines

0. Registre de l'explotació			
Punt de control	(S/N)	Observacions	O / R / ✎
1. La vostra explotació està inscrita al REGEPA?			O
2. En cas afirmatiu, indiqueu-ne el número:			✎
3. Heu fet la DUN durant la campanya actual?			O

O. Obligatori / R: Recomanable / ✎ : Descriure quines

1. Control de les possibles fonts de contaminació de l'emplaçament de l'explotació			
Punt de control	(S/N)	Observacions	O / R / ✎
1. Heu identificat possibles fonts de contaminació de l'emplaçament dels cultius?			R
2. En cas afirmatiu, indiqueu-ne quines:			R
• Activitats industrials o mineres:			✎
- Tipus			
- Proximitat			
• Explotacions ramaderes que puguin contaminar les aigües			
• Ús anterior i present de la zona (zona d'abocaments, residus...)			✎
• Accés d'animals domèstics			
• Accés d'animals domèstics i silvestres l'aigua utilitzada en la producció o rentat			
• Lixiviació o desbordament dels llocs on s'emmagatzemen els fems			
• Inundacions d'aigua contaminada			
3. Si la resposta és afirmativa, heu adoptat mesures correctives, preventives o de control?			R
4. Indiqueu-ne quines:			✎
5. En aquest cas, heu començat la producció agrícola després de presa d'aquestes mesures?			R
6. Heu analitzat els sòls dels llocs de cultiu pel que fa a contaminants químics i microbiològics?			R
7. Si l'anàlisi de sòls ha donat resultats desfavorables, heu adoptat mesures correctives?			R
8. Indiqueu-ne quines:			✎

O. Obligatori / R: Recomanable / ✎: Descriure quines

2. Control de l'aigua d'ús agrícola			
Punt de control	(S/N)	Observacions	O / R / ✎
2.1 Procedència de l'agua			
1. Indiqueu els orígens de l'aigua i, a més, si procedeix d'una comunitat de regants o d'una altra entitat dedicada a l'administració de l'aigua de reg:			O
• Pous			✎
• Rius/rierols			
• Embassaments/pantans			
• Canals o canonades de distribució			
• Dipòsits			
• Aigües residuals urbanes depurades			
• Altres (indiqueu)			
2. Analitzeu l'aigua que ha de ser utilitzada en l'àmbit agrícola per detectar possibles fonts de contaminació? (obligatori si sospiteu que l'aigua pot suposar un risc per a la vostra producció)			R
3. Quins sistemes de distribució i emmagatzematge d'aigua utilitzeu a la vostra explotació?			O
• Xarxa oberta			✎
• Conducció enterrada			
• Dipòsit o embassament obert			
• Dipòsit enterrat			
• Altres (indiqueu)			
4. En el cas de pluges abundants, es pot contaminar el sòl i les aigües per escorrenties superficials?			R
5. Si heu respost sí a la pregunta anterior, heu pres mesures preventives o de control?			R
6. Emmagatzemeu els fems aïllats de l'aigua?			R
7. Heu adoptat mesures per evitar l'accés no controlat de bestiar a les aigües superficials i a les zones de bombament?			R
8. Feu inspeccions periòdiques visuals i olfactivas de les fonts d'aigua i dels sistemes de distribució i emmagatzematge?			O
9. Indiqueu la periodicitat de les inspeccions de la pregunta anterior:			O
• Setmanal			✎
• Mensual			
• Inferior a un any			
• Anual			
• Una altra:			
10. Han estat satisfactoris els resultats de les inspeccions?			O
11. Si durant una inspecció es detecten problemes de qualitat de l'aigua, ¿implanteu mesures correctives i preventives? Quines?			O

12. Disposeu i apliqueu un pla de control analític de la qualitat de l'aigua? (només és obligatori si l'aigua pot suposar un risc per a la producció)			O
13. En aquest pla de control de qualitat del agua analitzeu com a mínim E. coli?			O
14. Si la resposta a la pregunta anterior és afirmativa, indiqueu-ne periodicitat:			O
• Menor d'un any			/
• Anual			
• Bianual			
• Superior a 2 anys			
15. En el cas que feu voluntàriament autocontrols basats o no en un risc, indiqueu els paràmetres analitzats en autocontrols de qualitat de l'aigua (assenyaleu els que analitzeu):			R/ R
• Microbiològic: <i>Escherichia coli</i>			/
• Microbiològic: <i>Enterococcus</i> spp			
• Arsènic			
• Metalls pesants			
• Altres (indiqueu-ne quins):			
16. Guardeu els butlletins de resultats?			R
17. Són satisfactoris els resultats d'aquests butlletins?			R
18. Si les anàlisis indiquen problemes de qualitat de l'aigua, preneu mesures correctives, de control i preventives?			O
Si utilitzeu aigües residuals depurades			
19. Heu comprovat que la persona física o jurídica que us lliura o ven les aigües regenerades té la concessió o l'autorització administrativa de l'organisme de conca per a la reutilització de l'aigua per a ús agrícola previst per al tipus de reg/cultiu i, per tant, l'agua compleix amb les disposicions per a aquest ús recollides en el RD 1620/2007?			O
20. Eviteu el deteriorament de la qualitat de l'aigua regenerada des del punt de lliurament de l'aigua regenerada fins als llocs d'ús (ex. anàlisi dels paràmetres fixats per a <i>Escherichia coli</i>)?			O
Si utilitzeu aigua procedent de pou			
21. Estan tancats els pous?			R
22. Si els pous tenen més de 40 anys, han estat reparats o s'ha comprovat la seva condició o possible contaminació en els darrers 5 anys?			R
2.2 Tipus de reg/sistema de reg			
23. Indiqueu el sistema de reg emprat:			R
• Inundació			/
• Aspersion			
• Degoteig			
24. Pateix especial atenció amb la qualitat de l'aigua en cas de reg per aspersion, sobre tot en dates properes a la collita?			R
25. Teniu els sistemes de reg, emmagatzematge i distribució de l'aigua en bon estat de neteja i conservació?			O

O. Obligatori / R: Recomanable / ✎: Descriure quines

3. Control de l'ús de fertilitzants orgànics, esmenes orgàniques i fertilitzants inorgànics nitrogenats			
Punt de control	(S/N)	Observacions	O / R / ✎
3.1 Demanda de nutrients			
1. Heu avaluat les necessitats d'adobament sobre la base de les necessitats i característiques del cultiu, la disponibilitat de nutrients del terreny i l'aportació a través del reg i/o els fertilitzants nitrogenats?			R
3.2 Demanda de nitrogen			
Abans de l'aplicació d'un fertilitzant nitrogenat, heu realitzat una anàlisi de:			R
2. Les necessitats i característiques del cultiu?			
3. La disponibilitat de nutrients del terreny?			
4. Les aportacions a través del reg i/o de productes orgànics?			
5. Heu considerat les pràctiques de cultiu anteriors que puguin suposar un increment dels nitrats del sòl?			R
3.3 Zona vulnerable de nitrats			
6. Teniu algun cultiu en una zona vulnerable a nitrats?			O
7. Si la resposta és afirmativa, heu ajustat el Pla de fertilització als límits establerts en la legislació vigent?			O
8. La vostra explotació té l'obligació de portar un llibre de gestió de dejeccions ramaderes o un llibre de gestió de fertilitzants nitrogenats?			O
9. Si la resposta és afirmativa, el teniu correctament omplert i actualitzat?			O
3.4 Productes orgànics			
Elecció			
10. Quin tipus de fertilitzants nitrogenats utilitzeu a la vostra explotació? • Fems, gallinasses • Purins, digestats • Morca, brisa, vinasses... • Llots de depuradora tractats • Fertilitzants orgànics comercials • Fertilitzants inorgànics			✎
11. En cas que utilitzeu fertilitzants orgànics comercials, estan inscrits en el Registre de fertilitzants d'acord amb el capítol V del RD 506/2013?			O
12. Els fems o purins han rebut algun tipus de tractament? • Compostatge • Emmagatzematge i maduració • Altres (indiqueu)			✎
Aplicació			
13. En cas d'usar fertilitzants orgànics comercials, respecte les instruccions específiques de l'etiquetatge del producte fertilitzant i, si correspon, la informació addicional facilitada pel fabricant sobre la dosi que cal emprar i el mètode d'aplicació, per al sòl i el cultiu en què feu servir el producte fertilitzant?			O

14. Apliqueu els fems i altres dejeccions ramaderes abans de la plantació? (si ho feu així, no ho feu amb massa antelació per tal d'evitar el risc de contaminació per nitrats)			R
15. Apliqueu els fems amb suficient antelació al moment de la collita?			R
15. Es barregen íntimament amb la terra?			R
Si useu adobs parcialment tractats			
17. Si utilitzeu fems o purins sense compostar o amb poc temps d'emmagatzematge i maduració vetlleu perquè el temps transcorregut entre l'aplicació i la collita sigui suficient?			O
Si useu llots de depuració			
18. Compliu amb les obligacions establertes en el RD 1310/1990?			O
Emmagatzematge			
19. En el cas dels fems, utilitzeu barreres de contenció per evitar-ne la disseminació?			R
20. Manteniu aïllat el lloc on feu l'emmagatzematge dels fertilitzants orgànics del lloc de producció del cultiu i de l'emmagatzematge o manipulació de la collita?			R
Equips d'aplicació			
21. Netegeu els equips que han entrat en contacte amb els fems abans de destinar-los a un altre ús?			R
Trànsit de treballadors			
22. Heu configurat el trànsit dels treballadors i de l'equip encarregat de la recol·lecció i transport del raïm per evitar el seu pas pels llocs on hi ha fems durant aquestes actuacions?			R
3.5 Registres de fertilització			
23. Manteniu un registre dels fertilitzants i esmenes aplicats?			R
24. Conserveu els documents justificatius del subministrador dels fertilitzants i les esmenes? (factures, albarans...)			R

O. Obligatori / R: Recomanable / ✎: Descriure quines

4. Control de l'ús de productes fitosanitaris			
Punt de control	(S/N)	Observacions	O / R / ✎
4.1 Gestió integrada de plagues			
La vostra explotació necessita assessorament en gestió integrada de plagues?			
<input type="checkbox"/> SÍ que requereix assessor en GIP	<input type="checkbox"/> NO requereix documentació d'assessorament a causa de:		
Presenta contracte d'assessorament: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	<input type="checkbox"/> Exempt per baix consum de productes fitosanitaris		
Nom de l'assessor/a:	<input type="checkbox"/> Pertany a ADV. Nom de l'ADV:		
Disposeu de les incidències fitosanitàries: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	PI / PE / altra producció certificada		
Disposeu de l'avaluació del risc mediambiental en la utilització de productes fitosanitaris: <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> No	Número de registre / identificació de la producció certificada		
Com a productor/a teniu en compte les orientacions fixades en les Guies de gestió integrada de plagues			R
4.2 Producte fitosanitari			
Elecció			
1. Feu servir només productes autoritzats per usar-los en el cultiu?			O
2. Com a oleïcultor coneixeu la fitxa de dades de seguretat (FDS) del producte?			O
3. Teniu en compte la persistència, la toxicitat i el nivell de residus del producte?			R
Aplicació			
4. Com a productor/aplicador disposeu del carnet d'aplicador d'acord amb el RD 1311/2012?			O
Indiqueu-ne quin:			O
• Bàsic			/
• Qualificat			
• Fumigador			
• Pilot aplicador			
5. Seguiu les instruccions de l'etiqueta i les recomanacions del fabricant?			O
6. Utilitzeu els equips de protecció individual EPI adequats?			O
7. Respecteu els terminis de seguretat?			O
8. Apliqueu una gestió adequada dels excedents de caldos d'aplicació?			O
9. Teniu en compte els possibles problemes de deriva i escorrenties en l'aplicació?			R
Equip			
10. Disposeu de l'equip adequat per fer l'aplicació?			O
11. Teniu l'equip inscrit al ROMA (Registre oficial de maquinària agrícola)?			O
12. El manteniu en bon estat de funcionament?			O
13. Feu les inspeccions obligatòries exigides pel RD 1702/2011?			O

Anàlisi dels LMR (límit màxim de residus)			
14. Compliu amb els LMR per als productes?			O
15. Hi ha cap programa d'anàliques de control dels LMR?			R
16. La periodicitat dels controls és inferior a 1 any?			R
17. Teniu un protocol de prevenció, de mesures correctives o de control en el cas d'un resultat insatisfactori dels LMR?			R
Registres d'aplicacions			
18. Manteniu actualitzada la informació sobre tractaments fitosanitaris del Quadern d'exploració?			O
19. Registreu la informació de forma correcta?			O
Emmagatzematge			
20. Manteniu els productes fitosanitaris correctament emmagatzemats?			O
21. Identifiqueu correctament els productes caducats, i els emmagatzemeu separats de la resta, per a la posterior gestió?			O
22. Els productes fitosanitaris es troben en un lloc tancat a tercers?			O
23. El magatzem disposa d'obertures a l'exterior o sistemes d'extracció d'aire?			O
24. Els Productes Fitosanitaris es troben separats d'aliments per a consum humà o animal?			O
25. El magatzem no està proper a masses d'aigües superficials o pous?			O
26. Es disposa de mitjans per la recollida de vessaments accidentals?			O
27. Es disposa de contenidor per a envasos de Productes Fitosanitaris buits?			O
28. Es disposa d'informació a la vista dels consells de seguretat i telèfons d'emergència?			O
29. Els productes fitosanitaris estan emmagatzemats en posició vertical?			O
30. Els productes fitosanitaris disposen d'etiqueta original, íntegra i llegible?			O
31. Els productes fitosanitaris oberts es mantenen en els seus envasos originals			O
32. Els productes fitosanitaris emmagatzemats observats estan inscrits en el Registro de productes fitosanitaris?			O
Gestió d'envasos buits			
33. Manteniu emmagatzemats de forma separada els envasos buits després de rentar-los i inutilitzar-los?			O
34. Gestioneu adequadament els envasos buits a través d'una empresa autoritzada?			O

O. Obligatori / R: Recomanable / ✎: Descriure quines

5. Recol·lecció, transport i emmagatzematge			
Punt de control	(S/N)	Observacions	O / R / ✎
5.1 Neteja i desinfecció d'instal·lacions, equips i vehicles			
1. Teniu nets els equips, les instal·lacions i els vehicles?			O
2. Disposeu d'un Pla de neteja i desinfecció (N+D) complet d'equips, instal·lacions i vehicles?			R
3. Si la resposta a la pregunta anterior és afirmativa, realitzeu controls per demostrar l'eficàcia d'aquest Pla N+D (visuals, analítics...)?			R
5.2 Recol·lecció			
4. Manteniu els recipients i les eines de collita nets i en bones condicions per no contaminar i malmetre el producte?			R
5. Els productes collits, els protegiu del sol, el vent, la pluja, les plagues i altres animals?			R
Raïm			
6. Durant la collita, retireu les fruites que presenten danys o senyals de deteriorament o podridura?			R
7. Netegeu i desinfecteu les eines i els estris en acabar la jornada?			R
8. Feu servir envasos per a la collita adequats per ús alimentari?			R
9. Els envasos no s'omplen per sobre del límit. Ho respecteu?			R
10. Els productes recollits es mantenen protegits del vent, la pluja i el sol, i els traslladeu tan aviat com podeu al celler?			R
5.3 Càrrega i transport			
11. Manteniu nets els vehicles?			O
12. Els netegeu periòdicament?			O
13. No es transporten els productes collits juntament amb productes que puguin ser causa de contaminació (substàncies químiques, animals...). Ho respecteu?			O
14. En el cas que hàgiu transportat animals o qualsevol cosa potencialment contaminants, netegeu els vehicles abans de transportar la collita?			O
Raïm			
15. Netegeu periòdicament les caixes de camp o altres recipients utilitzats per al transport?			R
16. Les caixes de camp i els recipients per al transport els teniu en bon estat de conservació?			R
17. Les caixes de camp i els recipients per al transport només els utilitzeu per contenir fruits			R
5.4 Traçabilitat dels productes			
18. Disposeu d'un registre de traçabilitat de la vostra producció?			O
19. Conserveu els documents (factures, albarans) que donen validesa al registre durant tres anys com a mínim?			O

O: Obligatori / R: Recomanable / ✎ : Descriure quines

6. Condicions higienicosanitàries del personal i de les explotacions			
Punt de control	(S/N)	Observacions	O / R / ✎
6.1 Higiene del personal			
1. Disposeu de normes d'higiene i bones pràctiques per al personal?			O
2. Estan visibles aquestes normes?			O
3. Realitzeu algun tipus de formació en matèria d'higiene al personal que treballa en l'explotació?			O
4. En el cas de ferides del personal que puguin entrar en contacte amb productes o equips, les manteniu tapades i protegides?			O
5. Obligueu el personal perquè utilitzi les zones habilitades per fer les necessitats fisiològiques (en cas de que disposeu d'aquestes zones)?			O
6. En el cas que el personal utilitzi guants, estan en correcte estat de conservació i neteja?			R
7. Prohibiu al personal afectat de malaltia infecciosa treballar en la recol·lecció o manipulació del raïm?			O
8. El personal es renta amb aigua i sabó o amb un algun altre producte desinfectant i s'eixuga les mans abans de començar a treballar en la recol·lecció o manipulació del raïm?			O
6.2 Condicions sanitàries de les explotacions			
9. Teniu l'explotació proveïda de les infraestructures i els mitjans adequats i accessibles al personal perquè compleixi amb les pràctiques d'higiene bàsiques (obligatori a les zones on es manipuli el raïm recol·lectat)?			O
10. Indiqueu-ne quines:			R
• Hi ha instal·lacions sanitàries, apartades i protegides enfront de vessaments			/
• Hi ha instal·lacions sanitàries proveïdes d'aigua neta i sabó o desinfectant			
• Hi ha sistemes d'higienització de mans (gels desinfectants...)			

Valors màxims admissibles per a aigües residuals depurades (RD 1620/2007, annex I)

Ús agrícola	Nematodes intestinals	<i>Escherichia coli</i>	Sòlids en suspensió	Terbolesa	Altres
<p>Qualitat 2.1:</p> <ul style="list-style-type: none"> Reg de cultius amb sistemes de reg que posin en contacte l'aigua amb parts comestibles per alimentació humana 	1 ou/10 l	100 ufc/100 ml Amb un pla de mostreig a 3 classes en què: n=10 m=100 ufc/100 ml M=1.000 ufc/100 ml c=3	20 mg/l	10 UNT	<p>Altres contaminants:</p> <ul style="list-style-type: none"> Evitar l'entrada de contaminants al medi ambient. Si hi ha aerosols: <i>Legionella</i> 1.000 ufc/l Si c=3 per a M=1.000: detecció de patògens (<i>Salmonella</i>...)
<p>Qualitat 2.2:</p> <ul style="list-style-type: none"> Reg de cultius amb sistemes de reg que posin en contacte l'aigua i parts comestibles per alimentació humana però no hi ha consum directe, sinó tractament industrial Reg de pastures per a consum d'animals productors de llet o carn Aqüicultura 	1 ou/10 l	1.000 ufc/100 ml Amb un pla de mostreig a 3 classes en què: n=10 m=100 ufc/100 ml M=1.000 ufc /100 ml c=3	35 mg/l	No es fixa límit	<p>Altres contaminants:</p> <ul style="list-style-type: none"> Evitar l'entrada de contaminants al medi ambient. Reg de pastures per a animals de carn: <i>Taenia saginata</i> i <i>Taenia solium</i> 1ou/l Si c=3 per a M=1.000: detecció de patògens (<i>Salmonella</i>...)
<p>Qualitat 2.3:</p> <ul style="list-style-type: none"> Reg localitzat de cultius llenyosos amb sistemes de reg que evitin el contacte de l'aigua i els fruits comestibles per a alimentació humana Reg de cultius de flors ornamentals, vivers, hivernacles, sense contacte directe de l'aigua amb les produccions Reg de cultius industrials no alimentaris, vivers, farratges ensitjats, cereals i llavors oleaginoses 	1 ou/10 l	10.000 ufc / 100 ml Amb un pla de mostreig a 3 classes en què: n=10 m=100 ufc/ 100 ml M=1.000 ufc /100 ml c=3	35 mg/l	No es fixa límit	<p>Altres contaminants:</p> <ul style="list-style-type: none"> Evitar l'entrada de contaminants al medi ambient. Reg de pastures per a animals de carn: <i>Taenia saginata</i> i <i>Taenia solium</i> 1ou/l Si c=3 per a M=1.000: detecció de patògens (<i>Salmonella</i>...)

