



GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. Regulamento General

Regras de Produção Vegetal

VERSÃO PORTUGUESA 5.0 (POR FAVOR CONSULTE A VERSÃO INGLESA EM CASO DE DÚVIDA.)

VÁLIDO A PARTIR DE: 1 DE JULHO 2015

OBRIGATÓRIO A PARTIR DE: 1 DE JULHO 2016

ÍNDICE

1. <u>INTRODUÇÃO</u>	3
2. <u>ÂMBITO DA CERTIFICAÇÃO</u>	3
2.1. Subâmbitos IFA de Produção Vegetal	3
2.2. Estrutura Modular dos Referenciais IFA de Produção Vegetal	3
2.3. Exclusão de Colheita	3
2.4. Exclusão de Manipulação da Produção Pós-Colheita	4
3. <u>PRODUÇÃO/PROPRIEDADE PARALELA</u>	4
4. <u>PROCESSO DE AVALIAÇÃO</u>	5
4.1. Períodos de inspeção	5
4.1.1. Inspeções Iniciais (Primeiras)	5
4.1.2. Inspeções Subsequentes	5
4.1.3. Inspeções Não Anunciadas (SOMENTE OPÇÃO 1)	6
4.2. Inspeção das Unidades de Manuseio dos Produtos (OPÇÃO 2 E OPÇÃO 1 MULTILOCALIS COM SGQ)	6
4.3. Duração da inspeção	6
5. <u>PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO</u>	7
5.1. Carta de Não Conformidade	7

1. INTRODUÇÃO

Este documento descreve regras de certificação adicionais para terceiros que pretendem obter certificação para produção vegetal, em conformidade com o Referencial GLOBALG.A.P. para Sistema Integrado de Garantia da Produção (IFA) e o Referencial de Segurança da Produção (PSS).

Estas Normas para Produção Vegetal serão utilizadas em conjunto com o Regulamento Geral do GLOBALG.A.P. que define as regras de certificação aplicáveis a todos os Referenciais GLOBALG.A.P.

Os termos “deve/devem/deverá/deverão” serão utilizados neste documento para indicar as disposições que são obrigatórias em consonância com os requisitos do GLOBALG.A.P.

2. ÂMBITO DA CERTIFICAÇÃO

2.1. Subâmbitos IFA de Produção Vegetal

As Normas de Produção Vegetal aplicam-se a todos os subâmbitos dentro do âmbito Produção Vegetal:

- (i) Frutas e Vegetais: a certificação GLOBALG.A.P. abrange frutas e legumes frescos, cozidos ou processados, destinados ao consumo humano. Os produtos da Produção Vegetal (raízes ou ervas) produzidos somente para fins medicinais ou aromáticos não podem ser certificados
- (ii) Flores e Ornamentais
- (iii) Material de Propagação de Plantas (os produtos certificados sob o subâmbito PPM não se destinam ao consumo humano ou à alimentação animal)
- (iv) Culturas Diversas: a certificação GLOBALG.A.P. abrange culturas extensivas de alimentos cozidos ou processados para consumo por pessoas ou animais, ou para utilização na indústria
- (v) Chás

2.2. Estrutura Modular dos Referenciais IFA de Produção Vegetal

Os Referenciais IFA de Produção Vegetal são constituídos pelos módulos de âmbito e subâmbito. A avaliação do cumprimento do referencial implica na verificação dos módulos aplicáveis. Não é possível certificar o subâmbito respectivo sem verificar também o cumprimento do âmbito aplicável. Os critérios de cumprimento do âmbito devem ser interpretados de acordo com o subâmbito inspecionado.

Exemplos:

- (i) As maçãs serão certificadas sob o módulo Frutas e Legumes, que requer automaticamente o cumprimento dos módulos Base – Unidade de Produção e Base – Produção Vegetal.
- (ii) A certificação de Material de Propagação de Plantas requer o cumprimento dos módulos Base – Unidade de Produção, Base – Produção Vegetal e Material de Propagação de Plantas.

Para obter mais informações sobre a estrutura e a abordagem modular, ver o Regulamento Geral Parte I – Requisitos Gerais.

2.3. Exclusão de Colheita

- (i) Se o produto for vendido no campo *antes da colheita* e o comprador for responsável pela colheita, a seção Colheita (FV.5) nos Pontos de Controle e Critérios de Cumprimento poderá ser excluída do certificado do produtor.
- (ii) Desde que o processo de colheita (quer seja realizado pelo produtor ou por um subcontratado) ocorra enquanto o produto pertencer ao produtor, todos os pontos relativos à colheita deverão ser incluídos na inspeção e no certificado.
- (iii) A “Exclusão de Colheita” aplica-se quando o produto já não pertencer ao produtor em determinado momento antes do início da colheita e que o produtor não tenha mais controle sobre o processo de colheita. Também não sendo uma atividade subcontratada pelo produtor.
- (iv) O produtor deve solicitar a exclusão, por produto, durante o registro e com justificativa detalhada.
- (v) O Organismo de Certificação (OC) irá tomar a decisão sobre se a colheita pode ou não ser excluída, com base nos seguintes requisitos. O produtor deve ter um contrato com o comprador, declarando que o mesmo irá efetuar todas as seguintes ações:
 - a) Formalizar a propriedade da produção antes da colheita.
 - b) Tomar a responsabilidade por assegurar que a colheita ocorra somente após o Intervalo de

- Segurança (IS) ter sido observado.
- c) Gerir a produção após a colheita (não somente durante a colheita).
 - d) Comprar toda a produção (a Exclusão de Colheita não é possível se o produtor colher parte da cultura e vender outra parte antes da colheita).
- (vi) Caso o produtor ainda não conheça o comprador no momento do registro no GLOBALG.A.P., devem ser fornecidos os seguintes documentos:
- a) Uma declaração do produtor para informar o comprador (novo proprietário que será o efetivo colhedor e responsável pós-colheita) sobre o Intervalo de Segurança (IS).
 - b) Um contrato com o comprador assim que o comprador tiver sido identificado, que inclua todos os itens do ponto (v). Se a colheita for excluída para o produtor ou grupo de produtores, o acondicionamento da produção deverá também ser excluído para esse produtor ou grupo de produtores.

2.4. Exclusão de Manipulação da Produção Pós-Colheita

- a) A manipulação da produção inclui qualquer tipo de movimentação pós-colheita de produtos, como armazenamento, tratamento químico, corte, lavagem ou outros em que o produto possa entrar em contato físico com outros materiais ou substâncias. Os detalhes do processo específico (por produto) aplicável ao produtor deverão ser incluídos nas notas da checklist.
- b) Caso a manipulação da produção não ocorra durante a posse do requerente, tal deverá ser declarado no registro e indicado no certificado.
- c) O manipulação de produtos não será incluída quando a colheita estiver excluída (ver Exclusão de Colheita acima).
- d) A manipulação de produtos deve ser sempre *incluída*, desde que o produto pertença ao produtor durante o manuseio (pelo produtor ou subcontratado), salvo se existirem provas escritas (contrato, acordo, etc.) de que o produtor não tem controle sobre o manuseio, embalagem ou armazenamento, o produto não retornará ao produtor e o produtor não seja mais legalmente responsável pelo produto.
- e) Se a Unidade de Manuseio dos Produtos (PHU) já possui uma certificação de segurança alimentar “da porteira para fora” reconhecida pela GFSI, (www.mygfsi.com), o inspetor GLOBALG.A.P. deve inspecionar a segregação e rastreabilidade (isto é, AF.11, AF 13, CB.1.1) bem como os tratamentos pós-colheita (FV.5.8.1-10), se aplicável, salvo se existir um acordo bilateral entre o GLOBALG.A.P. e o proprietário do referencial “da porteira para fora” reconhecido pela GFSI, declarando que estes pontos estão incluídos no âmbito do certificado “post-farm gate”.

Se um produtor não efetuar o acondicionamento de produtos na unidade de produção, mas na instalação de outro produtor com Certificação GLOBALG.A.P. (incluindo a manipulação de produtos), o OC poderá aceitar o certificado de outro OC, ou o OC poderá decidir realizar sua própria inspeção da PHU.

3. PRODUÇÃO/PROPRIEDADE PARALELA

Na certificação da produção vegetal, a produção paralela em um local de produção não é permitida, salvo se existirem diferenças visíveis distintas e detectáveis pelo consumidor comum, entre o produto certificado e o não certificado (p. ex., tomates cereja e tomates salada).

Para o subâmbito Flores e Ornamentais, embora a lista de produtos só descreva categorias genéricas, as definições de produção paralela e propriedade paralela são as seguintes:

Produção Paralela:

Produção Paralela é quando produtores individuais, membros produtores ou grupos de produtores produzem a mesma *espécie* em parte como produto certificado, e em parte como produto não certificado. Também é considerada Produção Paralela se nem todos os membros de um grupo de produtores que produzem uma *espécie* que está registrada para certificação estiverem incluídos no âmbito do certificado.

Exemplo: um produtor produz rosas. Somente uma parte da produção de rosas será certificada.

Quando um produtor produz uma *espécie* como certificada e outra *espécie* como não certificada, não se trata de uma situação de Produção Paralela (p.ex., rosas certificadas e cravos não certificados).

Propriedade Paralela:

Propriedade Paralela é quando produtores individuais, membros produtores ou grupos de produtores comprem produtos não certificados da mesma espécie que eles produzem de forma certificada.

Exemplo: um produtor produz rosas certificadas, e compra rosas não certificadas de outro(s) produtor(es).

4. PROCESSO DE AVALIAÇÃO

4.1. Períodos de inspeção

As seguintes regras aplicam-se em conjunto com as regras de época de inspeção descritas no Regulamento Geral.

4.1.1. Inspeções Iniciais (Primeiras)

- (i) A inspeção inicial deve ocorrer durante as atividades de colheita de cada produto a ser certificado, bem como do manuseio desses produtos, se for o caso. Outros pontos do manejo de campo podem ser verificados em outro momento, quando possível, mas não é obrigatório.
- (ii) A inspeção deve ser realizada o mais próximo possível da época da colheita, para que o inspetor verifique o maior número possível de pontos de controle.
- (iii) Se a inspeção for efetuada antes da colheita, não será possível inspecionar determinados pontos de controle. Como consequência, será necessária uma visita complementar ou deve ser enviada prova do cumprimento por fax, fotografias ou outros meios aceitos. *Não será emitido qualquer certificado até que todos os pontos de controle tenham sido verificados e todas as não conformidades tenham sido solucionadas.*
- (iv) Caso a colheita ocorra antes da inspeção, o produtor deve reter provas da adequação dos pontos de controle relacionados com essa colheita. Caso contrário, por não ser possível verificar alguns pontos de controle, a certificação não ocorrerá até a colheita seguinte.
- (v) O OC deve assegurar-se de que, na amostragem para visitas não anunciadas, os produtores que não receberam uma primeira inspeção ou a inspeção subsequente durante a colheita tenham uma maior probabilidade de obter uma inspeção não anunciada durante a colheita seguinte (isto deve ser esclarecido ao produtor quando das discussões sobre os períodos de inspeção). Além disso, o OC deve enviar todos os esforços para realizar a inspeção subsequente durante a colheita.
- (vi) **Culturas Diversas:** o produtor poderá pretender obter certificação para mais de uma colheita, e as colheitas poderão não ser todas efetuadas na mesma época, isto é, a colheita de uma cultura não coincide necessariamente com a colheita de outras culturas. Os requisitos acima são aplicáveis a agrupamentos de culturas, com base nas semelhanças dos processos de produção e colheita, e os seus respectivos riscos. O OC deve verificar todos os pontos de controle destes agrupamentos, antes de o(s) produto(s) poder(em) ser adicionado(s) ao certificado.

Exemplo: não é necessária uma visita durante a colheita de maçãs, quando as maçãs estão sendo adicionadas a um âmbito de certificação que já inclui peras. As maçãs só poderão ser adicionadas ao certificado assim que tenham sido verificados todos os pontos de controle a elas aplicáveis. No entanto, a adição de espinafres ao mesmo âmbito de certificação iria requerer uma avaliação durante o período de colheita de espinafres.

4.1.2. Inspeções Subsequentes

- (i) A inspeção deve ser realizada em um momento que estejam sendo realizadas atividades agrônomicas e/ou de manuseio (mas não somente armazenamento) relevantes. O período da inspeção deve permitir ao OC obter a garantia de que todas as culturas registradas, mesmo se não estiverem presentes no momento da inspeção, sejam geridas em cumprimento aos requisitos de certificação. As inspeções fora da época ou quando as atividades de produção sejam mínimas devem ser evitadas.
- (ii) Se o manuseio de produtos estiver incluído no âmbito da certificação, as instalações de manipulação de produtos devem ser inspecionadas anualmente. Esta inspeção deve ser realizada durante a sua operação. Somente quando o OC tiver realizado uma avaliação de

risco que demonstre claramente que o risco é baixo, o manuseio dos produtos poderá ser inspecionado, durante a operação, uma vez a cada dois anos. A avaliação de risco deve levar em conta os produtos sendo embalados de acordo com os parâmetros de segurança alimentar relacionados com os respectivos produtos e quaisquer diretivas do GLOBALG.A.P. para observância de pontos específicos. O OC deve manter a justificativa do motivo para o período da inspeção escolhido no registro. Esta exceção só é aplicável a produtores na Opção 1 sem SGQ.

- (iii) Se o manuseio de produtos for excluído do âmbito de certificação, a inspeção deve ser agendada durante a época de colheita, pelo menos a cada dois anos. No ano respectivo, é necessário inspecionar pelo menos um produto registrado por agrupamento de produtos durante a época de colheita. Os agrupamentos de culturas baseiam-se nas semelhanças dos processos de produção e colheita, e de seus respectivos riscos. O OC deve manter um registro com a justificativa para a escolha do período de inspeção e das culturas.
- (iv) Se o produtor não assumir o compromisso de continuar a certificação no ciclo seguinte, o OC deve tomar medidas suficientes para evitar situações em que um certificado poderia ser utilizado para abranger mais de um ciclo de colheita e produção da mesma cultura colhida anualmente, p. ex., reduzindo a validade do certificado. O OC pode definir o prazo de reconfirmação, de acordo com o período de colheita da cultura.

Exemplo: a época de colheita de mirtilos é todo o mês de outubro. A primeira inspeção ocorre durante outubro de 2015, e o certificado é emitido a partir do final de novembro de 2015 até o final de novembro de 2016. Este certificado poderá abranger as colheitas e vendas de 2015, e as colheitas de 2016. Por conseguinte, o OC deve definir o prazo da reconfirmação (reaprovação do produto), p. ex., para 1 de outubro de 2016 e, se o produtor não reconfirmar até essa data, o OC deverá reduzir a validade do certificado.

- (v) **Culturas diversas consecutivas:** durante a inspeção, o processo de produção de todas as culturas incluídas no âmbito da certificação será avaliado na unidade de produção por meio de visitas ao local, entrevistas com o produtor e os trabalhadores, revisão de documentos, etc. O produtor deve manter as provas de cumprimento dos pontos de controle aplicáveis para todas as culturas registradas.

Em anos durante os quais não é necessário realizar a inspeção durante o período de colheita e quando as culturas não tiverem a mesma época de colheita, o OC deve selecionar uma data em que possam ser observadas atividades agrônomicas relevantes na unidade de produção para, pelo menos, um dos produtos.

4.1.3. Inspeções Não Anunciadas (SOMENTE OPÇÃO 1)

Se, durante a transferência de um produtor, o OC novo não tiver observado a colheita de todos os produtos incluídos no âmbito da certificação, uma inspeção não anunciada (dentro da regra dos 10%) deverá ser agendada durante os 12 meses seguintes, de forma a inspecionar o processo de colheita de produtos não observados.

4.2. Inspeção das Unidades de Manuseio dos Produtos (OPÇÃO 2 E OPÇÃO 1 MULTILOCALIS COM SGQ)

Em frutas e legumes, para a auditoria anual pelo OC, a raiz quadrada do número total de locais centrais de manuseio de produtos (em que os produtos de mais de um produtor são manuseados) deve ser inspecionada durante o funcionamento. Se existir somente uma instalação central de manipulação de produtos, esta deve ser inspecionada anualmente (ver também Parte III, 5.6. Inspeção das Unidades de Manuseio dos Produtos [Opção 2 e Opção 1 multilocalis com SGQ]).

4.3. Duração da inspeção

- a) A duração da inspeção deve permitir uma reunião de abertura com a gerência da unidade de produção, uma avaliação completa de todos os documentos requisitados, o preenchimento da checklist aplicável e a apresentação dos resultados ao produtor.
- b) A duração normal da inspeção GLOBALG.A.P. do local de produção para a Produção Vegetal IFA do GLOBALG.A.P. é entre 3 e 8 horas (produtor da Opção 1).
- c) A duração mínima de 3 horas deve aplicar-se às circunstâncias mais simples (um só local, uma ou poucas colheitas, maquinaria simples, poucos trabalhadores, sem manuseio de produtos, inspeção subsequente, documentação bem organizada, etc.).

- d) Os membros de um grupo de produtores na Opção 2 poderão ter inspeções de duração mais curta, dependendo da complexidade da situação da unidade de produção.
- e) Os fatores que irão aumentar o mínimo de 3 horas (a lista não é grande e é aplicável a membros da Opção 1 e da Opção 2) são os seguintes:
 - Inspeção inicial
 - Adição de novas culturas durante inspeções subsequentes
 - Adição de novos locais durante inspeções subsequentes
 - Armazenamento incluído
 - Manuseio de produtos incluído
 - Diferentes tipos de produtos (grupos de produtos)
 - Diferentes tipos de colheita (métodos de colheita)
 - Vários locais
 - Mais subâmbitos
 - Serviços Terceirizados (não verificados por terceiros).

5. PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO

5.1. Carta de Não Conformidade

A Carta de Não Conformidade é um documento emitido ao produtor pelo organismo de certificação se, após a conclusão de uma inspeção completa, se constatar que o produtor está em cumprimento dos requisitos de certificação (100% das Obrigações Maiores e, pelo menos 95% das Obrigações Menores), **exceto** do ponto de controle CB 7.1.2. do módulo Base – Produção Vegetal.

O organismo de certificação só pode emitir esta Carta de Não Conformidade quando o motivo para o não cumprimento do CB 7.1.2. for a utilização de produtos fitofarmacêuticos não registrados no país de produção devido à indisponibilidade de produtos fitofarmacêuticos aprovados para utilização na cultura registrada.

Caso um OC emita uma Carta de Não Conformidade, o logotipo GLOBALG.A.P. não poderá ser utilizado, e o OC aceita a responsabilidade. A Carta de Não Conformidade não visa substituir ou evitar a aplicação de sanções a produtores.

Direitos Autorais

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH: Spichernstr. 55, 50672 Colônia; Alemanha. Direitos autorais e distribuição permitidos somente em forma não alterada.