



Regulamento geral do GLOBALG.A.P.

Regras para o âmbito plantas

VERSÃO PORTUGUESA 6.0_SET22 (Por favor consulte a versão inglesa em caso de dúvida.)

VÁLIDO A PARTIR DE: 1 DE OUTUBRO DE 2022

OBRIGATÓRIO A PARTIR DE: 1 DE JANEIRO DE 2024*

*A data à qual os requisitos do referencial IFA v6 GFS se tornam obrigatórios depende do reconhecimento da GFSI e será confirmada

ÍNDICE

| | | |
|----------|---|----------|
| 1 | INTRODUÇÃO | 3 |
| 2 | ÂMBITO DA CERTIFICAÇÃO | 3 |
| 2.1 | Lista de produtos GLOBALG.A.P. | 3 |
| 2.2 | Exclusão de colheita..... | 4 |
| 2.3 | Exclusão de acondicionamento pós-colheita | 4 |
| 3 | AUDITORIA EFETUADA PELO OC | 5 |
| 3.1 | Períodos de auditoria efetuada pelo OC | 5 |
| 3.2 | Auditoria de UA (grupos de produtores da Opção 2 e produtores multilocais com SGQ da Opção 1) | 7 |
| 3.3 | Duração da auditoria à exploração efetuada pelo OC | 7 |

1 INTRODUÇÃO

Este documento, que faz parte do regulamento geral (RG) do GLOBALG.A.P., aplica-se ao referencial Sistema Integrado de Garantia da Produção na versão 6 da edição Smart (referencial IFA v6 Smart), ao referencial Sistema Integrado de Garantia da Produção na versão 6 da edição GFS (referencial IFA v6 GFS), ao Referencial Harmonizado de Segurança da Produção (referencial HPSS) e ao referencial de Garantia de Acondicionamento da Produção (referencial PHA).

Estas regras para o âmbito plantas devem ser utilizadas em combinação com o RG do GLOBALG.A.P. e aplicam-se à produção de todos os produtos do âmbito plantas incluídos na lista de produtos GLOBALG.A.P. Para o referencial HPSS, este documento deve ser utilizado, além da adenda do HPSS ao RG.

Os termos "deve/devem" serão utilizados em todos os documentos normativos GLOBALG.A.P. para indicar as disposições obrigatórias.

2 ÂMBITO DA CERTIFICAÇÃO

2.1 Lista de produtos GLOBALG.A.P.

O âmbito plantas inclui as seguintes categorias de produtos:

- frutas e legumes (culturas especializadas)
- culturas arvenses (culturas ao ar livre)
- flores e ornamentais
- material de propagação de plantas
- chá
- lúpulo

Geralmente, os produtos classificados como ervas aromáticas estão incluídos na lista de produtos GLOBALG.A.P. como produtos individuais com números de identificação separados.

No entanto, quando é cultivado mais de um produto de ervas aromáticas, os testes de resíduos não têm de ser realizados em cada produto individual (erva aromática), mas baseiam-se no risco do grupo de ervas aromáticas.

Do mesmo modo, a utilização de produtos fitofarmacêuticos nas ervas aromáticas aplica-se às ervas aromáticas como um grupo e não para cada produto individual (erva aromática).

Para produtos de frutas e legumes cultivados em vasos, se a intenção for produzir plantas maduras em vasos e vendê-las ao consumidor final (mesmo sem as frutas maduras), o produto deve ser registado na categoria frutas e legumes. Quando a parte comestível da planta não está presente no momento da venda, não é necessário realizar testes de resíduos. Se as plântulas forem cultivadas em vasos e vendidas como plântulas aos produtores, as plântulas devem ser registadas sob a categoria de material de propagação de plantas.

Na produção de frutos de casca rijas e produtos semelhantes, "decorticar" significa remover a parte exterior mais macia ou folhosa, por exemplo, das nozes. Este processo é também referido como "despelar". O processo está abrangido pela certificação, porque pode ser considerado uma atividade semelhante a corte. Por outro lado, "descascar" significa remover a casca dura castanha (por exemplo, de nozes), e este processo não é abrangido pelo referencial IFA. Existe uma interpretação semelhante para produtos como o arroz.

As plantas utilizadas exclusivamente pelos seus fins terapêuticos, medicinais ou recreativos não estão abrangidas no âmbito plantas. As plantas para fins medicinais incluem as plantas utilizadas com a intenção específica de tratar uma enfermidade física, doença e/ou distúrbio mental específicos.

2.2 Exclusão de colheita

- a) Se o produto for vendido no campo antes da colheita e o comprador for responsável pela colheita, os princípios e critérios (P&C) relacionados com a colheita podem ser excluídos do âmbito de certificação.
- b) Nos casos em que o processo de colheita (quer seja realizado pelo produtor ou por um subcontratante) ocorre enquanto o produto pertencer ao produtor, todos os P&C relacionados com a colheita devem ser incluídos na auditoria efetuada pelo organismo de certificação (OC) e no âmbito de certificação.
- c) A "exclusão de colheita" aplica-se quando o produto já não pertencer ao produtor antes do início da colheita, e em que o produtor não tem controlo sobre o processo de colheita. A exclusão não se aplica se a colheita for delegada a um subcontratante pelo produtor.
- d) Durante o registo, o produtor deve candidatar-se à exclusão de colheita por produto, com uma justificação detalhada.
- e) O OC só deve excluir o processo de colheita se o produtor tiver um contrato com o comprador, declarando que o colhedor/comprador irá efetuar todas as seguintes ações:
 - (i) obter a propriedade do produto antes da colheita
 - (ii) tomar a responsabilidade por assegurar que a colheita ocorre apenas após o intervalo de segurança pré-colheita ter sido observado
 - (iii) gerir o produto após a colheita (não apenas durante a colheita)
 - (iv) comprar todo o produto (a exclusão de colheita não é possível se o produtor colher parte do produto e vender outra parte antes da colheita)
- f) Se o produtor não conhecer o comprador no momento do registo no GLOBALG.A.P., devem ser fornecidos os seguintes documentos:
 - (i) uma declaração do produtor a informar o colhedor/comprador sobre o intervalo de segurança pré-colheita
 - (ii) um contrato com o comprador, assim que o colhedor/comprador tiver sido identificado, que inclua todos os itens do ponto e)
- g) Se um produto for excluído da colheita, o acondicionamento também deve ser excluído para esse produto.

2.3 Exclusão de acondicionamento pós-colheita

- a) O acondicionamento inclui qualquer tipo de manuseamento pós-colheita de produtos, como armazenamento, tratamento químico, corte, lavagem ou outros em que o produto colhido possa entrar em contacto físico com outros materiais ou substâncias. Os detalhes do processo específico de cada produto devem ser incluídos nas notas da checklist.
- b) Se o produto ficar num ponto de recolha da exploração durante o dia, à espera de ser levado, isto não é considerado armazenamento. Se o produto for armazenado durante a noite, ou mais tempo, isto é considerado armazenamento, e aplicam-se os requisitos pertinentes.
- c) Se o acondicionamento não ocorrer durante a posse do produtor, este facto deve ser declarado durante o registo por produto e indicado no certificado.

- d) O acondicionamento não deve ser incluído quando a colheita estiver excluída (ver secção 2.2, [Exclusão de colheita acima](#)).
- e) O acondicionamento deve ser sempre incluído, nos casos em que o produto pertença ao produtor durante o acondicionamento (pelo produtor ou um subcontratante), salvo se existirem provas escritas (p. ex., contrato, acordo, etc.) de que o produtor não tem controlo sobre a embalagem/manuseamento/armazenamento/rotulação, o produto não é devolvido ao produtor e o produtor já não é legalmente responsável pelo produto. Neste último caso, para que o produto mantenha o estado da certificação GLOBALG.A.P., a entidade legal responsável pelas ações de embalagem/manuseamento/armazenamento/rotulação deve ter certificação "Chain of Custody" (CoC) (Cadeia de responsabilidade).
- f) Se a unidade de acondicionamento (UA) já possuir uma certificação de segurança de alimentos *post-farm gate* reconhecida pela GFSI para o âmbito BII "Cultivo de cereais e leguminosas" e/ou BIII "Acondicionamento de produtos vegetais em pré-processamento" (www.mygfsi.com), o auditor do OC aprovado pelo GLOBALG.A.P. deve auditar, no mínimo, a segregação e a rastreabilidade, bem como os tratamentos pós-colheita, se aplicável. Em caso de dúvida, o OC pode auditar novamente todos os outros P&C aplicáveis.
- g) Se uma UA estiver abrangida por um certificado PHA (p. ex., UA subcontratada), os P&C do referencial IFA relacionados com o acondicionamento são considerados abrangidos. Não há necessidade de auditar mais requisitos de rastreabilidade ou de tratamentos pós-colheita, e a UA pode ser incluída no anexo do certificado IFA.
- h) Se o acondicionamento não for efetuado pelo produtor na exploração, mas na UA de outro produtor com certificação GLOBALG.A.P. (incluindo o acondicionamento dos mesmos produtos), o OC pode aceitar o certificado de outro OC, ou o OC poderá decidir realizar a sua própria auditoria à UA.

3 AUDITORIA EFETUADA PELO OC

3.1 Períodos de auditoria efetuada pelo OC

As seguintes regras aplicam-se em conjunto com as regras descritas na secção "Auditoria inicial vs. subsequente" no "Regulamento geral do GLOBALG.A.P. – Regras para produtores individuais" e "Regulamento geral do GLOBALG.A.P. – Regras para grupos de produtores e produtores multilocais com SGQ".

3.1.1 Auditorias iniciais efetuadas pelo OC

- a) A auditoria inicial efetuada pelo OC deve abranger as atividades de colheita de cada produto a incluir na certificação, bem como do acondicionamento, se estiver incluído. Outro trabalho de campo pode ser auditado noutro momento quando possível, mas não é obrigatório.
- b) A auditoria efetuada pelo OC deve ser realizada tão próximo da data da colheita quanto possível, para incluir o maior número possível de P&C.
- c) Se a auditoria efetuada pelo OC for realizada antes da colheita, não será possível avaliar determinados P&C. Como resultado, deve ser exigida uma auditoria de acompanhamento efetuada pelo OC. Não deve ser emitido qualquer certificado até que todos os P&C aplicáveis tenham sido auditados e todas as não-conformidades tenham sido solucionadas.
- d) Se a auditoria efetuada pelo OC for realizada após a colheita, o produtor deve reter elementos de prova de cumprimento dos P&C relacionados com a colheita; caso

contrário, poderá ser impossível auditar esses P&C, e a certificação não será possível até à próxima colheita.

- e) Se a colheita estiver excluída, a auditoria efetuada pelo OC deve ser realizada numa altura em que estejam a ser realizadas atividades agronómicas pertinentes.
- f) Produtos múltiplos: o produtor poderá pretender obter certificação para mais de um produto, e os produtos poderão não ter todos o mesmo calendário sazonal, ou seja, a colheita de um produto não coincide necessariamente com a colheita de outros produtos. Os requisitos acima aplicam-se a agrupamentos de produtos, com base nas semelhanças dos processos de produção e colheita, e os respetivos riscos. O auditor do OC deve auditar todos os P&C aplicáveis para cada produto destes agrupamentos, antes de os produtos poderem ser adicionados ao certificado. Uma auditoria efetuada pelo OC no local aos processos de colheita e acondicionamento é obrigatória para, pelo menos, um produto em cada agrupamento de produtos.

Exemplo: não é necessária uma visita durante a colheita de maçãs, se as maçãs estiverem a ser adicionadas a um certificado que já inclui peras. No entanto, as maçãs podem ser adicionadas ao certificado assim que tenham sido verificados todos os P&C aplicáveis. A adição de espinafres ao certificado iria requerer uma auditoria adicional efetuada pelo OC no local durante o período de colheita de espinafres.

3.1.2 Auditorias subsequentes efetuadas pelo OC

- a) A auditoria efetuada pelo OC deve ser realizada numa altura em que estejam a ser efetuadas atividades agronómicas e/ou de manuseamento (mas não apenas armazenamento) pertinentes. Os períodos de auditoria efetuada pelo OC devem permitir ao OC obter a garantia de que todos os produtos registados, mesmo se não existirem no momento da auditoria, são manuseados em cumprimento dos requisitos de certificação. As auditorias efetuadas pelo OC fora da época ou quando as atividades de produção são mínimas devem ser evitadas.
- b) Se o acondicionamento estiver incluído no âmbito da certificação, o acondicionamento nos campos de produção/instalações deve ser auditado anualmente. Esta auditoria efetuada pelo OC deve ser realizada durante o processo de acondicionamento. Apenas se o OC tiver realizado uma avaliação de risco que demonstre claramente que o risco é baixo, o acondicionamento pode ser auditado, durante o funcionamento, uma vez a cada dois anos. A avaliação de risco deve ter em conta os produtos que estão a ser manuseados, bem como os incidentes de segurança de alimentos relacionados com os respetivos produtos e quaisquer diretivas do GLOBALG.A.P. para observância de critérios específicos. O OC deve manter a justificação do motivo para a época da auditoria efetuada pelo OC escolhida no registo. Esta opção aplica-se apenas a produtores individuais sem SGQ da Opção 1.
- c) Se o acondicionamento estiver excluído do âmbito de certificação, a auditoria efetuada pelo OC deve ser agendada durante a época de colheita, pelo menos, a cada dois anos. No ano respetivo, deve ser auditado no local, pelo menos, um produto registado por agrupamento de produtos durante a época de colheita. Os agrupamentos de produtos baseiam-se nas semelhanças dos processos de produção e colheita, e dos seus respetivos riscos. O OC deve manter uma justificação escrita do motivo para a escolha do período de auditoria efetuada pelo OC e dos agrupamentos de produtos utilizados.
- d) Os agrupamentos de produtos podem basear-se nas seguintes descrições de processos:
 - (i) colheita mecânica (Se for o único método de colheita, não é necessário observar a colheita durante o funcionamento. É suficiente verificar apenas a máquina e os relatórios do funcionamento da máquina de colheita após ou antes da colheita.)

- (ii) a colheita manual de produtos não está classificada como sendo de alto risco na lista de produtos GLOBALG.A.P.
 - (iii) a colheita manual de produtos está classificada como sendo de alto risco na lista de produtos GLOBALG.A.P.
 - (iv) embalagem no campo
- e) 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 do produto.

Exemplo: a época de colheita de mirtilos é todo o mês de outubro. A auditoria inicial efetuada pelo OC ocorre durante outubro de 2022, e o certificado é emitido a partir do final de novembro de 2022 até ao final de novembro de 2023. Este certificado poderia abranger as colheitas e vendas de 2022, e as colheitas de 2023. Por conseguinte, o OC deve definir o prazo para renovação do registo do produtor para este produto, p. ex., para 1 de outubro de 2023. Se o produtor não renovar o registo até essa data, o OC deve reduzir a validade do certificado.

- f) Produtos múltiplos consecutivos: durante a auditoria efetuada pelo OC, o processo de produção de todos os produtos incluídos no âmbito da certificação deve ser avaliado no local, incluindo entrevistas com o produtor e os trabalhadores, revisão de documentos e registos, etc. O produtor deve manter os elementos de prova do cumprimento dos P&C aplicáveis para todos os produtos registados.

Em anos durante os quais não é necessário realizar a auditoria efetuada pelo OC durante a época de colheita, e/ou nos casos em que os produtos não tiverem a mesma época de colheita, o OC deve selecionar uma data em que possam ser observadas atividades agronómicas pertinentes no local para, pelo menos, um dos produtos.

Podem ser realizadas auditorias adicionais efetuadas pelo OC para requisitos específicos da colheita, se a diferença entre as épocas de colheita de produtos registados for superior a quatro meses ou não puder ser abrangida durante a extensão da validade do certificado.

3.2 Auditoria de UA (grupos de produtores da Opção 2 e produtores multilocais com SGQ da Opção 1)

Ver o "Regulamento geral do GLOBALG.A.P. – Regras para grupos de produtores e produtores multilocais com SGQ", secção 6.1 "Auditorias efetuadas pelo OC" e o "Regulamento geral do GLOBALG.A.P. – Regras para organismos de certificação", secção 7.3.4., "Auditoria efetuada pelo OC a UA (grupo de produtores/produtores multilocais)".

3.3 Duração da auditoria à exploração efetuada pelo OC

- a) A duração da auditoria à exploração efetuada pelo OC deve permitir uma reunião de abertura com a direção da exploração, uma avaliação completa de todos os requisitos do referencial GLOBALG.A.P. pertinente, o preenchimento da checklist aplicável e a apresentação dos resultados ao produtor.
- b) A duração normal da auditoria à exploração efetuada pelo OC para o referencial IFA do GLOBALG.A.P., âmbito plantas, é entre três a oito horas no local (para um produtor individual sem SGQ da Opção 1).
- c) A duração mínima de três horas deve aplicar-se às circunstâncias mais simples (um local de produção, um ou poucos produtos, máquinas simples, poucos trabalhadores, sem acondicionamento, auditoria subsequente à exploração efetuada pelo OC, documentação bem organizada, etc.). Esta duração mínima exclui a preparação, as viagens (durante a

auditoria efetuada pelo OC) e a avaliação GRASP ou qualquer outra auditoria ao complemento incluída no âmbito do registo.

- d) A duração da auditoria à exploração efetuada pelo OC é, no mínimo, duas horas por membro de grupo de produtores/local de produção de um grupo de produtores da Opção 2 ou de um produtor multilocalis com SGQ da Opção 1, em circunstâncias simples. No entanto, uma duração mais curta poderá ser justificada em determinadas circunstâncias, dependendo da complexidade da situação da exploração.
- e) Os fatores que irão aumentar a duração da auditoria à exploração efetuada pelo OC além do mínimo de três horas (a lista não é exaustiva e aplica-se aos locais de produção de membros do grupo de produtores da Opção 2 e a produtores individuais da Opção 1), incluem:
 - (i) auditoria inicial à exploração efetuada pelo OC
 - (ii) adição de novos produtos durante auditorias subsequentes à exploração efetuadas pelo OC
 - (iii) adição de novos locais durante auditorias subsequentes à exploração efetuadas pelo OC
 - (iv) armazenamento incluído
 - (v) acondicionamento incluído
 - (vi) diferentes tipos de produtos
 - (vii) diferentes tipos de colheitas (métodos de colheita)
 - (viii) vários locais e localizações
 - (ix) utilização de subcontratantes

Direitos de autor

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH, Spichernstr. 55, 50672 Colónia, Alemanha. Cópia e distribuição permitidas apenas na sua forma não alterada.