



FICHAS DE APOIO AO EMPREENDEDOR

COORDENAÇÃO:



Título

Fichas de Apoio ao Empreendedor

Coordenação Técnico-Científica

UTAD – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro

Alberto Batista

João Calejo

Equipa Técnica de Execução

RURIS Desenvolvimento

José Martino

Elisa Santos

Liliana Alves

Pedro Carvalhaes

Sandra Barnabé

setembro de 2018

Documento desenvolvido no âmbito do projeto EMER-N – Empreendedorismo em Meio Rural na Região Norte, financiado pelo Programa Operacional Regional NORTE 2020

Mais informações em www.emern.pt

ÍNDICE GERAL

ÍNDICE DE FIGURAS	4
NOTA INTRODUTÓRIA	5
8. CERTIFICAÇÕES DA QUALIDADE NOS PROCESSOS E NOS PRODUTOS	6
ENQUADRAMENTO	7
O QUE DEVO SABER?	9
COMO DEVO PROCEDER?	17
VANTAGENS	19
LEGISLAÇÃO APLICÁVEL	19

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 10 Número Total de Produtores com Certificado GlobalG.A.P.	8
Figura 11 Estrutura Modular do Referencial GlobalG.A.P.	8

NOTA INTRODUTÓRIA

O documento agora apresentado, denominado **FICHAS DE APOIO AO EMPREENDEDOR**, foi elaborado no âmbito do projeto EMER-N, Empreendedorismo em Meio Rural da Região Norte, projeto cofinanciado pelo NORTE 2020, FEDER e Estado Português e pretende traduzir em documento (consubstanciando-se em fichas de provas de conceito) o apoio prestado aos empreendedores no âmbito deste projeto.

Este projeto privilegia uma estratégia que recorre aos diferentes parceiros instalados no território, com diferentes estatutos e missões. Para isso engloba uma parceria com 15 instituições da região Norte, incluindo Associações de Desenvolvimento Local, Entidades do Sistema Científico e Tecnológico Nacional e Associações Empresariais. Houve ainda o envolvimento de inúmeras entidades públicas com responsabilidade no licenciamento e ordenamento do território.

O projeto EMER-N visa apoiar e dinamizar o empreendedorismo em meio rural e apresenta metas muito ambiciosas: apoiar cerca de 900 empreendedores, criar 400 postos de trabalho e dinamizar um volume de negócios de cerca de 5 milhões de euros.

Com a publicação deste conjunto de 10 temas, pretende-se agregar, num único documento, a informação que tem vindo a ser dada aos empreendedores deste projeto, possibilitando assim chegar a um maior número de potenciais interessados, dando resposta a muitas das dúvidas colocadas pelos empreendedores ao longo do processo de amadurecimento de uma ideia de negócio ou de constituição de empresas e de expansão do negócio. Os temas selecionados são aqueles que a equipa da UTAD – Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, detetou como sendo os que suscitaram maior necessidade de conhecimento por parte dos empreendedores apoiados.

Os 10 temas apresentados estão organizados no formato de fichas, que serão disponibilizados através da página web do projeto, procurando de forma sintética e esquemática, e numa linguagem clara, prestar a informação necessária para esclarecimento de muitas das dúvidas e problemas colocados pelos empreendedores.

A coordenação desta publicação foi da responsabilidade da UTAD e o trabalho de compilação da informação e elaboração das fichas foi realizado sob contratação pela empresa Ruris.

-----PARCEIROS-----





8. CERTIFICAÇÕES DA QUALIDADE NOS PROCESSOS E NOS PRODUTOS

CERTIFICAÇÕES DA QUALIDADE NOS PROCESSOS E NOS PRODUTOS

ENQUADRAMENTO

O GlobalG.A.P é um sistema de boas práticas agrícolas (G.A.P. – Good Agricultural Practice), criado por um conjunto de retalhistas e usado por prestadores de serviços do setor alimentar, fabricantes de produtos alimentares e produtores agrícolas de todo o mundo.

Este sistema tem como objetivo assegurar a segurança alimentar ao consumidor, a proteção do meio ambiente, a produção sustentável e o bem-estar dos trabalhadores e dos animais.

O sistema baseia-se num conjunto de regras aplicáveis à produção primária que permitem a sua inspeção com vista à certificação voluntária dos produtores por parte de Organismos reconhecidos para o efeito.

A designação inicial deste sistema, criado em 1997, era EUREPGAP devido ao fato de ter sido fomentado por retalhistas europeus, tendo evoluído posteriormente para a designação atual - GlobalG.A.P. - impulsionado pelos impactos da globalização e por um número crescente de produtores e retalhistas em todo o mundo.

Atualmente, o referencial de certificação GlobalG.A.P. possui reconhecimento mundial e é líder como programa de segurança alimentar na produção primária, tendo expressão em vários países.



Fonte: GlobalG.A.P. (dados de junho de 2017)

Os principais retalhistas mundiais requerem a certificação GlobalG.A.P. aos seus fornecedores como garantia de produção, motivo pelo qual o número de produtores certificados tem crescido significativamente.



Figura 1 | Número Total de Produtores com Certificado GlobalG.A.P.

Fonte: GlobalG.A.P. (30.04.2017)

O referencial GlobalG.A.P. é constituído por módulos de forma a permitir a adequação dos requisitos aos âmbitos a certificar (por exemplo, Frutas & Legumes, Flores & Ornamentais, Peixes, Porcos, etc.).

Na imagem abaixo encontra-se o esquema da estrutura modular, na qual é possível verificar os módulos aplicáveis para cada âmbito:

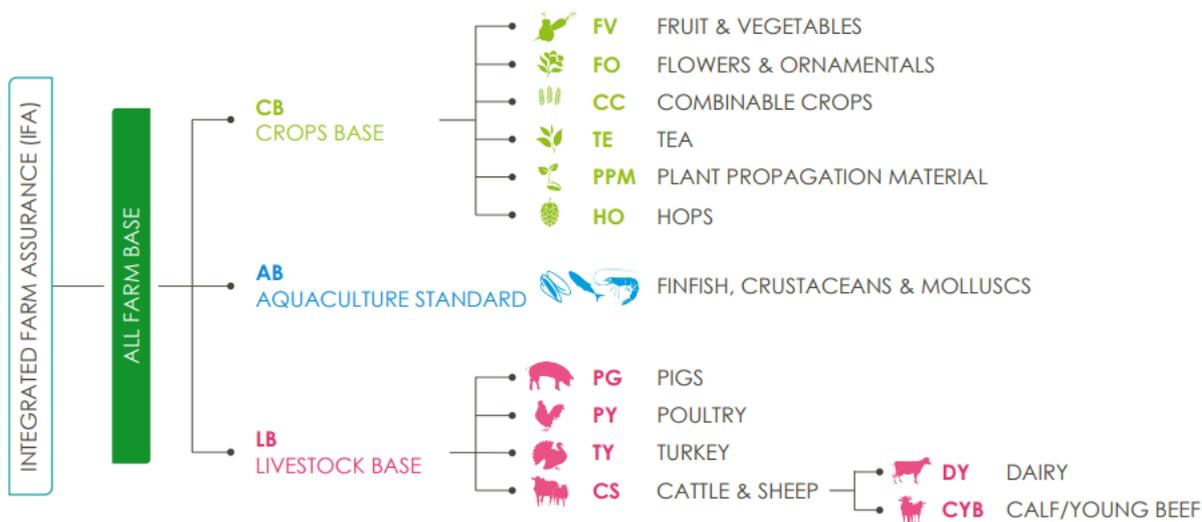


Figura 2 | Estrutura Modular do Referencial GlobalG.A.P.

Fonte: GlobalG.A.P.

Exemplo

Um produtor que pretenda certificar maçãs através de um referencial GlobalG.A.P., deverá cumprir com os requisitos dos módulos AF – “All Farm”, CB – “Crops Base” e FV – “Fruits & Vegetables”.

O referencial GlobalG.A.P. possui na sua génese o objetivo de satisfazer os retalhistas, ao contrário do que acontece com a maioria das certificações que pretende satisfazer os consumidores. Por esta razão, o logótipo do GlobalG.A.P. não pode ser utilizado nas embalagens de produto final, exceto para produtos como peixes, flores e plantas ornamentais, não tendo o consumidor acesso ao estatuto de certificação.

Todos os produtores certificados através do referencial GlobalG.A.P. estão identificados através de um número único e intransmissível designado por GGN (GlobalG.A.P. *number*). Este número pode aparecer nas embalagens do produto final.

O QUE DEVO SABER?

Os Pontos de Controlo e Critérios de Cumprimento (CPCC) definem claramente os requisitos para alcançar o padrão de qualidade exigido pelo GLOBALG.A.P.. Neste documento podem ser consultados todos os pontos de verificação que serão controlados numa inspeção GlobalG.A.P. e os critérios para o cumprimento desses pontos.

Os Pontos de Controlo e os Critérios de Cumprimento (CPCC) são também baseados em módulos associados a cada um dos âmbitos. O 1º módulo “All Farm Base” (AF) é a base de todos os âmbitos e é aplicável a todos os produtores que pretendem obter a certificação GlobalG.A.P..

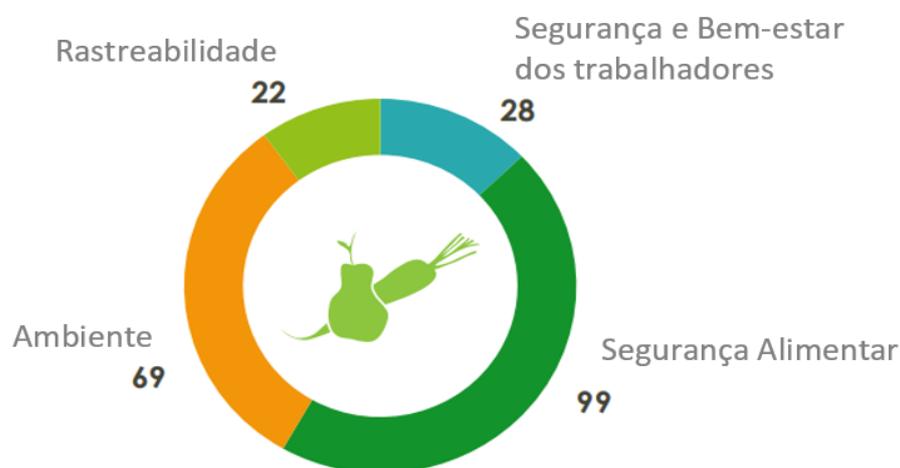
O 2º módulo pode ser aplicado a três âmbitos nos quais são definidos critérios claros com base nos diferentes setores de produção – Culturas (“Crops Base” CB), Aquicultura (“Aquaculture Standard” AB) e Pecuária (“Livestock Base” LB).

No 3º módulo, “Fruits & Vegetables” (FV) cobre todos os requisitos para as frutas e legumes frescos.

Os Pontos de Controlo e os Critérios de Cumprimento (CPCC) possuem ainda anexos que são guias de interpretação que orientam o produtor na interpretação e implementação de determinados requisitos.

Estes pontos de controlo estão distribuídos em obrigações maiores, obrigações menores e recomendações. Para obter a certificação, os produtores devem cumprir todas as obrigações maiores e 95% das obrigações menores, aplicáveis para o seu âmbito.

Os Pontos de Controlo e Critérios de Cumprimento estabelecem um conjunto de 218 pontos que possuem a seguinte distribuição por tema:



Fonte: GlobalG.A.P.

O GLOBALG.A.P. também disponibiliza listas de verificação para cada módulo com o objetivo de ajudar os produtores a prepararem de forma adequada as suas explorações para a certificação e implementarem as alterações necessárias antes que um inspetor do organismo de certificação realize a inspeção de certificação.

Opções de Certificação

O referencial GlobalG.A.P. permite a certificação de produtores individuais (Opção 1) e de grupos de produtores (Opção 2).

No caso da certificação individual (Opção 1) os produtores candidatam-se à certificação de forma independente e o certificado é emitido em nome do produtor ou da entidade legal responsável pela produção, no caso de entidades coletivas.

No caso da certificação de grupo (Opção 2) o certificado é emitido a uma entidade legal que representa um grupo de produtores, por exemplo, uma cooperativa ou a uma empresa comercializadora.

A certificação de grupo (Opção 2) tem requisitos adicionais, nomeadamente, a obrigatoriedade de um Sistema de Gestão da Qualidade, a necessidade de qualificar técnicos da organização com competências para determinadas funções, e a obrigatoriedade, por parte dos produtores, em comercializar o produto certificado à entidade detentora do certificado.

No caso da certificação de grupo (Opção 2) todos os produtores que fazem parte do grupo de produtores candidatos a certificação, têm de cumprir os Pontos de Controlo e Critérios de Cumprimento (CPCC) do referencial GlobalG.A.P..

O principal benefício da certificação de grupo (Opção 2) é a redução dos custos de certificação, dado que as inspeções de certificação são realizadas somente a uma amostra dos produtores pertencentes ao grupo e ao Sistema de Gestão de Qualidade do grupo para garantir a uniformidade de implementação de requisitos.

Base de dados GlobalG.A.P

Todos os produtores candidatos ou certificados no âmbito do referencial GlobalG.A.P constam de uma base de dados, disponível on-line e de acesso ao público em:

<https://database.globalgap.org/globalgap/search/SearchMain.faces?init=1>.

Nesta base de dados é possível consultar o estatuto de certificação dos produtores (aceite, certificado, suspenso, etc.), os produtos para os quais estão registados e/ou certificados e a validade do certificado.

Através desta base de dados é possível também descarregar os certificados, enquanto estes estiverem válidos.

Requisitos do Referencial

Avaliações de risco

O referencial GlobalG.A.P. tem por base a metodologia HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points* – Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controlo) e como tal há um conjunto de avaliações de risco que devem ser efetuadas à exploração. Estas avaliações de risco irão definir quais os aspetos críticos da exploração que poderão ser um risco para a segurança alimentar do produto final, para a saúde e segurança dos trabalhadores da exploração e para o ambiente.

Assim os Pontos de Controlo e Critérios de Cumprimento (CPC) referem a necessidade de o produtor realizar as seguintes avaliações de risco à sua exploração: locais de produção e histórico, higiene, saúde, segurança e bem-estar dos trabalhadores, contaminação deliberada/intencional, fraude alimentar, gestão da água, poluição e contaminação da água, fertilizantes orgânicos, utilização de produtos fitofarmacêuticos, atividade pré-colheita, colheita e pós-colheita.

Estas avaliações de riscos deverão ser a base de trabalho dos produtores para a correta implementação do referencial GlobalG.A.P.. A partir destas avaliações de risco deverão ser desenvolvidos procedimentos e planos de ação para a mitigação e controlo dos riscos identificados nas avaliações anteriormente referidas.

As avaliações de risco deverão indicar quais as medidas de controlo a aplicar para os riscos identificados e em caso de necessidade de medidas adicionais, tais como análises, monitorização, etc., definir a frequência com que a mesma será realizada.

Higiene e Segurança Alimentar

Tal como anteriormente referido, a higiene e segurança alimentar é o tema com maior relevância do referencial GlobalG.A.P., assim os pontos de controlo e critérios de cumprimento incidem muito neste tema, motivo pelo qual, o produtor tem necessidade de implementar várias medidas de higiene que garantam a segurança alimentar do produto final.

Estas medidas passam por criar instruções/regras de higiene claras e garantir que todos os trabalhadores que entram em contacto com o produto (colheita, embalagem, transporte, armazenamento, etc.) implementam de forma eficaz essas regras.

Para o efeito, é necessário dar formação aos trabalhadores de forma a que estes saibam como proceder em situações como higienização de mãos e equipamentos/ferramentas de colheita e manuseamento (quando e como lavar?), contaminação do produto, doenças infecciosas, vestuário adequado à função e situações a evitar como comer, beber e fumar nas áreas de colheita e manuseamento de produto.

O produtor deverá evidenciar através de registos, que todas as instruções de higiene são cumpridas, nomeadamente, através de registos de limpeza.

Segurança e Bem-Estar dos Trabalhadores

De acordo com a avaliação de riscos de saúde, segurança e bem-estar, o produtor deverá implementar procedimentos e medidas que garantam a segurança das pessoas que têm acesso à exploração agrícola.

Neste sentido, todos os potenciais locais de risco e perigos deverão estar identificados com sinais de perigo (locais de armazenamento de produtos perigosos, reservatórios de combustível, quadros elétricos, etc.) e devem estar disponíveis e acessíveis procedimentos de acidente e emergência e contactos de emergência.

Todos os trabalhadores deverão ter acesso a formação sobre saúde e segurança e devem ter de forma permanente e em número suficiente, uma ou várias pessoas com formação em primeiros socorros.

Um dos principais perigos de uma exploração agrícola é a exposição de pessoas a produtos fitofarmacêuticos. Por esse motivo, todos os aspetos relacionados com este assunto devem ser considerados com a devida importância, desde o cumprimento das regras de armazenamento de produtos fitofarmacêuticos, ao seu manuseamento, à sua aplicação e competências técnicas do(s) aplicador(es) e aos procedimentos de reentrada em locais tratados.

Ambiente e conservação da natureza

A última versão do referencial GlobalG.A.P. reflete a crescente preocupação do mercado sobre o tema de gestão ambiental e respeito pelo meio ambiente.

Assim, o produtor deverá demonstrar que gere devidamente os resíduos produzidos na exploração, que implementa as melhores práticas agrícolas, no sentido de evitar a contaminação do meio ambiente e a degradação do solo, que tem em conta a preservação da fauna e da flora existente na exploração, que controla os consumos de energias não renováveis e que, preferencialmente recorre a energias renováveis, e que utiliza de forma eficaz o recurso “água”.

Reclamações, recolha e retirada de produto

Sendo o produtor responsável por colocar na cadeia alimentar produtos seguros, deve estar preparado para responder eficazmente a problemas associados aos produtos que comercializa.

Desta forma, deverá garantir que em caso de reclamação por parte de um cliente ou autoridade competente, relacionada com higiene e segurança alimentar, saúde e segurança dos trabalhadores e meio ambiente, é capaz de detetar e identificar o produto afetado, analisar as causas e consequências da reclamação e implementar ações corretivas e preventivas para a evitar a recorrência da situação.

Em situações que coloquem em causa a saúde dos consumidores, o produtor deverá demonstrar que é capaz de ativar os mecanismos necessários para a recolha do produto afetado ou retirada do mercado.

Para que estes mecanismos sejam ativados com sucesso, é fundamental que o produtor possua um sistema de rastreabilidade eficaz que permita em qualquer momento saber exatamente a origem do produto e o seu destino e conhecer todo o percurso que efetuou dentro da exploração agrícola. Só desta forma é possível, face a um problema, o produtor avaliar o que originou a situação e implementar medidas de resolução.

Contaminação deliberada

Associado às questões de higiene e segurança alimentar surge também o conceito de contaminação deliberada, que está associado a contaminações intencionais do produto.

Este tipo de contaminações poderá ser provocado por qualquer *input* na exploração, desde trabalhadores, visitantes, subcontratados, vizinhos, etc., de forma direta ou indireta, como por exemplo, através da água ou dos fatores de produção.

Assim, é fundamental que o produtor tenha conhecimento de todas as pessoas que possam ter acesso à exploração e, em caso de risco elevado, reservar o acesso aos pontos críticos da exploração, por exemplo, fontes e linhas de água, armazém de produtos fitofarmacêuticos, etc. e implementar medidas para que as pessoas desconhecidas não tenham acesso livre à exploração.

Fraude alimentar

Um tema novo da versão 5 do referencial GlobalG.A.P. é a fraude alimentar. Com esta nova versão, o produtor deverá ser capaz de identificar os riscos de fraude alimentar associados ao seu produto e implementar ações que evitem esta ocorrência.

Desta forma, deverão ser avaliados riscos associados à possibilidade de o produtor comercializar o seu produto de uma forma enganosa com a finalidade de obter um maior lucro financeiro. No caso das Frutas & Legumes, as principais estratégias que os produtores utilizam para obter maior lucro de forma indevida são estratégias como trocas de variedades, identificação de produto certificado sem o ser, utilização de fatores de produção falsos ou não autorizados, etc.

Proteção integrada

O referencial GlobalG.A.P. considera os princípios da proteção integrada como requisito para a obtenção da certificação, devendo o produtor demonstrar que adota medidas de prevenção para a utilização de produtos fitofarmacêuticos e formas de observação e monitorização de pragas e doenças, como suporte para a tomada de decisão no combate a inimigos das culturas.

A intervenção contra pragas e doenças nas culturas através da utilização de produtos fitofarmacêuticos, deve ser levada a cabo apenas quando atingido o nível económico de ataque e tendo em consideração a utilização de produtos específicos para o alvo, as medidas anti-resistência e as recomendações dos rótulos dos produtos fitofarmacêuticos.

Material de propagação

Os produtos certificados através do referencial de certificação GlobalG.A.P. devem provir de plantas ou sementes que cumpram a legislação. No caso das plantas, as mesmas devem ser adquiridas em viveiros licenciados e, se aplicável, possuir passaporte fitossanitário. No caso das sementes, as mesmas devem ser certificadas. Estes requisitos prendem-se com a necessidade dos produtores salvaguardarem a sanidade do material de propagação e a pureza varietal.

Fertilização

Os requisitos do referencial de certificação GlobalG.A.P. relacionados com fertilização prendem-se com a necessidade do produtor efetuar fertilizações racionais e adequadas à cultura em causa.

As fertilizações deverão ser registadas de forma a permitir o controlo deste ponto e os inventários de stock deverão estar disponíveis e atualizados.

A forma como são armazenados os fertilizantes na exploração deverão ter em consideração as possíveis contaminações ambientais e do produto final.

Tratamentos fitofarmacêuticos

No que respeita a utilização de produtos fitofarmacêuticos, os requisitos do referencial GlobalG.A.P. são muito idênticos à atual legislação (Decreto-Lei n.º 26/2013 de 11 de abril).

O produtor deverá utilizar somente os produtos autorizados para a cultura em questão, cumprir com as doses e concentrações e com os intervalos de segurança.

O manuseamento de produtos fitofarmacêuticos deve ser efetuado somente por pessoas com formação para o efeito, que utilizem devidamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) e que sigam as instruções dos rótulos.

Devem ser ainda respeitadas as regras de armazenamento de produtos fitofarmacêuticos e o acesso a estes produtos deve estar reservado somente a pessoas com autorização para o efeito.

O procedimento utilizado para eliminar os excedentes de caldas e as águas de lavagem dos equipamentos de aplicação de produtos fitofarmacêuticos (pulverizadores) deve estar definido e o produtor deve proceder de forma a evitar risco de contaminação do produto e das pessoas que têm acesso à exploração (trabalhadores, subcontratados e visitantes).

Por forma a garantir que um produto no qual foi realizado um ou mais tratamentos fitofarmacêuticos é seguro para ser colocado no mercado, o produtor deverá analisar todos os riscos associados a esses tratamentos, possuir procedimentos claros sobre a sua realização, ter conhecimento dos Limites Máximos de Resíduos dos países para onde o produto será comercializado e tomar todas as medidas necessárias para cumprir com os limites do país de produção e dos países de destino.

Neste sentido, o produtor deverá ainda ter um procedimento definido para atuar no caso de detetar um limite máximo de resíduos ultrapassado e efetuar análises de resíduos ao produto final para garantir que os limites máximos de resíduos são cumpridos.

Os tratamentos fitofarmacêuticos deverão ser registados de forma a permitir o controlo deste ponto e os inventários de stock deverão estar disponíveis e atualizados.

O armazenamento dos produtos fitofarmacêuticos deve ser realizado de forma segura, afastado de produto final e por forma a evitar a contaminação cruzada, numa estrutura sólida e adequada às temperaturas da região, constituído por materiais não absorventes, num local bem ventilado e iluminado. O armazém deve possuir bacias de retenção para os produtos fitofarmacêuticos líquidos, que não devem estar acima dos produtos fitofarmacêuticos sólidos e ter disponível material inerte e utensílios de contenção de possíveis derrames.

As embalagens vazias de produtos fitofarmacêuticos deverão ser encaminhadas para o sistema de recolha oficial – Valorfito – e armazenadas temporariamente na exploração de forma segura e de forma a evitar a contaminação do produto final.

Gestão da água

Outro aspeto que tem ganho importância no referencial GlobalG.A.P. é a gestão da água e a forma como é gasta.

Para dar cumprimento aos pontos de controlo e critérios de cumprimento, o produtor deverá avaliar todos os riscos associados à gestão da água, nomeadamente, disponibilidade de água, fontes de água, usos da água, necessidades das culturas, eficiência dos sistemas de rega, conflitos com partilha de águas, etc. para que seja possível controlar e minimizar esses riscos através de um plano de gestão da água.

O objetivo é que o produtor saiba onde, como e quando precisa de usar água e o que fazer para reduzir os consumos de água sem colocar em causa as necessidades das culturas.

Poluição da água

Uma das fontes de contaminação do produto final pode ser a água. Por esse motivo, o produtor deverá efetuar um levantamento dos riscos de contaminação físico-química e microbiológica da água, com particular relevância para água que entra em contacto com o produto final.

Por norma, para controlar os riscos de contaminação pela água, o produtor terá de realizar análises à mesma e monitorizar os seus resultados.

Equipamentos

A verificação e manutenção dos equipamentos da exploração (sistema de rega, pulverizadores, adubadores, balanças utilizadas para a pesagem de produtos fitofarmacêuticos e outros) deverão ser demonstradas através de registos do produtor ou de inspeções/calibrações de entidades oficiais.

Este aspeto é importante, na medida em que, caso os equipamentos não estejam a funcionar devidamente, poderão levar a consequências, como por exemplo, a contaminação do produto final, do meio ambiente e o desperdício de água.

Substratos

Para os produtores que recorrem à utilização de substratos para produzirem, deverão utilizar somente substratos com garantias de não serem provenientes de zonas protegidas.

Colheita e manuseamento do produto final

Para além dos requisitos requeridos às pessoas que contactam com o produto certificado, todas as instalações disponíveis na exploração devem dar suporte a esses requisitos, para salvaguardar a segurança alimentar do produto final.

Assim, é necessário que o produtor tenha claramente definido todas as áreas de receção, concentração, manuseamento e armazenamento de produto final.

Estas áreas devem estar livres de potenciais fontes de contaminação físicas (por exemplo, vidros, plásticos rígidos, adornos, etc.) químicas (por exemplo, produtos perigosos, lubrificantes, produtos de limpeza, etc.) e microbiológicas (por exemplo, animais selvagens ou domésticos, pragas, água contaminada, alimentos, contaminações por parte do pessoal, etc.).

É dada especial importância a todas as atividades anteriores à colheita e que decorrem durante a colheita e o acondicionamento, pois são nestas atividades que se identificam maior risco de contaminação do produto final.

Durante as atividades de colheita e manuseamento do produto final o produtor deverá providenciar aos trabalhadores o acesso a instalações sanitárias limpas e a equipamentos para lavagem de mãos, para que as regras de higiene pessoal dos trabalhadores possam ser implementadas e respeitadas.

Os recipientes/contentores de colheita, os equipamentos de transporte e todas as superfícies de contacto com o produto (por exemplo, bancadas) deverão ser higienizadas com produtos adequados para a indústria alimentar e deverão existir evidências de higienização.

As embalagens e recipientes/contentores de colheita deverão manter-se protegidos de contaminações e deverão possuir evidências de que são adequados para uso alimentar.

O produtor deverá ainda implementar um sistema de controlo de pragas eficaz, que evite contaminações por esta via nas áreas de manuseamento e armazenamento do produto e das embalagens.

Caso haja necessidade do produtor efetuar tratamentos pós-colheita, os mesmos deverão estar autorizados para o produto em causa e as indicações dos rótulos deverão ser seguidas.

COMO DEVO PROCEDER?

O primeiro passo para a certificação GlobalG.A.P. passa por conhecer e interpretar os documentos normativos do referencial. Como anteriormente referido, o produtor poderá ter acesso aos mesmos na página oficial do GlobalG.A.P..

De seguida, todos os Pontos de Controlo e Critérios de Cumprimentos (CPCC) aplicáveis deverão ser implementados. O produtor poderá fazê-lo sozinho ou requerer apoio a um técnico ou consultor que possua experiência no referencial GlobalG.A.P.. Caso o produtor sinta dificuldade na interpretação dos Pontos de Controlo e Critérios de Cumprimentos (CPCC), deverá recorrer a apoio na implementação.

O esquema seguinte descreve resumidamente os **primeiros passos para a certificação**:



Fonte: *Elaboração própria*

Após a conclusão da implementação, a exploração deverá ser submetida a uma avaliação (autoavaliação/auditoria interna), com o objetivo de verificar o nível de cumprimento face ao referencial.

Caso sejam detetadas situações não conformes no decorrer da autoavaliação, o produtor deverá proceder à correção das situações detetadas e implementar ações que evitem o reaparecimento das mesmas.

Nesse momento, o produtor estará em condições de solicitar a certificação. Para o efeito, deverá contactar um dos Organismos de Certificação reconhecidos para a certificação GlobalG.A.P. e que se encontram listados na página oficial do GlobalG.A.P..

O Organismo de Certificação irá solicitar elementos ao produtor no sentido de apresentar uma proposta de serviços de certificação e preparar a inspeção/auditoria.

A inspeção/auditoria GlobalG.A.P. deverá ser realizada na época da colheita, por forma a que torne possível para o Organismo de Certificação verificar todos os pontos de controlo. Desta forma, o produtor deverá agendar com o Organismo de Certificação uma data que permita o cumprimento desta exigência.

No final da inspeção/auditoria, o produtor deverá ter acesso a um relatório redigido pelo auditor do Organismo de Certificação. Este relatório deverá refletir o nível de cumprimento do referencial, as situações não conformes e o prazo que o produtor tem para corrigir as não conformidades (no máximo 28 dias após a inspeção/auditoria).

O certificado será emitido por um período 12 meses para os produtos que cumprem com o referencial.

Anualmente, o produtor deverá submeter a sua exploração a nova auditoria, para renovação do certificado.

Desde o momento que o produtor inicia o processo de certificação, fica sujeito a inspeções/auditorias sem aviso prévio.

VANTAGENS

VANTAGENS

- A redução dos riscos de segurança alimentar na produção primária e dos riscos associados à exposição da reputação dos produtores;
- O acesso ao mercado global e aos retalhistas mais exigentes;
- A melhoria da eficiência e da organização interna da exploração;
- A redução dos custos de auditoria, dado que é possível conjugar as inspeções GlobalG.A.P. com outras normas (por exemplo, normas locais ou normas de outros âmbitos, tais como responsabilidade social);
- O cumprimento da legislação sobre segurança alimentar, meio ambiente, saúde e segurança dos trabalhadores;
- A implementação simplificada do sistema HACCP na produção primária;
- A redução dos riscos de acidentes de trabalho;
- A contribuição para o cumprimento dos princípios do Pacto Mundial das Nações Unidas, em matéria de alimentos.

LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

A norma IFA (*Integrated Farm Assurance*) do GlobalG.A.P. foi revista e publicada com a versão 5, em julho de 2015.

Na página oficial do GlobalG.A.P podem ser consultados todos os documentos normativos do referencial de certificação (Regulamento Geral, Pontos de controlo e Critérios de Cumprimento e Listas de verificação). Estes documentos encontram-se disponíveis em várias línguas, inclusive em português.

O Regulamento Geral elenca os critérios para a implementação e descreve as diretrizes para a verificação e regulamentação da norma. Este está dividido em quatro documentos:

- Regras de Produção, que descreve as regras de certificação para as partes que solicitem certificação de acordo com o referencial GLOBALG.A.P.;
- Regulamento Geral – Parte I, que descreve as regras de certificação para os produtores individuais que solicitem certificação de acordo com o referencial GlobalG.A.P.;
- Regulamento Geral - Parte II, que descreve as regras de certificação para os Grupos de produtores que solicitem certificação de acordo com o referencial GlobalG.A.P.;
- Regulamento Geral – Parte III, que descreve as regras para os Organismos de Certificação.

LINKS INFORMATIVOS

Base de Dados da GlobalG.A.P.

<https://database.globalgap.org/globalgap/search/SearchMain.faces?init=>