Relatório de Auditoria/Checklist - Escopo Produtos Orgânicos de Origem Vegetal

DATA DA AUDITORIA:		**RELATÓRIO DE AUDITORIA Nº:**	**SITUAÇÃO DO EMPREENDIMENTO**	
CLIENTE:		**CPF/CNPJ:**		
ESTABELECIMENTO:				
RESPONSÁVEL INFORMAÇÕES:				
AUDITOR LÍDER:		**MASP OU R.PROFISSIONAL Nº:**	Em Conversão	( )
1° AUDITOR:		**MASP OU R.PROFISSIONAL Nº:**	Inspeção Inicial	( )
MUNICÍPIO/UF:			Manutenção	( )

LEGISLAÇÃO ADOTADA	**ESCOPO**	
Lei Federal 10.831/2003; Decreto Federal 6.323/2007; IN 18/2009 MAPA/MS; IN 19/2009 MAPA; IN 24/2011 MAPA/MS; IN 18/2014 MAPA; Portaria MAPA 52/2021; Portaria MAPA 404/2022 e Portaria SDA 811/2023.	Produção Primária Vegetal - PPV	( )
	Processamento de Produtos de Origem Vegetal - PPOV	( )

REUNIÃO DE ABERTURA

OBJETIVO DA AUDITORIA

DINÂMICA DA AUDITORIA

OBS.: Nas auditorias, anotar neste formulário, um (1) para itens cumpridos, zero (0) para itens não cumpridos ou cumpridos parcialmente e Não se Aplica (N/A) para itens que não são aplicáveis. A certificação só poderá ser recomendada se não forem constatadas não conformidades.

No.	Normas	Critério de Cumprimento	Avaliação	Evidência objetiva/observ.	
1. PLANO DE MANEJO ORGANICO					
1.1	O Plano de Manejo Orgânico aprovado pelo OAC deve estar condizente com a realidade atual da unidade de produção e deve ser atualizado, no mínimo, anualmente. No caso de unidade de produção em processo de conversão deve ser informado o período estimado para o fim do processo.	Verificação do plano de manejo aprovado pelo OAC e suas alterações e inspeção in loco.			Plano de manejo
2. DA DOCUMENTAÇÃO E DO REGISTRO					
2.1	A unidade de produção orgânica deverá possuir documentos e registros de procedimentos de todas as operações envolvidas na produção. Deverão ser mantidos registros e identificações, detalhados e atualizados, das práticas de manejo e insumos utilizados nos sistemas de produção orgânica, das datas de plantio e colheita e das áreas ocupadas com culturas e criações. Todos os documentos e registros deverão ser mantidos por um período mínimo de 3 (três) anos.	Verificação de documentos e registros.			Documentação e registros
3. CONVERSÃO PARA O SISTEMA ORGÂNICO E PRODUÇÃO PARALELA					
3.1	O início do período de conversão deve ser comprovado. Para que a produção subsequente seja considerada orgânica, deve ser observado um manejo orgânico na produção vegetal com duração mínima de 12 meses para culturas anuais e pastagens e 18 meses para culturas perenes.	Verificação de pelo menos uma das seguintes opções: declarações de órgãos oficiais relacionados às atividades agropecuárias; declarações de órgãos ambientais oficiais; declarações de vizinhos, associações e outras organizações envolvidas com a rede de produção orgânica (as declarações devem conter as datas de início de conversão e data de assinatura do declarante); conhecimento dos produtores e trabalhadores dos princípios, das práticas e da regulamentação da produção orgânica; análises laboratoriais; inspeção *in loco* na área; documentos de aquisição de sementes, mudas e outros insumos; formulário F.GEC.027 Proposta de Serviço / Plano de Auditoria assinalado "Manutenção" .			Conversão para o sistema orgânico
3.2	Na produção paralela, em caso de culturas anuais e na implantação de culturas perenes no início da conversão, deverão ser utilizadas espécies diferentes ou variedades que apresentem diferenças visuais em áreas distintas e demarcadas.	Verificação visual e/ou registros.			

3.3	No caso de culturas perenes preexistentes ao período de conversão, somente será permitida a conversão parcial ou produção paralela, de mesma espécie ou variedades sem diferenças visuais, se forem obtidas em áreas distintas e demarcadas, e no máximo por 5 anos; a partir deste período, só será permitida a conversão parcial ou produção paralela com o uso de espécies diferentes ou variedades com diferenças visuais em áreas distintas e demarcadas.	Verificação visual e/ou registros.			
3.4	Na conversão parcial ou produção paralela, a unidade de produção deverá ser dividida em áreas, com demarcações definidas, sendo vedada a alternância de práticas de manejo orgânico e não-orgânico numa mesma área.	Verificação visual.			Produção paralela
3.5	Devem ser tomadas medidas para prevenção e mitigação de riscos em relação às fontes de contaminantes (OGM, agrotóxicos, substâncias sintéticas) e das áreas de produção não-orgânicas (paralelo) para as orgânicas **DENTRO DA PROPRIEDADE**.	Verificação visual da distância entre cultivos orgânicos e não orgânicos (paralelo), barreiras físicas, relevo, bordadura, etc.			
3.6	Os insumos utilizados em cada uma das áreas, sob manejo orgânico e não-orgânico, devem ser armazenados separadamente, perfeitamente identificados, e os não permitidos para uso na agricultura orgânica não poderão ser armazenados na área de produção orgânica, conforme estipulado nas normativas específicas.	Verificação visual.			
3.7	Equipamentos de pulverização utilizados em áreas e animais sob o manejo não orgânico não poderão ser usados em áreas sob o manejo orgânico.	Verificação da presença de equipamentos de pulverização exclusivos para áreas orgânicas.			
3.8	Os equipamentos e implementos utilizados na produção animal e vegetal, sob manejo não-orgânico, excetuados os equipamentos de pulverização mencionados no item 3.7, deverão passar por limpeza para uso em manejo orgânico.	Entrevista.			
3.9	A unidade de produção com conversão parcial e/ou com produção paralela deve eliminar o cultivo e a criação de organismos geneticamente modificados em toda a unidade de produção.	Verificação visual, registros ou entrevista.			
4. DOS SISTEMAS PRODUTIVOS E DAS PRÁTICAS DE MANEJO					
4.1	A diversidade na produção vegetal deverá ser assegurada, no mínimo, pela prática de associação de culturas a partir das técnicas de rotação e consórcios. Para culturas perenes, a diversidade deverá ser assegurada, no mínimo, pela manutenção de cobertura viva do solo.	Verificação visual ou registros.			Sistemas produtivos
4.2	A irrigação e a aplicação de insumos devem ser realizadas de forma a evitar desperdícios e poluição da água de superfície ou do lençol freático.	Verificação visual e entrevista			
4.3	As instalações de armazenagem e manipulação de dejetos, incluindo as áreas de compostagem, devem ser projetadas, implantadas e operadas de maneira a prevenir a contaminação das águas subterrâneas e superficiais, do solo, a multiplicação e a disseminação de pragas, vetores de doenças e agentes patogênicos eventualmente presentes nos dejetos.	Verificação visual.			
4.4	É proibido o uso de reguladores sintéticos de crescimento na produção vegetal orgânica.	Verificação visual e/ou registros.			
4.5	Devem ser tomadas medidas para prevenção e mitigação de riscos em relação às fontes de contaminantes (OGM, agrotóxicos, substâncias sintéticas) **DE PROPRIEDADES VIZINHAS**	Verificação visual da distância entre os cultivos orgânicos e não orgânicos, tipos de barreiras físicas, relevo, bordadura, etc.			

4.6	As sementes e mudas devem ser oriundas de sistemas orgânicos de produção. Em caso de indisponibilidade da cultivar de sementes e mudas oriundas de sistemas orgânicos de produção, o OAC pode autorizar a utilização de outros materiais existentes no mercado, dando preferência aos sem tratamento ou que tenham sido tratados com substâncias e produtos autorizados no Regulamento Técnico. Mudas de hortaliças obtidas a partir de sementes somente podem ser produzidas em sistemas orgânicos de produção; as demais espécies provenientes de mudas não orgânicas, devem ter pelo menos ¾ (três quartos) do seu desenvolvimento vegetativo, antes do início da colheita, em sistema orgânico. Os brotos comestíveis somente podem ser produzidos a partir de sementes orgânicas.	Entrevista e/ou verificação de comprovante de compra.			Sementes e mudas
4.7	A produção de mudas de hortaliças obtidas a partir de sementes tratadas com insumos não autorizados nos sistemas orgânicos de produção fica estabelecida com o prazo de 05 (cinco) anos. O período de adequação para uso de mudas de hortaliças obtidas a partir de sementes deverá seguir as seguintes exigências mínimas para aquisição de material orgânico: 2022- sem restrições; 2023 - 20 % ; 2024 - 40 % ; 2025 - 60% e 2026 - 80%	Entrevista e/ou verificação visual e de comprovante de compra.			
4.8	Para o tratamento e armazenamento de sementes e mudas somente é autorizado o uso de produtos que contenham substâncias autorizadas no Regulamento Técnico.	Entrevista e/ou verificação visual e de comprovante de compra.			
4.9	É proibida a utilização de organismos geneticamente modificados, derivados da fusão de protoplasma e organismos resultantes de técnicas biotecnológicas similares em sistemas orgânicos de produção vegetal.	Entrevista e/ou registros e/ou verificação visual.			
4.10	Somente é permitida a utilização de fertilizantes, corretivos e inoculantes que sejam constituídos por substâncias autorizadas para os sistemas orgânicos de produção e de acordo com a necessidade de uso prevista no Plano de Manejo Orgânico.	Verificação visual e registros e documentos.			Fertilidade do solo e fertilização
4.11	Somente é permitido a aquisição e utilização de insumo de fertilização, externos à propriedade certificada, como excrementos de animais, estercos, cama de frango, composto, resíduos de origem vegetal, outros, desde que possua declaração da aquisição de insumo de fertilização.	Verificação dos registros e da declaração de fornecedores de insumos. Dados a verificar: nome, CPF, endereço, quantidade, e declaração de que não há utilização de produtos não permitidos na portaria MAPA 52/2021, em especial contaminantes constantes do ANEXO VI.			
4.12	Somente poderão ser utilizadas para o manejo de pragas, nos sistemas de produção orgânica, as substâncias e práticas autorizadas para os sistemas orgânicos de produção, dando preferência às fontes naturais. São proibidos insumos que possuam propriedades mutagênicas ou carcinogênicas. Estes insumos não deverão gerar resíduos, nos seus produtos finais, que possam acumular-se em organismos vivos ou conter contaminantes maléficos à saúde humana, animal ou do ecossistema.	Verificação visual e registros e/ou documentos.			Manejo de pragas
4.13	É vedado o uso de irradiações ionizantes para qualquer finalidade em todas as fases do processo produtivo, inclusive na pós-colheita e armazenagem.	Verificação visual e registros e/ou documentos.			

4.14	Controle da qualidade da água, dentro da unidade de produção, por meio de análise para verificação da contaminação microbiológica, que deverá ocorrer a critério do Organismo de Avaliação da Conformidade (OAC).	Verificação documental (Análise da água). 1- Periodicidade anual de água de irrigação e processamento. Parâmetros mínimos: Ausência de coliformes totais e coliformes termotolerantes ou fecais (Portaria 888 GM/MS 2021). 2- Periodicidade bimestral de água de irrigação: Parâmetro mínimo: não deverá ser excedido um limite de 200 NMP (número mais provável) coliformes termotolerantes por 100 mililitros em 80% ou mais, de pelo menos 6 amostras, coletadas durante o período de um ano, com frequência bimestral (CONAMA 357/2005, artigo 14, alinea g). 3- Uso de água tratada (COPASA/outras) e culturas sem contato com solo, ficam dispensadas.			**Análise da água**
3					**Produção de Cogumelo**
4.15	Na produção de substrato ou composto para cogumelos devem ser utilizados substâncias e produtos autorizados no Anexo V da Portaria 52/2021 MAPA, e serem oriundos de sistemas orgânicos de produção. Na indisponibilidade destes insumos, o OAC pode autorizar a utilização de outros materiais existentes no mercado até o limite de 50% (cinquenta por cento) da composição do substrato ou composto, dando preferência aos tratados com substâncias e produtos autorizados para uso na agricultura orgânica.	Verificação visual ou registros.			
4.16	O solo utilizado na camada de cobertura do substrato ou composto para cogumelo deve ser proveniente de locais identificados e sujeitos à verificação pelo OAC, e não pode ter sido submetido a tratamento com substâncias e produtos não autorizados para sistemas orgânicos de produção nos últimos 3 (três) anos.	Verificação visual ou registros.			
4.17	A madeira utilizada no substrato ou na produção de cogumelos em tora, bem como a lenha utilizada para produção de vapor para tratamento do susbtrato, não pode ter sido submetida a tratamento para conservação com produtos não autorizados para sistemas orgânicos de produção e deve ser oriunda de extração legal.	Verificação visual ou registros ou verificação de comprovante de compra.			
4.18	Os níveis de metais pesados no substrato ou no material de cobertura não devem exceder os níveis fixados para compostos orgânicos estabelecidos no Anexo VI da Portaria 52/2021 MAPA. Devem ser realizadas análises do substrato quanto à presença de metais pesados, em auditorias iniciais. Em auditorias de manutenção a periodicidade da análise é definida após análise de risco realizada pela Gerência de Certificação.	Verificação documental (Análise do substrato).			
4.19	Os inóculos de cogumelo adquiridos de fora da unidade de produção devem ser acompanhados de documento de comprovação da origem do produto. Sendo vedado o uso de inóculos transgênicos.	Entrevista e/ou verificação visual e de comprovante de compra.			
5. PÓS COLHEITA, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE.					**Transporte**
5.1	**PÓS COLHEITA -** Equipamentos e instalações utilizados nas atividades de pós colheita devem estar livres de resíduos de produtos não-orgânicos. O local de estocagem deve estar limpo, ventilado e compatível com o volume de produtos estocados.	Verificação visual e/ou registros atualizados ou procedimento operacional padrão, assegurando a rastreabilidade de embalagens e do produto final.			
5.2	**PÓS COLHEITA** - Nas atividades de pós-colheita, a unidade de produção deve instalar sistemas que permitam o uso e a reciclagem da água e dos resíduos, evitando o desperdício e a contaminação química e biológica do ambiente.	Verificação visual e/ou entrevista.			
5.3	**PÓS COLHEITA** - Devem ser utilizadas embalagens que não contaminem o produto.	Verificação visual.			

5.4	**PÓS COLHEITA -** A higienização dos produtos, das instalações, embalagens e toalete dos produtos, somente poderão ser utilizados os produtos autorizados para os sistemas orgânicos de produção. É proibida a aplicação de produtos químicos sintéticos.	Verificação visual e/ou registros atualizados ou procedimento operacional padrão, assegurando a rastreabilidade de embalagens e do produto final.			Pós colheita, armazenamento e tr
5.5	**PÓS COLHEITA, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE** - Devem ser eliminados os abrigos de pragas, bem como o acesso das mesmas às instalações, mediante o uso de equipamentos e instalações adequadas. Recomenda-se a utilização de métodos mecânicos, físicos e biológicos para o controle de pragas.	Verificação visual ou entrevista. E registrar na evidência objetiva.			
5.6	**ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE -** Durante o armazenamento e o transporte, os produtos orgânicos deverão ser devidamente acondicionados, identificados, assegurando sua separação dos produtos não-orgânicos.	Verificação visual ou entrevista.			
5.7	**ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE -** O produto orgânico a granel deverá ser armazenado em áreas separadas e identificadas e transportado isoladamente.	Verificação visual ou entrevista.			
6. PROCESSAMENTO, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE					
A UTILIZAÇÃO DESTA SEÇÃO DEVERÁ SER SOMENTE PARA ESCOPOS DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL - PPOV, SITUAÇÃO APLICÁVEL QUANDO HOUVER O PROCESSAMENTO CLÁSSICO DE MATÉRIA PRIMA VEGETAL (TRANSFORMAÇÃO). CASO SEJA EVIDENCIADA SITUAÇÃO QUE SE ENQUADRE COMO PPOV EM ESCOPO PPV, SINALIZAR A NÃO CONFORMIDADE.					
6.1	Devem ser mantidos registros atualizados das substâncias utilizadas no processamento. Todos os ingredientes agropecuários utilizados deverão ser provenientes de produção oriunda do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica.	Verificação de registros atualizados, assegurando a rastreabilidade de ingredientes, matéria-prima, embalagens e do produto final.			Escopo de Processamento de Produtos de Origem Vegetal
6.2	Na higienização dos equipamentos e das instalações utilizadas no processamento só poderão ser utilizados produtos contidos no anexo II da IN 18 MAPA, de 28 de Maio de 2009.	Verificação de procedimento operacional padrão ou registros e visual.			
6.3	Os produtos orgânicos deverão ser processados separadamente dos não-orgânicos em áreas fisicamente separadas ou, quando na mesma área, em momentos distintos.	Entrevista e verificação visual. Quando processados numa mesma área, deve existir uma descrição do processo de produção, do processamento e do armazenamento.			
6.4	Equipamentos e instalações utilizados no processamento devem estar livres de resíduos de produtos não-orgânicos.	Entrevista e/ou visual.			
6.5	Não podem ser utilizadas radiações ionizantes, micro-ondas e nanotecnologia em qualquer etapa do processo produtivo. É proibida a aplicação de produto químico sintético.	Entrevista e/ou registros.			
6.6	Somente aditivos e coadjuvantes listados no Anexo III da IN nº 18 MAPA, de 28 de Maio de 2009 serão permitidos no processamento.	Entrevista e registros.			
6.7	Na higienização dos produtos, em caso de haver contato entre o produto de limpeza e desinfecção com o produto orgânico, somente devem ser utilizados os produtos dispostos no Anexo IV da IN nº 18 MAPA, de 28 de Maio de 2009.	Verificação visual e registros.			
6.8	O local de estocagem do setor de processamento deve estar limpo, ventilado e compatível com o volume de produtos estocados.	Verificação visual.			

6.9	**FORNECEDORES TERCEIRIZADOS** - A unidade de produção orgânica deve manter documentos e registros atualizados que garantam a origem orgânica e o volume de produtos agropecuários ou agroindustriais de origem animal e vegetal provenientes de terceiros para armazenamento, processamento, manipulação, transporte, envase, rotulagem e comercialização.	Notas fiscais ou qualquer documento oficial que comprove transação de compra e venda e certificado comprovando que o produto adquirido provém de produtores certificados.			
6.10	**CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE TERCEIROS -** Quando existir a contratação de serviço tercerizado para processamento, armazenamento e transporte há o cumprimento dos regulamentos técnicos exigidos para a certificação, o fornecimento informações e é permitido o livre acesso da certificadora a todas as instalações.	Verificação visual, registros e entrevista.			
7. OBJETIVOS DO SISTEMA DE PRODUÇÃO ORGÂNICO					
ASPECTOS GERAIS					
7.1	A propriedade/estabelecimento deve atender à legislação ambiental.	Existência de Declaração de Dispensa de Licenciamento Ambiental, Licenciamento ambiental Simplificado - LAS ou Licenciamento Ambiental Concomitante ou Licenciamento Ambiental Trifásico.			
7.2	A propriedade/estabelecimento deve atender à legislação quanto ao uso das águas.	Comprovação da existência de certidão de uso insignificante das águas, ou outorga de uso da água ou protocolo ou documentação correspondente, quando for o caso.			
ASPECTOS AMBIENTAIS					
7.3	O sistema orgânico de produção deve buscar a manutenção das áreas de preservação permanente.	Verificação visual.			
7.4	O sistema orgânico de produção deve buscar a atenuação da pressão antrópica sobre os ecossistemas naturais e modificados promovendo a proteção, a conservação e o uso racional dos recursos naturais (vegetação, solo e água).	Verificação visual.			
7.5	O sistema orgânico deve buscar a regeneração de áreas degradadas e o incremento da biodiversidade vegetal.	Verificação visual.			
7.6	O lixo deve estar disposto de forma adequada sendo que os resíduos orgânicos devem ser compostados ou reciclados. Resíduos (lixo) que não puderem ser reutilizados devem ser tratados e descartados adequadamente.	Verificação visual e entrevista.			
ATIVIDADES ECONÔMICAS					
7.7	O sistema orgânico deve buscar a interação da produção animal e vegetal, quando aplicável.	Verificação visual e entrevista.			
ASPECTOS SOCIAIS					
7.8	O sistema orgânico deve buscar relações de trabalho fundamentadas nos direitos sociais determinados pela Constituição Federal.	Verificação de documentos, registros, visual ou entrevista.			
7.9	As áreas de risco da propriedade/estabelecimento devem estar claramente identificadas.	Verificação visual.			
7.10	Quando aplicável, deve existir CIPA - comissão interna de prevenção de acidentes	Verificação documental.			
7.11	Deve existir área para alimentação dos trabalhadores.	Comprovação da existência de local coberto, limpo, com bancos, água para beber e lavar as mãos. Em agricultura familiar a sede da propriedade/estabelecimento pode ser utilizada.			
7.12	Deve existir instalações sanitárias para os trabalhadores.	Comprovação da existência de abrigo, instalação sanitária e água para lavar as mãos. Em agricultura familiar a sede da propriedade/estabelecimento pode ser utilizada.			
8. TRATAMENTO DE RECLAMAÇÕES					
8.1	Deve haver registros das reclamações do produto por parte dos consumidores.	Entrevista e/ou verificação de registros.			

8.2	Deve haver registros do tratamento das reclamações recebidas.	Entrevista e/ou verificação de registros.			Reclar
9. USO DE MARCAS, SÍMBOLOS DE ACREDITAÇÃO E DOS SELOS DE IDENTIFICAÇÃO					
9.1	As marcas do Inmetro não devem ser usados em produtos, suas embalagens e em serviços, certificados ou não, fazendo menção a certificação do sistema de gestão da qualidade, bem como em qualquer lugar que possa da vazão de uma interpretação incorreta, induzindo o consumidor ao erro.	Verificação visual.			Uso de marcas
9.2	As marcas do SISORG ou do IMA não devem ser usadas quando o produto perder a condição certificado, incluindo casos de suspensão ou cancelamentos.	Verificação visual.			
9.3	As marcas do SISORG ou do IMA, assim como a descrição:"Orgânico" ou "Produto Orgânico" ou "Produto com ingredientes orgânicos" não devem ser usadas em produtos não orgânicos produzidos na mesma unidade que os produtos certificados como orgânicos.	Verificação visual, registro e entrevista			
9.4	As marcas do Inmetro não devem ser usadas em muros, outdoors, letreiros, fachadas, placas, veículos, uniformes, cartões de visita e carimbos do estabelecimento.	Verificação visual.			
9.5	A marca de conformidade orgânica (SELO SISORG) deve ser empregada em todos os produtos certificados, quando comercializados como orgânicos, exceto no caso de venda direta ao consumidor.	Verificação das embalagens utilizadas para comercialização.			
9.6	Os rótulos empregados nos produtos devem apresentar as informações mínimas exigidas nos normativos da produção orgânica e o selo do Sisorg deve estar de acordo com as regras da Instrução Normativa 18 de 2014 do MAPA.	O rótulo dos produtos orgânicos para o mercado interno deverá conter informações sobre a unidade de produção constando, no mínimo, o nome ou nome empresarial, endereço e o número do CNPJ ou CPF. Verificação visual do selo Sisorg.			
9.7	O selo do IMA (Certifica Minas), só pode ser utilizado em conjunto com o selo do SISORG e deve ter um tamanho mínimo de 2X2 cm.	Verificação das embalagens utilizadas para comercialização.			

OUTRAS OBSERVAÇÕES

NÃO CONFORMIDADES E OPORTUNIDADES DE MELHORIA

ITEM	NÃO CONFORMIDADE OU OPORTUNIDADE DE MELHORIA	EVIDÊNCIA OBJETIVA

CONCLUSÃO DOS AUDITORES/PRAZOS ACORDADOS

A equipe auditora/inspetora não tem poder decisório sobre a certificação, ela apenas a recomenda ou não. A decisão final é da Gerência de Certificação após avaliar os documentos da auditoria

O responsável pela unidade produtiva confirma estar ciente da avaliação e concorda em implantar as ações corretivas ou as melhorias no prazo estipulado em comum acordo com os auditores

ENCERRAMENTO

EQUIPE AUDITORA

Assinatura Auditor Líder:	Assinatura 1° Auditor: