

Nota Informativa

Instruções de preenchimento

Mod. 001/002 - Modelo de certificado de conformidade

Introdução

O presente documento tem como objetivo orientar as entidades certificadoras sobre o correto preenchimento do Modelo de Certificado de Conformidade - Mod.001/002 (anexo I).

As instruções contidas neste documento visam facilitar a compreensão e a aplicação das diretrizes necessárias para um preenchimento rigoroso do certificado, garantindo, assim, a integridade do sistema de certificação.

1 Inserir o número único e sequencial que identificará o certificado. Este número deve ser atribuído pelo organismo de controlo e deverá ser exclusivo para cada certificado emitido.

2 Preencher com o nome completo do operador que recebe o certificado. Incluir o endereço fiscal completo, assegurando a precisão das informações.

3 Especificar o nome da Organismo de controlo (OC), o endereço completo e o código que identifica a entidade. Este código é fundamental para a rastreabilidade e autenticidade do certificado.

4 Marcar com um "X" a(s) atividade(s) relevante(s) do operador:

- Produção vegetal
- Produção animal
- Preparação

É possível selecionar mais de uma atividade, conforme aplicável.

5 O nome do produto deve ser preenchido de acordo com a nomenclatura combinada (NC), conforme previsto no Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho, e a reportar no relatório anual de atividades.

Por forma a abranger situações específicas do modo de produção, para as produções vegetais, além dos códigos da NC, é ainda possível emitir certificado para pousio, prados e pastagens temporários, prados e pastagens permanentes e culturas forrageiras.

Desse modo, o anexo II apresenta a lista de culturas vegetais, espécies animais e atividades de preparação de géneros alimentícios que podem ser certificados. Esta classificação é a mesma da OT001E - Relatório anual da atividade de controlo em PRODI, uniformizando assim a informação prestada em todos os documentos.

6 A coluna relativa à Área (ha) / Quantidade (kg/ton) deve ser preenchida, no mínimo, com a área de produção vegetal, número de animais no caso da produção animal e quantidade no caso da preparação de géneros alimentícios.

Produção Vegetal

A coluna deve ser preenchida com a área que foi verificada e confirmada como em Produção Integrada (PRODI) durante a última inspeção realizada pelo organismo de controlo. Embora não seja obrigatório indicar a quantidade, caso o OC opte por fazê-lo, essa informação deve ser apresentada em quilogramas (kg).

Em casos onde há rotação de culturas (por exemplo, cultura A e cultura B numa área de 1ha), deve-se indicar 1ha no certificado, especificando que essa área é utilizada para a rotação das culturas, evitando a duplicação da área certificada.

Exemplo 1ha com rotação de culturas - Tomates / Ervilhas:

5. Lista de produtos e produções	
<i>Nome do produto e/ou código da Nomenclatura Combinada (NC) conforme previsto no Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Concelho</i>	<i>Área (ha)/ Quantidade (kg/ton)</i>
Tomates - 070200, Ervilhas - 070810 (em rotação)	1ha

Em casos onde há consociação de culturas (por exemplo, cultura A e cultura B numa área de 1ha em simultâneo), deve-se estimar a área associada a cada grupo cultural no certificado, evitando assim a duplicação da área certificada.

Exemplo 1ha com consociação de culturas:

5. Lista de produtos e produções	
<i>Nome do produto e/ou código da Nomenclatura Combinada (NC) conforme previsto no Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Concelho</i>	<i>Área (ha)/ Quantidade (kg/ton)</i>
Alfaces (<i>Lactuca sativa</i>) e chicórias (<i>Cichorium spp.</i>)	0,4ha
Pimentos (pimentões) e pimenta do género <i>Capsicum</i> ou do género Pimenta	0,6ha

Em casos onde há pomares com várias espécies dispersas deve-se proceder como no exemplo dado para as consociações, estimando a área associada a cada grupo cultural no certificado, evitando assim a duplicação da área certificada.

Exemplo Parcela com 1ha com 2 pereiras, 2 ameixeiras e 2 macieiras:

5. Lista de produtos e produções	
<i>Nome do produto e/ou código da Nomenclatura Combinada (NC) conforme previsto no Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Concelho</i>	<i>Área (ha)/ Quantidade (kg/ton)</i>
Peras	0,33ha
Ameixas e abrunhos	0,33ha
Maçãs	0,33ha

No caso de culturas perenes, quando a cultura ainda não entrou em produção, o OC deve preencher a área e a quantidade produzida, indicando '0 kg' ou 'sem produção' no campo referente à quantidade

Exemplo 20ha de olival para azeite antes da entrada em produção:

5. Lista de produtos e produções	
<i>Nome do produto e/ou código da Nomenclatura Combinada (NC) conforme previsto no Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Concelho</i>	<i>Área (ha)/ Quantidade (kg/ton)</i>
Azeitonas para azeite	20ha / sem produção

Produção Animal

O número contabilizado é o número total de cada uma das categorias conforme o classificador em anexo. Este número deve corresponder ao efetivo total presente e apto para certificação na data da inspeção.

Preparação de géneros alimentícios

O preenchimento da coluna deve refletir a quantidade produzida na última campanha, expressa em toneladas ou litros, após dedução das perdas, considerando apenas o produto que atende às condições para ser comercializado como PRODI. Se a campanha atual ainda estiver em curso, pode-se usar uma estimativa baseada em dados administrativos, a ser confirmada posteriormente com os valores reais. A entidade certificadora deve documentar a base da estimativa e realizar verificações posteriores para garantir sua precisão. Se as quantidades reais de produção diferirem significativamente das estimadas e apuradas posteriormente, o certificado poderá ser atualizado.

7

Indicar o período durante o qual o certificado é válido, inserindo as datas de início e fim. As datas devem estar no formato DD/MM/AAAA.

8

Inserir a(s) data(s) em que foram realizados os controlos necessários para a certificação, no formato DD/MM/AAAA.

9

Este campo já contém uma referência fixa à legislação pertinente. Certifique-se de que o texto não é alterado ao emitir o certificado.

10

Indicar a data e o local em que o certificado está sendo emitido. A data deve seguir o formato DD/MM/AAAA.

11

Preencher com o nome completo e a assinatura manual ou digital qualificada do representante autorizado do organismo de controlo. Sendo atualmente permitida a assinatura manual, é recomendável que os OC transitem para a utilização de um sistema de assinatura digital qualificável uma vez que este mecanismo confere maior segurança ao documento e permite o seu rastreamento.

ANEXO I

MODELO DE CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

CERTIFICADO PARA OPERADORES DE PRODUTOS AGRÍCOLAS E GÉNEROS ALIMENTÍCIOS PROVENIENTES DA PRODUÇÃO INTEGRADA																			
1	Número do Certificado: _____																		
2	Nome e endereço fiscal do operador: _____																		
3	Nome, endereço e código do OC: _____																		
4	Atividade: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Produção vegetal <input type="checkbox"/> Produção animal <input type="checkbox"/> Preparação 																		
5	Lista de produtos e produções: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; margin-top: 5px;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%; text-align: left; font-size: small;">Nome do produto e/ou código da Nomenclatura Combinada conforme previsto no Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho</th> <th style="width: 20%; text-align: left; font-size: small;">Área (ha) / Quantidade (kg/ton)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Nome do produto e/ou código da Nomenclatura Combinada conforme previsto no Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho	Área (ha) / Quantidade (kg/ton)																
Nome do produto e/ou código da Nomenclatura Combinada conforme previsto no Regulamento (CEE) n.º 2658/87 do Conselho	Área (ha) / Quantidade (kg/ton)																		
6																			
7	Período de validade: De ___/___/___ a ___/___/___																		
8	Data do(s) controlo(s): ___/___/___																		
9	O presente documento foi emitido em conformidade com o Decreto-Lei n.º 37/2013, de 13 de março, procede à primeira alteração ao Decreto-Lei n.º 256/2009, de 24 de setembro, que estabelece o regime das normas técnicas aplicáveis à proteção integrada, à produção integrada e ao modo de produção biológico e respetiva Portaria n.º 54-O/2023, de 27 de fevereiro.																		
10	Data e localidade: _____, ___/___/___																		
11	Nome e assinatura do representante do OC: _____																		

Mod.001/002

ANEXO II

Código de Cultura (Produção vegetal)

0707 01 - Batatas
0702 00 - Tomates
0707 03 - Cebolas, chalotas, alhos, alhos-porros e outros produtos hortícolas aliáceos
0707 04 - Couves, couve-flor, repolho ou couve frisada, couve-rábano e produtos comestíveis semelhantes do género Brassica
0707 05 - Alfaces (*Lactuca sativa*) e chicórias (*Cichorium spp.*)
0707 06 - Cenouras, nabos, beterrabas para salada, cercefi, aipo-rábano, rabanetes e raízes comestíveis semelhantes
0707 07 - Pepinos e pepininhos (cornichons)
0708 10 - Ervilhas (*Pisum sativum*)
0708 20 - Feijões (*vigna spp.*, *Phaseolus spp.*)
0708 90 - Outros legumes de vagem
0709 20 - Espargos
0709 30 - Beringelas
0709 40 - Aipo, excepto aipo-rábano
0709 60 - Pimentos (pimentões) e pimenta do género Capsicum ou do género Pimenta
0709 70 - Espinafres, espinafres-da-Nova-Zelândia e espinafres gigantes
0709 91 - Alcachofras
0709 92 10 - Azeitonas de mesa
0709 92 90 - Azeitonas para azeite
0709 93 - Abóboras, curgetes e cabaças (*Cucurbita spp.*)
0709 99 - Outros produtos hortícolas, plantas, raízes e tubérculos, comestíveis
0714 00 - Raízes de mandioca, de araruta e de salepo, tupinambos, batatas-doces e raízes ou tubérculos semelhantes, com elevado teor de fécula ou de inulina
0802 11 - Amêndoa
0802 21 - Avelã
0802 31 - Nozes
0802 41 - Castanha
0802 51 - Pistachios
0802 91 - Pinhões
0802 99 - Outros frutos de casca rija
0803 - Bananas, incluindo os plátanos
0804 - Tâmaras, figos, ananases (abacaxis), abacates, goiabas, mangas e mangostões
0805 10 - Laranjas
0805 20 - Mandarinas (incluindo as tangerinas e as satsumas), clementinas, wilkings e citrinos híbridos semelhantes
0805 40 - Toranjas e pomelos
0805 50 - Limões (*Citrus limon*, *Citrus limonum*) e limas (*Citrus aurantifolia*, *Citrus latifolia*)
0805 90 - Outros citrinos
0806 10 10 - Uvas de mesa
0806 10 90 - Uvas para vinho
0807 - Melões (incluídas as melancias) e mamões (mamãos)
0808 10 - Maçãs
0808 30 - Peras

Código de Cultura (Produção vegetal)

0808 40 - Marmelos
0809 10 - Damascos
0809 20 - Cerejas
0809 21 - Ginjas
0809 30 - Pêssegos, incluindo nectarinas
0809 40 - Ameixas e abrunhos
0810 10 - Morangos
0810 20 - Framboesas e amoras
0810 30 - Groselhas, incluindo o cássis
0810 40 - Mirtilos, Airelas (arandos) e outras frutas do género *Vaccinium*
0810 50 - Kiwis
0810 70 - Dióspiros
0810 90 - Outras frutas comestíveis
0900 - Café, chá, mate e especiarias
1001 - Trigo e mistura de trigo com centeio
1002 - Centeio
1003 - Cevada
1004 - Aveia
1005 - Milho
1006 - Arroz
1007 - Sorgo
1008 - Trigo mourisco, painço e outros cereais
1210 - Lúpulo
1212 91 - Beterraba sacarina
1212 92 - Alfarroba
1212 93 - Cana-de-açúcar
1212 94 - Raízes de chicória
1212 99 - Outros produtos vegetais usados na alimentação humana
Pousio
Prados e pastagens temporários
Prados e pastagens permanentes
Culturas forrageiras n.e.

Código de Espécie (Produção animal)

0200 - Bovinos
0300- Suínos
0410 - Ovinos
0420 - Caprinos
0511 - Galos e galinhas
0512 - Peruas e perus
0513 - Patos
0514 - Gansos
0515 - Pintadas
0633 - Avestruzes

0639 1 - Codornizes
0639 2 – Pombos
0639 3 -Faisões
0639 4 -Perdizes

Código de Atividade (Preparação)

Preparação e conservação de carne e de produtos à base de carne
Preparação e conservação de frutos, produtos hortícolas e outras plantas, raízes e tubérculos, comestíveis
Produção de óleos e gorduras animais e vegetais
Indústria de lacticínios
Transformação de cereais e leguminosas; fabricação de amidos, féculas e produtos afins
Fabricação de produtos da indústria da moagem, malte, amidos e féculas
Fabricação de alimentos preparados para animais
Indústria das bebidas, exceto vinho
Indústria do vinho
Preparação de café, chá, mate e especiarias
Açúcares e produtos de confeitaria
Fabricação de outros produtos alimentares (especificar)