

Sistema Participativo de Garantia

próve



SISTEMA
PARTICIPATIVO DE
GARANTIA

www.prove.com.pt



Título

Referencial do Sistema Participativo de Garantia PROVE

Autoras

Ana Cristina Afonso (ADER-SOUSA)

Esmeralda Franqueira (ATAHCA)

Iva Almeida (ADREPES)

Ano

2024

NOTA INTRODUTÓRIA

Este documento pretende abordar, de uma forma simples e objetiva, um conjunto de recomendações práticas que ajudem o produtor PROVE a fazer uma correta gestão das suas culturas. Analisaremos os principais recursos usados na produção de alimentos e algumas práticas que deverá seguir na sua exploração para garantir uma produção e comercialização sustentável e segura.

O Referencial do SPG – Sistema Participativo de Garantia serviu de orientação a este trabalho que procura ajudar o produtor PROVE no cumprimento das boas práticas de produção e comercialização de hortofrutícolas.

Os critérios que são alvo de análise neste referencial distribuem-se por 5 tipologias: o sistema de produção, a localização e envolvente, eficiência energética e economia circular, pós-colheita e comercialização e condições de trabalho. Para cada um deles estão definidas normas proibidas e as práticas que devem ser seguidas pelo produtor PROVE. O cumprimento destas boas práticas permitirá ao produtor obter a garantia SPG.



1. Sistema de Produção

Critérios	Definições	Normas		Documentos de Prova / Evidências
		Proibidas	Páticas do produtor PROVE	
Diversidade de culturas	Nº de culturas instaladas	< 4	O produtor deverá cultivar mais de 4 de famílias botânicas diferentes	
Associação / Rotação de Culturas	Associação de culturas Rotação de culturas	Não realiza	A rotação e/ou associação de culturas deve ser realizada de forma correta (...). Deve ficar registado no PAARC	Caderno de Campo (CC) e comprovativos (Faturas)
Controlo de pragas, doenças e infestantes	Proteção das culturas contra pragas, doenças e infestantes	▪ Aplicação de PF não homologados ▪ Aplicador de PF não habilitado ▪ Inexistência de registos de aplicação (CC)	▪ Só é permitida a aplicação de PF homologados para a cultura e finalidade ▪ O aplicador deve estar habilitado com Cartão de Aplicador ▪ Os tratamentos devem ser registados no CC ▪ O registo deve estar atualizado	Plano Anual de Associação e Rotação de Culturas (PAARC) Observação no local
Origem das plantas e sementes	Material vegetativo certificado, proveniente da exploração ou de outras explorações com SPG; Promover a utilização de variedades tradicionais	Uso de material vegetativo não certificado, não obtido na exploração ou proveniente de explorações sem SPG	Uso de material vegetativo certificado, obtido na exploração ou em explorações SPG; Cultivo de variedades tradicionais	Certificado fitossanitário Caderno de Campo (CC) e comprovativos (Faturas)
Compostagem	Processo aeróbio de transformação da matéria orgânica, por microrganismos	Não realiza	Realiza de forma adequada com materiais provenientes da própria exploração ou de explorações SPG (Consultar FT da Compostagem)	Observação no local

Critérios	Definições	Normas		Documentos de Prova / Evidências
		Proibidas	Páticas do produtor PROVE	
Adubação orgânica e mineral	Adubação mineral Adubação orgânica	Não realiza	Aplica de forma adequada, ocasionalmente e de acordo com as necessidades das culturas	Caderno de Campo (CC) e comprovativos (Faturas) Observação no local
Adubação verde	Cultura destinada a incorporação no solo para promover a sua fertilidade	Não realiza	Realiza de forma adequada ocasionalmente	

Passamos agora a analisar alguns dos critérios relativos ao Sistema de Produção.

O SOLO

Associação | Rotação de culturas

❖ Em que consiste

A **rotação consiste na alternância** de diferentes espécies de culturas agrícolas, sempre que possível de **famílias botânicas diferentes** e com inimigos também distintos, ao longo do tempo numa mesma parcela.

❖ Principais vantagens da rotação

A rotação de culturas apresenta várias vantagens:

- Melhorar o aproveitamento dos nutrientes do solo
- Fixar o azoto (N) pelas plantas
- Melhorar o controlo de pragas, doenças e infestantes
- Beneficiar a limitação natural
- Melhorar a biodiversidade
- Aumentar e diversificar a oferta de produtos

❖ Condições de sucesso da rotação

Um bom planejamento da rotação deve evitar a sucessão de culturas que apresentem:

- Exigências idênticas em azoto (N);
- Sensibilidade às mesmas pragas ou doenças;
- Fraca concorrência com infestantes.

Quadro 1 – Exigências médias de azoto de algumas culturas hortícolas.

Muito exigentes (+120 kg/ha de N)	Medianamente exigentes (75 a 120 kg/ha de N)	Pouco exigentes (- 75 kg/ha de N)
Acelga	Curgete	Melão
Agrião	Alface	
Alho	Alho-francês	
Beringela	Cebola e cebolinho	
Batata	Cenoura	
Couves	Espinafre	
(flor, repolho, coração, lombarda)	Nabo	
Morango	Pepino	
Tomate	Pimento	
	Rabanete	

(Fonte: Adaptado de Fichas Técnicas de Boas Práticas Agrícolas, 2022)

Outras recomendações para o sucesso da rotação:

- Cultivar espécies e variedades bem-adaptadas ao clima e estação do ano;
- Complementar a rotação com a fertilização do solo e a adubação da cultura, quando necessário.

Quadro 2 – Culturas favoráveis e a evitar na rotação.

Culturas	Cultura anterior	
	Favorável	A evitar
Aliáceas – alho, alho-francês, cebola	Couves, nabos, rabanetes Melão, abóbora Ervilha, fava, feijão Batata, beringela, pimento, tomate	Alho, alho-francês, cebola Beterraba Milho
Asteráceas (Compostas) – alface, chicória, endívia, ...	Alho, alho-francês e cebola Batata	Alface Beterraba Couve, nabo
Brassicáceas – couves, nabo, ...	Alho, alho-francês, cebola Espinafre	Abóbora, melão, pepino Cenoura, couves, nabo, feijão, tomate
Cucurbitáceas – abóbora, curgete, melão, pepino	Alho, alho-francês, cebola	Cucurbitáceas
Leguminosas (Fabáceas) – ervilha, fava, feijão, grão-de-bico, ...	Alho, alho-francês, cebola	Ervilha, fava, feijão
Solanáceas – batata, beringela, pimento, tomate	Alho, alho-francês, cebola	Solanáceas Abóbora, melão, pepino

(Fonte: Adaptado de Fichas Técnicas de Boas Práticas Agrícolas, 2022)



Figura 1 - Talhões culturas hortícolas em rotação de culturas (Foto Iva Almeida)

Fertilizantes e corretivos

A adubação tem como objetivo o fornecimento de nutrientes essenciais ao desenvolvimento e produtividade da cultura. A aplicação de adubos deve fazer-se na época adequada e de acordo com as necessidades da cultura.

❖ Análises de solo

As análises de solos permitem conhecer as características e disponibilidade de nutrientes para as culturas. Deverá fazer análises de solo periodicamente para identificar as necessidades em nutrientes e aplicar possíveis medidas corretivas antes da instalação da cultura.

❖ Adubação orgânica e mineral

A adubação poderá fazer-se na forma de adubo orgânico ou mineral. Os adubos orgânicos contêm azoto e outros nutrientes de libertação mais lenta que os minerais. O risco de poluição pelos nitratos é maior no caso dos adubos minerais.

❖ Adubação verde

Consiste na sementeira de leguminosas ou fabáceas e tem como objetivo principal a fixação de azoto para a cultura principal. Estas culturas são incorporadas no solo para promover a sua fertilidade.



Figura 2 – Aplicação de adubo à cultura de espinafre (Foto Iva Almeida)

A ÁGUA

Uso da água

A água é um recurso fundamental à produção de bens alimentares pelo que a sua gestão deve ser criteriosa e sustentável. Deverão ser usados na exploração sistemas de captação e economia de água que otimizem o seu consumo e aproveitamento. Os sistemas de rega usados deverão ser eficientes e ser regularmente revistos para evitar desperdícios.

❖ **A origem da água**

A origem de captação de água deverá estar devidamente legalizada.

❖ **Análises de água**

É aconselhável a realização de análises de água regulares para determinação da sua qualidade e avaliação da necessidade de aplicar eventuais medidas corretivas.

❖ **Irrigação e outros usos**

A água usada na rega por aspersão e na lavagem dos produtos deverá ser adequada a esta finalidade para garantir a segurança dos produtos e dos consumidores.

A PLANTA

Controlo de pragas, doenças e infestantes

O controlo de pragas, doenças e infestantes deve fazer-se de acordo com os princípios da Proteção Integrada (PI).

As culturas e os seus principais inimigos devem ser regularmente observados e monitorizados para evitar ataques graves e perdas de produção. A proteção das culturas deverá fazer-se, sempre que possível, com recurso a meios de luta alternativos à luta química. As medidas de luta cultural, como a prática de rotações, o uso de plantas com efeito repelente (lavanda, manjerição, alecrim, citronela, etc.) e a poda são alguns exemplos dessas medidas.

Sempre que tenha necessidade de recorrer ao uso de produtos fitofarmacêuticos deverá ter em conta:

❖ **Seleção de produtos fitofarmacêuticos (PF)**

Quando necessário o recurso a produtos fitofarmacêuticos, deverá optar-se por produtos menos tóxicos e com melhor perfil ecotoxicológico. A aplicação de pesticidas deverá fazer-se de acordo com as indicações do rótulo.

❖ **Aplicação correta do PF**

A aplicação de PF de uso profissional só pode ser feita por aplicadores habilitados com Cartão de Aplicador.

Deverá manusear estes produtos com cuidado para evitar o risco de acidentes durante o transporte, armazenamento, preparação e aplicação da calda nas culturas a tratar. Deverá acautelar a sua segurança, de organismos não visados e do ambiente.

Garantir que os produtos tratados são seguros e não contêm resíduos acima dos limites legais, depende de si. Para garantir a segurança dos seus produtos deve:

- Usar a dose ou concentração corretas;
- Respeitar o intervalo entre tratamentos;
- Não exceder o nº de tratamentos a efetuar com o PF;
- Respeitar o intervalo de segurança (IS).

A eficácia dos tratamentos com produtos fitofarmacêuticos depende de um vasto conjunto de fatores. De entre eles salientamos:

- Correta identificação do inimigo da cultura;
- Seleção do produto mais adequado;
- Uso da dose ou concentração correta;
- Estado de desenvolvimento da praga/doença e estado fenológico da cultura;
- O pH da água de calda;
- A compatibilidade das misturas com outros produtos ou fertilizantes;
- O bom estado e calibração do equipamento de pulverização;
- As condições meteorológicas;
- Outros.

Sempre que fizer tratamentos com produtos fitofarmacêuticos, procure cumprir com todas as medidas de segurança e procedimentos corretos para assegurar que o tratamento é eficaz. Mantenha os produtos fitofarmacêuticos corretamente armazenados em local seguro e entregue as embalagens vazias, depois de corretamente tratadas, nos pontos de retoma.

Não se esqueça de registar no Caderno de Campo todos os tratamentos realizados, anexar as faturas de compra e guardar os registos por um período mínimo de três anos.

A COMPOSTAGEM

A compostagem é um processo que consiste na decomposição biológica e estabilização de materiais orgânicos, compostos maioritariamente por resíduos agrícolas e domésticos, sob condições controladas. O composto obtido é um produto estável, livre de organismos patogénicos, sementes e propágulos de infestantes, rico em substâncias húmicas, que é usado como corretivo. O composto é o adubo natural mais antigo do mundo.



Figura 3 - Pilha de compostagem. (Foto Ana Cristina Carneiro)

❖ Como fazer compostagem na exploração agrícola

A primeira fase do processo de compostagem é a mistura de materiais. Quanto mais diversa for esta mistura, mais rica será, pelo que deverão ser misturados materiais com diferentes razões C/N (carbono /azoto) e em diferentes proporções. O objetivo é obter uma razão C/N final entre 25 e 35 e um teor de humidade entre 40 e 55%.

Alguns conselhos que podem ser úteis quando preparar a sua pilha de compostagem:

- Utilize os materiais disponíveis na exploração ou na proximidade para evitar os custos de transporte;
- Escolha um local com pavimentação ou em que o solo não seja permeável;
- Triture os materiais, se necessário e proceda à sua mistura

- Coloque os materiais numa pilha que deve ter no mínimo 1 m de altura (Figura 3), ou use caixas de madeira com espaços entre as ripas para permitir a circulação de ar;
- A montagem da pilha ou das caixas de compostagem pode ser feita dispondo os materiais em camadas alternadas ou previamente misturados.

Deve assegurar-se que os materiais se encontram em condições aeróbias. Faça o reviramento regular da pilha de compostagem para assegurar um bom arejamento e evitar a sua compactação. Esta operação permite também controlar a temperatura dos materiais porque promove a libertação de calor. No decorrer do processo poderá adicionar água se necessário.

❖ Que materiais usar

A escolha dos materiais deve ser feita tendo em conta o Carbono, o Azoto, a razão C/N, a humidade, o pH e a dimensão das partículas dos materiais (Quadro 3).

As condições ótimas para o arranque do processo de compostagem são:

- Razão C/N entre 25 e 30 (intervalo de compatibilidade entre 20 e 40);
- Teor de humidade entre 45 e 65 %;
- pH de 5,5 a 9;
- Partículas com dimensões entre 2 e 30 mm para garantir uma boa estrutura para o arejamento e evitar a compactação dos materiais.

Quadro 3 - Características dos resíduos orgânicos biodegradáveis e subprodutos

Material	Relação C/N	Decomposição	Recomendações
Lenha de poda	100-150	Média	Triturar
Palha de cereais	60-100	Média	
Palha de leguminosas	40-50	Média	
Resíduos sólidos domésticos	30-40	Média	Separar resíduos orgânicos
Restos de hortaliças frescos	13	Rápida	
Estrume de cavalo	35,8	Rápida	
Estrume de bovino	21,9	Rápida	
Estrume de galinha	10	Rápida	
Chorumes	5-13	Rápida	
Bagaço de azeitona	66,8	Média	
Bagaço de uvas	23	Média	
Borras de café	20	Rápida	

(Fonte: Adaptado de Fichas Técnicas de Boas Práticas Agrícolas, 2022)

❖ **Parâmetros que deve controlar durante o processo de compostagem**

Os principais parâmetros que devem ser regularmente verificados são:

- A temperatura
- O teor de humidade

A temperatura deve ser controlada durante todo o processo. Se na fase inicial a temperatura for inferior a 40 °C verifique o teor de humidade, adicione água se necessário e revire a pilha. Sempre que registre valores acima de 65 °C deve proceder ao reviramento da mistura.

Uma forma expedita de avaliar se a quantidade de água é suficiente consiste em apertar na mão um pedaço da mistura, se a mão ficar molhada, mas não escorrer água em fio a humidade é adequada. Caso a mão fique seca, é necessário adicionar água. O arejamento deve ser igualmente assegurado para que a mistura não fique em condições de anaerobiose.

A compostagem deve ser acompanhada regularmente pois podem surgir alguns problemas durante o processo. No Quadro 4 estão indicados os principais e as medidas que deverá tomar para os resolver.

Quadro 4 – Procedimentos para resolução de problemas que podem surgir durante o processo de compostagem.

Observação	Problema	Solução
Temperatura não sobe	Pouco material Falta de água Pouco oxigénio	Adicionar novos materiais Juntar água Revolver a pilha
Só o centro da pilha está quente e húmido	Pouco material	Adicionar mais materiais e revolver
O material tem humidade, não cheira mal, mas a temperatura não sobe	Falta de materiais azotados	Misturar materiais ricos em azoto e revolver
Material húmido e com mau cheiro	Falta de oxigénio Excesso de materiais azotados Água em excesso	Revolver a pilha Adicionar materiais secos (palhas, folhas, ...) Revolver e adicionar aparas de madeira
Decomposição lenta (centro da pilha seco)	Falta de água Falta de materiais azotados	Adicionar água Incorporar materiais azotados e revolver
Cheiro a amoníaco	Falta de carbono	Juntar materiais ricos em carbono e revolver a pilha
Cheiro a podre	Falta de oxigénio	Revolver a pilha e incorporar materiais pouco triturados
Presença de moscas e/ou roedores	Presença de alimentos cozinhados	Retirar esses detritos e adicionar materiais ricos em carbono: palhas, aparas de madeira, ...

(Fonte: Adaptado de Fichas Técnicas de Boas Práticas Agrícolas, 2022)



2. Localização e Envolve

Critérios	Definições	Normas		Documentos de Prova / Evidências
		Proibidas	Páticas do produtor PROVE	
Afastamento de fontes poluentes	Elementos adjacentes à exploração que possam constituir fonte de contaminação	Proximidade de fontes de contaminação; risco de contaminação dos produtos	Ausência de fontes de poluição ou evidência de medidas de proteção (sebes, barreiras, etc.)	Planta de localização Observação no local e/ou registo fotográfico
Proteção contra contaminação cruzada	Medidas de proteção contra contaminação cruzada	Não toma medidas contra os riscos de contaminação	Não há riscos de contaminação ou foram mitigados; Explorações vizinhas com as mesmas características	
Biodiversidade da exploração agrícola	Medidas de suporte para assegurar a biodiversidade associada à produção agrícola	Não toma medidas que promovam a biodiversidade da exploração agrícola	Recurso a práticas como enrelvamento, sebes vivas e multifuncionais, colmeias, charcas, etc.	Observação no local e/ou registo fotográfico



3. Eficiência Energética e Economia Circular

Critérios	Definições	Normas		Documentos de Prova / Evidências
		Proibidas	Páticas do produtor PROVE	
Gestão sustentável da água	Sistemas de captação e economia de água otimizados	Origem de captação de água não legalizada	Origem de captação de água legalizada; utilização de sistemas de rega eficientes	TURH/APA Observação local
Economia circular	Fecho de ciclos de matéria e energia na exploração; reaproveitamento de resíduos e reciclagem	Não reutiliza nem aplica medidas para fechar os ciclos	Reutilização de resíduos da exploração; Fecho dos ciclos; Reciclagem de resíduos perigosos	Caderno de Campo (CC) Observação local Comprovativo de entrega de embalagens de PF



Figura 4 - Morango produzido por produtor do PROVE. (Foto Iva Almeida)



4. Pós Colheita e Comercialização

Critérios	Definições	Normas		Documentos de Prova / Evidências
		Proibidas	Páticas do produtor PROVE	
Higiene e segurança dos produtos	Manuseamento correto e seguro dos produtos pelos operadores	Não desinfecção das mãos; comer, beber ou fumar durante o manuseamento; não separação dos produtos	Desinfecção das mãos; não comer beber ou fumar durante preparação produtos; seleção dos produtos para comercialização; Instalações sanitárias disponíveis	Observação local Verificação dos procedimentos na exploração
Higiene e segurança das embalagens	Embalagens utilizadas apropriadas, seguras e higienizadas	Utilização das embalagens para outros fins	Embalagens em boas condições de higiene e conservação	Observação local Verificação das embalagens
Higiene e segurança dos locais de preparação e armazenagem	Espaços de preparação e armazenagem de produtos são higiénicos e seguros	Local não adequado à preparação e armazenamento de produtos	Local adequado à preparação e armazenamento de produtos pós-colheita; Locais próprios com luz e água para preparação segura dos produtos; Armazenamento em câmaras de frio	Observação local Verificação dos procedimentos e Registos de limpeza
Higiene e segurança dos meios de transporte	Veículos utilizados seguros e devidamente higienizados	Uso de veículos sujos e em mau estado	Limpeza completa dos meios de transporte e desinfecção quando necessário; exclusividade do veículo para entrega de produtos/cabazes	Observação local Verificação dos meios de transporte; Registo de limpeza e desinfecção do veículo
Circuito curto	Proximidade entre o local de produção e o ponto de entrega	Distância entre exploração e ponto de entrega > 75 km	Distância entre exploração e ponto de entrega deverá ser inferior a 50 km	Observação local Caracterização do produtor

COLHEITA, ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

A produção de Hortícolas dos Agricultores PROVE é diversificada.

Durante a colheita, armazenamento e transporte é importante minimizar os riscos de contaminação.

De forma a garantir alimentos bons e seguros devemos ter alguns cuidados com o manuseamento dos produtos, durante as diversas fases.

COLHEITA

O processo de colheita consiste em retirar da planta mãe os frutos, folhas ou flores produzidos.

❖ Ponto de colheita

A colheita deve ser realizada quando o produto hortícola atingiu o ponto de maturação adequado (cor, sabor, textura e valor nutritivo).

Pretende-se que o produto colhido tenha as propriedades físico-químicas esperadas, que seja saudável e com qualidade de forma a contribuir para uma melhor nutrição e alimentação do consumidor e de igual forma, permitir maior conservação no pós-colheita.

Produtos colhidos no momento adequado têm maior aceitabilidade por parte do cliente e melhor conservação.

❖ Cuidados na colheita

Deverá ter em conta alguns cuidados durante a colheita para garantir a segurança dos produtos alimentares:

- Sempre que possível, colher nas horas mais frescas do dia;
- Colher diretamente para caixas_ estas caixas não devem estar colocadas diretamente no chão;
- Não colher (para o mesmo recipiente) frutos danificados (com feridas, pisaduras, compressão, esmagamento, abrasões);
- Não colher produtos com terra (nomeadamente aqueles que NÃO podem ser LAVADOS);
- Proteger os produtos colhidos da insolação direta de forma a reduzir o aquecimento e a perda de água. No campo, devem ser acomodados à sombra de árvores ou de lonas de cor clara (de preferência branca).

❖ Material de colheita

- Os utensílios (facas, tesouras, caixas) utilizados para a colheita devem ter exclusivamente esse fim;
- Os materiais de colheita utilizados devem ser higienizados de forma adequada;
- Todos os utensílios e materiais usados deverão ser adequados ao uso de produtos alimentares.

PÓS-COLHEITA

Os cuidados a ter com os produtos depois de colhidos:

- A água de lavagem deve ser, preferencialmente, da rede pública;
- Esta água deve ser renovada/substituída regularmente.

ARMAZENAMENTO

O armazenamento deve ser realizado caso o produto não seja expedido “imediatamente” à colheita.

Com o armazenamento pretendemos reduzir a suscetibilidade dos alimentos à deterioração, aumentando, deste modo, o tempo possível de armazenamento e distribuição.

O armazém deve estar limpo e ser de acesso restrito (pessoas e animais).

As embalagens/ caixas utilizadas no armazém **não devem ser as mesmas** que foram utilizadas em campo.

As caixas de armazenamento devem:

- Ser laváveis e duráveis, de forma a estarem limpas e higienizadas em contacto com os alimentos;
- Ter dimensões apropriadas para evitar amassamentos nos produtos e sobre-esforço no manuseamento das mesmas;
- Distribuir a carga na ordem inversa da descarga, para evitar movimentação desnecessária.

❖ Cuidados a ter no armazenamento

- Temperatura _ 6º a 8º
- Humidade _ 70% a 95%
- Tempo de conservação _ variável (depende da perecibilidade do produto)

A necessidade de frio e humidade no período de armazenamento difere de espécie para espécie, é importante saber quais os produtos que vão ser colocados em armazém e aferir a temperatura e humidade mais adequada para a maioria dos produtos.

O tempo de armazenamento também se torna importante conhecer de forma a maximizarmos o tempo de vida do produto, sem que o mesmo se deteriore.

A colocação dos produtos em armazém deve ser organizada de forma que a retirada de um produto não implique a remoção de outros. (movimentação de cargas desnecessária).

Quadro 5 – Exemplos de temperatura e humidades recomendadas no armazenamento de alguns produtos hortícolas.

Produto	Temperatura (° C)	Humidade (%)
Aboborinha	5-10	95
Aipo	0	98-100
Alcachofra	0	95-100
Alface	0	98-100
Alho	0	65-70
Beringela	8-12	90-95
Beterraba	0	98-100
Brócolos	0	95-100
Cebola	0	95-100
Cenoura	0	98-100
Couve	0	95-100
Couve-flor	0	95-98
Ervilha verde	0	95-98
Milho doce	0	95-98
Morango	10-13	50-70
Pepino	10-13	95
Pimento	9-13	90-95
Rabanete	0	95-100
Salsa	0	90-95
Tomate	8-10	90-95

(Fonte: Adaptado de Hardenburg *et al.*, 1986)

TRANSPORTE

No transporte dos cabazes até ao ponto de entrega deve ter em conta alguns cuidados:

- O transporte usado na distribuição de produtos alimentares deve ser de uso exclusivo para esse fim;
- O veículo deve estar limpo e higienizado;
- As caixas deverão estar sobrepostas de forma a impedir a lesão dos produtos;
- A carga deve estar colocada de forma segura, impedindo a queda de produto entre embalagens e das próprias embalagens no interior da caixa de carga;
- Distribuir a carga equitativamente, de forma equilibrada em peso;
- Colocar a carga na ordem inversa da descarga, para evitar movimentação desnecessária.



Figura 5 - Feijão verde e pepino em colheita produzido por produtor PROVE. (Foto Iva Almeida)



5. Condições de Trabalho

Critérios	Definições	Normas		Documentos de Prova / Evidências
		Proibidas	Páticas do produtor PROVE	
Condições de trabalho e de mão-de-obra	Valorização das condições laborais dos trabalhadores da exploração	Trabalhadores não legais e não aptos para o trabalho	Assegurar condições de saúde e evitar riscos e acidentes de trabalho; justa remuneração; igualdade no trabalho	Observação local Contratos de trabalho Registo na Seg. Social Recibos Verdes Certificação HST
Boas condições de higiene e segurança no trabalho	Respeito pelas condições de higiene e segurança no trabalho durante a produção e comercialização	Inexistência de espaços próprios e diferenciados para uso dos colaboradores	Instalações próprias para os colaboradores (WC, vestuário, copa, ...); formação e aptidão técnica para as tarefas	Observação local Instalações e equipamentos utilizados

NOTAS FINAIS

O cumprimento das boas práticas de produção e comercialização que constam deste documento permitirão aos produtores do PROVE a obtenção do selo de garantia do SPG.

Os procedimentos e práticas culturais serão verificados pela Equipa de acompanhamento que fará a visita ao produtor e exploração agrícola, pelo menos uma vez ao ano.

Durante a visita, o produtor deverá apresentar todos os documentos de prova indicados no referencial e que permitam à equipa validar as boas práticas por ele seguidas.

Caderno de Campo (CC)

Mapa de Rotações

Registo de Higienização

CADERNO DE CAMPO

ANO:

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTOR

Nome	
Representante	
NIF	
NIFAP	
Morada	
Código postal	
Telemóvel/telefone	
E-mail	

LOCALIZAÇÃO DA EXPLORAÇÃO

Morada	
Código postal	
Concelho	
Freguesia	
Área	
N.º de parcelas	

CARACTERIZAÇÃO DA EXPLORAÇÃO

--

CADERNO DE CAMPO											
Cultura		Cultura anterior		Variedade		Parcela		Área		Ar livre/Estufa	
Plant./sement.:		Densidade		Início colheita		Fim colheita		Pulverizador		Aplicador PF	
Data	Praga/Doença	Marca Comercial	Substancia ativa (s.a.)	AV/APV	Dose/ Concentração	Int. Segurança (IS)	Fim IS	Estabelec. Venda PF	N.º Autoriz. Est. Venda PF	Justificação da intervenção	

FERTILIZAÇÃO				OBSERVAÇÕES							
Data	Quant. Aplicada	Marca Comercial	Método de Aplicação								

CADERNO DE CAMPO											
Cultura		Cultura anterior		Variedade		Parcela		Área		Ar livre/Estufa	
Plant./sement.:		Densidade		Início colheita		Fim colheita		Pulverizador		Aplicador PF	
Data	Praga/Doença	Marca Comercial	Substancia ativa (s.a.)	AV/APV	Dose/ Concentração	Int. Segurança (IS)	Fim IS	Estabelec. Venda PF	N.º Autoriz. Est. Venda PF	Justificação da intervenção	

FERTILIZAÇÃO				OBSERVAÇÕES							
Data	Quant. Aplicada	Marca Comercial	Método de Aplicação								

AV/APV - Autorização de Venda/Autorização Provisória de Venda

PF - Produto Fitofarmacêutico

PLANO ANUAL DE ASSOCIAÇÃO E ROTAÇÃO DE CULTURAS

Nome			
Exploração		Parcela	
Localização		Concelho	

DATA	Talhão 1	Talhão 2	Talhão 3	Talhão 4	Talhão 5	Talhão 6	Talhão 7	Talhão 8

DATA	Talhão 1	Talhão 2	Talhão 3	Talhão 4	Talhão 5	Talhão 6	Talhão 7	Talhão 8

Observações/Ocorrências _____

PLANO ANUAL DE ASSOCIAÇÃO E ROTAÇÃO DE CULTURAS

Nome			
Exploração		Parcela	
Localização		Concelho	

DATA	Talhão 1	Talhão 2	Talhão 3	Talhão 4	Talhão 5	Talhão 6	Talhão 7	Talhão 8

DATA	Talhão 1	Talhão 2	Talhão 3	Talhão 4	Talhão 5	Talhão 6	Talhão 7	Talhão 8

Observações/Ocorrências _____

PLANO DE HIGIENIZAÇÃO

Registo de Limpeza e Desinfecção das Instalações/Câmara de Refrigeração/Material de Colheita/Veículo de Transporte

DIA	INSTALAÇÕES		CÂMARAS DE REFRIGERAÇÃO			MATERIAL DE COLHEITA		VEÍCULO	Realizado por:
	Pavimento	Bancadas/Prateleiras	Pavimento	Paredes	Evaporadores	Facas/Tesouras	Caixas		
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

Mês/Ano: _____

Observações/Ocorrências _____

Pontos de Controlo		Conformidade		Observações/Justificação
		Sim	Não	
TIPOLOGIA				
CRITÉRIOS	1. SISTEMA DE PRODUÇÃO			
Diversidade de Culturas	Nº de culturas em produção > 4			
Consociação e/ou rotação de culturas	O(A) produtor(a) faz consociação de culturas			
	O(A) produtor(a) faz rotação de culturas			
Controlo de pragas, doenças e infestantes	A proteção das culturas faz-se com recurso a meios de luta não químicos como, a luta biológica, a luta biotécnica a luta cultural e o tratamento com biopesticidas.			
PF	O(A) produtor(a) aplica apenas Produtos Fitofarmacêuticos (PF) homologados.			
Cartão Aplicador	O(A) responsável pela aplicação possui cartão de aplicador.			
CC	Apresenta o registo atualizado das aplicações em caderno de campo (CC).			
Origem das sementes e plantas	O(A) produtor(a) utiliza plantas e sementes certificadas.			
	Produz variedades regionais.			
Compostagem	Recorre à compostagem de materiais biodegradáveis produzidos na exploração.			
Adubação orgânica e mineral	O(A) produtor(a) faz aplicação de adubo orgânico para fornecer nutrientes à cultura.			
	Aplica adubo mineral, de origem natural ou sintética.			
Adubação verde	O(A) produtor(a) faz adubação verde.			

Pontos de Controlo		Conformidade		Observações/Justificação	
		Sim	Não		
TIPOLOGIA					
CRITÉRIOS	2. LOCALIZAÇÃO E ENVOLVENTE				
Afastamento de fontes poluentes	Existem elementos adjacentes cujos impactos não podem ser mitigados.				
Proteção contra contaminação cruzada de explorações vizinhas	Se necessário, são aplicadas medidas de proteção contra a contaminação que pode vir de explorações vizinhas.				
Biodiversidade da exploração agrícola	Toma medidas que promovem a biodiversidade na exploração agrícola (sebes, colmeias, charcas, outras ...)				

CRITÉRIOS	3. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA E ECONOMIA CIRCULAR			
Gestão sustentável da água	A origem de captação da água está legalizada (TURH/APA).			
	A exploração possui sistemas de captação de água e de rega que otimizam o seu aproveitamento.			
Energia eficiente	As fontes de energia têm origem renovável e faz-se um uso eficiente da mesma.			
Economia circular	São praticadas medidas de reaproveitamento de resíduos e reciclagem de materiais.			

NOTAS:	
--------	--

Pontos de Controlo		Conformidade		Observações/Justificação
		Sim	Não	
TIPOLOGIA				
CRITÉRIOS	4. PÓS-COLHEITA E COMERCIALIZAÇÃO			
Higiene e segurança dos produtos	São seguidas as regras e recomendações necessárias ao correto manuseamento dos produtos.			
	Quem manuseia os produtos alimentares encontra-se de boa saúde e tem formação em riscos sanitários.			
Higiene e segurança das embalagens	As embalagens utilizadas são apropriadas para garantir a segurança alimentar dos consumidores.			
Higiene e segurança dos locais de preparação e armazenagem	Os espaços onde são preparados e armazenados os produtos estão em condições que promovem a higiene e segurança alimentar.			
Higiene e segurança dos meios de transporte	Os veículos de transporte dos produtos/cabazes estão devidamente higienizados.			
	Os cabazes estão bem conservados e higienizados.			
Circuito curto	Os pontos de entrega distam até 50 / 75 km da exploração.			

CRITÉRIOS	5. CONDIÇÕES DE TRABALHO			
Condições de trabalho e de mão-de-obra	São respeitados os direitos laborais das pessoas que trabalham na exploração e/ou comercialização.			
Boas condições de higiene e segurança no trabalho	As condições de higiene e segurança no trabalho associadas ao processo produtivo e de comercialização são respeitadas.			



Sistema Participativo de Garantia - SPG



Produtor	Exploração Agrícola	Localidade	Equipa de Acompanhamento

Documentos de prova apresentados	Sim	Não	Observação/Justificação
----------------------------------	-----	-----	-------------------------

Caderno de Campo (CC)			
Mapa de Rotações			
Registo de Limpezas			
Comprovativo entrega embalagens vazias PF			
Outros documentos			

OBSERVAÇÕES:

DATA: _____

O PRODUTOR OU REPRESENTANTE: _____

EQUIPA DE ACOMPANHAMENTO:

