

Número de Produtores com certificação GLOBALG.A.P. (por âmbito) a nível mundial

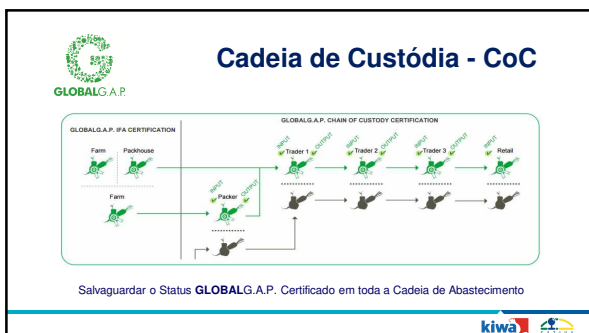
Sistema Integrado de Garantia da Produção (IFA)	191226
Frutas e Legumes	187783
Flores e Ornamentais	982
Produção Animal	1486
Aquacultura	326
GRASP	77615
CFM	146
Cadeira de Custódia	913
Material de Propagação de Plantas (PPM)	152
Transporte de animais	2
NURTURE	11700
Culturas para Processamento (CfP)	38

Fonte: GLOBALG.A.P (Set. 2018)

- Âmbitos do GLOBALG.A.P.**
- ✓ Culturas para Processamento (CfP)
 - ✓ Cadeia de Custódia (CoC)
 - ✓ Integrated Farm Assurance (IFA)
 - ✓ Produção vegetal
 - ✓ Flores e Ornamentais
 - ✓ Produção animal
 - ✓ Aquacultura
 - ✓ GLOBALG.A.P. + Add-on
 - ✓ GRASP
 - ✓ Nurture
 - ✓ Protocolo Albert Heijn
 - ✓ Mc Donalds

- Culturas para Processamento (CfP)**
- O GLOBALG.A.P. CfP aplica-se à produção de frutas e vegetais que se destinam a processamento:
- Sumos;
 - Conservas;
 - Congelados;
 - Batatas fritas;
 - Pipocas, etc..;
 - Café verde para torrar;
 - Culturas para alimentação animal;

- Cadeia de Custódia CoC**
- O objectivo da Certificação GLOBALG.A.P CoC é assegurar a segregação e rastreabilidade dos produtos certificados GLOBALG.A.P. ao longo da cadeia de abastecimento;
 - mas NÃO Segurança Alimentar;



- A quem se aplica o CoC ?**
- ✓ O CoC é aplicável a qualquer empresa que manipule e / ou transacione produtos certificados GLOBALG.A.P. ;
 - ✓ Ex: embaladores, comerciantes, processadores, corretores, grossistas, matadouros, logística, subcontratados, centros comerciais, etc... ;
 - ✓ A certificação CoC permite o uso da alegação GLOBALG.A.P. nos produtos certificados.




O que é o GRASP ?

GLOBALG.A.P. RISK ASSESSMENT ON SOCIAL PRACTICES

Módulo adicional do GLOBALG.A.P. que foi concebido para analisar aspetos básicos sociais.


- Trata-se de uma avaliação básica;
- Não é uma auditoria social completa;
- Não é uma certificação;

A quem se aplica o GRASP?

Só pode ser auditado em operadores que tenham certificação GLOBALG.A.P. IFA

- ✓ Aplica-se tanto à produção como ao acondicionamento (se estiver incluído no âmbito);
- ✓ Na implementação do GRASP não é feita distinção entre os trabalhadores (permanentes, temporários, sazonais, etc.);
- ✓ Os trabalhadores subcontratados (através de empresas de contratação de mão-de-obra) também estão cobertos pelo GRASP.




NURTURE

(Tesco Nature's Choice)

Modelo privado criado em 1992 pela TESCO (supermercados no Reino Unido). É um padrão de qualidade exclusivo que garante ao cliente que as frutas e verduras comercializadas na Tesco são cultivadas de maneira amiga do ambiente.

- Uso racional de produtos fitofarmacêuticos, fertilizantes e adubos;
- Prevenção de contaminações;
- Proteção da saúde humana;
- Uso de energia, água e outros recursos naturais;
- Reciclagem e reutilização de material;
- Conservação e melhoria da paisagem, da flora e da fauna.

- Em Janeiro de 2017 passou a ser um módulo adicional do GLOBALG.A.P. que consiste no cumprimento das condições de uso de uma PPPL aprovada pela FOOD EXPERT e o P.S.
- O produtor só pode candidatar-se a esta certificação depois de aprovação do P.S.




Protocolo Albert Heijn

Estabelece os requisitos de contratação para garantir a plena aplicação da legislação da União Europeia relativa aos Limites Máximos de Resíduos e da ARFD-NL para produtos frescos.

Como os produtos frescos vêm de zonas de produção de qualquer parte do mundo, a cadeia de supermercados Albert Heijn estabeleceu um protocolo adicional ao GLOBALG.A.P. para monitorar os níveis de resíduos na origem: os produtores e as centrais de embalagem dos fornecedores.

A principal exigência deste referencial é garantir, nos produtos fornecidos a esta cadeia, que não é ultrapassado o valor de 50% dos LMR's estabelecidos para a União Europeia.




McDonald's Good Agricultural Practices

A intenção do McDonald's Global Framework for GAP - Food Security Standards é estabelecer requisitos padronizados para todos os produtores envolvidos no fornecimento de produtos ao McDonald's.

Desenvolveu 9 tópicos e atribuiu requisitos específicos do sistema de qualidade para cada um, para serem implementados globalmente.

Introduzido pela primeira vez em 2012, tem como objetivo:

- ✓ Definir padrões globais e os requisitos do sistema de qualidade relacionados para cada tópico;
- ✓ Foco em pontos críticos da cadeia de oferta de produtos frescos com impacto na segurança e qualidade do produto servido ao cliente;
- ✓ Criar medidas objetivas versus subjetivas para estes sistemas.

Módulo com requisitos de segurança alimentar e de boas práticas sociais específicos.




Obrigado

Torres Vedras, 22/02/2019

Confiança
Qualidade
Progresso