

ВИМОГИ ДО СЕРТИФІКАЦІЇ ОРГАНІЧНОЇ ПЕРЕРОБКИ

1. Загальна інформація

Процес сертифікації переробного підприємства - це процедура, що дозволяє підтвердити відповідність сировини, складників продукту та методів/технологій виробництва, що застосовуються під час переробки органічної продукції вимогам органічних стандартів та дозволяє отримати доступ на ринок органічної продукції за преміальною ціною.



Результат сертифікації залежить від підготовки підприємства до інспекції та ретельного ведення обліку всіх заходів, що впроваджуються.

2. Складові успішного проходження сертифікації

Розуміння Оператором та відповідального персоналу вимог стандартів органічного виробництва, відповідно до яких сертифікується підприємство

Налагоджена система виробництва, що відповідає вимогам органічного виробництва

Виконання вимог сертифікаційного органу, щодо правил проходження процедури сертифікації

Виконання всіх умов та зауважень, які є результатом інспекції та відмічені в Підсумковому Звіті

3. Загальні правила переробки органічної продукції

СИРОВИНА

Вимоги до вхідної сировини

Сировина, що надходить на підприємство, повинна відповідати вимогам нормативних документів передбачених законодавством України на даний вид продукції та бути сертифікована відповідно до стандартів органічного виробництва (стандарту, відповідно до яких сертифікована сировина та сертифікується підприємство, повинні співпадати).

На підприємстві повинна бути запроваджена процедура контролю приймання органічної сировини, що включає перевірку супровідної документації, що підтверджує безпечність та якість продукції, а також її органічну якість (сертифікати якості, органічний сертифікат).

Приймання органічної сировини

При отриманні органічних продуктів на підприємстві повинна проводитись перевірка наступних обов'язкових позначень на маркуванні та їх звірка з супроводжуючими документами:

- Постачальник (згадується в списку сертифікованих постачальників);
- Назва продукту;
- Якість;
- Сертифікаційний орган;

У разі невідповідності результат перевірки повинен бути задокументований.

ЗБЕРІГАННЯ СИРОВИНИ ТА БОРОТЬБА З ШКІДНИКАМИ

Зберігання сировини в приміщеннях

Приміщення, де зберігається органічна сировина повинні відповідати санітарно-гігієнічним вимогам, встановленим законодавством. При зберіганні продуктів управління складом має забезпечувати ідентифікацію партій і запобігати будь-якому змішуванню з продуктами і/або речовинами, які не відповідають правилам органічного виробництва, або забрудненню такими продуктами і/або речовинами. Необхідно завжди мати можливість чіткої ідентифікації органічних продуктів.

Якщо підприємство працює з неорганічними і органічними продуктами, і останні зберігаються у складських приміщеннях, у яких також зберігаються інші сільськогосподарські або харчові продукти то:

- органічні продукти слід тримати окремо від інших сільськогосподарських продуктів і/або харчових продуктів;
- слід вживати усіх заходів для забезпечення ідентифікації партій товару і запобігання змішуванню або обміну з неорганічними продуктами;
- перед закладанням органічних продуктів на зберігання переробними повинні провести належне прибирання, а також повинні вести відповідні записи про такі операції.

2

Боротьба зі шкідниками в складських приміщеннях

Відповідно до належних практик виробництва при зберіганні органічної сировини, необхідно вживати заходів, що запобігають виникненню шкідників. При будь-якому контакті хімічних засобів, що вживаються проти шкідників, органічна продукція втрачає свій статус.

Для запобігання виникнення шкідників у місцях зберігання органічної продукції необхідно вживати наступних заходів (в порядку їх пріоритетності впровадження):

- (1) Усунути потенційні місця поширення, джерела їжі та зони розмноження шкідників та хвороб;
- (2) Дотримуватись відповідних правил гігієни (на всіх етапах переробки та зберігання)
- (3) Виключити доступ шкідників до приміщень для зберігання органічної продукції
- (4) Проводити перевірку сировини, що надходить до господарства, та моніторинг популяції шкідників
- (5) Регулювати зовнішні умови, такі як: температура, тиск, світло, вологість, газове середовище та потік повітря, - задля запобігання розмноженню шкідників та хвороб
- (6) Механічний або фізичний контроль шкідників, наприклад пастки (в тому числі феромонні пастки та пастки з наживкою), клей, світло та ультрафіолетове випромінювання, чи ультразвук, контрольоване газове середовище (CO₂, кисень, азот)
- (7) Використовувати природні вороги (наприклад, коти, ентомофаги тощо)
- (8) Використовувати нетоксичні, несинтетичні продукти, такі як мінеральні продукти (наприклад, діатомова земля), репеленти.

В тому випадку, коли згадані заходи не принесли очікуваних результатів, дозволяється використати наступні засоби:

- А.** Продукти, зазначені в Додатку VII до Стандарту Міжнародних акредитованих органів сертифікації з органічного виробництва та переробки, що еквівалентний Стандарту Європейського Союзу (далі - Стандарт, що еквівалентний Стандарту Європейського Союзу) (оператори повинні мати документальне підтвердження необхідності застосування таких продуктів);

Під час застосування дозволених засобів оператор повинен:

- **Провести** відповідні попереджувальні чи запобіжні заходи, зазначені вище, включаючи усунення продукції органічної якості з приміщень, де можуть з'явитись шкідники;
- **Задokumentувати** всі проведені заходи (тип заходу, місце проведення, результати, ПІБ відповідальної особи), а також описати теперішню ситуацію зі шкідниками на господарстві (уточнити вид шкідників, дату та місце ураження, заражену продукцію, тощо).

- В.** Речовини, затверджені до використання Органік Стандарт, але використовувати їх слід таким чином, щоб **запобігти** контакту з органічною продукцією на будь-якому етапі переробки;

Під час обробки приміщень НЕ дозволеними засобами (речовина має бути затвердженою для продуктів харчування в цілому) оператор ДО застосування цих засобів повинен:

- ☞ **Повідомити** про це відповідний сертифікаційний орган
- ☞ **Надати** Органік Стандарт наступну інформацію:
 - Опис ситуації зі шкідниками/хворобами (вид шкідника/хвороби, дата, місце);
 - Специфікація та маркування продуктів, які плануються до застосування;
 - Опис методу внесення, кількостей до застосування та місце внесення;
 - Рекомендований період очікування після застосування якщо не вказано в специфікації до продукту;
 - Документація, де описані планувальні заходи оператора щодо уникнення зараження органічних продуктів (наприклад: внутрішня процедура для персоналу з уникнення зараження органічних продуктів; процедури щодо порядку проведенню дій з ліквідації зараження; план подальших дій з уникнення подібних ситуацій в майбутньому, тощо);
 - У випадку коли наймається зовнішня компанія для контролю шкідників та хвороб, та сама документація має бути доступною.
- ☞ **Дотримуватися** наступних правил:
 - ВИДАЛИТИ: всі органічні продукти, корми, та відповідні пакувальні матеріали до застосування (недостатньо покрити поліетиленом або подібним матеріалом);
 - Органічна продукція та упаковка можуть бути занесені на місце в склад лише при умові, що більше немає ризику зараження
 - В разі виникнення сумнівів щодо можливості забруднення органічних продуктів, інспектор Органік Стандарт може вимагати провести аналіз на залишки недозволених речовин;
 - Родентициди можуть бути застосовані лише в закритих приладах, місцезнаходження яких повинне бути ідентифіковане, а також відоме для персоналу. Пастки мають очищатися в безпечний спосіб (без ризику зараження продукції);
 - Якщо продукти чи контейнери (чи інший пакувальний матеріал), в якій вона зберігається, піддавалися фумігації – дана продукція вже НЕ Є ОРГАНІЧНОЮ.

Увага! Період очікування, якого необхідно дотримуватися, повинен бути **у три рази довший ніж той, що зазначено в специфікації на препарат**, який Ви плануєте застосувати (**мінімум – 24 години**).

ЗАБОРОНЕНО застосовувати такі засоби й методи боротьби зі шкідниками та хворобами:

- ⇒ Будь-які хімічні синтетичні пестициди, наприклад:
 - Оксид етилену
 - Метил бромід
 - Фосфіни
 - Фосфіди (алюмінію, цинку, магнію тощо)
- ⇒ Іонізуюче випромінювання.

Увага!

Безпечність органічної продукції потребує особливої уваги так як органічній продукції більш притаманна зараженість спорами пліснявих грибів, вищий ризик зараження продукції мікроорганізмами, проблеми з природнім виникненням мікотоксинів та токсичних мікроелементів.

ПЕРЕРобКА ОРГАНІЧНИХ ПРОДУКТІВ

Переробка органічних продуктів повинна базуватись на наступних специфічних принципах

- виробництво органічних харчових продуктів з органічних сільськогосподарських складників, за винятком випадку відсутності на ринку певного інгредієнту в органічній формі;
- обмеження використання харчових добавок, неорганічних складників, які виконують головним чином технологічні та сенсорні функції, а також мікроелементів і технологічних добавок, що забезпечує мінімальне їх використання, і лише у випадку істотної технологічної необхідності або для певних дієтичних цілей;
- виключення речовин і технологічних прийомів, які могли б вводити в оману щодо справжньої природи продукту;
- дбайлива переробка харчових продуктів, переважно біологічними, механічними і фізичними методами;
- ГМО, похідні ГМО і продукти, вироблені ГМО, не повинні використовуватися як харчові продукти, технологічні добавки;

- Добавки, технологічні добавки, інші речовини та інгредієнти, які використовуються в ході переробки харчових продуктів, а також будь-які методи переробки, наприклад, копчення, мають застосовуватися на засадах доброї практики виробництва.

Використання іонізуючої радіації для обробки органічних харчових продуктів, або сировини, яка використовується у органічних харчових продуктах заборонене.

Загальні правила щодо переробки харчових продуктів

Переробка органічних харчових продуктів повинна бути відокремленою у часі або просторі від переробки звичайних (не органічних за походженням) харчових продуктів.

Оператори, які займаються переробкою кормів або харчових продуктів, мають запроваджувати відповідні процедури і забезпечувати їх актуальність на основі систематичного виявлення критичних етапів переробки.

Оператори повинні дотримуватися, згаданих у параграфі 2, процедур і впроваджувати їх. Вони, зокрема, повинні:

- вживати запобіжних заходів задля уникнення ризику забруднення недозволенними речовинами або продуктами;

- застосовувати відповідні заходи з очищення, контролювати їх ефективність і вести реєстр таких операцій;
- гарантувати, що неорганічні продукти не реалізуються з вказівками на органічний метод виробництва.

Додатково, якщо неорганічні продукти також готують або зберігають у тому самому підрозділі підготовки, оператор повинен:

- виконувати операції безперервно до завершення циклу, і такі операції мають бути відокремлені у просторі або часі від подібних операцій з не органічними продуктами;
- зберігати органічні продукти до і після відповідних операцій окремо від неорганічних продуктів;
- передавати відповідну інформацію органу контролю або контролюючій інстанції та вести реєстр усіх операцій і переробленої кількості продуктів;
- вживати необхідних заходів для забезпечення ідентифікації партій продуктів і запобігання змішуванню або підміні не органічними продуктами;
- виконувати операції з органічними продуктами лише після належного очищення виробничого обладнання.

РЕЦЕПТИ

Щоб називатися органічними, не менше ніж **95%** сільськогосподарських інгредієнтів, що входять до складу продукту, повинні мати органічне походження. Лише ті складники, що перелічені в додатку VIII до Стандарту, що еквівалентний Стандарту Європейського Союзу, можуть використовуватись в неорганічній якості. Вода та сіль при розрахунку не враховуються.

Наступні умови стосуються складу органічних харчових продуктів:

- продукти повинні бути вироблені головним чином із складників сільськогосподарського походження; додана вода і кухонна сіль не включаються в розрахунок відсоткових часток складників сільськогосподарського походження;
- у харчових продуктах для певних дієтичних цілей дозволяється використовувати лише добавки, технологічні добавки, ароматизатори, воду, сіль, препарати мікроорганізмів та ензимів, мінерали, мікроелементи, вітаміни, а також амінокислоти та інші мікронутрієнти за певних умов, а саме:
 - альтернативні продукти та речовини, дозволені до використання відсутні;
 - без цих продуктів і речовин неможливо виробити або зберегти харчовий продукт або задовольнити певні дієтичні вимоги, передбачені законодавством ЄС.
- органічний складник не повинен бути присутнім у продукті разом з таким самим складником неорганічного походження або складником, виробленим у перехідний період;
- харчові продукти, вироблені з культур, отриманих у перехідний період, повинні містити лише один інгредієнт культури сільськогосподарського походження;

Речовини і методи для поновлення властивостей, втрачених у ході переробки і зберігання органічної харчової продукції, які виправляють результати недбалості при переробці цих продуктів або можуть іншим чином вводити в оману щодо істинної природи таких продуктів, використовувати не дозволено.

ТЕХНОЛОГІЧНІ ДОБАВКИ

При переробці органічних харчових продуктів за винятком вина можуть використовуватися лише продукти, що перелічені в додатку VIII до Стандарту, що еквівалентний Стандарту Європейського Союзу:

- препарати мікроорганізмів і ензимів, які зазвичай використовуються у виробництві продуктів харчування;
- натуральні ароматичні речовини або натуральні ароматичні препарати;

- питна вода і сіль (хлорид натрію або хлорид калію в якості основного компоненту), використання яких є загальноприйнятим у виробництві продуктів харчування;
- мінерали (у тому числі мікроелементи), вітаміни, амінокислоти і мікронутрієнти, лише якщо їх використання у відповідних харчових продуктах є необхідним згідно закону.

Застосування певних неорганічних складників сільськогосподарського походження при переробці харчових продуктів

Неорганічні сільськогосподарські складники, зазначені у переліку, який міститься у додатку VIII до Стандарту, що еквівалентний Стандарту Європейського Союзу, можуть використовуватися при виробництві органічних харчових продуктів.

ОЧИСТКА ОБЛАДНАННЯ

Перед переробкою органічної продукції повинні застосовуватися заходи для очищення обладнання, ефективність такого очищення повинна перевірятися та документуватися.

Засоби для очистки обладнання

Для очистки обладнання повинні використовуватися механічні та фізичні методи. У випадку технологічної необхідності дозволяється використання хімічних засобів, тих що дозволені для використання в харчовій промисловості. При обираю засобів перевагу необхідно надавати екологічно безпечним засобам. Після застосування таких засобів обладнання повинно бути ретельно змита водою. Всі заходи по очистці обладнання повинні документуватися. На підприємстві повинен бути заведений графік очистки обладнання та наявна документація на всі засоби, що використовуються.

6

РОЗДІЛЕННЯ ПОТОКІВ

Переробка органічних харчових продуктів повинна бути відокремленою у часі або просторі від переробки звичайних (неорганічних за походженням) харчових продуктів. Органічна переробка повинна здійснюватись по партіях, щоб забезпечити простежуваність продукту на всіх етапах виробництва. У випадку, якщо переробка відокремлена тільки в просторі від першої партії органічного продукту, повинно бути відокремлено перші 5% від партії (або фіксована кількість у залежності від технологічного обладнання) переробленого продукту.

ПЕРСОНАЛ

Персонал, що залучений до органічної переробки повинен бути добре навчений, щодо правил приймання, переробки, зберігання та обліку органічної продукції. На підприємстві повинна бути в наявності процедура навчання персоналу. Інформація про дату, зміст та учасників навчання повинна бути задокументована.

ПАКУВАННЯ

Для пакування органічної продукції дозволяється використовувати будь-які пакувальні матеріали, що дозволені до використання для харчових продуктів. Перевагу необхідно надавати найбільш екологічним пакувальним матеріалам та тим, що придатні для повторної переробки. На підприємстві повинна бути наявна документація на всі пакувальні матеріали, що використовуються.

ЗБЕРІГАННЯ ГОТОВОГО ПРОДУКТУ

При зберіганні продуктів управління складом має забезпечувати ідентифікацію партій і запобігати будь-якому змішуванню з продуктами і/або речовинами, які не відповідають правилам органічного виробництва, або забрудненню такими продуктами і/або речовинами. Необхідно завжди мати можливість чіткої ідентифікації органічних продуктів.

Якщо оператори працюють з неорганічними і органічними продуктами, і останні зберігаються у складських приміщеннях, у яких також зберігаються інші сільськогосподарські або харчові продукти то:

- органічні продукти слід тримати окремо від інших сільськогосподарських продуктів і/або харчових продуктів;
- слід вживати усіх заходів для забезпечення ідентифікації партій товару і запобігання змішуванню або обміну з неорганічними продуктами;
- перед закладанням органічних продуктів на зберігання було проведене належне прибирання, і його ефективність було перевірено; оператори повинні вести відповідні записи про такі операції.

Якщо оператор вважає чи підозрює, що будь-який продукт, який він отримав, виробив, підготував чи експортував, не відповідає органічним вимогам, він повинен гарантувати, що поки сумніви не будуть вирішені цей продукт не буде продаватися/маркуватися як органічний та зберігатися окремо. У випадку таких сумнівів Органік Стандарт повинен бути проінформований.

МАРКУВАННЯ

7

Органічна продукція маркується таким чином: на кінцеву упаковку органічної продукції наносяться спеціальні позначки відповідно, які дозволяють легко ідентифікувати органічну продукцію.

Відповідно до Стандарту, що еквівалентний Стандарту Європейського Союзу, на маркування органічної продукції наноситься:

- Назва продукту
- Його якість (наприклад, «органічний»)
- Логотип органічного маркування
- Номер сертифікаційного органу
- Місце походження сировини

Продукт органічний



UA-BIO-108

Агровиробництво ЄС/
Агровиробництво за межами ЄС/
Агровиробництво України

Код контролюючого органу
(для кожного органу свій унікальний номер)

Місце де було вирощено с/г сировину

ПРОСТЕЖУВАНІСТЬ ТА ДОКУМЕНТАЦІЯ

Одним із найголовніших правил під час виробництва органічної продукції є простежуваність потоку продукту на всіх етапах, починаючи з приймання органічної сировини до кінцевого продукту та чітка ідентифікація партій. Документація на підприємстві повинна бути організована таким чином, що дозволяє простежити потік продукту, враховуючи кількості.

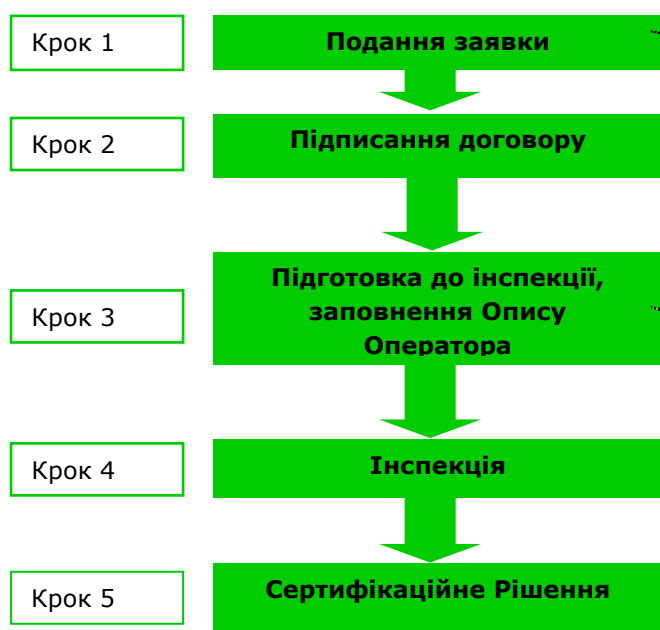
Уся документація, що стосується органічного виробництва, повинна зберігатися на підприємстві протягом 5 років.

4. Процес сертифікації

Процес сертифікації є безперервним та включає в себе процес щорічної інспекції та сертифікації, під час інспекцій затверджений інспектор сертифікаційного органу перевіряє підприємство та відображає в інспекційних документах фактичний стан речей на підприємстві. **Інспектор не є особою, що приймає рішення.**

Відповідно до вимог органічних стандартів підприємство, що працює за органічними технологіями проходить перевірку один раз на рік - щорічна інспекція. З метою додаткового контролю за результатами щорічних перевірок можуть бути також організовані додаткові перевірки.

Основні кроки до Сертифікації:



Заявка на сертифікацію - документ у вигляді бланку, який можна завантажити на сайті Органік Стандарт заповнюється та надсилається в офіс Органік Стандарт на адресу office@organicstandard.com.ua. Дата отримання Заявки офіційно вважається початком сертифікаційного процесу.

Опис Оператора - це загальний документ, в який вноситься вичерпна інформація про господарство та його діяльність. Опис оператора заповнюється до інспекції та надсилається в офіс Органік Стандарт.

ПЕРША ІНСПЕКЦІЯ



Перша інспекція - є важливим початковим етапом процесу сертифікації. Від результатів, що будуть зафіксовані під час першої інспекції, залежить весь подальший сертифікаційний процес.

9

Пакет документів, що повинен бути підготовлений до першої інспекції:

I	Заповнений Опис оператора
Додатки:	
I.1	Документи на право власності на переробну одиницю: дійсний контракт на використання, документи на право власності кожної підрядної одиниці тощо.
I.2	Карта обладнань, приміщень, зон, що використовуються для отримання, зберігання сировини, переробки, пакування, зберігання кінцевої продукції, відвантаження тощо.
I.3	Організаційна схема компанії.
I.4	Документи, що підтверджують походження та якість органічної сировини: договір із постачальником, накладні на всі партії поставленої органічної сировини; сертифікати, що підтверджують органічну якість продукції та інші супровідні документи на даний вид продукції, що передбачені українським законодавством.
I.5	Документація на всі технологічні добавки, що використовуються в процесі виробництва. Копії ГМО декларацій про невикористання ГМО та ГМО похідних продуктів, добавок допоміжних речовин для переробки.
I.6	Опис та схема технологічного процесу виробництва з зазначенням всіх номерів ємкостей, що залучені до процесу органічної переробки (включає використане обладнання на кожному етапі переробки або зберігання та показує потік продукту через обладнання починаючи від отримання сировини до відвантаження кінцевої продукції).

I.7	Для багатоінгредієнтних продуктів рецепти, що містять точну інформацію про всі інгредієнти та їх співвідношення.
I.8	Вода: вказати джерела отримання води та (якщо є) надати результати її аналізу.
I.9	Список асортименту звичайної продукції.
I.10	Підготовлений макет маркування для затвердження сертифікаційним органом.
Процедури, які повинні бути наявні на підприємстві, що займається переробкою органічної продукції:	
<i>Дані процедури можуть бути розроблені окремо для органічної сертифікації, або інтегровані в іншу документацію, що розроблена на підприємстві.</i>	
ПР 1	Процедура поводження з органічною продукцією на підприємстві, що описує повне розділення потоків продукції (органічної та традиційної) на всіх етапах . Та повну ідентифікацію продукції на всіх процесах виробництва.
ПР 2	Процедура з транспортування та приймання органічної продукції, що включає, окрім перевірки якісних показників, також ідентифікацію документів від Постачальника.
ПР 3	Процедура чистки технологічного обладнання та + специфікації на всі препарати, що застосовуються
ПР 4	Процедура по зберіганню органічної продукції, включаючи маркування та ідентифікацію місць та ємкостей, де зберігається органічна продукція.
ПР 5	Процедура навчання персоналу компанії : «Правила поводження з органічною продукцією».
ПР 6	Процедура поводження з неякісною продукцією, що описує правила поводження з продукцією, яка не відповідає Стандартам.
ПР 7	Процедура поводження зі скаргами клієнтів.
Процедури, які повинні бути наявні на підприємстві, що займається реалізацією органічної продукції:	
ПР 2	Процедура з транспортування та приймання органічної продукції, що включає, окрім перевірки якісних показників, також ідентифікацію документів від Постачальника
ПР 6	Процедура поводження з неякісною продукцією, що описує правила поводження з продукцією, яка не відповідає Стандартам.
ПР 7	Процедура поводження з скаргами клієнтів.

10

МІЖІНСПЕКЦІЙНИЙ ПЕРІОД

Між щорічними інспекціями оператор повинен дотримуватись правил ведення органічної діяльності, що відповідає вимогам органічних стандартів та повідомляти Органік Стандарт про важливі зміни у випадку, якщо:

- нові підконтрактні оператори (в т.ч склади);
- зміна адреси/місця розташування;
- нові види діяльності (наприклад, пакувальний цех, новий переробний цех);
- нові рецепти;
- зміни в існуючих рецептах;

- зміни асортименту;
- нові маркувальні ярлики.

ЗАГАЛЬНА ЩОРІЧНА ІНСПЕКЦІЯ

До загальної щорічної інспекції **важливо**:

⇒ **оновити та надіслати в офіс Органік Стандарт Опис Оператора**. Інформація, що оновлюється, вноситься **червоним** кольором.

Особливо важливою для сертифікації є наступна інформація:

Будь-які зміни, що сталися на підприємстві протягом року (як зазначено вище). Таблична інформація в Описі Оператора:

- список постачальників;
- список асортименту;
- список клієнтів;

⇒ **виправити невідповідності**, що зазначені в Підсумковій Оцінці по результатах попередньої інспекції;

⇒ **підготувати обов'язкові додатки**.

Пакет документів, що повинен бути підготовлений до загальної щорічної інспекції:

I Оновлений Опис оператора

Додатки

У разі змін на підприємстві надаються додатки, які перелічені в таблиці вище та стосуються безпосередньо змін.

I.1	Документи, що підтверджують походження та якість органічної сировини: договір із постачальником, накладні на всі партії поставленої органічної сировини; сертифікати, що підтверджують органічну якість продукції та інші супровідні документи на даний вид продукції, що передбачені українським законодавством.
I.2	Документація на всі технологічні добавки, що використовуються в процесі виробництва. Копії ГМО декларацій про невикористання ГМО та ГМО похідних продуктів, добавок допоміжних речовин для переробки.
I.3	Для багатоінгредієнтних продуктів рецепти, що містять точну інформацію про всі інгредієнти та їх співвідношення.
I.4	Оригінальні документи, що дозволяють прослідкувати потік продукту (з купівлі, переробки та продажу органічної продукції).

11



4.4 РЕЗУЛЬТАТИ СЕРТИФІКАЦІЇ

У результаті сертифікації виробник кожного року отримує пакет Сертифікаційних документів, до якого входять:

- Сертифікат (у разі позитивного рішення).
- Сертифікаційне Рішення.
- Підсумкова Оцінка.
- Інспекційний Звіт.

Інформація про сертифіковане підприємство заноситься в базу даних на сайті Органік Стандарт.

<http://www.organicstandard.com.ua/ua/clients>