

ВИМОГИ ДО СЕРТИФІКАЦІЇ ОРГАНІЧНОЇ ЗАГОТІВЛІ ДИКОРΟΣЛИХ ПРОДУКТІВ

1. Загальна інформація

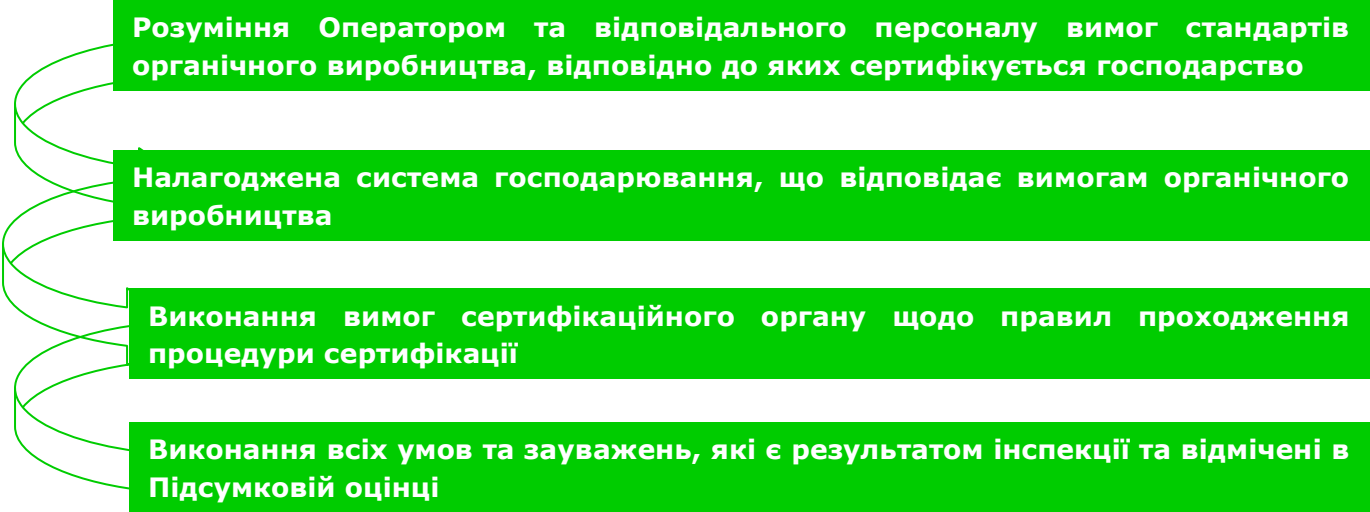
До дикорослих продуктів належать продукти, отримані методом збору в місцях дикої природи та таких, що не відносять до сільськогосподарського виробництва. Це можуть бути: ягоди та фрукти, горіхи, різні частини лікарських рослин, гриби, березовий чи кленовий сік тощо.

Процес сертифікації органічного виробництва – це процедура, що дозволяє виробнику підтвердити відповідність методів, що запроваджуються на господарстві, вимогам органічних стандартів та дозволяє отримати доступ на ринок органічної продукції за преміальною ціною.



Результат сертифікації залежить від підготовки господарства до інспекції та ретельного ведення обліку всіх заходів, що запроваджуються на виробництві.

2. Складові успішного проходження сертифікації

1 
Розуміння Оператором та відповідального персоналу вимог стандартів органічного виробництва, відповідно до яких сертифікується господарство

Налагоджена система господарювання, 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 Підсумковій оцінці

3. Загальні правила ведення органічної заготівлі дикорослих продуктів

ТЕРИТОРІЇ ЗБОРУ

Вимоги до територій збору

Органічний збір дикорослих продуктів може відбуватися тільки на добре визначених територіях збору. Території збору не повинні оброблятися будь-якими забороненими засобами (згідно відповідних органічних стандартів) принаймні три роки.

Необхідно надати **документальне підтвердження того, що територія не оброблялася**. Документ може бути виданий власником території, або якщо це державна власність органом, що здійснює безпосередній контроль даної території (наприклад: лісництво, сільська рада тощо).

Для кожної території збору має бути заповнена окрема форма – **Опис території збору** (бланк надає сертифікаційний орган).

Території збору повинні бути вільні від джерел забруднення, наприклад деякі зони в середині території збору можуть не підходити для органічного збору та повинні бути виключені (людські поселення, сільськогосподарські поля, зони поблизу доріг, зони поблизу звалищ відходів), кожна територія збору буде інспектуватися ОС щорічно.

Завжди повинна надаватися перевага збору зі справжніх диких територій.

Діяльність повинна враховувати наявні та потенційні ризики. Потрібно дотримуватись наступних мінімальних рекомендованих відстаней:

- 50 км від будь-яких радіаційних джерел;
- 5 км від мегаполісів, міст та аеропортів;
- 1 км від великих заводів та індустріальних будівель;
- 300 м від великих доріг, залізничних шляхів, населених пунктів, малих підприємств та інтенсивних сільськогосподарських угідь;
- 100 м від невеликих асфальтованих доріг та обочин
- 100 м від сміттєзвалища
- 100 м від відкладовища

Карти територій збору

Для всієї території збору, повинні бути **наявні карти**, з масштабом щонайменше 1:50 000, де чітко вказані межі територій та назви (чи нумерація) всіх ділянок збору.

На карті необхідно зробити відповідні відмітки, якщо поблизу можуть знаходитись потенційні джерела забруднення: промислові та радіаційно-небезпечні об'єкти, сільськогосподарські поля тощо.

Збір з інтенсивно культивованих сільськогосподарських угідь

Збір дикорослих продуктів на інтенсивних полях не може бути організований навіть, якщо останні є органічними. Також збір з дерев за та/або між інтенсивними с/г угіддями не може бути сертифікований (напр. дерева за та/або між інтенсивними полями). Такі землі повинні бути виключені зі збору і позначені на карті (внутрішні межі територій збору).

Збір з некультивованих та екстенсивних полів

Заготівля дикорослих продуктів з таких земель може бути сертифікована при наступних умовах:

- власник землі проінформований і повинен надати дозвіл щодо комерційної заготівлі на ній;
- землі є перелоговими протягом останніх 10 років;
- вказані мінімальні дистанції є витриманими (див. вище).

Екстенсивні землі: території збору можуть бути слабо культивовані. Екстенсивними традиційно вважаються території випасання та заготівлі сіна, якщо вони не удобрюються і густина тварин не перевищує рівня ризику забруднення для заготівлі рослин. До таких полів можуть бути також віднесені яблуневі сади, що використовуються лише для збору яблук, інша сільськогосподарська діяльність в садах не ведеться, а також витримані всі умови вище.

Заготівля з домашніх/присадибних садів не може бути визначена, як екстенсивна і не може підлягати сертифікації для збору дикорослих продуктів, оскільки складно проконтролювати таку заготівлю у «домашніх» умовах.

ПРОДУКТИ ЗАГОТІВЛІ

Дозволи на збір

Органічний збір дикорослих продуктів повинен гарантувати, що популяція рослин не буде знищена. Усі законодавчі вимоги, що стосуються збору дикорослів повинні бути враховані, напр.

якщо є система офіційних дозволів (ліцензій, лісових квитків, лімітів), дійсні **дозволи потрібно надати**. Якщо така система відсутня, потрібно мати підтвердження від незалежних експертів, про екологічно раціональний збір (точні кількості) для кожного виду (наприклад моніторинг запасів тощо).

Вимоги до продуктів заготівлі

- Рослини повинні рости в природних умовах. Збір дикоросів повинен бути екологічно раціональним та не загрожувати екосистемі. Рослини з червоної книги не повинні збиратися!
- Має бути завжди доступним оновлений список продуктів заготівлі, що включає (назву рослини, латинську назву, частину, що збирається (корінь, плід, квітка, пагін тощо) та стан продукту (сухий, свіжий), назва чи номер території збору, запланована річна кількість збору, період збору.
- Для кожного продукту заготівлі має бути заповнена окрема форма: **Опис продуктів заготівлі** (бланк надає сертифікаційний орган).

ЗБИРАЧІ

Усі збирачі повинні пройти інструктаж та знати правила збору продукції. Якщо є кілька збирачів з однієї родини, дозволяється зареєструвати лише одного представника, що буде відповідальним. Для кожної території збору потрібно мати повний перелік збирачів та дані про них. Закупівля органічної продукції дозволяється тільки від зареєстрованих збирачів, які відповідно пройшли інструктаж. Збирачі не повинні збирати одну і ту ж продукцію різної якості (органічної, звичайної).

3 Кожен збирач має отримати від закупівельного центру пам'ятку, в якій буде вказано основну інформацію про продукт збирання, короткий звіт правил збору та карту території збору (з позначеними місцями не заборонено проводити збір).

Під час інспекції має бути наявний **повний перелік збирачів для кожної території збору або закупівельного центру** (мінімальна інформація про збирача чи групу збирачів: ПІБ відповідального, адреса, кількість збирачів від сім'ї/чи групи) та відмітка про проходження інструктажу стосовно правил збору.

ЗАКУПІВЛЯ ПРОДУКЦІЇ

Під час закупівлі потрібно перевіряти, щоб тільки зареєстровані збирачі поставляють продукцію. Процес закупівлі має бути задокументованим. Органічна продукція на закупівельній станції повинна завжди маркуватися як «органічна». Органічна продукція повинна чітко відокремлюватися від неорганічної.

ПЕРВИННА ПЕРЕРОБКА, ЗБЕРІГАННЯ ТА ТРАНСПОРТУВАННЯ

Особливо ретельно потрібно контролювати процеси сушіння та іншої переробки збирачами у власних домівках.

У разі якщо зберігання відбувається у домах збирачів, ці місця повинні бути доступними для перевірок, які можуть здійснюються сертифікаційним органом.

Рекомендовано, щоб покупець забезпечив збирачів усім післязбиральним обладнанням для досягнення найвищої якості і для мінімізації ризику зараження невідповідним обладнанням (наприклад, забруднення під час сушіння на хімічно оброблених дерев'яних піддонах). Також рекомендується, щоб збирачу надали чисту тару (наприклад чисті мішки) задля запобігання від забруднення (наприклад, при використанні старих мішків від хімічних добрив тощо).

Місце сушіння і зберігання потрібно ретельно провітрювати, щоб уникнути розповсюдження грибкових хвороб. Його також потрібно ретельно зберігати від всілякого роду тварин (наприклад, комах, гризунів, птахів тощо).

Під час зберігання продукція не повинна «торкатися» шиферу та/чи обробленої фумігантами деревини. При транспортуванні від збирача до закупівельного центру вся тара, що використовуються має бути чистою та зробленою з матеріалів, що не несуть ризику забруднення продукції. Органічні і традиційні продукти не можна змішувати при перевезенні.

→ для центрального об'єкту переробки та експорту заповнюється окремий **Опис Оператора переробки та торгівлі [II.2-E-001]**

ОЦІНКА РИЗИКІВ

Оператор завжди повинен усвідомлювати ризик забруднення зон збору, критичні моменти щодо підтримання екології, потенційні ризики забруднення/змішування під час післязбиральної обробки збирачами. Також оцінка ризиків повинна включати критичну оцінку при закупівлі та подальшій обробці продукції, напр..чи є ризик того, що органічна продукція випадково буде змішана з неорганічною тощо?

РОЗДІЛЕННЯ ОРГАНІЧНИХ І НЕОРГАНІЧНИХ ОДИНИЦЬ

У випадку управління органічною та неорганічною виробничими одиницями управління і бухгалтерія повинні бути чітко відокремлені.

Не дозволяється одночасно збирати одну й ту ж саму культуру на органічній і неорганічній ділянках.

На органічному об'єкті не повинні зберігатися заборонені засоби (добрива, ЗЗР тощо).

Уся діяльність після закупівлі повинна гарантувати, що органічна продукція не змішується з іншою продукцією.

КОНТРОЛЬ ЗА ШКІДНИКАМИ В ПРИМІЩЕННЯХ

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.

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:

A. Продукти, зазначені в Додатку II Постанови (ЄС) 889/2008 (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).

B. 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.

ДОКУМЕНТАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА

Для ведення органічного виробництва дуже важливе значення має ведення та організація документації.

Кожне органічне господарство повинно:

- зберігати оригінали квитанцій/рахунків на всі куплені засоби (напр.: інгредієнти, тару тощо) так само, як і на продану продукцію;
 - вести журнали виробництва: журнал закупівлі; журнал приймання, журнал зберігання тощо;
 - зберігати дозволи на збір та інші документи, що стосуються заготівлі дикорослих продуктів
- Документація повинна зберігатися щонайменше 5 років.

МАРКУВАННЯ

Покидаючи органічне господарство, продукція повинна правильно маркуватися. Маркування має містити наступну інформацію:

- відправник, адреса;
- виробник, адреса;
- якість продукту (як зазначено в сертифікаті);
- назва продукту;
- стандарт;
- номер партії;
- вага.

Якщо продукція відправляється насипом, дана інформація зазначається в супровідних документах.

ПОВОДЖЕННЯ З ПРОДУКЦІЄЮ У РАЗІ ПІДОЗРИ ЩОДО ЇЇ ЯКОСТІ

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

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.

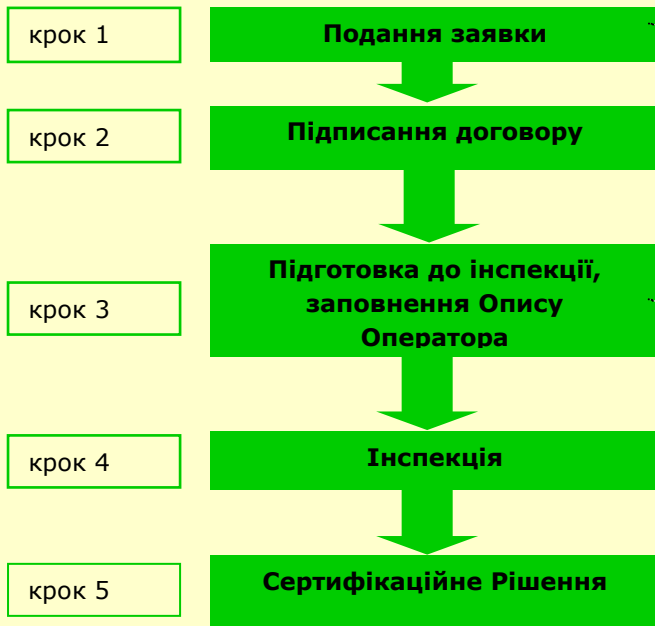
Уся документація, що стосується органічного виробництва, повинна зберігатися на підприємстві протягом 5 років.

4. Процес сертифікації

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

Відповідно до вимог органічних стандартів господарство, 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.



ІНСПЕКЦІЯ

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

Пакет документів, що повинен бути підготовлений до інспекції:

I	Заповнений Опис оператора
Додатки:	
1	Список продуктів заготівлі (подати або в Описі Оператора або як окремий документ).
2	ОС Форма [II.2-E-001-01] «Опис територій збору» для кожної території збору.
3	ОС Форма [II.2-E-001-02] «Опис продуктів заготівлі» для кожного зібраного виду рослин
4	Карти територій збору та інформація про власників територій збору
5	Організаційна схема включаючи всі одиниці для збору, переробки та збуту продукції (також вказуючи осіб, відповідальних за органічну якість продукції)
5	Список (и) збирачів по всіх територіях збору або закупівельним центрам.
6	Зведені дані по зібраним кількостям (форма ОС [II.2-E-001-03] або власний подібний документ) для кожного закупівельного центру
7	Підтвердження, що території збору не були оброблені забороненими засобами протягом останніх трьох років
8	Офіційні дозволи на збір для всіх продуктів.
9	Контракти між Оператором та закупівельними центрами
10	Внутрішні правила збору
11	Наукові дані про рослини, що збираються. Ці дані повинні містити інформацію про відновлення видів та екологічно раціональний збір частин рослини
12	Пам'ятка збирача, що містить інформацію про продукт збору, короткий звід правил збору та карту території збору.
13	Документація боротьби з шкідниками на об'єктах
14	Внутрішні документи, що стосуються навчань персоналу
Процедури, які повинні бути наявні на підприємстві, що займається заготівлею 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 проведення навчань та інструктажів
ПР 2	Процедура обробки продуктів після збору/після закупівлі
ПР 3	Процедура проведення закупівлі продукції
ПР 4	Процедура перевірки діяльності зі збору продукції
ПР 5	Процедура поводження з неякісною продукцією, що описує правила поводження з продукцією, яка не відповідає Стандартам
ПР 6	Процедура поводження зі скаргами клієнтів

МІЖІНСПЕКЦІЙНИЙ ПЕРІОД

Між щорічними інспекціями оператор повинен дотримуватись правил ведення органічного господарювання, що відповідає вимогам органічних стандартів та повідомляти Органік Стандарт про важливі зміни:

- Зміни в територіях збору
- Зміни в списку збирачів;
- зміни в списку постачальників;
- Зміни списку продуктів заготівлі
- Зміна виду діяльності (або збільшення видів діяльності)
- Зміна адреси чи назви приміщення

ЗАГАЛЬНА ЩОРІЧНА ІНСПЕКЦІЯ

До загальної щорічної інспекції важливо:

⇒ **оновити та надіслати в офіс Органік Стандарт Опис Оператора.**

Інформація, що оновлюється вноситься червоним кольором.

Оновлена інформація, яка є особливо важливою для сертифікації:

- будь які зміни, що сталися на господарстві протягом року (як зазначено вище)

Таблична інформація в Описі Оператора:

- огляд територій збору
- огляд продуктів заготівлі
- список закупівельних центрів та складів

⇒ **впровадити необхідні заходи щодо невідповідностей, що зазначені в Підсумковій Оцінці** по результатам попередньої інспекції;

⇒ **підготувати обов'язкові додатки (див. вище).**

10



РЕЗУЛЬТАТИ ЩОРІЧНОЇ 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>