

## ТРЕБОВАНИЯ К СЕРТИФИКАЦИИ ОРГАНИЧЕСКОЙ ЗАГОТОВКИ ДИКОРАСТУЩИХ РАСТЕНИЙ

### 1. Общая информация

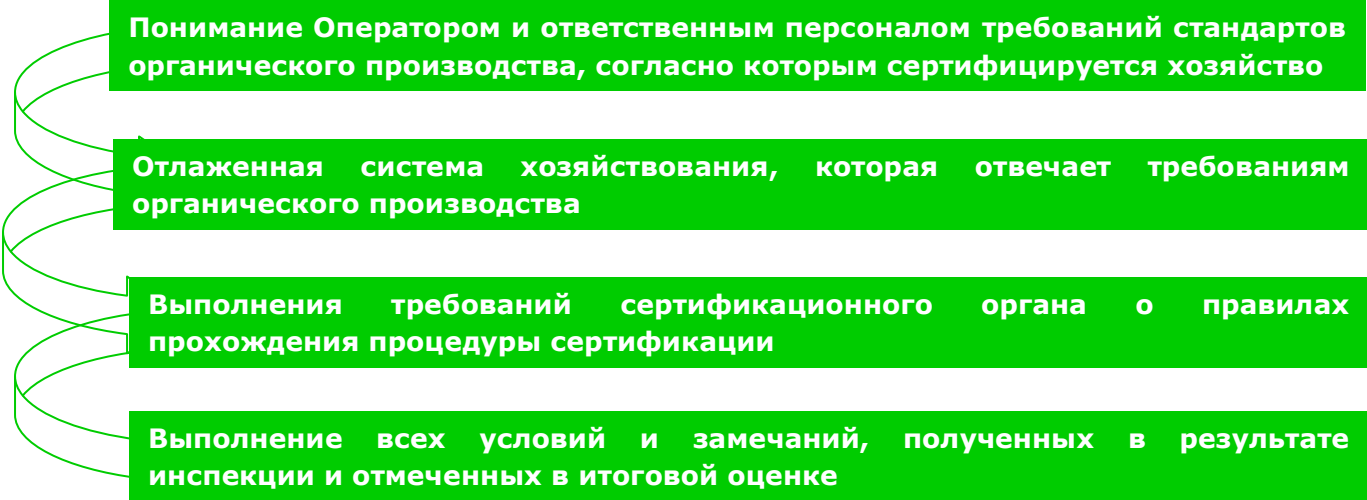
К дикорастущим растениям относятся продукты, получены методом сбора в местах дикой природы, а также в таких местах, которые не связаны с сельскохозяйственной деятельностью. Это могут быть ягоды и фрукты, орехи, разные части лекарственных растений, грибы, березовый или кленовый соки, и т.п.

Процесс сертификации органического производства - это процедура, позволяющая производителю подтвердить соответствие методов, которые внедряются на хозяйстве, требованиям органических стандартов и предоставить доступ на рынок органической продукции за премиальной ценой.



Результат сертификации зависит от подготовки хозяйства к инспекции и тщательного ведения учета всех мероприятий, которые внедряются на производстве.

### 2. Составляющие успешного прохождения сертификации

1   
Понимание Оператором и ответственным персоналом требований стандартов органического производства, согласно которым сертифицируется хозяйство

Отлаженная система хозяйствования, которая отвечает требованиям органического производства

Выполнения требований сертификационного органа о правилах прохождения процедуры сертификации

Выполнение всех условий и замечаний, полученных в результате инспекции и отмеченных в итоговой оценке

### 2. Общие правила ведения органической заготовки дикорастущих растений

#### ТЕРРИТОРИИ СБОРА

##### Требования к территории сбора

Органический сбор дикорастущих растений может происходить только на определенных территориях сбора. Территории сбора не должны обрабатываться никакими запрещенными средствами (согласно соответствующих требований органических стандартов) по крайней мере в течении трех лет.

Необходимо предоставить **документальное подтверждение того, что территория не обрабатывалась**. Документ может быть выдан собственником территории или, если это

государственная собственность, органом, который осуществляет непосредственный контроль этой территории (например, лесоводство, сельский совет, и т.п.)

Для каждой территории сбора должна быть заполнена отдельная форма – **Описание территории сбора** (бланк предоставляется сертификационным органом).

На территориях сбора не должно находиться источников загрязнения, например, некоторые зоны на территории сбора могут не быть подходящими для органического сбора и должны быть исключены (человеческие поселения, сельскохозяйственные поля, зоны вблизи дорог, свалок отходов), каждая территория сбора будет инспектироваться ОС ежегодно.

Всегда должно отдаваться предпочтение сбору с по-настоящему диких территорий.

Деятельность должна учитывать присутствующие и возможные риски. Необходимо придерживаться следующих минимальных рекомендаций по расстояниям:

- 50 км от любых радиационных источников;
- 5 км от мегаполисов, городов, сел;
- 1 км от больших заводов и промышленных помещений;
- 300 м от больших дорог, железнодорожных путей, населенных пунктов, малых предприятий и интенсивных сельскохозяйственных угодий;
- 100 м от небольших асфальтных дорог и обочин;
- 100 м. от кладбища;
- 100 м. от мусорных свалок .

### **Карты территорий сбора**

Для всей территории сбора должны быть карты, с масштабом как минимум 1:50 000, где точно указаны границы территорий и названия (или нумерации) всех участков сбора.

На карте необходимо сделать соответствующие отметки, если поблизости могут находиться потенциально источники загрязнения: промышленные и радиационно-небезопасные объекты, сельскохозяйственные поля, и т.п.

2

### **Сбор с интенсивно культивируемых сельскохозяйственных угодий**

Сбор дикорастущих растений на интенсивных полях не может организовываться, даже если они имеют статус органических. Также сбор с деревьев за и/или между интенсивными сельскохозяйственными угодьями не может быть сертифицирован (напр., деревья за и/или между интенсивными полями). Такие земли должны быть исключены со сбора и обозначены на карте (внутренние границы территорий сбора).

### **Сбор с некультивированных и экстенсивных полей**

Заготовка дикорастущих продуктов с таких земель может быть сертифицирована со следующими условиями:

- Собственник земли проинформирован и должен предоставить разрешение по поводу коммерционной заготовки на ней;
- Земли являются переложными в течении последних 10 лет;
- Указанные дистанции придерживаются (см. выше).

Экстенсивные земли: территории сбора могут быть слабо культивированы. Экстенсивными традиционно считаются территории выпаса и заготовки сена, если они не удобряются и густота животных не превышает уровня риска загрязнения или заготовки растений. К таким полям можно отнести также яблочные сады, которые используются только для сбора яблок, другая сельскохозяйственная деятельность в садах не ведется, а также соблюдаются все условия, перечислены выше.

**Заготовка с домашних/присадочных участков не** может быть определена как экстенсивная и не может быть сертифицирована для сбора дикорастущих растений, поскольку сложно проконтролировать такую заготовку в «домашних» условиях.

## ПРОДУКТЫ ЗАГОТОВКИ

### Разрешения на сбор

Органический сбор дикорастущих продуктов должен гарантировать, что популяции растений не будет уничтожена. Все законодательные требования, которые относятся к сбору дикорастущих растений, должны быть учтены, например, если есть система официальных разрешений (лицензий, лесных билетов, лимитов), необходимо предоставить действующие разрешения. Если такая система отсутствует, необходимо иметь подтверждение независимых экспертов об экологически рациональном сборе (точные количества) для каждого вида (например, мониторинг запасов, и т.п.)

### Требования к заготовке продуктов:

- Растения должны расти в природных условиях. Сбор дикоросов должен быть экологично рациональным и не наносить вред экосистеме. Растения, внесены в Красную книгу, не должны собираться!
- Обновлённый список продуктов заготовки, в котором есть (название растений, латинское название, часть, которая собирается (корень, плоды, цветок, стебель, и т.п.), состояние продукта (сухой, свежий), название или номер территории сбора, запланированное количество за год, период сбора, должен всегда быть доступным.
- Для каждого продукта заготовки должна быть заполнена отдельная форма: Описание продуктов заготовки (бланк предоставляется сертификационным органом).

3

## СОБИРАТЕЛИ

Все собиратели должны пройти инструктаж и знать правила сбора продукции. Если есть собиратели с одной семьи, разрешается зарегистрировать только одного представителя, который будет ответственным. Для каждой территории сбора нужно иметь полный список собирателей и данные о них. Закупка органических продуктов разрешается только от зарегистрированных собирателей, которые прошли соответствующий инструктаж. Собиратели не должны собирать одну и ту же продукцию разного качества (органического, обычного).

Каждый собиратель должен получить памятку от закупочного центра, в которой будет указана основная информация о продукте сбора, короткий отчет правил сбора и карта территории сбора (с указаниями мест, где сбор запрещен).

Во время инспекции должен быть предоставлен полный список собирателей для каждой территории сбора или закупочного центра (минимальная информация о собирателе или группы собирателей: ФИО ответственного, адрес, количество собирателей от семьи/группы) и отметка о прохождении инструктажа относительно правил сбора.

## ЗАКУПКА ПРОДУКЦИИ

Во время закупки необходимо проверять, чтобы только зарегистрированные собиратели поставляли продукцию. Процесс закупки должен быть задокументирован. Органическая

продукция на закупочной станции должна всегда маркироваться как «органическая». Органическая продукция должна четко отделяться от неорганической.

## ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА, ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Необходимо особенно жестко проверять и контролировать процессы сушки и других этапов переработки собирателями в собственных домах.

В случае, если сохранение происходит в домах собирателей, эти места должны быть доступными для проверок сертификационного органа.

Желательно, чтобы покупатель гарантировал собирателям послесобирательное оборудование для достижения лучшего качества и минимизации риска заражения соответственным оборудованием (например, загрязнение во время сушки на химически обработанных поддонах из дерева). Также рекомендуется, чтобы собирателю давали чистую тару (например, чистые мешки) для предотвращения загрязнения (например, во время использования грязных мешков от химических удобрений).

Место для сушки и хранения необходимо проветривать во избежание распространения грибка. Также необходимо тщательно предотвращать попадания всякого рода животных (например, насекомых, грызунов, птиц, и т.п.).

Во время хранения продукция не должна касаться шифера и/или дерева, обработанного фунгицидами.

Во время транспортировки от собирателя до закупочного центра вся тара, которая используется, должна быть чистой и сделанной из материалов, которые не несут дополнительного риска загрязнения продукции. Органические и традиционные продукты нельзя смешивать во время перевозки.

→ для центрального объекта переработки и экспорта заполняется отдельное **Описание Оператора переработки и торговли [II.2-E-001]**

4

## ОЦЕНКА РИСКОВ

Оператор всегда должен понимать риск загрязнения территорий сбора, критические моменты по поводу соблюдения экологических норм, потенциальные риски загрязнения/смешивания во время послесобирательной обработки собирателей. Также оценка рисков должна включать критическую оценку во время закупки и обработки продукции, например, есть ли риск того, что органическая продукция случайно будет загрязнена неорганической, и т.п.

## РАЗДЕЛЕНИЕ ОРГАНИЧЕСКИХ И НЕОРГАНИЧЕСКИХ ЕДИНИЦ

В случае управления органической и неорганической производственными единицами управление ими и бухгалтерия должны быть четко отделены.

Запрещается одновременно выращивать одну и ту же культуру на органическом и неорганическом участках.

На органическом объекте не должны храниться запрещенные средства (удобрения, СЗР и т.д.). Средства, предназначенные для неорганической деятельности, должны храниться в отдельном складе, который четко помечен как «неорганический», «обычный» и др.

Использование механической техники должно быть организовано таким образом, чтобы предотвратить риск загрязнения органических полей через использование машин / оборудования / опрыскивателей, которые используются также и на неорганических полях. Перед использованием на органических полях техника должна чиститься и об этом должны быть сделаны соответствующие записи.

Вся деятельность после сбора урожая должна гарантировать, что органическая продукция не смешивается с другой продукцией.

## КОНТРОЛЬ ЗА ВРЕДИТЕЛЯМИ В ПОМЕЩЕНИЯХ

В помещениях должны проводиться соответствующие мероприятия для предупреждения заражения вредителями, такие как (в порядке их приоритетности внедрения):

- (1) Устранить потенциальные места распространения, источников еды и зоны размножения вредителей и болезней;
- (2) Придерживаться соответствующих правил гигиены;
- (3) Исключить доступ вредителей к помещениям для сохранения органической продукции;
- (4) Проводить мониторинг популяции вредителей;
- (5) Регулировать внешние условия, такие как: температура, давление, свет, влажность, газовая среда и поток воздуха, - для предотвращения размножения вредителей и болезней;
- (6) Механический или физический контроль за вредителями, например, ловушки (в том числе, и феромонные ловушки, ловушки с наживкой), клей, свет и ультрафиолетовая среда, контролируемая газовая среда (CO<sub>2</sub>, кислород, азот).
- (7) Использовать естественных врагов (например, котов, энтомофагов, и т.д.);
- (8) Использовать нетоксичные, несинтетические продукты, такие как минеральные продукты (например, диатомовая земля), репелленты.

В том случае, если примененные меры не принесли ожидаемых результатов, разрешается внедрение таких методов:

- 5 **I.** Использовать продукты, указаны в Приложении II Регулирования (ЕС) 889/2008 (операторы должны иметь документальное подтверждение необходимости применения таких продуктов).

Во время применения разрешенных средств оператор должен:

- ⇒ **Провести** соответствующие предупредительные или предохранительные мероприятия, указанные выше, включая удаление органической продукции с помещений, где могут появиться вредители;
- ⇒ **Документировать** все проведенные мероприятия (тип, место проведения, результаты, ФИО ответственного человека), также описать теперешнюю ситуацию с вредителями и сорняками на ферме (уточнить вид вредителя, дату и место поражения, зараженную продукцию, и т.д.)

- II.** Использовать продукты, утвержденные Органік Стандарт, но использовать их надо таким образом, чтобы предотвратить любые возможности контакта с органической продукцией на любом этапе переработки;

Во время обработки помещений НЕразрешенными средствами (средство должно быть утверждено для продуктов питания в целом) оператор ДО использования этих веществ должен:

- ⇒ **Информировать** об этом соответствующий сертификационный орган
- ⇒ **Предоставить** Органік Стандарт следующую информацию:
  - Описание ситуации с вредителями и сорняками (вид, дата, место)
  - Описание метода использования, количества и место использования
  - Рекомендационный период ожидания после использования, если не указано в спецификации к продукту
  - Документы, в которых указаны планируемые меры оператора по поводу того, как можно уклониться от заражения органической продукции (например, внутренняя процедура для персонала во избежания заражения органической продукции, процедуры порядка проведения действий с ликвидации заражения, план последующих действий с уклонения от такой ситуации в будущем, и т.д.);

- В случае найма внешней компании для контроля за вредителями и сорняками, те же документы должны быть доступными.

⇒ **Придерживаться** следующих правил:

- **УДАЛИТЬ:** все органические продукты, корм и соответствующие упаковочные материалы до применения (недостаточно прикрыть полиэтиленом или подобным материалом);
- Органическая продукция и упаковка могут быть занесены на место в склад только при условии отсутствия риска заражения;
- В случае возникновения сомнений по поводу возможности загрязнения органических продуктов, инспектор Органік Стандарт может требовать провести анализ на остатки неразрешенных веществ;
- Родентициды могут применяться только в закрытых приборах, местонахождения каких должно быть идентифицировано и известно для персонала. Ловушки должны чиститься безопасными методами (без риска заражения продукции);
- Если продукты или контейнеры (или другой упаковочный материал), в которых она сохраняется, поддавались фумигации – эта продукция **НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ОРГАНИЧЕСКОЙ**.

**Внимание!** Продолжительность периода ожидания, которого необходимо придерживаться, должен быть **в ТРИ раза больше, чем тот, который указан в спецификации на препарат**, планируемый к использованию (**минимум – 24 часа**)

ЗАПРЕЩЕНО использование таких средств и методов борьбы с вредителями и болезнями:

⇒ Любые синтетические пестициды, например:

- Оксид этилена
- Метил бромид
- Фосфины
- Фосфиды (алюминия, цинка, магния, и т.д.)

⇒ Ионизирующее излучение.

**Внимание!**

**Безопасность органических продуктов требует много внимания, поскольку ей более присущая зараженность спорами плесенных грибов, более высокий риск заражения продукции микроорганизмами, проблемы с природным возникновением микотоксинов и токсичных элементов.**

## Документация хозяйства

Для ведения органического хозяйства очень важное значение имеет ведение и организация документации.

Каждое органическое хозяйство должно:

- хранить оригиналы квитанций / счетов на все купленные средства (напр., удобрения, пестициды, семена) так же, как и на проданную продукцию;
- вести журналы производства: журнал закупки; журнал приема, журнал сохранения тощо;
- сохранять разрешения на сбор и другие документы, которые относятся к заготовке дикорастущих растений

Документация должна храниться не менее 5 лет.

## Маркировка

Покидая органическое хозяйство, продукция должна правильно маркироваться. Маркировка должна содержать следующую информацию:

- отправитель, адрес;
- производитель, адрес;
- качество продукта (как указано в сертификате);
- название продукта;
- стандарт;
- номер партии;
- вес.

Если продукция отправляется насыпью, данная информация указывается в сопроводительных документах.

## Обращение с продукцией в случае подозрений по поводу её качества

Если оператор считает ли подозревает, что любой продукт, который он получил, выработал, подготовил ли экспортировал, не отвечает органическим требованиям, он должен гарантировать, что пока сомнения не будут решены, этот продукт не будет продаваться / маркироваться как органический, и будет храниться отдельно. В случае таких сомнений Органік Стандарт должен быть проинформирован.

7

## ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТЬ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

Одним из самых главных правил во время производства органической продукты – это прослеживаемость продукции на всех этапах, начиная с приема органического сырья до конечного продукта и точная идентификация партий. Документация на предприятии должна быть организованная таким образом, который позволяет проследить поток продукции, учитывая ее количество.

Вся документация, которая имеет отношения к органическому производству, должна хранится на предприятии в течении пяти лет.

### 3. Процесс сертификации

Процесс сертификации является непрерывным и включает процесс ежегодной инспекции и сертификации. Во время инспекции утвержденный инспектор сертификационного органа проверяет хозяйство и отражает в инспекционных документах фактическое положение вещей в хозяйстве. **Инспектор не является лицом, принимающим решения.**

Согласно требованиям органических стандартов хозяйство, работающее по органическим технологиям, проходит проверку один раз в год - ежегодная инспекция. С целью дополнительного

контроля за результатами ежегодных проверок могут быть также организованы дополнительные проверки.

**Основные шаги к Сертификации:**



Заявка на сертификацию - документ в виде бланка, который можно скачать на сайте Органік Стандарт заполняется и направляется в офис Органік Стандарт по адресу *office@organicstandard.com.ua*. Дата получения Заявки официально считается началом сертификационного процесса.

Описание Оператора - это общий документ, в который вносится полная информация о хозяйстве и его деятельности. Описание оператора заполняется до инспекции и направляется в офис Органік Стандарт.





## ИНСПЕКЦИЯ

**Первая инспекция** - является важным начальным этапом процесса сертификации. От результатов, которые будут зафиксированы во время первой инспекции зависит весь дальнейший сертификационный процесс.

### Пакет документов, который должен быть подготовлен к первой инспекции:

I	<b>Заполненный документ Описание Оператора</b>
<b>Дополнения:</b>	
1	Список продуктов заготовки (предоставить в Описании Оператора или как отдельный документ).
2	ОС Форма [II.2-E-001-01] «Описание территорий сбора» для каждой территории сбора.
3	ОС Форма [II.2-E-001-02] «Описание продуктов заготовки» для каждого собранного вида растений
4	Карты территорий сбора и информация о собственниках территорий сбора
5	Организационная схема, включая все единицы для сбора, переработки и продажи продукции (также указывая лиц, ответственных за органическое качество продукции)
5	Список (и) тех лиц, которые собирают, по всей территории сбора или закупочным центрам
6	Данные по собранным количествам (форма ОС [II.2-E-001-03] либо собственный разработанный документ) для каждого закупочного центра
7	Подтверждение, что территории сбора не были обработаны запрещенными средствами на протяжении последних трех лет.
8	Официальные разрешения на сбор для всех продуктов.
9	Контракты между Оператором и закупочными центрами
10	Внутренние правила сбора
11	Научные данные о растениях, которые собираются. Эти данные должны иметь информацию об обновлении видов и экологично рациональный сбор частей растений
12	Документ для того, кто собирает, который имеет информацию о продукте сбора, краткий свод правил сбора и карту территории сбора.
13	Документация борьбы с вредителями на объектах
14	Внутренние документы, которые относятся к обучению персонала
<b>Процедуры, которые должны быть на предприятии, которое занимается заготовкой дикорастущих растений:</b>	
<i>Эти процедуры могут быть разработаны отдельно для органической сертификации, или интегрированные в другую документацию, которая разрабатывается на предприятии..</i>	
<b>ПР 1</b>	Процедура проведения обучений и инструктажей.
<b>ПР 2</b>	Процедура обработки продуктов после сбора/после закупки
<b>ПР 3</b>	Процедура проведения закупки продукции
<b>ПР 4</b>	Процедура проверки деятельности со сбора продукции
<b>ПР 5</b>	Процедура поведения с некачественной продукцией, которая описывает правила поведения с продукцией, которая не соответствует Стандартам.
<b>ПР 6</b>	Процедура поведения с жалобами клиентов.

## ПЕРИОД МЕЖДУ ИНСПЕКЦИЯМИ

Между ежегодными инспекциями оператор должен соблюдать правила ведения органического хозяйства, отвечающий требованиям органических стандартов и сообщать Органік Стандарт о важных изменениях:

- Изменения в территориях сбора
- Изменения в списке лиц, которые собирают;
- Изменения в списке поставщиков;
- Изменения списке продуктов заготовке
- Изменения вида деятельности (или увеличение видов деятельности)
- Изменения адреса или названия помещения

## ОБЩАЯ ЕЖЕГОДНАЯ ИНСПЕКЦИЯ

К **общей ежегодной инспекции** важно:

**обновить и отправить** в офис Органік Стандарт Описание Оператора. Информация, обновляется вносится красным цветом.

Обновленная информация, которая является особенно важной для сертификации:

- любые изменения, которые произошли на хозяйстве в течение года (как указано выше)

Табличная информация в Описании Оператора:

- описание территорий сбора
- осмотр продуктов заготовки
- список закупочных центров и складов

⇒ **внедрить** необходимые меры по несоответствиям, которые указаны в итоговой оценке по результатам предыдущей инспекции;

⇒ **подготовить обязательные приложения.**



## Результаты ежегодной СЕРТИФИКАЦИИ

В результате сертификации производитель ежегодно получает пакет сертификационных документов, в который входят:

- Сертификат (в случае положительного решения).
- Сертификационное Решение.
- Итоговая оценка.
- Инспекционный Отчет.

Сертифицированное предприятие заносится в базу данных на сайте Органік Стандарт.

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