



CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA DA CASTANHA-DO-BRASIL

A certificação é uma garantia da qualidade do produto. Um produto certificado traz em sua embalagem um selo que garante ao consumidor que alguns cuidados foram tomados. Existem diferentes selos que nos contam sobre a origem do produto, como ele foi produzido, cuidados com o meio ambiente e comércio justo.



O QUE É A CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA ?

É um processo que garante e comprova aos compradores e consumidores de nossa castanha, que ela não teve nenhum contato com produtos químicos e Certifica que os principais **PRINCÍPIOS de PRODUÇÃO ORGÂNICA** são obedecidos de acordo com a legislação de orgânicos do Brasil:

Recomendações para a Certificação Orgânica da Castanha-do-Brasil:

1) Preservação do meio ambiente – destino adequado para o lixo (plásticos, garrafas, pilhas entre outros tipos de lixos) e cuidados com os banheiros (localização adequada, limpeza)



2) Não utilização de produtos químicos na área de produção, armazenamento e transporte – combustível, motor, bicicleta, venenos, entre outros.



3) Não deixar animais circulando nas áreas de coleta e armazenamento de castanha



4) Deixar sempre algumas castanhas na mata para os animais se alimentarem e para que novas castanheiras possam nascer.



QUEM CERTIFICA?

Existem várias certificadoras (IMO, IBD, FSC, FLO e outras). A Cooperacre escolheu a certificação orgânica **ECOCERT BRASIL**. **VEJA POR QUE:**

- Realiza a certificação voltada para o mercado interno,
- Atua como agente de certificação da ECOCERT SA para todos os principais mercados mundiais.
- Possui profissionais treinados e habilitados pela ECOCERT SA para aplicação dos diferentes regulamentos utilizados na certificação.
- A ECOCERT é acreditada para suas atividades internacionais segundo o guia ISO 65. Isso assegura aos produtores brasileiros certificados pela ECOCERT BRASIL, acesso aos principais mercados mundiais de produtos orgânicos.



COMO É FEITA A CERTIFICAÇÃO?

1. *Solicitação de orçamento à certificadora, aceitação do orçamento e assinatura do Contrato;*
2. *Orientação do técnico e produtor;*
3. *Termo de compromisso assinado pelo produtor:*
 - *Seguir os regulamentos técnicos*
 - *Consentir com a realização de auditorias*
 - *Fornecer informações precisas e no prazo determinado*
 - *Implantar sistema de rastreabilidade para a castanha*
4. *Terras virgens ou em pousio podem receber certificação imediata, com declaração de um órgão oficial do município que reconhece o não uso de produto químico na área;*
5. *Existência de um Serviço de Controle Interno (SCI) - uma pessoa da comunidade ou um técnico é treinado para acompanhar e vistoriar periodicamente os produtores e o transporte até a indústria;*
6. *Visita do inspetor para a implantação;*
7. *Anualmente são realizadas auditorias para checar se as recomendações estão sendo cumpridas.*

CERTIFICAÇÃO EM GRUPO DE PRODUTORES:

- É feito o sorteio do local onde será feita a coleta da amostra de solo ou castanha (caso a visita seja durante a safra).
- Todos os produtores devem ter práticas de produção semelhantes de acordo com os princípios das Boas Práticas.

POR ISSO TODOS TEM QUE SE ADAPTAR AS RECOMENDAÇÕES!

- Envio da amostra coletada (solo ou castanha) para análise no laboratório para comprovar se não existe contaminação química;
- Se estiver tudo de acordo com as recomendações é emitido o **selo orgânico**.



Galpão de Armazenamento de Castanha no Porongaba

COMUNIDADES A SEREM CERTIFICADAS E POR QUÊ?

Inicialmente serão certificadas oito associações que foram escolhidas por possuírem um armazém comunitário. Futuramente, novas comunidades serão certificadas.

- VAI SE VER I,
- ASPAFA,
- UNIDOS PELA PAZ,
- PORTO DIAS,
- FÉ EM DEUS,
- PORONGABA,
- SORRISO,
- ANTIMARY.



Castanhas embaladas

Não Esqueçam das Boas Práticas!

O uso das Boas Práticas na produção da castanha-do-brasil é um compromisso entre a Cooperativa e o produtor e não pode ser esquecido. Elas garantem a boa qualidade da castanha e evitam a contaminação. Por isso devemos lembrar sempre de evitar o contato da castanha com a terra, com animais, exposição ao calor e a umidade. Sempre retire do lote as castanhas estragadas, chochas e mofadas.



Armazém



Quebra e seleção das castanhas

“Aos poucos a castanha-do-Brasil vem tornando-se mais conhecida pelos consumidores e estes, por sua vez, tornam-se cada vez mais exigentes. É preciso que haja um diferencial, uma garantia de qualidade (certificação) para vendermos nossos produtos e ter espaço no mercado”-

Manoel Monteiro



Assembléia da Cooperacre - Momento onde foi apresentado e discutido com produtores o projeto da Certificação.



Produzido com recursos da UICN - União Internacional para a Conservação da Natureza em parceria com a Cooperacre.

