



Padrão Global FoodChain ID Não-OGM

Versão 7.2 – abril de 2021

ESTE É UM DOCUMENTO CONTROLADO

O Padrão Global FoodChain ID Não-OGM (referido como “Padrão FoodChain ID” ou “Padrão”) da FoodChain ID, é um documento controlado. Por favor, contate o escritório da FoodChain ID em sua região caso houver dúvidas quanto à autenticidade deste documento ou caso você tenha comentários ou perguntas a respeito deste documento. As informações aqui contidas são, ao melhor conhecimento da FoodChain ID, verdadeiras e precisas. Nenhum agente, representante ou funcionário desta organização está autorizado a alterar o conteúdo deste Padrão ou deste aviso. Mudanças ou alterações neste documento devem ser realizadas através dos procedimentos de controle de alterações da FoodChain ID.

RESPONSABILIDADE

A FoodChain ID empenhou-se em garantir que todas as informações contidas neste documento sejam precisas. A empresa não será responsável por quaisquer danos (incluindo, sem limitação, danos por perdas econômicas, perda de negócios, lucros cessantes, esgotamento do ágio, seja de forma direta, indireta ou consequente, ou quaisquer reivindicações ou reclamações consequentes) decorrentes de contrato, ato ilícito (incluindo negligência ou violação de deveres legais), declarações falsas, restituição ou outros, associados a este documento ou quaisquer informações nele contidas, ou qualquer decisão ou ação tomada como resultado da leitura deste documento.

DIREITOS AUTORAIS – TODOS OS DIREITOS RESERVADOS

Nenhuma parte deste documento pode ser reproduzida sob qualquer forma sem a permissão por escrito da FoodChain ID. A violação de direitos autorais pode resultar em processo criminal.

MARCAS REGISTRADAS

As marcas comerciais, logotipos e marcas de serviço, não pertencentes à FoodChain ID ou seus afiliados, citados neste documento, são marcas registradas e não registradas de seus respectivos proprietários. Nenhum direito é concedido ou inferido pela FoodChain ID, para o uso de tais marcas, seja por inferência, impedimentos ou qualquer outra forma. FoodChain ID[®] é uma marca registrada.



ÍNDICE DE CONTEÚDOS

SEÇÃO I – INTRODUÇÃO

SEÇÃO II – ESCOPO

SEÇÃO III – REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO

1.0 ROTULAGEM DE PRODUTO E CATEGORIAS DE ROTULAGEM FOODCHAIN ID

2.0 INSUMOS & FORNECIMENTO

3.0 AMOSTRAGEM & TESTES

4.0 CONTROLE DE PRODUÇÃO E PROCESSOS

5.0 RASTREABILIDADE

6.0 GESTÃO DA QUALIDADE, TREINAMENTO, AUDITORIA INTERNA E REGISTROS

ANEXO A – FONTES VEGETAL, ANIMAL E DE BIOLOGIA SINTÉTICA DE RISCO

ANEXO B – FONTES POTENCIAIS DE RISCO (NÃO-EXAUSTIVO)

ANEXO C – DEFINIÇÕES

ANEXO D – PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO

ANEXO E – HISTÓRICO DE REVISÕES

SEÇÃO I – INTRODUÇÃO

A FoodChain ID é reconhecida mundialmente como líder em análises de detecção, avaliação de risco e controle de organismos geneticamente modificados (OGM) e seus produtos em toda a cadeia de produção, desde o genoma básico (semente, microrganismo, raça) até o produto destinado ao consumidor final. Com mais de duas décadas de experiência, e tendo sido a pioneira no desenvolvimento da tecnologia de detecção de OGM, a FoodChain ID está comprometida em permanecer na vanguarda dos desenvolvimentos tecnológicos e práticos, a fim de atender uma vasta gama de partes interessadas com interesses e necessidades variados. Autenticidade das declarações sobre a qualidade e identidade de recursos e produtos genéticos, transparência em toda a cadeia de suprimentos e orientações sobre práticas consistentemente confiáveis para garantir que elas sejam a base dos serviços oferecidos pela FoodChain ID.

A engenharia genética e a biotecnologia moderna ainda estão entre os fenômenos mais complexos e poderosos desenvolvidos pelo ser humano. Questões tecnológicas, técnicas, econômicas e políticas permeiam todas as ações dos produtores e as escolhas dos consumidores. Desde meados dos anos 90, os OGM têm se tornado cada vez mais presentes em muitas cadeias de suprimentos no mundo todo; excluí-los por escolha ou por exigência legal tem se tornado, na mesma proporção, cada vez mais difícil de alcançar. Em alguns casos, a exclusão absoluta simplesmente não é viável; em certos cenários ou setores de produção, a detecção de material torna-se duvidosa ou ainda não é possível – em suma, são necessários comprometimento e bom senso para fazer uma declaração razoável, viável, transparente e verdadeira. A FoodChain ID, com sua vasta experiência neste campo, reconhece sua responsabilidade em ajudar a conduzir este assunto na direção certa, dada a crescente preocupação dos cidadãos em todo o mundo.

A FoodChain ID está comprometida com a melhoria contínua das práticas por todos os interessados e os convida à colaboração. Este Padrão é um veículo essencial para a implementação de melhores práticas e é submetido a consultas regulares às partes interessadas como parte do processo de revisão. Essa é uma maneira de os produtores garantirem a qualidade de suas próprias operações e produtos e de fazer declarações confiáveis aos consumidores. Embora padrões como esse sejam usados primeiramente pelos atores ao longo de toda a cadeia de valor, a FoodChain ID reconhece que outras partes com interesses compatíveis também podem servir de apoio, ajudando os usuários deste Padrão a melhorar as práticas e ajudando o Padrão a evoluir ao longo do tempo e ser ainda mais útil, podendo esse apoio vir de fontes tecnológicas, regulatórias, de comunicações ou outras. Todos esses interesses são bem-vindos e suas partes, convidadas a participar do processo; a comunicação pode ser feita através dos canais de contato encontrados em <http://www.foodchainid.com> ou enviada para o e-mail info@foodchainid.com

O Padrão Global FoodChain ID Não-OGM

A Certificação¹ FoodChain ID lançou seu primeiro Programa de Certificação Não-OGM e Marca Registrada Não-OGM (selo do produto) em 1999, para facilitar a identificação de produtos não-OGM no mercado. Esse padrão era anteriormente conhecido como "Certificação Cert ID Não-OGM". Desde o início, o Padrão Global FoodChain ID Não-OGM é reconhecido no setor como referência para um sistema de produção não-OGM. Esta nova versão do Padrão foi ampliada para acompanhar o ritmo da crescente complexidade e necessidades do mercado.

SEÇÃO II - ESCOPO

Todas as empresas, independentemente do tamanho, podem usar este Padrão. As Organizações que buscam a certificação para este Padrão devem demonstrar conformidade por meio de auditorias anuais, avaliações de risco e rastreabilidade, respaldadas por metodologias de amostragem e testes, validando o cumprimento com os limites de tolerância e requisitos de rotulagem do mercado-alvo.

Este Padrão pode ser utilizado tanto no modelo atacadista quanto no varejista. É aplicável a organizações envolvidas no cultivo, produção, processamento, armazenamento, distribuição, logística e/ou comercialização de organismos e produtos não-OGM. A certificação do produto pode ser solicitada para genomas específicos (sementes, raças, preparações microbianas, incluindo prebióticos e probióticos, produtos de aquacultura etc.); matérias-primas agrícolas (incluindo fungos) e derivados, aditivos e coadjuvantes de processamento produzidos a partir das mesmas; rações para animais, animais de criação e seus produtos derivados; e bens de consumo final (ingrediente único ou múltiplos ingredientes).

Os mercados não-OGM em todo o mundo possuem sistemas regulatórios diversos, tornando-se cada vez mais complexo para as organizações abordarem e acessarem com confiança mercados globais variados. O Padrão Global FoodChain ID Não-OGM reconhece a importância de oferecer soluções voltadas ao mercado e adaptar a certificação para atender a esses diferentes mercados. Esta versão acomoda a necessidade de fornecer uma certificação que seja flexível e capaz de atender aos requisitos dos mercados-alvo. A Certificação é elaborada para ter aplicação específica à região, possibilitando que as organizações atendam aos requisitos tanto dos mercados não-OGM de sua escolha quanto a variados mercados não-OGM.

Os regulamentos governamentais obrigatórios relativos à rotulagem de OGM exigem declarações "positivas", ou seja, que os operadores devem informar quando um determinado produto contém componentes OGM. Alguns exemplos são os regulamentos da UE sobre rotulagem de OGM, o USDA National Bioengineered Food Disclosure Standard, regulamentos brasileiros e outros. Por outro lado, o Padrão FoodChain ID Não-OGM prevê o uso de declarações "negativas", isto é, de que um determinado produto não contém OGM ou ingredientes derivados de OGM. Assim, a conformidade com este Padrão também serve como garantia para as operações de que os produtos colocados no mercado cumprem com os respectivos regulamentos governamentais.

Observação: O recente advento de novas técnicas de modificação genética, como a cisgênese, RNA interferente, CRISPR/Cas, TALEN, nucleases de dedo de zinco (ZFN) e outras técnicas de "edição de genes", representam novos desafios para a detecção e controle do fluxo dos novos genomas criados por esses métodos. Esta versão do Padrão

¹ Previamente conhecida como Cert-ID
Padrão Global FoodChain ID Não-OGM
Direitos Autorais[®] 1999-2021 FoodChain ID Todos os Direitos Reservados

Global FoodChain ID Não-OGM (como iniciada na versão 6.2) atende a esses desafios através das práticas e técnicas mais realistas disponíveis atualmente. Espera-se que haja outros métodos de garantia disponíveis no futuro e este Padrão será, da mesma forma, atualizado. A lógica por trás dessa abordagem é manter a consistência das expectativas entre os mercados não-OGM mais predominantes e, assim, evitar confusão entre as partes interessadas².

SEÇÃO III - REQUISITOS DE CERTIFICAÇÃO

Metodologia

Os produtos certificados sob este Padrão são verificados para que tenham sido formulados de modo a minimizar o risco de inclusão de organismos geneticamente modificados durante o processo de produção ou fabricação em toda a cadeia e que qualquer presença acidental ou inevitável é rigorosamente controlada com limites de tolerância muito baixos. Isso é alcançado por meio de uma combinação de avaliação de risco e sistemas de gestão da qualidade correspondentes que incluem testes para análise em pontos-chave da cadeia de produção e controle rigoroso dos processos para garantir a preservação da identidade de todos os insumos de produção permitidos.

Notas de Orientação: Após uma cláusula, uma Nota de Orientação pode ser fornecida para ajudar a interpretar o Padrão e explicar o objetivo da cláusula apresentada, oferecer detalhes adicionais pertinentes e/ou fornecer um exemplo para entender melhor a cláusula. Não é absolutamente obrigatório atender às orientações para alcançar a conformidade com o Padrão, mas é fortemente recomendado.

1.0 Rotulagem de produto e categorias de rotulagem FoodChain ID

1.1 As declarações de certificação FoodChain ID Não-OGM podem ser usadas em embalagens de produtos vendidos tanto no varejo quanto no atacado e nos respectivos materiais de marketing. Todos os rótulos e outras declarações de mercado devem ser aprovados por escrito com antecedência pela FoodChain ID.

- 1.1.1 O uso dos selos FoodChain ID Não-OGM é voluntário. Todo uso do selo deve ser previamente aprovado por escrito pela FoodChain ID.
- 1.1.2 Quando a organização optar por usar o logotipo FoodChain ID Não-OGM ou outra declaração relacionada a não-OGM em produtos, a declaração deve respeitar os limites de tolerância tanto nos países onde os produtos são produzidos quanto onde os produtos finais serão vendidos.

² A União Europeia considera que essas novas técnicas são abrangidas nos regulamentos da UE para a rotulagem de OGM, conforme decisão do Tribunal de Justiça Europeu em 25 de julho de 2018 (consulte <https://curia.europa.eu/jcms/upload/docs/application/pdf/2018-07/cp180111en.pdf>). Na América do Norte, o Non-GMO Project Standard considera essas novas técnicas como sendo OGM – consulte <https://www.nongmoproject.org/wp-content/uploads/Non-GMO-Project-Standard-Version-15.pdf>).

1.2 As declarações de certificação FoodChain ID Não-OGM não podem ser feitas em produtos destinados à venda no(s) mercado(s) onde seja proibido por lei conter declarações Não-OGM.

1.2.1 Os operadores certificados devem ser responsáveis por obedecer às restrições legais de rotulagem impostas em mercados-alvo específicos.

Orientação: Declarações para carnes, aves e produtos derivados de ovos nos Estados Unidos estão sujeitas às restrições impostas pelo FSIS (USDA Food Safety and Inspection Service); portanto, os operadores devem consultar a AMS (United States Agricultural Marketing Service), bem como a FoodChain ID, antes de fazer essas declarações. Podem existir restrições semelhantes em outras jurisdições.

O Brasil exige que qualquer nível de presença de OGM seja informado aos consumidores, o que não impede as declarações Não-OGM.

1.3 A Organização deve solicitar a certificação FoodChain ID apenas para produtos feitos nas instalações ou locais aprovados sob o Padrão FoodChain ID.

1.4 Em todos os casos, as declarações sobre os produtos devem dar prioridade às leis de rotulagem em vigor nos mercados em que os produtos são vendidos.

1.5 Este Padrão fornece uma variedade de categorias de certificação e rotulagem Não-OGM, dependendo da formulação e dos possíveis regulamentos governamentais obrigatórios e limites de tolerância vigentes no(s) mercado(s) em que os produtos são colocados. A referência ao limite de tolerância para a presença tecnicamente inevitável de OGM pode ser feita se assim a lei exigir.

1.5.1 “Não-OGM” – Os produtos desta categoria foram verificados e contêm apenas insumos de acordo com este Padrão.

1.5.1.1 Declarações Não-OGM não podem incluir declarações de ausência absoluta de material OGM, tais como "zero OGM" ou "livre de OGM".

1.5.2 “Sem risco OGM” – Os produtos desta categoria devem receber a confirmação de que não são formulados com qualquer insumo que possua um análogo OGM ou qualquer componente que possa representar um risco potencial OGM, conforme indicado na seção 2 e nos anexos A e B deste Padrão. Para formulações de produtos dentro desses critérios, esta opção de rotulagem pode ser usada como uma alternativa à opção “Não-OGM” indicada na cláusula 1.5.1.

1.5.3 “Produzido com <ingrediente(s)> Não-OGM” – Os ingredientes especificados com risco OGM foram verificados como não sendo OGM por meio de análises e/ou controles de processo, conforme exigido por esse Padrão.

- 1.5.3.1 Esses rótulos podem apenas fazer referência no seu painel principal a no máximo 3 ingredientes ou a no máximo 3 grupos de alimentos, onde todos os componentes dos referidos grupos de alimentos não sejam OGM. O tamanho da fonte da declaração "Produzido com" não deve exceder a metade do tamanho da maior fonte do painel principal e não deve ter destaque especial.
 - 1.5.3.2 A declaração de ingredientes no rótulo deve indicar cada ingrediente certificado como não-OGM pelo Padrão Global FoodChain ID Não-OGM com o termo "Não-OGM", ou com um asterisco ou outro indicador semelhante que explique abaixo da declaração do ingrediente que o indicador simboliza o status não-OGM. Água e ingredientes não biológicos não podem ser descritos como não-OGM e não são incluídos no cálculo de percentagem.
 - 1.5.4 "Certificado X% Não-OGM" – onde a percentagem de ingredientes não-OGM é calculada com base na formulação total, não incluindo água adicionada e quaisquer ingredientes que não sejam de origem biológica (por exemplo, sal), e arredondada para o número inteiro mais próximo. O tamanho da fonte da declaração de percentagem não deve exceder a metade do tamanho da maior fonte do painel principal e não deve ter destaque especial.
 - 1.5.4.1 A declaração de ingredientes no rótulo deve indicar cada ingrediente certificado como não-OGM pelo Padrão Global FoodChain ID Não-OGM com o termo "Não-OGM", ou com um asterisco ou outro indicador semelhante que explique abaixo da declaração do ingrediente que o indicador simboliza o status não-OGM. Água e ingredientes não biológicos não podem ser descritos como não-OGM e não são incluídos no cálculo de percentagem.
- 1.6 Nos casos em que a Organização trabalha tanto com produtos certificados quanto não certificados, ela deve garantir que o logotipo FoodChain ID Não-OGM seja usado apenas em relação aos produtos certificados pela FoodChain ID e que os produtos certificados sejam claramente diferenciados dos produtos que não são certificados.



2.0 Insumos & Fornecimento

2.1 Fornecimento de insumos

2.1.1 As operações devem realizar uma avaliação de risco de todos os insumos utilizados em cada unidade abrangida pela certificação FoodChain ID Não-OGM. Um plano de avaliação de risco por escrito deve ser revisado pelo menos uma vez a cada 12 meses e atualizado sempre que ocorrer uma alteração que possa afetar o status Não-OGM dos produtos incluídos na certificação.

Isso pode incluir, mas não se limitando a, uma alteração de:

- Limite(s) de Tolerância,
- Lista(s) de OGM relevantes legalmente aprovados e não aprovados em seus mercados-alvo,
- Fornecedor(es) de insumos (incluindo país ou região de origem),
- Ingrediente(s) ou fonte(s) de ingrediente(s), incluindo aqueles provenientes de fornecedores subcontratados,
- Condições ou equipamentos de processamento,
- Condições de armazenamento ou distribuição,
- Mudanças nas responsabilidades dos cargos.

2.1.2 A Organização deve determinar seu(s) Limite(s) de Tolerância para seus mercados-alvo, de acordo com este Padrão.

2.1.3 As operações devem ter especificações escritas para as fontes de insumos e a aprovação do fornecedor, incluindo compras pontuais, para assegurar que os insumos usados em produtos certificados estejam de acordo com o(s) Limite(s) de Tolerância e outros requisitos de verificação não-OGM neste Padrão.

2.1.3.1 As especificações de insumos devem ser revisadas no mínimo uma vez ao ano ou sempre que ocorrer uma alteração nos insumos.

2.1.3.2 As especificações de insumos devem ser revisadas e atualizadas conforme necessário, sempre que houver a busca por um novo fornecedor ou alterações na especificação.

2.1.4 As fichas de especificações de todos os fornecedores devem incluir, para cada insumo fornecido:

2.1.4.1 Descrição completa de todos os componentes do insumo

2.1.4.2 O país de origem

2.1.4.3 Um comunicado do fornecedor declarando que os insumos são não-OGM de acordo com a definição do Padrão.

Orientação: A FoodChain ID fornece um documento padronizado para essas declarações, que os operadores têm a opção de usar em vez daquelas criadas por eles próprios ou por seus fornecedores.

2.1.4.4 Os resultados dos testes que confirmam que os insumos de risco atendem ao(s) Limite(s) de Tolerância para a presença de OGM para cada lote adquirido de insumos de risco.

2.1.4.5 Os insumos que podem ser provenientes de espécies de risco, mas que não possuem proteína ou DNA testável, devem ter rastreabilidade total não-OGM até a fonte em que a proteína ou DNA testável esteja presente e tenha sido testada a fim de demonstrar que as tolerâncias foram atendidas.

2.1.5 Os insumos de risco devem ser checados em relação às fichas de especificações para verificar se foi alcançada a conformidade com os limites de tolerância.

2.1.6 As operações certificadas devem documentar sua revisão dos insumos recebidos de fornecedores contratados que não sejam certificados pelo Padrão Global FoodChain ID Não-OGM, a fim de verificar a conformidade desses insumos com este Padrão.

2.1.6.1 A revisão deve incluir uma revisão completa dos procedimentos operacionais padrão da instalação do fornecedor e das certificações relevantes em vigor, além de quaisquer outras medidas impostas para garantir que não haja risco de não conformidade. A instalação do fornecedor deve ser capaz de incluir pontos de controle como parte de um plano de avaliação de risco, especialmente no que diz respeito às seções 2 a 6 deste Padrão.

Orientação: A FoodChain ID fornece um Guia para Plano de Avaliação de Risco que as organizações podem utilizar para criar um plano de avaliação de risco.

Observação: A FoodChain ID pode exigir uma auditoria baseada em risco na unidade do fornecedor contratado, conforme determinado caso a caso.

2.2 Insumos proibidos

2.2.1 Os operadores não podem fazer uso deliberado de qualquer insumo conhecido como sendo de origem OGM em produtos certificados, exceto para produtos rotulados sob as cláusulas 1.5.3 e 1.5.4. A presença tecnicamente inevitável de OGM é excluída deste requisito.

2.2.2 Os itens a seguir não podem ser incluídos na produção ou fabricação de produtos certificados sob as cláusulas 1.5.1, 1.5.2 e 1.5.3. Os operadores devem demonstrar a conformidade de tais insumos envolvidos em suas operações certificadas:

2.2.2.1 Culturas microbianas OGM e/ou enzimas funcionais derivadas

2.2.2.2 Animais clonados ou outras raças de animais de criação OGM

2.2.2.3 Insumos para laticínios produzidos com o uso de rBGH/rBST

2.3 Insumos de risco

2.3.1 Os insumos de risco são indicados no Anexo A deste Padrão, os quais incluem espécies conhecidas por estarem disponíveis comercialmente na forma de OGM e se estendem aos derivados dessas espécies. A operação deve identificar quais insumos utilizados por ela são de risco de acordo com este Anexo, sendo exigida documentação para a validação de que todos os insumos usados em produtos certificados atendem ao limite de tolerância de OGM para o mercado-alvo.

2.3.2 Limite(s) de Tolerância – Por haver uma possibilidade de contaminação acidental ou inevitável de fontes de insumos intencionalmente não-OGM por material OGM além do controle dos operadores, deve-se verificar que os produtos certificados pelo Padrão Global FoodChain Não-OGM envolvendo insumos de risco estejam dentro dos limites de tolerância a seguir:

Categoria do produto	Limite de Tolerância		
	Mercado Europeu ^a	Mercado Norte-americano ^a	Outros mercados ^b
Sementes ^c	Tolerância zero ^e	0,1%	0,1% ou acima se especificado pelas leis do mercado-alvo
Cultivos <i>in natura</i> e produtos processados	0,9%	0,9%	0,9% ou acima se especificado pelas leis do mercado-alvo
Ração para animais de criação ^d	0,9%	5%	0,9% ou acima se especificado pelas leis do mercado-alvo

^aSomente presença adventícia ou inevitável é tolerada. É proibida a inclusão deliberada.

^bO limite de tolerância para outros mercados é o valor indicado, a menos que a regulamentação de um país específico exija um limite mais baixo; nesse caso, o limite mais baixo se aplica. Os operadores devem ter conhecimento dos requisitos aplicáveis do mercado em questão.

^cNão é necessário um teste após a colheita para certificar que a semente para plantio é não-OGM se a FoodChain ID determinar que não há risco de polinização cruzada.

^dO limite é relativo ao risco em cada componente. Os produtos de origem animal (carne, leite, ovos, couro) não podem ser testados por si só, mas são considerados de risco se os animais forem alimentados com rações contendo insumos de risco. O limite de tolerância aplica-se aos componentes dos cultivos *in natura* contidos na ração de acordo com a alimentação total fornecida ao animal.

Exceto sementes para venda ou plantio em estados membros onde uma variedade específica tenha sido aprovada para cultivo, caso em que o limite é 0,1%.

2.3.2.1 Há tolerância zero para a presença de material OGM para variedades que não são permitidas por lei pelo respectivo mercado.

2.3.3 Os insumos que apresentam risco OGM, mas para os quais atualmente não existem métodos de detecção analítica disponíveis, devem ser submetidos a uma avaliação de risco para determinar quais outros métodos são mais adequados para garantir que os produtos certificados são não-OGM, incluindo, mas não se limitando aos seguintes:

2.3.3.1 Documentação que ateste a natureza não-OGM de todos os ingredientes fornecidos utilizados em produtos certificados (conforme definido por este Padrão), para os quais atualmente não existem métodos de detecção analítica disponíveis (por exemplo, produtos de edição de genes).

2.3.3.2 O teste de isótopos pode ser considerado uma opção para validar país ou região de origem.

2.4 Insumos com risco potencial

2.4.1 O Anexo B deste Padrão lista os insumos que podem estar sujeitos à contaminação por OGM devido à polinização cruzada no campo por espécies OGM compatíveis, ou à propagação acidental de variedades de OGM não comercializadas ou que tenham sido aprovadas por lei, mas que não são comercializadas. A operação deve identificar neste anexo quais insumos ela utiliza e participar de um programa de vigilância em colaboração com o Padrão Global FoodChain ID Não-OGM para garantir que a contaminação acidental de produtos certificados por OGM seja evitada.

2.4.2 Há tolerância zero para a presença de OGM nos insumos listados no Anexo B.

2.5 Redução do risco – Os insumos com risco podem ser considerados como fora de risco nas seguintes circunstâncias:

2.5.1 Os regulamentos do país de origem proíbem a produção de variedades OGM das espécies em questão. Como tal, não há incidência de uso de OGM e existem medidas apropriadas em vigor (por exemplo, preservação de identidade e rastreabilidade em toda a cadeia de custódia) para garantir a sua exclusão.

2.5.2 O insumo é biologicamente transformado por métodos/organismos não-OGM e o produto resultante torna-se isento de material OGM detectável ou purificado em um grau que não permite a detecção de qualquer material OGM.

2.5.2.1 Quaisquer desses insumos podem ser usados na fabricação posterior de formulações de produtos que contenham um selo ou declaração

FoodChain ID Não-OGM, mas esses insumos em si só podem conter uma declaração de mercado FoodChain ID Não-OGM como um ingrediente fornecido a uma empresa que o utiliza na fabricação de outros produtos, a menos que todos os substratos utilizados no processo fermentativo/biológico também sejam verificados como sendo não-OGM de acordo com este Padrão.

2.5.3 O insumo é totalmente compostado ou é esterco animal aplicado como insumo agrícola.

2.5.4 É certificado como sendo orgânico de acordo com o padrão/regulamentação do mercado aplicável e usado como ração para animais de criação.

2.5.4.1 Nesses casos, as operações certificadas devem participar de um programa de testes de vigilância coordenado pela FoodChain ID para monitorar se os componentes de ração com risco permanecem abaixo dos limites de tolerância. Os resultados de análise dos produtos orgânicos para alimentação animal que estiverem acima do limite, estarão sujeitos à análise de causa raiz e ações corretivas apropriadas.

2.6 Os coadjuvantes de processamento cujos componentes ativos estão em conformidade com este Padrão, mas que também possuem componentes OGM (ou potencialmente OGM) sem efeito técnico e não estão listados no rótulo do produto final, podem ser usados em formulações de produtos certificados.

3.0 Amostragem & Testes

3.1 Todas as operações certificadas devem ter, por escrito, um plano de amostragem e testes baseado em risco descrevendo todos os métodos e procedimentos de amostragem e testes pertinentes necessários para alcançar a conformidade com este Padrão. Todas as atividades operacionais realizadas de acordo com o plano devem ser documentadas.

3.1.1 Ingredientes orgânicos certificados que estejam abaixo de 5% em uma formulação podem estar isentos do requisito de amostragem, com base na avaliação de risco.

3.2 Amostragem de ingredientes - Um único ingrediente de risco em um produto com ingrediente único, bem como ingredientes de risco em um produto com múltiplos ingredientes, devem ter sido submetidos a amostragem e testes de OGM com as seguintes especificações no(s) local(is) apropriado(s) da cadeia de suprimentos:

3.2.1 O plano de amostragem deve ser relevante para o material de origem, natureza do ingrediente e processos através dos quais ele é manipulado.

3.2.2 O plano de amostragem deve descrever, no mínimo, o procedimento de amostragem, incluindo o número de amostras incrementais (primárias),

tamanho da amostra a granel (composta) e da amostra laboratorial, frequência e intervalo de tempo da amostragem, identificação da amostra e testes pertinentes a serem realizados na amostra, assim como a retenção de amostras.

- 3.2.3 O plano de amostragem deve estar de acordo com as regras de amostragem pertinentes, que podem incluir, mas não se limitam ao GAFTA, FOSFA, GIPSA, Regulamento DIN CEN/TS 15568, ISO 13690:1999 e ISO 6644:2002. As operações devem especificar quais normas eles usam para determinar seu(s) plano(s) de amostragem.
- 3.2.4 Para amostras de grãos inteiros, o tamanho da amostra de laboratório deve ser de pelo menos o equivalente a 10.000 grãos. A FoodChain ID irá revisar os planos de amostragem caso a caso.
- 3.2.5 As contra-amostras ou amostras de retenção devem ser mantidas pelo período de tempo que se espera que o produto permaneça na cadeia de suprimentos ou com base na avaliação de risco.
- 3.2.6 As subamostras individuais que compõem uma amostra composta devem ser retidas para permitir o teste de amostra individual caso um resultado de amostragem composta não esteja em conformidade.
- 3.2.7 O método de amostragem não deve promover a contaminação cruzada do insumo/produto ou amostra.

3.3 **Testes** – Os resultados dos testes devem confirmar que os limites de tolerância para a presença de OGM aplicáveis foram atendidos. A análise PCR pode ser quantitativa ou qualitativa, mas em todos os casos deve atestar de forma conclusiva que os requisitos de limites de tolerância estão sendo atendidos. A FoodChain ID irá revisar e aprovar todos os planos de teste antes de conceder a certificação.

- 3.3.1 Os testes devem abranger todos os eventos OGM conhecidos das espécies em questão.
- 3.3.2 Análise PCR – Todos os produtos certificados FoodChain ID devem demonstrar status não-OGM através da análise PCR do produto em um ponto em que DNA esteja presente em quantidade suficiente para validar os limites de tolerância aplicáveis do Padrão Global FoodChain ID Não-OGM,
 - 3.3.2.1 O plano de testes deve considerar os possíveis riscos de contaminação por variedades comercializadas que não podem ser testadas devido à indisponibilidade de mapeamento genético e/ou à ausência de reagentes de teste (por exemplo, novas variedades transgênicas ou com edição de genes).³

³ À medida que técnicas de detecção forem disponibilizadas, elas serão revisadas e aprovadas para validação pela FoodChain ID. Versão 7.2

- 3.3.3 Os métodos de PCR devem incluir a triagem de traços OGM específicos, variedades não aprovadas e limite(s) de tolerância de OGM apropriados, conforme identificados no Plano de Testes.
- 3.3.3.1 As empresas que buscam conformidade com os requisitos de certificação VLOG também devem demonstrar que seguem os parâmetros de teste relevantes sob aquele padrão.
- 3.3.4 Todos os lotes de insumos de risco devem ser testados, confirmando que estão abaixo do limite de tolerância aplicável. Os testes podem ocorrer em qualquer ponto da cadeia de custódia, desde que a preservação da identidade de determinado lote seja mantida e o limite de tolerância não seja excedido depois desse ponto.
- 3.3.4.1 Se as amostras forem compostas, isso deve ser feito de forma que qualquer amostra de componente que exceda o limite de tolerância alvo também produza um resultado positivo para a amostra composta. Se ocorrer um resultado positivo da amostra composta, os lotes de componentes podem ser testados novamente para excluir componentes que não estejam em conformidade.
- 3.3.5 A análise de PCR deve ser validada por meio de métodos aprovados pela FoodChain ID, usando uma ou mais das seguintes abordagens:

Orientação: Para obter consistência, uniformidade e reduzir a variação e a chance de erro no programa de certificação do Padrão Global FoodChain ID Não-OGM, é essencial que os procedimentos de teste de OGM e a análise dos resultados dos testes sejam conduzidos de maneira uniforme, consistente e cientificamente sólida. Os métodos de teste selecionados para esse fim são os mesmos estabelecidos internacionalmente pela Global Laboratory Alliance (GLA). Os laboratórios que não são membros da GLA podem associar-se ou obter uma licença para realizar os respectivos métodos da GLA, a fim de atender ao requisito de realização de análise PCR de acordo com os métodos aprovados pela FoodChain ID.

- 3.3.5.1 Utilização de laboratório membro da GLA.
- 3.3.5.2 Utilização de um laboratório que licencia métodos relevantes da GLA.
- 3.3.5.3 Corroboração de resultados de outro laboratório por meio de um programa de monitoramento em que as análises desse laboratório são reproduzidas e confirmadas pelo laboratório GLA. A frequência da análise pelo laboratório GLA deve ser estabelecida usando uma abordagem baseada em risco aprovada pela FoodChain ID.
- 3.3.5.4 Os laboratórios devem manter a acreditação ISO/IEC 17025:2005 para todos os eventos OGM pertinentes para os insumos com risco envolvidos e fornecer a documentação do resultado do teste que indica a validade dos métodos usados.



- 3.3.6 As organizações devem reter todos os resultados dos testes aplicáveis para a validação de que os limites de tolerância não foram excedidos.
 - 3.3.6.1 A operação certificada deve informar à FoodChain ID todos os resultados do teste que estejam acima do limite de tolerância, informando o insumo, a origem e o nível detectado.
 - 3.3.6.2 Lotes acima do limite de tolerância devem ser rejeitados e, portanto, não utilizados no produto certificado.
 - 3.3.6.3 A operação deve investigar a fonte de contaminação, se for de um fornecedor específico, e documentar a análise da causa raiz do lote fora de conformidade e as ações correspondentes para evitar essa ocorrência no futuro.
 - 3.3.6.4 Um relatório de controle de qualidade deve ser disponibilizado para a FoodChain ID e seus auditores.
- 3.4 Testes Imunológicos de Triagem (testes de tira) – Os testes de tira podem ser usados para matéria-prima não processada (insumos), conforme apropriado e com base na avaliação de risco, como uma abordagem complementar quando a realização de testes rápidos para a presença de contaminação OGM for necessária.
 - 3.4.1 Todos os funcionários que realizam testes de tira devem demonstrar competência no respectivo procedimento. O treinamento dos funcionários deve ser documentado.

Orientação: Quando o teste imunológico de triagem for realizado, a tira de teste usada deve ser fotografada ou digitalizada para manutenção de registros. Se as tiras de teste forem retidas para registros, devem ser tomadas medidas apropriadas para interromper a reação imunológica, removendo as respectivas partes da tira; caso contrário, o resultado poderá mudar com o tempo.

- 3.5 Testes de Rações Compradas para Animais – As rações compradas devem demonstrar o conteúdo OGM abaixo do limite de tolerâncias indicado na seção 2.4.2. As fábricas de ração podem usar testes de tira para carregamentos recebidos de grãos *in natura*, mas devem usar a análise PCR para os lotes do produto final de ração, tendo o limite de tolerância sido atendido para cada componente de grão *in natura* que apresente risco.
- 3.6 Os planos de amostragem e testes devem ser verificados e validados no mínimo anualmente.

4.0 Controle de Produção e Processos

- 4.1 Todos os lotes de insumos e ingredientes Não-OGM estabelecidos devem ter marcadores de identificação atribuídos para sua identificação como Não-OGM. Os números de lote, outras formas de codificação de lotes, como codificação de cores, codificação de nomes, etc. podem ser usados para identificar lotes Não-OGM.

4.2 Todas as operações certificadas devem garantir segregação completa e preservação da identidade de lotes não-OGM durante todas as etapas das operações, incluindo produção, manuseio, armazenamento, processamento, embalagem e rotulagem, para garantir que não ocorra contaminação, seja cruzada ou de outra natureza. As operações certificadas devem identificar e documentar todos os pontos críticos de controle em que a integridade não-OGM possa ser comprometida e implementar medidas para evitar a mistura de lotes de ingredientes ou produtos que estão em conformidade com os que não estão em conformidade. Isso inclui, mas não se limita às seguintes:

4.2.1 Os pontos de controle identificados devem ser documentados e validados, conforme aplicável, por meios científicos, através de métodos apropriados de amostragem e testes.

4.2.2 Codificação consistente e fácil identificação dos lotes não-OGM em todos os pontos críticos de controle.

4.3 Equipamentos usados na produção e processamento –

4.3.1 A troca de insumos/produtos contendo OGM para produção não-OGM deve ser avaliada quanto a possíveis riscos de contaminação por OGM. Devem ser implementadas medidas de controle apropriadas para cada risco identificado.

4.3.2 Os procedimentos de limpeza e/ou purga de equipamentos usados para segregar e proteger insumos/produtos não-OGM devem ser implementados e documentados, com os procedimentos devidamente validados de acordo com a cláusula 4.2.1

4.4 Áreas e unidades de armazenamento – Todas as instalações, áreas e equipamentos relacionados devem ser claramente segregados do risco OGM. O armazenamento de não-OGM deve ser claramente demarcado como tal.

4.4.1 A Organização deve manter um sistema para o controle de inventário que efetivamente contabilize todos os insumos e produtos finais não-OGM.

Orientação: Se qualquer área da instalação, como a de armazenamento, processamento ou produção for compartilhada, os insumos/ingredientes em conformidade ou aprovados devem ser armazenados acima dos insumos/ingredientes não conformes, devem ser processados antes do processamento de insumos não conformes e a produção de produtos certificados deve ocorrer antes da produção de produtos não conformes.

4.5 Embalagens e outros recipientes de acondicionamento de produtos devem ser verificados e documentados como limpos de possíveis materiais OGM antes de serem utilizados para insumos/produtos não-OGM. Todos esses lotes embalados devem ser devidamente identificados fisicamente conforme apropriado ao estágio de produção, bem como na respectiva documentação.

4.6 Transporte – todos os veículos usados para transportar o produto devem ser verificados como limpos e não apresentar risco de contaminação por OGM. A referida diligência deve ser documentada.

- 4.7 Prestadores de serviços contratados – Uma lista atualizada de todos os prestadores de serviços da Organização deve ser mantida.
- 4.7.1 Os prestadores de serviços da Organização devem ter contratos em vigor que façam referências aos pontos de controle não-OGM relevantes.
- 4.8 A operação deve implementar um programa de retenção e liberação para cada lote ou carregamento que possua a certificação FoodChain ID Não-OGM.
- 4.8.1 Um procedimento de recall/retirada eficaz e documentado deve estar em vigor para produtos que não estão em conformidade e deve incluir no mínimo:
- 4.8.1.1 Informações de contato de emergência para notificar a FoodChain ID durante uma situação de recall/retirada, com especificações de que tal notificação deva ocorrer dentro de 48 horas.
- 4.8.1.2 Um exercício de simulação de recall documentado realizado pelo menos uma vez por ano, independente de um teste de rastreabilidade;
- 4.8.1.3 Métodos para recolhimento e destinação do produto de recall/retirado.
- 4.9 Todos os incidentes de produto não conforme devem gerar uma revisão do procedimento de ação corretiva, para que sejam feitas as alterações pertinentes a fim de evitar a recorrência. Os resultados desse exercício devem ser documentados.
- 4.10 No caso de a operação descobrir que um lote não está em conformidade após o lote ter deixado a custódia da operação certificada, a operação deve entrar em contato com a FoodChain ID imediatamente.
- 4.11 Medidas adicionais para a operação de cultivo/produção agrícola.
- 4.11.1 As operações de produção agrícola que desejam ser certificadas de acordo com o Padrão FoodChain ID Não-OGM devem garantir que as sementes que usam atendam ao limite de tolerância estabelecido por este Padrão.
- 4.11.2 Os testes de lotes de sementes devem ser realizados para todos os eventos OGM possíveis para as espécies em questão.
- 4.11.2.1 As sementes compradas devem ser recebidas com prova de conformidade e com o respaldo dos resultados dos testes, em conformidade com a seção 3 deste Padrão, devendo ser documentado pela operação agrícola.
- 4.11.2.2 As sementes salvas pela própria operação agrícola e usadas para a produção de cultivos que não serão vendidos como semente devem passar por análises PCR ou testes de tira para verificar que estão abaixo do limite de tolerância para sementes indicado na seção 2 deste Padrão. Para lotes que serão vendidos como sementes de plantio, as

análises PCR devem ser feitas de acordo com as seções 2 e 3 deste Padrão.

4.11.2.2.1 Se os testes de tira forem o método usado, a operação deverá demonstrar o uso correto dessa tecnologia de teste.

4.11.3 Segregação nos Produtores de Sementes – Devem ser adotadas práticas culturais e procedimentos para impedir que cultivos OGM anteriores germinem e contaminem os campos destinados à produção de culturas não-OGM certificadas.

Orientação: As organizações que buscam sementes como insumo para cultivo de grão ou para produção de sementes devem levar em conta que a presença de OGM nas sementes deve estar significativamente abaixo do(s) seu(s) Limite(s) de Tolerância.

4.11.4 As práticas de cultivo devem levar em consideração o potencial de deriva do pólen de fontes de OGM próximas e tomar todas as medidas cabíveis (por exemplo, épocas de plantio escalonadas, plantio de variedades distinguíveis, instituição de barreiras físicas, criação de zonas-tampão de plantio, etc.) para evitar a possibilidade de contaminação cruzada.

4.11.5 As áreas que foram identificadas como sendo de risco de contaminação devem ter um plano escrito que forneça as instruções para eliminar ou reduzir o risco.

4.12 Medidas adicionais para a produção de animais de criação:

4.12.1 Animais de abate e/ou criação (se aplicável) – Os animais de abate e/ou criação utilizados para a produção de produtos certificados FoodChain ID devem ser separados de outros animais durante todo o seu tempo de vida.

4.12.1.1 Quando apropriado, os animais de abate e/ou criação devem ser marcados individualmente ou identificados com brinco para facilitar a segregação.

4.12.2 Os animais de abate e/ou criação devem passar pelos seguintes períodos mínimos de conversão para se enquadrar no status da certificação FoodChain ID Não-OGM:

Tipo de animal	Mercado da UE	Todos os outros mercados
Suínos	4 meses	Imediatamente após o desmame; primeiro alimento sólido
Gado, equídeos, e outros mamíferos grandes para a produção de carne	12 meses e pelo menos ¾ de suas vidas	Imediatamente após o desmame; primeiro alimento sólido
Pequenos ruminantes	6 meses	Imediatamente após o desmame; primeiro alimento sólido



Pecuária para a produção de laticínios ^a	3 meses	30 dias
Aves para produção de ovos	6 semanas	A partir do segundo dia de incubação
Aves para produção de carne	10 semanas	A partir do segundo dia de incubação
Animais de aquacultura	Consulte “Outros animais de criação” abaixo	No mínimo nos últimos dois terços de suas vidas
Abelhas	Durante todo o período de fluxo de mel, as colmeias são isoladas de fontes de pólen OGM por um raio de no mínimo 3 km.	Durante todo o período de fluxo de mel, as colmeias são isoladas de fontes de pólen OGM por um raio de no mínimo 4 milhas (6,4 km).
Outros animais de criação	A partir do segundo dia de incubação	A partir do segundo dia de incubação

*Uma vez convertidos, os animais devem receber uma dieta não-OGM continuamente.

4.12.3 Animais certificados pelo Padrão FoodChain ID não-OGM não devem ser alimentados com cultivos OGM e devem ser impedidos de pastar em lavouras OGM.

4.12.3.1 As operações devem informar à FoodChain ID as quantidades de ração fornecida nos diferentes estágios do ciclo de vida de todos os animais cujos produtos são solicitados para certificação.

4.12.4 É proibido o uso de medicamentos ou hormônios OGM para animais de abate e/ou criação, exceto por razões médicas.

5.0 Rastreabilidade

- 5.1 A operação deve ter um programa de rastreabilidade para garantir que a rastreabilidade possa ser demonstrada em toda a cadeia de custódia, tanto para trás quanto para frente, desde os insumos, passando pelo material em processamento, até o produto final.
- 5.2 A Organização deve testar anualmente a eficácia do programa de rastreabilidade (incluindo embalagem/rotulagem) tanto para trás quanto para frente, para garantir que a rastreabilidade possa ser demonstrada.
- 5.3 A rastreabilidade total deve ser alcançável dentro de 4 horas.
- 5.4 Os registros de processamento ou produção devem incluir período de produção, ingredientes e insumos utilizados, identificação de insumo (lote ou número de identificação correspondente), quantidade, e perda de produto durante o processamento.
- 5.5 O programa de rastreabilidade deve incluir embalagem/rotulagem primária e matérias-primas respectivas a seus produtos certificados.

- 5.6 Um balanço de massa contínuo e um sistema de inventário completo devem ser mantidos para entradas e saídas, correlacionando as quantidades de insumos conformes (ou certificados) com as quantidades de produtos certificados.
 - 5.6.1 O uso de retrabalho na produção de produto certificado no Padrão Global FoodChain ID Não-OGM deve ser registrado no balanço de massa do produto.
 - 5.6.2 Um balanço de massa contínuo deve incluir a identificação dos lotes constituintes e suas proporções por número de lote. Um novo número de lote ou identificação adequada deve ser atribuída ao lote composto, bem como à remessa composta ou dividida.
- 5.7 Deve haver um procedimento de atendimento ao cliente e procedimentos de atendimento de pedidos para verificar se as remessas ou lotes de produtos certificados corretos foram enviados aos clientes que os solicitaram.
- 5.8 Todos os produtos finais embalados devem ser identificados em lotes, permitindo a rastreabilidade das matérias-primas utilizadas em sua produção. Quando o material é fornecido a granel, um identificador único de lote deve ser associado a cada lote específico.
- 5.9 Todas as mercadorias expedidas a granel, cujas embalagens ou rótulos não sejam viáveis, devem ser devidamente identificadas na documentação associada com um lote ou código de produção que permita a rastreabilidade para trás em todos os elos da cadeia de custódia das mercadorias envolvidas.

6.0 Gestão da Qualidade, Treinamento, Auditoria Interna e Registros

- 6.1 O pessoal responsável deve estabelecer, manter e disponibilizar em todas as unidades certificadas um Sistema de Gestão da Qualidade (SGQ), o qual inclui procedimentos, instruções de trabalho ou Procedimentos Operacionais Padrão (POPs), e registros que possam demonstrar a conformidade da organização com este Padrão.

Orientação: Convém incluir no SGQ um organograma e documentar as respectivas responsabilidades de trabalho e os cargos funcionais para a execução e implementação do Padrão Global FoodChain ID Não-OGM. As responsabilidades de trabalho e os cargos funcionais devem, então, ser mantidos atualizados e ser claros para as funções que impactam seus sistemas de gestão do Padrão. Os cargos funcionais devem ter nomeados substitutos capacitados para atuarem como suplentes sempre que os recursos humanos permitirem; a organização deve ser capaz de demonstrar como esses suplentes são considerados competentes para desempenhar as funções dos cargos em questão.

- 6.2 A Organização deve poder demonstrar como se mantém constantemente atualizada sobre desenvolvimentos científicos e técnicos, regulamentos do setor e novas legislações para o país em que o produto é fabricado e/ou no qual é vendido.
- 6.3 A organização deve garantir que todos os documentos pertinentes ao Padrão Global FoodChain ID Não-OGM sejam mantidos atualizados, incluindo alterações nas operações,

instalações e procedimentos, e adequadamente distribuídos, compreendidos e utilizados por todo o pessoal relevante.

Orientação: Recomenda-se fortemente um sistema formalizado de controle de documentos que possa ser verificado internamente pela organização bem como pelos auditores da FoodChain ID e que demonstre como as versões são distribuídas e usadas de forma oportuna.

- 6.4 Treinamento - A operação deve fornecer treinamento de conscientização sobre OGM e todos os aspectos relevantes deste Padrão a seus funcionários, profissional terceirizado, pessoal temporário e de empresas subcontratadas, a fim de assegurar a conformidade da operação.
- 6.4.1 Treinamentos de atualização devem ocorrer em intervalos apropriados com base no risco, garantindo que a equipe mantenha o nível de conhecimento necessário para a operação eficaz do programa. Mudanças em processos, procedimentos e revisões de documentação devem exigir um treinamento de atualização para os funcionários responsáveis por essas funções do programa.
 - 6.4.2 Os registros de treinamento devem incluir:
 - 6.4.2.1 O nome completo e a assinatura da pessoa que ministrou o treinamento.
 - 6.4.2.2 A data e a duração do treinamento
 - 6.4.2.3 O título ou conteúdo do curso; e
 - 6.4.2.4 O(s) nome(s) completo(s) e assinatura(s) do(s) participantes(s) do treinamento
- 6.5 Auditoria interna – Uma auditoria interna anual com relação ao Padrão Global FoodChain ID Não-OGM deve ser realizada pela Organização para identificar quaisquer áreas de não conformidade.
- 6.5.1 A Organização deve ter um procedimento de auditoria interna documentado.
 - 6.5.1.1 O procedimento deve identificar os responsáveis pela realização da auditoria interna.
 - 6.5.1.2 O procedimento deve incluir as responsabilidades pela investigação de não-conformidades resultantes da auditoria interna.
 - 6.5.1.3 A investigação de não-conformidades deve incluir de forma documentada:
 - 6.5.1.3.1 Ação corretiva.
 - 6.5.1.3.2 Análise da causa raiz.
 - 6.5.1.3.3 Avaliação de risco; e
 - 6.5.1.3.4 Medidas preventivas.

- 6.5.2 Análise Crítica – Uma análise crítica da eficácia do sistema de gestão da qualidade deve fazer parte do programa de ações corretivas, sendo realizada no mínimo anualmente. A análise crítica deve incluir, mas não se limitar ao seguinte:
 - 6.5.2.1 Feedback e conclusões de auditorias internas;
 - 6.5.2.2 Desenvolvimentos legislativos, técnicos e do setor pertinentes ao Padrão Global FoodChain ID Não-OGM;
 - 6.5.2.3 Verificação de que o sistema da qualidade, manual da qualidade, procedimentos, métodos de testagem, programas de treinamento etc. estão atualizados e em conformidade;
 - 6.5.2.4 Desempenho do fornecedor;
 - 6.5.2.5 Ações corretivas e produto fora da especificação;
 - 6.5.2.6 Reclamações de clientes e análise de tendência de reclamações.
- 6.5.3 Uma análise de tendência deve ser usada para identificar não conformidades recorrentes, a fim de eliminar a recorrência e avaliar seu risco.
- 6.5.4** O desempenho das organizações contratadas ou subcontratadas deve ser documentado e revisado no mínimo anualmente, com base no risco.
- 6.5.5 Nas organizações em que existem recursos humanos em número suficiente, o pessoal envolvido no monitoramento e avaliação do desempenho do sistema deve ser independente do pessoal responsável pela produção diária.

Orientação: Somente em organizações muito pequenas, com poucos funcionários, uma exceção à cláusula acima pode ser solicitada à FoodChain ID.

- 6.6 Registros – Devem ser mantidos registros e dados para todos os processos essenciais à integridade do Padrão Global FoodChain ID Não-OGM.
 - 6.6.1 A Organização deve ter disponível um exemplar original atualizado impresso ou digital do Padrão Global FoodChain ID Não-OGM.
 - 6.6.2 Todos os registros devem ser legíveis.
 - 6.6.3 Os registros que tenham sido modificados devem ser assinados e datados pela pessoa que autorizou a alteração.
 - 6.6.4 Todos os registros usados para demonstrar conformidade com o Padrão Global FoodChain ID Não-OGM devem ser retidos por um período mínimo de 5 (cinco) anos.

Orientação: Um período mais longo de retenção de registros deve ser considerado para produtos com uma longa vida de prateleira.



Anexo A – Fontes Vegetal, Animal e de Biologia Sintética de Risco

Observação: A lista a seguir também se aplica a derivados das fontes aqui listadas.

Cultivares

- abacaxi
- abobrinha italiana
- álamo
- alfafa
- algodão
- ameixa
- arroz
- batata
- berinjela
- beterraba açucareira
- cana-de-açúcar
- canola
- chicória
- cravo
- grama da espécie *Agrostis stolonifera*
- maçã
- mamão papaia
- milho (exceto milho de pipoca)
- petúnia
- pimentões
- soja
- tabaco
- tomate

Animais & Produtos de Origem Animal

- carne suína
- salmão

Produtos de biologia sintética

- Baunilha
- Canabidiol (CBD)
- Seda de aranha



Anexo B – Fontes Potenciais de Risco (não-exaustivo)

Os insumos a seguir apresentam risco potencial devido à polinização cruzada com espécies compatíveis de risco conhecido:

- *Beta vulgaris* (p. ex., acelga, beterraba) – risco da beterraba açucareira com risco conhecido
- *Brassica napra* (p. ex., couve-nabo, colza) – risco da canola com risco conhecido
- *Brassica rapa* (p. ex., acelga chinesa, mizuna, couve chinesa, nabo, nabo-brócolis, mostarda chinesa) – risco da canola com risco conhecido
- *Cucurbita pepo* (p. ex., abóbora-gigante, abóbora patisson, abóbora, e melão espaguete) – risco da abobrinha italiana com risco conhecido

Os seguintes insumos apresentam um risco potencial por terem sido descobertos por meio de propagação acidental não autorizada ou não monitorada no campo ou por seu advento recente como variedades experimentais:

- camelina (*Camelina sativa*)
- cogumelos
- laranja
- linho (linhaça)
- mostarda
- tomate
- trigo



Anexo C – Definições

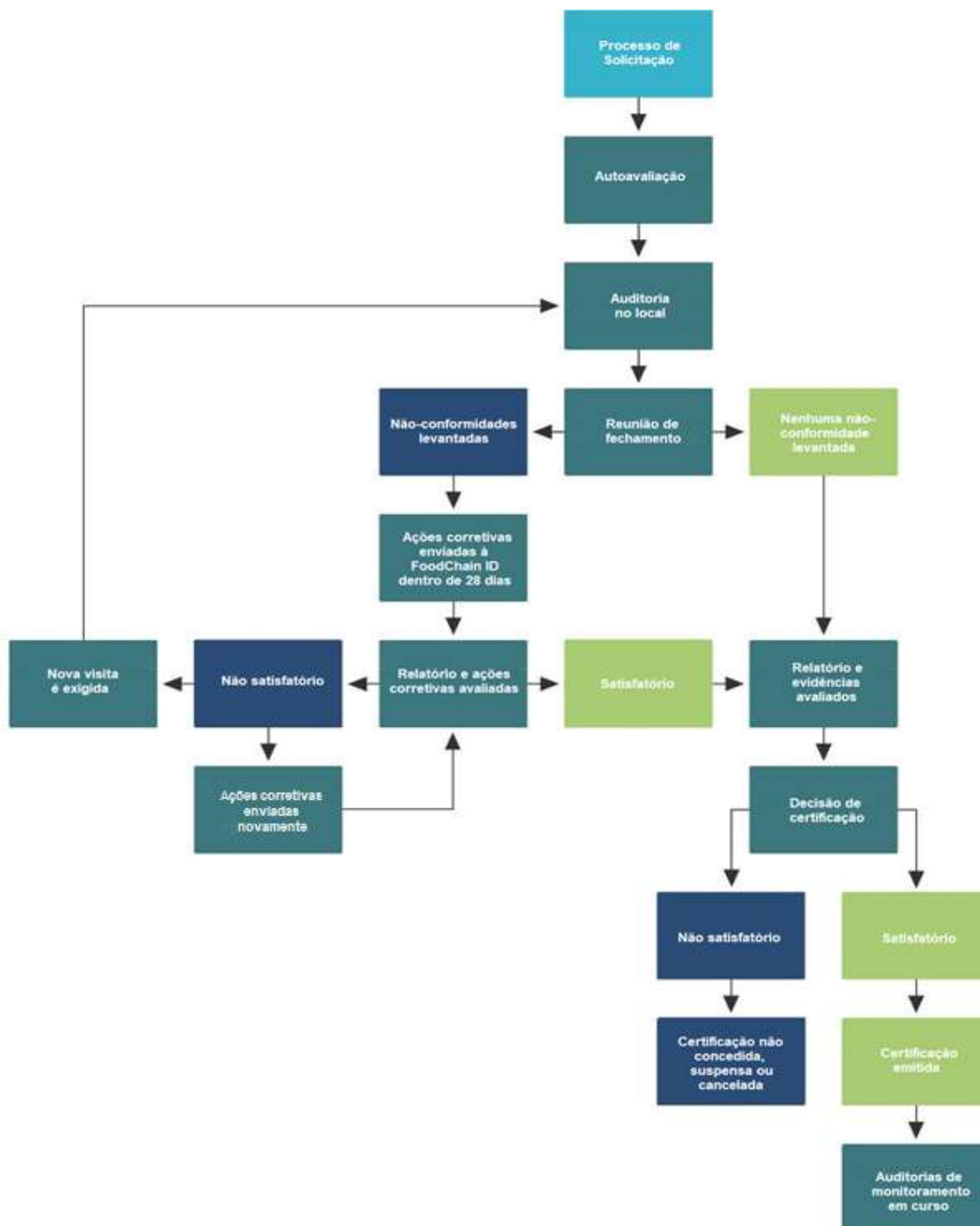
<p>Análise de Isótopos – A maioria dos elementos químicos existem como dois ou mais isótopos. Os isótopos do mesmo elemento têm as mesmas propriedades químicas, porém, massas diferentes, o que afeta diversos processos químicos, biológicos e físicos. Isso pode levar a variações pequenas, porém mensuráveis, na composição isotópica do produto/material, que é afetada por fatores climáticos, geoquímicos, hidrológicos e antropogênicos no local de produção. Dessa forma, cada produto/material adquire um marcador natural, a chamada "impressão digital isotópica". Esta impressão digital é específica e não pode ser facilmente alterada por processamento ou por aditivos químicos.</p>
<p>Análise PCR - uma técnica de biologia molecular e bioquímica para isolar e amplificar exponencialmente um fragmento ou sequência de interesse do DNA, via replicação enzimática, sem o uso de um organismo vivo.</p>
<p>Biologia sintética – a criação de novas sequências artificiais de ácidos nucleicos, componentes biológicos, organismos, sistemas e tecnologias, geralmente através de técnicas de engenharia genética.</p>
<p>Cadeia de Custódia – sequência cronológica que demonstra a propriedade, controle, transferência e disposição do produto.</p>
<p>Certificado de Cumprimento quanto à Rastreabilidade (TCC) – um documento oficial emitido pela FoodChain ID em favor do vendedor certificado pela FoodChain ID, para um comprador, com referência a um lote ou lote(s) específico(s) de produto certificado pela FoodChain ID. O TCC documenta a cadeia de custódia real.</p>
<p>Coadjuvantes de processamento – (a) Substâncias que são adicionadas a um alimento durante seu o processamento, mas que são removidas de alguma maneira do alimento antes de ser embalado em sua forma final. (b) Substâncias que são adicionadas a um alimento durante o processamento, são convertidas em constituintes normalmente presentes no alimento e não aumentam significativamente a quantidade dos constituintes naturalmente encontrados no alimento. (c) Substâncias que são adicionadas a um alimento por seu efeito técnico ou funcional no processamento, mas estão presentes no produto final em níveis insignificantes e não têm nenhum efeito técnico ou funcional nesse alimento.</p>
<p>Compostado – Decomposto ao longo do tempo por formas microbianas e outras formas de vida através de condições ambientais favoráveis, para ser utilizável como um incremento ao solo para posterior produção.</p>
<p>Deverá ou Deve – a conformidade com este requisito é obrigatória.</p>
<p>DNA (Ácido desoxirribonucleico) – é uma molécula que carrega a maior parte das instruções genéticas utilizadas no desenvolvimento, funcionamento e reprodução de todos os organismos vivos conhecidos e muitos vírus.</p>
<p>Procedimento de Controle de Documentos – um procedimento escrito que possibilita rastrear documentos dentro da autoridade da organização, visando manter um registro de revisões e remoções.</p>
<p>Fornecedor – qualquer parte de quem um insumo é obtido.</p>
<p>GM (Geneticamente Modificado ou Modificação Genética) – produtos ou processos decorrentes do emprego de modificação de genes, DNA ou RNA através splicing, edição de genes, tecnologia de DNA recombinante ou tecnologia transgênica. Também se refere a produtos produzidos com o uso de um ou mais insumos OGM ou elementos de processo OGM.</p>
<p>Inspeção – uma auditoria, verificação ou avaliação na unidade.</p>
<p>Insumos – Qualquer material ou substância que se torne parte do produto final, ou um componente dos mesmos que se torna parte do produto. Incluem os seguintes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insumos agrícolas, como sementes; • Produtos agrícolas não processados, como vegetais, grãos, frutas, verduras, ervas e outros alimentos frescos etc.; • Componentes de alimentação animal, como grãos, plantas forrageiras, vitaminas, enzimas, minerais; e/ou • Insumos fabricados e processados, incluindo ingredientes, aromatizantes, temperos, corantes, aditivos, enzimas e todas as outras substâncias presentes em produtos finais industrializados, como resíduos de coadjuvantes de processamento.
<p>Limite de Tolerância ou Nível de Limite de Tolerância – uma faixa definida de níveis aceitáveis de contaminação OGM encontrado em um produto especificado para uma região especificada, por exemplo, um país.</p>
<p>Lote – um volume de produtos originados na agricultura ou no processamento industrial e que recebe um número de identificação único que identifica tal volume de produção.</p>



<p>Modificado por bioengenharia – Alimento ou substância que contém material genético que foi modificado por meio de técnicas de ácido desoxirribonucleico recombinante (rdNA) <i>in vitro</i> e cuja modificação não poderia ser obtida por meio de melhoramento convencional ou encontrada na natureza. (US 7 CFR 66.1)</p>
<p>Não-OGM – Uma planta, animal ou outro organismo, ou derivado de tal organismo, cuja estrutura genética não tenha sido alterada pelos métodos definidos neste Padrão como OGM.</p>
<p>OGM - Organismo Geneticamente Modificado – Uma planta, animal, ou outro organismo vivo, unidade biológica ou entidade molecular que seja derivada de modificação genética, conforme definição neste Padrão. O termo também se aplica a produtos derivados de fontes com modificação por engenharia genética bem como por biologia sintética. É o uso de um processo de engenharia genética que torna o organismo (ou seu descendente) um “organismo geneticamente modificado”, independentemente se a modificação seja atualmente detectável ou não possa ser diferenciada de mutação natural ou reprodução convencional.</p>
<p>Operações de Distribuição, Armazenamento e Manuseio – serviços prestados em relação ao produto certificado, seja por água, terra ou ar, incluindo serviços de transbordo que não envolvam mudança física do estado do produto, sua embalagem ou sua rotulagem.</p>
<p>Organização – refere-se à empresa ou entidade jurídica que está buscando certificação para o Padrão Global FoodChain ID Não-OGM para unidade(s) ou local(is) especificado(s). As organizações detêm o título ou a propriedade de um produto, mesmo que possam ou não manipulá-lo fisicamente.</p>
<p>Organizações contratadas ou subcontratadas – uma pessoa ou empresa que fornece serviços ou produtos à Organização certificada através de acordo assinado ou contrato.</p>
<p>Padrão – o "Padrão" aqui refere-se ao Padrão Global FoodChain ID Não-OGM (isto é, este documento).</p>
<p>País de Origem – O local onde um insumo foi cultivado.</p>
<p>Paralelo – Produção, manuseio ou processamento em paralelo referem-se a operações dos mesmos insumos ou produtos (visualmente indistinguíveis) na forma OGM e não-OGM.</p>
<p>Ponto de Controle – uma circunstância detectada através da avaliação de risco para a eliminação da falha em um risco identificado. Os Pontos de Controle são identificados mais facilmente na forma de um fluxograma de processo.</p>
<p>Preservação de Identidade/Identidade Preservada (IP) – uso de procedimentos de segregação e rastreabilidade para manter a identidade de lotes específicos de produtos agrícolas ou processados em todas as etapas de produção, manutenção, transporte, armazenamento e processamento. A IP é usada principalmente para preservar a autenticidade de traços ou características definidas de produtos, um dos quais é o status Não-OGM do produto.</p>
<p>Produto ou Produto Final – refere-se a produtos que são avaliados como parte do processo de certificação do Padrão Global FoodChain ID Não-OGM, que a Organização certificada oferece no mercado, em qualquer etapa da cadeia de produção (isto é, como um produto para o consumidor final, um ingrediente para fabricação posterior, uma cultura agrícola <i>in natura</i> ou commodity, etc.).</p>
<p>Recomenda-se ou pode – um requisito não obrigatório; sua implementação proporcionará um maior grau de conformidade e consistência de conformidade com os requisitos ou condições de IP em uma determinada etapa do processo.</p>
<p>Remessa - volume de um embarque de produtos que mudam de custódia ou propriedade na cadeia de suprimentos, composto por um ou mais lotes de produção, ou dividido a partir de um determinado lote único ou composto. Uma remessa pode ser composta por remessas combinadas e pode ser dividida em várias remessas. Cada lote recebe um número de identificação exclusivo para fins de rastreabilidade e controle de estoque, ligados aos lotes de produção originais.</p>
<p>Segregação – o sistema de instalações, equipamentos e procedimentos através dos quais uma Organização certificada mantém o produto certificado FoodChain ID fisicamente separado de outros materiais.</p>
<p>Testes de Tira – dispositivo de tira para teste imunológico de triagem que analisa a proteína expressa pelo DNA, usado como um método rápido para a identificação da presença de OGM.</p>

Anexo D – Processo de Certificação

O diagrama de fluxo fornece informações gerais básicas, detalhando as etapas envolvidas na obtenção e manutenção do status certificado.





Autoavaliação

Como primeiro passo para a certificação, recomenda-se que a Organização realize uma autoavaliação com relação ao Padrão para garantir que ela compreenda os requisitos e tenha os sistemas apropriados para atendê-los.

Alternativamente, a Organização tem a opção de solicitar que uma pré-auditoria seja realizada pela FoodChain ID servindo como uma análise de lacunas, visando identificar qualquer trabalho adicional necessário antes que a auditoria de certificação seja solicitada. A proposta de serviço emitida pela FoodChain ID confirmará seu status de pré-auditoria, mas não levará à certificação, independentemente do resultado. Durante uma pré-auditoria, um auditor da FoodChain ID pode explicar o que é esperado em relação aos requisitos do Padrão, mas não pode oferecer soluções específicas para a Organização onde não for demonstrada a conformidade.

Inspeções do Local

Análises documentais são realizadas pela FoodChain ID como parte do processo de certificação para todas as operações. Além disso, embora a FoodChain ID se reserve o direito de exigir e realizar inspeções adicionais anunciadas e não anunciadas a seu critério, as inspeções do local são necessárias nos seguintes casos:

- Fazendas que buscam a certificação por conta própria e estão produzindo sementes ou cultivares listados nos Anexos A ou B deste Padrão.
- Operações pecuárias que buscam certificação por conta própria e estão alimentando seus rebanhos com matérias-primas de risco.
- Processamento e outras operações de manipulação de insumos de risco não verificados como não-OGM sob este Padrão antes de serem recebidos na unidade, ou locais de manipulação em paralelo de ingredientes com risco, tanto dos verificados como sendo não-OGM quanto dos não verificados. As operações de manuseio de insumos relevantes em embalagens à prova d'água, onde a embalagem ou o rótulo não são alterados, podem ser isentas de inspeção do local, de acordo com o risco avaliado pela FoodChain ID.

Solicitação de Certificação à FoodChain ID

A certificação é solicitada através de um formulário de solicitação fornecido pela FoodChain ID. O formulário é preenchido com informações específicas relacionadas aos produtos e processos utilizados para a identificação de possíveis riscos de contaminação OGM e para a definição do escopo da certificação.

Pode ser solicitado que a Organização forneça à FoodChain ID informações gerais antes da auditoria para garantir que o auditor esteja totalmente preparado e para proporcionar a melhor condição para que a auditoria seja concluída de forma eficiente. As informações que podem ser solicitadas podem incluir, mas não estão limitadas a:

- Organograma;

- Fluxograma(s) de processo(s) relacionado(s) a Não-OGM;
- Planta baixa;
- Plano de avaliação de risco com identificação dos riscos de OGM;
- Listas de insumos e produtos finais;
- Planos de amostragem e testes.

Proposta de Serviço

Para a certificação, são fornecidos uma proposta e um contrato de certificação, estabelecendo o plano de certificação, a estrutura dos valores dos serviços e os termos e condições de pagamento. A Organização retorna a proposta e o contrato assinados, concordando com a auditoria e comprometendo-se com o cumprimento do Padrão depois de certificada.

Valor dos Serviços da FoodChain ID

Os detalhes a respeito do valor dos serviços são fornecidos com a proposta e o contrato de certificação. Os valores dependem da natureza dos requisitos de cada Organização e, se aplicável, dos produtos a serem certificados.

Auditoria

A FoodChain ID irá designar um auditor capacitado para realizar a auditoria de certificação.

Seu auditor irá:

- Confirmar os objetivos apresentados na solicitação de certificação FoodChain ID durante a reunião de abertura;
- Auditar a sua Organização para determinar a conformidade;
- Realizar uma amostragem de insumos ou de produto final para validação de protocolos de amostragem;
- Apresentar as conclusões gerais da auditoria;
- Fornecer uma lista de conclusões para a Organização.

Relatório

O auditor irá produzir e enviar um relatório de auditoria escrito, que irá incluir:

- Uma introdução que resume as conclusões da auditoria, o seu escopo e detalhes da Organização;
- Conclusões detalhadas de todos os aspectos observados durante a auditoria.

A Organização irá receber uma cópia do relatório assim que o processo de certificação estiver concluído.

Quando o número ou a natureza de quaisquer não-conformidades suscitar dúvidas com relação à eficácia de sistemas ou procedimentos, a FoodChain ID poderá realizar uma visita adicional à unidade para verificar se as ações corretivas foram atendidas.

Ação Corretiva

A Organização terá 28 dias para enviar suas ações corretivas. As Organizações que enviarem as ações corretivas após os 28 dias podem ser solicitadas a se submeterem a uma visita adicional à unidade ou perder sua solicitação de certificação FoodChain ID.

Certificação

Uma decisão de certificação será tomada pela FoodChain ID com base no relatório, ações corretivas e eliminação de não-conformidades. Se a decisão for de conceder a certificação, um certificado será emitido para a Organização com uma data de validade anual.

Marca FoodChain ID e Certificados de Conformidade quanto à Rastreabilidade

Uma vez certificada, uma organização pode usar o logotipo FoodChain ID Não-OGM em produtos conformes e/ou solicitar que os Certificados de Conformidade quanto à Rastreabilidade (TCC) sejam emitidos para cada lote ou carregamento de produto certificado a ser vendido a um comprador específico indicado.

O uso da Marca FoodChain ID pela Organização certificada é limitado a declarações relacionadas ao escopo da certificação. A Organização certificada, informando a FoodChain ID, pode solicitar uma mudança de escopo de tempos em tempos, caso em que a FoodChain ID se reserva o direito, com a devida justificativa, de revisar novamente naquele momento ou posteriormente e pode exigir um valor adicional de honorários administrativos e/ou de auditoria.

A conformidade e certificação com este Padrão demonstram que a organização tem a capacidade de produzir, processar, manipular, fornecer, armazenar e ou distribuir materiais não-OGM, mantendo a Preservação de Identidade não-OGM e a rastreabilidade de acordo com este Padrão. As Organizações certificadas podem solicitar a aplicação da Marca Registrada FoodChain ID, a qual demonstra que o produto está em conformidade com o(s) Limite(s) de Tolerância. As Organizações também podem solicitar Certificados de Cumprimento quanto à Rastreabilidade, ou TCCs, para carregamentos ou lotes individuais de produtos que estejam dentro do escopo de sua certificação. Os TCCs são solicitados pela organização e são emitidos pela FoodChain ID para que a organização encaminhe ao comprador dos materiais não-OGM um certificado em formato PDF, oferecendo um reforço complementar de garantia.

A Marca e os TCCs FoodChain ID Não-OGM são emitidos de acordo com o(s) Limite(s) de Tolerância previsto(s) dos respectivos mercados onde os produtos certificados são vendidos.

As organizações com certificação FoodChain ID Não-OGM recebem TCCs compatíveis com o TCC recebido de seu fornecedor certificado pela FoodChain ID. Um TCC para um produto originalmente com um limite

de tolerância mais baixo se classificaria como conforme com uma região que possui um limite de tolerância mais alto, mas não o contrário.

A organização certificada concorda em não usar sua certificação de forma a desacreditar a FoodChain ID ou fazer declarações sobre sua certificação de produto que a FoodChain ID possa considerar falsa, enganosa ou não autorizada. O uso da Marca FoodChain ID em qualquer meio de comunicação, incluindo, mas não se limitando a materiais de marketing, especificações, fichas de dados, sites eletrônicos ou impressos, não deve induzir a enganos.

Informações adicionais sobre o uso da marca registrada FoodChain ID estão detalhadas no documento "Regras de Uso da Marca FoodChain ID Não-OGM"⁴.

Manutenção da Certificação

A FoodChain ID entrará em contato com a Organização antes do término do prazo anual de validade, o que ocorre, geralmente, 5 meses antes da data de término da certificação vigente. Caso a renovação da certificação não for solicitada, o uso do certificado da FoodChain ID e do logotipo, se aplicável, será descontinuado em sua data de término e novas declarações relacionadas ao status de certificado FoodChain ID não deverão ser feitas. É responsabilidade da Organização manter a certificação.

Suspensão da Certificação

Se a Organização certificada não puder fornecer evidências objetivas satisfatórias de ações corretivas para sanar as não-conformidades, a certificação poderá ser suspensa ou retirada. Se vier a conhecimento da FoodChain ID a existência de circunstâncias que suscitem dúvidas quanto à capacidade da Organização certificada de satisfazer as responsabilidades e os requisitos do Padrão, a FoodChain ID pode solicitar à Organização informações adicionais para esclarecer a situação. Se nenhuma explicação satisfatória ou garantias forem recebidas, a FoodChain ID poderá revogar, suspender ou retirar a certificação. As Organizações também podem optar por retirar-se do programa através de um pedido formal de retirada por escrito.

Reclamações

As Organizações possuem o direito de apresentar uma reclamação. As reclamações devem ser apresentadas por escrito à FoodChain ID, detalhando a natureza do problema, o pessoal envolvido, e quaisquer datas relevantes. As reclamações serão tratadas de acordo com o procedimento de tratamento de reclamações da FoodChain ID.

Apelações

Caso uma Organização discorde da decisão de certificação, ela possui o direito de apresentar uma apelação. As apelações devem ser apresentadas por escrito, indicando a decisão tomada pela FoodChain ID e os motivos da discordância. As apelações devem ser apresentadas à FoodChain ID. Um comitê de

⁴ Aplica-se à versão mais recente e vigente deste documento.

Apelações será designado para arbitrar a questão. A decisão do comitê será conclusiva. Em circunstâncias de suspensão, retirada, reclamação ou apelação, a Organização será informada, por escrito, a respeito da ação/decisões tomadas. A FoodChain ID não irá reembolsar quaisquer valores monetários incorridos.



Anexo E – HISTÓRICO DE REVISÕES

Histórico de Revisões			
Título	Data	Observações	Versão
Programa de Certificação para Organizações Fornecedoras de Produtos de Soja e Milho e Derivados Não-Modificados Geneticamente e sua Inclusão em Produtos Finais	Junho de 1999 – novembro de 2002	Padrão original elaborado para soja e milho	v1.0 - v3.0
Programa de Certificação CERT ID Não-OGM	Março de 2004	Conversão de grãos para todos os produtos	v4.0
Programa de Certificação CERT ID de Conformidade com a Regulamentação da União Europeia	Março de 2004	Padrão relacionado aos requisitos de Regulamentação da União Europeia	v4.0
Padrão Cert ID Não-OGM	14 de novembro de 2008	Notas de Orientação complementares acrescentadas	v5.1
Padrão CERT ID de Conformidade com a Regulamentação da União Europeia	1º de outubro de 2008	Notas de Orientação complementares acrescentadas	v5.0
Padrão Global Cert ID Não-OGM	27 de junho de 2017	Conjunto do Padrão Não-OGM e do Padrão de Conformidade com a Regulamentação da União Europeia. Implementação dos níveis de limite de tolerância.	v6.0
Padrão Global FoodChain ID Não-OGM	16 de julho de 2018	Re-edição como Padrão Global FoodChain ID Não-OGM	v6.1
Padrão Global FoodChain ID Não-OGM	5 de abril de 2019	Requisitos adicionados relativos à edição de genes e técnicas associadas	v6.2
Padrão Global FoodChain ID Não-OGM	1º de dezembro de 2019	Opções de rotulagem adicionais; limites de tolerância específicos; requisitos modificados em relação à pecuária	v7.0
Padrão Global FoodChain ID Não-OGM	1º de outubro de 2020	Opções de rotulagem revisadas	v7.1
Padrão Global FoodChain ID Não-OGM	25 de março de 2021	Esclarecimentos técnicos em 3.1.3 e 3.1.4; inclusão de carne suína e tomate na lista de risco; possível revisão do Anexo D	v7.2