



Associação Ecovida de Certificação Participativa - CNPJ-04.371.122/0001-45
 Rua Francisco Hipólito Rolim, 317 – Sala 03, Três Cachoeiras-RS CEP: 95580-000
 Fone: (51) 3667-1516

PLANO DE MANEJO ORGÂNICO OU PLANO DE MANEJO PARA A CONVERSÃO AO SISTEMA ORGÂNICO DE PRODUÇÃO PRIMARIA

1. CADASTRO DOS ENTES, DA UNIDADE DE PRODUÇÃO E ESCOPO(S)

1.1 - Tipo de Plano: () Novo Plano de Manejo (X) Atualização do Plano de Manejo	
1.2 - Escopo: (X) Produção Primária Vegetal () Produção Primária Animal	
1.3 - Núcleo: LITORAL CATARINENSE	
1.4 - Grupo: HARMONIA DA TERRA	
1.5 - Unidade produção	
1.5.1 - Nome da Unidade de produção: SÍTIO BELO MONTE	
1.5.1 - Endereço - linha/Vila: Rio Scharf	
1.5.2 - Município: Rancho Queimado	1.5.3- Estado: SC
1.5.5- Georreferenciamento: Latitude:	Longitude:
1.6 – Responsáveis pela Unidade de Produção	
1.6.1 – Primeiro Titular	
1.6.1.1 – Nome completo sem abreviaturas: FERNANDO PONTE DE SOUZA	
1.6.1.2 - CPF: 1530542708-82	1.6.1.3 – RG: 5.522.576-4
1.6.1.4 - Data nascimento: 27/05/1951	1.6.1.5 – Telefone: (48) 99982-8626
1.6.1.6 - E-mail: fernando_ponte@uol.com.br	
1.6.1.7 - Endereço residencial:	
1.6.1.7.1 - Bairro/linha/Vila: Rio Scharf, SN.	1.6.1.7.2 - Município: Rancho Queimado
1.6.1.7.3 - Estado: Santa Catarina	1.6.1.7.4 - CEP: 88470-000
1.6.1.7.4 - Gerar certificado individual, quando da aprovação da conformidade orgânica: () sim (X) Não	
1.6.2 – Segundo Titular:	

1.6.2.1 – Nome completo sem abreviaturas: JANICE TIRELLI PONTE DE SOUSA	
1.6.2.2 - CPF: 837932918-04	1.6.2.3 – RG: 5.532.966
1.6.2.4 - Data nascimento: 28/04/1952	1.6.2.5 – Telefone: (48) 99982-8626
1.6.2.6 - E-mail: esquilo28@yahoo.com.br	
1.6.2.7 – Endereço residencial:	
1.6.2.7.1 - Bairro/linha/Vila: Rio Scharf, SN.	1.6.2.7.2 - Município: Rancho Queimado
1.6.2.7.3 - Estado: Santa Catarina	1.6.2.7.4 -CEP: 88470-000
1.6.2.7.4 - Gerar certificado individual, quando da aprovação da conformidade orgânica: () sim (X) Não	
1.6.3 – Outros integrantes do grupo familiar ou da Unidade de produção	
NÃO HÁ.	
Obs.: Se houver outros integrantes do grupo familiar ou da Unidade de produção, anexar os mesmos dados	

2- ASPECTOS GERAIS DE GESTÃO E DO MANEJO DA PRODUÇÃO ORGÂNICA

2.1 - Faça um mapa/croqui de sua unidade de produção e anexe.

(Leia as orientações para fazer o mapa):

Mapa: Em anexo.

2.2 - Total de áreas correspondente ao mapa acima

2.2.1 - Qual o tamanho das áreas de produção orgânica (cultivos anuais e perenes + sistemas agroflorestais + reflorestamento + florestamento + pastagens + áreas de pousio): **2,0 hectares;**

2.2.2 - Qual o tamanho das áreas de produção convencional (cultivos anuais e perenes + sistemas agroflorestais + reflorestamento + florestamento + pastagens + áreas de pousio): **0 hectares;**

2.2.3 - Qual o tamanho das áreas protegidas (APP + reserva legal + matas nativas, lagoas naturais): **12 hectares;**

2.2.4 – Área total da Unidade de Produção (áreas de 2.2.1 + áreas de 2.2.2 + áreas de 2.2.3 + estradas e benfeitorias): **16,4 hectares.**

2.3 – Qual a situação da Unidade de Produção em relação à produção orgânica?

(X) Toda a Unidade de Produção já é orgânica

- Toda a Unidade de Produção está em conversão
- Há produção paralela (não orgânica e orgânica)

2.4 - Em quanto tempo pretende realizar a conversão total da Unidade de Produção?

(X) Toda a Unidade de Produção já é orgânica

- Em 1 ano
- Em 2 anos
- Em 3 anos
- Em 4 anos
- Em outro prazo : ____ anos
- Enquadra-se nas exceções, explicar: _____

Serão possíveis exceções para conversão parcial da unidade de produção, quando houverem pocilgas e aviários já construídos; na produção de leite em relação ao concentrado fornecido, conflitos familiares de sistemas de produção e arrendamento à terceiros. Nesses casos devem ser respeitadas as regras da produção paralela. Essas exceções deverão ser avaliadas pelos grupos.

2.5 – Em relação à conversão e a produção orgânica:

2.5.1 - Quais os principais problemas a enfrentar? **NÃO SE APLICA.**

2.5.2 - Quais as principais soluções em relação aos problemas relatados em 2.5.1? **NÃO SE APLICA.**

2.5.3 - Quais mudanças realizará para fazer a conversão total e ou evoluir na produção orgânica? **NÃO SE APLICA.**

2.6 - Como realiza a separação de áreas orgânicas das não orgânicas?

(X) Toda a Unidade de Produção já é orgânica. Portanto, não há necessidade de separação.

- Áreas separadas por barreiras vegetais
- Áreas diferentes e identificadas
- Variedades ou espécies com diferenças visuais
- Insumos identificados e armazenados separadamente
- Animais de espécies diferentes
- Animais da mesma espécie com finalidades produtivas diferentes
- Outro (s). Qual (is)? _____

2.7 - Como promove o aumento da biodiversidade na Unidade de Produção?

(X) Cultivos consorciados

(X) Rotação de culturas

- Recuperação/enriquecimento de APPs
- Corredor ecológico ou cordão vegetativo permanente

(X) Manejo do mato e alternância de capinas

(X) Ausência de fogo

(X) Adubação verde

(X) Adubos orgânicos

(X) Diversificação da produção

(X) Diversificação de variedades ou cultivares

Plantio de flores e outros cultivos que atraem inimigos naturais

(X) Cultivos em aleias/faixas

Quebra-ventos

Sistemas agroflorestais

(X) Cobertura do solo

Outros: _____

2.8 - Que práticas são utilizadas para conservar o solo?

(X) Faixas vegetativas

(X) Plantio em nível

Terraceamento

(x) Plantio direto

(X) Cobertura seca

(X) Cobertura verde

Outros: _____

2.9 - Quais os principais riscos de contaminação da produção orgânica?

(X) Cultivos convencionais e transgênicos nos arredores

Uso de insumos químicos proibidos

Contaminação por pulverização de áreas vizinhas

Contaminação dos cursos ou reservatórios de água

Enxurrada

(X) Insumos externos contaminados

(X) Animais trazidos de fora da Unidade de Produção

Outros:

2.10 – Descreva como pretende diminuir ou eliminar os riscos de contaminação da sua Unidade de Produção (mitigação de riscos)?

Produzir insumos na propriedade ou obter de fontes de menor risco, quando disponíveis. Implantação e enriquecimento de barreiras verdes. Tratamento e alimentação natural e não transgênica para animais produzidos em parceria com vizinhos.

2.11 - Quais entes da família estão envolvidos na produção (nome e grau de parentesco)?

O CASAL, FERNANDO E JANICE.

2.12 - Há mão-de-obra que não seja da família?

Não Sim, quantas pessoas? DUAS PESSOAS.

2.13 - Em caso positivo, qual a relação trabalhista?

(X) Trabalhador temporário

Trabalhador permanente

Parceria

2.14 - Incentiva e promove atividades educativas envolvendo família e/ou funcionários?

Incentivo à escolarização

Cursos

Outras. Quais? _____

2.15 - Como se relaciona com outros produtores e com as atividades culturais?

Participa de associação de produção ou comunitária

Participa de atividades culturais que valorizam a cultura local

Promove atividades culturais que valorizam a cultura local

2.16 - Que tipo de controle ou anotação você realiza em sua Unidade de Produção?

Agenda

Caderno de campo

Fichas de controle

Computador

Outra (s). Quais? _____

2.17 - Descreva como realiza o controle dos produtos (insumos adquiridos e produtos produzidos) para fins de rastreabilidade?

O controle dos produtos adquiridos é mantido com o arquivo de notas fiscais. As vendas são controladas através do preenchimento do caderno de campo.

2.18 - Qual a fonte de água utilizada?

Mina ou nascente ou olho d'água da própria Unidade de Produção

Mina ou nascente ou olho d'água de fora da Unidade de Produção

Cisterna para coleta de água da chuva

Açude da própria Unidade de Produção

Açude de fora da Unidade de Produção

Rio ou riacho

Canais coletivos de irrigação

Rede comunitária

Água subterrânea – Qual? _____

Outro (s) _____

2.19 - Há risco de contaminação da água utilizada?

Não

Sim – Qual (is)? _____

2.20 - O que faz para garantir a qualidade da água?

Mantem nascente própria

Mantem a mata ciliar

Faz análise de água

Realiza o manejo adequado das águas residuais da produção

Oriento meus vizinhos para o cumprimento da legislação ambiental

Outro (s) – Qual (is)? _____

2.21 – Descreva o destino dos resíduos gerados na Unidade de Produção (orgânico e inorgânico e águas servidas e águas negras)?

Resíduos orgânicos são compostados e resíduos não orgânicos são destinados à reciclagem.

A água da cozinha e lavanderia são tratadas com caixa de gordura. A água do banheiro vai para a foça séptica e depois para o sumidouro. Sobre o sumidouro foram plantadas que auxiliam na purificação desta água.

3. ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO

3.1 - Possui animais de estimação?

Sim não

Caso afirmativo. Qual(is)? **Peixes para consumo e alguns bovinos que criamos em parceria com vizinho.**

3.2 - Como são alimentados?

Ração comercial não transgênica

Produz na Unidade de produção os alimentos e fabrica a ração

Outra forma. Qual? **Os peixes são tratados com ração convencional. Já os bovinos se alimentam**

de pastagem na unidade de produção, esta pastagem é mantida sem adição de adubos sintéticos ou agrotóxico, e com milho não transgênico.

3.3 – Como trata os animais em relação a doenças, ectoparasitos e endoparasitos?

Descreva: **Tratamento sanitário parcialmente feito com homeopatia.**

3.4 – Sobre a liberdade dos animais

() Mantem presos em abrigos apropriados

() Circulam livremente pela propriedade

(X) Outra, descreva: A pastagem é cercada evitando que os animais acessem as áreas produtivas.

3.5 – Os animais oferecem riscos de contaminação da produção?

() Sim

(X) Não

Caso positivo. Como procede para minimizar estes os riscos?

Acreditamos que não oferecem riscos de contaminação. Porém se a alimentação convencional dos peixes for um potencial contaminador, podemos passar a adquirir ração não transgênica quando esta estiver disponível e acessível.

4- PRODUÇÃO PRIMÁRIA VEGETAL ORGÂNICA

4.1 - Quais produtos vegetais você produz para o mercado orgânico?

4.1.1 – Hortaliças: Quais? **Alface Abóbora italiana Abóbora paulista Acelga Agrião Alcachofra Alecrim Alho-porró Almeirão Azedinha Baroa Batata-doce Berinjela Beterraba Brócolis Cabotiá Cará-do-ar Catalonha Cebola Cebolinha Cenoura Chicória Chuchu Coentro Couve-flor Couve Folha Ervilha Espinafre Feijão vagem Gengibre Inhame Mandioca Manjeriço Milho verde Moranga Mostarda Ora pro nobis Pepino Pimentão Pimentas Quiabo Rabanete Repolho Rúcula Salsa Salsão Shiitake Tomate Yacon**

4.1.2 - Plantas bioativas (chás e ervas): Quais? **Gengibre**

4.1.3 - Frutas: Quais? **Caqui Citros Uva Morango**

4.1.4 - Outras culturas permanentes: Quais? **NÃO HÁ.**

4.1.5 - Grãos: Quais? **Feijão**

4.1.6 - Outras culturas anuais: Quais? NÃO HÁ.

4.1.7 -Agrofloresta: Quais? NÃO HÁ.

4.1.8 -Outras culturas: Quais? NÃO HÁ.

4.2 – Quais os principais problemas técnicos encontrados na produção vegetal?

Adubação equilibrada, doenças do tomateiro.

4.3 - Como faz para resolver os problemas descritos anteriormente?

Quanto a adubação, trabalhamos para melhorar a fertilidade do solo. Quanto às doenças trabalhamos com a prevenção, fazendo rodízio das áreas cultivadas, cuidamos da adubação e usamos caldas.

4.4 – Origem das sementes e mudas:

Espécie/cultivar (listar)	Origem das sementes e mudas	Origem orgânica ou convencional
Catalonha	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Yacon	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Gengibre	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Mandioca	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Azedinha	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Baroa	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Batata doce	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Milho Verde	() Própria <input checked="" type="checkbox"/> Adquirida	() Orgânica <input checked="" type="checkbox"/> Convencional
Cará do Ar	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Chuchu	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Feijão	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Inhame	() Própria <input checked="" type="checkbox"/> Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Ora pro nobis	() Própria <input checked="" type="checkbox"/> Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Demais Hortaliças	() Própria <input checked="" type="checkbox"/> Adquirida	() Orgânica <input checked="" type="checkbox"/> Convencional
Uva	() Própria <input checked="" type="checkbox"/> Adquirida	() Orgânica <input checked="" type="checkbox"/> Convencional
Caqui	() Própria <input checked="" type="checkbox"/> Adquirida	() Orgânica <input checked="" type="checkbox"/> Convencional
Morango	() Própria <input checked="" type="checkbox"/> Adquirida	() Orgânica <input checked="" type="checkbox"/> Convencional
Citros	() Própria <input checked="" type="checkbox"/> Adquirida	() Orgânica <input checked="" type="checkbox"/> Convencional

4.5 - Com que frequência é realizado o registro das atividades feitas para produzir?

() Diário

() Semanal

() Quinzenal

Mensal

() Outra (s). Qual (is)? _____

4.6 - Como você realiza o manejo do solo para melhorar a fertilidade?

Calcário

() Pó de rocha. Qual? _____

- () Fosfato natural
- (x) Cobertura seca**
- (x) Cobertura verde**
- () Compostagem
- (x) Adubação verde**
- (x) Biofertilizante**
- (x) Outros: Micro-organismos eficientes e adubo orgânico.**

4.7 - Quais os principais problemas de manejo da fertilidade?

Conseguir matéria verde e seca o suficiente para manter o solo coberto e ir melhorando a fertilidade ao longo do tempo.

4.8 - Descreva as principais medidas para solucionar os problemas de fertilidade do solo?

Para aumentar a matéria orgânica e melhorar a fertilidade do solo plantamos, especialmente no inverno, um coquetel de adubos verdes. Eventualmente trazemos do mato folhas para os canteiros em produção. Fazemos uso de adubos orgânicos, microorganismos eficientes e eventualmente calcário.

4.9 - Como controla pragas, doenças e plantas espontâneas?

4.9.1- Pragas:

Quais ocorrem?	Quais as medidas de prevenção e/ou controle?
Insetos	Aplicamos, eventualmente, roxsil e óleo de nem.

4.9.2 - Doenças:

Quais ocorrem?	Quais as medidas de prevenção e/ou controle?
Murchadeira/Ferrugem	Usamos a calda bordalesa e soro de leite.

4.9.3 - Quais as principais ervas daninhas/plantas espontâneas que ocorrem nas áreas de cultivo?

Quais ocorrem?	Quais as medidas de prevenção e/ou controle?
Gramíneas	Revolvemos pouco o solo, mantemos a cobertura e capinamos.

**5 - INFORMAÇÕES ADICIONAIS PARA CONSTAR NO CADASTRO NACIONAL DE PRODUÇÃO ORGÂNICA
E PARA A GERAÇÃO DO CERTIFICADO**

5. 1 - Produtos produzidos e comercializados pela Unidade de Produção

(Listar todos os possíveis produtos à serem comercializados ao longo dos próximos anos, conforme anteriormente descritos)

Produto (especificar claramente)	Quantidade anual	Unidade (kg, pés, dúzias, ...)	Área utilizada (em ha).	Tipo de comercialização (Feira, supermercado, destinado a industrialização, ...)
Alface	1000	Unidade	0,005	Restaurantes e venda direta
Catalonha	200	Maço	0,006	Restaurantes e venda direta
Couve-flor	300	Unidade	0,009	Restaurantes e venda direta
Abóbora italiana	90	Kg	0,02	Restaurantes e venda direta
Abóbora paulista	120	Kg	0,02	Restaurantes e venda direta
Acelga	180	Unidade	0,002	Restaurantes e venda direta
Agrião	80	Maço	0,001	Restaurantes e venda direta
Alcachofra	380	Unidade	0,08	Restaurantes e venda direta
Alecrim	10	Maço	0,001	Restaurantes e venda direta
Alho-porró	520	Unidade	0,08	Restaurantes e venda direta
Almeirão	100	Maço	0,02	Restaurantes e venda direta
Azedinha	80	Maço	0,003	Restaurantes e venda direta
Baroa	90	Kg	0,02	Restaurantes e venda direta
Batata-doce	120	Kg	0,05	Restaurantes e venda direta
Berinjela	300	Kg	0,09	Restaurantes e venda direta
Beterraba	100	Kg	0,003	Restaurantes e venda direta
Brócolis	700	Maço	0,09	Restaurantes e venda direta
Cabotiá	60	Kg	0,06	Restaurantes e venda direta
Cará-do-ar	5	Kg	0,004	Restaurantes e venda direta
Cebola	100	Kg	0,04	Restaurantes e venda direta
Cebolinha	500	Maço	0,009	Restaurantes e venda direta
Cenoura	100	Kg	0,03	Restaurantes e venda direta
Chicória	200	Unidade	0,001	Restaurantes e venda direta
Chuchu	10	Kg	0,002	Restaurantes e venda direta
Couve Folha	360	Maço	0,008	Restaurantes e venda direta
Coentro	200	unidades	0,003	Restaurantes e venda direta
Ervilha	25	Kg	0,004	Restaurantes e venda direta
Espinafre	100	Maço	0,005	Restaurantes e venda direta
Feijão	30	Kg	0,06	Restaurantes e venda direta

Feijão vagem	20	Kg	0,003	Restaurantes e venda direta
Gengibre	3	Kg	0,003	Restaurantes e venda direta
Inhame	20	Kg	0,008	Restaurantes e venda direta
Mandioca	200	Kg	0,05	Restaurantes e venda direta
Manjeriço	50	Maço	0,001	Restaurantes e venda direta
Milho verde	200	Bandeja	0,05	Restaurantes e venda direta
Moranga	30	Kg	0,003	Restaurantes e venda direta
Mostarda	90	Maço	0,004	Restaurantes e venda direta
Ora pro nobis	10	Maço	0,006	Restaurantes e venda direta
Pepino	20	Kg	0,004	Restaurantes e venda direta
Pimentão	60	Kg	0,01	Restaurantes e venda direta
Pimentas	10	Bandeja	0,003	Restaurantes e venda direta
Quiabo	20	Bandeja	0,004	Restaurantes e venda direta
Rabanete	100	Maço	0,004	Restaurantes e venda direta
Repolho	100	Unidade	0,008	Restaurantes e venda direta
Rúcula	1000	Maço	0,01	Restaurantes e venda direta
Salsa	500	Maço	0,01	Restaurantes e venda direta
Salsão	120	Maço	0,01	Restaurantes e venda direta
Shiitake	300	kg	0,09	Restaurantes e venda direta
Tomate	300	Bandeja	0,09	Restaurantes e venda direta
Yacon	40	Kg	0,001	Restaurantes e venda direta
Caqui	40	kg	0,2	Restaurantes e venda direta
Citros	40	kg	0,3	Restaurantes e venda direta
Uva	80	kg	0,4	Restaurantes e venda direta
Morango	10	kg	0,003	Restaurantes e venda direta
Total			2,0	

6. Outras informações relevantes não contidas anteriormente: (descrever) NÃO HÁ.

Local: **Rancho Queimado**

Data: **28 de fevereiro de 2019**

Nome / CPF/ Telefone Pessoal	Assinatura
Nome: FERNANDO PONTE DE SOUZA	
CPF: 1530542708-82	
Telefone: (48) 99982-8626	

Nome: JANICE TIRELLI PONTE DE SOUSA	
CPF: 837932918-04	
Telefone: (48) 99982-8626	

Assinatura do representante de ética do grupo de que o plano de manejo orgânico foi aprovado pelo grupo:

Nome:	
CPF:	
Telefone: ()	

Anexo 3

COGUMELOS COMESTÍVEIS ORGÂNICOS (IN 37)

1) Qual a origem do solo/material da camada de cobertura?

- () Terra da própria unidade de produção. Informe o número da gleba no croqui _____
- () Adquirido de fora da unidade de produção. Onde? _____
- (X) Não usa camada de cobertura.**
- () Outros. Qual? Toras de eucalipto adquiridas de vizinho, na linha

2) Na produção em toras, qual a origem da madeira utilizada.

- () Plantação na própria unidade de produção.
- (X) Adquirido de fora da unidade de produção. Onde? toras de eucaliptos adquiridas de vizinho, na mata, sem plantio agrícola próximo e sem veneno.**
- () Não utiliza produção em toras.
- () Outros. Qual? _____

3) Qual fonte de energia é utilizada no tratamento térmico do substrato ou camada de cobertura.

- () Lenha da própria unidade de produção.
- () Lenha adquirida de fora da unidade de produção. Onde? _____
- () Energia elétrica.
- () Solarizador.
- (X) Produção em toras, não faz tratamento térmico.**
- () Outros. Qual? _____

4) A água utilizada na produção do substrato, bem como na irrigação é potável?

Sim

Não

4.1) Qual a fonte de água utilizada na produção do substrato, bem como na irrigação?

Mina própria ou nascente ou olho d'água

Cisterna

Açúde

Mina fora da unidade de produção

Rio ou riacho

Água subterrânea – Qual? _____

Outro (s) _____

5) É utilizada radiações ionizantes para esterilização dos substratos, da camada de cobertura, bem como para esterilização dos produtos?

Sim

Não

6) Qual o destino final do substrato e do chorume?

Compostagem/Vermicompostagem.

Utilização para fertilização do solo em outros cultivos.

Venda para outros produtores.

Outro. Qual? As toras são destinadas a compostagem, e também para a área de produção.

7) Qual origem dos inóculos?

Adquirido de laboratório especializado para tal fim.

Produzido na unidade de produção.

Outro. Qual? _____

8) Descreva como é feito o controle de pragas e doenças.

O controle é feito através da prevenção, toda a produção é feita em rancho apropriado, forrado e com telas nas aberturas.

9) É utilizada radiações ionizantes ou microondas na esterilização e secagem do produto?

Sim

Não

10) Como é a apresentação do produto final?

Fresco - *in natura*

- () Desidratado
() Em conserva
() Outros. Quais? _____

11) Todos os cogumelos comercializados são cultivados na unidade de produção?

- (X) Sim.**
() Não, alguns são provenientes de outros produtores.
() Não, alguns são cogumelos silvestres (Extrativismo).

Local: **Rancho Queimado**

Data: **08 de abril de 2021.**

Nome / CPF/ Telefone Pessoal	Assinatura
Nome: FERNANDO PONE DE SOUZA	
CPF: 1530542708-82	
Telefone: (48) 99982-8626	
Nome: JANICE TIRELLI PONTE DE SOUSA	
CPF: 837932918-04	
Telefone: ()	

Ciente do representante de ética do grupo de que o plano de manejo orgânico foi aprovado pelo grupo:

Nome:	
CPF:	
Telefone: ()	



Sítio Belo Monte

Legenda
 limite da propriedade

LEGENDA:

- 1 - Pasto e Reserva para Reflorestamento;
- 2 - Shitake;
- 3 - Oliveiras;
- 4 - Pasto;
- 5 - Noz Pecan, Oliveiras, Milho e Hortaliças;
- 6 - Pomar;
- 7 - Alpim;
- 8 - Videiras e Hortaliças;
- 9 - Videiras sob cobertura Plástica;
- 10 - Pequena Lagoa;
- 11 - Hortaliças.