



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 PRIMÁRIA

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 SARAQUÁ	
1.5.1 - Endereço - linha/Vila: Estrada Geral da Terceira Linha	
1.5.2 - Município: Angelina	1.5.3- Estado: SC
1.5.5- Georreferenciamento: Latitude: 27°36'22.8"S Longitude: 48°59'03.2"O	
1.6 – Responsáveis pela Unidade de Produção	
1.6.1 – Primeiro Titular	
1.6.1.1 – Nome completo sem abreviaturas: VITOR ALVES RITA	
1.6.1.2 - CPF: 073.456.679-44	1.6.1.3 – RG: 4518314
1.6.1.4 - Data nascimento: 14/03/1989	1.6.1.5 – Telefone: (48) 9 9953 3945
1.6.1.6 - E-mail: sitiosaraqua@gmail.com	
1.6.1.7 - Endereço residencial: Estrada Geral Terceira Linha, SN.	
1.6.1.7.1 - Bairro/linha/Vila: Terceira Linha	1.6.1.7.2 - Município: Angelina
1.6.1.7.3 - Estado: Santa Catarina	1.6.1.7.4 - CEP: 88460-000
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: TÂNEA MARA FOLLMANN	

1.6.2.2 - CPF: 047.172.759-85	1.6.2.3 – RG: 3.996.734
1.6.2.4 - Data nascimento: 30/11/1985	1.6.2.5 – Telefone: (48) 9 9660 6112
1.6.2.6 - E-mail: sitiosaraqua@gmail.com	
1.6.2.7 – Endereço residencial: Estrada Geral Terceira Linha, S/N	
1.6.2.7.1 - Bairro/linha/Vila: Terceira Linha	1.6.2.7.2 - Município: Angelina
1.6.2.7.3 - Estado: Santa Catarina	1.6.2.7.4 -CEP: 88460-000
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	
1.6.3.1 – Nome completo sem abreviaturas: ANGELO PIAIA	
1.6.3.2 - CPF: 008.356.220-61	
1.6.3.4 - Data nascimento: 06/05/1985	
1.6.3.6 - E-mail: fitobioorganica@gmail.com	
1.6.3.7 – Endereço residencial: Rua Catarina Weber, 271 – Rancho Queimado	
1.6.3.7.1 - Bairro/linha/Vila: Centro	
1.6.3.7.3 - Estado: Santa Catarina	
1.6.3.7.4 - Gerar certificado individual, quando da aprovação da conformidade orgânica: () sim (X) Não	

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): **5 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): **2 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): **7 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

- Manejo do mato e alternância de capinas**
- Ausência de fogo**
- Adubação verde**
- Adubos orgânicos**
- Diversificação da produção**
- Diversificação de variedades ou cultivares**
- Plantio de flores e outros cultivos que atraem inimigos naturais**
- Cultivos em aleias/faixas
- Quebra-ventos
- Sistemas agroflorestais**
- Cobertura do solo**
- Outros: _____

2.8 - Que práticas são utilizadas para conservar o solo?

- Faixas vegetativas**
- Plantio em nível**
- Terraceamento
- Plantio direto
- Cobertura seca**
- Cobertura verde**
- Outros: _____

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

- 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
- Insumos externos contaminados**
- 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)?

Buscar produzir insumos na propriedade ou obter de fontes de menor risco, quando disponíveis. Reforçar barreira verde na divisa oeste da propriedade.

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

Somente o casal, Vitor e Tânea.

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?

- 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 auxílio de planilhas no computador. Mantemos o fluxo de caixa com anotações mensais de tudo que foi adquirido. Temos o arquivo de notas que comprovam todos os lançamentos da planilha. Também em planilhas, fazemos anotações semanais dos alimentos colhidos e comercializados.

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 destinados para a composteira na unidade de produção. Resíduos não orgânicos são separados (plásticos, vidro) e destinados para a reciclagem. A água da cozinha e lavanderia é tratada com caixa de gordura e depois seguem para a fossa séptica e sumidouro. Águas negras vão para a fossa séptica e depois para o sumidouro.

3. ANIMAIS DE ESTIMAÇÃO

3.1 - Possui animais de estimação?

Sim () não

Caso afirmativo. Qual(is)?

Três cachorros e duas gatas. Além destes, há também animais domésticos para consumo, que são as galinhas, assim como quatro novilhas, um touro e peixes.

3.2 - Como são alimentados?

Ração comercial não transgênica

Produz na Unidade de produção os alimentos e fabrica a ração

Outra forma. Qual? Gatas e cachorros são alimentados com ração comercial convencional. As galinhas recebem exclusivamente alimentação orgânica (ração e verdes). O gado pasta livremente e recebe sal mineral. Os peixes também se alimentam livremente.

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

Descreva: Usamos gotas de própolis de forma preventiva para melhorar a imunidade, e eventualmente adicionamos alho cru na alimentação. As galinhas também comem caules/folhas de bananeira como prevenção a endoparasitas. Quando filhotes, gatos e cachorros receberam as vacinas convencionais para prevenção de doenças. O gado ganha um produto mineral a base de enxofre ventilado para controle de parasitas.

3.4 – Sobre a liberdade dos animais

() Mantem presos em abrigos apropriados

(X) Circulam livremente pela propriedade

() Outra, descreva: Os cachorros são ensinados a respeitar o limite da horta e não entrarem. As gatas circulam livremente pela unidade de produção. As galinhas ficam presas pela manhã, quando comem a ração e põem os ovos, durante a tarde circulam pelo terreiro disposto na horta onde se alimentam de insetos e vegetais. Gado circula livremente na pastagem, isolado das outras áreas de produção por cerca.

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 cachorros e gatos for um potencial contaminador, podemos passar a adquirir ração não transgênica quando esta for mais acessível. Aqui não temos oferta de ração não transgênica.

4- PRODUÇÃO PRIMÁRIA VEGETAL ORGÂNICA

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

4.1.1 –Hortaliças: Quais? **Abóbora italiana Abóbora paulista Acelga Açafrão Agrião Alcachofra Alface Alho-porró Almeirão Azedinha Baroa Batata-doce Batata inglesa Berinjela Beterraba Brócolis Cabotiá Capuchinha Cará-do-ar Cebola Cebolinha Chicória Chuchu Couve Folha Couve-flor Ervilha Espinafre Feijão vagem Inhame Mandioca Manjeriço Milho verde Moranga Mostarda Nabo Ora pro nobis Pepino Pimenta dedo de moça Pimentão Quiabo Rabanete Repolho Rúcula Salsa Salsão Taioba Yacon**

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

4.1.3 - Frutas: Quais? **Banana Bergamota Limão Cravo Physallys Pera**

4.1.4 - Outras culturas permanentes: Quais?

4.1.5 - Grãos: Quais? **Feijão Preto Feijão Vermelho Feijão Carioca**

4.1.6 - Outras culturas anuais: Quais?

4.1.7 -Agrofloresta: Quais?

4.1.8 -Outras culturas: Quais?

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

Adução equilibrada das plantas, manejo do mato e das formigas.

4.3 - Como faz para resolver os problemas descritos anteriormente? Não conseguimos resolvê-los, mas trabalhamos na recuperação da vida do solo adicionando microorganismos, evitamos o revolvimento.

4.4 – Origem das sementes e mudas:

Espécie/cultivar (listar)	Origem das sementes e mudas	Origem orgânica ou 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
Açafrão	<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	() Própria <input checked="" type="checkbox"/> Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Batata doce	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Batata inglesa	() Própria <input checked="" type="checkbox"/> Adquirida	() Orgânica <input checked="" type="checkbox"/> Convencional
Milho Verde	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () 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 preto	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Feijão vermelho	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Inhame	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Ora pro nobis	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Taioba	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Demais Hortaliças	() Própria <input checked="" type="checkbox"/> Adquirida	() Orgânica <input checked="" type="checkbox"/> Convencional
Banana	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Physallis	<input checked="" type="checkbox"/> Própria () Adquirida	<input checked="" type="checkbox"/> Orgânica () Convencional
Demais Frutas	() 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

(x) Mensal

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

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

(x) Calcário

() Pó de rocha. Qual? _____

(x) Fósforo natural

(x) Cobertura seca

() Cobertura verde

(x) 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 bom aporte de matéria orgânica, em quantidade e qualidade, com podas e adubos verdes e, por consequência, para reduzir o uso de esterco de origem animal externa.

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

Para aumentar a matéria orgânica fazemos a poda das bananeiras e adubos verdes. Essas podas além de oferecerem nutrientes, contribuem com a cobertura do solo. Fazemos uso ainda de adubos orgânicos, eventualmente calcário e fósforo natural. Todas estas ações contribuem para a melhoria da fertilidade.

4.9 - Como controla pragas, doenças e plantas espontâneas?

4.9.1- Pragas:

Quais ocorrem?	Quais as medidas de prevenção e/ou controle?
Formigas	Usamos isca de gergelim, isca de farinha de rosca com vinagre, água fervente nos ninhos.
Insetos	Aplicamos calda de alho e pimenta como repelente.

4.9.2 - Doenças:

Quais ocorrem?	Quais as medidas de prevenção e/ou controle?
Oídeo	Redução da densidade de plantas, para aumentar a circulação de ar e incidência solar, reduzindo assim a umidade.

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?
Caruru, picão, guanxuma, trapoeiraba e gramíneas	Cobertura, revolvimento mínimo do solo ou capina.

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 logo 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, ...)
Abóbora italiana	180	kg	0,04	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicílio.
Abóbora paulista	240	kg	0,04	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicílio.
Acelga	180	unidade	0,009	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicílio.
Agrião	240	maços	0,004	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicílio.
Alcachofra	100	unidade	0,002	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicílio.
Alface	1440	unidade	0,012	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicílio.
Alho-porró	700	unidade	0,004	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicílio.
Almeirão	120	maços	0,0006	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicílio.
Azedinha	240	maços	0,0006	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicílio.
Baroa	40	kg	0,02	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicílio.
Batata-doce	150	kg	0,04	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicílio.
Batata inglesa	150	kg	0,018	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicílio.

Berinjela	120	kg	0,008	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Beterraba	180	kg	0,008	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Brócolis	720	maços	0,008	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Cabotiá	150	kg	0,02	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Capuchinha	180	bandejas	0,002	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Cará-do-ar	30	kg	0,002	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Cebola	120	kg	0,002	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Cebolinha	720	maços	0,004	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Chicória	120	unidades	0,004	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Chuchu	180	kg	0,004	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Couve Folha	360	maços	0,004	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Couve-flor	360	unidades	0,008	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Ervilha	35	kg	0,008	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Espinafre	240	maços	0,004	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Feijão	40	kg	0,02	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Feijão vagem	80	kg	0,02	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Gengibre	05	kg	0,0004	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Hortelã	180	maços	0,002	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Inhame	50	kg	0,004	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Mandioca	240	kg	0,04	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Milho verde	240	bandejas	0,16	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio. Cooperativa.
Moranga	30	kg	0,01	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Mostarda	90	maço	0,002	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Nabo	60	kg	0,004	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Ora pro nobis	120	maço	0,0006	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.

Pepino	150	kg	0,008	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio. Cooperativa.
Pimenta dedo de moça	60	bandejas	0,006	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Pimentão	60	kg	0,02	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Quiabo	500	bandejas	0,016	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio. Cooperativa.
Rabanete	720	maços	0,0082	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Repolho	300	unidade	0,01	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Rúcula	1440	maços	0,004	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Salsa	720	maços	0,0096	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Salsão	120	maços	0,016	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Taioba	120	maços	0,02	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Yacon	80	kg	0,02	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Banana	200	kg	0,04	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Bergamota	70	kg	0,08	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Pera	150	kg	0,09	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Limão Cravo	30	kg	0,02	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Phisallys	180	bandejas	0,06	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio.
Shimeji branco	500	bandejas	0,005	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio, Feiras e Mercados.
Shimeji cinza	200	bandejas	0,002	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio, Feiras e Mercados.
Shimofuri	200	bandejas	0,002	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio, Feiras e Mercados.
Hiratake Salamon	100	bandejas	0,001	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio, Feiras e Mercados.
Shimeji Preto	300	bandejas	0,003	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio, Feiras e Mercados.
Juba de Leão	150	bandejas	0,0015	CSA (Comunidade que Sustenta a Agricultura) e Cestas em Domicilio,

				Feiras e Mercados.
Total			1 ha	

6. COGUMELOS COMESTÍVEIS ORGÂNICOS

6.1. 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? _____

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

- () Plantação na própria unidade de produção.
- () Adquirido de fora da unidade de produção. Onde? _____
- (X) Não utiliza produção em toras.
- () Outros. Qual? _____

6.3. 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.
- () Produção em toras, não faz tratamento térmico.
- (X) Outros. Qual? Gás GLP.

6.4. A água utilizada na produção do substrato, bem como na irrigação é potável?

- (X) Sim
- () Não

6. 4.1. Qual a fonte de água utilizada na produção do substrato, bem como na irrigação?

- (X) Mina própria ou nascente ou olho d'água
- () Cisterna
- () Açúde
- () Mina fora da unidade de produção
- () Rio ou riacho
- () Água subterrânea – Qual? _____
- () Outro (s) _____

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

- Sim
- Não

6.6. 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? _____

6.7. Qual origem dos inóculos?

- Adquirido de laboratório especializado para tal fim.
- Produzido na unidade de produção.
- Outro. Qual? _____

6.8. Descreva como é feito o controle de pragas e doenças.

O controle de pragas será feito preventivo, utilizando -se de instalações com uma excelente higiene. Para insetos serão utilizadas placas amarelas com cola entomológica, armadilhas luminosas. E em casos mais graves poderá ser usado óleo de neem sobre parte interna e externa das instalações a fim de controlar possíveis insetos. Em casos de não conseguir controle, será realizado vazio sanitário e retirada toda produção para compostagem.

6.9. É utilizada radiações ionizantes ou microondas na esterilização e secagem do produto?

- Sim
- Não

6.10. Como é a apresentação do produto final?

- Fresco - *in natura*
- Desidratado
- Em conserva
- Outros. Quais? _____

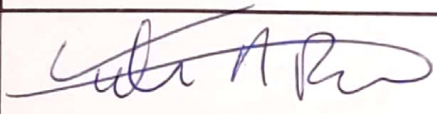

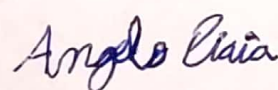
6.11. Todos os cogumelos comercializados são cultivados na unidade de produção?

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

7. Outras informações relevantes não contidas anteriormente (descrever): Não há.

Local: Angelina

Data: 12 de fevereiro de 2021.

Nome / CPF/ Telefone Pessoal	Assinatura
Nome: Vitor Alves Rita	
CPF: 073 456 679 44	
Telefone: (48) 9 9953 3945	
Nome: Tânea Mara Follmann	
CPF: 047 172 759 85	
Telefone: (48) 9 9660 6112	
Nome: Angelo Piaia	
CPF: 008 356 220 61	
Telefone: (55) 9 9632 6943	

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

Nome:	
CPF:	
Telefone: ()	