



ACÇÃO E3.3 – Manual do certificado: indicadores e procedimento

Katia Hueso Kortekaas, PhD

Instituto del Patrimonio y los Paisajes de la Sal

Collado Mediano, julho de 2022



Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

1. O QUE É O CERTIFICADO “VIDA NO SAL”	2
1.1 OBJECTIVO DO CERTIFICADO (E O QUE NÃO É ESTE CERTIFICADO)	2
1.2 O QUE O TORNA DIFERENTE DE OUTROS CERTIFICADOS SIMILARES	2
1.3 QUEM PODE SOLICITAR ESTE CERTIFICADO	2
1.4 EM QUE BENEFICIA AS ENTIDADES ADERENTES	3
2. QUEM É QUEM NO PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO	3
3. ASPECTOS QUE SE EXAMINAM	3
3.1 INDICADORES E REQUISITOS DE QUALIDADE	3
3.2 DOCUMENTAÇÃO REQUERIDA AO PROPONENTE	7
4. PROCEDIMENTO DE OBTENÇÃO	9
ANEXO I: FORMULÁRIO DE CANDIDATURA	11
ANEXO II: ACORDO DE CERTIFICAÇÃO	13
ANEXO III: TABELA-RESUMO DE ASPECTOS A AVALIAR E COMPROVAR	15



Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

1. O que é o certificado “Vida no Sal”

1.1 Objectivo do certificado (e o que não é este certificado)

Este certificado pretende dar visibilidade a um sal...:

- ...com características físicas e organolépticas uniformes e previsíveis, tal como indicado pelo produtor na sua publicidade
- ...cuja produção respeita os objectivos de conservação da natureza na zona em que é produzida
- ...que contribui para o desenvolvimento socioeconómico local de uma forma justa e equilibrada, reconhecendo os valores culturais, naturais e humanos da zona do sal e do seu ambiente.

Este certificado não pretende substituir outros já existentes, mas sim complementá-los.

1.2 O que o torna diferente de outros certificados similares

Este é o único certificado que avalia o sal sob os três pontos de vista acima mencionados: produto, processo e paisagem. Os consumidores podem assim tomar uma decisão informada sobre se estão a comprar um sal que contribui para a conservação da natureza e para o desenvolvimento socioeconómico local, sem qualquer perda de qualidade no produto final. A escolha do produto deve basear-se precisamente no facto de que o produto deve ser de qualidade acima da média, para que o argumento de compra seja duradouro, inteligente e sustentável. Não deve responder a uma compra impulsiva após uma visita ocasional ou à aquisição de uma lembrança que não tenha mais do que um valor meramente simbólico. O certificado destina-se, sobretudo, a oferecer um sal para uso culinário, de tal forma que a paisagem e a cultura façam parte do acabamento final do prato.

1.3 Quem pode solicitar este certificado

As entidades elegíveis para requerer o certificado são:

- Salinas de evaporação solar, de qualquer tamanho, escala de produção e localização.
- Tais salinas devem ter algum grau de protecção natural, cultural e/ou paisagística.
- Devem produzir sal para consumo alimentar, seja para fins comerciais, educativos ou de demonstração.

Note-se que é o sal que é certificado, e não a salina, embora o sistema de certificação afecte o funcionamento da instalação como um todo. A certificação de diferentes sais requer mais tempo e esforço do que um único sal, mas é significativamente mais eficiente realizar o processo simultaneamente para vários sais. No entanto, este certificado não pode ser requerido por



Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

intermediários ou distribuidores, já que o seu objectivo é reconhecer todo o processo de produção de sal nas três áreas do certificado (produto-processo-paisagem).

É possível validar certos aspectos da certificação se já existirem outros certificados para os sais a serem examinados. Para o efeito, será necessário fornecer ao organismo certificador provas que demonstrem a conformidade com os aspectos relevantes nos diferentes certificados com detalhe suficiente para isentar estes aspectos da avaliação.

1.4 Em que beneficia as entidades aderentes

Com este certificado, as empresas poderão mostrar aos seus clientes (tanto intermediários como utilizadores finais) o seu empenho na conservação da natureza, no desenvolvimento sócio-económico local e na sustentabilidade. Os clientes, por sua vez, poderão tomar decisões de compra informadas e fundamentadas, seguros no conhecimento de que estão a contribuir para estes valores com este gesto.

2. Quem é quem no processo de certificação

Detalham-se seguidamente os principais actores no processo de certificação:

Tabela 1: Agentes envolvidos no processo de certificação

Actor	Funcão
Requerente	Empresa ou empresário interessado em certificar o sal que produz. Deve provar que é responsável pela produção do sal e pela conservação da zona salina. Se estas duas tarefas forem executadas por actores diferentes, deve haver um acordo de colaboração entre eles.
Organismo certificador	<i>Mae d'Água & IPAISAL</i> . O secretariado permanente emite o certificado e actua como mediador em caso de dúvidas ou dificuldades com o auditor.
Auditor	Pessoal designado pelo organismo de certificação.
Secretariado permanente	<i>Mae d'Água & IPAISAL</i> . Coordena todas as tarefas relacionadas com a certificação, melhoramento de ferramentas, formação e atribuição de auditores, etc.
Assessoria técnica	<i>Universidad de Murcia & Universidad Pontificia Comillas</i> . Analisam o instrumento de certificação e aconselham sobre aspectos técnicos que podem afectar a sua implementação (prazos, pontos de amostragem, indicadores, métodos de avaliação).

3. Aspectos que se examinam

3.1 Indicadores e requisitos de qualidade

Esta secção detalha os aspectos a serem examinados no processo de certificação:

Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

- São classificados nas três áreas principais abrangidas pelo certificado (produto, processo e paisagem) e são classificados em "aspectos", que são numerados para facilitar a organização da documentação e das provas.
- Cada aspecto inclui um ou mais indicadores, que devem cumprir os requisitos indicados na coluna "recomendações/requisitos".
- O formato das provas a solicitar é classificado como (D) documentação; (I) imagens e (E) entrevista com gestores e/ou trabalhadores.

Os quadros seguintes mostram os indicadores e os critérios que devem ser cumpridos para que se possa obter a certificação. É necessária uma conformidade mínima de 75% para todos os indicadores de cada grupo (produto, processo e paisagem). Para alguns indicadores, o cumprimento é obrigatório. Assim, existem três tipos de indicadores, dependendo do cumprimento exigido:

- Indicadores obrigatórios: em geral, os estabelecidos nos regulamentos legais em vigor.
- Indicadores opcionais: aqueles que, sem serem obrigatórios por lei, são aqueles que conferem valor acrescentado ao sal. As percentagens de conformidade exigidas garantem que muitas delas devem ser respeitadas, mas cabe à área de produção escolher a qual dá prioridade.
- Indicadores recomendados: os que estão reflectidos nas recomendações dos anexos. São especificados como "conformidade recomendada" nos quadros anexos. Ver documento "E2. Desenho do certificado".

Tabela 2a: Indicadores e requisitos de qualidade para o produto

Aspecto	Indicador	Cumprimento
<i>Producto (P1)</i>		
1. Composição	Análises físico-químicas	a) Os resultados analíticos devem coincidir com a realidade, com uma margem de erro inferior a 1%
2. Características físicas	Denominação (deve ser de acordo com as características físicas de cada tipo de sal)	a) O sal deve cumprir com as características descritas na sua ficha de descrição
3. Contaminação biológica (p. ex. Contacto com águas fecais / residuais / pecuária)	Microorganismos patogénicos	a) Não deve haver a presença de microorganismos patogénicos no sal
4. Contaminação química (p. ex. efluentes vertidos no mar, no subsolo; corrosão)	Metais pesados / COVs	a) Não deve haver a presença de metais pesados ou COVs no sal
5. Contaminação física (p. ex. insectos, palha, plásticos)	Corpos estranhos	a) Não deve haver a presença de corpos estranhos no sal (máximo 2 partículas visíveis por kg)
6. Rastreabilidade	Etiqueta	a) A etiqueta deve indicar de forma fiável a procedência geográfica do sal

Sob esta rubrica (P1 produto), deve ser alcançado o cumprimento de pelo menos 5 dos 6 indicadores, sendo os indicadores 1 e 3-5 obrigatórios.

Tabela 2b: Indicadores e requisitos de qualidade para o processo

Aspecto	Indicador	Cumprimento
Processo (P2)		
1. identificação de impactos na flora	Pisoteio e compactação de taludes com vegetação	a) Confirmação da presença de espécies da flora identificadas no formulário da Rede Natura 2000 e documentos relacionados (PORN, etc.). b) Vegetação e taludes aparentemente em bom estado.
2. Identificação de impactos sobre invertebrados	Espaços adequados para os ninhos	a) Confirmação da presença de espécies de invertebradas identificadas no formulário da Rede Natura 2000 e documentos relacionados (PORN, etc.). b) Presença de vegetação e zonas húmidas adequadas para alimentação, abrigo e nidificação.
3. Identificação de impactos sobre aves	Pisoteio de zonas de nidificação / Ruído na época de cria	a) Confirmação da presença de espécies de aves identificadas no formulário da Rede Natura 2000 e documentos relacionados (PORN, etc.). b) Áreas de nidificação (ilhas, diques, taludes) em aparente bom estado.
4. Emprego	Contratação de salineiros	a) Contratos de acordo com os regulamentos em vigor b) Elevada taxa de satisfação (>70%) nos inquéritos aos empregados c) Os trabalhadores recebem formação anual em sustentabilidade e qualidade
5. Desenvolvimento local	Fornecedores locais	a) Se existirem, os fornecedores devem ser maioritariamente (>50%) de origem local e regional.

Nesta rubrica (Processo P2), o cumprimento deve ser alcançado com pelo menos 8 dos 10 (sub)indicadores, sendo obrigatórios os indicadores 1a, 2a, 3a e 4a.

Tabela 2c: Indicadores e requisitos de qualidade para a paisagem

Aspecto	Indicador	Cumprimento
Paisagem e meio natural / cultural (P3)		
1. Cumprimento com as normativas em vigor para as Áreas Protegidas	Cumprimento com as normativas em vigor para as Áreas Protegidas	a) Se cumpre com os requisitos das normativas de protecção das áreas protegidas (PO's e outros)
2. respeitar as épocas de reprodução (Anexos I e II da Directiva Aves)	Calendário de trabalho e de cria	a) É conhecida a localização dos locais de reprodução das aves identificadas como vulneráveis ou prioritárias de acordo com a Directiva Aves e o Livro Vermelho de ou equivalente. a) b) O calendário de nidificação das aves é conhecido pelos gestores b) c) Os horários de trabalho são adaptados a essa circunstância. c) d) As recomendações de gestão são seguidas
3. Protecção dos locais de nidificação de aves	Medidas de acção específicas e	a) Os locais de reprodução das aves são conhecidos.

Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

	adequadas para a protecção das aves	b) Os locais de trabalho são adaptados aos locais de nidificação c) As recomendações de gestão 1 são seguidas
4 Protecção de espécies não ornitológicas (Anexos II e IV da Directiva Habitats).	Medidas de acção específicas e adequadas para a protecção da flora	a) É conhecida a localização da ocorrência de espécies não ornitológicas identificadas como vulneráveis ou prioritárias, de acordo com a Directiva Habitats e o Livro Vermelho, ou equivalente. b) Existe um plano específico de monitorização e gestão de espécies invasoras. c) As recomendações de gestão 1 são seguidas
5) Protecção de espécies de flora e habitats vulneráveis, (Anexos II e IV da Directiva Habitats).	Medidas de acção específicas e adequadas para a protecção da flora	(a) É conhecida a localização das espécies da flora identificadas como vulneráveis ou prioritárias de acordo com a Directiva Habitats e o Livro Vermelho ou equivalente. b) Os locais de trabalho são adaptados à presença destas espécies. c) Existe um plano específico de monitorização e gestão de espécies invasoras. d) As recomendações de gestão 1 são seguidas
6. Funcionalidade do ecossistema	O ecossistema está em equilíbrio	a) Não há presença de mucilagem, algas e matéria orgânica nos cristalizadores. b) A salmoura é transparente c) Micro-organismos e invertebrados comuns aos ecossistemas salinos
7. Protecção da I paisagem	Paisagem natural ou paisagem com elementos predominantemente naturais	a) Não há presença de elementos que perturbem a paisagem nas proximidades das salinas instaladas. b) As infra-estruturas estão em bom estado c) Não há lixo, despejo, máquinas abandonadas ou elementos dispersos que demonstrem descuido no trabalho e manutenção da área.
8. Património cultural	Protecção do património cultural e imaterial	a) O património protegido deve estar em boas condições. b) Os elementos protegidos como Património Cultural, Imóveis de Interesse Público ou com estatutos semelhantes devem estar abertos ao público

Nesta rubrica (P3 Paisagem e ambiente natural/cultural), o cumprimento de pelo menos 17 dos 23 (sub)indicadores deve ser alcançado, sendo os indicadores 1a e 8b obrigatórios.

Para obter o certificado, 75% dos requisitos de cada categoria (produto/processo/paisagem) devem ser preenchidos, excepto os assinalados com um asterisco, que são obrigatórios (ver também anexo III). Em qualquer caso, a empresa que solicita o certificado pode beneficiar de isenções de conformidade, se estas forem devidamente justificadas e documentadas. A entidade verificadora deve examinar o pedido de isenção, avaliação, que em caso algum dependerá da realização da visita por parte do auditor. Note-se que existe a possibilidade de validar alguns requisitos, através de documentação oficial que forneça a informação necessária e que não tenha mais de dois anos (por exemplo, outros certificados, registo sanitário, estudos de impacto ambiental, etc.).

Alguns requisitos são obrigatórios, uma vez que são exigidos pelos regulamentos actuais em áreas como a segurança alimentar, conservação da natureza ou legislação laboral, para dar

alguns exemplos. Outros requisitos são voluntários, mas a percentagem do total que deve ser cumprida assegura que muitos deles são respeitados e que se obtém um produto de maior qualidade. É permitida uma certa margem de escolha, que permite a adaptação às circunstâncias particulares (geográficas, tomográficas, socioeconómicas, tecnológicas...) das diferentes salinas que solicitam o certificado.

Para além de tudo isto, os Anexos I e II, bem como a bibliografia da documentação do certificado, oferecem recomendações adicionais de qualidade às quais os trabalhos de sal devem idealmente aderir. Isto permite um certo grau de flexibilidade, dado que cada local de sal é diferente dos outros e nem sempre é possível estabelecer normas universais que possam ser cumpridas igualmente bem em todos os locais.

3.2 Documentação requerida ao proponente

Como muitos dos indicadores a serem examinados requerem provas documentais, é necessário preparar tais provas nas diferentes visitas de controlo, especialmente na primeira. A fim de poder requerer o certificado, a empresa responsável pela produção de sal deve, por conseguinte, apresentar a seguinte documentação:

1. Nome e dados de contacto da pessoa responsável pela certificação dentro da empresa.
2. Planta da salina
3. Fotografia aérea recente
4. Desenho em planta ou foto mostrando o circuito de água através de todas as fases de produção até ao armazenamento do sal.
5. Designação das áreas protegidas que afectam o sítio e a sua delimitação num plano.
6. Indicação numa planta ou fotografia das áreas de nidificação/repouso/alimentação de espécies e habitats protegidos, bem como daqueles (espécies e habitats) de maior interesse para a conservação.
7. Descrição escrita do processo de produção, incluindo um fluxograma.
8. Relatório de Gestão Ambiental ou documentação similar identificando os seguintes aspectos:
 - Descrição dos valores naturais da salina, incluindo as épocas de reprodução das espécies protegidas ou vulneráveis.
 - Riscos ambientais para a flora, fauna, ar, água e solo.
 - Medidas de prevenção, correcção e compensação
 - Plano de Monitorização Ambiental

Este documento pode ser substituído por um documento existente que cubra estes aspectos, desde que seja recente e que não tenham ocorrido alterações significativas no sal desde a sua produção.

1. nome comercial e descrição dos sais a certificar, incluindo fotos do sal e da embalagem ou folha de produto, se disponível.
2. sistema de gestão HACCP, plano de qualidade ou similar, incluindo, para cada fase do processo de produção:



Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

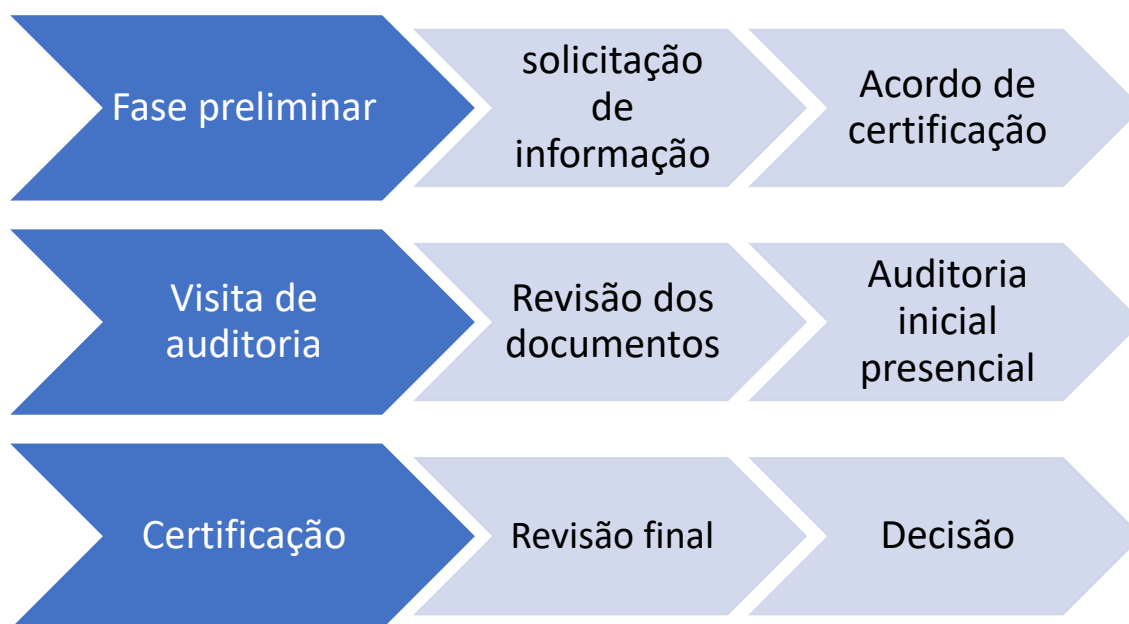
- Identificação dos perigos e quantificação dos limites aceitáveis.
 - Medidas preventivas e correctivas
 - Sistemas de monitorização
 - Sistemas de gravação
3. Plano de formação e qualificação de trabalhadores em postos directamente relacionados com a produção.
 4. Qualquer outro documento que a empresa considere apropriado fornecer, a fim de facilitar o processo de certificação.

Toda a documentação deve ser tratada com a máxima confidencialidade, em conformidade com os regulamentos de protecção de dados, e não deve ser partilhada com pessoas fora do processo de certificação.

Línguas aceites: espanhol, português, francês, inglês. As línguas oficiais do secretariado/organismo de certificação comum são o espanhol, o português e o inglês.

4. Procedimento de obtenção

Em geral, os passos necessários para obter tal certificado são os seguintes:



1. Informação: O candidato interessado na certificação é informado dos requisitos, normas a cumprir e taxas de serviço.
2. Pedido: O candidato apresenta o formulário de pedido de certificação (ver anexo).
3. Verificação do pedido: O organismo certificador verifica se o pedido está correctamente preenchido e indicará a documentação que precisa de receber e em que formato (ver secção 3.2). O candidato receberá um orçamento para a auditoria e deverá aceitá-lo antes de prosseguir com os passos seguintes. 50% do orçamento será pago antecipadamente.
4. Acordo de certificação: O requerente e o organismo de certificação assinam um acordo que define os compromissos e responsabilidades de ambas as partes. Estes acordos incluem um compromisso de confidencialidade da documentação que será exigida e a ausência de conflito de interesses por parte do auditor (ver anexo).
5. Documentação: O organismo certificador verifica se a documentação recebida no pedido está completa e entrega-a ao auditor para ser examinada.
6. Auditoria inicial: O auditor nomeado pelo organismo certificador efectua uma avaliação da candidatura recebida, realizando uma auditoria completa no local ao candidato. Estima-se que uma visita de auditoria terá a duração de um dia inteiro, que seria agendada da seguinte forma:
 - Manhã: visita guiada às instalações com uma pessoa da empresa. Obtenção de imagens
 - Tarde: Entrevista com gestores e trabalhadores. Estas entrevistas podem ser realizadas em grupo ou individualmente, a critério do auditor.

Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

- Se necessário, poderá ser programada uma visita de dois dias, se as características da área ou os produtos a certificar assim o exigirem.
 - O auditor providenciará a sua própria transferência e viajará até à porta das instalações de sal. As despesas de viagem, estadia e alojamento ficam a cargo do auditor.
7. revisão: A avaliação da candidatura é revista por pessoal do organismo certificador, que não o auditor.
 8. Decisão: O Comité de Certificação do organismo certificador decide sobre a concessão da certificação. Nesta fase, o candidato deve pagar os restantes 50% do orçamento de certificação.
 9. Emissão do certificado: Se o certificado for favorável, é entregue ao requerente o certificado que serve de documento de apoio. O procedimento de certificação não deve exceder três meses a partir do momento em que toda a documentação esteja na posse do organismo certificador, excepto em casos de força maior. O certificado tem uma vida útil de três anos. Durante este período, devem ser efectuados os seguintes tipos de controlos:
 - controlo inicial: O necessário para obter o certificado (todas as provas são verificadas).
 - Controlos regulares: De três em três anos, a fim de prorrogar o certificado (todas as provas são verificadas).
 - Controlos aleatórios: visitas de controlo intermédias, com três dias de pré-aviso (algumas provas são verificadas).

Será elaborada uma agenda detalhada para cada visita, dependendo das características e tamanho de cada sítio. A empresa deve ter a documentação preparada e divulgar a agenda das pessoas a serem entrevistadas. As visitas devem ser evitadas durante os períodos de pico de trabalho.



Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · *Katia Hueso Kortekaas* · julio 2022

Anexo I: Formulário de candidatura

Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

MODELO DE SOLICITUD DE CERTIFICADO "VIDA EN LA SAL"¹

D/D^a. _____ en calidad de _____,
en representación de la empresa _____
con CIF _____ y domicilio en _____

SOLICITA

la certificación para las siguientes marcas:

¹ Este modelo sólo recoge los aspectos más importantes. Se elaborará un documento más completo bajo supervisión jurídica, una vez realizadas las auditorías piloto

Anexo II: Acordo de certificação



MODELO DE ACUERDO DE CERTIFICACIÓN “VIDA EN LA SAL”¹

Con la obtención del certificado “Vida en la sal”, el solicitante se compromete a:

- Asegurar que todos los datos que se proporcionan en esta solicitud son ciertos.
- Permitir el acceso a sus instalaciones del personal de la entidad certificadora necesario durante la auditoría, así como de los observadores que se considere oportuno.
- Facilitar la entrevista a miembros del personal que puedan ser considerados relevantes por la entidad certificadora para verificar el cumplimiento de los indicadores del certificado.
- Dar acceso a la documentación necesaria para verificar los indicadores necesarios para la certificación.
- Informar a la entidad certificadora de todo cambio significativo en su organización, notificando cualquier modificación a las informaciones comunicadas, en especial toda modificación que pueda tener una influencia importante en los productos certificados.
- Cumplir con la legislación vigente que le aplique.
- Cumplir con los criterios establecidos en el Procedimiento de Uso de Marca.
- Intentar, en la medida de sus posibilidades, de cumplir con las buenas prácticas de gestión de procesos y paisajes, según el documento de recomendaciones
- Implantar los cambios que se produzcan en los requisitos de certificación cuando se los comunique la entidad certificadora.
- Consentir la publicación o puesta a disposición de quien lo solicite, de la información sobre la validez de la certificación de sus productos.
- Abonar todos los gastos de auditoría y administración con independencia del resultado de la misma.
- Identificar y mantener separado el producto que cumple los requisitos de certificación de aquellos no conformes o descalificados, así como de cualquier otro producto que elabore o almacene hasta su expedición.
- Retirar del mercado aquel producto que, en su caso hubiere motivado la suspensión o la retirada de la certificación o, en su defecto, retirar la publicidad de marca en el mismo
- No utilizar su certificación de manera que ocasione mala reputación para la entidad certificadora, así como no hacer ninguna declaración relacionada con su certificación que se pueda considerar engañosa o no autorizada.
- Dejar de utilizar su referencia a la certificación en todo el material, en el caso de suspensión, retirada o finalización de la certificación.
- Dar su conformidad para que sus datos personales sean tratados por la entidad certificadora de acuerdo a la legislación vigente de protección de datos.

¹ Este modelo sólo recoge los aspectos más importantes. Se elaborará un documento más completo bajo supervisión jurídica, una vez realizadas las auditorías piloto (fuera del ámbito del proyecto Life)

Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022



- Dar su conformidad para que su producto y empresa sea difundido por la entidad certificadora como portadora de la marca

Con la concesión del certificado “Vida en la sal”, la entidad certificadora se compromete a:

- Conceder a la empresa con certificado en vigor el uso de la marca para los productos elaborados en sus instalaciones de acuerdo al Pliego de Condiciones de la marca.
- Dar publicidad a la concesión del certificado a una empresa así como a la retirada de éste, según corresponda.
- Mantener el compromiso de confidencialidad y actuar con independencia e imparcialidad.
- Cumplir con el plan de control de auditorías establecido en el Procedimiento de Certificación.
- Atender a las correspondientes quejas o apelaciones y proceder a una resolución eficaz.
- Poner a disposición el personal técnico cualificado para el proceso de evaluación (auditorías).
- Cumplir con la Ley de Protección de datos
- Mantener la confidencialidad sobre los procesos industriales y estrategias comerciales de la empresa, así como de cualquier otra información que pueda comprometer a su competitividad

Documentos de referencia

- Manual del certificado
- Recomendaciones de buenas prácticas
- Pliego de condiciones de la marca*
- Tarifas de certificación*

*Fuera del ámbito del proyecto Life

NOTA: El compromiso a cumplir con los requisitos aquí expuestos no implica la obtención del certificado

En _____, a ____ de _____ de 20__

Firmado (el solicitante, indicar cargo)

Firmado por (entidad certificadora)

Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

Anexo III: Tabela-resumo de aspectos a avaliar e comprovar

Aspecto	Cumprimento	Prova
Produto (P1)		
1. Composição	Os resultados da análise devem estar de acordo com a realidade, com uma margem de erro de menos de 1%.	D: Análises ao sal
2. Características físicas	O sal deve respeitar as características descritas na ficha descritiva de cada um deles.	I: Informação impressa e conteúdo de uma embalagem de amostra aleatória de cada sal. D: Informação escrita sobre fichas de produtos e documentos de outros certificados (por exemplo, DOP)
3. Contaminação biológica (por exemplo, contacto com dejectos / esgotos / gado)	Os microrganismos patogénicos não devem estar presentes no sal.	D: Análise do sal
4. Contaminação química (por exemplo, descargas para o mar, subsolo; corrosão)	Não devem estar presentes metais pesados ou COVs no sal.	D: Análise do sal
5. Contaminação física (por exemplo, insectos, palha, plásticos)	Nenhum corpo estranho deve estar presente no sal (máximo 2 partículas visíveis por kg).	I: Amostra aleatória, de cada tipo de sal
6. Rastreabilidade	O rótulo deve indicar de forma fiável a origem geográfica do sal.	D: Registo do lote de sal, incluindo o local de produção, armazenamento e embalagem. I: Amostra aleatória de cada tipo de sal.

D: Documento, E: entrevista, I: Inspeção

Aspecto	Cumprimento	Prova
Processo (P2)		
1. identificação de impactos na flora	a) Confirmação da presença de espécies da flora identificadas no formulário da Rede Natura 2000 e documentos relacionados (PO, etc.).	I: fotografias da salina
	(b) Vegetação e taludes em aparente bom estado	I: fotografias da salina
2. identificação de impactos nos invertebrados	a) Confirmação da presença de espécies invertebradas identificadas no formulário da Rede Natura 2000 e documentos relacionados (PO, etc.).	D: Relatório de gestão ambiental ou similar
	(b) Presença de vegetação e zonas húmidas adequadas para alimentação, abrigo e nidificação.	I: fotografias da salina
3. Identificação de impactos sobre aves	a) Confirmação da presença de espécies de aves identificadas no formulário da Rede Natura 2000 e documentos relacionados (PO, etc.).	D: Relatório de gestão ambiental ou similar
	(b) Áreas de nidificação (ilhas, diques, taludes) em aparente bom estado	I: fotografias da salina
4. Emprego	a) Contratos conforme as normativas vigentes	E: entrevista com empresa

Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

	b) Elevada taxa de satisfação (>70%) nos inquéritos aos empregados	E: entrevista aos trabalhadores
	c) Os trabalhadores recebem formação anual sobre sustentabilidade e qualidade.	E: entrevista aos trabalhadores
5. Desenvolvimento local	a) Se existirem, os fornecedores devem ser maioritariamente (>50%) de origem local e regional.	E: entrevista aos trabalhadores

D: Documento, E: entrevista, I: Inspeção

Aspecto	Cumprimento	Provas
<i>Paisagem e meio natural / cultural (P3)</i>		
1. o cumprimento da legislação de protecção ambiental das AP's.	a) Os requisitos dos regulamentos de protecção da AP (plano de gestão) são cumpridos.	D: plano de gestão
2. respeitar as épocas de reprodução (Anexos I e II da Directiva Aves)	a) Os requisitos dos regulamentos de protecção PA (plano de gestão) são cumpridos.	D: plano de gestão
	b) É conhecida a localização das aves identificadas como vulneráveis ou prioritárias de acordo com a Directiva Aves e o Livro Vermelho ou equivalente.	D: relatório de gestão ambiental ou similar I: Plantas e fotografias das salinas
	c) O calendário de nidificação das aves é conhecido pela gerência.	D: relatório de gestão ambiental ou similar
	d) Os horários de trabalho são adaptados a esta circunstância	D: calendário de trabalho
	e) As recomendações de gestão são seguidas	D: plano de gestão
3. Protecção dos locais de nidificação de aves	a) Os locais de reprodução das aves são conhecidos.	I: Plantas e fotografias das salinas
	b) Os locais de trabalho são adaptados aos locais de nidificação.	D: plano de gestão
	c) As recomendações de gestão são seguidas	D: plano de gestão
4. Protecção das espécies não ornitológicas (Anexos II e IV da Directiva Habitats)	a) É conhecida a localização da ocorrência de espécies não ornitológicas identificadas como vulneráveis ou prioritárias ao abrigo da Directiva Habitats e do Livro Vermelho de Dados, ou equivalente.	D: relatório de gestão ambiental ou similar: I Plantas e fotografias das salinas
	b) Existe um plano específico de monitorização e gestão de espécies invasoras.	I: Plantas e fotografias das salinas
	c) As recomendações de gestão são seguidas	D: plano de gestão
5. Protecção de espécies de flora e habitats vulneráveis, (Anexos II e IV da Directiva Habitats).	(a) É conhecida a localização das espécies da flora identificadas como vulneráveis ou prioritárias de acordo com a Directiva Habitats e o Livro Vermelho, ou equivalente.	I: planos e fotografias de la salina D: relatório de gestão ambiental ou similar
	b) Os locais de trabalho são adaptados à presença destas espécies.	D: plano de gestão
	c) Existe um plano específico de monitorização e gestão de espécies invasoras.	D: plano de gestão
	d) As recomendações de gestão são seguidas	D: plano de gestão
6. Funcionalidade do ecossistema	a) Não há presença de mucilagem, algas e matéria orgânica nos cristalizadores.	I: fotografias da salina
	b) A salmoura é transparente	I: fotografias da salina
	(c) Micro-organismos e invertebrados comuns aos ecossistemas salinos	E: entrevista com a empresa
7. Protecção da paisagem	a) Não há presença de distúrbios paisagísticos nas proximidades das salinas instaladas.	I: fotografias da salina
	b) As infra-estruturas e os edifícios estão em bom estado.	I: fotografias da salina

Acción E3: Diseño e implementación de un certificado de calidad y protección ambiental para la sal de las Salinas de la Red Natura 2000 · Katia Hueso Kortekaas · julio 2022

	c) Não há lixo, despejo, máquinas abandonadas ou artigos espalhados a mostrar descuido no trabalho e manutenção do espaço.	I: fotografias da salina E: entrevista com trabalhadores / empresa
8. Património cultural	a) Os bens do património com interesse cultural devem estar em bom estado.	I: fotografias da salina
	b) Os elementos protegidos como Imóveis de Interesse cultural ou similares, devem estar abertos ao público	D: relatório de gestão ambiental ou similar

D: Documento, E: entrevista, I: Inspeção