

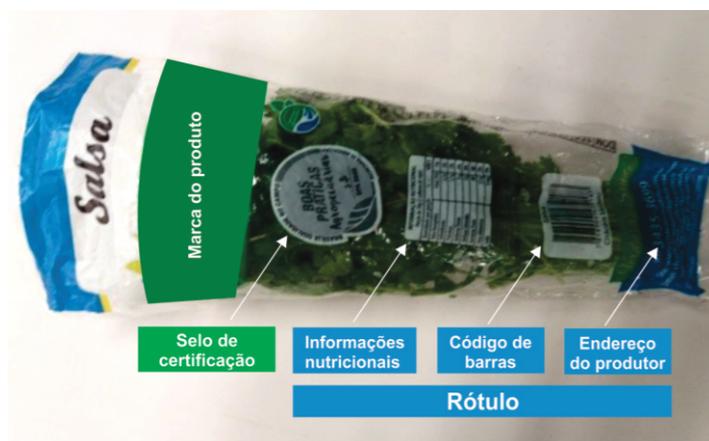
## Como identificar uma hortaliça certificada

A maneira mais fácil de identificar uma hortaliça certificada no mercado é procurar pelo “selo” ou “marca” afixado ou impresso na embalagem do produto. No Brasil, a depender do sistema de certificação, essa informação pode estar na embalagem ou em cartazes nos pontos de venda.

Esses “selos” ou “marcas” de conformidade são normalmente registrados e protegidos legalmente contra qualquer uso indevido. Ou seja, uma empresa ou produtor rural que utiliza um “selo” ou “marca” sem a autorização da certificadora é punido por lei.

## Qual a diferença entre selo de certificação e rótulo

Assim como o “selo” ou “marca” de certificação, o rótulo é uma informação impressa na embalagem das hortaliças. Ele contém exigências em legislação sanitária estabelecidas pela Anvisa, regras para a classificação segundo normas do MAPA, além das regras metrológicas estabelecidas pelo Inmetro e definidas pela Justiça, como o selo de identificação de produto transgênico, conforme o caso. A rotulagem é obrigatória por lei, diferentemente da certificação que é opcional.



## Onde obter informações sobre hortaliças certificadas

Não há no Brasil uma única base de dados que inclua dados de todas as certificações disponíveis no país. Essa consulta pode ser feita por meio da página da certificadora na internet. As informações sobre a empresa ou produtor certificado podem ser acessadas a partir das informações descritas no rótulo.

**Embrapa**  
**Hortaliças**

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
BR 060 Km 09 Brasília/Anápolis  
Caixa Postal 218, CEP 70275-970, Brasília-DF  
Fone: (61) 3385-9000  
SAC: [www.embrapa.br/fale-conosco](http://www.embrapa.br/fale-conosco)  
[www.embrapa.br/hortaliças](http://www.embrapa.br/hortaliças)

### Texto

Milza Moreira Lana - Pesquisadora - Embrapa Hortaliças  
Andre Luiz Bispo Oliveira - Auditor Fiscal Agropecuário - Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento

### Fotos

Milza Moreira Lana

### Projeto Gráfico

Henrique Carvalho

## Hortaliça não é só Salada

### Visite o site conheça:

- >> Dicas para comprar hortaliças com boa qualidade
- >> Como reduzir o desperdício e fazer economia
- >> Receitas saborosas com diversas hortaliças



[www.embrapa.br/hortaliça-nao-e-so-salada](http://www.embrapa.br/hortaliça-nao-e-so-salada)

**Embrapa**

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO

**PÁTRIA AMADA  
BRASIL**  
GOVERNO FEDERAL

## Hortaliça não é só salada

## Hortaliças Certificadas



+ Qualidade  
e  
menos desperdício

Saiba sobre a importância da certificação como forma de garantir segurança do alimento e responsabilidade socioambiental

Visite o site Hortaliças na Web e conheça também as seções:

quem quer saúde vai à feira

hortaliça combina com todas as refeições

hortaliça e dinheiro não se jogam fora

como obter o melhor de cada hortaliça

## O que é hortaliça certificada

O termo “Hortaliça certificada” é usado para dar destaque a hortaliças produzidas e/ou comercializadas seguindo regras específicas. Para o consumidor, uma hortaliça certificada é um produto com qualidade superior, que além de cumprir todas as regras para a sua comercialização atende a outras regras para a sua certificação.

Há vários tipos de certificação, com diversos graus de complexidade, mas toda certificação segue algumas etapas comuns até que o produtor consiga o “selo” para a sua hortaliça.

Primeiramente uma determinada organização pública ou privada estabelece regras específicas. Todo produtor que quiser demonstrar que segue essas regras busca essa organização, ou empresas certificadoras habilitadas por ela, e faz uma adesão ao programa de certificação. Toda produção e/ou comercialização de hortaliça desse produtor tem que se submeter a fiscalizações periódicas das empresas certificadoras para atestar que as regras estabelecidas foram cumpridas.

Todos os tipos de alimentos podem ser certificados. As regras a serem seguidas variam de acordo com cada certificação e podem estar relacionadas com vários fatores, por exemplo:

- **Qualidade:** atesta que o alimento foi produzido sob determinadas condições que garantem níveis de contaminantes em conformidade com o que estabelece a legislação sanitária.
- **Origem:** garante que o alimento foi produzido numa determinada região geográfica que imprime determinadas características sensoriais ou que a hortaliça é proveniente de um grupo específico de produtores.
- **Sistema de produção:** certifica que o produto foi cultivado sob determinadas condições, por exemplo, no sistema orgânico ou por hidroponia.
- **Rastreabilidade:** garante que todas as etapas seguidas pelo produto desde a produção até o consumo podem ser identificadas e rastreadas.
- **Respeito ao comércio justo:** garante que o produtor recebeu um preço justo por seu produto e que as legislações ambiental e trabalhista foram respeitadas.
- **Respeito ao meio ambiente:** garante que foram tomadas medidas de proteção ou compensação ambiental para mitigar os efeitos danosos resultantes da produção e comercialização daquele alimento.

## Quem é responsável pela certificação

Diversas instituições, públicas e privadas, podem ser responsáveis pela certificação, que pode ser paga ou gratuita a depender da certificadora.

A confiabilidade de um sistema de certificação está diretamente ligada com a idoneidade da empresa certificadora e da organização responsável pelas normas e pela habilitação das certificadoras. A certificação tem prazo de validade, daí a necessidade de fiscalizações periódicas para renovação ou cancelamento do certificado, a depender do cumprimento ou não das normas estabelecidas, respectivamente.

Veja a seguir alguns exemplos de certificação existente no Brasil, que podem ser adotadas na produção e comercialização de hortaliças. As certificações abaixo são citadas como exemplo e não incluem todas as certificações existentes no país. A menção a determinada certificação, assim com a omissão de qualquer outra certificação, é inteiramente fortuita e não representa qualquer preferência dos autores e de suas instituições por aquelas mencionadas ou rejeição por aquelas não mencionadas.



O selo BRASÍLIA QUALIDADE NO CAMPO, emitido e auditado pela Secretaria de Agricultura do Distrito Federal é concedido a propriedades que adotam as Boas Práticas Agrícolas.



O selo PRODUTO ORGÂNICO emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) assegura que o alimento foi produzido de acordo com as normas e práticas da produção orgânica.



O selo BRASIL CERTIFICADO - AGRICULTURA DE QUALIDADE, emitido pelo MAPA e auditado por empresas acreditadas pelo Inmetro, é concedido a propriedades que adotam as normas técnicas de boas práticas agrícolas.



O selo de certificação do INSTITUTO BIODINÂMICO garante que o alimento foi cultivado e/ou processado de acordo com as normas de produção orgânicas e biodinâmicas.

FAIRTRADE



O selo de certificação do FAIR TRADE, em português COMÉRCIO JUSTO, garante que o produtor do alimento certificado obteve justa remuneração pelo seu produto, por meio da garantia de um preço mínimo e pela redução do número de atravessadores entre o produtor rural e seu cliente final.

## O que esperar de uma hortaliça certificada

Cada certificação se aplica a um determinado conjunto de normas. Por isso, é preciso estar atento para o que cada “selo” ou “marca” quer destacar. Uma certificação baseada somente no uso de Boas Práticas Agrícolas, por exemplo, assegura que o alimento não contém resíduos de contaminantes químicos e biológicos acima dos níveis permitidos por lei, mas não garante por si só que as normas de comércio justo e de proteção da biodiversidade foram atendidas.

Por isso, um mesmo produto pode apresentar mais de uma certificação, cada um desses “selos” ou “marcas” referente a um conjunto de normas. A certificação é um processo que exige um esforço e investimentos muito grandes por parte do produtor e da empresa que buscou ter seu produto certificado, mesmo quando a certificação em si é gratuita. O investimento pode ser devido à melhoria da infraestrutura da propriedade rural ou da processadora, ao pagamento de melhores salários e de benefícios sociais aos empregados, à manutenção de áreas de preservação ambiental e outras.

Para que o sistema seja sustentável economicamente, esses custos podem ser repassados para a hortaliça, que pode custar mais caro que o mesmo tipo de produto não certificado.