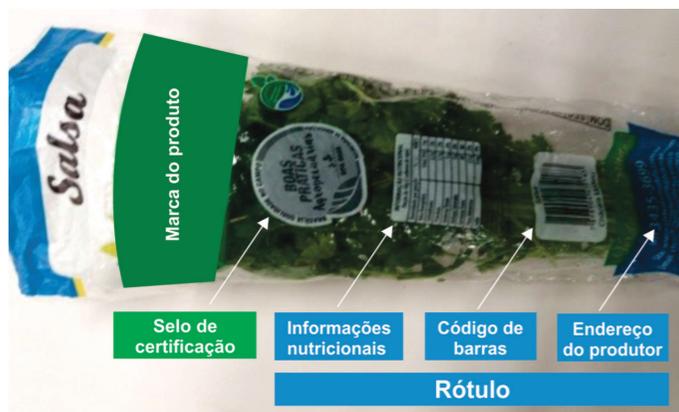


## Como identificar uma hortaliça certificada?

A maneira mais fácil de identificar uma hortaliça certificada no mercado é procurar pelo “selo” 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.

## Qual a diferença de selo de certificação para rótulo?

Assim como o selo ou marca de certificação, o rótulo é uma informação impressa na embalagem das hortaliças. O rótulo contém exigências da legislação sanitária estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), regras para a classificação de hortaliças estabelecidas pelo MAPA e 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 em página da certificadora na Internet, onde estão relacionadas as condições e garantias daquela certificação específica e os endereços para contato. As informações sobre a empresa ou produtor certificado podem ser acessadas entrando em contato com eles a partir das informações descritas no rótulo.

**Embrapa**

**Hortaliças**

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento  
BR 060, km 9, Brasília/Anápolis  
Caixa Postal 218, CEP 70275-970 Brasília-DF  
Fone: (61) 3385-9000  
SAC: www.embrapa.br/fale-conosco  
www.embrapa.br/hortalicas

### Autores

*Milza Moreira Lana*

Pesquisadora de Pós-colheita da Embrapa Hortaliças

*André Luiz Bispo de Oliveira*

Auditor Fiscal Agropecuário do

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

### Projeto gráfico

*Henrique Carvalho*

*Beatriz Ferreira*

### Ilustração da capa

*Henrique Carvalho*

2ª edição, revisada, agosto de 2020.

Confira dicas e receitas com hortaliças no site

**Hortaliça não é só salada**

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



**Embrapa**

MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO

PÁTRIA AMADA  
**BRASIL**  
GOVERNO FEDERAL

# Hortaliça não é só salada

## Hortaliça certificada



**+qualidade**  
e menos desperdício

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

Conheça outras coleções no site

**Hortaliça não é só salada**

quem quer saúde vai à feira

hortaliça e dinheiro não se jogam fora

hortaliça combina com todas as refeições

como comprar, conservar e consumir hortaliças



## O que é uma hortaliça certificada

A expressão “hortaliça certificada” é usada para dar destaque a hortaliças produzidas e/ou comercializadas seguindo regras específicas.

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 sua adesão ao programa de certificação. Então, toda produção e/ou comercialização de hortaliça desse produtor tem de se submeter a fiscalizações periódicas das empresas certificadoras, para atestar que as regras estabelecidas foram cumpridas.

As regras a serem seguidas variam de acordo com cada certificação e podem estar relacionadas com vários fatores, como:

- **Qualidade:** atesta que o alimento foi produzido sob determinadas condições que garantem níveis de resíduos de agrotóxicos e 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 que a produção e a comercialização daquele alimento causaram ao meio ambiente.

## Quem é responsável pela certificação

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

Diversos sistemas de certificação existem no Brasil. 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 adotados na produção e comercialização de hortaliças. 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 BRÁSÍLIA QUALIDADE NO CAMPO, emitido e auditado pela Secretaria de Agricultura do Distrito Federal, é concedido a propriedades que adotam as boas práticas agrícolas preconizadas pela Secretaria.



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 Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro), é concedido a propriedades que adotam as normas técnicas de boas práticas agrícolas.



O selo CERTIFICADO ORGÂNICO, emitido pelo Instituto Biodinâmico, garante que o alimento foi cultivado e/ou processado de acordo com as normas de produção orgânica e biodinâmica, que inclui a não utilização de adubos químicos e agrotóxicos, a preservação do meio ambiente e o respeito aos direitos trabalhistas.



O selo de certificação 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. A remuneração do produto também pode incluir um bônus para beneficiar toda a comunidade.

## O que esperar de uma hortaliça certificada

Cada certificação se aplica a um determinado conjunto de normas. 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 ou mais de um selo ou marca.

Os selos ou marcas de conformidade são normalmente registrados e protegidos legalmente contra qualquer uso indevido. Ou seja, empresa ou produtor rural que utilizarem selo ou marca sem autorização serão punidos por lei.

A certificação é um processo que exige 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 corresponder 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 a outros itens.

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