

Quem é responsável pela certificação da hortaliça proveniente de produção integrada

A certificação da produção integrada é feita pelo Inmetro, por meio de empresas certificadoras acreditadas neste órgão. Já o MAPA, é o órgão responsável pelo Programa da PI e de sua adoção no país. Para fazer parte da PI e ter sua hortaliça certificada como proveniente desse sistema, os produtores rurais precisam seguir 4 passos:

1º Passo: Adesão

Os produtores precisam verificar se já existem as Normas Técnicas Específicas (NTES) para a hortaliça que ele cultiva. A certificação em PI só é possível para as culturas que já dispõem de NTES publicadas no Diário Oficial da União.

2º Passo: Adoção das NTES

As NTES de cada produto são construídas em uma parceria entre pesquisa, extensão, ensino e produtores rurais, e elas devem ser adotadas pelo produtor interessado em obter a certificação de PI.

3º Passo: Avaliação de Conformidade

Depois de implementadas as NTES e atendidas as recomendações da PI, o produtor deve buscar uma empresa de certificação acreditada no Inmetro. Após a concessão da certificação, os produtores são anualmente auditados.

4º Passo: Certificação PI-Brasil e Selo de Identificação da Conformidade

A certificação PI-Brasil e obtenção do Selo Brasil Certificado - Agricultura de Qualidade é concedido ao produtor rural que for aprovado na avaliação de conformidade, que atesta que ele segue as recomendações técnicas e, portanto, produz um alimento seguro. O descumprimento das normas leva à perda momentânea e automática do selo.

Onde obter informações sobre hortaliças de produção integrada

O selo da PI traz o nome da Empresa Certificadora responsável pela emissão do selo. Assim, para obter informações sobre a certificação de uma empresa específica, basta que o consumidor acesse o site da Certificadora e solicite informações a respeito do produtor e sua situação junto à Empresa.



<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/producao-integrada>



<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/sustentabilidade/producao-integrada/boas-praticas-agricolas>



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/hortaliças

Autores

Milza Moreira Lana

Pesquisadora de Pós-colheita da Embrapa Hortaliças

Jorge Anderson Guimarães

Pesquisador de Entomologia Agrícola da Embrapa Hortaliças

Projeto gráfico

Henrique Carvalho

Beatriz Ferreira

Foto da capa

Milza Moreira Lana

Confira dicas e receitas com hortaliças no site



Processo nº 00193-00001681/2019-95



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO



Hortaliça não é só salada

Produção integrada



+qualidade e menos desperdício

Conheça a produção integrada, sistema que visa a obtenção de alimentos, de origem vegetal, livres de contaminações.

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

OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

2 FOME ZERO E AGRICULTURA SUSTENTÁVEL



OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

12 CONSUMO E PRODUÇÃO RESPONSÁVEIS



O que é a produção integrada

A Produção Integrada (PI) é um sistema de produção de alimentos de origem vegetal, que se caracteriza pela aplicação de um conjunto de normas técnicas, de modo a garantir que esse alimento esteja livre de contaminações químicas, físicas e biológicas.

As normas técnicas são baseadas nas Boas Práticas Agrícolas (BPA) e Boas Práticas de Manipulação (BPM), as quais incluem, entre outras, as seguintes práticas:



Fotos: alffoto, por iStock; Milza Moreira Lana; deimagina, por iStock; Milza Moreira Lana

- O uso de produtos agrotóxicos, deve seguir as recomendações de um responsável técnico, registrado no CREA. O produto escolhido deve ser registrado para a cultura e aplicado conforme as técnicas de aplicação, dosagem e período de carência recomendadas.
- A colheita, seleção, limpeza e embalagem da hortaliça é feita seguindo normas de higiene que evitam a sua contaminação.
- Todos os procedimentos e produtos aplicados na lavoura, e em pós-colheita, são registrados, de modo a assegurar a rastreabilidade das hortaliças.
- São realizados, periodicamente, o monitoramento e o controle da qualidade da água usada na irrigação e na lavagem das hortaliças, de modo a assegurar que a água não esteja contaminada.

A produção integrada tem seu principal foco na garantia da saúde do consumidor final do alimento. Mas ela também objetiva garantir a sustentabilidade da produção de hortaliças em suas várias dimensões. Para isso, a PI também se ocupa do uso racional dos recursos naturais, da substituição de insumos poluentes, da garantia de condições de segurança e higiene para os trabalhadores rurais e da competitividade econômica do agricultor.

O que esperar de uma hortaliça proveniente de produção integrada

O consumidor que adquire uma hortaliça proveniente de PI pode esperar uma hortaliça com qualidade e segurança superiores.

A qualidade superior decorre da aplicação de um conjunto de normas baseadas nas BPA e BPM, que definem critérios para uma adubação equilibrada, colheita da hortaliça no ponto ideal de maturação e manuseio cuidadoso para evitar danos físicos que aceleram a sua deterioração. Todos esses fatores contribuem para a obtenção de uma hortaliça de alta qualidade sensorial (sabor, textura, odor) e nutricional (teor de vitaminas e sais minerais).

A segurança é garantida pela observância de requisitos de qualidade da água, higiene e aplicação de agrotóxicos. A produção integrada utiliza agrotóxicos e adubos sintéticos, de acordo com recomendações técnicas, o que reduz a probabilidade de contaminação do alimento e do ambiente com resíduos químicos.

O que não esperar de uma hortaliça proveniente de produção integrada

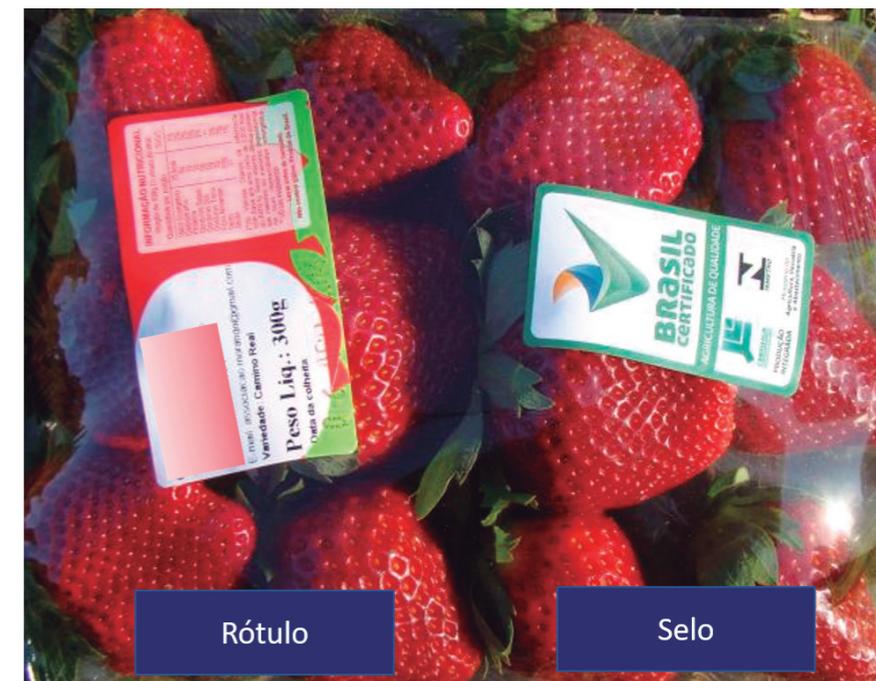
A PI não garante a ausência total de contaminantes. Mas garante que, quando presentes, os resíduos de agrotóxicos e outros contaminantes estarão em níveis muito baixos, considerados seguros, e em conformidade com o que estabelece a legislação sanitária.

É importante ter em mente que as BPA e BPM dizem respeito à produção da hortaliça e às operações de colheita e pós-colheita executadas no estabelecimento agropecuário.

Para evitar a contaminação das hortaliças após sua expedição para o mercado, é fundamental que as BPM sejam observadas durante o transporte e a comercialização. Caso contrário, a hortaliça pode ser contaminada quando entra em contato com superfícies contaminadas nos

veículos usados para o seu transporte e nas gôndolas do mercado. Ou ainda, quando é manipulada por mãos sujas e contaminadas nestes locais.

Como reconhecer uma hortaliça proveniente de produção integrada no mercado



Fotos: Jorge Anderson Guimarães

A hortaliça proveniente de produção integrada é identificada pela presença do selo 'Brasil Certificado', na embalagem da hortaliça ou na gôndola do mercado, quando a hortaliça é vendida a granel. O selo pode ser usado somente por produtores certificados em PI por organismos certificadores credenciados pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro).

O selo de produção integrada é acompanhado das demais informações exigidas pela legislação referente à rotulagem. O rótulo contém exigências da legislação sanitária estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), regras para a classificação de hortaliças estabelecidas pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), e regras metrológicas estabelecidas pelo Inmetro. O rótulo informa o nome do responsável pela hortaliça e seu endereço. A rotulagem é obrigatória por lei, diferentemente da certificação, que é opcional.