

No Brasil, a rastreabilidade é fiscalizada pelos Serviços de Vigilância Sanitária (VISAs), quando a hortaliça se encontra no mercado varejista, e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), quando o produto se encontra em qualquer etapa anterior ao varejo.

O principal objetivo da aplicação da rastreabilidade, neste caso, é permitir o monitoramento e controle de resíduos de agrotóxicos nos alimentos. Caso seja identificada alguma inconformidade, por exemplo, uma hortaliça com níveis de resíduos de agrotóxicos acima do permitido por lei, é possível identificar o responsável, adverti-lo e sanar o problema, evitando que ele se repita.

Por se tratar de uma norma conjunta, de responsabilidade tanto do Ministério da Saúde, através da VISA, como do MAPA, a abrangência do trabalho executado por esses órgãos irá permitir o amplo diagnóstico da situação em todo o país. Os resultados obtidos servirão de base aos programas de orientação de boas práticas, executados por instituições públicas e privadas ou por outras entidades de apoio aos produtores, mercados e consumidores.

## Como reportar inconformidades de uma hortaliça rastreada?

Para efeitos de fiscalização, quem detém o produto, é responsável pela rastreabilidade.

Na prática, quando o cidadão vai ao mercado e compra uma hortaliça rastreada com alguma inconformidade, ele deve se dirigir ao responsável por este mercado.

Neste caso, não cabe ao consumidor entrar em contato com o produtor rural, identificado no rótulo, porque ele não tem como saber se o produtor rural é o responsável pela inconformidade observada. O responsável pelo mercado vai usar as ferramentas de rastreabilidade para identificar a raiz do problema.

## Para saber mais

Para saber mais sobre rastreabilidade, consulte a página do MAPA.



Informações



Legislação



Fiscalização



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/hortaliças

### Autores

Milza Moreira Lana

Pesquisadora de Pós-colheita da Embrapa Hortaliças

Fátima Chieppe Parizzi

Auditora Fiscal Federal Agropecuária - Ministério da Agricultura  
Pecuária e Abastecimento/Aposentada

### Projeto gráfico

Henrique Carvalho

Beatriz Ferreira

### Foto da capa

champlifezy@gmail.com, por iStock

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

## Rastreabilidade



1ª edição, agosto de 2021

+qualidade  
e menos desperdício

Saiba como a  
rastreabilidade auxilia na obtenção  
de um alimento seguro.

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



OBJETIVOS DE  
DESENVOLVIMENTO  
SUSTENTÁVEL



## Rastreabilidade

A rastreabilidade é um sistema de registro de informações e procedimentos que permite identificar e rastrear todas as etapas seguidas pelo alimento, desde a produção até sua aquisição pelo consumidor final. A rastreabilidade também determina a quem cabe a responsabilidade pela qualidade do alimento, em cada uma destas etapas. Com isso, é possível conhecer todo o histórico do produto.

Para que isso ocorra, é preciso garantir o correto recebimento e repasse das informações de uma etapa para a seguinte, assegurando o vínculo entre os responsáveis pelo produto, na cadeia produtiva.

## O que esperar de uma hortaliça rastreada?

A rastreabilidade vai além da simples identificação do produto; ela estabelece um vínculo de credibilidade e transparência entre o fornecedor e o consumidor. A identificação da hortaliça, representada pela marca e pela origem estampadas no rótulo e no código de rastreabilidade, permite ao consumidor associar a qualidade apresentada pela hortaliça, com sua respectiva marca e origem.

A rastreabilidade também permite identificar todos os responsáveis pelo alimento, seja na etapa de produção, transporte, atacado ou varejo (supermercado, feira, quitandas e similares). Quando acontece alguma inconformidade, ou seja, quando a hortaliça apresenta alguma característica indesejável ou contaminação, a rastreabilidade permite a correta e rápida identificação dos problemas e de seus responsáveis, permitindo ações orientadas para a solução das inconformidades.

Além da segurança, a rastreabilidade também possibilita ao consumidor fazer escolhas relacionadas à origem, forma de produção, tipo de comercialização, dentre outros. Assim, o consumidor pode escolher um produtor de tomate cujos frutos são colhidos no ponto ideal de maturação e, portanto, são mais saborosos; uma empresa agrícola comprometida com a sustentabilidade ambiental na produção de pimentão; morangos ou hortaliças folhosas provenientes de uma determinada cidade ou região, conhecida pela excelência de seus produtos.

Para o fornecedor, a adoção da rastreabilidade otimiza a eficiência da produção e do controle de qualidade, além de permitir a ação orientada para prevenir que as mesmas inconformidades continuem a acontecer, por não terem sido previamente identificadas, otimizando, assim, os custos da produção.

## O que não esperar de uma hortaliça rastreada?

A rastreabilidade não é um sistema de certificação de qualidade, ou seja, por si só, ela não garante a qualidade do produto. A qualidade e a segurança do alimento são garantidas pela adoção de boas práticas, desde a produção até o consumo, passando pela manipulação e transporte adequado, em cada ponto da cadeia produtiva.

Assim, tanto uma hortaliça contaminada, quanto uma hortaliça livre de contaminação, podem ser rastreadas. Porém, quando a contaminação é identificada, os órgãos responsáveis, através da rastreabilidade, terão condições de saber a causa e encontrar o responsável, podendo, assim, adotar as medidas para resolver o problema, com muito mais rapidez e eficiência.

Sem a rastreabilidade, as ações de vigilância de responsabilidade dos órgãos públicos não alcançam o objetivo maior, que é garantir ao consumidor a oferta de alimentos saudáveis e seguros.

## Como reconhecer uma hortaliça rastreada



Exemplo de etiqueta com código de rastreabilidade. Foto: Milza Moreira Lana

Diversos sistemas podem ser usados para identificar a hortaliça rastreada. Eles incluem códigos de barra, códigos alfanuméricos, QR Code, etiquetas impressas, selos ou qualquer outro recurso, que permita conhecer o produto que está exposto à venda e, a partir dessas informações, identificar a origem da hortaliça.

A identificação deve estar presente na marcação ou rotulagem do produto embalado. Quando a hortaliça é vendida a granel, a informação deve ser colocada junto ao produto exposto à venda, à vista do consumidor.

Ainda que as informações disponíveis na gôndola não permitam que o consumidor identifique o local de produção da hortaliça, isso não significa que o produto não possua rastreabilidade. Outros dados necessários à identificação completa do produto devem estar na nota fiscal ou em documentos que podem ser encontrados no local de comercialização. Assim, será sempre possível traçar o caminho percorrido pelo produto do campo até a gôndola.

## A rastreabilidade encarece a hortaliça?

Sim. O maior custo está relacionado à organização inicial, necessária para o registro de informações e procedimentos, que permitam a rastreabilidade, incluindo o treinamento do pessoal envolvido e a adoção de controles manuais ou informatizados. Mas a partir da implantação, os custos serão diluídos ao longo do tempo, visto que a rastreabilidade, ao agregar valor ao produto, irá remunerar melhor o produtor e os demais participantes da cadeia produtiva.

Devemos lembrar que nem todos os custos associados à identificação do produto devem ser atribuídos à adoção da rastreabilidade. Parte dos custos são devidos, por exemplo, à rotulagem, que já era obrigatória e que agora se tornou essencial para o atendimento à rastreabilidade.

Assim, é importante esclarecer que estes são custos necessários para a manutenção de um sistema que visa garantir a qualidade do alimento para o consumidor. Em outras palavras, qualidade tem custo!

## Quem fiscaliza a hortaliça rastreada?



Produtor



Atacadista



Distribuidor



Varejista

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Vigilância Sanitária