

# A maçã brasileira...

...agora tem selo de qualidade:

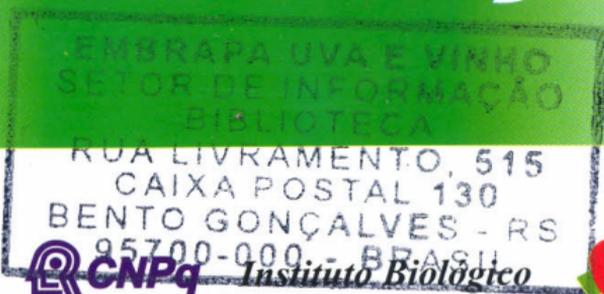


Ela é cultivada no sistema de  
FD00013

CNPUV  
2004

FD-08.00013

# Produção Integrada da Maçã



Instituto Biológico



ABPM  
Associação Brasileira  
de Produtores de Maçã



Embrapa

Ministério da Agricultura,  
Pecuária e Abastecimento



A *Produção Integrada de Frutas (PIF)*, surgiu na Europa na década de 70, através da *Organização Internacional da Luta Biológica (OILB)*, com sede em Bruxelas (Bélgica). A OILB determinou os princípios básicos de uma produção agrícola sustentável, que garante a saúde do consumidor e do agricultor, bem como a proteção do meio ambiente.

No Brasil, esta tecnologia começou a ser pesquisada em 1997, sendo a maçã a primeira fruta a ter a metodologia estabelecida através da *PIM Produção Integrada de Maçã*.

Em todas as fases de produção, armazenagem e classificação, o Inmetro através de seus credenciados, realizam no mínimo 06 vistorias para verificar se as operações estão seguindo as normas estabelecidas. Em caso positivo, o produto é enviado para laboratórios credenciados para análise de resíduos de agrotóxicos. O produto com aprovação final recebe então um selo oficial que garante a qualidade da fruta, bem como o histórico de sua produção (rastreabilidade).

A maçã brasileira agora tem  
2004 FD-08.00013



9525-1

● **Garantia de qualidade do produto:** toda a produção segue normas estabelecidas;

● **Sistema alternativo:** prioriza o controle biológico e outros métodos alternativos no combate de pragas e doenças;

● **Preservação do meio ambiente:** mantém a qualidade do solo e a biodiversidade ambiental;

● **Prioriza a saúde do produtor:** reduz e otimiza o uso de agroquímicos;

● **Histórico conhecido:** através da rastreabilidade do selo podemos saber como a fruta foi produzida e armazenada;

● **Saúde do consumidor:** a análise de resíduos de agrotóxicos garante a segurança do consumo da fruta.