

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL**

**AGR- 99006 DEFESA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

**JÚLIO ANDRIOTTI SANTOS**

**MATRÍCULA 00262801**

**PROPOSTAS DE FORMALIZAÇÃO DE PRODUTOS - CEASA/RS**

Orientador: Prof. Doutor Roberto Luis Weiler, Engenheiro Agrônomo

Supervisor de campo: Claiton Colvelo, Bacharel em Administração

PORTO ALEGRE, outubro 2021

## **PROPOSTA DE FORMALIZAÇÃO DE PRODUTOS – CEASA/RS**

Trabalho de conclusão de curso apresentado ao curso de Agronomia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul como requisito à obtenção do título de Engenheiro Agrônomo.

Orientador Acadêmico do estágio: Prof. Doutor Roberto Luís Weiler, Engenheiro Agrônomo

Supervisor de campo: Claiton Colvelo, Bacharel em Administração

## **PROPOSTA DE FORMALIZAÇÃO DE PRODUTOS – CEASA/RS**

PORTO ALEGRE, outubro 2021

## **BANCA EXAMINADORA**

Professora Maitê de Moraes Vieira Depto de Zootecnia (UFRGS)

Professor José Antônio Martinelli Depto de Fitossanidade (UFRGS)

Professor Sergio Tomasini Depto de Horticultura e Fruticultura (UFRGS)  
(Coordenador)

Professor Alberto In da Jr Depto de Solos (UFRGS)

Professor Pedro Selbach Depto de Solos (UFRGS)

Professor Aldo Merotto Junior Depto Plantas de Lavoura (UFRGS)

Professor André Brunes Depto de Plantas Forrageiras e Agrometeorologia

Professora Lúcia Brandão Franke Depto de Plantas Forrageiras e Agrometeorologia

## **DEDICATÓRIA**

*Dedico esse trabalho a todos os colegas, professores e familiares que me acompanharam neste caminho*

## **AGRADECIMENTOS**

Agradeço à minha família que sempre me apoiou e auxiliou neste caminho.

Ao professor, orientador e amigo Roberto Weiler pelo aprendizado e disponibilidade de sempre ajudar.

Ao professor Renato Levein por sempre ser um grande incentivador do Agro e auxiliar os alunos.

Agradeço em especial ao supervisor de campo Claiton Colvelo pela oportunidade de estágio e disponibilidade de tempo para me auxiliar e instruir.

PORTO ALEGRE, outubro 2021

## RESUMO

O estágio curricular obrigatório do curso de Agronomia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul foi realizado na CEASA/RS, localizada no município de Porto Alegre. O estágio realizado teve duração de 300 horas e iniciou no dia 15 de julho de 2021 e encerrou no dia 30 de setembro do mesmo ano. O objetivo do estágio foi auxiliar os produtores rurais que comercializam os seus produtos na CEASA/RS a regularizar os seus produtos, para que, desta forma, possam estar em conformidade com as exigências legais das legislações Federal, Estadual e Municipal. Para isso, foram realizadas pesquisas, entrevistas e produzidos materiais de apoio e orientação aos produtores.

## LISTA DE FIGURAS

1. Selo de Inspeção Federal.....	13
2. Selo de Inspeção Estadual do Rio Grande do Sul.....	14
3. Selo de inspeção Municipal.....	14
4. Instrução Normativa Conjunta INC nº 2, de 7 de fevereiro de 2018.....	16
5. Rastreabilidade dos produtos.....	23
6. Controle de caderno de campo.....	24
7. Rotulagem de alimentos.....	25
8. Opinião sobre a vigilância sanitária.....	26

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	9
2. HISTÓRIA, CARACTERIZAÇÃO E CRIAÇÃO DAS CENTRAIS ESTADUAIS DE ABASTECIMENTO.....	10
3. CARACTERIZAÇÃO DA CEASA/RS.....	11
4. REFERENCIAL TEÓRICO SOBRE LEGISLAÇÕES DE ALIMENTOS.....	12
5. ATIVIDADES REALIZADAS.....	17
5.1. VISITA TÉCNICA AOS PRODUTORES DE GRAMADO-RS.....	17
5.1.1. ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS.....	17
5.1.2. OPÇÕES PARA REGULARIZAÇÃO DO MEL .....	18
5.1.3. TIPOS DE SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA.....	19
5.2. PESQUISA COM OS PRODUTORES DA CEASA-RS.....	22
5.2.1. RESULTADOS DAS ENTREVISTAS.....	22
5.2.2. RASTREABILIDADE.....	22
5.2.3. CADERNO DE CAMPO.....	23
5.2.4. PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL.....	24
5.2.5. ROTULAGEM DE PRODUTOS VEGETAIS.....	25
5.2.6. PESQUISA DE OPINIÃO SOBRE A VIGILÂNCIA SANITÁRIA.....	25
6. DISCUSSÃO .....	26
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	28
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	29
APÊNDICES.....	30



## 1. INTRODUÇÃO

O estágio foi realizado na Ceasa-RS (Centrais de Abastecimento do Rio Grande do Sul), e teve duração total de 300 horas, distribuídas em 6 horas diárias, de segunda a sexta. O início do estágio foi no dia 15 de julho de 2021 e o encerramento foi no dia 30 de setembro.

No ano de 2020, o Brasil era o terceiro maior produtor de frutas, tanto em área de produção, quanto em toneladas produzidas (ANDRADE, 2020). Considerando a produção de hortaliças no ano de 2013, o Brasil ocupava a 13ª posição no mundo (FAO, 2020). Desde a Constituição Federal de 1988, por meio de leis e de instruções normativas o Estado (*latu sensu*) procurou aumentar a regularização das produções e dos produtos hortifrutigranjeiros. O objetivo dessas leis é garantir a segurança sanitária e dos alimentos, sua qualidade, padronização e direitos do consumidor, protegendo o produtor e o destinatário final.

De acordo com o tipo de produto, existem leis e diretrizes a serem seguidas. Os produtos de origem vegetal possuem legislação específica sobre rastreabilidade, uso de agrotóxicos e sobre a necessidade de cadernos de campo. Já os produtos de origem animal, como, por exemplo, o mel de abelhas ou o queijo artesanal, possuem regras de produção mais rígidas, sendo itens obrigatórios: o selo de inspeção sanitária e o rótulo do produto.

A atividade principal do estágio foi identificar os principais problemas e dificuldades por meio de pesquisa no local de comercialização (CEASA) bem como auxiliar os produtores no processo de regularização e legalização de produtos do setor primário, para a venda direta ao consumidor final ou para a venda no atacado quanto aos selos de inspeção, rotulagem dos produtos e legislação de rastreabilidade.

## **2. HISTÓRIA, CARACTERIZAÇÃO E CRIAÇÃO DAS CENTRAIS ESTADUAIS DE ABASTECIMENTO**

Entre as décadas de sessenta e setenta do século XX a intensificação do êxodo rural no Brasil (período de grande crescimento das indústrias e fábricas) provocou o aumento da população em áreas urbanas, que apresentaram um crescimento demográfico significativo, muitas vezes sem um planejamento adequado. O crescimento urbano acelerado evidenciou a fragilidade dos sistemas de abastecimento dos produtos hortifrutigranjeiros, de modo que existia uma descentralização e desorganização do comércio destes produtos (LIMA, 2015). As grandes cidades tinham diversos pontos de comércio de produtos do setor primário, sem uma adequada organização e controle sanitário. Então o Governo Federal criou o Programa Estratégico de Desenvolvimento e o Plano de Desenvolvimento, com o objetivo principal de construir as centrais de abastecimento.

A ideia central do Governo Federal era centralizar a comercialização de produtos primários das grandes cidades, evitando as aglomerações desordenadas de produtores ao longo das vias públicas. Este comércio realizado nas vias gerava diversos problemas, como a diminuição da mobilidade, causando grandes aglomerações, dificuldade de fiscalização sanitária dos produtos (muitas vezes em contato com o chão) e por consequência afetava a saúde pública (LIMA, 2015).

Assim, as Centrais de Abastecimento foram criadas como um espaço para aproximação e venda direta do produtor para o consumidor final e distribuidores, nas quais existem condições sanitárias mais adequadas e permitem um maior controle e fiscalização por parte do estado, de forma a preservar a qualidade dos alimentos e por consequência proteger a população e bem como auxiliar os produtores pela centralização dos respectivos locais de comércio. Neste período, as Centrais eram administradas e controladas pelo Governo Federal, garantindo aporte de verbas federais. Porém, a partir da década de 80, ocorreu a doação das ações das Centrais de abastecimento para os estados, e em alguns casos até municípios, acarretando na diminuição de investimentos e recursos (MOURÃO, 2009).

### 3. CARACTERIZAÇÃO DA CEASA/RS

A CEASA/RS é uma empresa que foi criada pelo Governo Federal em 1974, de forma que, neste ano, ocorreu a migração dos produtores de diversos mercados espalhados pela cidade, em especial do mercado Praia de Belas, que era um dos principais pontos de venda e distribuição de produtos do setor hortifrutigranjeiro de Porto Alegre, para as Centrais de Abastecimento do estado.

Em 1989 ocorreu a doação das ações das Centrais de Abastecimento do Rio Grande do Sul do Governo Federal para o governo do estado, processo que ocorreu em diversos estados (LIMA, 2015). A CEASA/RS é uma das quatro principais centrais de abastecimento da América do Sul e é uma sociedade de ações de economia mista, sendo o Estado do Rio Grande do Sul seu acionista majoritário. É importante destacar que a empresa não tem fins lucrativos, sendo os principais fins sociais, segundo a própria CEASA/RS. Isso facilita a comercialização dos produtos, beneficiando os produtores e os consumidores e culmina com o equilíbrio de preços e o combate ao monopólio da distribuição de alimentos.

As vendas podem ser feitas tanto para o atacado quanto varejo, de acordo com as normas e determinações da administração. Existem horários e locais específicos de funcionamento de cada setor, como, por exemplo, dia específico para orgânicos, ou o pavilhão que é destinado apenas a mercadorias produzidas no Rio Grande do Sul.

É uma empresa com terreno próprio, possuindo uma área total de 42 hectares. Existem um total de 30 pavilhões, sendo que 15 pavilhões são destinados a depósitos, 10 pavilhões são destinados aos permissionários, também conhecidos como atacadistas, e 5 pavilhões destinados à melancia. Existem ainda uma central de lavagem de caixas, o Galpão Não Permanente e o módulo de serviços (CEASA/RS, 2014).

O Galpão Não Permanente é um local com 994 boxes, que podem ser alugados diariamente ou de forma mensal, sendo um local exclusivo para produtos de origem do próprio estado. Neste local é vedada a comercialização de mercadorias oriundas de outros estados.

#### 4. REFERENCIAL TEÓRICO

Considerando que os principais pontos de relevância do estágio foram pesquisas relacionadas às questões legais referentes à adequação dos produtores rurais às leis vigentes, é importante referir e abordar, ainda que de forma superficial, quais são as respectivas leis de regência.

Os produtos de origem animal, como, por exemplo, o mel, queijos ou produtos cárneos, precisam obrigatoriamente ter selo de inspeção sanitária para poderem ser comercializados. As leis que regem a qualidade e os padrões de inspeções sanitárias foram criadas a partir do ano de 1988, quando foi promulgada a constituição federal, que ocorreu quatro anos após a redemocratização do Brasil (FERREIRA, 2017).

Importante referir que o art. 23, Inc II da Constituição Federal assegurou “a competência comum da União, Estados, Distrito Federal e dos Municípios” para legislar sobre a saúde pública.

No caso dos selos de inspeção sanitária, o artigo 18 da Constituição Federal garantiu autonomia entre a União, os estados e os municípios, por isso, no caso da inspeção sanitária, os três poderes (União, estados e municípios) podem realizar e conceder o registro e inspeção dentro de seus respectivos territórios, ou seja, podem existir legislações sanitárias diferentes entre Federação, Unidade Federativa e Municípios. Todavia, para obtenção do selo federal, o produtor terá que observar as exigências da União, ou seja, leis estaduais ou municipais não podem retirar exigências da lei federal. Neste caso, quando eventualmente a legislação estadual for menos exigente, o produtor terá apenas o selo de fiscalização sanitária estadual, e caso a legislação municipal seja menos exigente ainda, apenas conseguirá o selo de inspeção municipal. Explica-se: o selo federal autoriza comercialização em todo o País, o estadual, apenas no estado e o municipal restringe a comercialização ao município.

Em nível federal atualmente temos a Lei 7.889/89, promulgada e sancionada após a Constituição de 1988. Antes disso a legislação aplicável era a lei 1.283/1950.

Importante registrar que o decreto federal n. 9013/2017 regulamentou a Lei 7.889/1989 definindo multas, sanções e punições nos casos de comercialização

As leis definem as competências de cada órgão e os órgãos normatizam e definem os requisitos de cada produto através de instruções normativas, por exemplo, o órgão federal responsável pelos selos de inspeção federal é o Ministério da

Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), já o órgão estadual competente são as secretarias de agricultura de cada estado. Desta forma, cada esfera de poder pode legislar sobre selos de inspeção sanitária, além de fiscalizar o controle dentro de seus limites geográficos, ou, no caso da União, legislar também para a exportação.

O MAPA é quem define os padrões para a obtenção do Selo de Inspeção Federal (SIF) para produtos de origem animal. Este selo é válido em todo o território brasileiro (STEPAN, 2020). Assim, o produto recebe a inscrição SIF e abaixo o número de inscrição do estabelecimento, de acordo com a Figura 1.

**Figura 1.** Selo de Inspeção Federal



Fonte: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, 2016.

Cada estado da União define as suas próprias normas técnicas sanitárias dos produtos para o SIE (Selo de Inspeção Estadual) através da secretaria estadual do respectivo estado. Então, são realizados todos os passos técnicos para obtenção do registro, incluindo a visita dos fiscais do estado (A Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA)). Uma vez cumpridas as exigências para o local de funcionamento e, sendo realizado o registro do estabelecimento de acordo com o tipo de atividade a ser realizada, são feitos memoriais descritivos do estabelecimento com todos os equipamentos necessários para a obtenção do registro. Então, após visitas técnicas e inspeção dos fiscais, pode ser concedido o selo de inspeção sanitária, semelhante ao da Figura 2.

**Figura 2.** Selo de inspeção estadual do Rio Grande do Sul.



Fonte: Secretaria da Agricultura e Abastecimento do Estado do Rio Grande do Sul, 2018.

Da mesma forma, cada município tem a autonomia e o poder para gerenciar, legislar e conceder selos de inspeção sanitária municipais, que são válidos apenas dentro do território do município. Dessa forma, cada município faz o próprio logotipo de selo de inspeção, conforme demonstrado na Figura 3.

**Figura 3.** Selo de Inspeção Municipal



Fonte: Prefeitura municipal de Salgado Filho, PR, 2021.

Outro selo que surgiu recentemente é o Selo Arte. Este selo surgiu quando a famosa chef de cozinha Roberta Sudbrack teve seus produtos artesanais apreendidos durante o Rock in Rio, pois os produtos possuíam o selo SIM, válido apenas dentro do município de origem. Os produtos ilegais foram apreendidos pela vigilância sanitária. Assim, surgiram diversas polêmicas ao redor do tema e o Congresso Nacional criou o Selo Arte. Este selo é destinado aos produtores artesanais, e tem validade sanitária para todo o território brasileiro.

Os selos de inspeção sanitária fazem parte do Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, dentre os quais o Selo Arte. Assim temos o Sistema Brasileiro

de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), que é o responsável por padronizar e harmonizar os selos de inspeção sanitária no País, além de garantir a inocuidade e segurança dos produtos alimentares. Desse modo, para que os estados e municípios possam conceber e gerir selos de inspeção, eles devem seguir as diretrizes do SISBI-POA, de acordo com o que está legislado na Normativa N° 36, de 20 de julho de 2011. O Selo Arte equipara-se ao selo federal, permitindo a comercialização em todo o País.

Os produtos de origem animal que forem comercializados sem o selo de inspeção podem sofrer graves sanções, penalidades e medidas administrativas, tais como advertência, multa, apreensão e condenação das matérias primas, suspensão das atividades e interdição total ou parcial das atividades quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias ao fim que se destinam, de acordo com o Decreto Federal n.º 9.013/29/03/2017 (Blairo Maggi, 2017).

Para que os alimentos frescos sejam minimamente processados (aipim descascado ou salada de frutas, por exemplo), a legislação do Rio Grande do Sul refere que é necessário ter um responsável técnico capacitado na área de alimentos que trabalhe efetivamente no local de processamento e embalagem destes alimentos, e que possua formação superior e que seja devidamente capacitado. Este profissional deve realizar curso de boas práticas, e estar à disposição dos fiscais sanitários quando houver fiscalização (PORTARIA SES N° 90/2017), além de alvará de funcionamento e autorização da vigilância sanitária.

Outra necessidade legal para produtos vegetais frescos é a rastreabilidade (Figura 4), que foi incrementada através da Instrução Normativa Conjunta INC n° 2, de 7 de fevereiro de 2018. O objetivo da rastreabilidade é realizar o controle de resíduos de agrotóxicos nos alimentos. Dessa maneira, foi definido que quem pode realizar o controle da rastreabilidade é o MAPA e os serviços de vigilância sanitária.

Segundo essa instrução normativa, o produtor deverá manter por no mínimo 18 meses o registro dos insumos agrícolas utilizados e recomendação técnica ou receituário agrônomo emitido por profissional capacitado, e identificação do lote consolidado. De acordo com a lei de rastreabilidade, os produtores devem manter os produtos vegetais, suas sacarias e caixas devidamente identificados através de etiquetas alfanuméricas, QR Code, código de Barras ou outro meio que permita a sua identificação inequívoca. Além disso, também é necessário que o produtor mantenha

os registros dos insumos agrícolas utilizados (caderno de campo), sua recomendação técnica e receituário agrônômico por um período mínimo de 18 meses.

Também passaram a ser obrigatórias para cada integrante da cadeia produtiva manter o registro das informações de nome do produto, quantidade de produto recebido, data de recebimento do produto, nome do fornecedor, endereço completo do fornecedor, CPF, IE ou CGC/MAPA ou CNPJ.

**Figura 4.** Instrução Normativa Conjunta INC nº 2, de 7 de fevereiro de 2018

1 - Informações sobre o Produto Vegetal:	
1.1 - Nome do produto vegetal:	1.2 - Variedade ou cultivar:
1.3 - Quantidade do produto recebido:	1.4 - Identificação do lote:
1.5 - Data de recebimento do produto vegetal:	
2 - Informações do Fornecedor:	
2.1 - Nome ou Razão social:	2.2 - CPF, IE ou CNPJ ou CGC/MAPA:
2.3 - Endereço Completo, ou quando localizado em zona rural, coordenada geográfica ou CCIR:	
1 - Informações sobre o Produto Vegetal:	
1.1 - Nome do produto:	1.2 - Variedade ou cultivar:
1.3 - Quantidade do produto expedido:	1.4 - Identificação do lote:
1.5 - Data de expedição do produto vegetal:	
2 - Informações do Comprador:	
2.1 - Nome ou Razão social:	2.2 - CPF, IE ou CNPJ ou CGC/MAPA:
2.3 - Endereço Completo, ou quando localizado em zona rural, coordenada geográfica ou CCIR:	

Fonte: Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento, 2018.



## **5. ATIVIDADES REALIZADAS**

### **5.1 VISITA TÉCNICA AOS PRODUTORES DE GRAMADO-RS**

Foi realizada uma visita técnica à Festa da Colônia de Gramado 2021, onde eram permitidos apenas produtos regularizados, com selo de inspeção sanitária. Foram entrevistados sete produtores de cárneos e lácteos, tais como queijo, presunto parma, salames, e linguiça, com o objetivo de levantar as principais dúvidas sobre a regularização dos produtos de origem animal e entender melhor a realidade dos produtores.

Entre os produtores de lácteos e cárneos, todos possuíam o SIM, e nenhum produtor possuía o SIF ou o SIE. Através de conversas, ficou evidente a insatisfação entre os produtores com a dificuldade de obter o SIE ou o SIF, sendo ressaltadas principalmente as dificuldades em se obter as exigências físicas dos locais, e em realizar todos os processos legais exigidos pela vigilância sanitária, além da dificuldade de receber visitas dos fiscais sanitários do estado ou União.

Entre os 5 produtores de mel, 4 possuíam o SIM, e apenas 1 possuía o SIE. Segundo o próprio produtor detentor do SIE, ele era o único produtor com o selo na região de Gramado. Ainda, segundo o produtor, o processo para a obtenção do selo havia demorado quase dois anos para aprovação e, periodicamente, ele recebia visitas de fiscais que realizavam análises ou exigiam novas demandas à medida que a lei sanitária do estado era alterada.

A partir dos principais questionamentos levantados, foram realizadas pesquisas sobre a obtenção dos selos de inspeção sanitária para os produtos de origem animal, de forma a esclarecer os principais pontos de dúvida ou dificuldades.

#### **5.1.1 ROTULAGEM DE ALIMENTOS EMBALADOS**

Uma das dúvidas mais frequentes relatadas pelos produtores foi em relação a embalagem dos produtos. Segundo a RESOLUÇÃO- RDC 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002, todos os alimentos embalados longe da presença do consumidor e minimamente processados devem possuir rótulo na embalagem.

Quanto aos alimentos minimamente processados existiam dúvidas em relação a quem poderia realizar este processamento e fracionamento. A Legislação Federal

estabelece que a rotulagem dos alimentos e o seu fracionamento deve ser feito exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem (RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002), que possuam alvará de funcionamento.

Outro ponto importante a ser considerado eram as informações obrigatórias nos rótulos conforme a RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020. Assim ficam listadas abaixo as informações obrigatórias nos rótulos de alimentos minimamente processados.

1. Denominação de venda do alimento
2. Lista de ingredientes
3. Conteúdos líquidos
4. Identificação da origem
5. Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados
6. Identificação do lote
7. Prazo de validade
8. Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.
9. O nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;

### **5.1.2 OPÇÕES PARA REGULARIZAÇÃO DO MEL**

Um dos principais questionamentos foi relativo aos meios para regular o mel produzido. Neste caso, para regularizar o seu produto, o produtor pode escolher dentre diversas opções para realizar os processos de rotulagem, envase e inspeção sanitária, ou ainda pode optar por vendê-lo diretamente para um entreposto de processamento sem a necessidade de selos, rótulo ou embalagem, neste caso, vendendo por um valor menor (preço de atacado).

Outra opção é se filiar a uma cooperativa de processamento de mel, geralmente contribuindo com uma taxa mensal ou ainda com trabalho dentro da cooperativa, opção interessante para pequenos produtores em regiões tipicamente produtoras.

Nesse caso, os custos para processar o mel dentro da cooperativa podem ser mais atrativos para pequenos produtores do que em entrepostos. Ainda é possível para o produtor terceirizar os processos de envase, inspeção sanitária e rotulagem. Nesse caso, o mel deve conter o nome e a marca do produtor, e não de empresa processadora.

Existem diversas casas de mel e entrepostos que prestam esse serviço, nas quais o produtor paga uma taxa para receber o serviço de processamento, análise do mel e envase. Essas taxas são calculadas por quilo de mel ou por tonel de mel, variando de acordo com a quantidade e período do ano (períodos de maior demanda do serviço). Nesse caso, quanto maior a quantidade de mel a ser processado, maior o poder de barganha do produtor, podendo não ser a melhor opção para pequenos produtores, visto que produzem menores quantidades de mel. Além disso, também é comum não existir interesse por parte das empresas processadoras em processar pequenas quantidades de mel.

Outra opção é o produtor investir em estruturas físicas para realizar o processamento, análise e envase do mel de forma autônoma e obter o selo de inspeção sanitária. Neste caso os custos de instalação inicial e construção de uma casa do mel ou entreposto são mais altos, podendo não ser viável economicamente para pequenos produtores.

### **5.1.3 TIPOS DE SELO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA**

No referido diálogo com os produtores foi constatado que existiam dúvidas quanto aos tipos de selo de inspeção e qual destes o produtor deveria solicitar para atender às suas necessidades. Por isso, foram feitas pesquisas a fim de esclarecer estas dúvidas. O SIF é de competência federal, e é o selo mais rigoroso, com exigências de altura mínima de pé direito e planta baixa assinada por engenheiro civil. Este selo é destinado principalmente aos produtores que pretendem comercializar fora do estado de produção. Este selo possui um padrão de qualidade e excelência muito alto, com grandes investimentos e alto nível de controle da qualidade dos produtos. É necessário ter capacidade de adequar seus estabelecimentos às exigências fiscais e às demandas legais. Todas as exigências da legislação federal para os estabelecimentos de processamento e envase de produtos de origem animal podem

ser observadas na lei 7.889/89 e respectivo DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017.

O Selo Arte é concedido e gerenciado pelo poder estadual, porém é válido em todo o território brasileiro. Atualmente, este selo está em vigor apenas para queijos, pois a legislação do Selo Arte para produtos de abelha e produtos cárneos ainda está em fase de consulta pública, e as normas para sua concessão ainda não foram definidas. Este selo de inspeção sanitária é destinado apenas para produtos de origem artesanal, onde o processo produtivo ou as características do produto são de alguma forma artesanais. Apenas os produtores que já possuem um selo de inspeção sanitária: municipal, estadual ou federal (SIM, SIE ou SIF) podem solicitá-lo.

O SUSAF, por sua vez, é um sistema próprio de cada unidade federativa (exigências estaduais), que permite a equivalência do SIM ao SIE, ou seja, permite o comércio intermunicipal dentro do estado onde foi concedida a equivalência. O SUSAF tem a mesma equivalência que a SEAPDR (Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural), e para que o município obtenha permissão de conceder o selo SUSAF, este deverá comprovar a equivalência dos seus processos e procedimentos de inspeção e fiscalização ao Serviço Estadual de Inspeção (CISPOA) através de auditorias. Esse selo é destinado às agroindústrias da agricultura familiar, artesanal ou de pequeno porte.

Por sua vez, o Selo de Inspeção Municipal é o mais simples de ser obtido e o mais recorrente entre os pequenos produtores. Vários motivos se destacam para a menor complexidade dos processos e maior facilidade de se adequar à lei municipal. Na maioria dos municípios não existem especificações físicas de instalações, ou seja, não existem especificações mínimas de área construída, altura mínima de pé direito ou ainda necessidade de pavimentação da área externa, como ocorre para obtenção do SIF, por exemplo.

Isso não significa que não existem condições mínimas de espaço e higiene para a obtenção do SIM, mas sim, que esta fiscalização será realizada diretamente pelo fiscal sanitário concursado e capacitado (obrigatoriamente um veterinário) durante o ato da inspeção. Por isso, o fiscal pode decidir se o processo produtivo se adequa aos padrões sem se apegar a medidas mínimas de estruturas físicas.

É importante ressaltar que, segundo a legislação vigente, o fiscal público não possui poder de escolha ou seleção, sendo obrigatória a aplicação da lei a todos e de forma igual. Por exemplo, para uma casa de mel no Rio Grande do Sul as normas

técnicas do estado definem a altura mínima do pé direito em 3 metros. Logo, se o fiscal observar que o pé direito tem 2,90 metros ou 2,98 metros ele está impedido de conceder a licença à ambos, sob pena do crime de prevaricação (Artigo 319 do código penal). Já na legislação municipal, o fiscal sanitário municipal, muitas vezes, não está ancorado às medidas mínimas físicas, podendo observar se o processo produtivo e a higiene do local são adequadas com mais liberdade.

Outro motivo de maior facilidade para retirar o SIM é a proximidade, facilidade de diálogo e troca de informações entre prefeitura e produtor. Entretanto, a troca de informações entre a Secretaria da Agricultura do Estado ou o MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) e o produtor é bem mais difícil, seja pela maior distância física ou pela grande demanda de pedidos que estes órgãos recebem. Paralelamente, nos municípios existe uma demanda muito menor por novas licenças sanitárias quando comparado aos estados e União, tornando o processo e as inspeções sanitárias mais rápidas.

Existem ainda alguns meios de fazer o SIM ter validade em todo o estado onde foi produzido ou até mesmo em todo o território do país. Essa possibilidade se dá através da adequação do sistema produtivo a um dos três sistemas de inspeção: SISBI (Sistema de Inspeção de Produtos de Origem Animal), SUSAF (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte) ou ainda Selo Arte.

Para obter a inscrição SISBI no SIM ou SIE é necessário submeter-se às exigências do MAPA. O selo SISBI é gerenciado e concedido pelos estados e consegue aumentar a extensão de um selo de inspeção, por exemplo, um selo de inspeção municipal com a validade do SISBI pode ser vendido de forma intermunicipal e interestadual. Por ser um serviço com o padrão da união (MAPA), somente os municípios e estados que forem auditados e credenciados para a atividade pelo MAPA podem oferecer o serviço, onde as empresas processadoras se adaptam às exigências do SISBI, tendo assim equivalência ao SIF e com a possibilidade de venda em todo o território brasileiro.

O SUSAF, por sua vez, é um sistema próprio de cada estado, que permite a equivalência do SIM ao SIE. Por isso, os produtores que possuem o selo SUSAF podem realizar a venda intermunicipal de seus produtos desde que dentro do estado onde foi concedido o selo. Este selo possui equivalência a Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural (SEAPDR) e para que os serviços de inspeção

municipais possam aderir ao SUSAF e conceder este selo devem comprovar a equivalência de seus processos e procedimentos de inspeção ao Serviço Estadual de Inspeção de Produtos de Origem Animal (CISPOA) através de auditorias. É um selo destinado a agricultura familiar, artesanal ou de pequeno porte.

## **5.2 PESQUISA COM OS PRODUTORES DA CEASA-RS**

Para observar quais os pontos críticos e demandas da regularização dos produtos da CEASA/RS perante às leis brasileiras, foram realizadas pesquisas com os produtores do local. A referida pesquisa foi feita de forma presencial, através de uma abordagem direta e pessoal aos produtores. Os mesmos responderam um questionário previamente estruturado, e padronizado para todos os participantes. A relação de perguntas consta nos Apêndices. No total, foram entrevistados 21 produtores, dos quais 3 não quiseram participar da pesquisa, restando assim 18 entrevistados.

Todos os produtores foram abordados no Galpão Não Permanente (GNP), durante o período do estágio, no local destinado apenas para produtores do Estado do Rio Grande do Sul, sendo proibida a venda de mercadorias oriundas de outros estados. Como o funcionamento do GNP vai até às 17 horas nos dias de semana, as pesquisas foram conduzidas a partir das 15 horas, quando os produtores já estavam encerrando as suas vendas, possuindo maior disponibilidade de tempo para responder ao questionário, sem causar problemas aos mesmos.

As entrevistas foram realizadas com o uso de máscara e álcool gel, garantindo a distância mínima de 1 metro entre o balcão expositor e o cliente, seguindo os protocolos da Secretaria da Saúde do Rio Grande do Sul (BERGMANN, 2020).

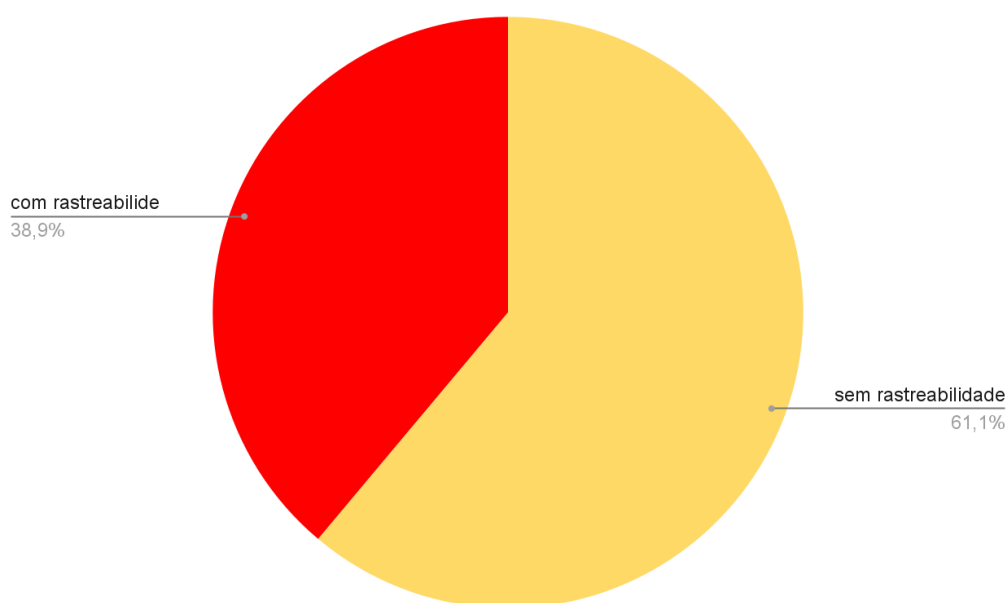
### **5.2.1 RESULTADO DAS ENTREVISTAS**

#### **5.2.2 RASTREABILIDADE**

Entre os 18 entrevistados, sete já possuíam a rastreabilidade de seus produtos e outros onze ainda não realizaram o processo. Foi constatado que, por ser uma lei nova, ainda existe dificuldade de acesso às informações e compreensão da

legislação por parte dos produtores. Muitos ainda não sabiam como fazer a rastreabilidade, quatro produtores realizavam o pagamento de empresas terceirizadas para receber o serviço, sem o conhecimento de que a Associação Riograndense de Empreendimentos de Assistência Técnica e Extensão Rural (Emater) disponibiliza o serviço de forma gratuita, ou ainda que é possível realizar a rastreabilidade de forma autônoma.

**Figura 5.** Rastreabilidade dos produtos referente aos entrevistados



### 5.2.3 CADERNO DE CAMPO

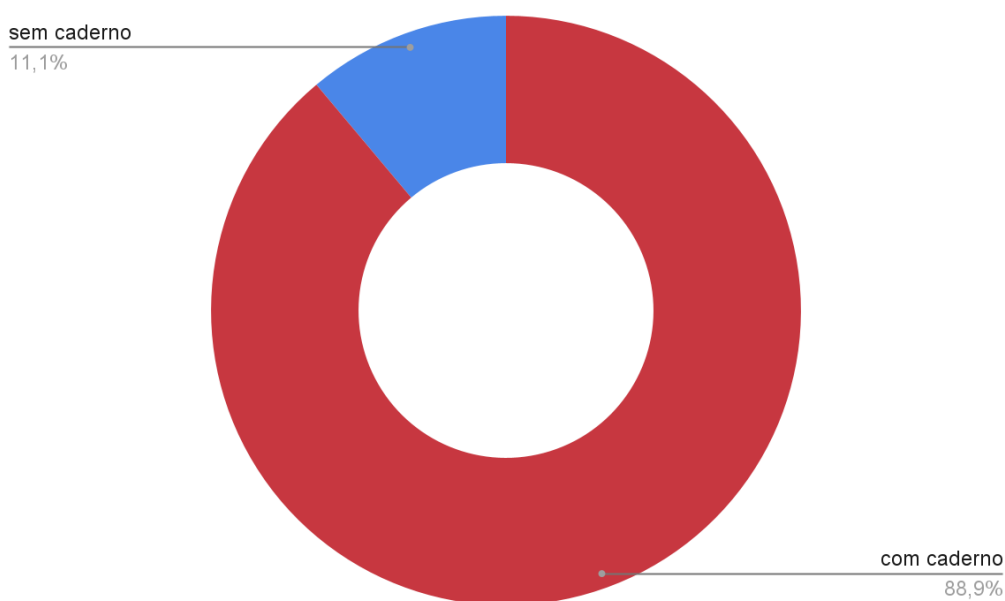
Por outro lado, entre os dezoito produtores, dezesseis possuíam cadernos de campo, realizando o controle das aplicações de defensivos agrícolas. Todos os produtores demonstraram preocupação quanto ao uso de agrotóxicos regularizados para as culturas e a resíduos de agrotóxicos nos alimentos.

Quanto a isso, na CEASA/RS ocorre a fiscalização dos agentes públicos de vigilância sanitária para testes de resíduos de agrotóxicos. Caso sejam encontrados resíduos de substâncias químicas proibidas, ou ainda resíduos acima dos permitidos, a fiscalização efetua a autuação e o produtor fica impedido de lançar notas de venda de produtos, podendo responder inclusive ao Ministério Público. Também existe a

auditoria interna da CEASA/RS, ocorrendo testes periódicos de análise química de resíduos de agrotóxicos.

Para auxiliar os produtores na consulta pública de defensivos foram orientados, durante as entrevistas, que realizassem a consulta no site do Governo do Rio Grande do Sul, através do SIG@ (Sistema Integrado de Gestão de Agrotóxicos), e que apenas utilizassem defensivos permitidos para a cultura, com recomendação técnica de profissional capacitado (Agrônomo(a) e obedecendo os períodos de carência.

**Figura 6.** Controle do caderno de campo



#### **5.2.4 PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL**

Entre os dezoito produtores entrevistados, quatro produziam produtos de origem animal - três produtores de mel e uma produtora de queijo. Dentre estes, dois produtores de mel possuíam o Selo de Inspeção Municipal (SIM) com o selo SUSAF (que permite a venda em todo o Estado do Rio Grande do Sul), já a produtora de queijo e um produtor de mel não possuíam selo de inspeção sanitária nem rótulo do produto. Em tese não poderiam estar comercializando, mas é importante lembrar que tais produtores dependem da comercialização para manutenção de duas famílias, razão pela qual seria importante que o poder público fomentasse a regularização dos produtos por meio de políticas públicas assistenciais e colaborativas. Entre as

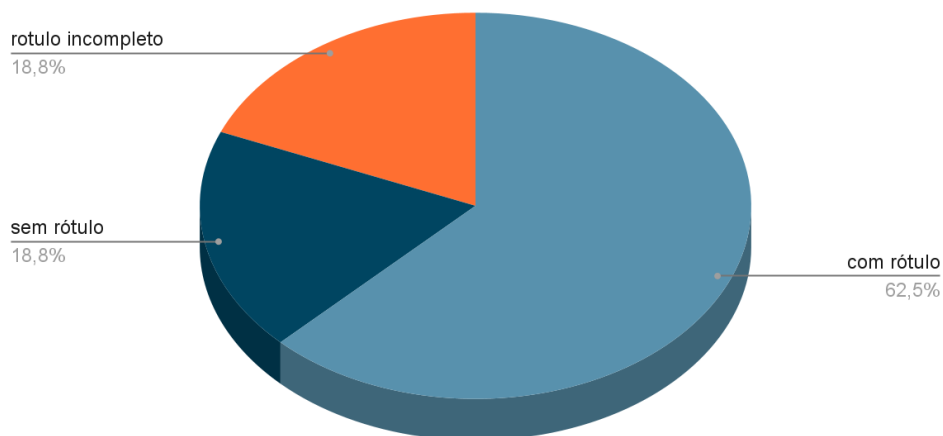


dificuldades destacadas para a obtenção do selo de inspeção estava o alto custo e a baixa produção do produto, que não compensariam o investimento inicial.

### 5.2.5 ROTULAGEM DE PRODUTOS VEGETAIS

A correta rotulagem deve conter os seguintes itens: data de embalagem, nome do produtor, endereço, nome e variedade da fruta, quantidade do produto, peso líquido e inscrição ou CNPJ do produtor, conforme portaria do INMETRO nº 157; Resolução da ANVISA RDC nº 259. Dos 18 produtores entrevistados, 16 possuíam produtos *in natura* embalados. Destes, 10 possuíam o rótulo correto, 3 produtores possuíam rótulo incompleto e 3 não possuíam rótulo em seus produtos. Na maior parte dos produtos que possuíam rótulo incompleto, estava ausente apenas a data de embalagem, demonstrando que alguns produtores desconheciam a necessidade de informar a data de embalagem do produto ao consumidor.

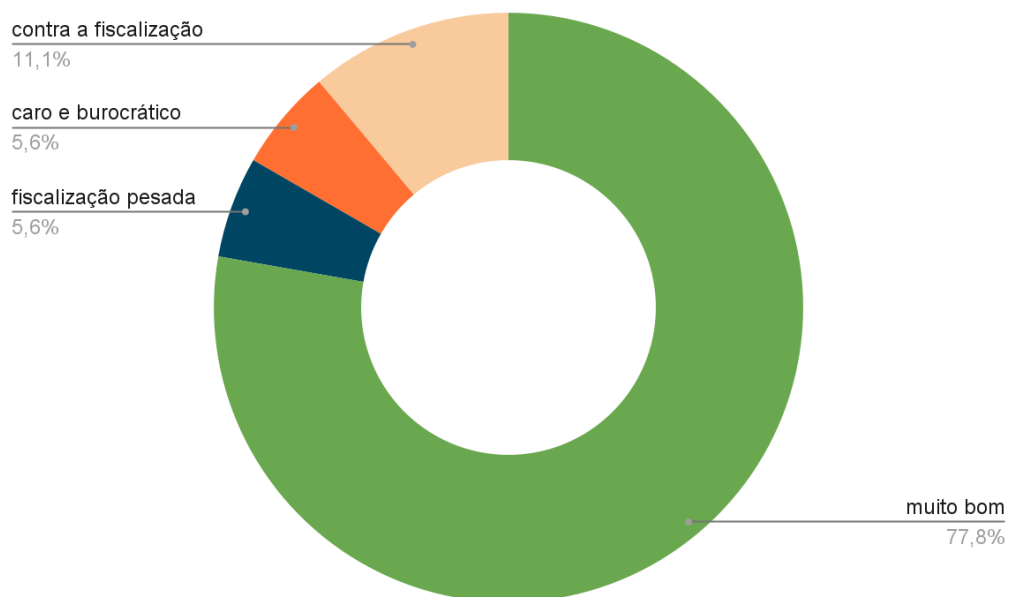
**Figura 7.** Rotulagem de alimentos



### 5.2.6 PESQUISA DE OPINIÃO SOBRE A VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Ao final da pesquisa, cada um dos 18 produtores do GNP da CEASA/RS foi questionado quanto à sua opinião a respeito do Serviço da Vigilância Sanitária. Dos 18 produtores, 14 consideraram este serviço muito bom ou muito importante. Um produtor considerou a fiscalização muito pesada (punitiva). Um produtor considerou muito caro e burocrático para se adequar às exigências. Outros dois produtores são contra o Serviço de Vigilância Sanitária, e acreditam que atrapalha o produtor.

**Figura 8.** Opinião sobre a Vigilância Sanitária



## 6. DISCUSSÃO

Foi possível detectar que há falta de assistência técnica para os produtores se adequarem às leis vigentes, principalmente pelo fato de vários produtores desconhecerem as leis, ou por ainda não saberem as informações que devem ser prestadas. Por exemplo, no caso dos rótulos incompletos, os produtores não sabiam que faltava alguma informação, acreditando que os rótulos estavam adequados.

Paralelamente, pode-se observar uma carência maior de adequação para os produtos de origem animal, pois 50% dos produtores (2 produtores entre 4) não

possuíam os selos de inspeção sanitária dos produtos e o rótulo. A partir disso, foi possível concluir que os produtos de origem animal são um dos pontos mais críticos para a regularização legal dos produtos.

Enquanto os produtos de origem vegetal são mais simples e rápidos para serem regularizados, os de origem animal precisam de diversas fases para sua regularização: visita dos fiscais sanitários, ambiente com condições higiênicas, espaço físico adequado, processo produtivo adequado, etc. A dificuldade de se regularizar os produtos de origem animal pode ser observada pela ausência de selos de inspeção mais complexos durante as entrevistas, como o SIE, SIF e o Selo SISBI.

Os dois produtores com produtos de origem animal regularizados possuíam o Selo de inspeção municipal com a inscrição SUSAF. Segundo eles, o SIF e o SIE são muito exigentes e não se adequam ao pequeno e médio produtor, com custos muito elevados para sua obtenção. Assim, segundo os próprios produtores, o caminho mais simples para poder vender o seu produto em todo o Estado do Rio Grande do Sul foi a obtenção do selo de Inspeção Municipal (SIM) e posteriormente conseguir a inscrição no Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (SUSAF).

Outro ponto que fica claro é a presença das cooperativas como um local de apoio aos pequenos produtores. Os dois produtores de mel regularizados (com selo de inspeção sanitária e rótulo adequado) participavam de cooperativas para o processamento e envase do mel, diluindo os custos da Casa do Mel e veterinário (obrigatório no processamento do mel) entre vários produtores. Foi observado que o preço do mel regularizado e sem a regularização era semelhante (entre 20 e 23 reais o quilo), e que, segundo os relatos, era comum que os próprios clientes pedissem pelo produto em potes reaproveitados de café ou vidros de conserva, acreditando ser um produto mais natural e menos processado. Ou seja, a regularização do produto se dá principalmente pela fiscalização sanitária e suas sanções, não sendo uma demanda dos clientes.

Além disso, como os produtores de mel irregulares não têm custos de processamento e envase (uso de potes reutilizáveis e processamento manual), e vendem o produto por preços semelhantes aos produtores regularizados, eles têm uma margem de lucro maior. Isso é um incentivo à venda irregular do produto, sendo muitas vezes necessária a ação dos fiscais para evitar a venda de produtos irregulares.

Quanto ao trabalho dos fiscais sanitários, observou-se que o bem jurídico tutelado é a saúde pública e a garantia de qualidade, por isso, é dever destes exigir que os produtores observem a legislação sanitária. O extensionismo rural, proporcionado por empresas como a EMATER é fundamental para prestar assistência técnica aos produtores na sua regularização, pois, muitas vezes, falta acesso à informação disponível.

## **7. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Entre os próprios produtores, o serviço da vigilância sanitária é considerado importante ou muito bom, demonstrando a necessidade crescente de garantir a qualidade e procedência dos alimentos. A preocupação da população com a qualidade e procedência dos alimentos é cada vez maior.

A tendência é que aumentem os processos de fiscalização de procedência, rastreabilidade, inspeção sanitária e qualidade dos alimentos. Porém, estes processos devem ser inclusivos, permitindo que os médios e pequenos produtores se adequem às mudanças e se mantenham no mercado. Para que isso ocorra, é muito importante a formulação de materiais de apoio, órgão de auxílio ao produtor rural e assistência técnica.

Muitas vezes o produto não certificado é o único meio de subsistência e garantia da dignidade humana de uma família ou comunidade, e a exclusão destes produtores do acesso à CEASA provavelmente causaria sérios problemas econômicos. A fiscalização sanitária é extremamente importante, haja vista a preocupação constitucional com a saúde pública, mas também é relevante e necessária a inclusão dos pequenos produtores que atuam de forma irregular no sistema produtivo. Por isso a necessidade de investimentos em políticas públicas que facilitem o acesso à informação e auxiliem nos procedimentos necessários à obtenção dos respectivos selos sanitários.

Existem inúmeras formas de se adequar às exigências sanitárias, diversos selos de inspeção, diferentes formas de realizar a rastreabilidade e vários meios de fazer a rotulagem correta dos produtos. Uma das principais necessidades para a regularização do produtor é o acesso à informação e o apoio técnico através de profissionais e materiais informativos.

## 8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ANDRADE, Paulo. FAO-Faostat. **Fruticultura análise da conjuntura**. 2020. Disponível em <  
[https://www.agricultura.pr.gov.br/sites/default/arquivos\\_restritos/files/documento/2020-01/fruticultura\\_2020.pdf](https://www.agricultura.pr.gov.br/sites/default/arquivos_restritos/files/documento/2020-01/fruticultura_2020.pdf)> Acesso em 2 de setembro de 2020.

BERGMANN, Arita. **PORTARIA SES Nº 319/2020. 2020** . Disponível em <  
<https://saude.rs.gov.br/upload/arquivos/202005/21100344-319.pdf>> Acesso em 11 de outubro de 2021.

CEASA, ASSECOM/CEASA. **CEASA QUATRO DÉCADAS DE QUALIDADE ALIMENTAR**. 2014. Disponível em <  
<https://estado.rs.gov.br/ceasa-quatro-decadas-de-qualidade-alimentar>> Acesso em 17 de setembro de 2021.

FAO. **Faostat - Statistics Database**. 2020. Disponível em <  
<http://www.faostat.fao.org/faostat>> Acesso em 08 setembro de 2021.

FERREIRA, Paulo Henrique de Campos Lopes. **A história das constituições brasileiras e a evolução ao longo dos anos**. 2017. Disponível em <  
<https://ambitojuridico.com.br/cadernos/direito-constitucional/a-historia-das-constituicoes-brasileiras-e-a-evolucao-ao-longo-dos-anos/>> Acesso em 21 de setembro de 2021.

LIMA, Joilson silva. **CRIAÇÃO, IMPORTÂNCIA E FUNCIONAMENTO DAS CENTRAIS DE ABASTECIMENTO**. 2015. Disponível em <  
<http://www.conhecer.org.br/Agrarian%20Academy/2015a/criacao%20importancia.pdf>> Acesso em 14 de setembro de 2021.

MOURÃO, Ivens Roberto de Araujo. **Breve história do mercado atacadista de hortigranjeiros no Brasil**. 2009. Disponível em <  
C:/Users/ULTRABOOK/Downloads/Breve% 20historia.pdf> Acesso em 16 de setembro de 2021.

MAGGI, Blairo. **DECRETO Nº 9.013, DE 29 DE MARÇO DE 2017. 2017**. Disponível em <  
[http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/ Ato2015-2018/2017/Decreto/D9013.htm#art541](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ Ato2015-2018/2017/Decreto/D9013.htm#art541)> Acesso em 27 setembro de 2021.

STEPAN, Ana Lúcia dos Santos. **Análise da legislação dos sistemas do SUASA**. 2020. Disponível em <  
<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/suasa/suasa/analise-da-legislacao-dos-sistemas-do-suasa.pdf>> Acesso em 23 Setembro de 2021.

## APÊNDICES

Os apêndices a seguir foram realizados durante o período do estágio obrigatório e têm a finalidade de servir como material didático de auxílio ao produtor rural e aos entes colaborativos da CEASA-RS.

### 1) Itens obrigatórios na legislação de alimentos embalados

## Legislação alimentos embalados

### RESOLUÇÃO-RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002

#### 1.1) Regularização e alvará de funcionamento junto a vigilância sanitária.

Necessidade de diálogo junto a secretaria de agricultura e emater para formar uma agroindústria de processamento de verduras (kit sopa, aipim descascado, abóbora picada, entre outros produtos) Adequação do maquinário, da construção e das normas sanitárias.

#### 1.2) O que deve conter na embalagem do alimento?

A rotulagem dos alimentos deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem (item 1.1)

- Denominação de venda do alimento
- Lista de ingredientes
- Conteúdos líquidos
- Identificação da origem
- Nome ou razão social e endereço do importador, no caso de alimentos importados
- Identificação do lote
- Prazo de validade
- Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário.
- o nome (razão social) do fabricante ou produtor ou fracionador ou titular (proprietário) da marca;

Observação: A legislação acima é referente a alimentos minimamente processados, por exemplo, aipim descascado, moranga descascada, melancia cortada e etc e não se aplica a alimentos embalados in natura.

### 2) Materiais didáticos para facilitar a regularização do mel

## Como legalizar o seu mel?

Para legalizar o seu mel é necessário ter o rótulo das embalagens e o selo de inspeção sanitária.

**RÓTULO DAS EMBALAGENS-** Para fazer o rótulo das embalagens é preciso descrever uma série de informações, como o peso do produto, as informações nutricionais, o nome do produtor, o lote de fabricação, a data de validade e o nome da marca. Todas as informações necessárias para realizar a rotulagem podem ser encontradas na Instrução normativa 22 de 2005 e na RDC número 259.

### 1) Qual a forma mais fácil e rápida de legalizar e regularizar o seu mel?

A forma mais fácil e rápida é procurando uma cooperativa ou associação de processamento e beneficiamento de mel, ou uma empresa que realize este processo próximo ao seu município.

Lá o mel será decantado, processado, filtrado, quantificado, embalado e rotulado. Por ter um selo de inspeção na própria cooperativa ou empresa o mel já sai inspecionado e pronto para a venda.

#### 1.1) Quais os serviços de inspeção sanitária existem?

São três tipos diferentes de selo de inspeção: selo de inspeção municipal (SIM), selo de inspeção estadual (SIE) e o selo de inspeção federal (SIF)

**SIM-** Permite a venda do mel apenas dentro do município onde foi concedido o selo de inspeção.

É o menos exigente e mais fácil e rápido de se obter, porém ausente na maioria dos municípios, permite a venda do produto apenas dentro do município.

Gerido pelo município, ausente em muitos municípios brasileiros, neste caso a legislação é municipal, e muda de município para município.

**SIE-** Permite a venda do mel dentro do estado (unidade federativa) onde foi concedido o selo de inspeção.

A lei é feita pela secretaria de agricultura de cada estado, no caso do RS a norma técnica para regularizar o beneficiamento do mel pode ser encontrado em:

<https://www.agricultura.rs.gov.br/upload/arquivos/201703/15094922-casa-do-mel.pdf>

**SIF-** Permite a venda do mel dentro de todo o território brasileiro e também para a exportação do produto.

É gerido e administrado pelo MAPA (ministério da agricultura pecuária e abastecimento), este é o selo mais exigente e difícil de se obter, com maiores exigências, como planta baixa assinada por engenheiro e arquiteto e banheiros externos e azulejos cerâmicos até o teto. Além disso, pela alta demanda do MAPA pode demorar mais de um ano para ser concedido.

## 3) Materiais didáticos para facilitar a realização da rastreabilidade

# Rastreabilidade em produtos de origem vegetal

Uma exigência do Governo e um dever do produtor



**CEASA/RS**

A rastreabilidade é obrigatória para todos os produtos vegetais frescos, sendo que o seu não cumprimento acarreta nas penalidades das leis:  
Lei nº. 6.437, de 20 de agosto de 1977, e na Lei nº 9.972.

Principais penalidades:

- Advertência
- Multa
- Recolhimento e inutilização do produto

A rastreabilidade de produtos vegetais frescos é lei e é válida desde 2019 segundo a lei: **INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA - INC Nº 2, DE 7 DE FEVEREIRO DE 2018**

A rastreabilidade do seu produto é rápida e fácil de se fazer, após aprender a utilizar o sistema e fazer o cadastro leva apenas alguns minutos para emitir uma nova etiqueta. Então vamos lá!!!

## Mas como fazer a rastreabilidade? Quanto custa? Como deve ser feita?

- A rastreabilidade é um serviço disponível em várias plataformas, algumas gratuitas e outras pagas. A emater disponibiliza o serviço de forma gratuita no site:  
<https://extranet.emater.tche.br>
- Após realizar o cadastro no site solicite acesso a rastreabilidade de produtos vegetais e procure a emater de seu município para concluir o cadastro.
- A rastreabilidade do produto deve acompanhá-lo ao longo da cadeia produtiva e para isso os lotes ou caixas devem ter uma etiqueta junto ao produto, esta etiqueta permitirá o acesso as informações de campo, do produtor e do produto.



## Quais as informações devo prestar no site?

O nome do produto (Exemplo: pepino japonês).

A variedade ou cultivar.

O nome do produtor ou razão social.

Endereço da propriedade ou quando em zona rural a localização geográfica ou CCIR ( a localização geográfica pode ser consultada no google maps).

O lote do produto.

CPF, IE ou CNPJ ou CGC/MAPA.

Registro dos insumos usados na produção ( inseticidas, fungicidas, adubos, entre outros).

Não se esqueça de utilizar apenas defensivos permitidos para a cultura de acordo com o SIG@/RS, faça a consulta pública no link: <https://secweb.procergs.com.br/sdae/consultaPublica/SDA-ConsultaPublica-ProdutoAgrotox-Pesquisar.jsf>

## Boas práticas relacionadas a rastreabilidade

- ▶ Guarde os registros dos insumos e defensivos utilizados no processo de produção
- ▶ Mantenha o registro do receituário agrônomo assinado por agrônomo
- ▶ Nunca utilize defensivos que não são liberados para a cultura.
- ▶ Sempre espere o período ou tempo de carência antes de realizar a colheita ou comercialização do produto.

O que é tempo ou período de carência?

**ATENÇÃO:** O tempo de carência é o período seguro entre a aplicação de um defensivo ou agrotóxico e a sua colheita, para garantir que o alimento não tenha resíduos de agrotóxicos e seja seguro para alimentação.

**NUNCA colha antes do período de carência, sob pena de responsabilidade civil e criminal.**

Onde consulto o tempo de carência dos defensivos?

O tempo de carência está na bula do produto, ou pode ser consultado diretamente no SIG@ ou no AGROFIT.