

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária

QUALIDADE DOS PRODUTOS VEGETAIS

Missão Mapa

*Promover o desenvolvimento sustentável e
a competitividade do agronegócio
em benefício da sociedade brasileira.*

Brasília / DF

2010

© 2010 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.
Todos os direitos reservados. Permitida a reprodução desde que citada a fonte.
A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

1ª edição. 2010

Tiragem: 200 exemplares

Elaboração, distribuição, informações:

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Secretaria de Defesa Agropecuária

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal

Coordenação-Geral de Qualidade Vegetal

Esplanada dos Ministérios, Bloco D, 3º andar, anexo B, sala 336

CEP: 70043-900, Brasília - DF

Tel.: (61) 3218-2551

Fax.: (61) 3224-4322

www.agricultura.gov.br

e-mail: dipov@agricultura.gov.br

Central de Relacionamento: 0800 704 1995

Coordenação Editorial: Assessoria de Comunicação Social

Impresso no Brasil / Printed in Brazil

Catálogo na Fonte
Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Programa de subvenção ao prêmio do seguro rural : relatório 2008 / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretária de Política Agrícola. – Brasília : Mapa/ ACS, 2009.

64 p. 28 cm.

ISBN 978-85-99851-49-4


1. Seguro rural. 2. Política agrícola. I. Secretária de Política Agrícola. II. Título. III. Título: Relatório 2009.

AGRIS E20
CDU 63:331.57

SUMÁRIO

Por que é preciso classificar os produtos vegetais?	5
Lei da Classificação Vegetal	7
O que são Entidades credenciadas?	15
Quem é o profissional denominado como classificador?	17
Fiscalização do MAPA	19
Classificação da Castanha do Brasil	21
Classificação da Farinha de Mandioca	23
Outras Informações	25





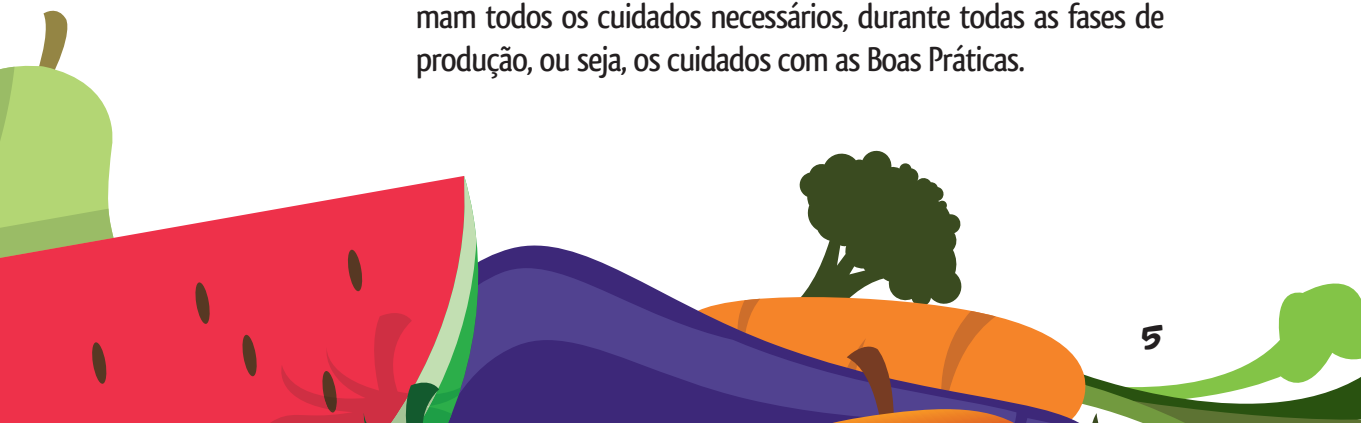
1. POR QUE É PRECISO CLASSIFICAR OS PRODUTOS VEGETAIS?

Todas as pessoas tem direito à alimentação.

Mas é importante que esse alimento seja também limpo, sem contaminações, com boa apresentação, ou seja, um produto de QUALIDADE!

Portanto, não basta produzir os alimentos. Quem produz deve estar atento à QUALIDADE e conhecer as regras de produção (Leis e normas) sobre o assunto.

A QUALIDADE dos produtos vegetais é alcançada quando se tomam todos os cuidados necessários, durante todas as fases de produção, ou seja, os cuidados com as Boas Práticas.



Alguns órgãos oficiais ou reconhecidos, as Assistências Técnicas Rurais e Institutos de Pesquisa possuem publicações com orientações sobre Boas Práticas Agrícolas (BPA) e de Fabricação (BPF). A Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) também possui publicações que ajudam a entender o assunto.

As Boas Práticas são um conjunto de princípios, normas e recomendações técnicas aplicadas para a produção, processamento e transporte de alimentos, orientadas a cuidar da saúde humana, proteger o meio ambiente e melhorar as condições dos trabalhadores e de suas famílias.

Por fim, a QUALIDADE é assegurada fazendo-se a CLASSIFICAÇÃO desses produtos.

Por este motivo, existe a Lei nº 9.972, de 25 de março de 2000.



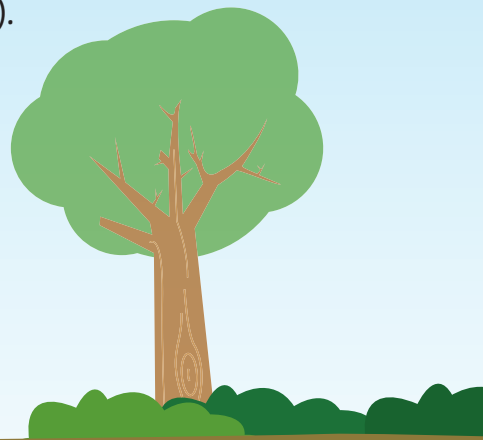
2. LEI DA CLASSIFICAÇÃO VEGETAL

A Lei nº 9.972, de 2000 obriga que os produtos vegetais sejam classificados, nas seguintes situações:

1. Quando os produtos são destinados diretamente à alimentação humana; ou seja, quando os produtos vegetais estão em condições de serem oferecidos ao consumidor final;



- II. Nas operações de compra e venda do poder público; por exemplo, quando os produtos vegetais são comprados pelas Prefeituras Municipais para a merenda escolar, ou nas compras do Governo do Estado, ou nos Programas do Governo Federal de compra e venda desses produtos (Fome Zero, Programa de Garantia de Preço Mínimo - PGPM, entre outros).






Conab

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO

III. Nos portos, aeroportos e postos de fronteiras, quando da importação

Ação importante para garantir que os produtos importados entrem no País com a mesma **QUALIDADE** dos que são produzidos aqui.





Padrão oficial de classificação
Produtos Vegetais

Fibras:
algodão, juta, ramí

Grãos:
Arroz, feijão, milho

Óleos:
Soja, milho

Farinha:
Mandioca, trigo

Hortícolas:
Abacaxi, alho, banana e cebola

A CLASSIFICAÇÃO SÓ É OBRIGATÓRIA QUANDO OS PRODUTOS ESTIVEREM PADRONIZADOS PELO MAPA.

O MAPA possui padrões oficiais de classificação para mais de 60 (sessenta) produtos vegetais, entre fibras (algodão, juta, rami, etc), grãos (arroz, feijão, milho, soja, ervilha, etc), óleos (de soja, de milho, de girassol, etc), farinhas (de mandioca, de trigo, etc), hortícolas (abacaxi, alho, banana, batata, cebola, kiwi, maçã, etc), entre outros (tabaco, cravo, pimenta do reino, castanha do Brasil, Amêndoa da Castanha de Caju, etc).

No Padrão Oficial de Classificação estão definidos as especificações e critérios de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem para esses produtos.

Apenas estão autorizadas a classificar os produtos vegetais empresas ou entidades credenciadas pelo MAPA.



3. O QUE SÃO ENTIDADES CREDENCIADAS?

São órgãos públicos ou empresas privadas especializadas que são autorizados pelo MAPA a classificar produtos vegetais.

Esta autorização é concedida pelo MAPA por meio do credenciamento.

Para que uma empresa possa se credenciar, é preciso cumprir alguns requisitos e critérios estabelecidos em norma pelo MAPA, por exemplo, possuir estrutura e material adequados, possuir um técnico habilitado pelo MAPA como classificador de produtos vegetais, entre outros requisitos.



4. QUEM É O PROFISSIONAL DENOMINADO COMO CLASSIFICADOR?

São técnicos com formação na área agronômica, dentre eles, Engenheiros Agrônomos, Engenheiros Agrícolas, Técnicos Agrícolas que participam de cursos aprovados pelo MAPA e são capacitados e habilitados para realizar a classificação de produtos vegetais.





5. FISCALIZAÇÃO DO MAPA

É de responsabilidade do MAPA a fiscalização da QUALIDADE:

- dos Produtos vegetais oferecidos ao consumidor;
- dos Órgãos credenciados prestadores de serviços de classificação vegetal;
- dos profissionais que atuam como classificadores de produtos vegetais.

A fiscalização é executada pelas 27 Superintendências Federais de Agricultura, órgãos do MAPA em todos os Estados e no Distrito Federal



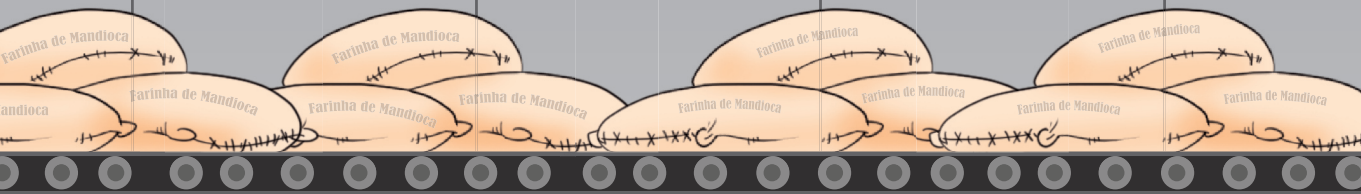
CASTANHA
DO
BRASIL



6. CLASSIFICAÇÃO DA CASTANHA DO BRASIL

O Padrão Oficial de Classificação do Produto foi aprovado pela Portaria MAPA nº 846, de 08/11/1976 e classifica a Castanha da seguinte maneira:

- Em Grupos, de acordo com a apresentação do produto (em casca ou descascada);
- Em Subgrupos, conforme a manipulação do produto (se a castanha do Brasil foi desidratada ou polida ou se foi retirada película da amêndoa, no caso da castanha descascada);
- Em Classe, ou seja, de acordo com o tamanho das castanhas;
- Em Tipo Único, que define a qualidade final do produto, de acordo com a quantidade de defeitos e impurezas encontrados.
- De acordo com a legislação, não pode ser comercializada a castanha do Brasil desclassificada, ou seja, o produto que apresenta mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, prejudicial a sua utilização normal, ou presença de insetos vivos.



7. CLASSIFICAÇÃO DA FARINHA DE MANDIOCA

O Padrão Oficial de Classificação do Produto foi aprovado pela Portaria MAPA nº 554, de 30/08/1995 e classifica a Farinha de Mandioca da seguinte maneira:

- Em Grupos, de acordo com a tecnologia de produção, pode ser classificada em farinha de mandioca d'água, mista ou seca;
- Em Subgrupos, conforme a granulometria da farinha, por exemplo, fina, grossa, bijusada, etc, conforme o caso.
- Em Classe, de acordo com a cor do produto, podendo ser branca, amarela ou de outras cores;
- Em Tipos, de 1 a 3, que definem a qualidade em relação aos defeitos apresentados pelo produto, sendo a farinha de mandioca do tipo 1 a de melhor qualidade.

De acordo com a legislação, não pode ser comercializada a farinha de mandioca desclassificada, ou seja, mau estado de conservação, caracterizado pelo aspecto geral de fermentação e mofo, presença de aditivo (corante), não classificado e aprovado pela legislação em vigor, do Ministério da Saúde, odor e sabor estranhos ao produto; presença de matérias estranhas ao produto, em desacordo com a legislação em vigor, do Ministério da Saúde, presença de substâncias nocivas à saúde humana ou presença de insetos vivos.

Além das informações sobre o nome do produto, número do lote, data de validade, Endereço e CNPJ do Estabelecimento embalador, a informação da classificação também deve ser colocada em rótulo adequado, conforme estabelece o Padrão Oficial de Classificação do Produto, conforme o exemplo.

GRUPO	SUB-GRUPO	CLASSE	TIPO
Farinha Seca	Média	Amarela	1



8. OUTRAS INFORMAÇÕES

MAIS INFORMAÇÕES PODEM SER OBTIDAS:

- PELO SITE DO MAPA NA INTERNET:
WWW.AGRICULTURA.GOV.BR
- POR MEIO DA OUVIDORIA DO MAPA:
0800 704 1995
- ENTRANDO EM CONTATO DIRETO COM A
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA,
PECUÁRIA E ABASTECIMENTO EM SEU ESTADO OU
DISTRITO FEDERAL

