



Sociedade Nacional  
de Agricultura

# **Estudo sobre rotulagem do alimento orgânico**

**Rio de Janeiro  
2008**

# **Estudo sobre rotulagem do alimento orgânico**

**Sergio Henrique Soares**

Advogado especializado em Administração pela Fundação Getúlio Vargas - FGV/RJ e pós-graduado em Direito do Consumidor pela Escola Superior de Advocacia da OAB/RJ

Todos os direitos reservados à Sociedade Nacional de Agricultura.  
É proibida a reprodução parcial ou total de qualquer forma,  
incluindo os meios eletrônicos, sem prévia autorização do editor.

Projeto gráfico e capa: Paulo Américo Magalhães  
Revisão: Cristina Baran

Ficha catalográfica: Leandra Pereira de Oliveira – CRB7 5497

C312 Carrano, Sergio Henrique Soares.  
Estudo sobre rotulagem do alimento orgânico / Sergio Henrique Soares Carrano. – Rio de Janeiro : Sociedade Nacional de Agricultura, 2008.  
30 p. - (OrganicsNet Cartilha, 1)

1. Produto orgânico. 2. Rotulagem. 3. Embalagem. I. Sociedade Nacional de Agricultura. II. Título.

CDD 631.584

# SUMÁRIO

1. Agradecimentos _____	4
2. Apresentação _____	4
3. O que é produto orgânico? _____	6
4. O que é embalagem e rótulo? _____	7
5. O rótulo de alimentos em geral _____	8
Alimentos com obrigatoriedade de registro e isentos	
O rótulo e suas informações de cunho legal	
Informação nutricional	
5.1 Alimentos de origem vegetal _____	17
5.2. Alimentos de origem Animal _____	18
5.3. Bebidas _____	19
5.4. O SUASA _____	20
6. A rotulagem do alimento orgânico _____	20
7. O que diz a Lei do Consumidor sobre a informação ____	27
8. Conclusão _____	28
9. Alguma legislação sobre rotulagem de alimentos e informações que podem ser consultadas na Internet _____	29

## 1. AGRADECIMENTOS

Agradeço sinceramente à Sociedade Nacional de Agricultura, no âmbito do Projeto OrganicsNet, a oportunidade de desenvolver este estudo sobre rotulagem do alimento orgânico, tendo em vista a importância do assunto para aqueles que atuam na rede da produção orgânica brasileira.

Agradecimentos aos fiscais federais de Agricultura e os de Inspeção Sanitária, que gentilmente forneceram informações sobre o assunto, bem como a todos aqueles que de alguma forma contribuíram para a conclusão deste estudo.

Sérgio Henrique Soares Carrano

## 2. APRESENTAÇÃO

A preservação do meio ambiente é um dos mais importantes assuntos da atualidade. Na atividade agrícola, os insumos sintéticos e os agrotóxicos contribuem para a contaminação do solo e da água, motivando um desequilíbrio na natureza e na saúde do homem como jamais se viu antes. Como alternativa, agricultores do mundo inteiro vêm se utilizando de métodos agrícolas que valorizam a vida no planeta.

Entre eles, destaca-se o cultivo de alimentos orgânicos. Hoje, o consumo de produtos orgânicos é uma tendência no Brasil e no exterior, uma vez que nesta modalidade de produção agrícola é proibido o uso de insumos sintéticos e agrotóxicos e, além disso, são utilizadas técnicas que não agridem o meio ambiente.

Segundo informações divulgadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA (Pró-Orgânico 2008/2011), existem hoje no Brasil cerca de 15 mil produtores de orgânicos que cultivam uma área estimada de 880.000 hectares.

Estamos no curso do processo de regulamentação da Lei da Agricultura Orgânica (Lei Federal n. 10.831), sancionada pelo presidente Luís Inácio Lula da Silva, em 23 de dezembro de 2003. É certo que, a partir de 28 de dezembro de 2009, a Lei e os novos Regulamentos Técnicos entram em pleno vigor.

Por isso, quem produz e quem comercializa alimentos orgânicos precisa seguir uma série de normas, dentre as quais, a obrigatoriedade de fornecer informações sobre o produto através da rotulagem.

Este documento tem o objetivo de abordar informações básicas sobre o rótulo do alimento orgânico, tendo como base os regulamentos do MAPA, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e as disposições do Código de Proteção e Defesa do Consumidor.

Utilizaremos a denominação de “alimento” como sendo toda substância que seja ingerida no estado natural, semi-elaborada ou elaborada, destinada ao consumo humano, incluídas as bebidas e excluídos os cosméticos, tabacos e medicamentos, segundo definição adotada pelo MAPA.

Para melhor didática, utilizaremos o termo “produtor” como sendo “toda pessoa física ou jurídica, pública ou privada, nacional ou estrangeira, que desenvolve atividades de produção, montagem, criação, construção, transformação, importação, exportação, distribuição, comercialização de produtos ou prestação de serviços”, segundo o que dispõe o Código de Proteção e Defesa do Consumidor.

Em hipótese alguma, este estudo pretende esgotar o assunto, até porque recomendamos aos produtores que, antes de confeccionarem o rótulo de algum alimento orgânico, procurem informações junto à Superintendência Federal de Agricultura (SFA/MAPA) de sua localidade.

### 3. O QUE É PRODUTO ORGÂNICO?

Segundo a Lei da Agricultura Orgânica, o Sistema Orgânico de Produção Agropecuária (SisOrg) é aquele no qual, entre outras finalidades, se busca um modelo de produção que visa otimizar os recursos naturais e socioeconômicos disponíveis, respeitando-se a integridade cultural das comunidades rurais. Objetiva-se a sustentabilidade econômica e ecológica, empregando-se métodos culturais, biológicos e mecânicos, em contraposição ao uso de materiais sintéticos e organismos geneticamente modificados, em qualquer fase do processo de produção.

*Art. 2º Considera-se produto da agricultura orgânica ou produto orgânico, seja ele **in natura** ou processado, aquele obtido em sistema orgânico de produção agropecuário ou oriundo de processo extrativista sustentável e não prejudicial ao ecossistema local. (Art. 2º da Lei n. 10831/03)*

O conceito de sistema orgânico de produção agropecuária e industrial abrange os termos: ecológico, biodinâmico, natural, regenerativo, biológico, agroecológicos, permacultura e outros que atendam aos princípios estabelecidos pela lei. Por isso, é comum encontrar produtos no mercado de consumo com expressões como, por exemplo: “Produto Orgânico Biodinâmico”.

Atualmente, a Instrução Normativa nº.16 do MAPA dispõe que, para a venda desses produtos, a qualidade orgânica deve ser garantida por uma pessoa jurídica denominada Certificadora, que se trata de uma entidade especializada na avaliação da conformidade de produtos, processos e serviços. Assim, o alimento orgânico certificado colocado no mercado de consumo recebe um selo de certificação na rotulagem, com o objetivo de informar ao consumidor que ele foi auditado e está em conformidade com as normas da produção orgânica.

Neste sentido, podemos dizer, grosso modo, que produto orgânico é aquele *in natura* ou processado, inclusive a partir do extrativismo sustentável, originário de um método agrícola que nega o uso de agrotóxicos, valoriza a vida das comunidades envolvidas na produção e objetiva a sustentabilidade ambiental do planeta. Diferentes métodos de produção são admitidos pelo sistema, e os produtos dele originários devem apresentar, para comercialização, informação sobre a garantia da qualidade, como por exemplo, o selo de certificação.

Agora que sabemos o que é um produto orgânico, vamos partir para a análise do que seria a embalagem de um produto e sua rotulagem, para depois analisarmos os regulamentos técnicos sobre rotulagem de alimentos.

## 4. O QUE É EMBALAGEM E RÓTULO?

A embalagem de um produto (vidro, papelão, plástico, entre outros) é um meio de acondicionamento para transporte, manuseio e identificação do produto. A embalagem tem, entre suas funções, a proteção, a conservação, a facilitação de armazenamento e a diminuição do desperdício.

Um dos principais motivos para se embalar um produto é manter sua integridade, desde a produção até o consumo, mantendo-se, pelo maior tempo possível, suas características em perfeitas condições para o uso humano. Como exemplo de que a indústria vem buscando aprimorar a conservação dos alimentos ao longo do tempo, podemos citar as geléias, os iogurtes e os defumados, como bons exemplos de produtos embalados que podem ser comercializados por um prazo bastante longo, sem que se deteriore.

Analisar o melhor modelo de embalagem faz parte do processo de colocação do produto no mercado de consumo. O vidro é um exemplo de embalagem que praticamente não exerce influência sobre o produto nele armazenado, e possibilita uma boa conservação de alimentos. Na agricultura orgânica, muito tem se discutido sobre a melhor embalagem para acondicionar produtos, e já se tem notícias sobre embalagens biodegradáveis e materiais similares que visam dar sustento ao conceito de produto ambientalmente adequado.

Já o rótulo representa as informações gráficas postas na embalagem para a identificação do produto, entre outras funções. Há quem o considere como a “roupa da embalagem”.

O rótulo serve ainda como um veículo de comunicação durante o processo de comercialização, transmitindo ao consumidor informações de cunho legal e comercial sobre o produto.

Lembramos que expressões que prometem “milagres” com relação à saúde são proibidas na rotulagem. Além disso, advertências sobre alimentos com ingredientes transgênicos ou que contenham glúten, devem constar no rótulo do produto, dada a sua importância para a saúde do consumidor.

## 5. A ROTULAGEM DE ALIMENTOS EM GERAL

Para melhor entendermos as informações que devem constar na rotulagem de um alimento, é importante abordarmos brevemente alguns aspectos sobre a obrigatoriedade do registro de alimentos, conforme as regras em vigor.

Toda pessoa que desenvolve atividade relacionada com alimentos precisa estar devidamente registrada junto à autoridade sanitária competente de sua localidade. A análise de documentos e a aprovação das instalações fazem parte do processo que objetiva a concessão do alvará de funcionamento.

Quanto à fabricação, lembramos que todo alimento deve ser produzido de acordo com um Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) e Regulamentos Técnicos (RT). Muitos alimentos devem ser obrigatoriamente registrados, ao passo que outros são dispensados desta obrigatoriedade.

Ressalte-se que, assim como a desobrigação, o registro é um ato legal, onde se reconhece que as formalidades exigidas pela Lei e regulamentos foram atendidas, resultando na publicação em Diário Oficial.

Entende-se por alimento isento da obrigatoriedade de registro aquele que não oferece risco à saúde da população e, portanto, o objetivo da isenção é agilizar processos, facilitar o investimento no setor privado e proporcionar a colocação de novos produtos no mercado sem maiores burocracias.

São mais de 44 categorias de alimentos isentos de registro, tais como: açúcares, alimentos congelados, balas, bombons, biscoitos, cafés, chás, cereais, cremes vegetais, conservas e produtos de vegetais, (exceto palmito), chocolate, produtos de confeitaria, erva mate, frutas em conserva, geléias, massas, óleos e gorduras vegetais, pães, pastas e patês, polpa de frutas, preparo de bebidas, produtos de coco, produtos de soja, sal, salgadinhos, sobremesas e sopas, vegetais desidratados, entre outros.

Para comercializar alimento dispensado da obrigatoriedade de registro, basta dar entrada na Comunicação de Início de Fabricação, junto à autoridade sanitária competente, a fim de que o produto possa ser colocado à venda. Posteriormente, ocorre a inspeção na indústria, sendo certo que, se o produto não for aprovado, pode ocorrer a suspensão da produção e o recolhimento do mesmo no mercado de consumo.

A informação sobre isenção de registro no rótulo não é uma faculdade do produtor. A autoridade sanitária não confere número de dispensa de registro de produto e, por isso, antes da confecção de qualquer rótulo, é recomendável buscar informações junto às autoridades competentes.

Por outro lado, alimento com registro obrigatório é aquele que necessita de maior atenção quanto ao aspecto da saúde, tais como: aditivos alimentares, água mineral, natural e adicionadas de sais, coadjuvantes de tecnologia, alimentos com alegação de propriedades funcionais ou de saúde, suplementos vitamínicos, vegetais em conserva (palmito), alimentos infantis, para controle de peso, para dietas com restrição de nutrientes, para ingestão controlada de açúcares, para nutrição enteral, para gestantes e nutrízes, para atividades físicas, sal, adoçante, suplemento vitamínico e outros previstos em regulamentos específicos.

Assim, alimentos com obrigatoriedade de registro somente podem ser comercializados após o devido procedimento no órgão competente. Normalmente, o interessado deve preencher formulários com documentos sobre o fabricante e o produto, aguardando o andamento do processo que vai analisar a indústria, as boas práticas da produção, a rotulagem e o produto. Cumpridas as exigências, o fabricante recebe o número de registro do produto, que deverá ser estampado na rotulagem.

Vale ressaltar que alguns alimentos, como os *in natura*, de panificação, pastelaria, confeitaria, matérias-primas alimentares, entre outros, são dispensados do registro obrigatório, bem como da comunicação de início de fabricação para sua comercialização.

Quanto aos alimentos que não se encaixam no PIQ - Padrão de Identidade e Qualidade, e nos Regulamentos Técnicos existentes (produtos novos), será necessário adotar procedimento especial para comprovação da qualidade, sendo comum a exigência de laudos laboratoriais, refe-

rências internacionais como, por exemplo, o CODEX ALIMENTÁRIOS, estudos de universidades e outros critérios previstos na lei.

Agora que temos uma noção sobre as exigências para a fabricação de alimentos, bem como tomamos ciência sobre os produtos que devem ser obrigatoriamente registrados e os que são isentos de registro, vamos observar a seguir como deve ser o rótulo do alimento colocado no mercado de consumo, segundo os Regulamentos do MAPA, lembrando que as regras da ANVISA são aplicáveis, no que couberem, de forma complementar.

Assim, podemos dizer que “rótulo é toda a inscrição, legenda, ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem do alimento...”.

Não são admitidas na rotulagem informações ou outras representações gráficas que possam torná-la falsa, incorreta, insuficiente, ou que leve o consumidor ao equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, rendimento e forma de uso do alimento.

Destacar a presença ou ausência de elementos intrínsecos ao produto, realçar qualidades sobre propriedades terapêuticas e aconselhar seu consumo como estimulante para melhorar a saúde também são, entre outras determinações, informações vedadas na rotulagem.

**Como exemplo, dizer que o óleo vegetal é rico em vitamina “E” e não tem colesterol são informações proibidas, porque estas qualidades já são intrínsecas a este produto.**

As informações de rotulagem devem estar escritas no idioma do país de consumo, com caracteres de tamanho adequado.

Alimentos com um único ingrediente como açúcar, farinha, erva mate e vinho, entre outros, não precisam apresentar lista de ingredientes. Já a água deve ser declarada como ingrediente, salvo no caso da salmoura, xaropes, molhos, caldos e similares. Alimentos que se apresentam em forma sólida ou granulada devem ser comercializados em unidades de massa, e os semi-sólidos podem utilizar a unidade massa ou volume, entre outras exigências.

Alimentos que são pesados à vista do consumidor, devem trazer no rótulo a legenda “venda por peso” ou “deve ser pesado à vista do consumidor”, assim como a data de validade pode ser apresentada, por exemplo, mediante as seguintes expressões: “consumir antes de...”; “válido até...”; “validade...”; “consumir preferencialmente antes de...”, devendo vir a data acompanhando estas expressões.

Frutas, hortaliças frescas, incluindo batatas não descascadas, vinhos, licorosos, espumantes, algumas bebidas alcoólicas, produtos de panificação que devem ser consumidos em até 24 horas, açúcar sólido, balas, caramelos e similares, goma de mascar, sal e alimentos isentos por outros Regulamentos Técnicos, não precisam apresentar a data de validade mínima.

Alimentos em condições especiais de conservação devem informar esta característica em sua rotulagem, como por exemplo: “validade a -4°C (congelador)...”. Além disso, seu melhor preparo, reconstituição, descongelamento e tratamento devem constar de uma instrução de uso correto do produto.

É importante lembrar que alimentos especiais, tais como os enriquecidos, dietéticos, para regimes especiais e de uso medicinal, devem ser rotulados de acordo com disposições especiais.

Com base nestas diretrizes, vejamos a seguir elementos que devem compor a rotulagem, além de um exemplo de informação nutricional de rótulo, a saber:

## ELEMENTOS QUE DEVEM COMPOR A ROTULAGEM

- **Denominação de venda:** é o nome que indica a origem e as características do produto, que pode ser, por exemplo: óleo de soja ou leite UHT desnatado.

- **Lista de ingredientes:** é a descrição de todos os ingredientes por ordem decrescente da proporção, bem como os aditivos alimentares que devem ser informados por último.

- **Quantidade:** peso líquido ou conteúdo líquido, sendo representado pela quantidade expressa em unidades de medida como: mililitro (ml), litro (l), grama (g), quilo (kg) ou outras unidades aplicáveis.

- **Identificação da origem:** nome e endereço do fabricante. Em alguns casos existe apenas o CNPJ ou outra forma de identificação do fornecedor. É comum encontrar na rotulagem informação sobre o Serviço de Atendimento ao Cliente (SAC), que visa facilitar o contato entre o fornecedor e o consumidor quando necessário.

- **Identificação do lote:** é o código que permite identificar o lote de fabricação do produto para o caso de se necessitar rastrear o processo de produção.

- **Prazo de validade:** é a indicação da data até a qual o produto é garantido para o consumo, sendo certo que ela deve estar presente de forma visível e legível ao consumidor.

- **Instruções sobre o preparo e uso do alimento:** é a informação de rótulo que deve conter instruções sobre o uso adequado do produto.

- **Advertência:** alimentos industrializados que contêm glúten por meio dos ingredientes trigo, aveia, cevada e centeio ou derivados, devem ter esta informação na rotulagem como advertência aos consumidores portadores de intolerância ao glúten e problemas de saúde correlatos.

- **Alimentos para fins especiais:** são alimentos formulados para necessidades físicas, metabólicas, fisiológicas e/ou doenças específicas, como por exemplo, controle de peso e de ingestão de açúcar. Estes alimentos são fabricados com a restrição ou adição de determinado nutri-

ente (ex. sem açúcar, rico em fibra, isento de lactose). Expressões como Light ou Diet podem ser estampadas no rótulo e devem ser seguidas de informações quanto ao que se destina.

- **Selos de Inspeção:** carimbos, certificados sobre garantia de qualidade e informações do gênero devem constar na rotulagem quando exigidos pela lei.

- **Alimentos em condições especiais para conservação** devem informar esta característica na rotulagem, como por exemplo, armazenamento em freezer, congelador ou geladeira, e incluir dados sobre a temperatura ideal para sua manutenção. O mesmo se aplica aos alimentos que podem se alterar depois de abertas suas embalagens: “Depois de aberto, manter na geladeira” ou “Consumir em 3 dias”.

- **Informações nutricionais:** A informação nutricional é uma declaração obrigatória do fornecedor a ser exposta na rotulagem do alimento, quanto aos nutrientes nele existentes. A ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) orienta que produtores informem também sobre o conteúdo de colesterol, cálcio e ferro.

*Com exceção da água mineral e águas destinadas ao uso humano, alimentos como bebidas alcoólicas, aditivos alimentares e coadjuvantes de tecnologia, especiarias, vinagres, sal, café, erva mate, comida de restaurante, sobremesas, sanduíches, produtos fracionados na venda a varejo, fatiados, frutas, vegetais e carnes in natura, refrigerados e congelados, entre outros, não precisam apresentar informações nutricionais obrigatórias no rótulo.*

**Porção especificada na informação nutricional** significa a quantidade de alimento que uma pessoa saudável consome por vez, como por exemplo: 1 pãozinho (50g) ou 1 copo de suco (300 ml) ou uma fatia de bolo (60g). Com base neste dado, o fabricante pode efetuar o cálculo das informações nutricionais.

O **valor diário** é a quantidade de nutrientes que a pessoa deve consumir para ter uma vida saudável. Existem tabelas disponíveis que auxiliam o fabricante na hora da construção do rótulo. O valor diário de carboidratos, por exemplo, é de 375 gramas (g) e o de proteínas é de 50g.

*O fabricante pode fazer constar no rótulo qualquer informação ou representação gráfica a título de rotulagem facultativa, desde que esta seja pertinente ao produto e ao fabricante, e não gere interpretações enganosas ou abusivas para o consumidor. Existem exigências quanto às informações que devem constar na parte frontal do rótulo, bem como para o tamanho das letras, certificados e selos de inspeção, conforme regulamentos específicos.*

**Veja a seguir um modelo de Informação Nutricional na forma vertical (existem as formas horizontal e linear):**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de __ g/ml (medida caseira)		
Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor Energético	kcal/kj	%
Carboidratos	g	%
Proteínas	g	%
Gorduras Totais	g	%
Gorduras Saturadas	g	-
Gorduras Trans	g	
Fibra Alimentar	g	%
Sódio	g	%
Outros Minerais (1)	mg ou mcg	
Vitaminas (1)	mg ou mcg	

(\*) %valores diários de referência de uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (1) quando declarado.

*Não são estabelecidos valores diários para gordura trans, uma vez que não se recomenda seu consumo.*

*Melhor entendendo a questão da gordura trans, notamos que este tipo de gordura tem origem em um processo de hidrogenação (ocorrido no rúmem dos animais) ou de forma industrial, transformando óleos vegetais e gordura sólida para aplicação nos alimentos industrializados, a fim de melhorar sua consistência e prolongar a duração nas prateleiras das lojas.*

Os elementos apresentados na informação nutricional foram estudados e escolhidos após uma longa pesquisa realizada por especialistas, e têm o objetivo de dar ao consumidor a informação para o consumo saudável e consciente. A seguir, comentaremos o significado de componentes que podem figurar na informação nutricional de rótulo, a saber:

- CALORIAS: é a energia que o corpo necessita, e vem dos alimentos a partir das gorduras, proteínas e carboidratos.

- CARBOIDRATOS: são componentes energéticos presentes em massas, arroz, açúcar, mel, pães, frutas, farinhas e doces em geral.

- PROTEÍNAS: são componentes do alimento necessários à construção de nossos órgãos, tecidos e células, encontrados em carnes, ovos, leites e derivados e feijões.

- GORDURAS: são os lipídios, encontrados em vegetais e animais, como óleos vegetais, manteiga, queijo, carnes, leite, ovos e pães, entre outros. As gorduras totais são compostas pelas gorduras saturadas (proveniente de gorduras animais e seus derivados), gorduras trans (gordura vegetal hidrogenada) e colesterol, ou seja, alimentos como fígado ou vísceras, gema de ovo e alimentos derivados de leite.

- **FIBRAS:** um tipo de carboidrato, normalmente presente em vegetais, frutas e hortaliças, pães integrais e outros. Sua ingestão é essencial no combate de problemas coronários, câncer de intestino, diabetes e outras doenças.

- **CÁLCIO:** micronutriente importante para os ossos e dentes, presente no brócolis, peixes, nozes, leite e derivados, entre outras formas de absorção.

- **FERRO:** micronutriente importante na formação das células vermelhas do sangue, e que está presente em carnes, feijões, vegetais e folhosas.

- **SÓDIO:** micronutriente essencial para a saúde, presente em grande quantidade no sal, sendo aconselhável seu consumo moderado.

É permitido o uso da “Declaração Simplificada de Informação Nutricional” quando são poucos os componentes da informação nutricional, como por exemplo, no caso do amido de milho, onde as informações a serem estampadas seriam apenas o “Valor Calórico” e “Carboidratos” para uma porção de 20g.

Posto isso, lembramos que as informações de rótulo têm o importante papel de disponibilizar dados sobre o produto que permitam ao consumidor exercer seu direito de escolha, bem como prestar informações para uma dieta saudável, que, dentro do possível, deve adotar como base os cereais e pães, tubérculos e raízes. Em um segundo nível, frutas e verduras, sendo certo que carnes, leites e derivados, doces, açúcares e gorduras, devem ser consumidos em menor quantidade, segundo orientação do Ministério da Saúde.

### 5.1. A ROTULAGEM DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL

Os alimentos de origem vegetal de competência do MAPA podem ser comercializados a partir da comunicação de início de fabricação à autoridade competente.

Produtos que devem ser classificados para sua comercialização são alvo do Setor de Classificação de Produtos Vegetais do MAPA, que tem como objetivo principal estabelecer um padrão nos alimentos negociados de norte a sul do país.

Como exemplo de alimentos que precisam ser classificados, citamos o abacaxi, o kiwi, a maçã, o alho, a batata, a cebola, o tomate, o amendoim, o arroz, o feijão e a ervilha, entre outros.

A forma de apresentação da classificação no rótulo é, por exemplo, a seguinte:

Farinha de Mesa	Subgrupo Fina	Classe Branca	Tipo 1
-----------------	---------------	---------------	--------

Essa classificação uniformiza produtos e, com isso, auxilia nos negócios agrícolas, como por exemplo, junto às bolsas de mercadorias e compras on line.

### 5.2. A ROTULAGEM DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

São considerados alimentos de origem animal as carnes e derivados, os pescados e derivados, o leite e derivados, os ovos e derivados, o mel, a cera de abelhas e seus derivados.

Como exemplo de disposições legais sobre o assunto, podemos citar que o marco legal da inspeção sanitária animal se origina no ano de 1950, com a Lei 1.283 que estabeleceu sua obrigatoriedade. O RIISPOA é o regulamento que trata da inspeção industrial e sanitária na área animal (Decreto 30.691 de 1952), e a Instrução Normativa MAPA nº 22 de 24/11/2005 trata da rotulagem de produtos de origem animal embalados.

De forma geral, a pessoa que deseja desenvolver atividade com alimento de origem animal, deve obter o alvará e os registros cabíveis junto à autoridade sanitária competente. Para comercialização, deve

ainda solicitar a instalação do SIF, SIE ou SIM, conforme o âmbito de circulação da mercadoria (federal, estadual ou municipal), respectivamente. A comercialização só deve ser iniciada após esta fase e, tanto o registro como o selo de inspeção, são informações que devem constar na rotulagem dos alimentos de origem animal.

No caso do mel, podemos citar os Ofícios Circular nº 04/2007 e 11/2007 - MAPA/DIPOA, que orienta para que a rotulagem deste produto e seus derivados seja observada no sentido de evitar informações enganosas ou abusivas e que contenham desenhos inadequados, tendo em vista que o mel não se trata de um medicamento e, sim, de um alimento. No mesmo sentido, a denominação de venda a ser adotada para produtos apícolas adicionados de ingredientes não apícolas é, por exemplo, a seguinte: Mel + Extrato de Própolis + Extrato de Agrião = denominação de venda.

### 5.3. A ROTULAGEM DE BEBIDAS

O registro de bebidas de competência do MAPA segue regulamentos específicos, entre eles, o Decreto nº 2.314/97.

Em linhas gerais, para se fabricar bebidas e comercializá-las, é necessário passar pelo procedimento conforme abordamos anteriormente, bem como aprovação de documentos do fabricante, instalações, máquinas e controle de qualidade na indústria. O produto é alvo de registro com a devida aprovação do rótulo.

Ao final do processo, o produtor estará autorizado a comercializar seu produto, informando na embalagem o número de registro no MAPA: “Suco de Frutas xxx - Registro no MAPA-RJ xxxxxxxx-x”.

Existem procedimentos específicos para vinhos e seus derivados e outras bebidas tratadas de forma especial.

## 5.4. O SUASA

O Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (SUASA), instituído pela Instrução Normativa 19/2006 do MAPA, tem como meta permitir a comercialização de produtos de origem vegetal e animal em todo o país, mediante um cadastro único, onde estados e municípios reconheçam esta integração mutuamente.

Por exemplo, um Selo de Inspeção Municipal do Rio de Janeiro seria reconhecido quando da comercialização de um alimento em Belém do Pará. Este processo favorece os agricultores familiares e acredita-se que promoverá um grande desenvolvimento na agricultura. Como o sistema depende do credenciamento de estados e municípios, recomendamos aos produtores que, antes de comercializar neste sistema, obtenham informações a respeito.

# 6. A ROTULAGEM DO ALIMENTO ORGÂNICO

As Normas e Regulamentos anteriormente comentados são válidos para todo alimento colocado no mercado de consumo. No caso do alimento orgânico, adicione-se as disposições da Instrução Normativa MAPA nº 16, de 11 de junho de 2004.

Assim, entre outros critérios, para a comercialização, os alimentos orgânicos devem ser certificados e podem informar no rótulo a expressão “orgânico” ou “produto orgânico”, desde que contenham 95% ou mais de ingredientes orgânicos certificados.

Os alimentos orgânicos que apresentem de 70% a 95% de ingredientes orgânicos certificados podem informar na rotulagem a expressão “produto com ingredientes orgânicos”.

Os produtos que não se encaixam nestas especificações não podem apresentar a informação de rotulagem como “produto orgânico ou produto com ingredientes orgânicos”, lembrando que água e sal não podem ser incluídos no cálculo do percentual dos ingredientes, bem como as matérias-primas e aditivos devem estar listados no rótulo.

A informação sobre as correntes de produção abrangidas pelo conceito orgânico também podem ser estampadas no rótulo, de forma complementar, como por exemplo, “Natural” ou “Ecológico”.

A partir de 28 de dezembro de 2009, entrará em vigor a Lei da Agricultura Orgânica, bem como seus regulamentos, e a rotulagem dos alimentos orgânicos obedecerá a novos critérios, como veremos a seguir.

O Art. 3º da Lei da Agricultura Orgânica determina que, para a comercialização, os produtos orgânicos devem seguir um critério de avaliação da conformidade, visando garantir a qualidade do produto quanto às normas de produção. Nesta linha, a Lei dispõe sobre a certificação por auditoria, ressalvada a possibilidade de venda direta do produtor ao consumidor, onde essa certificação pode ser facultativa.

No caso do alimento ser certificado, isto significa que uma pessoa jurídica, credenciada pelo INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial) e registrada no MAPA, audita o processo de produção segundo as normas vigentes, para, afinal, permitir a utilização do selo de certificação a ser estampado no rótulo do alimento. Adicionalmente a este selo, produtos certificados devem apresentar o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SisOrg), criado pelo Decreto nº 6323 de 27 de dezembro de 2007.

Já na modalidade de venda direta do produtor ao consumidor com certificação facultativa, o produtor deverá ser obrigatoriamente cadastrado no MAPA mediante o atendimento a uma série de requisitos, para, afinal, expor no local de venda, tanto o cadastro quanto a informação sobre a isenção de certificação.

O Decreto nº. 6.323/2007, entre outras disposições, regulamentou a Lei da Agricultura Orgânica, criou o SisOrg e introduziu um novo modelo de garantia da qualidade denominado Sistema Participativo de Garantia (SPG). Neste sistema, uma pessoa jurídica denominada “Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade - OPAC”, é o responsável pelo cumprimento das normas de produção.

O OPAC deve obter registro junto ao MAPA para desenvolver a atividade de avaliação da conformidade da produção proveniente de seus membros, para, afinal, poder utilizar na rotulagem o selo do sistema, cujo objetivo é o de informar o consumidor de que o produto está em conformidade com as normas de produção, similarmente ao que ocorre na certificação.

Como exemplo, vejamos alguns artigos do Decreto nº 6.323/2007 sobre o assunto:

Art. 15. Todos os produtos orgânicos comercializados a granel devem trazer a identificação do seu fornecedor no respectivo espaço de exposição.

Art. 16. Os restaurantes, hotéis, lanchonetes e similares, que anunciarem em seus cardápios refeições preparadas com ingredientes orgânicos, deverão:

I - manter, à disposição dos consumidores, lista atualizada dos itens orgânicos ofertados, dos itens que possuem ingredientes orgânicos e de seus fornecedores de produtos orgânicos; e

II - apresentar, quando solicitado pelos órgãos fiscalizadores, informações sobre seus fornecedores de produtos orgânicos, as quantidades adquiridas e as quantidades comercializadas de produtos orgânicos.

Art. 17. No momento da venda direta de produtos orgânicos aos consumidores, os agricultores familiares deverão manter disponível o comprovante de cadastro junto ao órgão fiscalizador de que trata o art. 22.

(...)

### **CAPÍTULO IV - DA INFORMAÇÃO DA QUALIDADE**

#### **Seção I - Da Rotulagem**

Art. 20. Além de atender aos regulamentos técnicos vigentes específicos para o produto que está sendo rotulado, os produtos inseridos no Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica de que trata o art. 29, deverão obedecer às determinações para rotulagem de produtos orgânicos e conter o selo deste Sistema.

## ESTUDO SOBRE ROTULAGEM DO ALIMENTO ORGÂNICO

Art. 21. Somente poderão utilizar o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica os produtos comercializados diretamente aos consumidores que tenham sido verificados por organismo de avaliação da conformidade credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. No ponto de comercialização ou no rótulo dos produtos previstos no caput, poderá constar a seguinte expressão: “produto orgânico não sujeito à certificação nos termos da Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003”.

### Seção II - Da Identificação na Venda Direta

Art. 22. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento estabelecerá as regras para a identificação dos agricultores familiares que comercializam diretamente aos consumidores, nos termos do art. 17 deste Decreto.

Parágrafo único. As regras previstas no caput deverão contemplar a emissão de comprovante de cadastramento do agricultor familiar pelo órgão fiscalizador.

(...)

## CAPÍTULO III - DO SISTEMA BRASILEIRO DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE ORGÂNICA

### Seção I - Do Objetivo

Art. 29. Fica instituído o Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica, integrado por órgãos e entidades da administração pública federal e pelos organismos de avaliação da conformidade credenciados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 1º Os Estados e o Distrito Federal poderão integrar o Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica mediante convênios específicos firmados com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

§ 2º O Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica é integrado pelos Sistemas Participativos de Garantia da Qualidade Orgânica e pela Certificação por Auditoria.

Art. 30. O Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica será identificado por um selo único em todo o território nacional.

Parágrafo único. Agregada ao selo, deverá haver identificação do sistema de avaliação de conformidade orgânica utilizado.

Art. 31. O Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica será gerido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Parágrafo único. Caberá ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento o credenciamento, o acompanhamento e a fiscalização dos organismos de avaliação da conformidade orgânica.

Art. 32. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, em articulação com os demais órgãos responsáveis pelo registro de produtos identificados como orgânicos, será responsável pela fiscalização do cumprimento das normas regulamentadas para a produção orgânica nos estabelecimentos produtores registrados.

§ 1º O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento criará meios para receber e processar as informações referentes aos registros e fiscaliza-

ções, previstos no caput, como forma de suporte de informações para o Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica.

§ 2º Os órgãos responsáveis pelo registro e fiscalização dos produtos previstos no caput serão os responsáveis por repassar à Coordenação de Agroecologia da Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento:

I - informações referentes às infrações detectadas; e

II - o nome do organismo de avaliação da conformidade orgânica responsável pela garantia da qualidade do produto alvo de infração.

A Instrução Normativa (IN) que dispõe sobre os “Mecanismos de Garantia e Informação da Qualidade Orgânica” se trata de um Regulamento Técnico (RT) emanado do MAPA, cujo texto foi aprovado pela Câmara Temática de Agricultura Orgânica após o processo de Consulta Pública e sua publicação deve ocorrer em breve.

Vejamos abaixo algumas disposições dessa IN sobre a informação da qualidade orgânica, a saber:

### ANEXO VI INFORMAÇÃO DA QUALIDADE ORGÂNICA, ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E COMERCIALIZAÇÃO

#### CAPÍTULO I - DA INFORMAÇÃO DA QUALIDADE ORGÂNICA

Art. 1º A informação da qualidade orgânica pode se dar por meio da rotulagem dos produtos, por material de publicidade e propaganda e por dizeres expostos nos locais de comercialização.

#### CAPÍTULO II - DA ROTULAGEM DE PRODUTOS ORGÂNICOS NO SisOrg

Art. 2º O atendimento do disposto neste regulamento não exime o cumprimento de outras exigências sobre rotulagem contidas nas legislações específicas para os diferentes produtos.

##### Seção I - Da Rotulagem para o Mercado Interno

Art. 3º O rótulo dos produtos orgânicos para o mercado interno deverá conter informações sobre a unidade de produção constando, no mínimo, o nome ou razão social, endereço e o número do CNPJ ou CPF.

Art. 4º A informação da qualidade orgânica nos rótulos será identificada pelo uso dos termos: “ORGÂNICO”, “PRODUTO ORGÂNICO” e “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS” e suas variações de gênero e número.

§ 1º Os termos previstos no caput deste artigo juntamente com o selo do SisOrg deverão estar na parte frontal do produto.

§ 2º O termo “ORGÂNICO”, “PRODUTO ORGÂNICO” e “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS” poderá ser complementado pelos termos ECOLÓ-

## ESTUDO SOBRE ROTULAGEM DO ALIMENTO ORGÂNICO

GICO, BIODINÂMICO, DA AGRICULTURA NATURAL, REGENERATIVO, BIOLÓGICO, AGROECOLÓGICO, PERMACULTURA e EXTRATIVISMO SUSTENTÁVEL ORGÂNICO.

Art. 5º Para produtos que contenham ingredientes, incluindo aditivos, que não sejam de origem certificada orgânica aplicam-se as seguintes regras:

I - para produtos com 95% ou mais de ingredientes orgânicos certificados deverão ser identificados os ingredientes não orgânicos;

II - para produtos com 70% a 95% de ingredientes orgânicos certificados, os rótulos deverão identificar esses ingredientes orgânicos e apresentar os dizeres: “PRODUTO COM INGREDIENTES ORGÂNICOS”; e

III - os produtos com menos de 70% de ingredientes orgânicos certificados não poderão ter nenhuma expressão relativa à qualidade orgânica.

Parágrafo único. Água e sal adicionados não serão incluídos no cálculo do percentual de ingredientes orgânicos.

### Seção II - Da Rotulagem para os Produtos Exclusivos para Exportação

Art. 6º Nos casos de produtos destinados exclusivamente para exportação, em que o atendimento de exigências do país importador implique na utilização de produtos ou processos proibidos na regulamentação brasileira, seus rótulos deverão conter os dizeres: “PRODUTO EXCLUSIVO PARA EXPORTAÇÃO”.

Parágrafo único. Nos casos acima previstos, o produto não poderá receber a marca do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica.

### Seção III - Da Rotulagem de Produtos Importados

Art. 7º Nos casos de importação de produtos controlados por organismos credenciados no Brasil ou por acordo de equivalência, os rótulos dos produtos deverão conter o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SisOrg).

## CAPÍTULO III - DA IDENTIFICAÇÃO DA QUALIDADE ORGÂNICA PARA VENDA DIRETA SEM CERTIFICAÇÃO

Art. 8º Os produtos orgânicos não certificados, comercializados diretamente entre agricultores familiares e consumidores finais, devem ser identificados de forma que permitam associar o produto ao agricultor responsável pela sua produção e este à organização de controle social a que está ligado.

Art. 9º Os produtos a que se refere o artigo anterior não poderão utilizar o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica, entretanto, o produtor poderá incluir na rotulagem, quando existir, ou no ponto de comercialização, a expressão: “Produto orgânico para venda direta por agricultores familiares organizados, não sujeito à certificação, de acordo com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003”.

Art. 10. Os produtos e os pontos de comercialização podem conter ou utilizar marcas ou outras formas de identificação referentes à organização responsável pelo controle social da qualidade orgânica.

Diante da leitura deste Regulamento Técnico, podemos destacar algumas importantes informações sobre a rotulagem a serem observadas pelos produtores, senão vejamos:

No caso da venda direta do produtor ao consumidor com certificação facultativa, o produtor deverá fazer apresentar, no local de venda ao consumidor ou na rotulagem, a informação “Produto orgânico para venda direta por agricultores familiares organizados, não sujeito à certificação, de acordo com a Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003”.

A Instrução Normativa (IN) sobre os Mecanismos de Garantia e Informação da Qualidade Orgânica acima referida, determina que produtos orgânicos com 70% a 95% de ingredientes orgânicos certificados podem utilizar na informação de local, publicidade ou propaganda ou no rótulo, a expressão “produto com ingredientes orgânicos”. Produtos com, no mínimo 95% de ingredientes orgânicos certificados, podem utilizar a expressão “produto orgânico” ou “orgânico”, permitida a complementação da expressão sobre a corrente agrícola adotada, como por exemplo: Agroecológico.

*Lembrando que estamos no curso do processo de regulamentação e novos textos ou modificações em Regulamentos Técnicos podem ocorrer, recomenda-se consultar as autoridades competentes quando da intenção de construir o rótulo de um alimento orgânico.*

## 7. O QUE DIZ A LEI DO CONSUMIDOR SOBRE A INFORMAÇÃO

O Código de Proteção e Defesa do Consumidor (CDC), Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, é considerada uma lei de ordem pública e interesse social, sendo sua aplicação priorizada onde ocorrer uma relação de consumo, ou seja, onde houver, de um lado, um consumidor e, de outro lado, um fornecedor.

Assim, o fornecedor de produtos, de uma forma geral, tem o dever de colocar à disposição do consumidor um produto de qualidade, inclusive sob a ótica da informação.

Para o CDC, a qualidade abrange a adequação do produto, a responsabilidade pela pesagem (quantidade) e a disponibilização de informação ao consumidor, seja qual for a forma de apresentação.

Entre suas disposições, citamos o Art. 31 do Código, que determina que a oferta e apresentação de produtos ou serviços devem assegurar informações corretas, claras, precisas, ostensivas e em língua portuguesa, sobre suas características, qualidades, quantidade, composição, preço, garantia, prazo de validade e origem, entre outros dados, bem como sobre os riscos que apresentem à saúde e à segurança dos consumidores.

Informações que podem levar o consumidor ao erro, que explorem seu desconhecimento, abusem da inocência das crianças ou sejam contrárias ao meio ambiente saudável, são, entre outras, consideradas enganosas ou abusivas.

Portanto, é importante que o produtor tenha cuidado com as informações que vai veicular através do rótulo do produto, porque a Lei do

Consumidor exige total transparência nas informações a serem disponibilizadas aos consumidores, e a infração de suas disposições podem gerar penalizações administrativas, civis ou criminais, conforme o caso.

## 8. CONCLUSÃO

Após este breve estudo sobre a rotulagem de alimento orgânico, podemos destacar alguns pontos importantes como conclusão do trabalho.

Verificamos inicialmente que produto orgânico é aquele originário de um processo agrícola específico que valoriza a vida do homem e da natureza, além de negar o uso de insumos sintéticos, agrotóxicos e organismos geneticamente modificados, cuja definição e finalidades constam no texto da Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003.

Notamos que o rótulo é um meio de comunicação entre o produtor e o consumidor, e existem informações obrigatórias de cunho legal a serem nele estampadas, e as informações sobre o marketing do produto devem ser utilizadas com certo cuidado.

Percebemos que todo alimento, para ser colocado no mercado de consumo, deve ser registrado junto ao órgão competente, salvo aqueles que são isentos de registro, conforme normas e regulamentos específicos.

Observamos que o MAPA dispõe de Regulamentos Técnicos sobre a rotulagem de alimentos e, no caso dos orgânicos, também é necessário cumprir as regras previstas na Instrução Normativa nº. 16. Já os regulamentos da ANVISA podem ser aplicados de forma complementar.

Concluimos que, a partir de 28 de dezembro de 2009, teremos novas regras para a comercialização de produtos orgânicos, conforme a regula-

mentação da Lei da Agricultura Orgânica que está em andamento, sendo recomendável aos produtores que, antes de desenvolverem qualquer rótulo de alimento orgânico, procurem informações adequadas sobre as Normas e Regulamentos aplicáveis.

Finalmente, observamos que o Código do Consumidor é uma lei de ordem pública e de interesse social, que também ressalta a importância de se oferecer ao consumidor informações claras e ostensivas sobre os produtos colocados no mercado de consumo, o que significa dizer, no caso, que construir o rótulo do alimento orgânico é tarefa de certa complexidade para quem produz, e de necessária importância para quem vai consumir.

## 9. ALGUMA LEGISLAÇÃO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS E INFORMAÇÕES QUE PODEM SER CONSULTADAS NA INTERNET

Lei nº 5.700, de 01 de setembro de 1991, sobre utilização de símbolos nacionais;

Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;

Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003, que dispõe sobre a obrigatoriedade de informar sobre a presença de glúten nos alimentos;

Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a agricultura orgânica e dá outras providências;

Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007, que regulamenta a Lei da Agricultura Orgânica (nº 10.831/2003) e dá outras providências;

- Decreto nº 2.317/97, que dispõe sobre bebidas em geral;
- Decreto nº 9.906/90, que dispõe sobre vinhos e derivados;
- Instrução Normativa MAPA nº 16, de 11 de junho de 2004, sobre a regulamentação e outras providências;
- Instrução Normativa MAPA nº 55, de 18 de outubro de 2002, sobre rotulagem de bebidas;
- Resolução ANVISA RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, que dispõe sobre as informações obrigatórias de rotulagem;
- Resolução ANVISA RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a rotulagem nutricional obrigatória;
- Resolução ANVISA RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003, que dispõe sobre a definição de porções de alimentos embalados;
- Resolução ANVISA nº 20, de 22 de março de 2007, sobre embalagens;
- Resolução ANVISA nº 23, de 15 de março de 2000, que dispõe sobre o Regulamento Técnico e sobre o manual básico para registro e isenção de registro na área de alimentos;
- Resolução ANVISA nº 2.562/2005, sobre aditivos e corantes;
- Portaria INMETRO nº 157, de 19 de agosto de 2002, que dispõe sobre a forma de expressar e o tamanho dos caracteres da indicação quantitativa;
- Portaria MAPA nº 371/97, que dispõe sobre Regulamento Técnico para rotulagem de alimentos embalados;
- Informações sobre legislação e produtos registrados no MAPA: [www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br);
- Informações sobre legislação e produtos isentos e registrados na ANVISA: [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br);
- Informações sobre avaliação da conformidade e regras de competência do INMETRO: [www.inmetro.gov.br](http://www.inmetro.gov.br);
- Informações sobre Agronegócio: Sociedade Nacional de Agricultura [www.sna.org.br](http://www.sna.org.br);
- Informações sobre produção orgânica: [www.organicsnet.com.br](http://www.organicsnet.com.br);
- Informações jurídicas sobre a legislação da agricultura orgânica e sua regulamentação: Escritório de Advocacia Sergio Carrano [www.sergiocarrano.adv.br](http://www.sergiocarrano.adv.br).



## Rede Comunitária para Acesso ao Mercado pelos Produtores Orgânicos

- Trazer maior visibilidade aos produtos
- Apoio à comercialização
- Aperfeiçoamento da logística e distribuição de produtos
- Integração com fornecedores, facilitando a troca de informações
- Aumentar o conhecimento do produtor sobre as demandas do consumidor e dos mercados

Acesse: [www.organicsnet.com.br](http://www.organicsnet.com.br)

Realização / Apoio:



Sociedade  
Nacional de  
Agricultura



Banco Interamericano  
de Desenvolvimento





Fundada em 1897

# Sociedade Nacional de Agricultura

Av. General Justo, 171 - 7º andar  
20021-130 - Rio de Janeiro-RJ

Tel.: (21) 3231-6350 – Fax: (21) 2240-4189

Site: [www.sna.agr.br](http://www.sna.agr.br) – E-mail: [sna@sna.agr.br](mailto:sna@sna.agr.br)

## Publicação:



Sociedade  
Nacional de  
Agricultura



## Apoio:



Banco Interamericano  
de Desenvolvimento



INCUBADORA  
DE AGRONEGÓCIOS