

Qualidade dos Produtos Hortofrutícolas

Higiene dos géneros alimentícios

As regras de higiene dos géneros alimentícios que estão definidas no **Regulamento (CE) n.º 852/2004 do parlamento europeu e do conselho de 29 de Abril de 2004** (<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2004:139:0001:0054:pt:PDF>) e estabelecem as regras que garantem a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, com início na produção primária. Todos os agricultores que produzem produtos hortofrutícolas frescos para colocação no mercado devem seguir as regras definidas para a produção primária conforme estabelecido no anexo I deste regulamento

O aumento das exigências ao nível do consumidor e o aparecimento de várias crises ao nível da produção de alimento, com impacto significativo na economia e na saúde pública, levaram à necessidade de se estabelecerem requisitos mínimos de higiene relacionada com a segurança dos produtos hortofrutícolas frescos produzidos e destinados ao consumo humano.

Seguindo estas regras de higiene na produção primária permite reduzir, logo no início da cadeia, os riscos de contaminação com:

- agentes químicos (produtos fitofarmacêuticos e/ou biocidas, e contaminantes como nitratos e metais pesados);
- agentes microbiológicos (bactérias, toxinas, fungos e vírus);
- agentes físicos (vidro, objetos metálicos, restos de madeiras ou plástico).

Medidas de Higiene para a produção primária de Produtos Hortofrutícolas

- Controlo da higiene ambiental

As contaminações do solo e da água pode ter origem no uso anterior da área de cultivo ou ser proveniente de áreas vizinhas, sendo veiculada pelo ar, pelos solos, pela água, pelos alimentos para animais, pelos fertilizantes, pelos produtos fitossanitários e biocidas, pelos animais, ou por más práticas na eliminação de resíduos. A produção não deve ser efetuada em áreas onde estejam presentes agentes ou substâncias potencialmente perigosas com potencialidades para tornar os alimentos potencialmente perigosos para a saúde dos consumidores.

- Controlo do acesso de animais

Impedir o acesso de animais domésticos ou de criação às áreas de cultivo durante as fases de produção e colheita, às zonas de armazenagem e manipulação ou às fontes de água para irrigação e implementar um programa de controlo de pragas (roedores) em caso de armazenamento de produtos hortofrutícolas na exploração;

- Utilização de água potável e/ou limpa

A água utilizada para a rega e para a lavagem das mãos dos trabalhadores, dos utensílios e equipamentos usados e dos próprios produtos hortofrutícolas deve ser de boa qualidade

microbiológica e físico-química (usar água da rede pública ou de outra fonte de água limpa e sujeita a análises);

- Usar corretamente os fertilizantes e os produtos fitofarmacêuticos

A fertilização deve ser realizada de uma forma racional e de acordo com as verdadeiras necessidades da cultura, pelo que é fundamental efetuar análises de solo antes da instalação da cultura, de forma a determinar corretamente essas mesmas carências. Face aos resultados obtidos, deve ser elaborado um plano de fertilização adequado à cultura e ao solo em causa, devendo recorrer-se a aconselhamento técnico especializado sempre que tal seja possível. Gerir o uso de efluentes pecuários e outros fertilizantes orgânicos na produção de frutos e vegetais de forma a limitar o potencial de contaminação microbiana, química e física;

Os tratamentos com produtos fitofarmacêuticos reduzem a incidência dos inimigos das culturas (pragas, doenças e infestantes), mas a sua incorreta utilização pode causar efeitos adversos no ambiente e afetar a saúde do aplicador e dos consumidores, sendo de facto a principal causa de contaminação nos produtos hortofrutícolas. É assim necessário um controlo da sua utilização, desde a compra, garantindo que é o produto correto para o inimigo a combater ou efeito desejado, armazenamento, utilização e posterior recolha de embalagens e cumprimento do Intervalo de Segurança;

- Assegurar a higiene da colheita, das condições de armazenagem e do transporte dos produtos vegetais

As instalações de apoio e, de um modo geral, de todo o equipamento necessário à produção de hortofrutícolas devem ser concebidos, usados e mantidos de forma a evitar a contaminação dos alimentos. Todos os operadores que produzam ou colham produtos vegetais devem tomar as medidas adequadas para assegurar a higiene da produção, do transporte e das condições de armazenagem dos produtos vegetais. Devem manter devidamente limpas e se necessário desinfetadas as instalações, os equipamentos, os contentores, as grades e os veículos utilizados nestas operações.

Saliente-se que o armazenamento de produtos fitofarmacêuticos nas explorações agrícolas deve ser feito em condições de segurança e higiene e de acordo com os requisitos mínimos constantes na Lei n.º 26/2013, no seu Anexo I parte B, pois é fundamental garantir o bom estado dos produtos, a segurança do pessoal, das instalações e do meio ambiente.

- Assegurar o estado de saúde, higiene pessoal e formação dos trabalhadores

Assegurar que o pessoal que vai manusear os produtos vegetais está de boa saúde, cumpre as regras de higiene pessoal (lavagem adequada e periódica das mãos) e recebe formação adequada em matéria de riscos sanitários;

- Manutenção de registos

Manter e conservar registos com informações relevantes para assegurar a produção de produtos vegetais seguros: produtos fitofarmacêuticos e biocidas, doenças e parasitas e resultados de análises. Recomenda-se esse registo no Caderno de Campo de forma a garantir aos princípios da proteção integrada e da rastreabilidade.

Uso sustentável de produtos fitofarmacêuticos

A regulação das atividades de distribuição, venda e aplicação de produtos fitofarmacêuticos para uso profissional e de adjuvantes de produtos fitofarmacêuticos (PF's) e os procedimentos de monitorização à utilização dos produtos fitofarmacêuticos estão definidos na **Lei 26/2013 de 11 Abril** (<https://dre.pt/application/file/a/260367>), com o objectivo de promover a utilização sustentável deste tipo de produtos, através da redução dos riscos e efeitos da sua aplicação na saúde humana e no ambiente.

- Habilitação adequada para a utilização de produtos fitofarmacêuticos

Apenas pode comprar, manusear e aplicar PF's destinados ao uso profissional quem se encontra devidamente habilitado para isso e tenha o cartão de aplicador válido;

- Utilização adequada dos produtos fitofarmacêuticos

Só devem ser utilizados os PF's autorizados em Portugal pela Direção Geral da Agricultura e Veterinária (DGAV) para as diferentes culturas, seguindo as indicações dos rótulos e respeitando as condições de utilização recomendadas (doses e concentrações, etc); devem ser sempre respeitados os princípios gerais de Proteção Integrada; deve ser respeitado o Intervalo de Segurança estabelecido entre a última aplicação de um produto fitofarmacêutico e a data de colheita do produto; devem ser registadas todas as aplicações de PF's em caderno de campo e devem ser guardadas todas as faturas de aquisição de PF's e comprovativos de entrega de embalagens vazias no saco da Valorfito no estabelecimento de compra. Utilizar sempre o Equipamento de Proteção Individual (EPI) adequado à aplicação que se pretende efetuar.

- Redução dos riscos dos produtos fitofarmacêuticos

Os produtos fitofarmacêuticos devem estar corretamente armazenados segundo as regras estabelecidas na legislação em vigor e com as seguintes características: fechado à chave, sinalizado e exclusivo para PF's; pelo menos à distância de 2 m de quaisquer alimentos para pessoas ou animais; situar-se ao nível do solo, construído com materiais resistentes e não combustíveis; com piso impermeável, com bacia de retenção (para conter derrames acidentais); ventilação adequada; acesso a água; luz adequada (natural ou artificial); os PF's devem ser mantidos na embalagem original, bem fechada e com o respetivo rótulo; os produtos sólidos devem ser colocados num nível superior e os líquidos num nível inferior; deve dispor de 1 extintor, 1 EPI completo, todos os utensílios destinados à preparação da calda, material para controlo e limpeza de derrame (balde com areia ou serradura, vassoura, pá), saco da VALORFITO para colocação das embalagens vazias, informação com conselhos de segurança e procedimentos de emergência (contatos de emergência); A preparação da calda e a aplicação do produto devem ser realizados em locais afastados de cursos de água, bem como observados os requisitos de segurança estabelecidos na legislação em vigor.

- Inspeção de equipamento de aplicação dos produtos fitofarmacêuticos

Os equipamentos de aplicação devem ser limpos, calibrados, inspeccionados e em boas condições de manutenção para garantir o seu correto funcionamento de forma a não constituir risco para o operador e para o ambiente. Nos Açores não existem ainda Centros de Inspeção de Equipamentos de Pulverização.

Normas de comercialização dos produtos hortofrutícolas

As regras de comercialização no setor das frutas e produtos hortícolas estão definidos no **Regulamento de Execução (UE) n.º 543/2011 da comissão de 7 de Junho de 2011** (<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R0543&from=PT>) e estabelecem as normas específicas de comercialização para 10 produtos e também a norma geral para todos os outros frutos e produtos hortícolas.

Norma geral de comercialização

As frutas e produtos hortícolas não abrangidos por uma norma de comercialização específica devem ser conformes à Norma Geral de Comercialização. Esta norma aplica-se a todos os estádios de comercialização e é especificada no Anexo I, parte A deste regulamento.

O objetivo desta norma de comercialização geral é definir as características de qualidade que os frutos e produtos hortícolas devem apresentar depois de acondicionados e embalados. No entanto, nos estádios posteriores à expedição, os produtos podem apresentar, em relação às características impostas pela norma: uma ligeira diminuição do estado de frescura e de turgescência e ligeiras alterações, devidas à sua evolução e ao seu caráter mais ou menos perecível.

- Características mínimas de qualidade

Tendo em conta as tolerâncias admitidas, os produtos devem apresentar-se: inteiros, são, limpos, praticamente isentos de matérias estranhas visíveis e de parasitas, isentos de humidades exteriores anormais, isentos de odores e/ou sabores estranhos.

O estado dos produtos deve permitir-lhes: suportar o transporte e as outras movimentações a que são sujeitos e chegar ao lugar de destino em condições satisfatórias.

- Características mínimas de maturação

Os produtos devem apresentar um desenvolvimento suficiente e encontrar-se num estado de maturação satisfatório, mas não excessivo. O desenvolvimento e o estado de maturação dos produtos devem permitir-lhes prosseguir o processo de maturação e alcançar um grau de maturação satisfatório.

- Tolerâncias

É admitida em cada lote uma tolerância de 10 %, em número ou em peso, de produtos que não correspondam às características mínimas de qualidade. No âmbito desta tolerância, os produtos deteriorados não podem exceder 2 % no total.

- Marcação da origem do produto

Identificação do embalador e/ou expedidor (nome, endereço e nº de operador hortofrutícola) e o nome completo do país de origem.

Normas de comercialização específicas

- Produtos

Os 10 produtos sujeitos a uma Norma Específica de Comercialização, especificada no Anexo I, parte B deste regulamento, são os seguintes:

Maçãs; Citrinos; Kiwis; Alfaces, chicórias frisadas e escarolas; Pêssegos e nectarinas; Peras; Morangos; Pimentos doces ou pimentões; Uvas de mesa; e Tomates.

Estes produtos além de terem de cumprir as características mínimas de qualidade, têm de respeitar as regras específicas para cada produto ao nível da maturação, coloração, classificação, calibragem, tolerâncias, apresentação e marcação.

- Rotulagem

Estes produtos abrangidos por uma norma específica de comercialização devem ostentar ao nível da rotulagem:

Identificação (nome e endereço) do embalador e/ou do expedidor e n.º de Operador Hortofrutícola;

Identificação do produto e do nome da variedade (no caso das maçãs, laranjas, uvas de mesa e peras) ou da cor da polpa (no caso dos pêssegos e nectarinas);

País de origem do produto;

Características comerciais: a categoria de qualidade e o calibre.