

Certificação de Produtos Biológicos



Docente: Prof.ª Anabela Raymundo

UC: Sistemas da Qualidade 2018

Trabalho realizado por:

Jorge Gomes nº24076

Laura Machado nº22047

Maria Serra nº21409

Marta Gonçalves nº20930

Patrícia Liberato nº22101

1. Definição

Produtos biológicos são cultivados através de uma agricultura natural e métodos tradicionais sem a utilização de produtos químicos agrícolas como: fertilizantes, herbicidas, insecticidas, pesticidas, adubos químicos, etc. Tem como objectivo a preservação da natureza e dos ecossistemas dos animais e das plantas. Practica a rotação de culturas, mantendo a qualidade dos solos e das águas subterrêneas.



Figura 1-Representação de alguns produtos biológicos.

2. Empresas certificadas

Em Portugal tem-se verificado um crescente número de empresas que apostam na produção e comercialização de produtos biológicos como é o caso da:





3. Obrigações de certificação

A regulamentação "Bio" impõe regras de produção para obter este rótulo:

- As frutas, legumes e cereais devem ser derivados de sementes sem OGM e cultivados sem pesticidas ou fertilizantes químicos.
- •Os agricultores biológicos utilizam métodos de produção específicos: rotação de culturas, reciclagem de matéria orgânica (o estrume é utilizado como fertilizante), de acordo com as estações do ano, por exemplo. Os produtos biológicos de origem animal, como a

carne, peixe, ovos ou leite são provenientes de quintas nas quais a utilização de hormonas para o crescimento e farinhas vegetais não-orgânicos são proibidas, os antibióticos são limitados e os animais têm espaço para viver.

- Os produtos transformados como iogurte ou queijo são produzidos com pelo menos 95% de ingredientes biológicos. Todos os microrganismos utilizados na sua elaboração são garantidamente não OGM. Além disso, um produto biológico não deve conter produtos químicos, aditivos alimentares, nem mesmo conservantes.
- Outras regras são igualmente impostas, como a limitação das temperaturas de fabricação para não alterar a qualidade dos produtos ou a obrigação de armazenar os produtos em locais ventilados

4. Vantagens de sua implementação

- Segurança alimentar
- Respeito a vida animal, vegetal e os equilíbrios naturais.
- Marca
- Facilidade de inserção ao mercado internacional

5. Restrições de sua implementação a empresa Tuga Snacks

- O pão de farinha de trigo integral biológico tem um sabor particular, não sendo apreciado por algumas pessoas;
- Produtos à base de carne e peixe têm um período de conservação menor devido à ausência de conservantes químicos;
- Os produtos frequentemente mais caros do que os produtos comuns.
- Baixa disponibilidade de fornecedores no mercado

6. Entidades certificadoras









7. Símbolos



 $https://www.ageas.pt/web/prevencao/saude-e-bem-estar/equilibrar-a-minha\ alimentacao/produtos-biologicos$

Http://www.complexomagazine.pt/2013/01/o-que-sao-produtos-biologicos/