

## Certificação de produtos Biológicos

### 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 subterrâneas.

### 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

