NORMAS DE PRODUÇÃO E PROCESSAMENTO DOS PRODUTOS DA CPSFN DO RS

CADEIA PRODUTIVA SOLIDARIA DAS FRUTAS NATIVAS | RS

DEZ. 2021

CADEIA SOLIDÁRIA
FRUTAS NATIVAS
Rio Grande do Sul

ESTABELECIMENTO AMIGO DAS FRUTAS NATIVAS

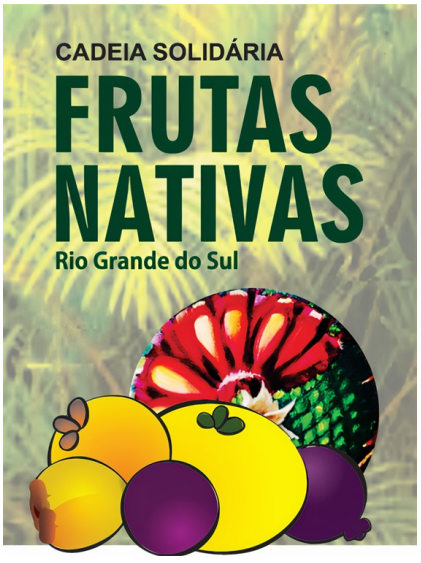
QUALIDADE E CONFIANÇA

Ter confiança nos produtos que consumimos, bem como a certeza de que estamos, a partir da nossa atitude enquanto consumidores (as), acessando produtos que tenham sido elaborados a partir de processos que carregam consigo responsabilidade ambiental e justiça social sempre é um desafio das relações de consumo. Existem inúmeras formas de compor esta credibilidade, a exemplo dos distintos modelos de certificação e selos de origem.

Nós, da Cadeia Produtiva Solidária das Frutas Nativas (CPSFN) do RS, queremos informar nossos (as) parceiros (as) comerciais e consumidores (as) da responsabilidade com as questões ambientais e sociais com que nossas organizações constroem os sistemas produtivos junto as famílias agricultoras que trabalham com extrativismo e sistemas agroflorestais, consolidando um conjunto de Normas de Produção e Processamento das Frutas Nativas que garantem a qualidade dos produtos elaborados.

À vista disso, apresentamos a seguir os princípios, processos, normas e cuidados que orientam os(as) diferentes atores que compõem a CPSFN-RS na condução das dinâmicas envolvidas nos elos da produção, promovendo desta forma credibilidade aos produtos da CPSFN do RS.

Somente os produtos que estão de acordo com o que descrevermos abaixo são habilitados a utilizar o selo da CPSFN do RS.



QUEM SOMOS

Nossa identidade - a Cadeia Produtiva Solidária das Frutas Nativas é uma iniciativa que tem por objetivo promover o uso e a comercialização de produtos da sociobiodiversidade com ênfase nas frutas nativas, e proporcionar, além da conservação da biodiversidade nativa, a ampliação de renda para famílias agricultoras e o acesso a alimentos de qualidade para a população.

Nossa prática - a CPSFN acontece a partir da organização de pessoas, do campo e da cidade, que trabalham na geração de uma cadeia produtiva que agrega a produção, passa pelo processamento e vai até a comercialização de "produtos raiz".

Nosso coletivo - somos famílias agricultoras que trabalham com extrativismo, sistemas agroflorestais e processamento; empreendedoras(es) do processamento que transformam esses produtos da sociobiodiversidade em alimentos, cosméticos e tinturas; empreendedores(as) comerciantes que levam esses produtos especiais para você. Somos também aquelas e aqueles que trabalham com a assistência técnica as famílias, pesquisadoras(es), além de um conjunto de apoiadores(as) que estão fazendo essa roda girar.

Por onde andamos – esse conjunto de atores está distribuído por várias regiões do Rio Grande do Sul que compreendem áreas de Mata Atlântica, sendo as Regiões: Alto Uruguai, Altos da Serra, Campos de Cima da Serra, Litoral, Missões, Porto Alegre e Serra.

Nossa inspiração - organizamos nossas práticas considerando os princípios da Economia Solidária e da Agroecologia. A Economia Solidária nos guia na construção de uma gestão social compartilhada entre os (as) integrantes e diferentes elos da cadeia, e na construção de uma relação efetiva e afetiva entre produtores(as) e consumidores(as), entre o campo e a cidade. E a agroecologia nos inspira na valorização dos produtos da sociobiodiversidade, pelos princípios da conservação pelo uso e da sustentabilidade ambiental.

COMO TUDO ACONTECE

1. Como se organiza nossa cadeia produtiva:

As várias etapas que caracterizam uma cadeia produtiva são: a produção, o processamento, distribuição e comercialização. Na CPSFN etapas contemplam algumas características diferenciadas, que compreendem o conjunto de atores e princípios apresentados acima, vejamos:

- **A etapa da produção** está alicerçada em dois tipos de manejo: sistemas agroflorestais e extrativismo, tanto em áreas de roça, como também de matas, potreiros e quintais. Nesta etapa as famílias após coletarem as frutas, realizam o processo de lavagem, desinfecção e congelamento para que as mesmas sejam entregues em boas condições nas unidades de processamento.
- **A etapa do processamento** é realizada principalmente por associações e cooperativas de agricultores que transformam a fruta em polpa, e por empreendimentos urbanos que transformam a polpa em produtos mais elaborados, como pães, bolos, sucos, picolés, sorvetes e doces (geleias e schmiers).
- **A etapa da distribuição** e comercialização tem às logísticas de armazenamento nos entrepostos regionais, transporte e comercialização em lojas, restaurantes, fruteiras, cooperativas de consumidores, participação em eventos e feiras.

Vejamos nossa organização entre etapas e atores:

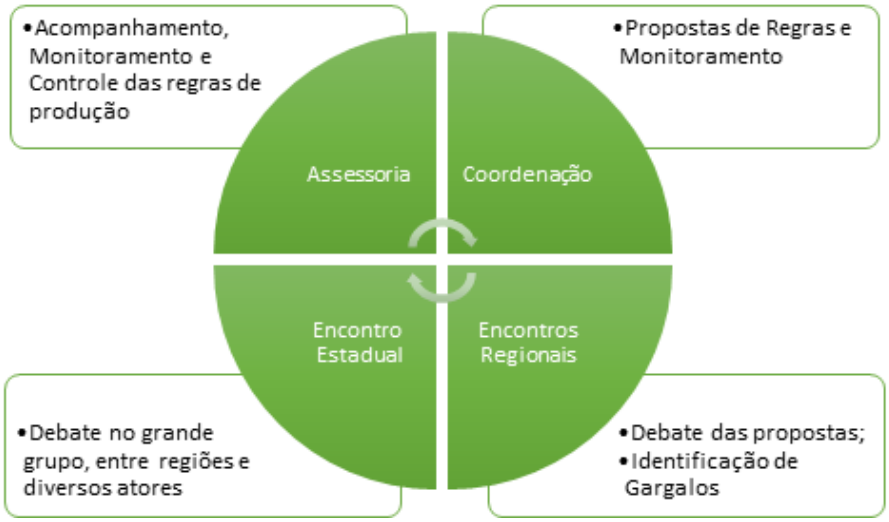
COMO TUDO ACONTECE

2. **Como se estrutura a organização social e o controle:**

A fim de obter um processo transparente entre todos os membros e ao mesmo tempo garantir o "controle social e técnico" dos processos, e dos produtos a CPSFN do RS, sempre seguindo os princípios da Agroecologia e da Economia Solidária, estabelecemos a seguinte dinâmica de funcionamento:

- **Acompanhamento Técnico** - todas as regiões e grupos de produção e processamento contam com o acompanhamento e monitoramento técnico de entidades/organizações que atuam e tem reconhecimento no campo da Agroecologia. Este acompanhamento é fundamental para garantir que todos os princípios, normas e procedimentos, construídos com base nos princípios da Agroecologia e Economia Solidária sejam seguidos em cada etapa do processo;
- **Encontros e Reuniões Regionais** – envolvem o conjunto de famílias e/ou atores e técnicos(as) de cada região e tem a finalidade de monitorar, avaliar e planejar as ações e estratégias da cadeia solidaria em cada uma das regiões de abrangência;
- **Coordenação Estadual** – com a representatividade de atores de diversas segmentos membros e regiões da CPSFN, atua na animação/motivação dos processos, na condução de articulações entre os diversos atores da cadeia produtiva e com atores externos, e também na construção de estratégias;
- **Encontro Estadual** – realizado uma vez por ano, com representação de todos os segmentos de atores e de todas as regiões, é um espaço para discutir e/ou deliberar sobre temas do interesse da CPSFN.

Vejamos como a estrutura organizacional funciona na elaboração, definição, implementação, monitoramento e controle das regras de produção e processamento:



COMO TUDO ACONTECE

3. **As Normas de Produção e Processamento que orientam nosso trabalho:**

A qualidade dos nossos produtos, decorre da excelência das frutas nativas acompanhada na produção e processamento por normas que guiam os procedimentos, assegurando assim a responsabilidade com aspectos de qualidade do alimento desde o processo produtivo até o processamento final:

- **Produção** - as áreas de produção, sistemas agroflorestais e áreas de extrativismo sustentável, são acompanhadas tecnicamente por uma das organizações de assessoria e com responsabilidade técnica que compõem a nossa cadeia produtiva solidária, onde os manejos seguem os princípios da agroecologia sem o uso de insumos e /ou práticas que comprometam a qualidade do produto, bem como a qualidade ambiental do espaço . Além disto, as famílias agricultores obtiveram (ou estão em processo de obter) a autorização de manejo ambiental destas áreas junto à Secretaria Estadual de Meio Ambiente (Certificação Agroflorestal ou de Extrativismo Sustentável). Estas certificações garantem que estes processos de extrativismos seguem normas estabelecidas que possibilitam a conservação da sociobiodiversidade.

- **Processamento** - todos os produtos seguem as normas estabelecidas no Manual de Boas Práticas de Processamento da CPSFN do RS, e adequados as legislações sanitárias que regulamentam as práticas de processamento.

ESTABELECIMENTOS PARCEIROS

Tornam-se estabelecimentos parceiros da CPSFN do RS aqueles que estabelecem relações de compra de produtos e partilham dos princípios da CPSFN – RS, estando comprometidos em fomentar processos de conservação da sociobiodiverisdade nativa, os quais são convidados a utilizar o selo de "Estabelecimento Amigo das Frutas Nativas do RS", abaixo.

ESTABELECIMENTO
AMIGO DAS
FRUTAS
NATIVAS

ELABORAÇÃO

Alvir Longhi
Andressa Ramos Teixeira

REVISÃO

André Camargo

COORDENAÇÃO DA CPSFN

Alvir Longhi - CETAP
André Camargo - Arede
Andressa Ramos Teixeira - NESAN/UFRGS
Carla Dornelles - Centro Ecológico
Joana Bassi - Inbriarte
Lídia da Rocha Figueiró - Encontro de Sabores
Rogério Dallo - Coopsolidária
Vanessa Tomazeli - Pano da Terra

Dezembro de 2021

@frutasnativas_rs