

Assunto: Aplicação de acefato em tomate de mesa

Data: 28/10/2025

O Programa RAMA (Rastreamento e Monitoramento de Alimentos) promove boas práticas agrícolas e acompanha as tendências globais em segurança dos alimentos. Por meio do programa, é realizado o monitoramento de resíduos de defensivos agrícolas, com o objetivo de verificar se os pesticidas estão sendo utilizados de acordo com as Boas Práticas Agrícolas (BPA) e em conformidade com a legislação brasileira.

Essa prática é essencial na busca pela qualidade e segurança das frutas, legumes e verduras oferecidas aos consumidores, além de fortalecer a confiança em toda a cadeia de fornecimento.

Considerando o propósito central do Programa e um de seus pilares essenciais, o de **Treinamento e Capacitação**, identificou-se a necessidade de reforçar as definições relacionadas à Monografia do Acefato, cuja aplicação em tomates de mesa encontra-se **proibida pela Anvisa** desde a publicação da **Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 45/2013**.

Após um processo de reavaliação toxicológica do **acefato**, a decisão da Anvisa foi tomada com base no **risco ocupacional associado a determinadas formas de aplicação**, especialmente manuais ou em ambientes protegidos (estufas), nas quais há maior potencial de exposição ao aplicador.

De acordo com a regulamentação:

- Está proibida a aplicação **costal, manual e em estufas**;
- Está proibido o uso em **tomates de mesa** e em outras culturas, como cravo, crisântemo, fumo, pimentão e rosa;
- O uso permanece autorizado para **cultivo de tomate para fins industriais**, realizado predominantemente em campo aberto, com cultivares rasteiras e de crescimento determinado, o que possibilita o uso de **equipamentos mecanizados**, método considerado de menor risco ocupacional.

É importante ressaltar que **todo tomate comercializado in natura é classificado como tomate de mesa**, estando, portanto, sujeito às restrições acima. Sua identificação deve ser realizada de forma correta e em conformidade com as determinações da **Instrução Normativa Conjunta nº 02/2018**, que estabelece a obrigatoriedade da rastreabilidade de produtos vegetais frescos destinados ao consumo humano.

Dessa forma, o uso de acefato em lavouras que abastecem o mercado de tomates de mesa representa **uma infração à legislação vigente** e pode resultar na detecção de resíduos em análises oficiais, ocasionando **inconformidades, notificações e possíveis restrições comerciais**.

Cabe ressaltar ainda que a venda de tomate produzido para fins industriais, mas comercializado como tomate de mesa não é permitida e pode ser caracterizada como prática irregular, conforme o disposto nos artigos 6º e 37º da Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Com o objetivo de manter a conformidade dos produtos comercializados, o Programa RAMA **recomenda que todos os fornecedores e responsáveis técnicos revisem seus programas de manejo fitossanitário**, substituindo o acefato por alternativas devidamente registradas e autorizadas para uso em tomate de mesa.

Contamos com a colaboração de todos para manter a adequação às normas, proteger a saúde dos envolvidos na cadeia de fornecimento e fortalecer a confiança no setor.

Escrito por: Amanda Castanho e Eduarda Souza

PariPassu | Monitoramento e Alimento Seguro

Revisão técnica: Sergio Hanai – Engenheiro Agrônomo, M.Sc.

SMHanai Treinamentos