

O e-Origem é um programa gratuito da Cidasc que dá nome e sobrenome a produtos vegetais produzidos em Santa Catarina, transformando a rastreabilidade em uma ferramenta prática de confiança e valorização do campo. Focado em apontar a origem e a identidade do alimento, o sistema garante o cumprimento da legislação e oferece segurança jurídica ao produtor, que cumpre sua parte ao manter o caderno de campo atualizado e utilizar a etiqueta de identificação em seus produtos. Neste programa, cada envolvido tem seu papel e sua responsabilidade no caminho do alimento desde a produção até a venda ao consumidor: o produtor informa a origem do produto no campo e o comerciante deve assegurar a continuidade da rastreabilidade por seus próprios meios e instrumentos, consolidando uma rede de transparência que protege quem produz, quem distribui e quem consome.

Para saber mais, consulte a Portaria Conjunta SES/SAR nº 459/2016 e a Instrução Normativa Conjunta MAPA/ANVISA nº 02/2018

Suporte técnico e dúvidas:
e-origem@cidasc.sc.gov.br
Procure a Cidasc ou Epagri do seu município



Seu produto com nome e sobrenome



GUIA PRÁTICO DO PRODUTOR

Rastreabilidade de produtos vegetais em Santa Catarina



Benefícios do programa

Valor agregado

diferencia seu produto no mercado pela garantia de origem.

Acesso a mercados

atende às exigências de grandes redes varejistas e dos consumidores.

Segurança jurídica

protege o agricultor ao comprovar o manejo correto e o uso racional de insumos.

Gestão da produção

facilita o controle de colheitas e aplicações através do caderno de campo.

Saúde pública

permite a identificação rápida de lotes em caso de problemas, evitando prejuízos generalizados.

Atividades do produtor

Cadastro obrigatório

todos os produtores primários de vegetais *in natura* ou minimamente processados devem estar cadastrados.

Caderno de campo

registro obrigatório de todos os insumos (agrotóxicos, fertilizantes), práticas de manejo e datas de colheita.

Identificação (etiquetagem)

todos os produtos e embalagens devem portar a etiqueta com o código de rastreabilidade.

Guarda de documentos

manter notas fiscais de insumos e vendas, além do caderno de campo, por no mínimo 2 anos.

Atualização anual

as informações da produção devem ser revalidadas ou atualizadas todos os anos no sistema.

PASSO A PASSO: DO CADASTRO À ETIQUETA

1. Acesso ao sistema

Entre no site da Cidasc www.cidasc.sc.gov.br, clique no banner do e-Origem e, em seguida, no botão do Siggen+

2. Solicitação de usuário

Se você não tem senha, vá em **Processos > Solicitar usuário e-Origem**. Preencha os dados: Inscrição Estadual (IE), CPF e município.

Nota: se você já usa o Siggen+ para GTA (animal), sua senha é a mesma.

3. Cadastro do local de produção

No menu **Produção Primária**, cadastre sua propriedade. É necessário informar as coordenadas geográficas (latitude/longitude), que podem ser marcadas diretamente no mapa do sistema.

4. Cadastro da produção

Adicione cada item que você produz e informe:

- Espécie e variedade (cultivar);
- Sistema de cultivo (convencional, orgânico);
- Área plantada e estimativa de produção anual;
- Meses previstos para a comercialização.

5. Caderno de campo

Após cadastrar o produto, o sistema permite imprimir o **Caderno de Campo**.

Preencha todas as atividades de manejo, especialmente o uso de agrotóxicos, com o número do receituário agrônomo.

6. Geração da etiqueta

Com a produção cadastrada, o sistema gera automaticamente o **Código e-Origem**.

- Vá em Etiquetas no menu do sistema.
- Selecione o produto e o lote.
- Imprima as etiquetas.
contém o QR Code, código de barras e seus dados de produtor.

O QUE DEVE CONSTAR NA SUA ETIQUETA?

Para estar em conformidade com a **Portaria Conjunta SES/SAR nº 459/2016**, sua etiqueta deve exibir de forma legível:

Nome do produtor
ou Razão Social/Nome Fantasia

Nome comum
do vegetal ou variedade

Inscrição Estadual,
CPF ou CNPJ

Código de Rastreabilidade
e-Origem

Endereço completo
e município de origem

Número do lote,
data da colheita e data de validade

Peso líquido

As normas de rastreabilidade vegetal focam nos produtos vegetais frescos para consumo *in natura* ou minimamente processados que mantêm suas características originais de identidade e qualidade. Esta categoria abrange vegetais frescos — como frutas, hortaliças, raízes e tubérculos — e também produtos que tenham sido fisicamente alterados (lavados, sanitizados, cortados, fatiados, ralados, picados ou descascados), mas que permaneçam em estado de frescor (ex: aipim descascado, alface higienizada ou mix de saladas). Por não sofrerem transformações industriais, nem adição de substâncias, eles representam o primeiro elo da cadeia produtiva e exigem a identificação de sua origem para garantir segurança e transparência ao consumidor.

