

DESENVOLVIMENTO E EDUCAÇÃO

Um dos princípios do cooperativismo é a "Educação, formação e informação". Esse princípio está presente no dia a dia da C.Vale e fundamenta as iniciativas de treinamento e capacitações internas.

A C.Vale oferece cursos obrigatórios e cursos para promoção e desenvolvimento humano e organizacional. [GRI 2-23](#)

Assim, as capacitações promovem aperfeiçoamento pessoal e profissional, além de impulsionar a intercooperação e fortalecimento do movimento cooperativista como um todo. [GRI 404-1](#)

Em 2024:

644 mil horas de capacitação.

89,36% dos funcionários receberam treinamento.

35.439 treinamentos oferecidos

Os requisitos de capacitação aplicam-se tanto aos funcionários internos da C.Vale quanto aos de empresas contratadas. Todos os colaboradores, incluindo os terceirizados, participam do PIA (Programa de Integração da C.Vale), realizado no primeiro dia de trabalho e que incluía treinamentos sobre o Código de Ética e a Política de Saúde e Segurança do Trabalho. O objetivo é conscientizar todos os envolvidos sobre os princípios da cooperativa, incluindo respeito aos direitos humanos, práticas sustentáveis, e combate à discriminação, assédio e corrupção.



Graduação presencial da C.Vale

Em parceria com o Sescop/PR e a faculdade Multiversa/Uespar, a C.Vale lançou em fevereiro de 2024 a sua primeira graduação presencial in company.

O Tecnólogo em Gestão da Produção Industrial terá duração de três anos e envolverá mais de 40 funcionários de abatedouros de aves e de peixes, indústria de termoprocessados e fábrica de rações.

As aulas ocorrem três vezes por semana e durante o horário de expediente, de forma que os acadêmicos desenvolverão projetos para atender as demandas do complexo agroindustrial, recebendo subsídio de 65% do valor da mensalidade.

A Auxiliar de Controle de Processos do Abatedouro de Aves, Daniele dos Santos, revela que a C.Vale está contribuindo para a realização de seu sonho de cursar o ensino superior. “Estou muito feliz. A cooperativa está abrindo portas para que eu possa estar cada vez mais qualificada e preparada para novos desafios.” Por sua vez, para Danilo Brito, que mora em São Jorge do Patrocínio, a graduação vai contribuir para seu crescimento profissional e pessoal. “É uma oportunidade única de poder agregar muito mais conhecimento e competências”.

Programa Semeadores do Propósito

O Programa Semeadores do Propósito da C.Vale é um projeto instituído há mais de 4 anos, que tem como objetivo auxiliar aos funcionários na identificação e conexão do seu propósito individual ao propósito da empresa.

A iniciativa é realizada por meio de um treinamento conduzido por uma equipe de multiplicadores internos, que são responsáveis por disseminar o conhecimento e despertar do propósito entre os colegas, por meio do uso de ferramentas de autoconhecimento. Essas reflexões e aprendizados são replicadas para os demais colegas, fortalecendo a conexão entre os propósitos individuais e o da C.Vale.

Esse programa é uma maneira eficaz de promover boas práticas, valorizar as pessoas e ajudá-las a encontrar um propósito em seu trabalho, fortalecendo o propósito da C.Vale em despertar nas pessoas um mundo mais próspero, com benefícios que se estendem aos funcionários, associados, parceiros e comunidade.



SAÚDE, SEGURANÇA E BEM-ESTAR

Segurança no trabalho é um dos princípios e valores da C.Vale. A cooperativa possui uma Política de Saúde e Segurança que se destina à melhoria contínua das condições de trabalho, à mitigação dos riscos ocupacionais e de processos e garante o cumprimento dos requisitos legais. [GRI 3-3](#)

A C.Vale possui um Sistema de Saúde e Segurança do Trabalho (SST), que foi implementando para promover ações preventivas em todas as Unidades de Negócios. [GRI 403-1](#)

O sistema de SST da C.Vale é baseado nas Normas Regulamentadoras Brasileiras (NRs) e regido por manuais administrativos e procedimentos internos padronizados. É gerenciado por meio de sistemas informatizados, que incluem inspeções técnicas para monitorar e controlar os planos de ação nas unidades. Essas inspeções são realizadas com o uso de uma ferramenta mobile, o que facilita a gestão e aumenta a eficiência dos processos. [GRI 403-1](#)

As avaliações de riscos são realizadas mensalmente em todas as Unidades de Negócio, conduzidas por Técnicos de Segurança do Trabalho qualificados. Durante o processo, quaisquer desvios identificados são registrados no sistema informatizado, que envia automaticamente relatórios ao gestor direto da unidade. Em conjunto com o profissional de Segurança do Trabalho, o gestor desenvolve um plano de ação para resolver as ocorrências. [GRI 403-2](#)

O Sistema de Gestão de SST abrange tanto os funcionários efetivos quanto os temporários, incluindo também as empresas terceirizadas que operam nas instalações da cooperativa. Dessa forma, 100% do quadro de efetivos e dos prestadores de serviços terceirizados — abrangendo mais de 2.000 empresas — está coberto pelo sistema. Isso garante melhores condições para todos os colaboradores e parceiros envolvidos nas operações da cooperativa.

[GRI 403-1](#) [GRI 403-8](#)

O levantamento de perigos ocupacionais é conduzido conforme as Normas Regulamentadoras (NRs), utilizando análises quantitativas e qualitativas, além de uma avaliação detalhada dos processos de trabalho. As equipes técnicas aplicam checklists de Segurança do Trabalho para identificar e corrigir rapidamente qualquer desvio, utilizando o ciclo PDCA (Planejar, Fazer, Verificar, Agir) como ferramenta para prevenir e mitigar riscos de incidentes e acidentes. [GRI 403-2](#)

A C.Vale não apenas monitora incidentes e acidentes para evitar recorrências, como também compartilha lições aprendidas com outras unidades que possuem operações similares. Essa prática permite o ajuste contínuo de procedimentos e políticas internas, garantindo a melhoria constante do sistema de gestão de riscos ocupacionais.

Para atender ao sistema de gestão, a C.Vale dispõe de mais de 170 funcionários dedicados às áreas de Segurança e Saúde do Trabalho, Saúde Ocupacional e Prevenção e Combate a Incêndios (PCI). Esses profissionais estão distribuídos em dois departamentos principais: o Departamento de Segurança do Trabalho (DSEGT) e o Departamento de Segurança e Medicina do Trabalho (DSEMT). [GRI 403-1](#)

- **Departamento de Segurança do Trabalho (DSEGT):** responsável pela gestão de Segurança do Trabalho e Prevenção e Combate a Incêndios em unidades que lidam com insumos e grãos. Essas operações incluem recebimento de cereais, vendas de insumos e máquinas, operações de lojas de varejo, além de áreas de suporte aos produtores rurais, tais como departamentos veterinários e agrônômicos.

- **Departamento de Segurança e Medicina do Trabalho (DSEMT):** gerencia a Segurança do Trabalho e Prevenção e Combate a Incêndios em unidades industriais que incluem os abatedouros de aves e peixes, unidade de termoprocessados, fábricas de ração, incubatório de aves, matrizeiros de aves e de peixes, unidade de produção de suínos, esmagadora de soja e amidonarias. Esse departamento é responsável pela gestão corporativa de Medicina Ocupacional, atendendo todas as unidades de negócio e as áreas de apoio da cooperativa.

A C.Vale garante a participação e consulta dos trabalhadores no sistema de gestão de SST por meio de diversas iniciativas, como:

- **Comitês e Grupos de Trabalho:** criados para temas como segurança, ergonomia e vazamento de produtos químicos. Dos quais se incluem:
 - o CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes): prevenção de acidentes e doenças ocupacionais, identificando riscos, propondo medidas preventivas e promovendo conscientização.
 - o CTSA (Comitê Técnico de Segurança e Adequações): analisa soluções para regularização de unidades de grãos, priorizando segurança e viabilidade técnica.
 - o Comitê de SST das Unidades Industriais: mapeia fragilidades na gestão de segurança e promove melhorias contínuas em processos, infraestrutura e capacitação.
 - o CAMS (Comitê de Avaliação e Melhorias em Segurança): integra segurança ao planejamento estratégico, monitora riscos e incidentes, padroniza procedimentos e fortalece a cultura de segurança.
 - o Comitê de Ergonomia: ativo nas plantas industriais, ajusta condições de trabalho para reduzir riscos ergonômicos e aumentar o bem-estar dos colaboradores.
 - o Comitê de Vazamento de Produtos Químicos: atua na prevenção, contenção e mitigação de vazamentos, garantindo segurança operacional e ambiental.

- o Grupos de melhoria contínua na Diretoria Industrial: desenvolvimento de iniciativas com foco na melhoria das condições de segurança dos locais e equipamentos.

- **Facilitadores de SST:** trabalhadores designados para monitorar riscos e atuar junto aos gestores e ao setor de segurança.
- **Reuniões Regulares:** encontros periódicos entre equipes de SST, gestores e funcionários para alinhamento e melhorias.
- **Canal de Denúncia ("Diz Aí"):** plataforma segura e anônima para reportar desvios e sugerir melhorias.
- **Treinamentos e Educação:** programas contínuos para conscientização sobre riscos e medidas de segurança, que englobam o Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), que identifica os riscos de cada unidade e serve como base para a matriz de treinamentos para formação e reciclagem dos colaboradores, de forma que cada funcionário recebe o treinamento adequado para reduzir os riscos em seu ambiente de trabalho.
- **Comunicação e Boletins:** divulgação de informações importantes sobre saúde e segurança.
- **Sinalização e Acesso à Informação:** reforço nas sinalizações além do exigido pelas NRs para facilitar a consulta dos trabalhadores.
- **SIPAT Corporativa:** organização de eventos abrangentes para promover a cultura de prevenção em todas as unidades.

A cooperativa possui 10 mandamentos de segurança, amplamente divulgados internamente, dos quais se lista aqueles que abordam diretamente a redução de riscos: 1º Respeite a vida, proteja-se; 2º Em caso de dúvida, pare e informe-se; 4º Trabalhe somente sob condições seguras; e 6º Não improvise. [GRI 403-2](#)

C.Vale lança o Programa SEGURO (Sistema Eficiente de Gestão Unificado de Riscos Ocupacionais)

No primeiro trimestre de 2025, a C.Vale realizou o lançamento do Programa SEGURO, que tem como objetivo promover um ambiente seguro e saudável para todos os colaboradores, garantindo a proteção de sua saúde e integridade física. Entre suas diretrizes, destacam-se o desenvolvimento de uma cultura organizacional focada na segurança, assegurando a conformidade com normas e regulamentações; a implementação de processos eficazes de identificação e controle de riscos, com a oferta de treinamentos contínuos e específicos; o estabelecimento de um ciclo de monitoramento e melhoria contínua das práticas de segurança; o desenvolvimento e treinamento de planos de resposta a emergências, garantindo a integridade dos processos e equipamentos por meio de manutenção preventiva e corretiva; e a promoção de práticas sustentáveis que contribuam para a responsabilidade social, mantendo uma comunicação clara e transparente sobre as políticas e práticas de segurança.

Como parte do Programa SEGURO, no pilar de verificação, a empresa lançou o projeto de certificação interna de Segurança do Trabalho, denominado SEGTOP, que certificará as Unidades de Negócio da cooperativa nas categorias bronze, prata e ouro. O foco da iniciativa é promover a melhoria contínua das práticas de prevenção e consolidar a cultura de segurança. As unidades certificadas na categoria ouro estarão aptas a iniciar o processo de certificação da ISO 45001, voltada à gestão de saúde e segurança ocupacional. [GRI 403-7](#)

Investigação de acidentes

A C.Vale utiliza a metodologia dos 5 Porquês na investigação de acidentes, buscando identificar e eliminar as causas raízes para prevenir novas ocorrências. O processo segue cinco etapas fundamentais, com variações conforme a presença ou a ausência da Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA) na unidade. [GRI 403-2](#)

A investigação de acidentes segue quatro etapas principais. Primeiro, ocorre a coleta de dados, onde técnicos de Segurança do Trabalho analisam a ocorrência, entrevistam testemunhas e registram dados essenciais; em unidades com CIPA, seus membros também participam desse processo. Em seguida, há a definição do problema, na qual o acidente é descrito de forma objetiva e a causa raiz é identificada por meio de questionamentos sucessivos.

Com base nessa análise, elabora-se um plano de ação, que inclui medidas corretivas e preventivas, como ajustes operacionais, treinamentos e melhorias estruturais. Por fim, na fase de monitoramento e revisão, as ações implementadas são acompanhadas para garantir sua eficácia, com a elaboração de relatórios periódicos para avaliar os resultados e aprimorar a segurança no ambiente de trabalho.

A aplicação dessa metodologia permite que a C.Vale realize uma análise estruturada e eficaz dos incidentes, garantindo que as ações corretivas eliminem as causas dos acidentes. A presença da CIPA potencializa o envolvimento dos colaboradores e contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e preventivo. [GRI 403-2](#)

Serviço de saúde ocupacional da C.Vale GRI 403-3

O Serviço de Saúde Ocupacional da C.Vale desempenha um papel essencial na identificação e mitigação de riscos no ambiente de trabalho por meio de:

- Avaliação de Riscos: monitoramento contínuo de fatores como exposição a substâncias perigosas, ergonomia inadequada e ruídos excessivos.
- Exames Médicos Ocupacionais: realização de exames admissionais, periódicos, demissionais e de retorno ao trabalho para garantir a aptidão dos trabalhadores.
- Promoção da Saúde: programas de prevenção, campanhas de vacinação e incentivo a hábitos saudáveis.
- Treinamento e Educação: capacitação em saúde ocupacional, ergonomia e boas práticas de trabalho.
- Equipe Qualificada: profissionais especializados, como médicos, enfermeiros, fisioterapeutas e ergonomistas.

A C.Vale assegura a qualidade desses serviços por meio do monitoramento de desvios de saúde, da identificação de fatores de risco e da implementação de planos de ação para eliminar ou reduzir agentes insalubres, sejam eles provenientes do ambiente ou dos processos de trabalho. GRI 403-7

Os números da C.Vale em Saúde e Segurança do Trabalho

GRI 403-9

A C.Vale mantém um forte compromisso com a segurança e saúde ocupacional de seus funcionários. No total, os empregados da empresa trabalharam 31.420.224 horas durante o período analisado. No período de relato, não foram registrados óbitos decorrentes de acidentes de trabalho, incluindo aqueles ocorridos em trajetos quando o transporte foi fornecido pela empresa.

Foram registrados nove acidentes de trabalho com consequência grave, todos devidamente comunicados aos órgãos competentes, conforme exigido pela legislação. Os principais tipos de acidentes ocorridos entre os empregados foram: impacto de pessoas contra objetos (32%), atrito ou abrasão de partes do corpo (23%), quedas (15%), aprisionamento de partes do corpo (14%), exposição a substâncias químicas (6%), temperaturas elevadas (3%), reação do corpo a movimentos involuntários (5%), exposição à energia elétrica (1%), ataques de seres vivos (1%) e radiações não ionizantes (0,36%).

Para trabalhadores que não possuem vínculo empregatício, mas atuam em locais controlados pela organização, não houve registros de óbitos.

Medidas para eliminar e/ou mitigar riscos ocupacionais

GRI 403-9

A C.Vale adota diversas medidas para eliminar ou mitigar riscos no ambiente de trabalho, seguindo a hierarquia de controles estabelecida pelas boas práticas de saúde e segurança. Entre as ações implementadas, destacam-se: a modificação de processos e a substituição de equipamentos perigosos; os investimentos em automações e tecnologias para reduzir a exposição dos trabalhadores; e o uso de sensores e sistemas de monitoramento para detectar condições inseguras em tempo real.

Além disso, a empresa adota medidas administrativas, como a implementação de políticas, manuais e procedimentos operacionais padrão (POP), bem como um canal de denúncia de desvios de segurança acessível a todos os funcionários. Também são realizados treinamentos contínuos e simulações de emergência, auditorias e inspeções regulares conduzidas por equipes técnicas e análises de incidentes para evitar recorrências.

Questões decorrentes da saúde ocupacional

GRI 403-10

A C.Vale identificou alguns casos de doenças ocupacionais associadas a fatores ergonômicos e à exposição ao ruído. Embora esses riscos estejam presentes, a cooperativa mantém seu compromisso com a proteção à saúde de seus colaboradores.

Os riscos foram identificados por meio de programas de gerenciamento e saúde ocupacional, além de análises ergonômicas dos postos de trabalho. Os principais fatores envolvidos incluem a repetitividade das atividades e a exposição contínua a níveis elevados de ruído.

Para reduzir esses riscos, a C.Vale tem adotado práticas preventivas significativas, como a automação e a alteração de processos produtivos, visando minimizar a exposição dos funcionários. Adicionalmente, foram implementadas pausas regulares e rodízios de função para mitigar os efeitos do trabalho repetitivo. O monitoramento intensivo do ruído também é uma prioridade, sendo acompanhado de ações corretivas, como a substituição de equipamentos, o enclausuramento de máquinas e a melhoria dos protetores auditivos disponíveis.

Essas medidas refletem o compromisso da C.Vale em promover um ambiente de trabalho mais seguro, saudável e alinhado às melhores práticas de saúde ocupacional.

Campanhas e iniciativas para promoção da saúde

Para as situações não inerentes à saúde ocupacional, a C.Vale disponibiliza planos de saúde aos seus colaboradores e promove campanhas para fomento da saúde, em que são realizadas palestras e disponibilizados materiais informativos. [GRI 403-6](#)

A C.Vale implementa o Programa Laços, que aborda, todo mês, um tema de saúde em todas as unidades de negócio. As campanhas incluem temas como Dengue, Hipertensão, Hábitos Saudáveis, Doenças Mentais, entre outros. [GRI 403-6](#)

Nas plantas industriais (que representam 65% do quadro funcional), são realizados encontros do grupo de gestantes, que orienta e prepara futuras mães para o exercício da maternidade e explica os cuidados requeridos aos recém-nascidos. [GRI 403-6](#)

Em paralelo, em conjunto com o Sesi, há campanhas para o combate ao câncer de mama, em que são realizados exames e atendimento clínico às mulheres. [GRI 403-6](#)

Anualmente, também é realizada a vacinação contra a influenza nas unidades com maior densidade populacional de colaboradores, atingindo mais de 70% do quadro de funcionários da cooperativa. [GRI 403-6](#)

A ginástica laboral também é incentivada por meio de atividades físicas realizadas em coletivo durante a jornada de trabalho. Ressalta-se que, no complexo industrial, são realizadas pausas para descanso físico e mental. [GRI 403-6](#)

O programa Cuide-se + Acompanhamento Nutricional visa promover o conhecimento sobre nutrição e estilo de vida saudável, oferecendo suporte nutricional individualizado para funcionários com Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT). Também há o programa Cuide-se + Prevenção ao Câncer, uma parceria com o Sesi no Paraná, que realiza exames para a detecção precoce dos cânceres de colo de útero, próstata, mama e pele nas Unidades Móveis, com protocolos específicos de segurança e realização exames e atendimento clínico. [GRI 403-6](#)

Além disso, a cooperativa também disponibiliza espaços de lazer e promove atividades esportivas e recreativas por meio da Associação dos Funcionários da C.Vale (ASFUCA), proporcionando um ambiente de trabalho saudável e de bem-estar para seus funcionários. [GRI 403-6](#)

C.Vale oferece treinamento a funcionários para combate a incêndios e riscos.

Em 05 de dezembro de 2024, após 310 horas de treinamentos em emergências médicas, combate a incêndio e análise de riscos, 17 funcionários da C.Vale se formaram na quarta turma do curso de Bombeiro Profissional Civil Classe I, na sede da Associação Comercial de Palotina (PR).

*Qualidade
do produto
e cadeia de
fornecimento*

04



Qualidade do produto e cadeia de fornecimento

A C.Vale garante a qualidade e a segurança dos alimentos em seus diversos segmentos, incluindo a produção de frangos (in natura, temperados e termoprocessados), peixes (resfriados e congelados), suínos, leite, fécula de mandioca e amidos modificados para o setor alimentício. **GRI 3-3**

A partir da Política de Qualidade e Segurança dos Alimentos, a cooperativa se compromete a atender às expectativas dos cooperados, fornecedores, clientes, consumidores, funcionários e comunidade, por meio de um sistema que seja seguro, legal e autêntico, promovendo a cultura de segurança e qualidade dos alimentos, além da melhoria contínua das pessoas, dos processos e dos produtos. **GRI 3-3**

Sempre é possível melhorar e a C.Vale busca a excelência em seus produtos e processos. A partir dos Sistemas de Qualidade e Segurança dos Alimentos C.Vale, os produtos são analisados e monitorados para cumprir com critérios e padrões rigorosos. Isso inclui a conformidade com certificações internacionais, a qualificação e homologação de fornecedores, a oferta de canais para sugestões e reclamações, além da adoção de controles estabelecidos pela legislação aplicável à indústria de alimentos de origem animal. **GRI 3-3**

A C.Vale disponibiliza em seu site uma seção dedicada à Qualidade e Segurança dos alimentos, acesse em <https://www.cvale.com.br/site/nossa-empresa/qualidade>

A C.Vale adota uma abordagem sistemática para garantir a saúde dos consumidores e a segurança do alimento ao longo de toda a vida útil de seus produtos. Essa abordagem é assegurada pelo cumprimento de normas e certificações, como BRCGS Food Safety Issue 9, HACCP ISO 9001:2015, Halal, Alo Free (para o abatedouro de aves) e BAP (para o abatedouro de peixes). Além disso, as plantas de processamento são fiscalizadas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) e operam em conformidade com as legislações nacionais, seguindo diretrizes do Ministério da Saúde, Anvisa e Inmetro.

GRI 416-1

A análise dos produtos também se estende aos fornecedores. Os produtos comprados pela C.Vale são rastreados até o nível nacional. Todas as matérias-primas, reagentes químicos e embalagens primárias são rastreados desde os fornecedores até o cliente final, o que garante efetiva transparência. O sistema SAP é utilizado para a rastreabilidade e permite um controle eficiente e integrado de toda a cadeia de suprimentos. **GRI 13.23.2**

Garantia da Segurança do Alimento

Para garantir a qualidade e a segurança dos alimentos, a C.Vale adota uma série de mecanismos de controle essenciais para assegurar a integridade e a conformidade dos produtos alimentícios. A C.Vale analisa todos os produtos destinados à alimentação e, por sua vez, os produtos de natureza industrial seguem normas específicas do setor.

GRI 416-1

Conforme o Decreto nº 9.013/2017¹ e os requisitos complementares, são estabelecidas as diretrizes para o autocontrole de qualidade e segurança do alimento em plantas de origem de proteína animal, como os abatedouros.

Esses elementos de autocontrole incluem:

- » Manutenção, iluminação, ventilação, águas residuais e calibração de equipamentos;
- » Instalações adequadas para armazenamento e distribuição de água de abastecimento;
- » Controle integrado de pragas;
- » Higiene industrial e operacional;
- » Higiene e hábitos higiênicos dos funcionários;
- » Procedimentos sanitários operacionais;
- » Controle de matéria-prima, ingrediente e material de embalagem;
- » Controle de temperaturas;
- » Análise de perigos e pontos críticos de controle;
- » Análises laboratoriais;
- » Controle de formulação de produtos e combate à fraude;
- » Rastreabilidade e recolhimento;
- » Bem-estar animal.

Esses elementos são essenciais para garantir a conformidade com os padrões de segurança do alimento e para proteger a saúde dos consumidores.

O Decreto dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Acesse em https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/decreto/d9013.htm

Diante do compromisso e responsabilidade em cumprir com os padrões de qualidade e dos critérios e fiscalizações realizados para a qualidade e a conformidade dos produtos da C.Vale, de 2021 a 2024, não houve nenhum recall relacionado à inocuidade de alimentos e nenhum dos produtos teve de ser retirado do mercado.

GRI 13.10.5

GRI 416-1



Cadeia produtiva de Aves e Peixes

A cooperativa possui ampla cadeia produtiva, abrangendo desde a produção de sementes até a entrega dos produtos aos consumidores. Para garantir um controle eficaz de todos os procedimentos relacionados à avicultura e piscicultura, a C.Vale utiliza um sistema de rastreabilidade que permite uma identificação detalhada desde os insumos utilizados nas lavouras, dos medicamentos administrados até o manejo dos animais. [GRI 416-1](#)

No caso das aves, a produção ocorre em linhas distintas, e cada produto acabado recebe um lote específico com informações detalhadas, permitindo o rastreamento completo por meio de balanço de massa. Assim, o fomento avícola da C.Vale garante 100% de rastreabilidade da origem dos animais (como matrizes e ovos) por meio de sistema de monitoramento, programas de qualidade e controles internos descritos em manuais administrativos. [GRI 13.23.2](#)

Todos os insumos e matérias-primas, incluindo embalagens, são rastreados desde o fornecedor até o produto final, assegurando também a rastreabilidade reversa. Simulações periódicas são realizadas para verificar a eficácia do sistema, alinhando-se às normas de qualidade. Além disso, tecnologias como códigos de barras e QR code nas etiquetas garantem transparência para consumidores e órgãos reguladores. [GRI 13.23.2](#)

Na alimentação das aves, é utilizada ração proveniente das próprias fábricas da C.Vale e parte do volume de terceiros, o que permite detalhada rastreabilidade e reflete diretamente na qualidade do produto finalizado.

Além disso, a cooperativa é certificada de modo a garantir o cumprimento com normas e padrões de segurança e higiene. [GRI 416-1](#)

Quanto aos peixes, a taxa de sobrevivência dos animais aquáticos criados em fazendas é de 94%, com perdas associadas a sanidade, qualidade da água, manejo e falhas operacionais. Para mitigar riscos, foi adquirida uma máquina vacinadora e contadora, atendendo 30% do volume alojado. Além disso, há um reforço no acompanhamento técnico para conscientizar os produtores sobre a verificação e manutenção dos equipamentos. [GRI 13.11.3](#)



PRODUÇÃO DE SEMENTES

As sementes da C.Vale se destacam pelos padrões de qualidade genética, física, fisiológica e sanitária, fundamentais para o desempenho agrônômico. O controle de qualidade abrange desde a produção até a comercialização, com medidas em todas as etapas, incluindo análises em laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA). Tais mecanismos asseguram que apenas as melhores sementes cheguem aos agricultores e promovam um cultivo bem-sucedido.

As sementes de Soja C.Vale são produzidas em regiões que apresentam condições edafoclimáticas que possibilitam altos níveis de qualidade fisiológica, assegurando maior potencial produtivo. As sementes C.Vale, além de altos padrões de qualidade, possuem também a opção de Tratamento de Sementes Industrial, levando maior praticidade e eficiência durante a semeadura, além de reduzir os riscos de contaminação humana e ambiental. A C.Vale possui 7 centros de tratamento industrial e distribuição, localizados nos Estados do PR, GO, SC e RS, que realizam o tratamento de sementes com os principais produtos referência do mercado.

As máquinas utilizadas contam com a mais alta tecnologia, que garantem ao processo de tratamento recobrimento uniforme, assertividade de dose e segurança ao produtor. A C.Vale se destaca no Tratamento de Sementes Industrial, possuindo, além da certificação ISO9001, os selos de excelência Seed Solutions (BASF), Selo Seedcare (Syngenta), Selo Seed Growth (Bayer) e Selo CSAT (Corteva).

Esses selos representam o compromisso com a qualidade, eficiência e segurança em cada semente produzida.

O Manual da Qualidade, juntamente com os Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) de todas as atividades, assegura que o sistema de qualidade da soja seja padronizado e esteja em conformidade com os requisitos legais, com as exigências dos clientes e com os padrões internos da C.Vale.

Impactos positivos:

- » Rentabilidade para o agricultor, que recebe sementes de qualidade e reduz a possibilidade de replantio.
- » Redução do risco de contaminação ambiental por meio do Tratamento Industrial de Sementes (TSI).
- » Embalagens, controle de resíduos, assertividade de dose de produtos.
- » Redução do risco de contaminação humana durante a operação de TSI, atendendo toda a legislação de segurança do trabalho, boas práticas e uso de Equipamentos de Proteção Individual.
- » Controle de processos por toda a cadeia produtiva de sementes.



ESMAGADORA DE SOJA

A esmagadora de soja da C.Vale possui capacidade para processar até 3.500 toneladas por dia, consolidando-se como uma das maiores do Brasil entre as plantas industriais com linha de produção única e destacando-se como referência nacional em tecnologia no setor.

O processo de esmagamento da soja envolve diversas etapas, incluindo a recepção, classificação, armazenagem e processamento da matéria-prima, resultando na produção de óleo degomado de soja e farelo de soja. Essas etapas são cuidadosamente projetadas para otimizar o aproveitamento dos grãos, promovendo eficiência operacional e sustentabilidade ao longo da cadeia produtiva agrícola.

A unidade é certificada com o selo GMP+ FSA (Good Manufacturing Practices + Feed Safety Assurance), que estabelece um rigoroso conjunto de normas e diretrizes voltadas à garantia da qualidade, segurança e consistência na produção de alimentos para animais. [GRI 13.10.4](#)

Além disso, todo o processo é integralmente rastreável — desde a chegada das cargas no pátio de triagem até a expedição do produto final. A rastreabilidade é assegurada por meio de dados integrados ao sistema SAP, complementados por registros manuais, garantindo controle e transparência em cada etapa da produção. [GRI 13.23.2](#) [GRI 13.23.4](#)



FÁBRICAS DE RAÇÃO

O processo industrial para fabricação de ração passa por análises laboratoriais, checklists de verificação de padrão, Boas Práticas de Fabricação (GMP) e normas do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA), além de contar com certificações como AloFree e Global Gap (ração para aves). Os controles microbiológicos são realizados regularmente. [GRI 13.10.4](#)

A C.Vale possui um Procedimento Interno Padrão que descreve todo o sistema de rastreabilidade, incluindo o rastreio das rações desde o recebimento da matéria-prima. [GRI 13.23.2](#)

A produção de rações desempenha um importante papel na garantia da qualidade e da segurança dos alimentos da C.Vale, uma vez que fornece alimentos específicos para cada fase de desenvolvimento dos animais. As demandas nutricionais de cada espécie são consideradas em todas as etapas, garantindo maior qualidade e bem-estar animal. Os diversos micro ingredientes utilizados na produção de rações possuem algum tipo de certificação que garanta cumprimento de norma reconhecida sobre a inocuidade de alimentos. [GRI 13.23.3](#)

Todo o volume de ração produzido destina-se ao consumo interno, atendendo aos associados integrados da cooperativa que possuem granjas e açudes. A C.Vale é responsável pelo transporte e pela entrega da ração aos produtores, utilizando caminhões terceirizados exclusivos. Esse processo garante o rastreamento completo da cadeia de produção da ração, assegurando a qualidade em todas as etapas.



Produção de Aves

MATRIZEIROS DE AVES

Os matrizeiros da C.Vale são compostos por 12 núcleos (4 de recria e 8 de produção de ovos férteis), nos quais as aves são selecionadas geneticamente. A produção de ovos inicia-se assim que as aves atingem 20 semanas, seguindo rígidas práticas de biossegurança.

O acesso aos matrizeiros é limitado a veículos autorizados e visitantes que seguem protocolos de higiene, incluindo banhos e uso de uniformes. As instalações mantêm altos padrões de controle, com funcionários submetidos a treinamentos regulares e certificações específicas, além de estarem sob inspeção constante de órgãos oficiais.

INCUBATÓRIO DE AVES

No incubatório de aves, os ovos férteis são recebidos e passam por uma inspeção detalhada para assegurar a qualidade e a rastreabilidade.

Após o recebimento, são armazenados em condições controladas de temperatura e umidade. Sua qualidade é avaliada semanalmente e a incubação é programada levando em consideração: lote, idade, linhagem e condições sanitárias.

O período de incubação acontece entre 18 e 19 dias. Na sequência, os ovos são vacinados, atendendo à legislação e protocolos internos, sendo posteriormente transferidos para o nascedouro até a eclosão.

No nascimento, os pintinhos são retirados do nascedouro, passam pelo processo de seleção, vacinação e são preparados para expedição aos produtores. O ciclo completo da incubação ao nascimento demora 21 dias e todos os processos mantêm altos padrões de biossegurança.



FOMENTO AVÍCOLA

Após os ovos saírem do matrizeiro, eles passam pelo incubatório, onde nascem as aves que estão prontas para serem criadas nos aviários das propriedades dos associados da C.Vale.

A cooperativa oferece suporte completo, fornecendo materiais certificados e oferecendo treinamento em boas práticas, incluindo uma formação gratuita para novos granjeiros.

Além disso, a C.Vale auxilia na elaboração do projeto de novas granjas e realiza visitas técnicas para garantir a implementação adequada do projeto.

O recebimento das aves é acompanhado por veterinários da cooperativa para garantir a qualidade e a segurança do processo. Durante o crescimento das aves, os produtores participam do Programa de Monitoramento Organizacional e Biossegurança (PROMOB), no qual são avaliados critérios de qualidade para minimizar os riscos de contaminação e assegurar o bem-estar animal.

A C.Vale estabelece padrões para o abate das aves, incluindo o cumprimento de normas de bem-estar animal, e monitora a saúde e a segurança dos trabalhadores terceirizados envolvidos nesse processo.

ABATEDOURO DE AVES

Os procedimentos são controlados desde a chegada das aves até a expedição do produto acabado, garantindo a qualidade e a segurança dos alimentos, bem como o bem-estar animal.

Certificações como ISO 9001:2015, BRCGS, HACCP, Halal e bem-estar animal fortalecem esse sistema.

O gerenciamento da qualidade abrange desde a gestão de riscos até o planejamento estratégico, com análise SWOT e ações para potencializar as forças e superar as fraquezas. Auditorias internas e externas, juntamente

com o acompanhamento de indicadores, asseguram a conformidade e a eficácia dos processos.

As reclamações dos clientes são investigadas, sendo realizadas pesquisas periódicas de satisfação, tanto dos clientes quanto dos fornecedores.

Todos os controles são conduzidos por funcionários treinados e utilizando instrumentos adequados, garantindo a precisão e a confiabilidade das medições.

TERMOPROCESSADOS

A planta de termoprocessamento de aves mantém um sistema de gestão de qualidade e segurança dos alimentos, cuidadosamente projetado para atender às exigências dos clientes e às regulamentações brasileiras, da União Europeia e de todos outros países consumidores.

A certificação BRCGS e a conformidade com as diretrizes do Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA) fortalecem esse sistema, que inclui programas de autocontrole, abrangendo diversos aspectos.

Além disso, são implementadas ações imediatas e preventivas para garantir o cumprimento de métodos, parâmetros e limites pré-estabelecidos.

O planejamento estratégico da planta prioriza a qualidade e segurança do alimento, utilizando a ferramenta SWOT para análise de forças, fraquezas, oportunidades e ameaças. Essa análise é conduzida por uma equipe multidisciplinar, liderada pela gestão da qualidade.

Também são realizadas auditorias internas e externas regularmente para avaliar o desempenho e implementar ações corretivas, com base em indicadores gerais de qualidade e segurança do alimento, bem como no acompanhamento contínuo dos programas de autocontrole.

Produção de Peixes

MATRIZEIRO DE PEIXES

A C.Vale é responsável pela produção de mais de 74 milhões de alevinos por safra, organizados de forma escalonada entre agosto e maio para atender à demanda de juvenis.

A seleção dos reprodutores baseia-se em mapeamento genético para minimizar a consanguinidade e evitar perdas produtivas.

A produção envolve a técnica de coleta de ovos, incubados em condições controladas e estéreis para reduzir riscos de contaminação e garantir a segurança dos alevinos.

Eles são criados em viveiros escavados, recebendo ração na quantidade exata para um desenvolvimento eficiente e sustentável, com monitoramento diário da qualidade da água. Após cerca de 35 dias, quando alcançam 1 grama, os alevinos são despescados e encaminhados para os produtores de juvenis.



PRODUÇÃO DE JUVENIL

Na produção de peixes juvenis, o processo inicia com o recebimento dos alevinos, que pesam em torno de 1 grama. A alimentação é cuidadosamente planejada, utilizando ração de alta qualidade para promover um desenvolvimento equilibrado, visando atingir um peso médio de 40 gramas.

Quando atingem o peso esperado, após cerca de 90 dias, eles estão prontos para a etapa de terminação com os produtores integrados.

A saúde e o bem-estar dos juvenis são constantemente monitorados por profissionais qualificados, por meio de visitas e inspeções regulares, garantindo um bom desempenho.

Medidas como desinfecção das instalações dos integrados a cada lote e monitoramento contínuo da qualidade da água são essenciais para minimizar os riscos de contaminação e garantir a qualidade do processo de criação.

FOMENTO PISCÍCOLA

No processo de fomento piscícola, após saírem da fase de produção de juvenis, os peixes estão prontos para a etapa de terminação com os produtores integrados. Todo o processo de engorda é acompanhado por um técnico especialista na área de cultivo, o qual analisa a qualidade da água e o crescimento dos animais, tomando medidas para garantir o melhor desenvolvimento e viabilidade da produção.

Há também o acompanhamento de médicos veterinários para assegurar a sanidade e o bem-estar dos animais. Após atingirem o peso ideal, os peixes passam pela despesca, que é o processo de retirada dos animais dos viveiros escavado.

ABATEDOURO DE PEIXES

No abatedouro, os peixes são recebidos em caminhões especializados para garantir o cumprimento do bem-estar animal. A planta é certificada pela norma Best Aquaculture Practices (BAP), garantindo a qualidade e segurança do alimento, assim como a rastreabilidade e responsabilidade social na produção.

A cooperativa realiza auditorias internas e externas para garantir conformidade e aprimorar os processos, visando gerar valor e satisfação aos clientes. As operações são conduzidas por uma equipe especializada, assegurando o monitoramento dos indicadores e mantendo um alto padrão de qualidade.



Abatedouro de Aves: GRI 13.10.4 GRI 13.11.2 GRI 13.23.2

- Capacidade de aproximadamente 620 mil aves por dia.
- 100% certificado em bem-estar animal, de acordo com os requerimentos da NCC (National Chicken Council Animal Welfare Guidelines) e avaliado por auditor habilitado pela PAACO - Professional Animal Auditor Certification Organization.
- 99% Certificado com BRC Global Standard e HACCP System.
- Os outros 1% que não possuem a certificação referem-se aos produtos embutidos e frango marinado e temperado.

Abatedouro de Peixes:

- Capacidade de 210 toneladas/dia após finalizado o processo de licenciamento ambiental para ampliação da sua capacidade de abate.
- 100% certificado BAP (Best Aquaculture Practices), padrão reconhecido pelo GFSI (Global Food Safety Initiative).

Termoprocessados:

- Capacidade de produção de 220 ton/dia. 100% da planta certificada pela norma BRCS v.9.

CASOS DE NÃO CONFORMIDADE GRI 416-2	AVES			PEIXES		
	2022	2023	2024	2022	2023	2024
Nº total de não conformidades com leis que resultaram em multa ou penalidade.	6	0	0	0	3	0
Nº total de não conformidade com leis que resultaram em advertência.	10	4	2	0	0	0
Total	16	4	2	0	3	0

Produção de Amido

O setor de amidonaria corresponde a 2,35% dos produtos agrícolas totais recebidos pela C.Vale e representa importante potencial de diversificação de atividades dos cooperados. A amidonaria Navegantes, localizada em Assis Chateaubriand (PR), é uma das unidades de beneficiamento de mandioca da C.Vale, responsável pela produção de fécula e amidos modificados para o setor alimentício.

A cooperativa adota uma abordagem sistêmica para aprimorar seus processos e garantir a segurança dos alimentos. Para isso, implementa políticas detalhadas no beneficiamento da mandioca, abrangendo desde a higienização até o transporte do produto. Além disso, assegura a limpeza das instalações e a adoção de protocolos, pelos funcionários, para prevenir a contaminação cruzada.

No que diz respeito à conformidade regulatória, a C.Vale cumpre todas as regulamentações locais e implementa as Boas Práticas de Fabricação (BPF) e o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (HACCP). Todos esses critérios e fiscalizações garantem qualidade, segurança e conformidade dos produtos. [GRI 416-2](#)

Além disso, a cooperativa está constantemente buscando maneiras de otimizar o uso de recursos naturais, reduzir os resíduos e minimizar o impacto ambiental. [GRI 416-2](#)

CASOS DE NÃO CONFORMIDADE GRI 416-2	2022	2023	2024
Nº total de não conformidades com leis que resultaram em multa ou penalidade	0	0	0
Nº total de não conformidade com leis que resultaram em advertência	0	0	0
Nº total de não conformidade com códigos voluntários	1	0	0
Total	1	0	0

Produção de Suínos

A produção de suínos da C.Vale abrange as fases de creche, desmame e engorda, com os animais sendo encaminhados para abate na Cooperativa Central Frimesa ao atingirem o peso ideal. Todos os processos seguem as diretrizes do Programa Suíno Certificado Frimesa, garantindo qualidade e uniformidade por meio de auditorias de conformidade. [GRI 3-3](#)

Para manter-se como fornecedor certificado, o produtor deve atingir um bom desempenho. Caso uma auditoria identifique mais de 15% de irregularidades, ele tem 30 dias para regularização. Se o percentual ultrapassar 20%, o produtor é suspenso do programa e precisa reiniciar o processo. Infrações graves relacionadas ao bem-estar animal, segurança do alimento, impactos ambientais ou riscos à integridade física e mental resultam em suspensão imediata, exigindo correção das não conformidades. [GRI 3-3](#)



Rastreabilidade na Cadeia de Grãos

A C.Vale se destaca no setor agroindustrial como uma das principais cooperativas de comercialização de grãos, com atividades que vão desde o recebimento até o beneficiamento, armazenagem e venda dos produtos nos mercados nacional e internacional. Os grãos processados pela cooperativa provêm de diferentes regiões, incluindo produtores localizados nos estados brasileiros do Paraná, Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul, além do Paraguai, totalizando 127 unidades de recebimento.

Para atender à demanda internacional, impulsionada por iniciativas como o Pacto Verde da União Europeia, as cadeias produtivas de algumas commodities são incentivadas a adotar sistemas de rastreabilidade. Essa medida busca reduzir impactos socioambientais, como desmatamento e violações de direitos humanos, tornando-se essencial para a sustentabilidade dos negócios da cooperativa.

Assim, a adoção de boas práticas de rastreabilidade melhora a transparência e potencializa a reputação da C.Vale, impactando positivamente suas relações comerciais. A C.Vale já rastreia parte do volume de soja e do milho provenientes de origem direta e busca expandir esse controle para fornecedores indiretos. Esse avanço é um passo importante para atender às exigências do mercado, mesmo na ausência de uma regulamentação nacional específica para a rastreabilidade na cadeia de grãos.

Por meio de investimentos em infraestrutura, capacitação profissional e tecnologia, a cooperativa busca desenvolver uma metodologia própria para assegurar a rastreabilidade em sua cadeia de grãos. A C.Vale pretende estruturar os processos de logística e gestão da produção de grãos em todas as suas unidades. [GRI 13.23.4](#)

Produção em 2024:

Recebimento:
5.174.053 toneladas de produtos

Redução de
15,68 % em relação a 2023, em função da estiagem

Representatividade:
1,55 % da safra brasileira.



*Meio
Ambiente*

05



Responsabilidade ambiental

A C.Vale adota uma série de práticas voltadas à gestão responsável dos recursos naturais e de responsabilidade ambiental. O consumo de água e energia é monitorado regularmente, permitindo o acompanhamento eficiente e a identificação de oportunidades de melhoria. Além disso, são implementadas medidas específicas para promover a economia desses recursos, reforçando o compromisso com a sustentabilidade. **GRI 3-3**

Como parte dessas ações, a cooperativa realiza campanhas de conscientização sobre a importância da preservação ambiental e da economia de recursos naturais, incluindo os programas de redução de consumo de água, iniciativas de redução de efluentes, redução/reciclagem de resíduos e redução do consumo de energia. A C.Vale dispõe de diretrizes corporativas que contemplam o consumo responsável, alinhando suas práticas ao desenvolvimento sustentável e ao uso racional dos recursos disponíveis.

GRI 3-3

A cooperativa destina atenção especial às ações de enfrentamento e combate às mudanças climáticas, incluindo a identificação das fontes e quantificação das emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE) e o investimento em energias renováveis. O que se soma às práticas para conservação ambiental das áreas naturais e da biodiversidade local, como o Programa de Recuperação de Nascentes desenvolvido pelos núcleos jovens e femininos. **GRI 3-3**

Cooperjunior e C.Vale unem forças em Palotina para Revitalização de Nascentes

Juntas, as nascentes somam mais de 24 mil litros de água e o projeto inclui ações para conscientização ambiental, plantio de mudas e coleta de resíduos no local. Veja mais em https://www.youtube.com/watch?v=__On2V_LhNw



Estratégia climática

As mudanças climáticas estão em curso e precisam ser consideradas do ponto de vista de mitigação e adaptação, assim como dos impactos gerados a modelos de negócios que possuem relação direta com o clima. Para a C.Vale, a Estratégia Climática é um tema material, uma vez que o setor agropecuário está sujeito a fatores climáticos, como o regime de chuvas e as temperaturas médias. [GRI 3-3](#)

Assim, a C.Vale precisa considerar os fenômenos naturais como estiagens, geadas, granizo e ventos fortes, que impactam diretamente suas atividades, como a produção de grãos, que possui elevada relevância para a cooperativa. [GRI 201-2](#)

Para reduzir os efeitos e adaptar-se às variações climáticas, a C.Vale incentiva os cooperados a diversificar as atividades no campo, incluindo a produção de grãos, frangos, peixes, mandioca, leite e suínos. Adicionalmente, a cooperativa incentiva o uso de tecnologias e boas práticas agrícolas que minimizam os efeitos das adversidades climáticas, como a conservação do solo, plantio direto na palha e agricultura de precisão, conservação das nascentes e matas ciliares, entre outras ações. [GRI 201-2](#)

Recentemente, a C.Vale iniciou a identificação das principais fontes de emissão de gases do efeito estufa e coleta de dados para quantificação das emissões, seguindo a metodologia do Programa Brasileiro GHG Protocol. Esse esforço é necessário, sobretudo, à medida que o consumo de energia da cooperativa aumenta em decorrência da expansão das operações, que incluem a ampliação de instalações e o incremento das atividades produtivas.

[GRI 201-2](#) [GRI 305-1](#) [GRI 305-2](#)

CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA [GRI 302-1](#)

ANO	KWH/ANO
2022	238.858.087,13
2023	258.061.788,46
2023	265.033.859,60

Dando continuidade às práticas adotadas em 2023, em 2024, as emissões dos gases do efeito estufa referentes ao consumo de energia elétrica foram neutralizadas por meio da aquisição do International Renewable Energy Certificate - I-REC, um certificado internacional que garante que 100% da energia elétrica consumida pela C.Vale tem origem renovável. Além de assegurar a origem certificada de energia elétrica consumida em suas operações, a cooperativa busca aprimoramento contínuo e integração de práticas sustentáveis em seus processos produtivos. [GRI 201-2](#)

Em relação aos riscos regulatórios, a C.Vale busca constante atualização das exigências legais pertinentes e vigentes, principalmente a regulamentação do mercado regulado de carbono brasileiro, a criação o Sistema Brasileiro de Comércio de Emissões de Gases de Efeito Estufa (SBCE) (Lei n ° 15.042/2024) e outras resoluções, além de acompanhar os casos de litigância climática no Brasil, especialmente nas áreas de atuação da cooperativa. [GRI 201-2](#)

O inventário de emissões de gases de efeito estufa da C.Vale apresenta, de forma estruturada, as emissões diretas (Escopo 1), as emissões indiretas provenientes do consumo de energia elétrica (Escopo 2), além das emissões e remoções de dióxido de carbono (CO₂) de origem biogênica, evidenciando o compromisso da cooperativa com a transparência, a gestão climática e a melhoria contínua. [GRI 305-1](#) [GRI 305-2](#)

No ano-base de 2024, os resultados consolidados foram:

- Escopo 1: 90.777,19 tCO₂e
- Escopo 2: 0 tCO₂e
- Emissões de CO₂ biogênico: 247.928,64 t
- Remoções de CO₂ biogênico: 43.315,99 t

100% de energia elétrica com garantia de origem renovável:

As emissões indiretas do Escopo 2 foram consideradas nulas em 2024 por meio da abordagem de escolha de compra, ou seja, pela decisão da cooperativa de adquirir energia elétrica com garantia de origem limpa, comprovada por meio de I-RECs (International Renewable Energy Certificates). Esses certificados asseguram que 100% da eletricidade consumida pela C.Vale teve origem em fontes limpas.

Esse resultado representa uma redução potencial de 14.495,60 tCO₂e, volume que teria sido emitido caso a energia utilizada fosse proveniente da matriz elétrica convencional brasileira. A continuidade dessa prática, já implementada no ano anterior, reforça o compromisso da cooperativa com a descarbonização de suas

operações, a promoção de uma matriz energética limpa e o alinhamento com as metas de mitigação das mudanças climáticas. [GRI 305-2](#) [GRI 201-2](#)

Além do reconhecimento de emissões nulas no Escopo 2, a C.Vale também contabiliza as emissões e remoções de CO₂ biogênico, associadas à biomassa, como resíduos agrícolas, vegetação nativa e áreas produtivas. As emissões ocorrem, por exemplo, durante a decomposição de materiais orgânicos, enquanto as remoções correspondem à absorção de carbono da atmosfera por meio da fotossíntese, realizada por culturas vegetais, florestas e áreas de preservação mantidas pela cooperativa. Esse balanço biogênico é relevante por refletir os esforços da C.Vale em soluções baseadas na natureza, contribuindo para o equilíbrio do carbono no ciclo natural. [GRI 305-1](#) [GRI 305-5](#)

A cooperativa mantém áreas destinadas tanto à produção de biomassa quanto à conservação ambiental, incluindo reservas legais e áreas de preservação permanente, que colaboram para a remoção de CO₂ da atmosfera. Tais iniciativas evidenciam o compromisso da C.Vale com a preservação dos recursos naturais e o desenvolvimento sustentável no campo. [GRI 305-5](#)

Por fim, a C.Vale acompanha continuamente a evolução do cenário regulatório climático, incluindo a promulgação da Lei nº 15.042/2024, que institui o Sistema Brasileiro de Comércio de Emissões de Gases de Efeito Estufa (SBCE). A cooperativa também monitora os casos de litigância climática no Brasil, com atenção especial às regiões onde atua, garantindo o alinhamento às exigências legais e a preparação para responder aos riscos emergentes associados às mudanças do clima. [GRI 201-2](#)

A sigla tCO₂e significa toneladas de dióxido de carbono equivalente, unidade que expressa a quantidade de gases de efeito estufa (como metano e óxido nitroso) convertida em CO₂ com base no seu potencial de aquecimento global. Isso permite a comparação e contabilização padronizada de diferentes gases em um único valor.

Destaque de Sustentabilidade – C.Vale é reconhecida nacionalmente pela geração de biogás.

A C.Vale foi premiada em primeiro lugar na categoria “Melhor Planta/ Geradora de Biogás – Indústria” no Prêmio Melhores do Biogás 2024, concedido durante o Fórum Sul Brasileiro de Biogás e Biometano. O reconhecimento celebra o sucesso da estratégia ambiental adotada pela cooperativa, que implementou sistemas de aproveitamento do biogás gerado a partir de efluentes industriais em suas unidades de beneficiamento de mandioca de Assis Chateaubriand e Terra Roxa. Com a substituição da lenha por energia renovável, a C.Vale reduziu em cerca de 75% os custos com cavaco de lenha, evitando o corte de mais de 50 mil árvores por ano, reforçando seu compromisso com a sustentabilidade.



ENERGIA RENOVÁVEL E APROVEITAMENTO ENERGÉTICO

A cooperativa incentiva a integração de práticas sustentáveis no processo produtivo, como produção de energia a partir dos resíduos gerados com aproveitamento do biogás das unidades de produção de amido modificado e na suinocultura. [GRI 201-2](#)

Dessa forma, a C.Vale investe em tecnologia para aproveitar o gás metano proveniente do biogás gerado no processo de degradação da matéria orgânica durante o tratamento de efluentes industriais. Nas unidades de beneficiamento de mandioca, esse biogás é utilizado como combustível nas caldeiras de produção de vapor, reduzindo o uso de biomassa de eucalipto.

[GRI 201-2](#)

Nas atividades de suinocultura, o biogás serve como combustível para os geradores de energia, reduzindo os custos com aquisição de energia elétrica mediante aproveitamento de uma fonte de energia renovável. A cooperativa investe em unidades próprias de produção de energia fotovoltaica em alguns locais, incluindo supermercados, matrizeiro de peixes, posto de combustível e a Associação de Funcionários da C.Vale em Palotina, no Paraná (ASFUCA). [GRI 201-2](#)



Eficiência energética

No que se refere ao uso de energia elétrica, a C.Vale mantém, desde 2016, o Programa de Uso Racional de Energia Elétrica (PUREE), cujo objetivo é promover uma cultura de consumo consciente por meio do planejamento e do controle sistematizado da energia. A iniciativa busca reduzir custos operacionais e contribuir para o crescimento sustentável da cooperativa. Como parte do programa, a equipe de gestão de energia realiza treinamentos anuais de formação e reciclagem com as unidades de negócio, reforçando o compromisso com a eficiência energética. [GRI 201-2](#)



Água e efluentes

A gestão da água e dos efluentes é conduzida pela C.Vale com rigor técnico e foco na sustentabilidade dos negócios, na preservação ambiental e no bem-estar das comunidades. As operações da cooperativa dependem de fontes hídricas para sua atividade industrial, e por isso a governança sobre o uso e descarte da água é considerada estratégica. [GRI 3-3](#)

A captação é realizada a partir de fontes superficiais, como os rios São Camilo e Santa Fé, e de fontes subterrâneas, por meio de poços. A água captada é tratada em três Estações de Tratamento (ETAs), localizadas no complexo industrial, e posteriormente armazenada em cisternas para abastecimento de unidades industriais, incluindo os processos de abate de aves, abate de peixes e termoprocessados. Essas estruturas operam com base em outorgas ambientais que regulamentam a vazão e os padrões de qualidade exigidos. [GRI 303-1](#) [GRI 303-3](#)

O processo de tratamento de efluentes nas unidades do complexo industrial (aves, peixes e termoprocessados) inclui etapas físico-químicas e biológicas, com destaque para o sistema de lodo ativado, que assegura que os resíduos líquidos sejam lançados no meio ambiente em conformidade com os limites estabelecidos por legislações ambientais, como a Portaria 10525/2025/OD-GOUT, a Certificação BAP e as licenças emitidas pelo Instituto Água e Terra (IAT). Os lançamentos são realizados em corpos hídricos receptores, com total controle da qualidade dos efluentes. [GRI 303-2](#) [GRI 303-4](#)

No complexo industrial, o monitoramento dos recursos hídricos é contínuo e estruturado por meio de reuniões administrativas semanais, reuniões mensais de indicadores e cartas de metas. O acompanhamento dos dados é realizado pelo sistema RNBA (Reunião de Negócios e Bom Atendimento), envolvendo analistas, supervisores, coordenadores e gerências das unidades de abate de aves, peixes e termoprocessados. Indicadores-chave, como metas de consumo de água e demanda química de oxigênio (DQO) do efluente bruto, são analisados periodicamente.

Quando identificados desvios, são elaborados planos de ação corretiva com base no ciclo PDCA (Plan, Do, Check and Act). [GRI 303-2](#) [GRI 303-4](#)

O consumo de água é monitorado semanalmente por meio de planilhas operacionais, com base nos dados obtidos por medidores de vazão e hidrômetros instalados na planta. A estruturação desses dados encontra-se em desenvolvimento e, futuramente, esse controle será realizado de forma automatizada, contribuindo para maior precisão na gestão hídrica. [GRI 303-3](#) [GRI 303-5](#)

Em 2024, as 3 ETAs do complexo industrial da cooperativa produziram 5.343 megalitros de água tratada, destinada ao funcionamento das unidades industriais de abate de aves, peixes e termoprocessados. Na esmagadora de soja, a água industrial é produzida a partir do efluente tratado proveniente do sistema de lodo ativado, passando por sistemas de osmose reversa e ultrafiltração antes de ser utilizada nos processos da unidade. Já a água para consumo humano é captada de poços subterrâneos e tratada com cloro, conforme as exigências sanitárias vigentes. O consumo registrado foi de 2,4 megalitros/ano de água potável e 74,34 megalitros/ano de água industrial.

[GRI 303-1](#) [GRI 303-3](#) [GRI 303-5](#)

Considerando que os locais de captação nos rios São Camilo e Santa Fé são classificados pelo IAT como áreas críticas quanto ao uso de recursos hídricos, a cooperativa adota medidas adicionais de eficiência e reuso da água, reforçando seu compromisso com a resiliência hídrica e a continuidade sustentável das operações.

[GRI 303-1](#)

LOCAL	CAPTAÇÃO DE ÁGUA POR FONTE (M3/ANO) GRI 303-3			
	FONTE	2022	2023	2024
Abatedouro de Aves + Abatedouro de Peixes + Termoprocessados + Fábrica de Ração + Incubatório + Matriseiros + Amidonarias + Unidade Produtora de Leitões + Esmagadora	Água doce de superfície	4.097.870	4.093.667	4.326.400
	Água doce subterrânea	2.191.488	2.022.621	2.384.879
	TOTAL	6.289.358	6.116.288	6.711.279

LOCAL	CONSUMO TOTAL DE ÁGUA (M3/ANO) GRI 303-5		
	2022	2023	2024
Abatedouro de Aves + Abatedouro de Peixes + Termoprocessados + Fábrica de Ração + Incubatório + Matriseiros + Amidonarias + Unidade Produtora de Leitões + Esmagadora*	5.677.996	5.662.918	5.598.952
TOTAL	5.677.996	5.662.918	5.598.952

*O sistema Efluente Zero, aplicado na esmagadora de soja consiste na completa recirculação dos efluentes líquidos gerados nos processos industriais, por meio de um circuito fechado. Os efluentes gerados são tratados e reaproveitados para produção de vapor de processo, eliminando a necessidade de descarte, promovendo ganhos significativos em eficiência hídrica e sustentabilidade ambiental.

LOCAL	DESCARTE DE ÁGUA POR DESTINAÇÃO (M3/ANO) GRI 303-4			
	DESTINAÇÃO	2022	2023	2024
Abatedouro de aves + Abatedouro de peixes + Termoprocessados + Fábrica de ração + Incubatório + Matriseiros + Amidonarias + Unidade produtora de leitões	Água de superfície	5.032.596	5.379.797	5.407.400
	TOTAL	5.032.596	5.379.797	5.407.400

LOCAL	DESCARTE DE ÁGUA POR NÍVEL DE TRATAMENTO (M3/ANO) GRI 303-4			
	NÍVEL DE TRATAMENTO	2022	2023	2024
Abatedouro de aves + Abatedouro de peixes + Termoprocessados + Fábrica de ração + Incubatório + Matriseiros	Tratamento preliminar e físico-químico por flotação, lagoas anaeróbias e sistema de lodos ativados	3.104.796	3.478.457	3.494.000
Amidonarias	Biodigestores, lagoas anaeróbias, aeradas e polimento final	1.139.400	1.112.940	1.188.000
Unidade Produtora de Leitões	Biodigestor, lagoa anaeróbia, lagoa facultativa, lagoa polimento e wetlands	788.400**	788.400**	1.188.000
	TOTAL	5.032.596	5.379.797	5.407.400

** Durante o processo de revisão e consolidação das informações para o Relatório de Sustentabilidade 2024, a C.Vale atualizou os dados referentes ao descarte de água por nível de tratamento da Unidade Produtora de Leitões para os anos de 2022 e 2023. Essa atualização decorre do aprimoramento nos critérios de apuração e maior refinamento da base de dados, assegurando maior precisão e aderência à realidade operacional.

Resíduos sólidos

A C.Vale adota uma abordagem integrada e padronizada para a gestão de resíduos em todas as suas operações, em conformidade com a legislação ambiental vigente e as diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos. As práticas adotadas incluem segregação na fonte, descarte ambientalmente adequado e parcerias com empresas licenciadas para transporte e destinação final. O processo conta com o apoio das lideranças, sendo monitorado por meio de sistemas internos e revisado periodicamente pelas equipes de meio ambiente e qualidade. [GRI 3-3](#) [GRI 306-1](#)

Todos os resíduos são gerenciados conforme sua tipologia. Resíduos recicláveis, como metais, plásticos, papel e orgânicos, são coletados seletivamente e destinados a empresas recicladoras homologadas. Resíduos orgânicos são, em parte, reaproveitados como subproduto e, em parte, encaminhados à compostagem industrial. Resíduos não recicláveis, incluindo materiais classe 1 (perigosos) e classe 2, são destinados a aterros industriais licenciados ou submetidos à incineração, conforme exigências legais. O lodo gerado no tratamento de água e efluentes também é encaminhado à compostagem. [GRI 306-2](#) [GRI 306-3](#)

A cooperativa é associada ao Instituto de Promoção e Apoio à Reciclagem, com o qual desenvolve ações voltadas à logística reversa de embalagens pós-consumo. Também mantém um programa específico para recolhimento de embalagens de defensivos agrícolas, garantindo o retorno seguro desses materiais conforme os marcos regulatórios aplicáveis ao setor. [GRI 306-1](#)

O controle operacional é realizado por meio de registros em planilhas e sistemas como o SAP, com acompanhamento periódico dos volumes gerados e das formas de destinação. Cada unidade operacional é responsável por registrar seus próprios dados, mas todos os processos seguem padrões unificados definidos pela cooperativa, como o uso de planilhas mensais, emissão de certificados de destinação e participação em reuniões com foco nos indicadores ambientais. O monitoramento contempla tanto resíduos industriais quanto resíduos de serviços de saúde e perigosos, tratados por empresas especializadas devidamente licenciadas. [GRI 306-2](#)

Os indicadores de desempenho são analisados em reuniões mensais. Quando os resultados ficam abaixo das metas estabelecidas, são elaborados planos de ação corretiva. As informações geradas a partir dessa análise servem de base para o aprimoramento contínuo dos processos e contribuem para a padronização das práticas entre as unidades operacionais. [GRI 306-2](#)

Em 2024, as unidades fabris da C.Vale geraram um total de 1.617 toneladas de resíduos, conforme dados extraídos do sistema SAP. Desse total, 1.028 toneladas foram destinadas à reciclagem (incluindo metais, plásticos, papel e resíduos orgânicos), 378 toneladas à compostagem (composta por cinzas e resíduos orgânicos), e 211 toneladas foram enviadas para disposição final em aterro industrial. A gestão de resíduos por rotas sustentáveis contemplou os volumes encaminhados à reciclagem, compostagem e refino de óleo, totalizando 1.406,76 toneladas. [GRI 306-2](#) [GRI 306-4](#) [GRI 306-5](#)

A homologação dos prestadores de serviços de coleta, transporte e destinação de resíduos é realizada pelas áreas de qualidade e meio ambiente, com verificação das licenças ambientais e do registro no Sistema Nacional de Informações sobre a Gestão dos Resíduos Sólidos (SINIR). Em alguns casos, resíduos como os orgânicos podem ser doados ou vendidos, sem necessidade de acompanhamento da destinação por parte da cooperativa, desde que respeitados os critérios legais.

GRI 306-2

De maneira geral, o gerenciamento de resíduos na C.Vale segue um fluxo padronizado: o complexo industrial recebe matérias-primas, suprimentos e materiais de expediente, e, a partir das atividades produtivas, são gerados resíduos classificados como orgânicos, recicláveis e não recicláveis. Parte dos resíduos orgânicos é direcionada à compostagem industrial, enquanto outra parte é encaminhada para empresas especializadas na produção de farinha animal. Os resíduos recicláveis são enviados a empresas licenciadas para processos de reciclagem, e os resíduos não recicláveis são transportados por empresas autorizadas para aterros industriais (classes I e II) ou para incineração, de acordo com sua tipologia.

GRI 306-2

GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS



Embalagens sustentáveis como vetor de eficiência e responsabilidade ambiental GRI 306-2 GRI 306-4

Em 2017, com sólida atuação no setor avícola, a C.Vale decidiu expandir sua atuação à piscicultura, com foco na produção de tilápia. Essa iniciativa visava a diversificação da atividade produtiva, o fortalecimento da geração de renda local e o fornecimento de uma fonte de proteína de elevado valor nutricional para os consumidores

Com a implantação do frigorífico de pescados, a cooperativa passou por uma fase de automação das linhas de embalagem, o que exigiu a adoção de materiais mais resistentes. A solução técnica inicial incluiu o uso de filmes com nylon, que garantiam maquinabilidade e resistência a rasgos. No entanto, essa escolha trouxe um efeito colateral: as embalagens tornaram-se não recicláveis, gerando resíduos de Classe II e resultando em um elevado custo médio mensal com envio a aterros.

Em 2019, o desafio se intensificou com a automação das linhas de frango congelado IQF (filé, coxinhas das asas, coxa e sobrecoxa), cujos produtos são rígidos, possuem superfícies pontiagudas e estão congelados, exigindo embalagens com alta resistência e desempenho. A partir disso, a C.Vale iniciou uma jornada de inovação sustentável. Em parceria com fornecedores e com o apoio das áreas de P&D, embalagens e produção, foram testadas e validadas novas estruturas de filmes 100% recicláveis, compostas por polietilenos de alta e baixa densidade, eliminando o nylon da composição.

O resultado foi a criação de uma embalagem inédita para o segmento de proteínas congeladas: resistente ao rasgo, com excelente maquinabilidade, qualidade de solda, expulsão de ar e possibilidade de retorno ao ciclo produtivo por meio da reciclagem. A solução permitiu ganhos operacionais e ambientais, reduzindo custos e eliminando o envio de embalagens para aterro.

Durante o processo de desenvolvimento da nova embalagem, a C.Vale não apenas buscou fornecedores, mas também apoiou os parceiros já existentes na inovação e na criação do novo material. Além dos fornecedores, outras partes interessadas foram beneficiadas com essa ação: a cooperativa como um todo, com a redução de custos operacionais; a comunidade local, com a eliminação do envio de resíduos aos aterros; e, principalmente, o meio ambiente, com menor carga poluente e maior circularidade de materiais.

Como principais resultados, destacam-se:

- Implementação de novo material de embalagem para pescado e frango IQF;
- Redução de 100% do envio de embalagens dessas linhas para aterros;
- Aumento da eficiência das linhas de embalagem, com menor índice de falhas;
- Potencial de replicação para outras linhas de proteína animal da cooperativa;
- Redução de custos com destinação de resíduos para aterro industrial.

DESTINAÇÃO DOS RESÍDUOS PERIGOSOS E NÃO PERIGOSOS			
GRI 306-2 GRI 306-4 GRI 306-5			
TIPO DE RESÍDUO	DESTINO	OPERAÇÃO	PESO (TONELADAS)
Perigoso	Não destinado à disposição	Outras operações de recuperação	3
	Destinado à disposição	Incineração (sem recuperação de energia)	13
	Destinado à disposição	Aterramento	67
	Destinado à disposição	Outras operações de disposição	13
	Destinado à disposição	Classe 1 (lâmpadas, óleo, tinta etc.)	47
	Subtotal - Perigoso		143
Não Perigoso	Não destinado à disposição	Reciclagem	6.682
	Não destinado à disposição	Outras operações de recuperação	6.147
	Destinado à disposição	Confinamento em aterro	625
	Destinado à disposição	Outras operações de disposição	6
	Destinado à disposição	Classe 2 (varrição, EPI, plástico etc.)	164
	Subtotal - Não Perigoso		13.624
TOTAL			13.767

MEDIDAS PARA REDUÇÃO E REUTILIZAÇÃO DE RESÍDUOS

Além das rotas de destinação, a cooperativa implementa ações sistemáticas para redução da geração de resíduos, com o objetivo de minimizar desperdícios e ampliar o reaproveitamento de materiais. Embora ainda não haja um indicador específico de circularidade, as práticas adotadas reforçam o compromisso com o uso mais eficiente de recursos.

Nas unidades de abatedouros de aves e peixes, são adotadas práticas simples e eficazes, como o uso dos dois lados da folha, reutilização de papel para rascunhos, redução no tamanho de embalagens plásticas e reaproveitamento de bombonas e equipamentos para novos fins internos.

Na esmagadora de soja, destaca-se o projeto de “zero efluente” na extração, a implantação de um sistema de abatimento de cinzas nas caldeiras, e a digitalização de processos operacionais com uso de tablets, visando eliminar o uso de papel. Já nas amidonarias, unidades de suinocultura e demais unidades de negócios, são promovidas ações de reuso de peças e materiais, aliadas à segregação adequada dos resíduos no momento da geração. [GRI 306-2](#)



Anexos

06



Sumário de Conteúdos GRI

NORMA GRI	NORMA SETORIAL - 13: SETORES DE AGROPECUÁRIA, AQUICULTURA E PESCA 2022	CONTEÚDO GRI	PÁGINAS
GRI 2: Conteúdos Gerais		2-1 Detalhes da organização	6;11;12;13;16
		2-2 Entidades incluídas no relato de sustentabilidade da organização	6;11;42;
		2-3 Período de relato, frequência e ponto de contato	6;
		2-4 Reformulações de informações	6;
		2-6 Atividades, cadeia de valor e outras relações de negócios	11;15;16;18;19;23;41
		2-7 Empregados	58;59;61;
		2-8 Trabalhadores que não são empregados	59
		2-9 Estrutura de governança e sua composição	32;33;34;36;37
		2-10 Nomeação e seleção para o mais alto órgão de governança	34;36;37;
		2-11 Presidente do mais alto órgão de governança	34;35;36;37;
		2-16 Comunicação de preocupações cruciais	35;
		2-18 Avaliação do desempenho do mais alto órgão de governança	35;
		2-21 Proporção da remuneração total anual	65;
		2-22 Declaração sobre estratégia de desenvolvimento sustentável	5;
		2-23 Compromissos de política	35;39;40;41;66
		2-24 Incorporação de compromissos de política	38;39
		2-25 Processos para reparar impactos negativos	47;
		2-26 Mecanismos para aconselhamento e apresentação de preocupações	47;
		2-29 Abordagem para engajamento de stakeholders	7;
		2-30 Acordos de negociação coletiva	65;
		3-1 Processo de definição de temas materiais	8;
GRI 3: Temas Materiais 2021		3-2 Lista de temas materiais	8;
Tema Material: Conformidade legal e tributária		3-3 Forma de gestão dos temas materiais	31;65;68;75;87;90;91;96;99;
GRI 207: Tributos 2019		207-1 Abordagem tributária	43;44;45
		207-2 Governança, controle e gestão de risco fiscal	42;46;47
		207-3 Engajamento de stakeholders e gestão de suas preocupações quanto a tributos	44;
		207-4 Relato país-a-país	58;
Tema Material: Estratégia climática			
GRI 305: Emissões 2016	13.1.2	305-1 Emissões diretas (Escopo 1) de gases de efeito estufa (GEE)	91;92
	13.1.3	305-2 Emissões indiretas (Escopo 2) de gases de efeito estufa (GEE) provenientes da aquisição de energia	91;92
	13.1.6	305-5 Redução de emissões de gases de efeito estufa (GEE)	92
GRI 302: Energia 2016		302-1 Consumo de energia dentro da organização	91
GRI 201: Desempenho Econômico 2016	13.2.2	201-2 Implicações financeiras e outros riscos e oportunidades decorrentes de mudanças climáticas	91;92;94;95;
Tema Material:Rastreabilidade de Fornecedores			
Rastreabilidade da cadeia de fornecedores	13.23.2	Descreva o nível de rastreabilidade em vigor para cada produto comprado, por exemplo, se o produto pode ser rastreado até o nível nacional, regional ou local, ou até um ponto de origem específico (como fazendas, viveiros, incubadoras e fábricas de ração)	75;77;79;80;85;
	13.23.3	Relate o percentual de volume comprado que é certificado por normas internacionalmente reconhecidas que rastreiam o caminho percorrido pelos produtos ao longo da cadeia de fornecedores, com discriminação por produto, e liste essas normas.	80;
	13.23.4	Descreva os projetos de melhoria para certificar os fornecedores por normas internacionalmente reconhecidas que rastreiam o caminho percorrido pelos produtos ao longo da cadeia de fornecedores para garantir que todo o volume comprado seja certificado.	79;88;

Tema Material: Gestão da Água e efluentes			
GRI 303: Água e Efluentes 2018		303-1 Interações com a água como um recurso compartilhado	96;
		303-2 Gestão de impactos relacionados ao descarte de água	96;
		303-3 Captação de água	96;97
		303-4 Descarte de água	96;98
		303-5 Consumo de água	96;97;
Tema Material: Segurança do Alimento			
GRI 416: Saúde e segurança do consumidor 2016	13.10.2	416-1 Avaliação dos impactos na saúde e segurança causados por categorias de produtos e serviços	75;76;77
	13.10.3	416-2 Casos de não conformidade em relação aos impactos na saúde e segurança causados por produtos e serviços	85;86;
GRI 13: Setores de Agropecuária, Aquicultura e Pesca 2022 Relato de inocuidade dos alimentos	13.10.4	Relate o percentual do volume de produção de unidades operacionais certificadas por normas de inocuidade de alimentos reconhecidas e liste essas normas	79;80;85;
	13.10.5	Relate o número de recalls realizados por motivos relacionados à inocuidade de alimentos e o volume total de produtos retirados do mercado.	76;
GRI 417: Marketing e Rotulagem 2016		417-1 Requisitos para informações e rotulagem de produtos e serviços	48;
GRI 418: Privacidade do cliente 2016		418-1 Queixas comprovadas relativas a violação da privacidade e perda de dados de clientes	50;
Tema Material: Saúde e segurança no trabalho			
GRI 403: Saúde e Segurança do Trabalho 2018	13.19.2	403-1 Sistema de gestão de saúde e segurança do trabalho	68;
	13.19.3	403-2 Identificação de periculosidade, avaliação de riscos e investigação de incidentes	68;69;70;
	13.19.4	403-3 Serviços de saúde do trabalho	71;
	13.19.7	403-6 Promoção da saúde do trabalhador	73;
	13.19.8	403-7 Prevenção e mitigação de impactos de saúde e segurança do trabalho diretamente vinculados com relações de negócios	70;71;
	13.19.9	403-8 Trabalhadores cobertos por um sistema de gestão de saúde e segurança do trabalho	68;
	13.19.10	403-9 Acidentes de trabalho	71;72
	13.19.11	403-10 Doenças profissionais	72;
GRI 404: Capacitação e Educação 2016		404-1 Média de horas de capacitação por ano, por empregado	66;
GRI 13: Setores de Agropecuária, Aquicultura e Pesca 2022 Relato de saúde e bem-estar animal	13.11.2	Relate o percentual do volume de produção de unidades da organização certificadas por terceiros com normas de saúde e bem-estar animal, e liste essas normas.	85;
	13.11.3	Para o setor de aquicultura: Relate o percentual de sobrevivência de animais aquáticos criados em fazendas e as principais causas de mortalidade.	77;
Tema Material: Gestão de Resíduos			
GRI 306: Resíduos 2020		306-1 Geração de resíduos e impactos significativos relacionados a resíduos	99;
		306-2 Gestão de impactos significativos relacionados a resíduos	99;100;101;102;103;
		306-3 Resíduos gerados	99;
		306-4 Resíduos não destinados para disposição final	99;101;102;
		306-5 Resíduos destinados para disposição final	99;102
GRI 413: Comunidades Locais 2016	13.12.2	413-1 Operações com engajamento, avaliações de impacto e programas de desenvolvimento voltados à comunidade local	
	13.12.3	413-2 Operações com impactos negativos significativos reais ou potenciais nas comunidades locais	

Créditos

EDITORIAL

Departamento de Governança, Riscos e Integridade:
Joberson Fernando de Lima Silva, Jonis Everton Centenaro, Fernando Carvalho dos Santos, Ana Paula Tomadon e Hygor Massuqueto Fornazari.

ASSESSORIA DE QUALIDADE E COMUNICAÇÃO SOCIAL

Mirna Klein Furio, Sara Ferneda Messias, Luciano Campestrini , Almir Trevisan, Renan Tadeu Pereira, Rafael Clarindo, Alison Gorris, Emanuelli Wisnieski Daniel, Marcio Ribeiro e Marlon Schefer.

APOIO TÉCNICO CONTEÚDO GRI

Great People ESG.

PROJETO GRÁFICO

KDB Estúdio.

DIAGRAMAÇÃO

KDB Estúdio.

CONTATO

imprensa@cvale.com.br
marketing@cvale.com.br
esg@cvale.com.br

FOTOS E ILUSTRAÇÕES

Banco de imagens e acervo da C.Vale.

