

# Qualidade e sustentabilidade no agro

\*José Otávio Menten

Uma avaliação positiva da qualidade de diversos alimentos produzidos no Brasil foi apresentada pelo Ministério da Agricultura no começo desse ano (07/01/2013). Sem grande repercussão na mídia, foi divulgada a presença de resíduos de defensivos agrícolas e contaminantes (microtoxinas e microrganismos patogênicos) presentes em 1.047 amostras de 24 espécies cultivadas na safra 2011/12.

A maioria das amostras estava dentro dos padrões de qualidade. Isto significa que está havendo um monitoramento sistemático de nossa produção e que os alimentos consumidos pelos brasileiros, e os exportados, são saudáveis.

É importante que o mundo saiba que os produtores brasileiros estão focados na qualidade e que existe um esforço para seu aprimoramento constante. As instituições de ensino preparam os futuros profissionais para que as boas práticas agrícolas sejam cada vez mais consideradas nos currículos escolares e incorporadas pelos nossos técnicos do agro. A pesquisa e a extensão rural têm priorizado a qualidade.

O setor está acompanhando, com preocupação, o embargo da carne bovina brasileira por diversos países, por razões sem consistência técnico-científica. Há pouco tempo tivemos problema com a exportação de suco de laranja, quando foram utilizadas barreiras não tarifárias para desqualificar nosso produto.

É necessário que todo o agro esteja atento para produzir alimentos dentro da expectativa dos consumidores, tanto internos como externos (exportação). O Brasil é visto como a “fazenda do mundo”, país que mais vai contribuir para

atender a demanda crescente por alimentos. Mas não basta a quantidade produzida, é essencial qualidade.

Alimento seguro, saudável, é parte da segurança alimentar. O trabalho do Ministério da Agricultura mostrou que arroz, feijão trigo, milho, café, amendoim e castanha do Brasil apresentaram condição muito boa quanto à presença de microtoxinas, que são substâncias prejudiciais produzidas por fungos que podem se desenvolver nestes produtos.

Salmonela, microrganismo patogênico que pode causar problemas intestinais, esteve presente em menos de 3% das amostras de pimenta-do-reino analisadas. Resíduos de cerca de 200 defensivos agrícolas foram procurados em quase 1.000 amostras de alimentos. Nenhuma contaminação foi encontrada em abacaxi, alface, banana, batata, café, feijão, limão, soja e tomate.

Número muito reduzido, dentro dos padrões internacionais, foram encontrados em arroz, maçã, mamão, melão e milho. Há necessidade de maior atenção em laranja, manga, morango, pêssego, pimentão, trigo e uva. As inconformidades encontradas podem ser devido à presença de resíduos acima do limite máximo permitido ou de defensivos não registrados/autorizados para a cultura.

O trabalho desenvolvido pelo Ministério da Agricultura é rastreável. Os agricultores que produziram alimentos com algum problema são incluídos em Programas de Educação Sanitária, visando prepará-los melhor para que incorporem as boas práticas agrícolas e passem a produzir de acordo com os padrões exigidos.

Este trabalho consistente do Ministério da Agricultura, que já vem sendo desenvolvido há três anos, é uma de-



Divulgação

monstração clara de atitude transparente, pró-ativa, baseada em ciência e tecnologia, que contribui para o reconhecimento da qualidade da produção vegetal no Brasil.

Diversos programas, privados e públicos, de qualidade da produção de alimentos estão em andamento, como a produção integrada, certificações, etc. O objetivo é fazer com que os consumidores finais possam adquirir seus alimentos nos supermercados, varejões, feiras, entre outros pontos de vendas, despreocupados, confiando que estão levando alimentos saudáveis para suas residências. Alimentos que contribuem para o aumento da longevidade e da qualidade de vida de todos.

**\*José Otávio Menten, Presidente do Conselho Científico para Agricultura Sustentável (CCAS), Eng. Agrônomo, Mestre e Doutor em Agronomia, Pós-Doutorados em Manejo de Pragas e Biotecnologia, Professor Associado da USP/ESALQ**