



Artigo: Qualidade e sustentabilidade no agro

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 2.011/12. 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", o 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 a 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 demonstração 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 etc. 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