

Benefícios à saúde impulsionam agricultura orgânica

Edegar de Oliveira Rosa*

ACERVO CEAGESP



Hortalíça Nisagori: alternativa para a agricultura orgânica

A segurança do alimento é um ponto central da produção orgânica, mas não é o único. Questões ambientais mais abrangentes que o não-uso de agrotóxicos e fertilizantes de alta solubilidade, além de outras relativas ao contexto social, no qual o produto orgânico foi produzido, também são pertinentes à proposta orgânica. Apesar dessa abrangência, o grande propulsor do consumo de produtos orgânicos é a expectativa do consumidor de contar com um alimento de melhor

qualidade e sem riscos para a saúde. As crises alimentares ocorridas nos últimos anos (vaca louca, gripe aviária etc.), bem como a crescente preocupação coletiva com resíduos de agrotóxicos, hormônios, antibióticos, conservantes e corantes artificiais em produtos alimentícios criaram um clima de preocupação que se espera tranquilizar, de certa forma, por meio do consumo de produtos orgânicos, que, além de restrições a agroquímicos, são validados por sistemas de garantia

(certificação) e contam com uma cadeia produtiva organizada, que possibilita avanços em relação à produção de um alimento seguro.

Uma abordagem bastante interessante sobre a segurança do alimento, muito utilizada atualmente, é a da “análise de risco”, que já fundamenta a segurança do alimento na indústria alimentícia em geral. Ela abrange as seguintes etapas:

1. Avaliação do risco (identificação dos perigos; caracterização desses

- perigos; avaliação da exposição; caracterização do risco);
2. Gestão do risco (avaliação das opções; aplicação das opções; acompanhamento e revisão dos riscos);
 3. Comunicação do risco (informações claras para os consumidores e demais atores da cadeia).

Fazendo um paralelo entre essa estrutura e a configuração atual da produção orgânica, observa-se uma situação privilegiada em relação à garantia da segurança do alimento. A organização da cadeia produtiva, a existência de legislações específicas e de protocolos privados e, principalmente, a estrutura de certificação criam um ambiente propício à avaliação, gestão e comunicação do risco. Pode-se destacar: 1) a existência de normas e legislações que permitem definir um padrão pelo qual o processo de produção é avaliado e que contemplam pontos relativos à segurança do alimento; 2) a reavaliação periódica dessas leis e normas; 3) as auditorias e o acompanhamento técnico regular, que possibilitam o monitoramento do padrão definido e auxiliam na comunicação do risco; 4) a rastreabilidade ao longo da cadeia, que permite o monitoramento do produtor até o cliente final, a gestão e a comunicação do risco e a própria recuperação de produtos, caso haja necessidade; 5) a organização da cadeia, que viabiliza a proximidade entre os fornecedores e processadores, as empresas de comercia-

lização e os clientes, possibilitando maior fluxo de informações e maior atribuição de responsabilidades.

Apesar de essa estrutura possibilitar a produção de alimentos seguros, ainda há outros desafios a enfrentar na redução dos riscos que afetam a segurança do consumidor que não são pertinentes apenas à produção orgânica. Eles também estão presentes na agricultura convencional que, na sua grande maioria, não possui o controle existente na produção orgânica. O risco de contaminação microbiológica é o mais alarmante, em relação aos produtos orgânicos, uma vez que o não-uso de agrotóxicos reduz bastante os riscos de contaminação química. Na agricultura, as principais fontes de risco de contaminação microbiológica são os insumos utilizados na agricultura (principalmente a matéria orgânica), a água usada na irrigação e o manuseio do produto (do produtor até o consumidor final).

A questão da água para irrigação já é contemplada nos protocolos de agricultura orgânica; o uso de matéria orgânica, principalmente esterco, e o manuseio do produto, embora ainda sejam pontos que necessitam de maiores pesquisas sobre os procedimentos de uso e tratamento adequados, são muito mais controlados que na agricultura convencional. A diferença em relação ao produto convencional está na ausência do uso de agrotóxicos no sistema produtivo, que poderiam ter uma

ação no risco microbiológico, uma vez que muitos desses produtos podem ter efeito sobre microorganismos patogênicos ao ser humano.

Talvez o maior desafio seja comunicar o risco ao consumidor sem desqualificar o produto orgânico, que apresenta qualidade diferenciada em relação ao convencional e maior segurança, o que não quer dizer que não precise ser corretamente higienizado para o consumo (gestão do risco). Outro ponto que contribui bastante para a segurança do alimento orgânico é o controle dos insumos utilizados pela agricultura orgânica. Ainda não existe uma legislação nacional (está sendo regulamentada) de insumos para a agricultura orgânica e a legislação atual para agrotóxicos é inviável para o controle desses insumos, em função da escala e das características próprias desses produtos. É de grande importância que se tenha uma lei regulamentando o uso de insumos para a agricultura orgânica, uma vez que já existe uma série de produtos destinados a esse segmento da agricultura que não sofrem controle pelos organismos competentes.

O crescimento da agricultura orgânica tem, nos últimos anos, colocado essa proposta em discussão, possibilitando seu desenvolvimento. Além dos consumidores, institutos de pesquisas e pesquisadores aumentaram seu interesse pela produção orgânica, desenvolvendo mais pesquisas sobre o tema. Está em discussão a regulamentação da lei sobre a produção orgânica, que deverá estar pronta ainda em 2007, possibilitando um controle maior por parte do Estado. Essa perspectiva, aliada à realidade de já termos uma cadeia produtiva operando, possibilitará melhorias ao sistema de produção orgânico, no que diz respeito à segurança dos alimentos e, também, em questões voltadas à sua sustentabilidade, contribuindo para o seu bom desenvolvimento. 🌱

***Edegar de Oliveira Rosa** é engenheiro agrônomo. Diretor da OIEA Brasil (oiabrasil@oiabrasil.com.br).



Brócolis de produção orgânica: alto valor nutritivo