

Porque as hortaliças orgânicas em geral são mais caras que as convencionais?

Isso ocorre porque o custo de produção da hortaliça na agricultura orgânica é maior. Isso ocorre, entre outros, devido à maior necessidade de mão de obra, altos custos da certificação, investimentos em práticas de preservação ambiental e de qualidade de vida do trabalhador.

Outra razão importante é a grande demanda por hortaliças orgânicas que hoje não consegue ser atendida pelos agricultores. Em outras palavras, falta produto no mercado, e quando isso ocorre, sobem os preços. Essa regra é válida para todos os produtos, e a hortaliça orgânica não é exceção.

Como garantir a qualidade das hortaliças orgânicas que você leva pra casa

A principal garantia de idoneidade do produto orgânico é a presença do selo SISORG que deve ser estampado na embalagem ou na área de vendas quando o produto é vendido a granel.



Agricultores familiares que comercializam exclusivamente em venda direta aos consumidores, em feiras ou entrega de cestas, não precisam usar o selo mas devem ter um documento chamado DECLARAÇÃO DE CADASTRO que atesta seu registro no Ministério da Agricultura. Esse documento deve ser apresentado ao consumidor sempre que solicitado.

Dúvidas ou denúncias de irregularidades na comercialização de hortaliças orgânicas podem ser encaminhadas para o MAPA no endereço: ouvidoria.mapa@agricultura.gov.br

Embrapa

Hortaliças

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 060 Km 09 Brasília/Anápolis
Caixa Postal 218, CEP 70275-970, Brasília-DF
Fone: (61) 3385-9000
SAC: www.embrapa.br/fale-conosco
www.embrapa.br/hortaliças

Texto

Milza Moreira Lana
Francisco Vilela Resende
Pesquisadores - Embrapa Hortaliças

Projeto Gráfico

Henrique Carvalho

1ª edição - Novembro 2019

Hortaliça não é só Salada

Visite o site conheça:

- >> *Dicas para comprar hortaliças com boa qualidade*
- >> *Como reduzir o desperdício e fazer economia*
- >> *Receitas saborosas com diversas hortaliças*



www.embrapa.br/hortaliça-nao-e-so-salada

Embrapa

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

**PÁTRIA AMADA
BRASIL**
GOVERNO FEDERAL

Hortaliça não é só salada

Hortaliça orgânica



+ Qualidade
e
menos desperdício

Conheça as características e benefícios do consumo de hortaliças orgânicas.

Visite o site Hortaliças na Web e conheça também as seções:

quem quer saúde
vai à feira

hortaliça combina com todas as
refeições

hortaliça e dinheiro não se
jogam fora

como obter o melhor de cada
hortaliça

O que é uma hortaliça orgânica

Pela legislação brasileira, considera-se hortaliça orgânica, aquela obtida em um sistema de produção no qual não se utilizam agrotóxicos nem adubos químicos de alta solubilidade. A agricultura orgânica objetiva a sustentabilidade ambiental, econômica e social, garantindo condições dignas de trabalho e qualidade de vida para todos os envolvidos na produção e consumo destes alimentos.

No lugar dos agrotóxicos, os agricultores utilizam produtos alternativos chamados “produtos fitossanitários com uso aprovado para a agricultura orgânica”. Eles são considerados produtos de baixo impacto ambiental e de baixa toxicidade para o aplicador e para o consumidor do alimento.

No lugar dos adubos altamente solúveis da agricultura convencional, são usados adubos orgânicos e minerais de baixa solubilidade. Com isso diminui-se a contaminação do meio ambiente e preserva-se a atividade biológica do solo, condição essencial para um solo saudável e produtivo.

O que esperar de uma hortaliça orgânica

Quando cultivada segundo as regras da produção orgânica, a principal característica dessa hortaliça é a ausência de resíduos de agrotóxicos. Quando o agricultor inicia o cultivo orgânico em uma área anteriormente usada para produção convencional, ele passa por um período de adaptação durante o qual seu produto não pode ser vendido como produto orgânico. Esse cuidado é tomado porque o solo usado para plantio convencional pode conter resíduos de agrotóxicos de cultivos anteriores que podem contaminar a hortaliça. Somente após o tempo necessário para se eliminarem esses resíduos, a hortaliça é considerada orgânica.

Na agricultura orgânica é proibido o uso de organismos geneticamente modificados. Portanto, uma hortaliça orgânica nunca será transgênica.

O cultivo orgânico pode ser em campo aberto ou estufa, mas diretamente no solo. Na atualidade, não existe tecnologia viável técnica e economicamente para a produção no sistema hidropônico. Logo, toda hortaliça hidropônica vendida no Brasil é proveniente de agricultura convencional.

Finalmente, você pode esperar que a hortaliça orgânica seja produzida em um sistema agrícola que adota práticas que minimizam o impacto da agricultura sobre o meio ambiente, que reduz o uso de recursos externos à propriedade rural, que valoriza a produção local e proporciona condições dignas de trabalho para os envolvidos na produção do alimento.

O que não esperar de uma hortaliça orgânica

O cultivo orgânico, assim como o cultivo convencional e o hidropônico, pode ser conduzido corretamente ou em desequilíbrio. Para garantir a segurança e qualidade do produto orgânico o agricultor deve seguir, além das recomendações que são próprias da agricultura orgânica, as recomendações de Boas Práticas Agrícolas que são comuns a todos os sistemas de produção.

É importante ressaltar que o agrotóxico não é a única fonte de contaminação das hortaliças. Para evitar outras contaminações químicas e biológicas o agricultor orgânico deve se preocupar em utilizar água de boa qualidade para irrigação e lavagem das hortaliças após a colheita; possuir instalações adequadas para o beneficiamento e embalagem do alimento; respeitar o tempo recomendado entre a aplicação dos produtos fitossanitários e a colheita; seguir rigorosamente as normas técnicas de fabricação e utilização de adubos orgânicos.

O senso comum de que hortaliças orgânicas são pequenas e feias e de que não duram muito tempo após a colheita não corresponde à realidade. O cultivo orgânico feito com bom preparo de solo, eficiente controle de pragas, boa nutrição e condições adequadas de temperatura, umidade e insolação garante a produção de hortaliças no tamanho característico da variedade que foi plantada. Ou seja, ser feia e pequena não é certificado de produção orgânica. E o inverso, ser grande e bonita não é certificado de produção convencional.

De maneira similar, a durabilidade de uma hortaliça depende muito mais dos cuidados durante e após a colheita do que do sistema de produção. Se a hortaliça é colhida no ponto certo, manuseada com cuidado e mantida sob temperatura adequada, ela irá durar muito mais do que uma hortaliça que não recebeu esses cuidados. Por isso, o fato de uma hortaliça durar vários dias em geladeira doméstica não significa que ela está contaminada com agrotóxicos. Assim como o fato de ela se estragar mais rapidamente, não significa que foi produzida de forma orgânica.



Trocar a hortaliça convencional pela orgânica é trocar o risco do agrotóxico pelo risco da contaminação biológica?



Quando o agricultor orgânico segue as recomendações técnicas para o preparo e a aplicação dos adubos e produtos fitossanitários usado em sua lavoura, ele praticamente elimina os riscos de contaminação biológica. Se ele não seguir as recomendações técnicas, o alimento pode ser contaminado principalmente quando são usados adubos orgânicos de origem animal.

Porém é importante saber que em qualquer sistema de produção, a hortaliça pode ser contaminada por outros meios que não os produtos químicos e biológicos aplicados na lavoura. A contaminação pode ocorrer quando a hortaliça entra em contato com uma superfície contaminada, por exemplo, a carroceria do caminhão, a embalagem, a gôndola do mercado ou as mãos sujas do manipulador do alimento.

Nenhuma hortaliça fresca é um alimento esterilizado, seja ela convencional ou orgânica e sempre haverá microrganismos associados a esse alimento. Muitos desses microrganismos não são patogênicos, ou seja, não representam risco à saúde do consumidor.

Para evitar doenças transmitidas por alimentos é preciso cozinhar ou sanitizar as hortaliças consumidas cruas, sejam elas provenientes do cultivo orgânico ou convencional.