

Como garantir a qualidade das hortaliças orgânicas que você leva para 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 com entrega de cestas não precisam usar o selo SISORG, mas devem ter um documento, chamado DECLARAÇÃO DE CADASTRO, que atesta seu registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). Esse documento deve ser apresentado ao consumidor sempre que solicitado.

Dúvidas ou denúncias de irregularidades na comercialização de hortaliças orgânicas podem ser encaminhadas ao MAPA por intermédio do e-mail: ouvidoria.mapa@agricultura.gov.br

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

O custo de produção da hortaliça na agricultura orgânica é maior do que o custo da produção convencional. Isso ocorre porque, entre outros fatores, o sistema requer maior necessidade de mão de obra, há custos altos de certificação e é preciso investimentos em práticas de preservação ambiental e na 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.



Hortaliças

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 060, km 9, Brasília/Anápolis
Caixa Postal 218, CEP 70275-970 Brasília-DF
Fone: (61) 3385-9000
SAC: www.embrapa.br/fale-conosco
www.embrapa.br/hortaliças

Autora

Milza Moreira Lana

Pesquisadora de Pós-colheita da Embrapa Hortaliças

Francisco Vilela Resende

Pesquisador de Agricultura Orgânica da Embrapa Hortaliças

Projeto gráfico

Henrique Carvalho

Beatriz Ferreira

2ª edição, revisada, agosto de 2020.

Confira dicas e receitas com hortaliças no site

Hortaliça não é só salada

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



MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

Hortaliça não é só salada

Hortaliças orgânicas



+qualidade
e menos desperdício

Conheça as características
e benefícios do consumo
de hortaliças orgânicas

Conheça outras coleções no site

Hortaliça não é só salada

quem quer saúde
vai à feira

hortaliça e dinheiro
não se jogam fora

hortaliça combina com
todas as refeições

como comprar, conservar
e consumir hortaliças

OBJETIVOS DE
DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL

12 CONSUMO E
PRODUÇÃO
RESPONSÁVEIS



OBJETIVOS DE
DESENVOLVIMENTO
SUSTENTÁVEL

2 FOME ZERO
E AGRICULTURA
SUSTENTÁVEL



■ O que é hortaliça orgânica

Pela legislação brasileira, considera-se hortaliça orgânica aquela obtida em um sistema de produção no qual não se usam 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 segurança e qualidade para o consumo desses alimentos.

No lugar dos agrotóxicos, os agricultores usam 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 de acordo com 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, essa área precisa passar por um período de adaptação durante o qual o produtor não poderá extrair e vender seu produto como orgânico. Somente após o tempo necessário para se eliminarem possíveis resíduos de agrotóxicos de cultivos anteriores, 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 em estufa, diretamente no solo. Na atualidade, não existe tecnologia viável técnica e economicamente para a produção orgânica 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 reduzem o uso de recursos externos à propriedade rural, que valorizam a produção local e que proporcionam 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 em solo ou hidropônico, pode ser conduzido corretamente ou em desequilíbrio. Para garantir a segurança e a 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 usar água de boa qualidade para irrigação e lavagem das hortaliças após a colheita; precisa possuir instalações adequadas para o beneficiamento e embalagem do alimento; deve respeitar o tempo recomendado entre a aplicação dos produtos fitossanitários e a colheita; e deve seguir rigorosamente as normas técnicas de fabricação e emprego 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 de contaminação microbiológica?



Foto: Lewis Wilson, por Unplash

Quando o agricultor orgânico segue as recomendações técnicas para o preparo e a aplicação dos adubos e produtos fitossanitários em sua lavoura, ele praticamente elimina os riscos de contaminação biológica. Se ele não seguir as recomendações técnicas, o alimento poderá 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, como a carroceria de 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.