



PIF: frutas de qualidade para os mercados externo e interno



Alimentos seguros

Produzir alimentos de qualidade e seguros tornou-se condição necessária para ter acesso ou sustentar uma posição nos mercados, mas não uma condição suficiente. É preciso garantir a sustentabilidade do processo produtivo, ou seja, torná-lo economicamente viável, ambientalmente correto e socialmente justo



* Aluísio Goulart Silva é Mestre em Economia Rural e analista da Embrapa Arroz e Feijão

Sistemas de certificação e rastreabilidade de produtos agropecuários têm sido adotados no Brasil desde o início desta década, como forma de viabilizar a oferta de produtos reconhecidamente seguros e de qualidade comprovada, tanto em aspectos agrônômicos como de saúde pública e sócio-ambiental.

No ano de 2001, o Inmetro, em conjunto com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, implementou a Produção Integrada de Frutas (PIF), para gerar frutas de qualidade a partir da substituição de práticas de produção convencionais onerosas, buscando a redução dos custos de produção, a melhoria da qualidade do produto, a redução dos danos ambientais e o aumento do grau de credibilidade e confiabilidade do consumidor em relação às frutas brasileiras.

Em 2002, enfatizaram-se as carnes bovina e bubalina com a instituição do Sistema Brasileiro de Identificação e Certificação de Origem Bovina e Bubalina, Sisbov, um conjunto de ações, medidas e procedimentos indicados para caracterizar a origem, o estado sanitário, a produção e produtividade da pecuária nacional, e a segurança dos alimentos provenientes dessa exploração econômica.

No mesmo ano, as instituições do Sistema S (Senai, Sebrae, Senac, Sesi e Sesc), em parceria com outras instituições nacionais, entre elas a Embrapa, lançaram o Programa de Alimentos Seguros, PAS, com o objetivo de garantir, de forma mais ampla, a produção de alimentos seguros para a saúde e satisfação dos consumidores, a partir do treinamento de produtores, técnicos e empresários da produção primária na adoção de boas práticas e do sistema de Análise de Pe-

rigos e Pontos Críticos de Controle, APPCC, para mitigar ou evitar os perigos físicos, químicos e biológicos, visando a segurança dos alimentos aos consumidores.

Globalização

Estas iniciativas podem ser entendidas como uma resposta do setor rural brasileiro à globalização dos mercados, aliada às correntes demandas de uma população mundial cada vez mais exigente, consciente e ativa na busca de seus direitos, induzindo os processos organizados e controlados de produção.

Ainda que as tradicionais barreiras alfandegárias tenham sido reduzidas, o mercado global está cada vez mais competitivo e as grandes potências econômicas mundiais insistem na manutenção de políticas protecionistas, criando novas barreiras à comercialização de produtos agropecuários, barreiras de natureza "técnica", que resultam na exigência crescente de procedimentos de avaliação da conformidade, visando sobretudo a segurança alimentar.

Segundo a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO), "a segurança alimentar existe quando todas as pessoas, a qualquer tempo, têm acesso ao alimento que lhes seja suficiente, seguro (inócuo ou inofensivo) e nutritivo para atender suas necessidades e preferências dietéticas, visando uma vida ativa e saudável".

Na prática, produzir alimentos de qualidade e seguros tornou-se condição necessária para ter acesso e/ou sustentar uma posição nos mercados do país e do exterior, mas não uma condição suficiente. É preciso garantir a sustentabilidade do processo produtivo, ou seja, torná-lo econômica-

mente viável, ambientalmente correto e socialmente justo, mediante a comprovação da aplicação racional dos recursos naturais, a substituição de insumos poluentes, o monitoramento dos procedimentos e a capacidade de rastreabilidade de todo o processo de produção.

A credibilidade do produto final estará condicionada a um certificado conferido por uma terceira parte, garantindo que o mesmo foi produzido conforme normas específicas de produção, tantas quantas forem exigidas pelo mercado comprador.

Fica evidente que esse novo enfoque da produção está fundamentado nas exigências do consumidor externo para produtos de maior valor agregado, voltados à exportação, como as carnes, a soja e o café, ou seja, produtos que já contam com algum tipo de certificação. Mas, e os produtos que compõem a cesta básica, como o arroz e o feijão, também devem ser produzidos com esse mesmo nível de controle? O consumidor brasileiro estaria disposto a pagar mais por um alimento com certificado de garantia e origem? Qual o nível de exigência do consumidor interno em relação à inocuidade do alimento que consume? Como consumidores, as respostas cabem a todos nós.



Sisbov: segurança dos alimentos provenientes da pecuária bovina



As melhores ofertas de
colheitadeiras seminovas
na tela do seu computador.

Acesse www.agromaquinausada.com.br
e confira preços especiais e condições de
pagamento em até 48 meses.

AG-Net
Soluções

AgroMáquinaUsada
A maior central de máquinas agrícolas usadas na internet.