

Pêssego

com garantia de origem

Rastreabilidade em toda a cadeia dá mais segurança ao consumidor

JOSÉ CARLOS FACHINELLO

A cadeia produtiva do pêssego apresenta importância sócio-econômica para a região Sul do Brasil. O consumo de pêssego in natura no Brasil é baixo, se comparado ao de países como Itália, Espanha, França e Inglaterra, onde este atinge 5 quilos por habitante/ano. A palavra pêssego deriva do latim *Persicu malum*, que significa maçã da Pérsia. É uma fruta originária da

China e chegou ao Brasil no século XVI, trazida pelos portugueses

As conservas brasileiras de pêssego tiveram, na década de 90, a concorrência das conservas importadas da Grécia, com preços muito abaixo do custo de produção nacional. Atualmente, o mercado nacional é protegido, porém, existem ameaças constantes dos fabricantes da Argentina e do Chile. Os produtores sofreram com a falta de preços mínimos e garantia de compra pela agroindústria. Diante dessas dificuldades, foram organizadas associações de produtores para melhorar as negociações e estabelecer compromissos entre a indústria (preço justo) e os produtores (qualidade e quantidade adequadas).

Como o pêssego in natura apresen-

Problemas do pêssego in natura

- Falta de cuidado na colheita
- Uso de embalagens inadequadas
 - Falta de padronização
- Estrutura de frio deficiente
- Falta de logística na distribuição

Estratégias para vitalizar a cadeia produtiva

- Frutas diferenciadas pela produção integrada
- Rastreabilidade e boas práticas de fabricação
- Selo de origem e padronização da produção
 - Marketing institucionalizado para o setor

ta pouca conservação sob refrigeração (no máximo, quatro semanas), existe dificuldade na sua distribuição para outras regiões do País. Os cultivares de polpa amarela, com dupla finalidade, atendem ao mercado in natura e da indústria, pois existe déficit de matéria-prima no mer-

Os números do pêssego no Brasil

| | |
|----------------------|--|
| Produção | 146 mil toneladas (110 mil no Rio Grande do Sul) |
| Área plantada | 21 mil hectares (15 mil no Rio Grande do Sul) |
| Consumo | 0,8 kg/hab/ano in natura 0,25 kg/hab/ano processado |

A região de Pelotas produz de 50 a 60 milhões de latas de conserva (90% do volume nacional)

Rastreabilidade de conservas e frutas

1. Seleção e treinamento dos produtores para o sistema da PI;
2. Os produtores registram as atividades realizadas no pomar, com as doses, épocas e justificativas de aplicação de agroquímicos na caderneta de campo;
3. Identificação na colheita das caixas de frutas provenientes dos talhões monitorados, com as seguintes informações nas etiquetas: nome do produtor, talhão, sistema de produção, data da colheita e nome da cultivar, representados também em códigos de barras;
4. Na recepção das frutas, a empresa captura as informações por meio de um leitor óptico. A formação dos lotes se baseia no número de produtores e na quantidade e homogeneidade das frutas, a fim de obter volume para não interferir no ritmo de processamento e no fluxo do mercado in natura;
5. Cada lote é processado individualmente, com intervalo de tempo para não ocorrer misturas;
6. As informações obtidas na recepção e durante o processamento são armazenadas em banco de dados e utilizadas para gerar um novo código de barras, a fim de identificar a conserva ou embalagem que vai para o mercado, com as seguintes informações: espécie/empresa, categoria (especial ou extra), peso, data de fabricação e validade, variedade e número do lote. O código utilizado para armazenar as informações é o padrão EAN/UCC-128, reconhecido e utilizado internacionalmente na identificação e no rastreamento de produtos. Em cada lata, são impressos a data de fabricação, a validade e o número do lote, para possibilitar a localização das unidades de um lote, ao longo da cadeia de processamento. A captura e o gerenciamento informatizados permitem a gestão de grande volume de dados, além de conferir agilidade e confiabilidade ao processo;
7. O consumidor com o número do lote, pela Internet, pode rastrear todas as informações referentes ao sistema de produção, cultivar, data de colheita, insumos utilizados, nome do produtor e data de processamento, no Web site: www.checkplant.com.br

Em 2002, foi implantado um sistema-piloto de rastreabilidade, em uma agroindústria de conservas de pêssego de Pelotas. Atualmente, seis indústrias estão engajadas no processo, com a previsão de produzirem mais de 1 milhão de latas de conserva de pêssego rastreadas.

cado interno. As cultivares disponíveis aumentaram o período de oferta no mercado brasileiro, com a duração da colheita em mais de 90 dias.

A ampliação do mercado interno para conservas, sucos e outros derivados depende de uma estratégia de valorização da qualidade das frutas produzidas e da agregação de valor por meio da oferta de produtos diferenciados (selo de qualidade e garantia de origem). O diferencial da produção, além de ser uma estratégia para

agregar valor ao produto, poderá ser utilizado como uma barreira não-alfandegária às importações do Mercosul.

HÁBITOS DE CONSUMO

A qualidade das frutas vai além da cor, forma, aparência e do tamanho. Os consumidores estão sensíveis quanto aos fatores ecológicos e dietéticos. Os novos hábitos de consumo enfatizam a saúde e os aspectos nutritivos. Isso

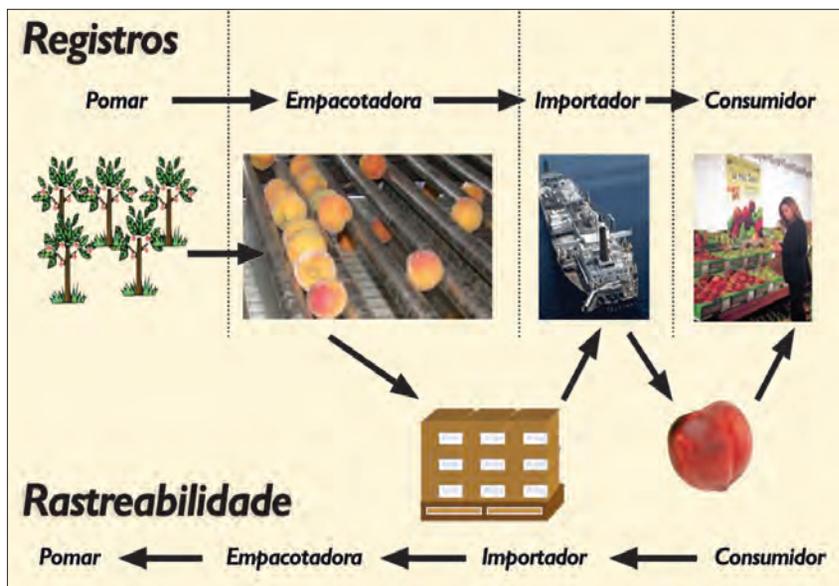
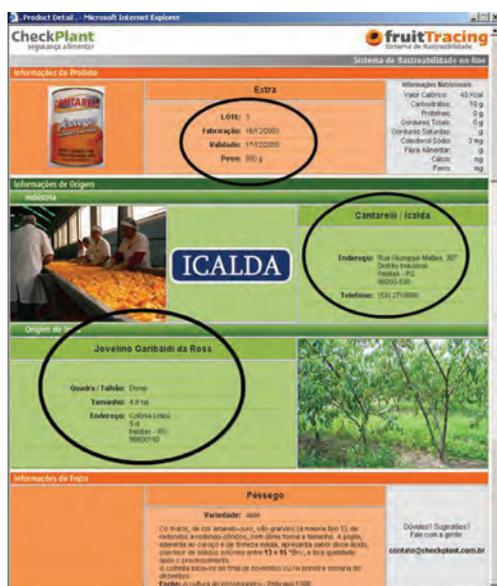
demanda tecnologia com a utilização dos recursos naturais de forma sustentável e promove a reciclagem de nutrientes, para a produção de alimentos seguros e de qualidade comprovada.

Nesse sentido, a produção controlada desde a origem, em conformidade com os conceitos de produção integrada e rastreabilidade, passa a ser decisiva no mercado de alimentos, cada vez mais competitivo.

Apesar de não ser uma fruta destinada à exportação, o pêssego apresenta exigências das grandes redes de supermercados e dos consumidores, no controle e registro de todo o sistema de produção, inclusive, a análise de resíduos de agrotóxicos, avaliação sobre o impacto ambiental e riscos à saúde. Assim, é necessária a rastreabilidade de toda a cadeia produtiva, para assegurar ao consumidor a transparência do sistema e do processo de produção.

A rastreabilidade é uma opção de gestão para a análise de riscos, e é uma importante função nos sistemas de inspeção e certificação de alimentos, durante o processo de importação e exportação. É conceituada como a capacidade de reconstituir a história de um produto, pela identificação e a documentação de todos os passos do processo para sua obtenção, possibilitando individualizar a responsabilidade dos operadores envolvidos na produção.

Conforme a Instrução Normativa



nº 20, de 27 de setembro de 2001, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a rastreabilidade é obrigatória na Produção Integrada de Frutas (PIF).

O aumento da participação brasileira no mercado internacional, principalmente o europeu, obriga ao atendimento dessa exigência, pois, pela Lei da União Européia, nº 178/2002, Artigo 18, "a rastreabilidade será assegurada em todas as fases da produção, transformação e distribuição dos gêneros alimentícios, dos alimentos para animais, dos animais produtores de gêneros alimentícios, a partir de 1º janeiro de 2005".



O que é a produção integrada?

A produção integrada de produtos agropecuários surgiu na Europa, na década de 70, como uma resposta à demanda da sociedade por alimentos com alta qualidade higiênico-sanitária, livres de agroquímicos e produzidos de forma a assegurar a sustentabilidade do ambiente de produção.

No Brasil, em 1997, começou a implementação do projeto da Produção Integrada de Frutas (PIF), que contempla atualmente 14 espécies frutíferas.

O consumidor tem dificuldades para diferenciar a produção integrada da produção orgânica de frutas. A diferença fundamental reside no fato de o sistema orgânico só utilizar insumos naturais. Na produção integrada, com base em monitoramentos, há a possibilidade de utilizar produtos de síntese.



SELO DE QUALIDADE

As Normas Técnicas Específicas - NTEs para o pêssego, publicadas no Diário Oficial da União, em 3 de dezembro de 2003, pela Instrução Normativa nº 16, contemplam, além dos aspectos técnicos, a qualidade e a rastreabilidade de todo o sistema produtivo. As NTEs possuem as instruções técnicas para o manejo de pomares, grades de agroquímicos permitidos na PIF, cadernos de campo, cadernos da empacotadora, cadernos da indústria, além das listas de verificação inicial e de acompanhamento para certificação do processo produtivo.

A rastreabilidade aplicada à cadeia produtiva de frutas é uma solução padronizada para as fases de produção, com a garantia de controle integral do processo produtivo, seja no pomar, na classificadora, na industrialização e distribuição. Uma reconstrução da história técnico-comercial. As empresas podem responder a qualquer tipo de emergência e garantir um retorno imediato ao consumidor, em caso de necessidade.

Com o intuito de agregar valor à produção de conservas de Pelotas e aumentar a participação no mercado interno, foi proposto um selo de qualidade para as conservas que atendam aos seguintes requisitos: frutas produzidas de acordo com o sistema de produção integrada - PIF; frutas rastreadas; indústrias que contenham, no mínimo, as boas práticas de fabricação (BPF) e conservas padronizadas.

Os processos deverão ser ampliados para outros produtos, tais como: geléias, sucos, néctar, passas, entre outros, para melhorar as condições de competir com os produtos similares, produzidos nos países do Mercosul.

O PIP permitiu reduzir em 30% o uso dos inseticidas; em 20%, o de fungicidas; e em 50%, o de herbicidas. O número de produtores e técnicos treinados possibilita aumentar, de forma significativa, a área com a PIP no Sul do Brasil. ■

JOSÉ CARLOS FACHINELLO é professor de Fruticultura da Universidade Federal de Pelotas (RS) e coordenador do Projeto de Produção Integrada de Pêssego. E-mail: jfachi@ufpel.tche.br.



Foto: Revista Nutrinews

Existe expansão das áreas plantadas com coqueiros para água, inclusive, no Espírito Santo e Rio de Janeiro

**HUMBERTO ROLLEMBERG FONTES
MANUEL ALBERTO GUTIERREZ CUENCA**