

Qualiagro II

Contaminação de alimentos

José Sidnei Gonçalves¹
Sueli Alves Moreira Souza²

A MÍDIA nacional noticiou que o monitoramento da qualidade de alguns alimentos comercializados no Brasil quanto à contaminação por agrotóxicos revelou altas porcentagens de inadequação: alface (40,0%), morango (43,6%) e tomate (44,7%).

Os resultados divulgados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), do Ministério da Saúde, podem gerar reações nos consumidores. Por isso, há que se realizar a inferência correta em termos dos reais impactos à saúde.

Produtos proibidos e segurança do trabalhador

A defesa da produção e comercialização de alimentos saudáveis não tolera, sob quaisquer pretextos, o emprego de agroquímicos de uso proibido em território nacional. É o caso da *“detecção de monocrotofós na cultura de tomate, ingrediente ativo sem uso autorizado no Brasil desde 30/11/2006”*.

Há ainda os agrotóxicos autorizados para determinada cultura, mas com restrições quanto ao modo de aplicação, devido à sua elevada toxicidade aos trabalhadores rurais quando são utilizados no campo de forma indevida. Como exemplo é a *“detecção, também no tomate, do resíduo de metamidofós”*.

A busca de coibir práticas agropecuárias de risco à saúde do trabalhador corresponde a uma postura correta. Assim, cabe atenção às *“condições de trabalho dos agricultores, principalmente com menos recursos financeiros e de instrução, realidade de boa parte deles. Eles utilizam equipamentos de aplicação manual, pouco tipo de Equipamento de Proteção Individual (EPI). Ficam*

mais expostos aos agrotóxicos e às intoxicações agudas e crônicas. Só faz sentido o objetivo de produção e distribuição de alimento sadio se esse processo for realizado por trabalhadores com garantia de saúde.

Alimentos contaminados e produtos não registrados

Apesar dos esforços de monitorar a qualidade dos alimentos no Brasil serem meritórios, há que se discutir a causa do problema, para as tomadas de medidas corretivas. As estatísticas apresentadas no relatório da Anvisa não autorizam a condenação de dado alimento para consumo. Exceto nos casos do *monocrotofós* e do *metamidofós* encontrados nas amostras de tomate, há que se realizar a interpretação dos demais resultados.

Os resultados insatisfatórios identificados nas amostras de resíduos de agrotóxicos não autorizados (NA) para a cultura, ou níveis de resíduos acima do Limite Máximo de Resíduo (LMR), indicam a necessidade de tomada de medidas corretivas para o uso de acordo com a boa prática agrícola e a indicação da bula”.

O caso dos LMRs verificados no morango, banana, mamão e laranja diz respeito à aplicação de produto em excesso. Não foi observado o período de carência do produto ao fazer a colheita e encaminhá-lo adequadamente ao mercado. A maior rigidez na aplicação das normas do receituário agrônomo e o estímulo às boas práticas de produção ajudam na solução do problema.

Quanto aos produtos NAs há que ter cautela na interpretação dos resultados pois nada permite afirmar que sejam da-

nosos à saúde humana. E verificar se o produtor encontra produtos registrados para aplicar nas denominadas pequenas lavouras. Muitas vezes, pela complexidade operacional e custos de registro, as empresas não registram produtos para as lavouras sem mercado potencial de uso.

O alface e o morango não têm registro para o acefato que, no entanto, é autorizado para uso em brócolis, pimentão, repolho, rosa, soja e tomate. Os processos de registro e de monitoramento do uso dos agrotóxicos no Brasil precisam ser repensados.

Cada agrotóxico tem ação eficaz para um espectro de agentes causais. Por similaridade e para não perder a produção, o produtor pode utilizar dado agrotóxico não registrado para sua lavoura específica, mas disponível para outra de características muito próximas.

Com a maior boa intenção, o produtor pode escolher produtos por similaridade para aplicar na sua lavoura. Se não tem produto para dado agente causal de prejuízos sérios nas plantações de alface, mas tem para couve, vai fazer essa opção. Essas decisões produtivas são similares e devem ser tomadas a tempo para que os prejuízos não inviabilizem o negócio.

Reestruturação do aparelho estatal

A Lei nº 7.802, de 11 de julho de 1989, estabelece que *“os agrotóxicos só podem ser utilizados no País se forem registrados em órgão federal competente”*. A definição de apenas uma agência governamental, subordinada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), com estrutura focada na produção, dava conta

Mozzarella contaminada



Autoridades da Itália tentaram manter a calma de consumidores internacionais, após o anúncio de uma possível contaminação de dioxina no queijo *mozzarella*. O produto é um dos principais alimentos exportados pelo país. A Coreia do Sul e o Japão decidiram suspender temporariamente as importações do queijo feito com leite de búfala depois de detectado, em dezenas de fábricas no sul da Itália, níveis “anormais” de dioxina no leite.

Preocupado com o incidente, o governo italiano convocou reunião extraordinária para analisar o caso. Participaram da reunião especialistas dos Ministérios da Agricultura, do Meio Ambiente, Comércio Exterior e vários cientistas. A presença de dioxina na *mozzarella* foi detectada depois que autoridades da vigilância sanitária da região de Nápoles, no Sul da Itália, rea-

lizaram uma série de vistorias na região e em Caserta, onde é produzido o famoso queijo.

Os especialistas acreditam que a contaminação do leite ocorreu devido a substâncias tóxicas acumuladas no terreno ano após ano de uma péssima gestão do lixo na região. A Itália teme que o setor de produção de *mozzarella* se enfraqueça, uma grande preocupação pois é peça chave para a economia do Sul, que é pobre e subdesenvolvida, criando um prejuízo de aproximadamente 500 milhões de euros.

Países asiáticos, autoridades europeias, entre elas a Comissão Europeia, exigiram “urgentemente” informações sobre a possível contaminação da *mozzarella* de búfala. O controle do queijo na região de Nápoles é rotina desde as crises de 2001 e 2003, quando uma quantidade anormal de lixo foi acumulada na região. Há três meses que a capital do Sul da Itália vive submersa em toneladas de lixo, uma problema social que se repete há 14 anos. Apesar de não haver provas concretas da ligação entre a *mozzarella* contaminada e o terreno da região, os agentes alfandegários e a vigilância sanitária reconhecem que pode haver uma relação entre os dois fatores.

Aproximadamente 250 mil búfalas produzem leite para a fabricação da *mozzarella*; desses, 80% provêm da região de Campânia. Por ano a Itália produz 33 mil toneladas do queijo, considerado alimento fundamental na dieta italiana. Da produção de *mozzarella* de búfala, 16% são exportadas. De acordo com a vigilância sanitária, as vendas diminuíram de 30% a 35% na Itália.

das transformações da agricultura até a década de 1970. Agora, precisa se estruturar na lógica de regulação como demanda expressa da sociedade.

Como a população tem direito à garantia de alimento sadio é necessário ter produção a custos e em quantidade compatíveis com o tamanho e o perfil da demanda. É preciso equacionar o problema do custo do registro de agrotóxicos para as “pequenas lavouras”. Isso evitaria a aplicação inadequada de NA em um produto. Da mesma forma, cabe aprimorar as ações de monitoramento dos resíduos de agrotóxicos em alimentos.

O relatório permite apenas inferir que alguns produtos apresentam elevados percentuais de amostras insatisfatórias. Não é possível identificar o agricultor e o local para uma ação corretiva, seja técnica ou punitiva. Há produtores de alface, tomate e morango que realizam com

perfeição as boas práticas agropecuárias no uso e manejo de agrotóxicos. A divulgação genérica cria desestímulo ao uso consciente dos agrotóxicos.

O relatório mostra a contaminação depois do consumo do alimento, com informação da sua ocorrência durante o ano de 2007. O mal, se ocorreu, já estaria feito. Nada autoriza quereportagens transponham para o presente contaminações detectadas no passado.

A certificação da qualidade de produtos e processos, por meio das boas práticas no uso de agrotóxicos, estimula a diferenciação de produtos e ajuda a solucionar a questão. Mas isso implica custos com reflexos nos preços finais. Parcela expressiva dos consumidores por insuficiência de renda não paga mais pela qualidade. A iniciativa do governo paulista de estabelecer selo diferenciador de boas práticas para o

morango foi abandonada pela falta de resposta do consumidor.

A aplicação de mecanismos para a garantia de alimentos sadios no Brasil exigirá anos de formulação e a implementação de políticas públicas, as quais implicam o redesenho organizacional, estrutural e conceitual do próprio aparelho estatal. De imediato, tem-se que remodelar ao menos o sistema de registro, de modo a ficar menos oneroso para as pequenas lavouras. Isso evitará que praticas corretas de utilização por não produzirem danos à saúde pública sejam condenadas sob o rótulo de uso não autorizado. É preciso bulir na bula. ■

1 Engenheiro Agrônomo, Doutor, Pesquisador Científico do Instituto de Economia Agrícola (IEA).
e-mail: sydy@iea.sp.gov.br

2 Economista, Pesquisador Científico do Instituto de Economia Agrícola (IEA).
e-mail: sueli@iea.sp.gov.br