Qual é o verdadeiro alimento seguro?

Sejam tradicionais ou OGMs, todos apresentam um nível de risco considerado aceitável

ANDRÉ CABRAL DE SOUZA

Os debates sobre alimento seguro ou segurança do alimento, incorporados na virada dos anos 80 para 90 ao conceito de segurança alimentar, merecem atenção crescente da sociedade. São temas ligados às exigências reais dos consumidores e utilizados como barreiras não-tarifárias nas negociações externas.

A segurança dos alimentos trata os problemas de natureza biológica (onde se olham bactérias patogênicas ou suas toxinas), física (observando fragmentos metálicos, pedaços de vidro, entre outros) e química (com destaque para resíduos de antibióticos, pesticidas, metais pesados, aditivos etc).

Agora, a segurança dos alimentos também incorpora os organismos geneticamente modificados, associados à necessidade de aumentar a produção e a produtividade. Um assunto presente há mais tempo em outras economias, que merece uma articulação centrada dos segmentos privado e público latino-americanos, visando os entendimentos necessários às pesquisas, à produção e à comercialização.

Os cultivos OGMs disponíveis no mercado internacional usam uma das



três características básicas: resistência ao dano causado por insetos e pragas, resistência às infecções virais e tolerância a certos defensivos.

As potencialidades dos OGMs são alternativas para o desenvolvimento econômico e social. O aumento da resistência às pragas e doenças reduz as perdas e o uso de defensivos. A não utilização de produtos químicos minimiza os resíduos nos alimentos e as conseqüências de sua ingestão, além de diminuir a poluição ambiental. Há ainda a possibilidade de melhoria no valor nutritivo e funcional dos alimentos e, finalmente, o aumento da oferta.

Bórem et al (2002) afirmam não existir evidência de que façam mal à saúde humana ou ao meio ambiente os OGMs em estudo há mais de 12 anos e em cultivo há mais de 8 anos em outros países. Lajolo & Nutti (2003) citam trabalho da Sociedade de Toxicologia, onde as evidências dos efeitos adversos dos OGMs não diferem e equivalem aos convencionais. "A segurança para os consumidores dos OGMs é igual a de outros alimentos; e as modificações na sua composição são muito pequenas".

A preocupação da FAO/OMS é a de que venham a ocorrer transferências de genes resistentes a antibióticos usados para criar OGMs. Isso causaria problemas do trato gastrointestinal, embora a probabilidade dessa transferência seja baixa.

As discussões não podem fazer vista grossa à utilização de OGMs há dez anos por economias mais desenvolvidas. Se o seu uso requer cuidados, a pesquisa deve ser incentivada para o país não parar no tempo e viver de dependência no futuro.

Na outra ponta da discussão estão os orgânicos, uma das tendências mundiais no mercado de alimentos. São produtos cuja definição envolve o adubo natural, o controle biológico, a rotação de culturas e o cultivo consorciado, com viabilidade sócio-econômica. Tudo correto diante das preocupações quanto à saúde, a inclusão social, o meio ambiente e a expectativa de crescimento da demanda.

A agricultura orgânica esta difundida nos países desenvolvidos, em termos de área e cultivos, bem como de legislação. É apontada como importante alternativa de melhoria de renda no campo. Enquanto tecnologia, agrega valor ao produto e eleva o rendimento do produtor, sem exigir a expansão de áreas cultivadas e pressionar custos.

O Brasil, claro, possui grande potencial para expandir a produção orgânica, mas carece da inexistência de uma legislação eficiente. Os custos de certificação são elevados para os produtores e há falta de organização dos circuitos de comercialização. Outros pontos constituem a importância do apoio governamental e a possibilidade do país tornar-se um grande produtor de commodities orgânicas de exportação (Darolt).

Qualidade, marca e segurança são fatores indissociáveis. No caso dos orgânicos a particularidade fica mais visível. É um mercado novo, onde predomina o pequeno agricultor, cuja produção passa por procedimentos não muito difundidos internamente. Além do surgimento recente de valores nunca observados pelos consumidores nacionais.

Existe uma harmonia positiva entre as técnicas necessárias à produção dos orgânicos e os problemas ligados a alimento seguro, para reduzir os índices de infecção alimentar e de intoxicação, responsáveis por números alarmantes de hospitalizações e mortes. A falta de espécies e variedades de sementes orgânicas, aliada ao uso excessivo da cama de frango como adubo, pode comprometer o desenvolvimento da agricultura orgânica, inclusive no tocante à segurança de seus produtos.

Nos alimentos convencionais, boa parte deles não são submetidos a qualquer teste toxicológico. Enquadrados com produtos prontos ou semiprontos, considerados próprios ao consumo, são ingeridos diariamente. Em contrapartida, apresentam em suas composições quantidades de aromatizantes, corantes, espessantes, acidulantes, conservantes, entre outras substâncias, cuja concentração, apesar de pequena para causar dano imediato, pode ser prejudicial pelo efeito cumulativo.

O Brasil possui grande potencial para expandir a produção orgânica, mas carece de uma legislação eficiente. Os custos de certificação são elevados para os produtores e há falta de organização dos circuitos de comercialização

Todos os alimentos, sejam tradicionais ou OGMs, apresentam um nível de risco considerado aceitável, estabelecido cientificamente com base em análises, sem probabilidade zero ou segurança absoluta (Otsuki; Nilson; Sewadeh, 2000, citados por Lajolo & Nutti, 2003).

A Organização Pan-Americana de Saúde demonstra a ocorrência de alterações positivas ou negativas em algumas características existentes nos alimentos, quando se desenvolve alimentos novos por métodos naturais.

Os pontos levantados abrem margens para questionamentos sobre a diferença entre alimentos OGMs, convencionais e orgânicos, frente à discussão da sua segurança. É preciso clareza nas regras de produção e comercialização, associada a sistemas de certificação (a exemplo dos orgânicos), além é claro da solução das controvérsias quanto à rotulagem. ■

BIBLIOGRAFIA

- Borém, Aluízio et al. Alimentos geneticamente modificados : Viçosa , 2002.
- Lajolo & Nutti . Transgênicos : bases científicas da sua segurança : SBAN, 2003.
- Darolt, Moacir R. Agricultura orgânica: inventando o futuro : IAPAR, 2002

ANDRÉ CABRAL DE SOUZA

é chefe do Departamento de Ciências Exatas e da Terra - FINEP

E-mail: andrecs@finep.gov.br