Qualidade e segurança do alimento

Uma agenda de oportunidades no Brasil e no Mercosul

MARCOS FAVA NEVES, SYLVIA SAES, FÚLVIA HESSEL ESCUDEIRO e MAURICIO DALAGNESE

Na década de 90, ocorreu a abertura da economia brasileira aos mercados internacionais. O acesso a novos produtos e consumidores exigiu mudanças nas estratégias das empresas dos diferentes sistemas agroindustriais. Juntamente com a preocupação sobre produto e preço, a criação de novos nichos envolve especialização e incorporação de atributos pelo produto, como a qualidade.

Nos fluxos comerciais entre territórios distantes, há incerteza sobre a qualidade dos bens negociados. Face à inexistência de padrões, o consumidor analisa todos os produtos, o que é economicamente inviável. O desenvolvimento dos sistemas de certificação muda essa situação.

A fim de criar uma rede internacional que congregue pesquisadores, organizações públicas e o setor privado para a discussão desses assuntos, iniciou-se na Holanda um projeto denominado Global Food Network - High Quality and Safe International Food Chains, com a participação de 12 países, sendo estes latino-americanos, africanos e europeus. O Pensa (Programa de Agronegócios da Universidade de São Paulo) é o representante brasileiro.

Diante das exigências ligadas aos padrões de certificação no mercado internacional, com a colaboração de pesquisadores e organizações públicas e privadas, se pretende uma agenda de oportunidades de avanço na qualidade e na segurança dos alimentos que se produz no Brasil e no Mercosul.

Benefícios da certificação

- Possibilita monitoração dos processos produtivos;
- Fornece produtos com determinadas características;
- Diferenciam a mercadoria;
- Amplia capacidade do consumidor distinguir o produto desejado.

Em 29 de outubro de 2003, a FEA/USP/Campus de Ribeirão Preto recebeu representantes de diversos setores envolvidos em qualidade e segurança do alimento no Brasil para um workshop do SAFE/ACC. Na oportunidade, foram identificados avanços importantes nos estudos sobre qualidade e segurança do alimento, bem como as maiores dificuldades para o intercâmbio entre pesquisadores, empresas e órgãos públicos.



Uma nova reunião do projeto, desta vez, com representantes da Argentina, Brasil, Holanda e Uruguai, ocorreu nos dias 1 e 2 de dezembro de 2004, na FEA/USP/São Paulo. Convidados de instituições brasileiras envolvidas em parcerias público-privadas em segurança do alimento também participaram. Os pesquisadores expuseram os avanços feitos durante os dois anos do SAFE/ACC. Por fim, formaram-se grupos para identificar oportunidades de parcerias e elaborar projetos nas cadeias de frutas e carnes no Mercosul.

Sob a ótica nacional, o destaque foi a necessidade de mapear os agentes envolvidos com a qualidade na cadeia produtiva de frutas e carnes. A falta de informações sobre quais os procedimentos a serem adotados para que os produtos alcancem o mercado europeu apareceu como uma crítica constante dos participantes. Nesse sentido, a unificação dos critérios fitossanitários surge como prioridade.

Ficou também evidente a necessidade de consolidar o Mercosul como um fornecedor global de alimentos seguros. Sendo que as reclamações, assim como, as sugestões, dos países sul-americanos foram ao encontro das brasileiras.

Resultados e implicações: agenda mínima

I. Atividades internas

• Mapeamento dos agentes nacionais e internacionais envolvidos nos processos de qualidade nacional e internacional, com definição dos resultados esperados de cada um para atuação na rede. O trabalho identifica os pontos de interesse e eleva a possibilidade de participação de cada instituição no projeto coletivo, além de estudar dos mecanismos de coordenação e conexão entre os atores envolvidos.

• Construção de uma central de inteligência para reunir e disseminar por toda a cadeia produtiva. Informações relativas a normas, leis, regulação e acessos aos mercados internacionais. Um banco de dados sobre os critérios necessários para o produto ser aceito na Europa e nos EUA. Os produtores reclamam da indefinição sobre como devem produzir.

• Realização de eventos para a construção das plataformas por cadeias produtivas, com representantes dos diversos elos, para a identificação de ameaças e oportunidades, gargalos tecnológicos e não tecnológicos, para serem encaminhados para órgãos públicos federais, estaduais e municipais.

• Elaborar um planejamento estratégico com horizonte de uma década, com foco nas cadeias produtivas escolhidas e no estabelecimento de padrões para normatizar os produtos.

• Promover cursos de capacitação de profissionais nas técnicas desejadas, a começar com a certificação dos processos de qualidade e sanidade, com promoção de projetos-piloto para se ganhar aprendizado e ajustar a coordenação.

• Estimular a participação da iniciativa privada, por meio da conscientização do acesso a mercados internacionais, busca de soluções e exportações. A viabilidade financeira dos projetos pode se dar pela captação de recursos do Fundo Verde Amarelo, o Fundo do Agronegócio, FINEP e de agências de fomento, como o CNPq.

II. Atividades externas

• Realização de projetos transnacionais cooperativos para transferências e integração de setores públicos e privados nas questões de segurança e qualidade de alimentos;

• A captação de recursos junto aos importadores surge como uma alternativa de apoio aos participantes da cadeia produtiva para a implantação e manutenção do processo.

III. Atividades de comunicação

• Elaboração de um portal na Internet, contendo: os projetos em andamento e suas dificuldades. De modo complementar, sugeriu-se a criação de um banco de desafios, no qual os participantes poderiam expor seus problemas em busca de soluções fornecidas por outros indivíduos que compõem a rede. Para o melhor funcionamento dessas comunidades virtuais, a busca por espaços diferenciados em estratos possibilitaria diálogos regionais, filtrando assuntos de interesse nacional ou latino-americanos, por exemplo.

• Abertura de um canal de comunicação mais direto entre os agentes e a "rede", para divulgação entre as empresas privadas, a fim de instigar a criação de oportunidades de negócios.

• Sistematizar o mapeamento dos agentes nacionais e internacionais envolvidos nos processos de qualidade nacional e internacional, para facilitar a ampliação do inventário.

• Avançar em duas grandes direções: (i) construção de uma grande marca que caracterize a produção do Mercosul; (ii) melhoria das condições de comercialização e consumo, tanto nos países do bloco quanto no exterior.

• Criar e adotar novas regras fitossanitárias entre os países membros do bloco, que levem em conta aspectos regionais freqüentemente ignorados pelos padrões externos.

• Adotar regionalmente o Programa Brasileiro de Boas Práticas para a Produção de Carne, equivalente ao EUREP GAP. A posição de grandes fornecedores mundiais de carne garante ao grupo (Brasil, Argentina e Uruguai) condições mais favoráveis ao acordo externo.

• Destacar os métodos mais eficientes de divisão dos custos de certificação ao longo da cadeia produtiva. Um tipo de iniciativa: "todos pagam e todos recebem".

• Promover estudos também sobre a rastreabilidade bovina e suas possibilidades para o Mercosul. O Brasil é um sistema complexo e desejável do ponto de vista do controle e da segurança, mas economicamente impraticável. O resultado foi um retrocesso: a exigência da rastreabilidade foi eliminada para a carne de consumo nacional e apenas mantida para as exportações.

• Apoiar a comercialização e o consumo com uma rede coordenadora de ações de educação do público consumidor, com envolvimento de produtores, associações de produtores, cooperativas e entidades governamentais. Realizar campanhas que enfatizem os métodos de produção de alimentos seguros e seus benefícios: o consumo de subprodutos em cujo processo produtivo foi empregado algum método seguro de melhoria dos níveis de saúde pública e que incentive o crescimento do setor produtivo.

• No Brasil inexistem estruturas de apoio ao consumo de alimentos seguros, apesar de entidades como EMBRAPA e EMATER auxiliarem na produção com qualidade, e de outros órgãos conferirem certificação de processos e produtos.

• Desenvolver ações de mídia também no exterior. Os produtos do Mercosul podem ser melhor explorados em campanhas publicitárias, se forem destacados alguns aspectos regionais. A criação extensiva de gado, possível graças à grande disponibilidade de terras, é superior ao método da criação intensiva, na medida em que o gado daqui é menos propenso a doenças, como a espongiforme bovina (doença da "vaca louca").

• A persistência de regiões sem o devido controle e a possibilidade de surgirem focos de febre aftosa impedem a certificação do gado como livre da doença sem vacinação. Uma oportunidade é trabalhar com a aceitação da carne "vacinada". É possível fazer um embargo sobre toda a carne do Mercosul, mesmo que um foco de doença seja restrito a uma pequena região distante dos centros produtores. A instituição de um padrão seguro de produção aliado à rastreabilidade pode evitar estes inconvenientes.

