ALIMENTOS BRASILEIROS ESTÃO ENTRE OS MAIS SEGUROS DO MUNDO

CHRISTIAN LOHBAUER
Presidente da CropLife Brasil

Divulgados em dezembro, estudos da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) atestam a qualidade e a segurança dos vegetais produzidos no País. Mas ainda é possível melhorar.

NO FINAL do ano, a divulgação de dois estudos oficiais relacionados à qualidade dos alimentos de origem vegetal vendidos no País fez com que a ceia dos brasileiros ficasse ainda mais saborosa. Em ambos os casos, comprovou-se o que muita gente já sabia: os produtos cultivados no Brasil não estão "contaminados" por agroquímicos. Existem, sim, alguns problemas pontuais, como veremos a seguir, mas nada que coloque a segurança da população em risco.

O primeiro relatório, divulgado pela Anvisa, analisou 4.616 amostras de quatorze alimentos de origem vegetal e pesquisou até 270 substâncias químicas nesses produtos. No total, 77% das amostras foram consideradas satisfatórias, sendo que, em 49% delas, não foram detectados resíduos de pesticidas. Em 28% das amostras, os resíduos estavam em concentrações inferiores ao Limite Máximo de Resíduos (LMR) estabelecido pela Anvisa.

Entre as amostras consideradas insatisfatórias (23,00%), a grande maioria (20,40%) apresentou resíduos de agroquímicos não permitidos para a cultura – um problema burocrático, e não de saúde pública –, enquanto 2,27% das amostras foram flagradas com resíduos acima do LMR.

Na semana seguinte, foi a vez de o MAPA divulgar o seu estudo, que confirmou os dados da Anvisa com pequenas variações. A diferença entre os levantamentos é que, enquanto a Anvisa coleta as suas amostras no varejo, o MAPA foca na outra ponta da cadeia, buscando frutas, verduras e grãos diretamente nas fazendas.

No total, foram avaliadas 4.828 amostras, com um índice de conformidade em relação aos defensivos de 89,0%. Entre os 11,0% de amostras em inconformidade, 6,6% foram identificados com produtos não autorizados para a cultura, enquanto 2,7% estavam acima do LMR e 1,5% continham resíduos de produtos proibidos no Brasil.

Os resultados atestam a qualidade e a segurança dos vegetais produzidos no País. Apenas como comparação, a média de alimentos com resíduos acima do LMR na Europa chega a 4,1%. Nos Estados Unidos, chega a 3,8%. Vale destacar, ainda, que, se consideramos os parâmetros estabelecidos pelo Codex Alimentarius ou pela Comissão Europeia, os índices de conformidade dos produtos cultivados no Brasil seriam ainda maiores, já que a legislação brasileira é mais restritiva do que a internacional.

Como vimos, o cenário é positivo, mas pode melhorar. Na questão dos produtos não aprovados para a cultura, é preciso concentrar esforços na aprovação de novas moléculas e na extensão de uso de produtos já disponíveis no mercado. Já o problema dos alimentos com resíduos acima do LMR só será resolvido com programas de educação e treinamento junto aos produtores – um dos focos prioritários da CropLife Brasil. O que é bom deve ficar ainda melhor. O desafio da CropLife Brasil é fazer com que o índice de conformidade dos nossos alimentos seja de 100%. ■