

Morangos certificados: selo da Adapar garante segurança e qualidade ao consumidor

28/06/2024

Agricultura e Abastecimento

Uma iniciativa da Agência de Defesa Agropecuária do Paraná (Adapar) em parceria com o Sistema Faep/Senar possibilita que produtores de morango da Região Metropolitana de Curitiba tenham um selo de qualidade que diferencia o produto no mercado. Ele sinaliza o uso de boas práticas de produção e manejo, garantindo um alimento seguro para consumo.

O projeto-piloto foi oficializado no final de 2022, com oito propriedades participantes, e hoje todas já estão certificadas. São agricultores convencionais que seguem o sistema semi-hidropônico, ou seja, as frutas não são cultivadas direto na terra, mas em um substrato apoiado em cavaletes ou palanques.

Na primeira etapa, os fruticultores participaram de uma capacitação realizada pelo Sistema Faep/Senar-PR. As exigências para certificação também incluem a presença de um responsável técnico na propriedade, o monitoramento constante de pragas e doenças e uma produção ambientalmente sustentável. Os fiscais de Defesa Agropecuária da Adapar fazem acompanhamento frequente e coletam amostras para comprovar a ausência de resíduos de agrotóxicos nas frutas.

Após as análises, se constatada a conformidade às normas de qualidade, a Adapar concede aos agricultores um selo que é adicionado às embalagens dos morangos. Além de indicar a adequação, o selo tem um QR Code que dá acesso a informações como as datas das fiscalizações realizadas, os resultados das análises laboratoriais e a rastreabilidade.

A conquista do selo fez a diferença na propriedade da família da engenheira agrônoma Giovana Beger, em São José dos Pinhais. São 25 estufas abertas para visitação e no sistema “colha e pague”, que proporciona aos turistas o contato direto com a origem do produto.

A família trabalha com morangos desde 1999 e já recebia a fiscalização da Adapar antes mesmo do projeto-piloto. Mas, com a adesão à iniciativa, aperfeiçoou o monitoramento de pragas e doenças com um caderno de campo. Além disso, o armazenamento de agrotóxicos e fertilizantes foi reorganizado, e a

engenheira agrônoma passou a ter um acompanhamento mais frequente da produção. “Nós conseguimos reduzir o uso dos químicos pela adoção dos biológicos”, conta Giovana.

“A gente já tinha um produto seguro e não usava químicos de forma indiscriminada. Mas não tinha nenhuma forma de provar isso para o consumidor, para dizer que nosso produto era totalmente seguro. Agora, com essa certificação da Adapar, a gente tem”, complementa.

CONSUMO – Além do morango in natura, a família comercializa geleias e sobremesas. Uma das clientes fiéis é a confeitadeira Geisa Miriam Bueno, moradora de São José dos Pinhais, que há anos compra frutas da família Beger para fazer seus bolos e doces finos. “É por conta da qualidade e sabor da fruta. Do que eu pego na cidade, cerca de metade joga fora. E, aqui, é certeza que eu não desperdiço nada. Tenho essa preocupação porque preciso manter o padrão de qualidade do meu trabalho”, explica.

COMO FUNCIONA – O primeiro passo para agricultores interessados é determinar um responsável técnico para a propriedade. Esse profissional deve procurar o escritório da Adapar e cadastrar o produtor no programa com a documentação exigida. A partir daí, a Agência faz o acompanhamento mais direto do local.

Segundo a fiscal de Defesa Agropecuária Sabrina Jacques Farias, que foi responsável pelo projeto piloto, a ação surgiu da identificação de duas demandas. Uma delas é dos próprios consumidores, que exigem cada vez mais segurança quando buscam alimentos in natura. A outra demanda veio do campo e foi percebida pela equipe durante as fiscalizações. “Quando fazíamos análises de amostras, os produtores sempre pediam para ficar com os resultados, para poder mostrar aos clientes que estão produzindo de forma correta. O selo dá essa possibilidade”, diz.

Além de São José dos Pinhais, há produtores de morango certificados em Mandirituba, Campina Grande do Sul, Almirante Tamandaré e Lapa.

MORANGO – O morango foi escolhido para o projeto piloto pelas particularidades da produção. Ao mesmo tempo em que estão com frutos, as plantas têm, simultaneamente, crescimento vegetativo e flores. Por isso, é um tipo de cultivo sensível, que exige aplicação de defensivos apropriados, e produtos biológicos para o controle de pragas e doenças.

A Região Metropolitana de Curitiba lidera a produção da fruta no Paraná. São

José dos Pinhais é o principal produtor. Segundo os dados preliminares do Valor Bruto da Produção Agropecuária (VBP), do Departamento de Economia Rural (Deral), o município colheu cerca de 3,5 mil toneladas de morango em 2023, gerando uma renda de R\$ 52,73 milhões para os agricultores.

NOVOS RUMOS – Em março, a Adapar publicou a Portaria nº 82, que estabelece procedimentos para a certificação da produção de produtos de origem vegetal do Paraná. A ideia é expandir o trabalho para outras culturas, com foco na rastreabilidade.

“Isso é uma tendência mundial. Todo mundo quer saber onde e como aquele produto foi feito. Por isso o projeto tem tudo para crescer, principalmente para frutas e outros alimentos em que a gente vem encontrando resíduos de agrotóxicos. Assim, podemos ajudar a melhorar os sistemas de produção e garantir um alimento seguro”, completa o chefe do Departamento de Sanidade Vegetal da Adapar, Renato Rezende Young Blood. Os agricultores podem buscar informações no site ou na sede da Adapar.

Young Blood explica que um dos benefícios observados no campo é a mudança na imagem de “punição” normalmente associada ao serviço de Fiscalização agropecuária, e um investimento maior na orientação dos agricultores e no reconhecimento das boas práticas. “Os órgãos de fiscalização, pelas suas características, sempre tiveram um caráter de penalização para quem faz errado. E a gente estudou um modo de valorizar o produtor que faz a coisa certa, que segue todas as regras da defesa agropecuária”, diz.