

Feira Agroecológica UFPB

BOLETIM PROJETO GEA/CNPQ Nº 04 - JUNHO - 2010 DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

Análises comprovam: os produtos da feira são limpos



A ausência de agrotóxicos foi comprovada por um conceituado laboratório brasileiro.

A retomada do Processo de Certificação da Feira Agroecológica da UFPB.

Consumidores poderão ajudar participando de eventos e opinando



O VENENO brasileiro de cada dia

Pimentão é o alimento que apresenta o maior risco de contaminação



PRODUTOS ORGÂNICOS COM PREÇO BAIXO?

Surpreenda-se com a comparação de preços entre supermercados e a Feira Agroecológica da UFPB



A retomada do Processo de Certificação da Feira Agroecológica da UFPB



Uma Certificação busca oferecer garantia aos consumidores sobre a natureza de um produto. No caso do alimento orgânico o processo de certificação, previsto pela Lei dos Orgânicos (10.831/2003), foi padronizado pela Instrução Normativa nº 64 de 18 de dezembro de 2008 do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento – MAPA, que entrará em vigor em janeiro de 2011.

Antes mesmo desta medida governamental, os produtores da ECOVÁRZEA e um grupo de consumidores da Feira Agroecológica do Campus I da UFPB iniciaram, ainda em 2005, um processo de discussão para a certificação

dos produtos oferecidos, afim de que os clientes tivessem mais confiança na qualidade dos produtos. Essas discussões foram intermediadas pelo GEA (Grupo de Ergonomia Agrícola e Gestão Ambiental) através de um projeto apoiado pelo CNPq (Edital MCT/CNPq 22/2004 – CT AGRO). A partir de consultas diretas e reuniões, os consumidores apontaram os seguintes critérios:

1. não utilização de agroquímicos na produção, comprovada através de análise de resíduos (veja os resultados de 2006 e 2010);
2. boas condições sanitárias, comprovadas através de análise bioquímica;
3. rotulagem dos produtos manipulados contendo composição e valor nutritivo;
4. livre acesso dos consumidores às áreas de produção.

Esse tipo de certificação participativa está prevista na norma atual para situações de venda direta de produtores organizados por entidades que prevêem a prática agroecológica como padrão de produção. Desta forma, pretende-se retomar o processo já iniciado para certificar até o final do ano os produtos da Feira da UFPB, para isso espera-se contar com a colaboração dos consumidores. Proximamente serão realizados eventos e palestras sobre o tema. Fique atento e participe!



A feira Agroecológica da UFPB fica localizada junto à caixa d'água do RU, no caminho para a Caixa Econômica Federal do Campus I da UFPB. Visite-a, colabore com a sua saúde e com um mundo livre de agrotóxicos!

• **Expediente:** Boletim Projeto Feira Agroecológica - UFPB - GEA/CNPQ
 • **Textos:** Paulo José Adissi, Mariana Borba e Thiago Santos
 • **Pesquisa:** Equipe GEA: Paulo José Adissi, Mariana Borba, Thiago Santos, Maria Brasil, André Duarte
 • **Lucena,** Inocêncio Soares e Lineide

Rachel Lucena
Diagramação: Cida Alves
Impressão: Sal da Terra
Contatos: (83)3216-7808
 adissi@producao.ct.ufpb.br
 padissi@hotmail.com
<http://www.prac.ufpb.br/feira>



RELATÓRIO DE ENSAIO Nº 48696

Resultado: 24 de maio de 2010

NATUREZA DO TRABALHO: Análise de Resíduos de Agrotóxicos
MATERIAL: 01 amostra de folhas, ref. 21/05/10, colhida e remetida pelo cliente.

RESULTADO
 Os compostos acima relacionados não foram encontrados na amostra analisada

RESULTADO
 Os compostos acima relacionados não foram encontrados na amostra analisada

Análises comprovam: os produtos da feira são limpos

Se para os alimentos convencionais, oriundos da agroquímica, existem limites de aceitação para a presença de resíduos de agrotóxicos, para os alimentos orgânicos é inaceitável a presença de qualquer quantidade de veneno. Para testar os produtos da feira foram coletadas amostras compostas por pequenas quantidades de alimentos retirados, aleatoriamente, de todas as barracas de verduras e frutas. Tais amostras foram enviadas para o LABTOX do ITEP, que é um dos três laboratórios que prestam serviço ao Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA) da ANVISA (ver matéria: O veneno brasileiro de cada dia). Os resultados das análises realizadas em 2006 e em maio deste ano atestam a ausência de agrotóxicos nos produtos da Feira Agroecológica da UFPB. Para acessar na íntegra os laudos acesse: <http://www.prac.ufpb.br/feira/interatividade.html> ou <http://www.faciltecnologia.com.br/resultados.zip>



Produtos orgânicos com preço baixo?

A consciência dos diversos males causados pela produção e consumo de produtos com agrotóxicos tem levado a um aumento na procura por alimentos orgânicos (sem agrotóxicos) em torno de 30% ao ano, segundo estimativas do Instituto de Biodinâmica (IBD), um dos órgãos certificadores desse tipo de produção.

PRODUTO	PÃO DE AÇÚCAR	BOM PREÇO	EXTRA	FEIRA AGROECOLÓGICA
Alface americana	2,83 (Hid)	2,38 (Org)	2,83 (Hid)	1,00 (Org)
	2,59 (Conv)	1,98	1,90	
Coentro (molho)	1,90 (Hid)	-	1,90	1,00 (Org)
	1,29	1,08	-	
Cenoura (kg)	2,85	2,88	1,59	3,75 (Org)
Banana comprida	3,19	2,94	3,19	2,00 (Org)
Banana Prata (kg)	2,58	2,68	2,58	1,50 (Org)
Mamão papaia (kg)	4,39 (G)	3,68	4,19	1,20 (Org)
	2,99	-	-	
Pimentão (kg)	7,29 (Cor)	-	5,92 (Cor)	4,00 (Org)
	3,98	3,98	3,98	
Rúcula (molho)	1,96 (Hid)	-	1,96 (Hid)	1,00 (Org)
	-	0,98	-	
Espinafre (molho)	-	2,14	-	1,00 (Org)
Feijão verde (kg)	7,99	-	7,79	5,00 (Org)
Inhame (kg)	(Do norte) 2,35	-	(Do norte) 2,35	2,50 (Org)
	-	-	(Da costa) 4,69	
Couve folha (molho)	1,63	0,98 (Org)	1,50	1,00 (Org)
	-	1,28 (Org)	-	

Entretanto, é lugar comum a idéia de que esses produtos, com qualidade diferenciada, são exclusividade para os ricos. Diante disto, decidimos pesquisar os preços dos alimentos orgânicos e "convencionais" em alguns dos principais supermercados de João Pessoa para comparar com os preços da feira agroecológica da UFPB. Os resultados foram surpreendentes! Com exceção da cenoura, todos os produtos da feira agroecológica possuem um preço mais baixo do que os alimentos orgânicos dos supermercados consultados, mesmo quando comparados com produtos convencionais, ou seja possuidores de resíduos de agrotóxico. Assim, quando adquirimos nossos alimentos na feira agroecológica fazemos um excelente negócio. Sabemos, entretanto, que as vantagens não param por aí. A possibilidade de comprar produtos diretamente de quem plantou é uma grande conquista: trata-se do resultado de uma luta diária empenhada por produtores, técnicos e assessores em prol da manutenção de uma relação que supera aquela meramente comercial, típica dos supermercados. Temos, na feira agroecológica, um vínculo consolidado de amizade, respeito e confiança com os homens e mulheres responsáveis por aquilo que nos nutre. **Isso não tem preço!**

Conv - convencional, Hid - hidropônica, G - golden, Org - orgânica
 Fonte: Pesquisa realizada em 20/05/2010.

O veneno brasileiro de cada dia

Diferentemente do que ocorre com os mercados europeus, o consumo alimentar dos brasileiros não conta com um sistema de garantia mínima de não contaminação por agrotóxicos. O monitoramento existente realiza amostragens de alguns produtos comercializados por

supermercados através do Programa de Avaliação de Resíduos de Agrotóxicos (PARA) da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Esse programa, iniciado em 2001, vem progressivamente alargando-se em termos de número de alimentos e capitais monitoradas.

Atualmente são monitorados 20 produtos em praticamente todos os estados

brasileiros, já que apenas Alagoas ainda não aderiu ao Programa. Embora a Paraíba tenha entrado no Programa desde 2009, ainda não

foram divulgados os resultados. Isso por si só, demonstra a fragilidade do PARA, ou seja, o quanto estamos distantes de uma verdadeira segurança alimentar. Veja ao lado quais são os campeões da copa e da cozinha envenenadas.



Resultados negativos	Culturas	Amostras rejeitadas
Mais de 50%	Pimentão	64,4%
Entre 30 e 50%	Morango	36,1%
	Uva	32,7%
	Cenoura	30,4%
	Alface	19,8%
Entre 10 e 30%	Tomate	18,3%
	Mamão	17,3%
	Laranja	14,9%
	Abacaxi	9,5%
Entre 5 e 10%	Repolho	8,8%
	Arroz	4,4%
	Cebola	2,9%
	Batata	2,0%
Abaixo de 5%	Banana	1,0%
	Manga	1,0%