

## Alimento seguro: você sabe o que põe no prato?

*Flávia Costa\**

Todos conhecem o ditado popular que assegura que “você é o que você come”, mas, diante dessa máxima, é inevitável questionar se o cidadão comum de fato conhece a origem dos alimentos que está consumindo. A preocupação é pertinente, considerando que, de acordo com dados da Organização Mundial de Saúde (OMS), cerca de 200 casos de fraude e contaminação de grandes proporções são registrados a cada ano nos continentes. Cientes do fato alarmante, agricultores, varejistas e o governo têm dedicado esforços à implantação de mecanismos de segurança do alimento. Um deles é a manutenção do histórico da trajetória de alimentos, conhecida como rastreabilidade, utilizada para garantir a qualidade e a origem dos alimentos. Uma vez que já houve conscientização de todos os envolvidos na cadeia de suprimentos alimentar quanto à crescente exigência do consumidor em relação à qualidade dos alimentos, o desafio atual é fazer com que a troca de informações entre todas as fases de cultivo e distribuição do alimento seja ágil e eficiente.

Diversas empresas em todo o mundo já têm a rastreabilidade como prioridade em seus processos. Espanha, França, Chile, Peru, China, Estados Unidos, entre outros, entendem que a rastreabilidade é um critério essencial na alimentação e no agronegócio. No Egito, a “Al Shams Agro Group” possui uma das marcas mais reconhecidas de frutos cítricos do Mediterrâneo. Além dos cuidados com o plantio e a automação da packing house, a empresa investiu em rastreabilidade. Todas as informações relacionadas ao produto, como processamento, preparação, ceras utilizadas e embalagem são registradas nos lotes de produção. As normas do Programa de Rastreabilidade da GS1 (Global Traceability System) foram adotadas, o que tornou a empresa mais competitiva, com redução de 75% do tempo de resposta a reclamações de clientes. O retorno do investimento foi alcançado em duas temporadas de exportação.

Para alcançar esse nível de excelência, é necessário que a rastreabilidade seja colaborativa, ou seja, praticada da mesma maneira por todos os participantes da cadeia, ao contrário do que tem acontecido no país até hoje. É preciso unificar a linguagem adotada pelas iniciativas que já estão em curso, o que também facilitará a adoção de outros players, que terão diretrizes claras para a aplicação de um sistema padronizado de rastreabilidade. Nessa modalidade, todos os envolvidos na cadeia colaboram com o envio de informações de cultivo, embalagem e transporte em formato padronizado. Portanto, a premissa básica para a rastreabilidade em toda a cadeia produtiva é a utilização de padrões de identificação e comunicação das informações referentes aos produtos por meio do Sistema GS1, adotado no mundo todo. Um exemplo de padrão global é o código de barras, utilizado com sucesso há mais de quatro décadas em produtos industrializados, tanto no mercado interno quanto para exportações para o mundo todo. Utilizando sistemas de identificação e codificação padronizados, o produtor poderá registrar todas as informações referentes à produção, datas de colheita, embalagem, validade e o lote de produção, entre outras, entregando-as à próxima etapa da cadeia. Ao mesmo tempo, os varejistas que comercializam os alimentos rastreados terão informações muito mais completas sobre o produto vendido, além de terem controle mais efetivo de seus estoques. Isso garante que o produto esteja sempre no prazo de validade correto, que sua origem seja conhecida e que os riscos à saúde do consumidor sejam reduzidos ou até extintos. O consumidor é o grande beneficiado, pois terá mais segurança na hora de adquirir alimentos, sabendo que existe um controle rígido desde o campo até a mesa que garante a qualidade e procedência do alimento.

Dentre as iniciativas tocadas por agricultores, podemos destacar o sistema de rastreabilidade da Fischer, maior produtora de maçãs do Brasil. A empresa é responsável por 22,5% da produção de Santa Catarina e 11,3% da produção nacional, e trabalha com um sistema avançado de rastreabilidade, que vem sendo aprimorado desde o ano 2000. Cada lote de maçãs recebe já na colheita uma etiqueta de identificação com sistema de código de barras agregando informações do pomar, perfil de qualidade, data e equipe de colheita, potencial de armazenagem e câmara

fria de destino. Um sistema de dados permite acesso on line a informações de registro de adubações e tratamentos realizados, características físico-químicas e qualidade no momento da recepção, estoque e local de armazenagem, dentre outros. Na região Nordeste, a Itaueira, uma das maiores exportadoras de melão do país, desenvolve um sistema de rastreabilidade detalhado, com histórico sobre a trajetória da fruta desde o plantio. Informações como ocorrência de chuvas, ventos e adubação são consideradas na garantia de origem oferecida pela empresa.

Grandes varejistas no Brasil também já demonstram preocupação com este tema e adotaram programas para garantir ao consumidor qualidade e segurança nas frutas e carnes que são comercializadas. A idéia é que o cliente possa acompanhar todo o processo de produção do alimento e, principalmente, sua origem, garantindo que levará para casa produtos com conceitos rigorosos de qualidade e sustentabilidade. O acesso pode ser feito por meio dos sites destas redes ou até mesmo pelo celular. Com o número do lote é possível, por exemplo, visualizar a propriedade onde a fruta foi cultivada.

Na esfera governamental, o Sistema de Produção Integrada (Sistema PI), que visa a obtenção de produtos agropecuários mais saborosos, seguros, de qualidade e cultivados com as melhores técnicas, é uma iniciativa do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA. Com isso, o setor de fruticultura e hortaliças no Brasil ganhará um forte diferencial competitivo nos mercados internacionais. Além dos Estados Unidos, diversos países da Europa exigem a certificação de produtos importados como maçã, pêssego e uva, e, em breve, a exigência se estenderá às demais categorias de frutas. Outra vantagem é que, ao garantir a entrega de produtos com certificado de qualidade, o produtor ganhará a confiança de seus clientes e obterá reconhecimento nos mercados internacionais, ampliando seus horizontes de negócio. É importante que o setor nacional esteja preparado para aproveitar as oportunidades que os mercados doméstico e externo deverão proporcionar nos próximos anos. Para isso, será necessária organização operacional para suprir a crescente demanda, que pode ser alcançada por meio de um sistema eficiente de identificação e rastreabilidade de alimentos.

Segundo o MAPA, a inserção do Brasil no comércio mundial de alimentos será expressiva nos próximos anos. Para 2020, final do período das projeções, o país deverá suprir grande parte do mercado mundial de alimentos. Dessa forma, a adoção de um padrão global para a identificação de alimentos é extremamente benéfica, por facilitar os processos de exportação. No ambiente doméstico, também será importante garantir cada vez mais a origem dos alimentos. Do aumento previsto para os próximos anos na produção de soja e milho, 52% e 80%, respectivamente, serão dirigidos ao mercado interno. Haverá, assim, uma dupla pressão sobre a produção nacional: o crescimento do mercado interno e as exportações. Diante desse contexto, há que se reconhecer o esmero dos players da cadeia de suprimentos no Brasil, porém sem negligenciar a necessidade de aprimoramento e unificação dos sistemas de rastreabilidade de alimentos, em prol da saúde do consumidor.

*\* Flávia Costa é Assessora de Soluções de Negócios da GS1 Brasil - Associação Brasileira de Automação. A GS1 Brasil é uma associação sem fins lucrativos que representa nacionalmente a GS1 Global. A organização brasileira tem 55 mil associados no país.*