

A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) estuda a criação de uma rede em torno da cadeia produtiva de alimentos no Brasil para conter o desperdício. O país é considerado um dos dez que mais desperdiçam comida em todo o mundo, com cerca de 30% da produção praticamente jogados fora na fase pós-colheita.

A redução das perdas será objeto de debates na oficina que a Embrapa Agroindústria de Alimentos promove no próximo dia 30, no Rio de Janeiro, em contribuição à 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, que ocorrerá em Brasília, em novembro próximo.

O objetivo da FAO na América Latina e Caribe é montar uma rede de entidades com organizações não governamentais (ONGs), universidades e institutos de pesquisa com o propósito de reduzir a perda na produção e na pós-colheita dos alimentos. Ao governo caberia providenciar a melhoria de fatores como infraestrutura para transporte dos alimentos, como existe nos Estados Unidos.

“O que se tem que fazer no Brasil é uma rede de formadores que possa, junto com o governo, empresas privadas e ONGs, trabalhar nisso tudo”, afirmou o engenheiro agrônomo da Embrapa Indústria de Alimentos, Murilo Freire. O governo brasileiro entraria com a legislação, com infraestrutura e armazenamento adequados, explicou Freire.

Integrante do Comitê de Especialistas em Redução de Perdas e Desperdícios para a América Latina e Caribe da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO), o pesquisador disse que o problema ocorre em toda a cadeia produtiva, que tem deficiência de infraestrutura e manuseio, plantio errado, doenças e enfrenta problemas referentes à embalagem, ao transporte e ao armazenamento.

Segundo Freire, os produtos são desperdiçados porque ou estão fora do prazo de validade ou não foram consumidos por serem identificados como malformados ou fora do padrão estabelecido pela legislação do Ministério da Agricultura. A meta do comitê é montar uma rede na região para diminuir as perdas na produção desses alimentos.

“O desperdício ocorre quando o alimento produzido é jogado fora, ou seja, ele não chega a quem necessita”, disse Freire. Um exemplo disso, segundo o engenheiro, é o caso dos frutos feios, que não são padronizados nem têm um apelo de venda comercial elevado, mas têm as proteínas, vitaminas e sais minerais de um produto normal. “Esse é o desperdício. São alimentos produzidos, mas não usados”.

As perdas no Brasil correspondem em média a 30% dos alimentos pós-colheita, no caso dos frutos, e 35%, no das hortaliças. “Os países desenvolvidos desperdiçam mais do que os países em desenvolvimento. Estes últimos perdem 60% antes da porteira, da produção, e desperdiçam 40%. Nas nações desenvolvidas, a perda ocorre mais na ponta e inverte a projeção”.

A FAO considera que a população mundial está em elevado nível de insegurança alimentar, uma vez que um terço do que é produzido é perdido. Isso corresponde a cerca de 1,7 bilhão de tonelada de alimentos. Na África, as perdas alcançam 60%. “São 50% só na fase de produção. Perdem mais 5% na distribuição, que eles não têm, e 5% na parte do consumidor”, disse o pesquisador. Na Alemanha, o desperdício é mínimo.

Uma lei em tramitação no Congresso há dez anos – a chamada Lei do Bom Samaritano - penaliza o doador de alimentos. Um industrial, produtor ou mesmo restaurantes não podem doar alimentos porque, se alguém passar mal, o doador acaba acusado de ser o responsável. “Isso ocorre aqui no Brasil. Nos outros países, não”, disse Freire.

“Não há armazenamento adequado para grãos e hortaliças no Brasil”. Freire criticou o financiamento do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) a obras que melhorem a infraestrutura em outros países, em detrimento de projetos necessários no Brasil. Em relação à tecnologia, disse que existem muitas disponíveis no país, como a refrigeração, cujo uso é conhecido, mas não é adotado.

Outra falha apontada é na embalagem dos produtos. A atenção a esse fator pode diminuir as perdas no final da cadeia. Falta informação que chegue ao produtor, ao atacadista e ao consumidor, disse Murilo Freire. Se tudo que é desperdiçado fosse aproveitado, haveria maior oferta, o produtor ganharia mais e o consumidor pagaria menos pelos alimentos, destacou o pesquisador.

Fonte: Folha de Londrina, 27 de abril de 2015