



Foto: Jacimar Luis de Souza

### **Hortalças orgânicas: agregando valor, saúde e saldos ambientais**

Há algumas décadas, quando se falava de alimentos do futuro, imaginavam-se alimentos processados, industrializados e em forma de cápsulas, conforme se alimentam os astronautas ou se divulgam nos filmes de ficção científica.

Entretanto, o que não se imaginava é que a maior preocupação da sociedade nos dias de hoje fosse a qualidade dos alimentos *in natura*, âmbito no qual as hortalças têm lugar soberano, especialmente por estar presente diariamente na dieta dos brasileiros. Neste momento, a qualidade bioquímica das hortalças torna-se tema de grande relevância para a saúde.

Preocupado com o modo de produção dos alimentos, o setor de produção de hortalças orgânicas se consolida cada vez mais no mercado, em contraposição a uma agricultura que lança mão de produtos químicos que comprometem a sua qualidade. Cada vez mais temos que caminhar nesta direção, pois não podemos permitir que um contaminante comprometa os clássicos benefícios das hortalças como as maiores fornecedoras de sais minerais e vitaminas para nosso corpo.

Dois fatores principais reforçam a demanda social pelas hortalças orgânicas. O primeiro, refere-se à quantidade de insumos químicos, principalmente agrotóxicos, atualmente utilizados no processo produtivo, o que tem levado a sérios problemas de degradação ambiental e comprometimento da saúde de muitos agricultores. O segundo, por serem produtos de consumo cotidiano, na forma *in natura* e, por serem muitos deles perecíveis após a colheita, são ingeridos poucas horas ou poucos dias após colhidos,

aumentando o risco de levar resíduos de agrotóxicos às nossas mesas.

Deve estar claro que ‘hortaliças orgânicas’ não se referem apenas a ‘hortaliças sem agrotóxicos’. Além de não se empregar produtos químicos, para se produzir hortalças orgânicas, vários princípios e métodos naturais devem ser adotados, tais como: cultivo em ambientes diversificados em fauna e flora para se obter equilíbrio ecológico na unidade de produção; uso de matéria orgânica, adubação verde, biofertilizantes, entre outros, que irão conferir riqueza bioquímica e elevada qualidade à hortalça colhida; uso de métodos alternativos e biológicos para proteção contra pragas e patógenos. Na fase de processamento também não se empregam aditivos, conservantes e outros artifícios inadequados ao consumo humano. Na fase de comercialização, o produto deve ser protegido contra possíveis contaminações por contato, motivo pelo qual são vendidos em embalagens fechadas, desde a colheita e processamento até a venda final ao consumidor, exceto nos sistemas de venda direta, como em feiras e entregas em domicílio.

Em outras palavras, o sistema de produção baseia-se em normas técnicas bastante rigorosas para preservar integralmente a qualidade do produto. Consideram-se inclusive as relações sociais e trabalhistas envolvidas no processo produtivo, conforme determina a Lei 10.831, de dezembro de 2003, regulamentada pelo Decreto 6.323, de 27/12/07, que regulamenta definitivamente a atividade no Brasil a partir de Janeiro de 2011. Neste âmbito, a criação do selo nacional de produtos orgânicos e outros instrumentos normativos do Ministério da Agricultura, darão um impulso ainda maior ao setor.

A adequada produção de hortalças orgânicas, que objetiva atingir o estágio de pleno exercício da agroecologia, deve seguir os princípios gerais destacados anteriormente e empregar métodos e práticas, tais como:

1 - Preparo mecânico do solo com impacto mínimo na sua estrutura, por meio de técnicas de cultivo mínimo e plantio direto na palha.

2 - Adubação orgânica, na forma de esterco de animais, compostos orgânicos ou outras fontes recomendadas pelas normas técnicas de produção.

Produzir composto orgânico na propriedade é uma estratégia para obter-se adubo orgânico de alta qualidade e baixo custo.

3 - Adubação verde com leguminosas para a fixação biológica de nitrogênio e com gramíneas para a melhoria da estrutura física do solo, em cultivos solteiros, consorciados ou por meio de árvores ‘adubadeiras’.

4 - Cobertura morta para proteção do solo, retenção de umidade, economia de água, ativação biológica do solo e favorecimento do desenvolvimento das plantas.

5 - Manejo de ervas espontâneas para preservação de ambientes, refúgio de predadores e obtenção de equilíbrio ecológico. Esta prática também auxilia na proteção do solo e na ciclagem de nutrientes. O manejo deve ser realizado por meio de corredores de refúgio e capinas em faixa, para evitar a concorrência das ervas espontâneas com a cultura de interesse comercial.

6 - Utilização de adubações suplementares com biofertilizantes líquidos via solo ou via foliar, preparados preferencialmente com recursos locais.

7 - Adubações auxiliares com fertilizantes minerais de baixa solubilidade como os pós de rochas, a exemplo dos fosfatos naturais empregados para a correção de deficiências em fósforo nos sistemas produtivos.

8 - Manejo cultural envolvendo técnicas e práticas fundamentais para a eficiência produtiva e econômica dos cultivos. Recomenda-se a prática da rotação de culturas, técnicas de associações de plantas por meio de policultivos, emprego de sistemas de consórcio, entre outras.

9 - Manejo e controle alternativo de pragas e patógenos, por meio de medidas de prevenção que se iniciam no planejamento e diversificação do sistema; uso de medidas preventivas culturais apropriadas a cada cultura; e emprego de técnicas e práticas de controle cultural e biológico, caldas, extratos de plantas, óleos vegetais, entre outros.

As hortalças orgânicas podem ser consideradas como os produtos agrícolas de maior valor agregado. Esta agregação chega a alcançar sobrepreços de até 500% em relação ao correspondente produto convencional, atingindo valores de R\$ 5,00 a R\$ 15,00 por kg

em função do tipo de mercado. Indubitavelmente representa uma grandiosa oportunidade comercial, ainda explorada por poucos. A demanda potencial deste mercado é gigantesca se imaginarmos que o consumo de hortalças orgânicas é o “sonho de consumo” de todos nós.

Porém, o fato do valor monetário agregado ser de fácil mensuração, faz com que o foco sobre a agregação de saúde e saldos ambientais recebam pouco destaque, por serem de difícil mensuração. Quanto se ganha em saúde e qualidade de vida? Quanto tempo se vive a mais consumindo produtos livres de contaminantes? Quanto se gasta a menos com consultas, exames e cirurgias médicas? Quanto você colabora com o meio ambiente, comprando semanalmente hortalças orgânicas? Qual o valor de se ter um rio ou riacho sem resíduos de inseticidas?

Há vários anos, as estatísticas têm revelado dados impressionantes quanto ao mercado mundial de alimentos orgânicos, que avança a uma taxa de crescimento anual entre 10 e 30%. No Brasil, a venda interna de produtos orgânicos em 2010 foi de R\$ 350 milhões, valor este superior em 40% ao registrado em 2009. As hortalças orgânicas representam a maior fatia deste mercado, tendo se destacado como o grupo de alimentos orgânicos mais procurado pelos brasileiros. Reflexo disso, segundo informações do Ministério da Agricultura, a venda direta em feiras livres tem crescido bastante nos últimos anos, reaproximando cada vez mais o produtor do consumidor, fazendo com que o primeiro receba um valor justo pelo seu produto e o segundo invista este valor justo em um produto de qualidade que realmente lhe confira saúde.

A oferta de hortalças orgânicas no Brasil já é uma realidade e o setor vem se desenvolvendo “muito bem, obrigado!” – atendendo ao desejo de todos.

**Dr. Jacimar Luis de Souza  
(INCAPER; Venda Nova do Imigrante-ES; jacimarsouza@yahoo.com.br)**

As ideias aqui expressas refletem a opinião do autor e não da Comissão Editorial. As informações aqui apresentadas são, igualmente, responsabilidades do autor.