

FitoSíntese

A revista para quem pensa a agricultura.

Fito_Entrevistas:

José Miguel Mulet

Bioquímico

“Nunca tivemos a segurança alimentar que temos atualmente”

Vitor Hugo Teixeira

Nutricionista

“A alimentação mediterrânea parece ser a melhor opção para viver mais”

Fito_Tema:

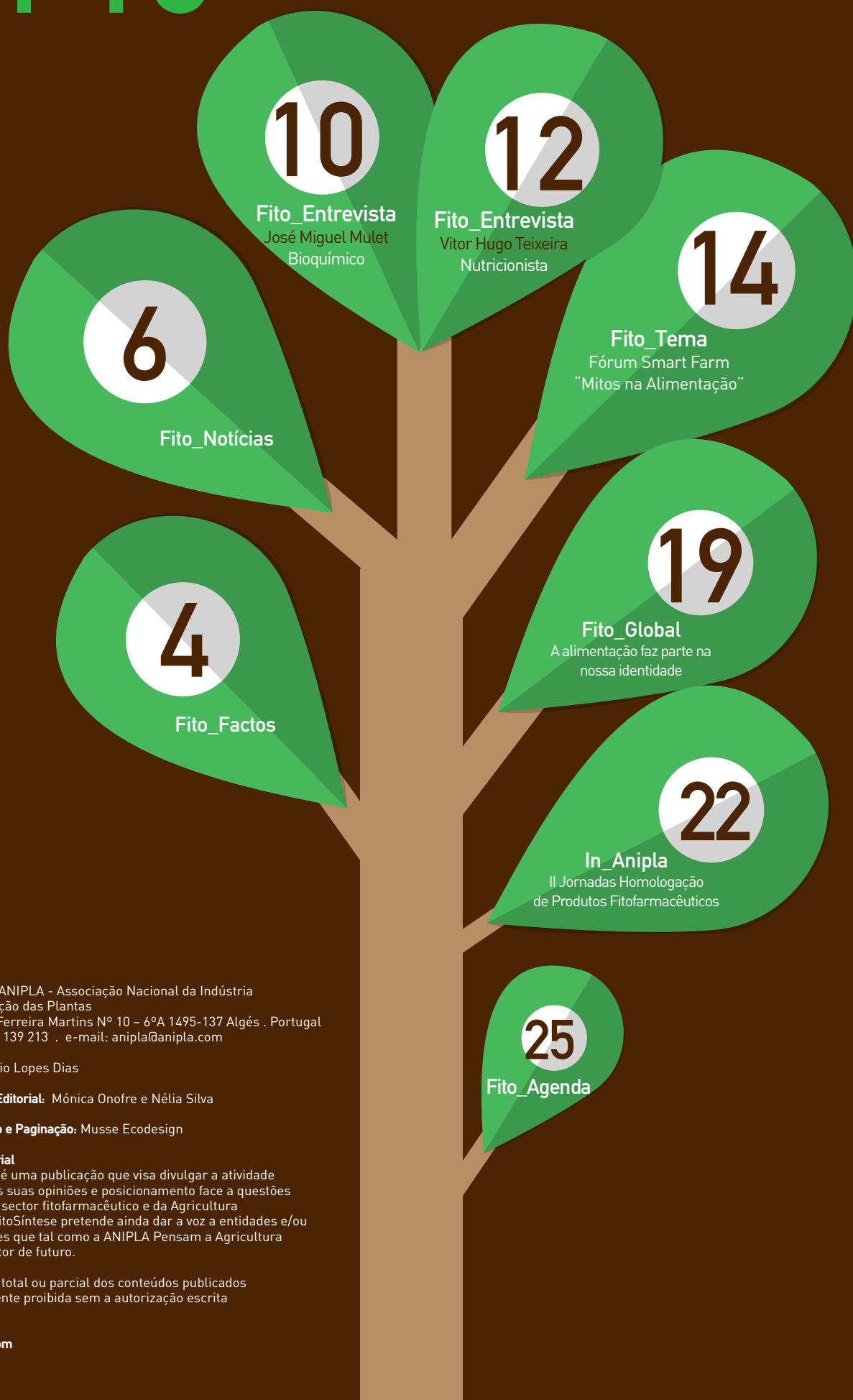
Fórum Smart Farm

“Mitos na Alimentação”

anipla

www.anipla.com

nº10



Ficha técnica

Propriedade: ANIPLA - Associação Nacional da Indústria para a Protecção das Plantas
Rua General Ferreira Martins Nº 10 - 6ªA 1495-137 Algés . Portugal
Tel.: +351 214 139 213 . e-mail: anipla@anipla.com

Diretor: António Lopes Dias

Coordenação Editorial: Mónica Onofre e Nélia Silva

Projeto Gráfico e Paginação: Musse Ecodesign

Estatuto Editorial

A FitoSíntese é uma publicação que visa divulgar a atividade da ANIPLA, as suas opiniões e posicionamento face a questões relevantes do sector fitofarmacêutico e da Agricultura em geral. A FitoSíntese pretende ainda dar a voz a entidades e/ou personalidades que tal como a ANIPLA Pensam a Agricultura como um sector de futuro.

A reprodução total ou parcial dos conteúdos publicados é expressamente proibida sem a autorização escrita da ANIPLA.

www.anipla.com



Editorial

A confiança constrói-se com conhecimento!



O tema da alimentação é por definição uma das atividades dos seres vivos mais importante do mundo, já que está diretamente relacionada com **a nossa sobrevivência diária**.

Sem alimentos o homem não sobrevive. Uma sentença que pouco diz a um continente onde a escassez de alimentos não é um problema.

A razão da organização do Fórum “Mitos na Alimentação” foi lançar a discussão e, desta forma, ajudar “o mais comum dos mortais” a refletir sobre o porquê de tantos “Mitos à volta da Alimentação”.

Normalmente, os “Mitos” estão intimamente relacionados com grandes doses de desinformação, que circulam nos meios de comunicação e redes sociais, contaminados de “fake news” que provocam uma tormenta de emoções no consumidor, que se transformam em medos e inseguranças.

Como podemos tranquilizar estes receios? Será suficiente dar a conhecer como se produzem os alimentos? Será suficiente dar a conhecer o que se faz ao nível de boas práticas na agricultura, cientificamente comprovadas, fazendo uso de uma tecnologia cada vez mais avançada em matéria de segurança alimentar?

A verdade é que a tecnologia atualmente disponível para o agricultor, onde se inclui a utilização

segura e eficaz dos produtos fitofarmacêuticos, permite produzir de forma eficiente e sustentável. Graças à ciência e à constante inovação tecnológica é possível aumentar de forma impressionante a quantidade de alimentos produzidos por unidade de área arável (Atualmente, utilizando a mesma quantidade de terra que há 100 anos atrás, os agricultores alimentam, pelo menos, 10 vezes mais pessoas), de forma segura e a um preço acessível a todas as famílias.

A Agricultura tem uma responsabilidade acrescida na preservação do ambiente, na redução do seu impacto. Para além de fornecer alimentos seguros a uma população mundial em crescimento, tem também de se preocupar com o facto de vivermos num planeta com recursos cada vez mais limitados e com alterações ao nível demográfico, climáticas e ambientais evidentes. Os agricultores trabalham e utilizam todas as ferramentas ao seu dispor por forma a minimizar esse impacto.

A prioridade da Indústria fitofarmacêutica é exigir a si mesma ser uma das protagonistas da Agricultura de futuro, cada vez mais sustentável.

A construção de uma confiança sólida na relação com o consumidor, entre o que se produz e o que se consome, correspondendo às suas expectativas, é fundamental. O Fórum “Mitos na Alimentação”, foi um ponto de partida para fazer acontecer essa confiança!

Felisbela Torres de Campos
Presidente da ANIPLA

Fito_Factos

+2.1 kg/m²

a média do Índice de Massa Corporal (IMC) nas zonas rurais a nível mundial aumentou 2.1 kg/m² em homens e mulheres desde 1985. ¹

+1.3 kg/m²

a média do Índice de Massa Corporal (IMC) nas zonas urbanas a nível mundial aumentou 1.3 kg/m² nas mulheres e 1.6 kg/m² nos homens desde 1985. ¹

47%

do território europeu é terra agrícola, empregando 12 milhões de agricultores a tempo inteiro. ²

98.4%


dos produtos agrícolas avaliados em Portugal são seguros. ³

+11%

aumento das exportações europeias de azeite na campanha 2018-2019, correspondendo a um total de 625.000 toneladas. ⁴

-40%

a cada ano perdem-se 40% das culturas agrícolas devido a pragas e doenças, gerando uma perda na economia mundial de 290 mil milhões de dólares.



2020

é o Ano Internacional da Fitossanidade, proclamado pela ONU. Visa sensibilizar o mundo sobre a importância da sanidade das plantas para a segurança alimentar, a proteção do ambiente e da biodiversidade e o desenvolvimento da Economia.⁵

Fonte:

¹ Segundo estudo publicado na revista Nature e que analisou o peso e a altura de 112 milhões de pessoas de 200 países, entre 1985 e 2017 <https://www.nature.com/articles/s41586-019-1171-x>

² Eurostat-Gabinete de Estatísticas da UE

³ Scientific Report - The 2016 European Union report on pesticide residues in food. EFSA - European Food Safety Authority

⁴ Short-term Outlook for EU agricultural markets in 2018 and 2019

⁵ ONU / <https://undocs.org/A/RES/73/252>



Fito_Notícias

Comissão Parlamentar de Agricultura e Mar visita Smart Farm



Visita de deputados portugueses à Smart Farm a 19 de Junho

Uma comitiva de nove deputados membros da Comissão de Agricultura e Mar, encabeçada pelo seu Presidente, Joaquim Barreto, e com representação de vários grupos parlamentares, realizou a 19 de Junho uma visita de trabalho à quinta modelo Smart Farm da ANIPLA, instalada na Companhia das Lezírias, em Samora Correia.

No âmbito da visita, os deputados ficaram a conhecer as melhores práticas no assento de lavoura, na aplicação de produtos fitofarmacêuticos, na gestão das parcelas de terreno e na promoção da convivência das culturas com as espécies animais e vegetais adjacentes.

«Fiquei especialmente agradado com o interesse que todos os deputados demonstraram para com o nosso projeto e para com o trabalho de inovação e científico que a indústria fitofarmacêutica desenvolve, dedicando enorme esforço à formação e educação dos agricultores», afirmou António Lopes Dias, Diretor Executivo da ANIPLA, esclarecendo que outro dos objetivos da Smart Farm é dar maior e melhor informação à população em geral sobre as boas práticas agrícolas.

No final da visita de trabalho, a presidente da ANIPLA, Felisbela Campos, reafirmou o compromisso da indústria em continuar a investir na divulgação

das boas práticas para melhoria da agricultura nacional, sem esquecer a preservação ambiental e o bem-estar social. Inaugurada em 2016, a Smart Farm já foi visitada por centenas de agricultores, estudantes de escolas agrárias e de agronomia, investigadores de ciências do ambiente, técnicos das direções regionais de agricultura e técnicos das empresas de produtos fitofarmacêuticos.

A Smart Farm é uma quinta modelo de Boas Práticas Agrícolas, criada pela ANIPLA em 2016 na Companhia das Lezírias



Passaportes Fitossanitários têm novas regras a partir de 14 de dezembro de 2019

A partir de 14 de dezembro de 2019 entram em vigor as novas regras aplicáveis aos Passaportes Fitossanitários que devem acompanhar os produtos vegetais e outros objetos na sua circulação no território da UE. Os Passaportes Fitossanitários passam a ter um formato uniformizado na UE e devem ser afixados na unidade comercial (embalagem, contentor ou molho) antes da sua circula-

ção no território da UE. A DGAV - Direção Geral de Alimentação e Veterinária adianta que estão em preparação diplomas comunitários que irão detalhar os requisitos de autorização de emissão de Passaportes Fitossanitários, bem como os produtos vegetais cuja circulação será obrigatória com Passaporte Fitossanitário. Ver mais informação sobre este tema na rubrica "In Anipla".



Campanha “Considere os Factos” na Feira Nacional de Agricultura

A ANIPLA levou a Campanha “Considere os Factos” à Feira Nacional de Agricultura - Feira do Ribatejo, realizada em Santarém de 8 a 16 de Junho, com uma ação de sensibilização sobre a importância da proteção das culturas agrícolas contra pragas e doenças. Os visitantes da feira foram surpreendidos com as frases da campanha como “Sabia que 76% da pera Rocha ou 82% do tomate

indústria estão em risco de desaparecer?” e com a inesperada oferta de quartos de Pera Rocha. A ANIPLA contribuiu através desta ação para o esclarecimento da opinião pública sobre a importância do uso de tecnologia de proteção das plantas na agricultura, aproximando o consumidor da verdade sobre alimentação.



A campanha “Considere os Factos” foi lançada em 2017 pela ANIPLA

93,1% dos hortofrutícolas analisados pela DGAV em conformidade

Em Portugal, o último relatório de Controlo Nacional de Resíduos de Pesticidas em Produtos de Origem Vegetal, da competência da DGAV (Direção Geral de Alimentação e Veterinária), revela que das 710 amostras de hortofrutícolas analisados em 2017, 93,1% estavam conformes, ou seja, sem resíduos ou com resíduos abaixo dos limites máximos de resíduos de pesticidas (LMR).

O relatório releva ainda que o número de amostras com infrações aos LMR representou 3% do total de amostras analisadas e que nos alimentos para bebés ou alimentos de origem animal testados não foram detetados resíduos. É ainda de salientar que no caso das amostras provenientes de países terceiros, 9,1% apresentavam resíduos em infração.

De acordo com os resultados obtidos, a DGAV refere no seu relatório que devem continuar a ser alvo de controlo, em anos seguintes, entre outros produtos, a couve-flor, o arroz, as sultanas, o espinafre, as ervas aromáticas, assim como produtos provenientes do modo de produção biológico.





Fito_Entrevista

José Miguel Mulet
Bioquímico



José Miguel Mulet foi um dos palestrantes do Fórum Smart Farm - Mitos na Alimentação, organizado pela ANIPLA a 18 de Junho na Fundação Calouste Gulbenkian, em Lisboa.

É doutorado em Bioquímica e Biologia Molecular e professor de Biotecnologia da Universidade Politécnica de Valencia, dirige uma linha de investigação no Instituto de Biologia Molecular e Celular de Plantas. É autor de vários livros entre os quais “Comer sem Medo” e “O que é comer saudável” e do blog “Tomates com genes”.

Quais os maiores desafios em combater mitos e “notícias falsas” numa época tão disponível à (des)informação?

Em geral é preciso combater todos os mitos de que a alimentação não é segura ou até de que os alimentos nos estão a envenenar, pois nós nunca tivemos a segurança alimentar que temos atualmente.

No seu livro “Qué es comer sano?” desmonta 101 mitos sobre alimentação. Partilhe pelo menos três ligados à produção de alimentos e à verdade científica sobre os mesmos.

- **Estamos a comer pesticidas.** A realidade é que os controlos são rigorosos e nada chega aos nossos pratos. As quantidades de resíduos são ridículas.
- **Antes comíamos melhor do que agora.** Antes não havia a variedade e a qualidade de alimentos que temos agora, idealizamos o passado. As nossas avós gostariam de ter ido a um super-mercado e ter encontrado tudo o que existe hoje em dia.
- **Somos o que comemos.** Esta frase foi revestida de um significado místico que nunca teve efetivamente, refere-se ao facto de que comer é a primeira necessidade básica do ser humano, mas a comida não muda o nosso carácter, pelo contrário, a comida é uma mais uma expressão cultural.

Existe nos consumidores a ideia de que os alimentos produzidos em modo biológico são mais nutritivos e seguros do que os alimentos produzidos em produção integrada. Estamos a falar de mito ou é verdade?

É um mito. Quando alguém compra um produto biológico está pagando somente por um selo que garante o tipo de inputs que foram usados nessa cultura. O regulamento que regula a produção biológica não fala de qualidade ou saúde. Baseia-se apenas na autorização de produtos de origem natural, mas também não refere se estes produtos são mais eficazes ou menos poluentes.

Reportando à sua afirmação de que “Um tomate tem mais tecnologia que um iPhone 5”, é verdade que as plantas geneticamente modificadas (OGM) são seguras? Porque há tanto medo dos OGM na Europa?

Por culpa dos cientistas e das empresas que não têm sido capazes de desenvolver uma boa estratégia de comunicação. Esse espaço de comunicação

deixado vazio tem sido ocupado por ativistas que têm sido capazes de dizer tudo o que querem, sendo mentira na maioria das vezes. Aproveitaram-se do facto de ninguém ter dado resposta ao seu discurso.

Defende que atualmente os alimentos são mais seguros que nunca (livro “Comer sin Medo”). Contudo, apesar dos relatórios anuais da EFSA (Autoridade Europeia de Segurança Alimentar) apontarem para uma segurança cada vez maior nos alimentos produzidos na UE, os consumidores continuam preocupados. O que poderá ser feito para que esta informação ganhe credibilidade junto da população europeia?

Nos meios de comunicação social tem mais peso um título alarmista do que uma notícia correta. Informar que a comida é segura não provoca qualquer impacto mediático, pelo contrário, se se disser que um alimento é tóxico ou perigoso, mesmo que seja uma mentira, isso pressupõe que as pessoas fazem mais vezes clique na notícia, e, portanto, que tem mais leituras.

O Fórum Smart Farm concluiu que devemos comunicar mais e melhor com o consumidor. Qual é a fórmula?

Em primeiro lugar é preciso comunicar, porque há setores que não o fazem, e em segundo comunicar melhor, se toda a informação que transmitirmos for a correta, ninguém vai poder criticar.

Que balanço faz do Fórum Smart Farm?

Não são muito comuns os fóruns transversais, normalmente há fóruns para cientistas, para agricultores ou para indústria, mas creio que é importante que nos sentemos todos os que trabalhamos no mesmos temas a diferentes níveis para partilhar as experiências e os problemas, porque é a única forma de encontrar soluções. Foi o que aconteceu no Fórum Smart Farm.

O que prevê para o futuro da agricultura?

Será melhor, ambientalmente mais amigável, mais produtiva e mais segura, graças à tecnologia.





Fito_Entrevista

Vitor Hugo Teixeira
Nutricionista



Vítor Hugo Teixeira foi um dos palestrantes do Fórum Smart Farm - Mitos na Alimentação, organizado pela ANIPLA a 18 de Junho na Fundação Calouste Gulbenkian, em Lisboa.

É nutricionista do Futebol Clube do Porto, doutorado em Nutrição Humana, professor na Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, conselheiro na Ordem dos Nutricionistas e CEO da NUTS- Nutritional Solutions for Sports.

Sabemos o que comemos ou estamos cada vez mais confusos devido ao excesso de informação? Quem, na sua opinião, deve ditar as “regras” do que devemos ou não consumir?

Desde o último inquérito alimentar nacional, cada vez sabemos mais e melhor o que os portugueses comem. A questão é se compreendemos mais e melhor o impacto do que comemos na nossa saúde. E aqui, devemos considerar que as ciências da nutrição são relativamente recentes, apesar da exuberância da investigação nos últimos anos. Além disso, e mais importante, é uma área em que estudar os efeitos de nutrientes ou alimentos é extraordinariamente difícil.

É paradoxal que nesta era de tanta informação as pessoas se sintam desorientadas. Neste contexto, é fundamental que as pessoas prefiram fontes de informação credíveis, como universidades, instituições de saúde, centros de investigação, etc. Também há muitos bons profissionais que emitem recomendações muito acertadas e assertivas sobre os mais diversos tópicos em fóruns mais consultados pela população em geral (redes sociais). A questão é que neste meio também há muito mais “lixo” científico e torna-se mais difícil para um leigo na matéria distinguir o que é credível do que não é.

Numa entrevista sua, afirmou que “A nutrição não é “bimória”, nem matemática. É necessário tempo para se chegar a conclusões”. Como se cruza esta ideia com a rapidez com que se criam os mitos na alimentação?

É, como referi, muito difícil determinar - e sobretudo isolar - o impacto de nutrientes ou alimentos na saúde. Isto justifica-se, entre outros, por ser complicado fazer investigações “cegas” para investigadores e pacientes com alimentos, pela variabilidade biológica de alimentos e genética dos indivíduos, e pelo tempo de estudo necessário para a ligação entre determinado alimento ou nutriente e a ocorrência de algumas patologias, por exemplo. Acresce que os resultados não são, frequentemente, “preto ou branco”, mas cinzentos mais ou menos matizados. A solução passa por acumular estudos até se poder fazer uma leitura global (as chamadas meta-análises), que diminuem o erro de interpretação.

Para isto, como se percebe, é necessário mais tempo do que a voracidade por notícias reclama. Esta é uma das razões das informações aparentemente contraditórias entre profissionais de saúde: uns são mais cautelosos e aguardam a solidificação da prova científica, ao passo que outros não resistem à tentação de serem os primeiros a dar respostas, ainda que suficientemente infundadas.

Num tempo em que há tantas opções de dietas e tantas “correntes” contraditórias sobre alimentação e as suas implicações na saúde e até no Planeta, fica a dúvida: O que é afinal uma alimentação equilibrada?

A alimentação mediterrânica parece ser a melhor opção para viver mais e dar mais vida aos anos.

Apesar dos indicadores (Relatório anual da EFSA) apontarem para uma segurança cada vez maior nos alimentos produzidos dentro da UE, comprovando que a Europa tem os padrões de segurança mais elevados do mundo, os consumidores continuam preocupados. O que poderá ser feito para que esta informação ganhe credibilidade junto da população portuguesa?

Ainda que seja possível fazer mais e melhor, nunca como hoje os alimentos que comemos foram tão monitorizados e considerados seguros. No entanto, o medo é emocional e não racional, pelo que hipervalorizamos a putativa tragédia, ainda que a probabilidade de acontecer seja muito reduzida. O medo de andar de avião é maior do que o de andar de automóvel, ainda que as estatísticas nos demonstrem o inverso. Resolve-se com mais e melhor informação.

Do seu ponto de vista, enquanto nutricionista, selecione os 3 mitos mais “flagrantes” na alimentação em Portugal?

É difícil nomear apenas 3, pois há muitos candidatos. Mas escolho a dieta do pH, a dieta detox e a dieta do paleolítico.

Quais os principais desafios da alimentação nos próximos 10 anos?

Garantir alimentação para uma população mundial crescente com o menor impacto possível no ambiente, continuar a combater os mitos alimentares e atenuar a guerrilha e o entrincheiramento de sub-grupos extremistas de alguns tipos de alimentação.

Que balanço faz do Fórum Smart Farm?

É um tipo de iniciativa que deve ser reproduzida porque coloca profissionais de diferentes áreas, que nem sempre comunicam entre si, a fazê-lo e quando comunicam refletem um pouco sobre o tema, discutem os problemas e tentam encontrar soluções. Percebemos neste Fórum que temos que fazer ações concertadas, pôr vários agentes em sintonia para comunicar a melhor Ciência que se faz para o consumidor. É isso que ele merece. Para isso precisamos da ação conjunta de todos e não continuarmos separados como estamos. ■



Fito_tema

Fórum Smart Farm “Mitos na Alimentação”

Dois cientistas desfizeram mitos da alimentação no Fórum Smart Farm e repuseram a verdade com factos: o que comemos na Europa é hoje mais seguro do que nunca. A mensagem é clara, mas deve ser trabalhada de forma apelativa, e fundamentada na Ciência, para que se faça ouvir junto do consumidor.



fórum smart farm

Sustentabilidade na produção agrícola

O Fórum Smart Farm - Mitos na Alimentação, organizado pela ANIPLA a 18 de Junho na Fundação Calouste Gulbenkian, em Lisboa, que juntou 120 pessoas, cumpriu o seu objetivo: criar um espaço de informação pública sobre as boas práticas em matéria de segurança alimentar e produção sustentável de alimentos, cientificamente comprovadas, para que possa suscitar a necessária reflexão e evitar alimentar mitos que descredibilizam a ciência e a tecnologia.

Felisbela Campos, presidente da ANIPLA, abriu o Fórum questionando se «os mitos sobre alimentação estarão relacionados com as grandes doses de desinformação e fake-news que circulam nas redes sociais» e disse que «é melhor depender de um sistema baseado na Ciência do que num sistema que a ignora», sendo «a construção de uma relação sólida com o consumidor o caminho acertado para aproximar a opinião pública da Agricultura».

Os dois palestrantes do Fórum- José Miguel Mulet (bioquímico) e Vitor Hugo Teixeira (nutricionista) – realizaram duas brilhantes apresentações, socorrendo-se de argumentos científicos que ajudaram a desfazer alguns dos mitos mais comuns sobre produção de alimentos e alimentação.

José Miguel Mulet começou por explicar que os alimentos que hoje consumimos têm tanta ou mais tecnologia do que um smartphone, facto que o público em geral desconhece ou não encara de forma positiva: «A comida é tecnológica e tem uma tecnologia absolutamente necessária (...) o retorno à comida natural é uma utopia porque as plantas “selvagens” não são na sua maioria comestíveis». O melhoramento genético das plantas e dos animais que nos alimentam contribuiu para aumentar a nossa esperança média de vida de 35 para 78 anos de idade, no período de



Felisbela Campos / Anipla

um século (1900-2000), e tornou possível o modelo de sociedade atual, lembrou o cientista espanhol. Uns milhares de agricultores produzem alimentos, em quantidade e com qualidade, para alimentar milhões de pessoas que vivem em cidades e isso só é possível com tecnologia.

José Miguel Mulet desconstruiu também os mitos relacionados com o uso de OGM (Organismos Geneticamente Modificados) e de produtos fitofarmacêuticos, duas das tecnologias mais diabolizadas na Europa, revelando que «o que nos dizem as listas da EFSA (Autoridade Europeia de Segurança Alimentar) é que no topo dos contaminantes dos alimentos estão as aflatoxinas (micotoxina natural produzida por espécies de fungos do género *Aspergillus*), e com estas ninguém se preocupa». O bioquímico constatou que «os mitos se difundem muito rapidamente, mas levam muito tempo para a ser desfeitos».



«A comida é tecnológica e tem uma tecnologia absolutamente necessária»,
José Miguel Mulet,
bioquímico

«Nós que trabalhamos com a Ciência provavelmente não estamos a comunicar muito bem. Temos que simplificar a mensagem e apelar à emoção das pessoas»,
Vítor Hugo Teixeira,
nutricionista



O nutricionista Vítor Hugo Teixeira enumerou diversos mitos da alimentação, contrapondo à informação veiculada pelo Google os artigos publicados no portal científico PubMed sobre os mesmos temas. Deitou por terra os supostos benefícios das dietas “detox”, “paleo” e “do pH” e clarificou algumas inverdades como a de que o leite faz mal à saúde. *«Há alimentos que têm mais cálcio do que o leite, como os espinafres ou os brócolos, mas o cálcio fornecido pelo leite é mais facilmente absorvido pelo nosso organismo e basta um copo por dia, enquanto para a mesma dose de cálcio é preciso comer quilos de espinafres»*, explicou o nutricionista. Os “super-alimentos” também foram desmistificados por este especialista: *«gostamos da ideia dos super-alimentos, mas não há provas científicas de que tenham benefícios acrescidos para a saúde»*.

Na realidade entre a percepção do consumidor, influenciado por milhares de mensagens de “consumo” rápido, e a verdade científica vai uma grande distância que urge encurtar através de comunicação profissional. *«Nós que trabalhamos com a Ciência provavelmente não estamos a comunicar muito bem, temos que simplificar a mensagem e apelar à emoção das pessoas»*, reconheceu Vítor Hugo Teixeira, sugerindo que universidades e centros de investigação escolham entre os seus cientistas os melhores comunicadores para divulgar a Ciência e torná-la acessível a todos.



Luís Antunes / Anipla



Ana Filipa Claro / Direção Geral do Consumidor



José Miguel Mulet, que tem um blog intitulado “Tomates com Genes”, garantiu que compensa investir tempo em atender as solicitações dos jornalistas para entrevistas e em comunicar com o grande público para divulgar a verdade fundamentada pela Ciência.

Já no período de debate, Luís Antunes, da direção da ANIPLA, concordou que também a indústria fitofarmacêutica não tem sabido comunicar, mas *«este Fórum é um sinal claro de que é necessário arriscar e comunicar, afrontar a agressividade que algumas áreas da Sociedade manifestam contra a indústria e a agricultura»*.

Comunicar alimentação e agricultura de forma eficaz é o grande desafio que deve mobilizar o setor. Ana Filipa Claro, da Di-

reção Geral do Consumidor (DGC), reconheceu que é difícil descodificar a informação científica e ajustar a comunicação ao alvo. A DGC está a fazer um esforço nesse sentido e lançou este ano, em parceria com a DECO, o “Referencial para a Educação do Consumidor”, um guia para alunos e professores do pré-escolar ao secundário, que aborda entre outros o tema da Segurança e a Qualidade dos Produtos Alimentares. Esta responsável sublinhou que a legislação europeia tem regras harmonizadas que foram criadas precisamente para que o consumidor confie nos



Ondina Afonso / Sonae



João Veloso / Agricultor

alimentos que consome onde quer que esteja no espaço europeu.

João Veloso, agricultor e membro do Clube de Produtores Continente, confirmou que «*todos os vegetais que produzimos são super-controlados quanto à sua qualidade e segurança*» e aludiu à necessidade de inovação na gama de produtos, em resposta às exigências do consumidor e às modas que ditam a alimentação. Deu como exemplo a couve kale que está na moda porque diversas cantoras famosas a introduziram nas suas dietas “detox”.

Ondina Afonso, presidente do Clube de Produtores Continente, retomou o tema da Ciência na alimentação, explicando que é prática do Continente partilhar resultados de projetos de investigação aplicada com os cerca de 200 agricultores membros do Clube através de reuniões regulares com investigadores.

A jornalista Isabel Martins, diretora da revista Vida Rural, que moderou o debate, rematou o Fórum dizendo que «*é necessário criar estratégias e parcerias de comunicação para chegar ao consumidor de forma assertiva, usando os meios certos e a mensagem adequada*». ■



António Lopes Dias / Anipla



Degustação de sumos e snacks naturais com Maçã de Alcobaça



Fito_Global

A Alimentação faz parte da nossa Identidade



Todos adoramos comer. A Alimentação contribui para a saúde das nossas famílias e faz parte da nossa cultura, das nossas tradições e das nossas melhores recordações. É este o lema da campanha que lembra aos cidadãos europeus que beneficiam de um dos melhores sistemas de segurança alimentar do mundo.

A Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (EFSA), os Estados-Membros da União Europeia (UE) e a Comissão Europeia lançaram em conjunto uma campanha denominada “A UE e a minha alimentação” (“EU and MyFood”). O objetivo é aumentar a consciencialização dos cidadãos sobre o sistema de segurança dos alimentos na UE.

Para isso é dado a conhecer o trabalho da EFSA, das instituições da UE e dos Estados-membros e das suas instituições, como a Direcção-Geral de Alimentação e Veterinária (DGAV) no caso de Portugal, nesta temática. Através de uma série de curtas-metragens e de animações no [site](#) - nas 24 línguas oficiais da UE - os cidadãos europeus são informados de que beneficiam de um dos mais elevados padrões de segurança alimentar do mundo. O site contém links para conteúdos detalhados sobre alimentação, animais e ambiente e recorda, por exemplo, que «cerca de 70% da nossa energia alimentar provém de plantas, por isso precisamos de ajudar os nossos agricultores, produtores e vendedores de plantas a proteger as suas plantações, plantas e sementes de pragas e doenças».

A propósito do lançamento da campanha o diretor da EFSA, Bernhard Url, referiu que esta iniciativa «promove uma alimentação segura e nutritiva. Centra-se igualmente na saúde dos animais que nos vão alimentar e na forma como os tratamos. E também na preservação do ambiente, desde o solo, a água e o ar, que sustenta as culturas das quais provém uma grande parte daquilo que comemos».

Num dos vídeos de animação é explicado que podemos confiar nos alimentos produzidos e comercializados na UE porque, do prado ao prato, são avaliados cientificamente os ingredientes, os processos e as embalagens, garantindo que as alegações nutricionais e de saúde são cientificamente sustentadas para que todos nós possamos fazer escolhas informadas.


Considere os Factos

Em Portugal, a ANIPLA tem vindo a chamar a atenção dos portugueses para o tema da segurança alimentar através de campanhas informativas destinadas a desmistificar os mitos da alimentação e a explicar a importância da agricultura na vida de todos nós.

Em 2017 a Anipla iniciou a campanha informativa “Considere os Factos” que sublinha a necessidade de proteger as plantas de pragas, doenças e infestantes através do uso de produtos fitofarmacêuticos. Um estudo da ANIPLA, que fundamenta a campanha, estima em 810 milhões de euros o prejuízo para a agricultura nacional da eventual retirada do mercado de substâncias ativas chave para proteger cinco das principais culturas agrícolas em Portugal – vinho, azeite, pera rocha, milho grão e tomate para indústria –, com elevadas perdas de produção destes produtos essenciais na nossa alimen-



Imagens da campanha “Considere os Factos” onde se mostrava a perda efetiva de produção nas principais culturas agrícolas, através do corte da respetiva percentagem.



Esta informação é oportuna num momento em que também a organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura (FAO) decretou 2020 o Ano Internacional da Fitossanidade, apelando à importância do controlo das pragas, doenças e infestantes nas culturas agrícolas, face à crescente necessidade da produção de alimentos para sustentar a população mundial que continuará a aumentar a ritmo acelerado até 2050.

Em 2018 lançámos o Fórum Smart Farm - “Agricultura na 1ª Pessoa”, um espaço de informação pública sobre as boas práticas em matéria de segurança alimentar e produção sustentável de alimentos, cientificamente comprovadas, para que possa suscitar a necessária reflexão e evitar alimentar mitos que descredibilizam a ciência e a tecnologia. A 2ª edição deste Fórum sobre o tema “Mitos na Alimentação” realizou-se em Junho de 2019. ■

96%

das amostras de alimentos analisadas na UE em 2016 estavam dentro dos limites legais de resíduos de pesticidas.

Os alimentos que consumimos são seguros

Os alimentos consumidos na União Europeia são seguros. O último relatório da Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (EFSA), relativo a 2016, informa que mais de **96% das amostras de alimentos analisadas estavam dentro dos limites legais de resíduos de pesticidas** e que cerca de 51% estavam livres de quaisquer resíduos quantificáveis. Em 90% das amostras de alimentos para bebés não foi detetada presença de resíduos. Foram analisados 84,657 amostras e pesquisados 791 pesticidas nos 28 Estados-Membros da UE, Islândia e Noruega.

Nos produtos que tiveram origem em Portugal, o estudo revelou uma segurança superior à média dos países da zona euro, com cerca de 98,4% das amostras com níveis dentro dos limites legais ou livre de resíduos quantificáveis.

In_Anipla

Comissão Técnica de Homologação

II Jornadas Homologação de Produtos Fitofarmacêuticos

Os agricultores estão apreensivos com o surto de novas pragas e doenças nas culturas agrícolas e preocupados com a crescente falta de soluções para as combater. Juntam por isso a voz à indústria pedindo maior celeridade na aprovação dos produtos fitofarmacêuticos e mais flexibilidade na legislação europeia que regula o setor.



As II Jornadas de Homologação de Produtos Fitofarmacêuticos, organizadas pela ANIPLA a 17 de Abril no Instituto Superior de Agronomia, reuniram agricultores, indústria fitofarmacêutica e entidades oficiais num debate de diagnóstico sobre a conjuntura atual de colocação de produtos no mercado, ameaças e oportunidades futuras.

A preocupação com a progressiva diminuição de soluções disponíveis no mercado para proteção de culturas é partilhada por agricultores e indústria, que pedem maior celeridade e flexibilidade nos processos de avaliação e aprovação.

As duas associações que representaram os agricul-

tores nas Jornadas foram unânimes em reconhecer o impacto negativo que as novas pragas estão a exercer na produção agrícola, sendo cada vez mais difícil o seu controlo, por falta de soluções fitossanitárias. Gonçalo Batista, da associação Apizêze-re, deu o exemplo da mosca da fruta *Drosophila Suzukii*, uma praga que causa avultados prejuízos nos pomares da Cova da Beira: «a *Drosophila* é um dos problemas na cultura da cerejeira e apareceu em força sobretudo após a retirada do dimetoato. Neste momento as substâncias ativas que restam para o seu controlo deixam algumas dúvidas em termos de eficácia».

António Gomes, presidente da Porbatata, referiu que «das 67 substâncias ativas homologadas para proteção da batateira na UE, 24 estão em processo de revisão e podem vir a ser retiradas do mercado». Os agricultores confrontam-se com um cenário regulamentar e de mercado cada vez mais restritivo e estão por isso apreensivos: «a falta de substâncias ativas leva a que surjam resistências das pragas às poucas que restam no mercado, diminuindo a sua eficácia (...) por outro lado, alguns dos nossos clientes exigem batatas com 1/3 dos Limites Máximos de Resíduos, vamos ver como conseguimos responder ao desafio».

A Direção Geral de Agricultura e Veterinária comunga da apreensão do setor agrícola, reconhecendo que a situação é preocupante: «2018 foi o ano em que ocorreu um enorme volte-face na UE, com mais substâncias ativas retiradas do que colocadas no mercado: 483 aprovadas contra 846 não aprovadas e 33 pedidos pendentes (...) até 2023 iremos perder mais um conjunto de substâncias ativas, o que nos leva a considerar que estamos num momento de enormes desafios para a agricultura», afirmou Bárbara Oliveira, Diretora de Serviços da DGAV.

A harmonização e uniformização dos procedimentos e critérios de avaliação dos produtos fitofarmacêuticos ocorrida na UE, por via da implementação do Regulamento 1107/2009, é positiva sob vários aspetos, mas não tem contribuído para maior celeridade na aprovação, além de conduzir à perda de consideração das especificidades agronómicas e fitossanitárias nacionais. A avaliação zonal dos produtos é uma das “pedras na engrenagem” e pode mesmo ser «um presente envenenado», segundo António Lopes Dias, Director Executivo da ANIPLA, «porque quando um país do Sul analisa o potencial de risco de uma substância ativa para um membro, todos os outros estão dependentes da sua colocação no mercado. Por isso urge encontrar o equilíbrio, tornando o sistema mais ágil e eficiente», apelou.

1 produto autorizado por dia em Portugal

Em Portugal é aprovado em média 1 produto fitofarmacêutico por cada dia útil do ano, ritmo que a indústria e os agricultores gostariam de ver acelerado, reconhecendo, no entanto, as limitações de recursos humanos e financeiros com que se confronta a DGAV. Em 2018 foram autorizados 249 produtos, dos quais 90 ao abrigo da avaliação zonal, 73 por reconhecimento mútuo e 33 re-registos. Aparentemente, a Bolsa de Peritos externos, criada pela DGAV para dar maior celeridade aos processos de avaliação dos produtos, ainda não surte os efeitos desejados por todos. Desde que entrou em funcionamento, em Fevereiro de 2017, a Bolsa tem 22 peritos inscritos e avaliou 28 processos, alguns dos quais em curso. «Em todos estes processos há sempre recurso também a peritos internos da DGAV, o que dificulta uma autorização mais célere na qual se veja o trabalho externo a fazer a diferença no output da DGAV», explicou Bárbara Oliveira.

Ao nível das políticas europeias, a indústria fitofarmacêutica apela a maior consistência e previsibilidade, considerando que a avaliação dos produtos fitofarmacêuticos deve basear-se no risco e não no perigo e deve ser ajustada às reais necessidades dos agricultores, para que a Eu-



Gonçalo Batista / Apizêzere



António Gomes / Porbatata



Bárbara Oliveira / DGAV



Oradores das II Jornadas de Homologação



Teresa Sezinando / Anipla

ropa produza mais e dependa menos de importações de produtos agrícolas. Teresa Sezinando, representante da Comissão Técnica de Homologação da ANIPLA, alertou que *«a imprevisibilidade faz com que haja uma diminuição da confiança por parte dos operadores económicos, levando a uma retração no investimento na Europa e à consequente transferência da inovação para outras partes do mundo»*. É que segundo os cálculos da indústria são necessários mais de 200 milhões de euros e 10 anos de investigação e desenvolvimento para colocar uma nova substância ativa no mercado. Num cenário regulamentar restritivo, como é o caso da UE, a indústria tende a deslocalizar o investimento.

Perante todos estes desafios importa unir esforços e criar uma linha de comunicação consistente entre a agricultores, indústria e DGAV e apostar na difusão de uma mensagem comum para defender as tecnologias de proteção das plantas perante os decisores políticos e também para informar a opinião pública sobre a qualidade e segurança dos alimentos. Felisbela Campos, Presidente da Direção da ANIPLA, alertou que *«é preciso reforçar a confiança do consumidor nos produtos agrícolas que escolhe diariamente. A difusão de informação pouco sustentada quebra a confiança, é preciso legitimar a qualidade do que é produzido em Portugal. E para isso o setor precisa de se unir e não desistir»*. ■



Felisbela Campos / Anipla



Ana Paula Carvalho / DGAV

UE reforça segurança fitossanitária nas fronteiras

Em Dezembro de 2019 vai entrar em vigor nova legislação para proteger o território europeu da entrada de novas pragas e doenças oriundas de países terceiros. O controlo muito mais apertado vai fazer-se sentir na importação de frutas e legumes para consumo, em materiais de propagação vegetativa e vai incidir não só no controlo do comércio de mercadorias, mas também no controlo de passageiros nos aeroportos, onde as autoridades vão proibir de forma veemente o transporte de plantas vivas e outros materiais vegetais para o espaço comunitário. Enquanto até aqui apenas alguns frutos eram controlados nas fronteiras da UE, a partir de Dezembro próximo todos os vegetais que entrem no território da UE devem vir acompanhados de passaporte fitossanitário, à exceção de alguns produtos (coco, ananás ou banana).

A nova legislação implicará também a revisão das pragas e doenças reguladas no espaço comunitário e criará a figura das “pragas de quarentena prioritárias”, cerca de 30, em relação às quais os Estados-membros terão de ser mais céleres na prospeção e controlo.

«Nós, países do Sul da Europa, conseguimos, através de minoria de bloqueio, que o Parlamento aprovasse este regulamento revolucionário, que coloca a tónica na prevenção (...) trata-se de uma estratégia reversa, uma resposta da UE às exigências que os países terceiros nos impõem para autorizar a entrada nas suas fronteiras dos produtos europeus», explicou Paula Carvalho, sub-diretora geral da DGAV.

Portugal foi o 1º país a fazer exercícios de simulação, em 2018. *«Simulámos a entrada de uma bactéria mortal para os citrinos, de forma a compreender como é que os mecanismos estão aptos a responder e a erradicar. E fomos bem-sucedidos. Somos um caso de sucesso no combate e prevenção»*, conclui. Em Portugal há programas de prospeção oficial para 60 pragas e doenças, e um deles – nemátodo do pinheiro – implica a vigilância de 2,6 milhões de hectares de floresta pelos serviços oficiais.

Fito_Agenda

15 > 25 ago.

Feira Frutos
Caldas da Rainha
[Saber mais](#)

29 ago. > 1 set.

Agrosemana
Vila do Conde
[Saber mais](#)

4 > 5 set.

Potato Europe
Kain / Tournai, Bélgica
[Saber mais](#)

4 > 6 set.

Asia Fruit Logistica
Hong Kong, China
[Saber mais](#)

10 > 12 set.

Salon du Végétal
Nantes, França
[Saber mais](#)

26 > 29 set.

Feira Sant Miquel
Salão de Maquinaria Agrícola
Lérida, Espanha
[Saber mais](#)

1 > 3 out.

Iberflora
Feira Internacional de Plantas, Flores,
Paisagismo e Bricojardim
Valencia, Espanha
[Saber mais](#)

22 > 24 out.

Fruit Attraction 2019
Feira Internacional do Setor das Frutas e Hortícolas
Madrid, Espanha
[Saber mais](#)

26 > 28 nov.

Sitevi
Salão Internacional de Tecnologia para
Vinha-Vinho, Olival e Hortofruticultura
Montpellier, França
[Saber mais](#)

5 > 7 fev. 2020

Fruit Logistica
Feira Internacional do Setor das Frutas
e Hortícolas
Berlim, Alemanha
[Saber mais](#)

Sabia que 93%

dos portugueses desconhece que a produção agrícola
precisa de aumentar 60% até 2050 para alimentar
toda a população mundial?



Considere os factos!

fitosintese.pt facebook.com/aniplapt anipla.pt
[#considereosfactos](#) [#withorwithout](#)

anipla Associação Nacional da Indústria
para a Proteção das Plantas