

PROTEGER O AMBIENTE À MESA

Deixar o planeta saudável para as gerações futuras é uma obrigação de todos nós. Uma maneira de lá chegar é escolher alimentos que recorram a técnicas de produção amigas do ambiente.

■ Pedro Soares

Em Portugal, diversos produtores de alimentos têm vindo a aderir ao sistema de produção integrada. A produção integrada é um sistema de exploração agrária que produz alimentos de alta qualidade mediante o uso dos recursos naturais e de mecanismos reguladores, minimizando a utilização de pesticidas. Na agricultura tradicional, a utilização maciça de pesticidas contra pragas e doenças, elimina também os auxiliares, que são insectos, ou outros organismos, que se alimentam das pragas, combatendo-as naturalmente;

Os produtos elaborados conforme as normas de Produção Integrada elegem um sistema de produção que escolhe as melhores alternativas ambientais assim como instrumentos e técnicas para monitorização ambiental e controle da cadeia produtiva e pós-colheita, assegurando um menor risco de contaminação ambiental. Por exemplo, recorrendo



à largada de certas espécies de insectos que naturalmente combatem os inimigos das culturas ou controlando o crescimento de pragas através de substâncias esterilizantes que impedem o reprodução dos inimigos das plantas sem as danificar. A produção integrada com a redução do uso de pesticidas, com recurso à luta química só em última alternativa e com a proibição dos pesticidas (ex.: simazina) com perigo de contaminação da água, consegue mesmo assim, em culturas como citrinos e na vinha, economias de 20% a 60% no custo do uso dos pesticidas, sem redução de produção. Este motivo tem levado à adesão de muitos agricultores a este sistema. O agricultor não só produz alimentos mais saudáveis, mas também beneficia de um serviço de assistência técnica prestado pelas Organizações de Agricultores reconhecidas, recebendo um apoio financeiro como incentivo ao seu modo de produção.

O consumidor também é beneficiado. Protege o ambiente, consome produtos com menos pesticidas

logo mais saudáveis e, acima de tudo, tem a segurança de estar a consumir um produto alimentar controlado por entidades independentes que garantem a sua qualidade desde a produção até à sua comercialização. Neste momento, o sistema de produção integrada já se faz em citrinos, maçãs, pêras, uvas, tomate, azeitona, milho, beterraba...

Quando comprar fruta ou hortícolas já pode tentar encontrar o símbolo da Protecção Integrada (PI) geralmente verde com uma joaninha, uma borboleta ou uma abelha em torno de uma nuvem. A presença do logotipo de protecção integrada funciona como o reconhecimento da qualidade. Significa que o produto foi controlado e está conforme as regras de produção regulamentadas por lei. O controlo é feito ao longo de todo ano, em todos os locais por onde passa o produto, garantindo ao consumidor que está a zelar pela sua saúde e pela saúde do planeta. Agora é só começar a procurar e a exigir num mercado perto de si. ■