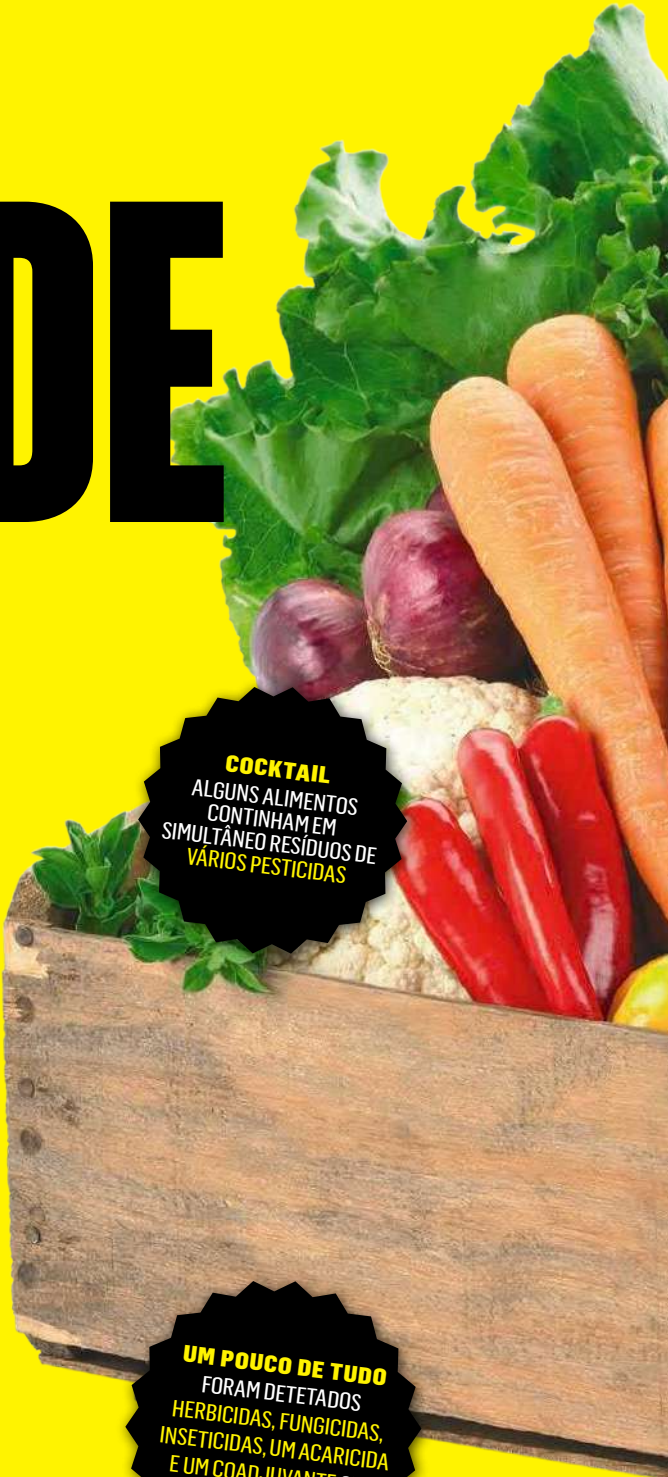


BIO FRAUDE

A VISÃO pediu a um laboratório que analisasse 113 produtos de agricultura biológica, comprados em lojas diferentes. Desses, 21 – praticamente 1 em cada 5 – tinham vestígios de pesticidas sintéticos proibidos e outros químicos tóxicos. Incluindo couves com grandes quantidades de glifosato, o pesticida “provavelmente cancerígeno”, diabolizado pelo próprio setor dos biológicos

 LUÍS RIBEIRO



COCKTAIL
ALGUNS ALIMENTOS
CONTINHAM EM
SIMULTÂNEO RESÍDUOS DE
VÁRIOS PESTICIDAS

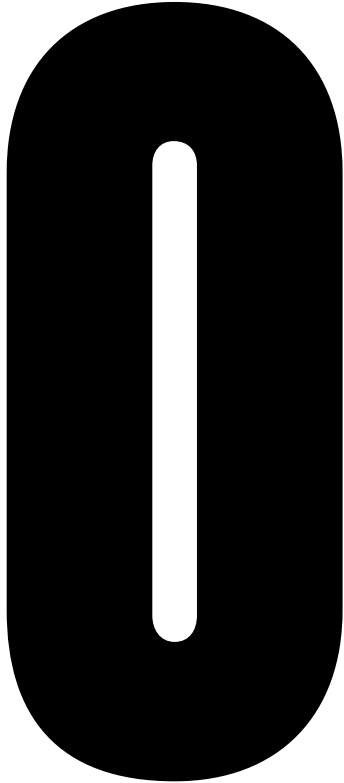
UM POUCO DE TUDO
FORAM DETETADOS
HERBICIDAS, FUNGICIDAS,
INSETICIDAS, UM ACARICIDA
E UM COADJUVANTE QUE
AUMENTA O EFEITO DE
PESTICIDAS

ILEGAL
AS ANÁLISES AOS
PRODUTOS BIO
REVELARAM VESTÍGIOS DE
23 QUÍMICOS SINTÉTICOS
DIFERENTES, TODOS
PROIBIDOS

PERIGO
UM QUILO DE COUVES
SUPOSTAMENTE
BIOLÓGICAS TINHA
1,2 MG DE GLIFOSATO:
UM CASO DE "SAÚDE
PÚBLICA", DIZ UM
REPRESENTANTE DO
SETOR BIO

INDISCRIMINADO
FRESCOS E EMBALADOS,
NACIONAIS E
ESTRANGEIROS – OS
PRODUTOS QUE DERAM
POSITIVO NAS ANÁLISES
SÃO DE TIPOS E ORIGENS
DIVERSOS

AO MOLHO
A LEI PROÍBE A MISTURA
DE ALIMENTOS
CONVENCIONAIS E BIO
A GRANEL, MAS A VISÃO
ENCONTROU CASOS DE
UNS EM CIMA DE OUTROS



O glifosato tem andado nas bocas do mundo desde que a Agência Internacional de Pesquisa em Cancro (que pertence à Organização Mundial de Saúde) anunciou que este herbicida era “provavelmente cancerígeno”. As associações ambientalistas depressa apelaram à sua proibição. A associação portuguesa de agricultura biológica, Agrobio, também entrou na luta contra o pesticida, apelando à assinatura de uma petição para banir o glifosato na União Europeia.

“Neste momento já não basta restringir o glifosato: é preciso proibi-lo. Há evidências suficientes para justificar medidas que efetivamente protejam a saúde de todos. E o que não se sabe – por exemplo, se o glifosato causa ou não desregulação hormonal nas pessoas – também justifica essas medidas.” Este é o sumário da argumentação da Agrobio, no seu site oficial.

Claro que o glifosato não é (ou não pode) ser aplicado em culturas biológicas: a legislação apenas permite a utilização de pesticidas de origem “natural”, não sintéticos. Mas a lei não impediu que numa das análises que a VI-SÃO requisitou ao Labiagro, um laboratório acreditado de controlo de qualidade e segurança alimentar, uma amostra de duas couves supostamente biológicas tivesse vestígios de glifosato. Na verdade, mais do que simples vestígios – apresentava níveis 12 vezes acima do máximo permitido por lei para couves de

O que é agricultura biológica?

Não é o que o avô plantava no quintal. É um tipo de agricultura com regras específicas – basicamente, não podem ser usados pesticidas de síntese, feitos pelo Homem. Mas podem ser aplicados produtos que existem na natureza, normalmente retirados de plantas. Para ser bio, tem de exibir o selo respetivo. Se não tiver, não é. “Natural”, “saudável” ou “ecológico”, sem glúten ou vegan, são designações que não têm nada a ver com bio.

produção convencional. Ou seja, 12 vezes o limite de segurança.

As couves com 1,2 mg de glifosato não estavam sozinhas. Dos 113 produtos analisados pelo laboratório, 21 continham químicos de síntese – 17 com pesticidas que não constam da lista de produtos permitidos e quatro com butóxido de piperonilo, um coadjuvante também artificial, patenteado nos anos 40, tóxico, usado nos champôs anti-piolhos, considerado “possivelmente cancerígeno” pela Agência de Proteção Ambiental dos EUA. Ao que apurámos junto de uma fonte de um organismo fiscalizador, não é proibido, nem explicitamente permitido (não consta da lista de produtos autorizados), porque tecnicamente não é um pesticida, antes serve para aumentar o efeito de inseticidas. Mas Nelson Silva, técnico florestal da Agrobio, garante que o butóxido de piperonilo não pode, atualmente, ser utilizado em Portugal na produção bio. O que não o impediu de aparecer em arroz, esparguete e



GETTY IMAGE

duas garrafas de óleo de girassol analisadas pelo laboratório.

BIOS PORTUGUESES MAIS EXPOSTOS

Este é apenas um de 23 químicos de síntese encontrados no cabaz de compras da VISÃO – e os outros 22 são efetivamente pesticidas (inseticidas, fungicidas, herbicidas e um acaricida) proibidos no setor bio pela legislação portuguesa e europeia. E não há maior preponderância de produtos importados de países fora da União Europeia, onde o controlo poderia ser menos eficaz. Pelo contrário: os que têm origem portuguesa estão mais “contaminados” do que a média – 27% dos alimentos nacionais analisados continham pesticidas não autorizados, quando a média em relação ao total é 18,5 por cento.

Independentemente da origem, o que pode explicar que quase um quinto dos produtos bio tenha resíduos de químicos sintéticos? Há várias hipóteses, que só poderão ser confirmadas pelas autoridades (no caso, a Direção-Geral da Agricultura e do Desenvolvimento Rural). Pode ser uma fraude, pura e simples:

Maior estudo de sempre em Portugal

Nunca havia sido feito, no nosso país, um estudo independente e desta dimensão sobre alimentos biológicos. Foi analisada uma extensa gama de pesticidas em 113 géneros alimentícios de produção vegetal bio, comprados pela VISÃO em diversas lojas e secções especializadas, de várias marcas, com origem em Portugal, na UE e em países terceiros, que reproduziu os principais componentes do regime alimentar europeu. Por tudo isto, de acordo com os parâmetros laboratoriais, o estudo, efetuado pelo laboratório Labiagro é considerado perfeitamente representativo – a dimensão mínima da amostra foi cumprida no que diz respeito à quantidade e número de unidades. As análises procuraram, através de diferentes métodos de ensaio, resíduos de pesticidas sintéticos, não autorizados na produção biológica.

um vinho, por exemplo, produzido da forma habitual, com os custos normais numa produção vinícola, mas vendido (mais caro) com o selo de biológico – aumentando assim a margem de lucro e pondo nas prateleiras um produto diferenciado.

Outra possibilidade é a contaminação, e essa pode ter diversas fontes: no transporte, no armazenamento, no próprio cultivo, através das águas, do vento ou de resquícios de pesticidas no solo, de uma qualquer cultura convencional anterior. Ou no próprio local de venda.

A lei, de qualquer modo, prevê uma série de medidas para evitar contaminações acidentais. Segundo o regulamento 889/2008, é obrigatório “um período de conversão” de dois a três anos (dependendo do tipo de sementeira), antes de a cultura em causa poder ser considerada biológica – isto para dar tempo a que sejam escoados pesticidas que eventualmente subsistam no solo; “as áreas de armazenagem dos produtos são geridas de forma a garantir a identificação dos lotes e evitar qualquer mistura ou contaminação com produtos e/ou substâncias não conformes às regras da produção biológica”; os biológicos têm de estar “separados dos outros produtos agrícolas e/ou géneros alimentícios”; “são tomadas as medidas necessárias para garantir a identificação dos lotes e evitar misturas ou trocas com produtos não biológicos”.

A VISÃO, no entanto, encontrou vários casos de produtos biológicos e convencionais, em prateleiras de lojas, em cima uns dos outros. Às vezes, literalmente, incluindo vegetais frescos. O que nos leva a outro problema: no mundo do biológico, nem tudo o que parece é.

SAUDÁVEL, NATURAL E ECO

Para este trabalho, a VISÃO começou por comprar dezenas de alimentos em lojas ou secções especializadas em comida biológica. Essa primeira tentativa falhou: afinal, descobriríamos demasiado tarde, uma grande parte dos produtos não eram tecnicamente bio. Estavam misturados com os outros, nas mesmas prateleiras, sem nada que os distinguísse à primeira vista, e com palavras-chave como “natural” e “ecológico” nas embalagens. Mas na realidade não tinham o selo bio (verde, com 12 estrelas a formar uma folha). Logo, não eram biológicos.

É um facto que a lei portuguesa proíbe que se use a designação bio em produtos convencionais. Mas nada impede uma marca de ostentar “natural”, “saúdável” ou “eco” (em Espanha, diga-se, “eco” também é proibido). Essas palavras não significam absolutamente nada. Daí que a tarefa de adquirir 113 produtos biológicos se tenha revelado muito mais complicada e demorada do que esperávamos. Em cada secção e loja de comida (aparentemente) biológica foi necessário revirar cada caixa em busca do selo que confirma a não existência de pesticidas

Biológicos... com pesticidas

Do total de 113 produtos, supostamente biológicos, analisados pelo laboratório Labiagro a pedido da VISÃO, 21 continham vestígios de pesticidas ou coadjuvantes sintéticos



ESPARGUETE INTEGRAL
pacote de 500 g, com origem em Itália,
deu positivo a butóxido de piperonilo



ARROZ INTEGRAL
embalagem de 1 kg,
produzido na UE,
continha butóxido de piperonilo



ARROZ INTEGRAL
embalagem de 500 g,
com origem em Portugal,
continha triciclazol



MAÇÃ GOLDEN
embalagem com 452 g,
de Espanha,
tinha boscalide



BISCOITO DE ALFARROBA
pacote de 200 g,
origem portuguesa,
foram encontrados metalaxil, metalaxil-M e butóxido de piperonilo



TÂMARA SEM CAROÇO
embalagem de 250 g, de agricultura fora da UE,
com bifentrina



BRÓCOLOS
embalagem com 1,350 kg,
proveniente de Portugal,
com metalaxil e metalaxil-M



SEMENTES DE SÉSAMO
pacote de 200 g,
produzidas em Portugal,
deu positivo a atrazina



SEMENTES DE SÉSAMO
pacote de 250 g, de Itália,
detetado o inseticida propoxur

Ficha técnica

As análises foram realizadas no Labiagro, um laboratório químico e microbiológico de controlo de qualidade e segurança alimentar, especializado na determinação de contaminantes, que pertence ao Grupo ISQ. É acreditado segundo o referencial normativo NP EN ISO/IEC 17025. O Labiagro assegura imparcialidade, independência e confidencialidade dos resultados dos ensaios que realiza.



LARANJA
duas embalagens com um total de 1,2 kg, de Portugal,
com cis-deltametrina e espirotetramato-enol-glucósido



ÓLEO DE GIRASSOL
500 ml, sem origem na embalagem,
detetado butóxido de piperonilo



ÓLEO DE GIRASSOL
75 cl, produzido na UE,
detetado butóxido de piperonilo

Cabaz

A VISÃO comprou e mandou analisar entre uma e sete amostras de 44 produtos alimentícios diferentes, adquiridos em grandes superfícies e cadeias da especialidade

- Laranja (3 amostras)
- Peras (3)
- Maças (4)
- Mirtilos (1)
- Arando-vermelho (1)
- Tâmaras (3)
- Amêndoas (3)
- Nozes (3)
- Ameixas secas (2)
- Puré de fruta para bebés (2)
- Vinho (3)
- Batatas (3)
- Cenouras (3)
- Tomates (5)
- Bagas de goji (3)
- Abóboras (2)
- Brócolos (2)
- Couves-coração (3)
- Alfaces (4)
- Espinafres (4)
- Puré para bebés (1)
- Azeite virgem extra (3)
- Ervilhas (1)
- Ervilhas secas (1)
- Feijão azuki (1)
- Feijão-preto (2)
- Lentilhas (2)
- Sementes de girassol (3)
- Sementes de sésamo (3)
- Sementes de abóbora (2)
- Sementes de papoila (2)
- Óleo de girassol (3)
- Arroz (5)
- Massas: esparguete, espiral, penne (7)
- Farinha de aveia integral (3)
- Farinha de trigo branca (2)
- Farinha de trigo sarraceno (1)
- Cereais de pequeno-almoço (2)
- Granola (2)
- Bolachas de milho (3)
- Café (2)
- Chá (2)
- Biscoitos de alfarroba (1)
- Gengibre (2)



TÂMARAS

pacote de 400 g, de fora da UE,

foi encontrada bifentrina (quase três vezes acima do nível de atuação*)



COUVE-CORAÇÃO

embalagem com 1,02 kg, origem portuguesa,

acusou glifosato (1,2 mg/kg, ou seja, 120 vezes acima do nível de atuação*)



FEIJÃO-PRETO

embalagem de 1 kg, de agricultura fora da UE,

continha carbofurão



ESPARGUETE

pacote de 500 g, sem origem (a marca é portuguesa),

com butóxido de piperonilo e pirimifos-metilo (5 vezes acima do nível de atuação*)



CENOURAS

embalagem com 1 kg, produzidas em Portugal,

com iprodiona (duas vezes acima do nível de atuação*)



GRANOLA COM GENGIBRE E LARANJA

pacote de 500 g, produzida fora da UE,

com imazalil (mais de duas vezes acima do nível de atuação*)



VINHO,

garrafa de 7,5 dl, produzido em Portugal,

com metalaxil e metalaxil-M (duas vezes acima do nível de atuação*)



BAGAS DE GOJI

pacote de 250 g, produzido na UE,

deu positivo a carbofurão e a acetamipride



BAGAS DE GOJI

pacote de 120 g, vindo da China,

acusou acetamipride, carbendazime + benomil, piridabena, tiofanato-metilo, cipermetrina, fenvalerato e lambda-cialotrina

***Nível de atuação:** limite indicativo, baseado nos resíduos máximos de pesticidas permitidos em comida de bebé convencional, a partir do qual o próprio setor sugere uma investigação por fraude; na agricultura biológica, os resíduos de pesticidas sintéticos são obrigatoriamente zero

Pesticidas encontrados

INSETICIDAS

propoxur, bifentrina, cis-deltametrina, espirotetramato-enol-glucósido, carbofurão, pirimifos-metilo, acetamipride,

cipermetrina, fenvalerato, lambda-cialotrina (só pode ser usado em armadilhas, para atrair a mosca-da-azeitona e a mosca-das-frutas-do-mediterrâneo)

FUNGICIDAS

metalaxil, metalaxil-M, boscalide, triclozazol, iprodiona, ftalimida, imazalil, carbendazime + benomil, tiofanato-metilo

HERBICIDAS:

atrazina, glifosato

ACARICIDA: piridabena

AGENTE COADJUVANTE: butóxido de piperonilo (serve para aumentar o efeito de certos pesticidas)

Guia para comprar bio

Só é biológico o que tiver o selo oficial. Mas as armadilhas são imensas – muitas vezes, os produtos estão misturados e são usadas palavras como “natural” em alimentos que nada têm de bio

BIOLÓGICOS

Em Portugal, a designação “bio” não pode ser usada (seja no nome, seja na descrição) para um produto que não tenha o selo de biológico. A acontecer, trata-se de publicidade enganosa

Há produtos que são vendidos com a chancela de “natural”, “eco”, “saudável”. Isto não significa nada – e muitas vezes o consumidor é levado ao engano

O facto de um produto – sejam maçãs, alfaces ou massas – se encontrar na secção de biológicos de um supermercado, ou mesmo numa loja da especialidade que se diga biológica, não é garantia de que tudo o que lá está é bio

A única forma de garantir que o produto provém de agricultura biológica é encontrar o selo oficial na embalagem (ou na caixa, se for a granel), que deve ainda incluir a sua origem

A mistura de alimentos bio e convencionais pode levar a que uns sejam “contaminados” por outros – e é para evitar isso que a lei obriga a que os bio fiquem “separados dos outros produtos agrícolas e/ou géneros alimentícios”. Mas a prática não é essa

INFOGRAFIA MT/VISÃO

sintéticos. E, ainda assim, como se comprova pelas análises, nem o selo garante a “pureza”.

Um dos aspetos mais significativos destes resultados parte da diferença de preço entre os produtos bio e convencionais – do risco de pagar lebre e comprar gato. As vantagens inferidas por muitos consumidores (ainda que essas vantagens estejam longe de ser consensuais: ver *Perguntas & respostas*) levam-nos a optar por alimentos biológicos, mesmo desembolsando, em média, 30% mais. No caso dos produtos testados pela VISÃO que deram positivo a químicos de síntese, a diferença chega a atingir os 400 por cento. Um pacote de arroz integral que acusou o fungicida sintético tricyclazole custa cerca de €3,5 por quilo, quando há arroz integral convencional à venda por €0,95. E as couves bio com glifosato estavam marcadas a €2,69, quatro vezes mais do que uma couve comum.

PENALIZAR OS RESPONSÁVEIS

Jaime Ferreira, presidente da Agrobio, mostrou-se chocado com os resultados das análises. Acima de tudo, devido às couves com

Os produtos portugueses revelaram-se mais “contaminados” do que os estrangeiros

altos níveis de glifosato. “Um caso desses é de saúde pública. Quem foi responsável por isso tem de ser penalizado. Nós defendemos uma agricultura biológica credível.” E acrescenta: “O nível de contaminação permitido de pesticidas é zero. Se houver, o produto tem de ser imediatamente retirado do mercado. Se tiver vestígios de pesticidas sintéticos, está fora da lei.”

O representante do setor diz que estas situações podem decorrer de contaminações acidentais, ainda que um produtor seja capaz de evitar a presença de pesticidas de síntese, através de “um controlo eficaz e garantindo que o local onde são produzidos está seguro relativamente a contaminações”, mesmo que esta possa dar-se a jusante. “Quanto mais elos na cadeia, mais possibilidades há de contaminação.”

Por outro lado, admite, a hipótese de fraude é alta. “Havendo a possibilidade de ganhar mais dinheiro, a tentação de fazer coisas incorretas é forte.” Para despistar essas situações, e porque “o controlo nunca é suficiente”, a Agrobio testa, uma vez por

mês, aleatoriamente, um produto dos seus mercados biológicos. No total, faz 12 análises por ano. Outra questão que preocupa Jaime Ferreira é a amálgama de conceitos, que “confundirá sempre o consumidor”. “De facto, há uma mistura de tudo. Somam-se os sem glúten, os vegan... Nada disso é biológico. As pessoas, na generalidade, não sabem identificar produtos biológicos. Natural não é sinónimo de biológico.”

Ele próprio já fez uma reclamação escrita num supermercado. “No espaço que dizia ‘produtos biológicos’ estava tudo menos bio. Chamei a senhora [do supermercado] e ela disse ‘Não sou eu que mando.’” Para lá da “publicidade enganosa”, é “absolutamente proibido misturar a granel produtos bio e convencional”, devido à possibilidade de contaminação.

O dirigente da Agrobio levantou, a propósito, dúvidas quanto ao método da VISÃO na recolha dos alimentos a granel, por não terem sido pedidos “os certificados” – a designação bio, nesses casos, “não chega”, avisa, mesmo que a lei proíba o uso da palavra em produtos não biológicos. De qualquer modo, a questão é irrelevante: todos os produtos que acusaram pesticidas sintéticos estavam embalados e ostentavam o selo oficial. Nenhum dos alimentos frescos a granel acusou químicos proibidos.

A VISÃO tentou ouvir, ao longo de semanas, sem nunca obter resposta, a Direção-Geral da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, além do secretário de Estado da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, para tentar perceber as razões das aparentes falhas de controlo num setor em forte que cresce a dois dígitos por ano, com uma produção avaliada em 22 milhões de euros e que despertou recentemente a atenção de um gigante do retalho: a Sonae comprou 100% dos supermercados biológicos Brio em abril, cinco meses depois de ter adquirido 51% da cadeia Go Natural.

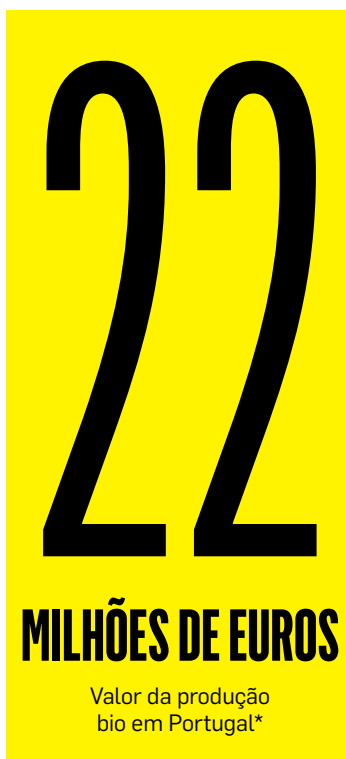
CERTIFICAÇÃO NA MÃO DOS PRIVADOS

Os resultados das análises da VISÃO não diferem muito do que se vê no estrangeiro. Em maio, o *Washington Post* publicou uma reportagem intitulada *Por que razão o seu leite ‘biológico’ pode não ser biológico*. O artigo incidia sobre uma enorme herdade de criação de vacas, com 15 mil animais (hoje, a agricultura biológica está longe de ser toda de pequena escala), no Estado do Colorado. Visitada em diferentes dias por repórteres do jornal, nunca foram avistados mais que 10% dos bovinos a pastar – quando as regras da produção bio exigem que os animais pastorem diariamente.

Uma porta-voz da empresa reduziu as dúvidas dos jornalistas a anomalias e meras

Um mercado de milhões

O setor é cada vez mais apetecível
– tem crescido a dois dígitos por ano



240
MIL HECTARES

A superfície de agricultura biológica em Portugal*

6,8%

Percentagem de agricultura bio no total de Superfície Agrícola Utilizada no País*

3837

Número de produtores bio em Portugal*

11%

Crescimento médio anual do volume de vendas no setor entre 2004 e 2013

12%

O aumento de área bio cultivada de 2014 para 2015

24 MIL MILHÕES DE EUROS

Valor do mercado bio na União Europeia

*Dados de 2015

63
HECTARES

Dimensão média de uma exploração bio (cinco vezes maior do que a média das explorações de agricultura convencional)*



Perguntas & respostas

Na agricultura biológica, não são usados pesticidas?

Pelo contrário: há uma longa lista de herbicidas, inseticidas, fungicidas e fertilizantes que podem, e são, aplicados na agricultura biológica. A diferença é que são químicos extraídos da natureza.

Nesse caso, os alimentos bio são mais seguros?

Não. O facto de um químico ser sintético ou natural não diz nada sobre a sua toxicidade. Um exemplo, a rotenona, substância tóxica extraída das raízes de uma planta tropical, foi durante anos utilizada na agricultura biológica na UE, apesar de estar identificada como causadora de sintomas da Doença de Parkinson. Só em 2014 foi banida.

Mas estes alimentos são com certeza mais nutritivos...

A literatura científica

não o confirma. Uma revisão sistemática, feita em 2012, de 140 estudos, conclui que “não há evidências fortes de que os alimentos biológicos sejam significativamente mais nutritivos do que os convencionais”. Por outro lado, “o risco de contaminação com vestígios de pesticidas detetáveis era mais baixo nos produtos bio do que nos convencionais, mas as diferenças de risco por exceder os limites máximos permitidos eram pequenos”. Outra metanálise, que reviu 162 artigos publicados em revistas científicas entre 1958 e 2008, também não encontrou diferenças na quantidade de nutrientes.

E o sabor, não é melhor?

Muita gente tem essa percepção. Mas não é isso que estabelecem os estudos. Provas cegas organizadas por investigadores independentes, e

com os resultados publicados em revistas científicas, concluem que os consumidores não conseguem sentir diferenças entre alimentos biológicos e convencionais.

O ambiente sai a ganhar com a agricultura biológica?

É inegável que os pesticidas sintéticos são nocivos. Além disso, práticas do setor bio, como a rotação de culturas e a menor incidência de monoculturas, são ótimas para o ambiente. Esta agricultura também emite, por área cultivada, menos gases com efeito de estufa – mas requer mais área para produzir idêntica quantidade. Se baníssemos a agricultura convencional, teríamos de aumentar muito a área arável, ocupando, por exemplo, zonas de floresta. O que definitivamente não seria bom para o ambiente.

“passagens de carro”, apesar de imagens de satélite confirmarem o panorama. O jornal americano, de seguida, pediu a um laboratório para analisar o leite. Resultado: era idêntico ao convencional. A empresa limitou-se a classificar os testes de “isolados”.

Contactados pelo *Washington Post*, os inspetores responsáveis pelo controlo admitiram que a visita anual à quinta, para confirmar os preceitos biológicos, calhou em novembro, fora da época de pastagens, pelo que não puderam confirmar se os bovinos comiam erva ou não. Mas não deixaram de assinar os relatórios, mantendo a certificação biológica.

A fiscalização nos EUA cabe a privados, certificados pelo Estado e pagos pelos próprios produtores agrícolas para fazerem esse serviço – tal como acontece em Portugal, onde há 11 “organismos de controlo e certificação para o modo de produção biológico”. Ou seja, 11 empresas para fiscalizar quase 4 mil produtores bio, que se espalham por uma área, dispersa de norte a sul, de 240 mil hectares (equivalente a metade do Algarve). Por lei, cada produtor bio tem de ser inspecionado uma vez por ano.

A FALÁCIA DO NATURAL

A discussão sobre a produção biológica não se esgota na certificação e fiscalização. Para Pedro Fevereiro, biólogo, professor do Instituto de Tecnologia Química e Biológica da Universidade Nova de Lisboa, o conceito de agricultura bio faz sentido apenas teoricamente – porque ninguém se alimenta de conceitos. “Numa situação ideal, é razoável pedir que os nossos alimentos sejam produzidos sem substâncias que tenham um eventual impacto na nossa saúde. Mas isso não permite produtividade suficiente para toda a população do mundo. Os cálculos apontam para que a agricultura biológica conseguisse alimentar 4 mil milhões de pessoas. Ora nós somos 7,5 mil milhões.”

SETE PESTICIDAS
UM SÓ PACOTE DE BAGAS
DE GOJI DEU POSITIVO A
4 INSETICIDAS,
2 FUNGICIDAS
E 1 ACARICIDA,
TODOS PROIBIDOS
POR LEI

BIOLÓGICOS?
UMA DE DUAS
AMOSTRAS
DE BRÓCOLOS
ANALISADAS TINHA
DOIS PESTICIDAS
SINTÉTICOS



GETTY IMAGE

O investigador, ex-bastonário da Ordem dos Biólogos e que já pertenceu ao Conselho Nacional de Ética para as Ciências da Vida, aponta ainda para a falácia do “natural”, propagado pelo setor. “As pessoas estão convencidas de que os produtos da agricultura biológica são naturais. Mas nesse sentido todos os produtos são naturais. Um tomate produzido pela agricultura dita convencional não deixa de ser um tomate, composto por células vivas. Por outro lado, os adeptos da agricultura biológica também acham que o tomate existe na natureza tal como é. Mas o tomate não existia na natureza. Existe porque nós fomos selecionando, cruzando, modificando, induzindo mutações, até atingir aquelas características. Isso para o tomate, para o milho, para o trigo, para as beringelas, para as melancias. As culturas de que nos alimentamos são tudo menos espécies que existem na natureza.”

Por outro lado, acrescenta, “na agricultura convencional europeia há uma tendência para minimizar os impactos ambientais, limitando a utilização de produtos que criam problemas. Por exemplo, usam-se armadilhas com feromonas para atrair os insetos, sensores para monitorizar os níveis de infestação, etc. Não há nenhum agricultor que queira usar

**Há
11 organismos
(privados)
para fiscalizar
4 000
produtores bio**

substâncias que aumentem a toxicidade dos produtos.” Além disso, o facto de um produto ser “natural” ou sintético não nos diz nada sobre a sua toxicidade. Alguns dos produtos utilizados na agricultura biológica, como as piretrinas, são tóxicos. O cobre também, e a lei permite a aplicação anual de 6 kg de cobre por hectare.

Nem no transporte há vantagens ambientais. Cerca de 70% dos produtos disponíveis nas lojas especializadas são transformados, praticamente todos importados, pelo que nem se coloca a vantagem ecológica que traria a produção local, que minimiza emissões de poluentes do transporte.

A produção biológica, apesar disto, tem vantagens ambientais: menor incidência de monoculturas, um esforço por proteger a biodiversidade, uma maior preocupação com o bem-estar animal e uma aposta em formas biológicas de controlo de pragas (recorrendo a certas espécies de insetos que se alimentam de outros insetos), entre outros. Além disso, no caso dos animais, o uso de antibióticos (que tem sido associado ao risco de prevalência de bactérias multirresistentes nos humanos) é reduzido ao mínimo essencial.

Mas isso é a agricultura bio na teoria. **III**

tribeiro@visao.imprensa.pt

JOÃO SÁ
A 'SOMBRA'
SUSPEITA
DE HERMÍNIO
LOUREIRO

MONTE MOR
O ALENTEJO
QUE MEXE

INCÊNDIOS
QUEM CONTROLA
OS DONATIVOS

VISÃO

INVESTIGAÇÃO VISÃO
ANÁLISE A 113 PRODUTOS
EM LABORATÓRIO

FRAUDE NOS BIOLÓGICOS

MAIOR ESTUDO DE SEMPRE EM PORTUGAL REVELA QUE

UM EM CADA CINCO ALIMENTOS BIO ESCONDE

VESTÍGIOS DE PESTICIDAS SINTÉTICOS

PERIGO
ENCONTRAMOS
NUMA COUVE 'BIOLÓGICA'
12 VEZES MAIS GLIFOSATO
DO QUE O MÁXIMO
PERMITIDO POR LEI
NUMA COUVE
NORMAL



DVD **A GUERRA
DOS TRONOS**
6ª Série - Disco 2
€5,95 cont.



LIVRO DE
PASSATEMPOS
€3,90 cont.