



“Sugestões para Normatização da Cadeia Produtiva de Frutos, Legumes e Verduras Minimamente Processados Prontos para o consumo no Brasil”

Carta de São Paulo recomenda normatizações para a cadeia produtiva de FLV IV Gama no Brasil

Pelo segundo ano consecutivo a VegQuality, empresa brasileira com atuação internacional, específica e focada na cadeia produtiva FLV IV Gama (Frutos, legumes e verduras minimamente processados, prontos para o consumo) promoveu o *II Workshop Brasileiro FLV IV GAMA| A Solução para Uma Alimentação Saudável*, que aconteceu de 4 a 6 de agosto de 2015 em São Paulo o qual fomentou as discussões deste setor produtivo da terra à mesa com vistas à alimentação saudável, objetivando Sensibilizar e Conscientizar a comunidade científica nacional, órgãos regulamentadores, autoridades sanitárias, população em geral e profissionais que atuam direta e indiretamente no segmento, a encontrar e propor soluções para os entraves e desafios existentes.

A edição de 2015 foi inovadora, pioneira e constituiu-se em um marco por apresentar e demonstrar que os FLV IV Gama são a Solução para Uma Alimentação Saudável nos tempos modernos.

No quesito científico nesta II edição do Workshop, a VegQuality teve o importante auxílio e apoio do Professor Dr. José César Panetta (Mestre, Doutor, Livre-Docente, Professor-Associado e Professor-Titular, área de Ciência, Inspeção Sanitária e Tecnologia dos Alimentos de Origem Animal, pela Universidade de São Paulo e diretor da Revista Higiene Alimentar) e Dr. Eneo Alves da Silva Jr (Biomédico, Microbiologista, Mestre e PhD em Controle Higiênico Sanitário de Alimentos, Consultor do PAS, do Programa Mesa Brasil, da Sabesp, Coordenador Técnico-Operacional da ABERC e sócio diretor da CDL - Central de Diagnósticos Laboratoriais, Consultor da ANVISA para a Copa 2014, autor do “Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação “ e integrante do Conselho Editorial da Revista Higiene Alimentar).

Esta iniciativa contou com a participação e/ou apoio institucional dos seguintes institutos:

- Ministério da Saúde| Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição;
- FAO - Food and Agriculture Organization of the United Nations;
- IBRAF (Instituto Brasileiro de Frutas);
- Secretaria da Agricultura de São Paulo| Instituto Biológico – Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios;
- ANDEF (Associação Nacional de Defesa Vegetal);

- CRN3 (Conselho Regional de Nutrição| 3º região);
- CRN5 (Conselho Regional de Nutrição|5º região);
- SINESP (Sindicato dos Nutricionistas do Estado de São Paulo);
- ABERC (Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas);
- APAN (Associação Paulista de Nutrição);
- Revista Higiene Alimentar;
- CDL (Central de Diagnósticos Laboratoriais),
- AREGALA (Associação dos Restaurantes Gastronômicos das Américas);
- ABCSEM (Associação Brasileira de Sementes e Mudanças);
- ABRESI (Associação Brasileira de Gastronomia);
- CNTUR (Confederação Nacional do Turismo);
- CNTU (Confederação Nacional dos Trabalhadores Universitários).

O II WORKSHOP BRASILEIRO FLV IV GAMA: A Solução para Uma Alimentação Saudável.

A II Edição do Workshop Brasileiro FLV IV Gama| A Solução para Uma Alimentação Saudável foi um evento de alta relevância para agroindústria FLV IV Gama e Sociedade Brasileira, realizado em São Paulo, no hotel WZ Jardins no período de 04 a 06/08/2015, que teve a participação de renomados e experientes profissionais representantes da comunidade científica brasileira, órgãos representativos de classe, autoridades sanitárias, técnicos que atuam no segmento, produtores rurais e empresas desta cadeia produtiva, incluindo as fornecedoras de sementes e insumos e imprensa especializada.

Durante esses três dias de intenso debate, os participantes discutiram a cadeia produtiva FLV IV Gama (frutos, legumes e verduras minimamente processados, prontos para o consumo) da terra à mesa com uma essencial ênfase a alimentação saudável, dentro dos temas das mesas redondas propostos e evidenciados pela VegQuality.

O tema central do evento foi ***FLV IV Gama “A solução para Uma Alimentação Saudável***, o qual foi apresentado os FLV IV Gama como importante Solução para os graves problemas de Segurança Alimentar no Brasil e no mundo, com destaque para obesidade, sobrepeso, má alimentação, desnutrição e necessidade de produção de alimentos SAUDÁVEIS para a UMA população cada vez mais crescente.

As ações, discussões e sugestões das citadas mesas redondas estão evidenciadas no presente documento, a seguir.

1- AÇÃO ITINERANTE COM VISTAS A SENSIBILIZAÇÃO CONSCIENTIZAÇÃO E FOMENTAÇÃO DE DEBATES.

Anterior a realização do evento, durante os cinco meses que antecederam a data do Workshop, a equipe VegQuality, trabalhou arduamente e sensibilizou a

imprensa, parceiros, empresas do segmento e institutos afins, quanto a importância e “gargalos” desta cadeia produtiva contemplando as seguintes ações:

- ✓ Divulgação do conceito correto dos FLV IV Gama e a crucial diferença entre frutas, legumes e verduras embaladas com frutas, legumes e verduras prontas para o consumo, os FLV IV Gama;
- ✓ Demonstração e divulgação dos FLV IV Gama (frutos, legumes e verduras minimamente processados) como a Solução para Uma Alimentação Saudável devido a sua Saudabilidade, Praticidade e Conveniência
- ✓ Alerta e justificativa da necessidade imperiosa de marcos regulatórios em nosso país que estabeleça os Padrões de Identidade e Qualidade dos vegetais e frutos minimamente processados, propiciando, dentre outros benefícios, a segurança alimentar ao consumidor;
- ✓ Benefícios do FLV IV Gama pertinente a redução de perdas e desperdícios em todo o fluxograma de produção desde o campo até o consumidor final;
- ✓ Redução dos custos dos vegetais e frutos minimamente processadas ao consumidor final;
- ✓ Oportunidade de fixar “homem do campo”, agregando valor ao seu negócio;
- ✓ Abertura de novas e promissoras oportunidades de negócios desde o produtor rural até os setores mais desenvolvidos da agroindústria.

2- DESAFIOS E ENTRAVES

Durante o II Workshop Brasileiro FLV IV Gama| A Solução para Uma Alimentação Saudável foram destacados e discutidos os seguintes “entraves” e desafios atuais da cadeia produtiva FLV IV Gama no Brasil:

- a) Falta de um PIQ (Padrão de Identidade e Qualidade) específico para o segmento de vegetais e frutos minimamente processadas que representa uma nova cadeia produtiva de alimentos no Brasil;
- b) Ausência de marcos regulatórios específicos e harmonizados para esta cadeia produtiva, que normatize e estabeleça parâmetros de dizeres de rotulagem, critérios higiênico sanitários e de segurança do produto, desde a produção até a distribuição, permitindo a certeza de oferta de alimentos seguros e de qualidade ao consumidor;
- c) Necessidade de reconhecimento e homologação por parte das autoridades sanitárias, dos novos processos e produtos sanitizantes comprovadamente eficazes e seguros para a sanitização de vegetais;
- d) Desconhecimento da população em geral do produto denominado vegetais e frutos minimamente processados, prontos para o consumo, os FLV IV Gama, implicando na probabilidade do consumo de alimentos com potenciais riscos à saúde da mesma;
- e) Conhecimento Tecnológico limitado;

- f) Representativa Produção de vegetais e frutos comercializados como “FLV IV Gama” sem critérios e segurança higiênico sanitária, que podem comprometer a saúde dos consumidores;
- g) Deficiência na Cadeia de frio em todo o fluxo produtivo do FLV IV Gama;
- h) Deficiência de Monitoramento e controle de pragas no campo;
- i) Necessidade de capacitação dos profissionais e técnicos para conhecerem e atuarem nesta cadeia produtiva;
- j) Necessidade de pesquisa e desenvolvimento de cultivares de hortaliças e frutos específicos o processamento;
- k) Ações que diminuam significativamente as Perdas e Desperdícios de frutos e vegetais destinados ao processamento, do campo até o consumidor final;
- l) Monitoramento e marcos regulatórios pertinentes aos agroquímicos, também na cultura de hortaliças;
- m) Insuficiente pesquisa, desenvolvimento e inovação no segmento;
- n) Nível industrial com limitada tecnologia e capacidade instalada para enfrentar potenciais demandas internas e externas.

3) RECOMENDAÇÕES

Neste contexto, a VegQuality sintetizou as seguintes recomendações, oriundas das discussões realizadas no Workshop:

- a) Formação de um grupo multidisciplinar contemplando a comunidade científica, profissionais, empresas do segmento entre outros, COORDENADO pelo Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento com vistas à elaboração dos PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE específicos para os vegetais e frutos minimamente processados;
- b) Ações para divulgação ao público em geral, sob coordenação do Ministério da Saúde, em que consiste os vegetais e frutos minimamente processados e a diferença dos mesmos em relação aos vegetais e frutos porcionados e embalados;
- c) Avaliação técnica a ser realizada pela ANVISA – SETOR DE SANEANTES DOMISSANITÁRIOS dos novos produtos e metodologias realizados para Sanitização dos Vegetais e Frutos, com vistas ao reconhecimento, inclusão e autorização destes, para a Higienização dos FLV IV Gama;
- d) Aplicação do Guia Alimentar para População Brasileira, que recomenda o consumo dos minimamente processados;
- e) Elaboração de cursos com vistas à capacitação dos técnicos e demais profissionais que atuam no segmento direta e indiretamente;
- f) Capacitação dos produtores rurais e empresários do setor para atuarem nesta cadeia produtiva;
- g) Profissionalização do setor em todas as etapas da cadeia produtiva;
- h) Incentivo a pesquisa com destaque para os cultivares destinados ao processamento, controle e resistência a pragas, embalagens, produtos para sanitização, equipamentos, metodologias de embalagens, extensão do “shelf life”

São Paulo, 14 de setembro de 2015.

Roseane Bob

Roseane Cristina Bob

Diretora Técnica VegQuality|Nutricionista|CRN3 3856

www.vegquality.com.br



JM-Assessoria de Imprensa & Comunicação

José Maria Filho- Jornalista MTb 19.852

joemaria@impress.com.br/joemariajornalista27@gmail.com

(11)9.9804.11