

Desperdícios e Perdas de Alimentos – DPAs

Ações de desenvolvimento de protocolos de produção e padronização conduzidos pela UNECE e Codex Alimentarius

Classificação, Padronização e seu impacto na Fragmentação no mercado de Frutas e Hortaliças Frescas



Estrutura da Apresentação – ênfase em DPAs



- Breve revisão da literatura sobre a temática envolvendo a padronização de frutas e hortaliças.
- Principais organismos internacionais de atuação do MAPA para a padronização de frutas e hortaliças frescas (*Codex Alimentarius* e UNECE).
- Entendimento sobre o papel do MAPA nessa dinâmica.
- Atuação do MAPA para cumprimento do seu papel institucional.

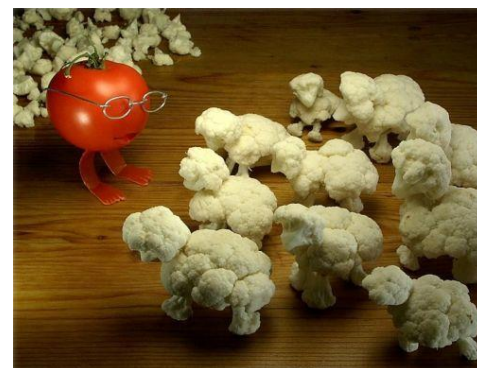


Classificação e Padronização segundo Machado são:

(MACHADO, E. L. IV International Conference on Agri-Food Chain/ Networks Economics and Management.

Padronização, credibilidade e reputação. 2003).

- Faces distintas, mas relacionáveis de um mesmo processo;
- Classificar significa determinar as características de um produto ou comportamento com base em padrões;
- Padronização refere-se a uma forma particular de reunir, filtrar e acumular informação acerca de produtos, podendo ser representado por especificações técnicas e adotado de forma voluntária, tácita, formal ou autoritária.



Crédito Imagem: Autor desconhecido, em:
<http://blogdadieta.com.br/2008/10/31/fazendo-arte-com-comida/>

A padronização de frutas e hortaliças é considerada um instrumento que dinamiza e congrega os atores de uma determinada cadeia produtiva quando em uma arena regulatória comum, benéfica para todos (MACHADO, E.L., 2003 ; 2002; PAULILLO, L.F. 2001 ; SOUSA, I.S.F, 2001).

No âmbito da UNECE, responsável junto com o Codex Alimentarius pela elaboração de padrões para frutas e hortaliças frescas, um consenso vem sendo construído para a defesa dos padrões de Qualidade em relação aos DPAs.



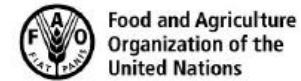
Crédito Imagem: Autor desconhecido, em:
<http://blogdadieta.com.br/2008/10/31/fazendo-arte-com-comida/>

Food loss and waste related to the use of standards

Fonte:

http://www.unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/meetings/wp.07/2016/ECE_CTCS_WP7_2016_2.pdf

In short, it had become obvious that when quality was not there from the outset, and quality could not be guaranteed and managed throughout the supply chain – food waste occurred.



"No time to lose on food loss"

Agenda 2030 for Sustainable Development
UNECE and FAO Conference on Food Loss and Waste

Palais des Nations Geneva, Room VIII
10 November 2016



Go from Loss to Gain –
be first in line to reduce food loss worldwide



For further information and registration please visit: <http://www.unece.org/wp7-2016.html>

■ UNECE – Novembro de 2016

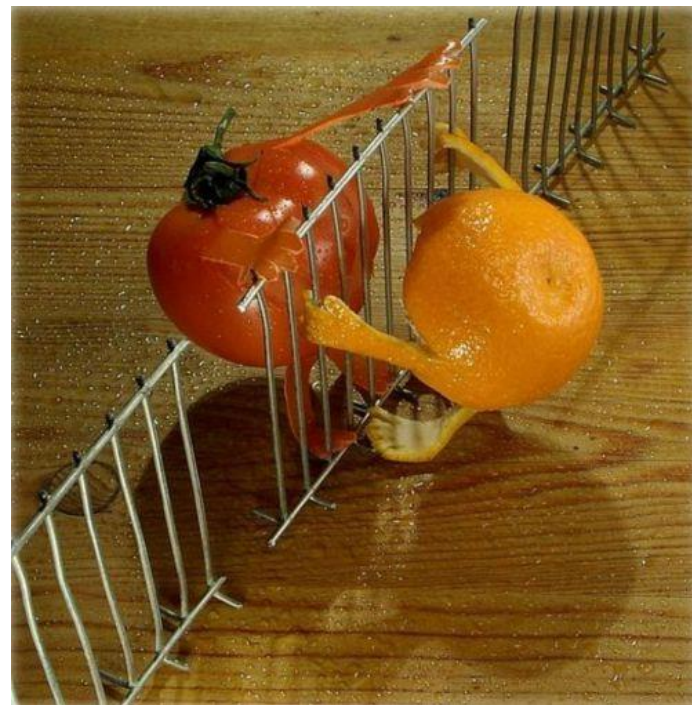
PDA's ocorrem quando a Qualidade do produto: Não é obtida na origem; Não pode ser assegurada e mantida ao longo da cadeia de produção e consumo.

■ UNECE – Maio de 2017

Grande discussão sobre o tema e decisões:

- Padrão geral de Qualidade para FFVs (Baseline quality requirements).
- Código de Práticas sobre meios de se reduzir as Perdas de Alimentos e notas explicativas (folders).

Relatórios e material das reuniões em:
<http://www.unece.org/index.php?id=44976#/>



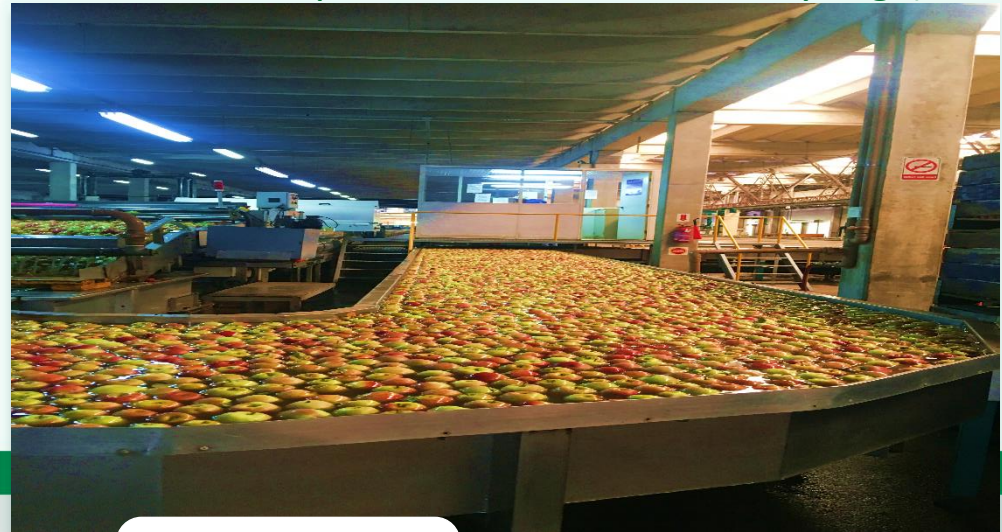
Crédito Imagem: Autor desconhecido, em:
<http://blogdadieta.com.br/2008/10/31/fazendo-arte-com-comida/>

Grande parte das normas técnicas do comércio internacional reflete o estado da arte, em termos de exigência de conhecimento e de capacitação tecnológica, impostos pelos países desenvolvidos, visando o domínio e delimitação de mercados. Entretanto, essas normas só se constituem em barreiras técnicas ao comércio internacional, quando inexistem investimentos efetivos em qualidade e na geração de inovações, tornando os produtos mais competitivos.

(World Bank, 2005; <http://www.standardsfacility.org/>)



Crédito Imagem: Fiscalização
CGQV/DIPOV/MAPA



Papel do MAPA



Papel do MAPA

- Atuar para reduzir a **fragmentação no mercado** de frutas e hortaliças frescas;
- Garantir a **sustentabilidade** e **resiliência** da produção no campo.



Crédito Imagem: Fiscalização
CGQV/DIPOV/MAPA



Crédito Imagem: Autor desconhecido, em:
<http://blogdadieta.com.br/2008/10/31/fazendo-arte-com-comida/>

Key to where food is wasted

Agricultural Production

Consumption

Post harvest

Processing

Distribution



North America
and Oceania



North Africa, west
and central Asia



Industrialised Asia



Europe



Latin America



Sub-Saharan Africa



South and south-east Asia

Crédito Imagem: <https://www.theguardian.com/environment/ng-interactive/2015/aug/12/produced-but-never-eaten-a-visual-guide-to-food-waste>
© 2013 Guardian News and Media Limited or its affiliated companies. All rights reserved.

Cocriando soluções para mitigar perdas e desperdícios de alimentos no Brasil

Uma visão geral da cadeia de
valor de culturas de destaque
da agricultura brasileira e
dos hábitos de consumo

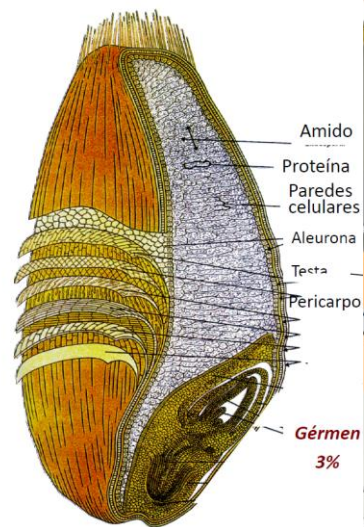
Crédito Imagem:
www.basf.com%2Fdocuments%2Fbr%2Fpt%2Fwhitepaper_portugu%25C3%25AA%2Ffinal_DEZ16.pdf&usg=AFQjCNGibO9bYaOumDBnBuod5atjQL77yQ&sig2=vUMUIGhQVB0EYq4s1BJCiQ

White Paper baseado em discussões
de especialistas realizadas no
Creator Space™ Tour São Paulo

 **BASF**
We create chemistry

DPAs têm relação direta com a falta de conhecimento

produção,
produto,
processos,
novos usos,
novos mercados



Crédito Imagem:
apresentação
Embrapa Trigo,
2017

Reconstituição de farinha na indústria



Crédito Imagem: apresentação Bühler, 2017



DPAs têm relação direta com a fragmentação dos mercados

custos de produção,
valor de Mercado,
comercialização



Crédito Imagem: <http://thecityfixbrasil.com>



Crédito Imagem: <http://blogmarcosfrahm.com/101042-2/>



DPAs têm relação direta com a desagregação da sociedade

concorrência,
desvalorização,
isolamento



Crédito Imagem: <http://www.progresso.com.br/caderno-a/brasil-do-lixo-da-industria-de-alimentos-pode-produzir-energia-limpa>



Crédito Imagem: <http://papoentremulheresbrasil.blogspot.com.br>



Crédito Imagem: www.atelierdospomares.com.br



Crédito Imagem: <https://pt.dreamstime.com>

Atuação do MAPA Padrões, Códigos de Práticas e Protocolos de produção

■ PNCRC-Vegetal – em curso

Controle de contaminantes e do mal uso de agrotóxicos em produtos vegetais.

Responsabilização do detentor do produto quando há quebra da rastreabilidade.

■ Norma geral para a qualidade de frutas e hortaliças – em elaboração.

Parâmetros mínimos de qualidade a serem verificados por Secr. Agriculturas, VISAs, MAPA, ANVISA, Procons etc.

Responsabilização do detentor do produto quando há quebra da rastreabilidade.

■ Norma conjunta Anvisa e MAPA para a rastreabilidade de frutas e hortaliças – em finalização.

Responsabilização do detentor do produto quando há quebra da rastreabilidade.

■ Atuação institucional Classificação Vegetal e normatização internacional (Codex, UNECE, OCDE, IPC, COI etc)

Obrigado!
André Bispo
CGQV/DIPOV/SDA/MAPA

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

Andre.Oliveira@agricultura.gov.br