



Alimentos da cesta orgânica da dona Walda.

Foto: Dafne Spoliti/OPAN.

## Certificação participativa de orgânicos, muito mais que um selo



**A**s empresas que trabalham com produtos químicos não colocam avisos sobre isso nas embalagens dos produtos, apenas um T de transgênico que foram obrigados a inserir com muita mobilização da sociedade. Hoje quem tem que comprovar a qualidade dos alimentos é quem trabalha com orgânicos. Dessa forma, realizam processos de certificação que permitem ao consumidor saber o que está comprando.



Este símbolo mostra quando um produto contém alimentos transgênicos.

Existem três formas de garantir a qualidade de um produto orgânico, o que é regulamentado pela lei nº 10831/2003: uma é a contratação de empresa certificadora; e as outras duas ocorrem a partir de sistemas em que os próprios agricultores monitoram os plantios uns

dos outros, de forma colaborativa.

A mais simplificada é a da Organização de Controle Social (OCS), que permite a venda direta para consumidores em cestas e feiras, por exemplo. Além do registro no Ministério da Agricultura, é obrigatório que os agricultores mostrem as suas hortas e roçados para qualquer pessoa ver como são feitos os plantios.

Na outra modalidade, a certificação pelo Sistema Participativo de Garantia (SPG), o agricultor pode colocar o selo "Produto Orgânico Brasil" e vender para estabelecimentos como mercados e restaurantes, mas para isso precisa ser avaliado pelo Organismo Participativo de Avaliação da Conformidade Orgânica (OPAC), também registrado no Ministério da Agricultura.

## Por que falar de orgânicos?

Há 100 anos, mais ou menos na época em que os avós eram crianças, só existiam alimentos naturais. Depois, começaram a ser utilizados agrotóxicos para matar insetos e lagartos. Mas eles contaminam o alimento, a terra, os rios, o ar, os bichos e as pessoas. Enquanto isso, as populações tradicionais protegem os alimentos que são saudáveis plantando seus roçados. O coordenador da OPAN, Ivar Busatto, destacou que é importante as comunidades continuarem produzindo e consumindo esses alimentos: "Os industrializados são de quinta categoria, não fazem muito bem e custam dinheiro difícil de conseguir. Mas os alimentos do roçado são sinônimo de saúde, são alimentos de primeira qualidade".

A ideia dos sistemas socioparticipativos de garantia é fortalecer a qualidade dos plantios orgânicos a partir de processos coletivos e de trocas de aprendizado entre os agricultores e parceiros. "É muito mais um processo de desenvolvimento local do que certificadora. A certificação é a ponta", disse Márcio Menezes, da Rede Maniva de Agroecologia, que é composta por diversos movimentos sociais. Ele destacou que essa forma de garantia é rigorosa porque exige, de fato, o controle do grupo. "Se tiver uma denúncia é o grupo que fica prejudicado e não só o agricultor", concluiu.

Projeto:



Realização:



Patrocínio:



# Um dia de avaliação participativa



Foto: Dafne Spolti/OPAN.

Matinxã preparada por Maria para o almoço depois da visita no seu sítio e do esposo. Ao lado dela, dona Joelma, que também recebeu o OPAC no mesmo dia

No Amazonas, os orgânicos fazem parte do dia a dia de muitas comunidades, sejam produtos de roçado ou de extrativismo. Uma pequena parte é registrada para comercialização, somando 318 áreas nas regiões dos rios Negro e Solimões, próximo a Manaus, e Juruá, na região de Carauari. Em 87 delas é feito o monitoramento com controle social, dentre as quais 12 foram certificadas este ano. Para a garantia da qualidade, os sítios com certificado passaram pela avaliação do Organismo Participati-

vo de Avaliação da Conformidade Orgânica (OPAC), entre eles o grupo Unidos da Água Branca. Ao invés de um clima tenso de quem recebe um fiscal, o momento foi de confraternização, troca de experiências e aprimoramento do trabalho.

De manhã a equipe técnica do OPAC Maniva e agricultores de outras regiões se reuniram em volta da mesa na casa de José Rodrigues e Teresa, que estavam na avaliação, para comer cará roxo, maca-

xeira, tomar café e combinar o dia. Após a chegada e a apresentação dos critérios da avaliação, como observação ao plano de manejo, às áreas de plantio e armazenamento, todos foram para o campo.

No percurso eram explicados os processos do plantio e adubação natural, e se via a variedade de alimentos como limão, laranja, banana, jambo, maracujá do mato, ariá, ingá, urucum, coco, biribá, feijão, vinagreira, hortelã, cidreira, cacau, jabuticaba, jaca, fruta-pão e muitas outras. “Sou feliz aqui”, disse Maria José dos Santos Ferreira, de um dos sítios, sobre essa fartura, destacando também que ali tem seu peixe preferido, o matrinxã, que eles pescam no igarapé no fundo de casa.

**“É mais gostoso porque é natural. Você vê que faz bem para a saúde.”**

disse Joelma Matos Coelho, de outro sítio, explicando também a melhoria de seus produtos - que antes já eram orgânicos - a partir do diálogo constante com outros produtores por meio dos sistemas participativos.

Nesse dia de visitas todos foram aprovados, mas os técnicos observaram a necessidade de melhoria de alguns procedimentos, como os registros de datas de plantio, ou de preparação do biofertilizante, por exemplo. “Está tudo nos conformes. São só observações para estarem ajustando com o tempo”, disse a coordenadora da comissão de avaliação do OPAC, Lilia Marina Assunção.

## Certificação dos produtos da floresta

O açaí, a castanha e outros produtos extrativistas também seguem a lei dos orgânicos, número 10.831/2003, além da instrução normativa nº 17, de 2009, do Ministério da Agricultura e Ministério do Meio Ambiente, para serem certificados. Contudo, a lei é muito mais voltada à agricultura, e tanto ela quanto a normativa não consideram as características culturais e geográficas amazônicas. Dessa forma, os instrumentos não contribuem como deveriam para o trabalho com os produtos da sociobiodiversidade.

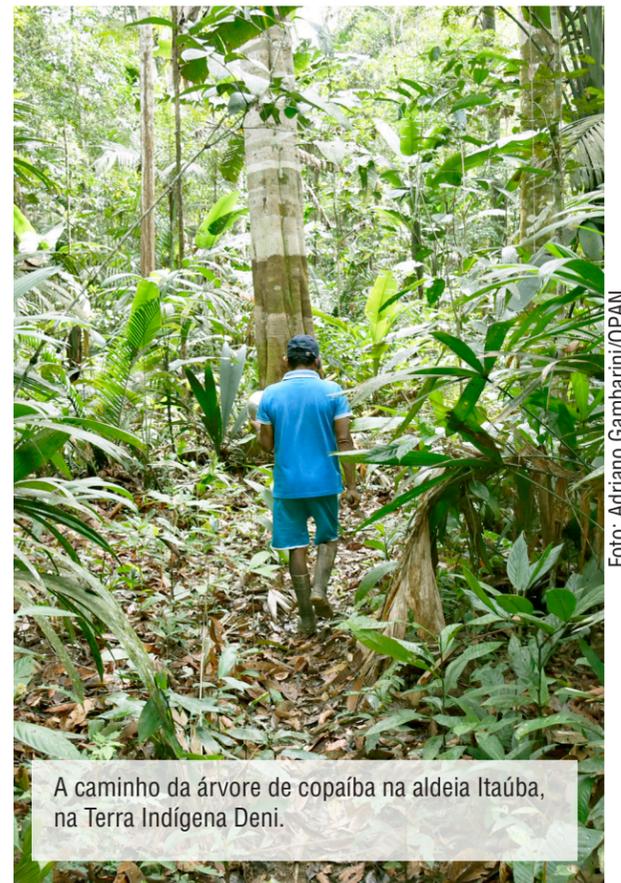
Sem considerar que já são os mais orgânicos possíveis, a instrução normativa exige um Plano de Manejo Orgânico, com mapeamentos e monitoramentos complexos que são praticamente inviáveis e até desnecessários, dada a característica dos produtos, que não tem aplicação de químicos. “A gente não tem área de monocultura com aviões jogando agrotóxico e contaminando os outros produtos. O agroextrativismo por si só é orgânico”, disse Lilia Marina Assunção, do OPAC Maniva,

destacando que se trata de floresta primária e que é preciso mudar essa lógica de controle.

Uma das dificuldades, tanto para o monitoramento, quanto para o formato da certificação, é lidar com as dimensões amazônicas. “É preciso uma metodologia que reconheça o tempo e o espaço para acontecer a atividade”, defendeu o coordenador do Conselho Nacional dos Seringueiros (CNS) no Amazonas, Dione do Nascimento Torquato.

O coordenador de campo do projeto Raízes do Purus, Leonardo Kurihara, falou ainda sobre o reconhecimento financeiro ao trabalho com as cadeias produtivas sustentáveis. “Não adianta só protegerem a floresta porque muitas comunidades indígenas e ribeirinhas querem ganhar dinheiro também”, disse, enfatizando que a certificação socioparticipativa caminha nessa direção, sendo, por todo o processo de aprendizado e construção coletiva, uma forma a mais para valorização da gestão do território e dos produtos da sociobiodiversidade.

Apesar das dificuldades, Dione apontou avanços como a Política Estadual de Agroecologia e Produção Orgânica e a união entre organizações que discutem o assunto na Rede Maniva de Agroecologia e na Comissão de Produção Orgânica (CPOrg) do Amazonas.



A caminho da árvore de copaíba na aldeia Itaúba, na Terra Indígena Deni.

Foto: Adriano Gambarini/OPAN.

# Fartura garantida

As comunidades de indígenas e ribeirinhos dos rios Juruá, Purus, Negro, Solimões e outros afluentes da bacia amazônica têm feito um trabalho com muitos resultados em prol da biodiversidade a partir do manejo de pirarucu, como foi constatado em \*diagnóstico apresentado em Manaus. Antes, ele corria o risco de ser extinto, mas com o manejo os peixes voltaram para os lagos. Em 2016 foi contado o dobro de pirarucus em relação a 2012, período em que foi realizada a pesquisa, o que demonstra também um ambiente mais rico em diversas espécies, como tambaqui, peixes miúdos, tracaças e tartarugas.

O aumento tem a ver com uma das etapas da atividade, a vigilância dos territórios feita pelos comunitários, que evitam assim a pesca predatória. Com isso, os manejadores estão contribuindo para a conservação de uma área de pelo menos 120 mil quilômetros quadrados, o equivalente a 10 cidades de Manaus ou aproximadamente três estados do Rio de Janeiro. Até as áreas do entorno são beneficiadas com o deslocamento dos pirarucus, povoando grandes regiões.

“Esta é uma atividade que evita o desmatamento na Amazônia. Não é zero porque tem o uso das comunidades, mas é quase zero”, destacou Ocemir Salve dos Santos, coordenador do manejo da Associação dos Comunitários Que Trabalham com o Desenvolvimento Sustentável no Município de Jutai (ACJ).

Além disso, o manejo está fortalecendo a união

das comunidades. Quem é manejador sabe que a atividade só dá certo com acordos e divisões de tarefas bem estabelecidas.

“**A organização é a sustentação que garante que o manejo possa acontecer**”,

destacou a coordenadora do Programa de Manejo de Pesca do Instituto de Desenvolvimento Sustentável Mamirauá, Ana Cláudia Torres.

Por esses resultados, o manejo tem sido reconhecido como um dos projetos de conservação mais eficientes do mundo, como explica o pesquisador

João Vítor Campos-Silva, conhecido como JB. Ele observou que cada vez mais há iniciativas unindo conservação ambiental e melhoria da qualidade de vida em todo o planeta e que isto é medido por um conjunto de critérios, entre eles, ter lideranças fortes, trabalhar espécies com importância cultural, consolidar o zoneamento espacial e desenvolver o monitoramento participativo.

“Talvez o manejo de pirarucu seja o único caso do mundo que satisfaça todos esses critérios”, disse ele, apontando que a atividade tem, portanto, tudo para se fortalecer ainda mais.



*\*O diagnóstico foi realizado em unidades de conservação e terras indígenas, além de regiões de acordos de pesca, que somam o equivalente a 78% da cota de todo estado. A iniciativa faz parte do projeto “Parceria para a conservação da biodiversidade na Amazônia brasileira”*

O manejo de pirarucu é regulamentado pela Instrução Normativa 001/2005, do Instituto Brasileiro de Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis (Ibama), e pelo decreto 36.083/2015 do governo do Amazonas.

# Certificação para o pirarucu

A Comissão de Produção Orgânica (CPOrg) do Amazonas acaba de encaminhar ao Ministério da Agricultura, a nota técnica para que o pirarucu de manejo seja reconhecido como produto orgânico. Assim o pirarucu poderá receber certificação por meio de empresa certificadora ou pelo sistema participativo de garantia, como acontece com os alimentos da agricultura.

“**É importante ser reconhecido porque vai confirmar uma prática, já que o manejo de pirarucu é orgânico**”,

disse o Gerardo Lima Bezerra, da Associação dos Produtores Rurais de Carauri (Asproc), que compõe o Grupo de Trabalho (GT) da CPOrg sobre o pira-



Darawi Amilton Kanamari na pesca manejada de pirarucu Deni do ano passado.

ruco de manejo, explicando que no manejo não há uso de ração ou qualquer outro produto, que é natural. Com aprovação da nota, Gerardo disse também que haverá melhor pagamento pelo peixe, inclusive nos mercados institucionais, que exigem certificado para comprar orgânicos. O GT da CPOrg sobre o manejo de pirarucu é composto pela Operação

Amazônia Nativa (OPAN), o Memorial Chico Mendes, a Associação dos Produtores Rurais de Carauri (Asproc), o Instituto Mamirauá, Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (Incra), a Fundação Vitória Amazônica (FVA), a Universidade Federal do Amazonas (UFAM), que são envolvidas nos trabalhos com produtos da sociobiodiversidade.

# Quilo do pirarucu deveria ser R\$ 13,50

As comunidades trabalham durante todo o ano nas etapas do manejo. Fazem a vigilância territorial, a contagem de pirarucu, além de reuniões de planejamento e a pesca, que exige grande disposição. Apesar disso, o preço do quilo do peixe

está baixo e chega a desanimar os manejadores, chegando numa média de R\$ 3,78. Há comunidades que já venderam até mesmo por R\$ 2,50 o quilo.

No diagnóstico sobre o manejo, foi constatado que o valor justo do pirarucu seria de pelo menos R\$ 13,50 para pagar os gastos da atividade, como combustível da vigilância, o transporte, gelo e outros, e a mão de obra dos manejadores.

“A gente não pode permitir que permaneça com tão baixa remuneração”,

destacou Antônio Adevaldo Dias, do Memorial Chico Mendes e da Associação dos Produtores Rurais de Caruaru (Asproc), durante o seminário de apresentação do estudo, em Manaus.

Ele defendeu que um passo importante seria

a inclusão do pirarucu manejado na Política de Garantia de Preços Mínimos para Produtos da Sociobiodiversidade (PPGM-Bio), da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), que tem como preço mínimo de pirarucu R\$ 7,74.

Se os comunitários não conseguem alcançar o preço na venda, a Conab ajuda, então, a pagar o que falta. Hoje o pirarucu não pode entrar nesta política porque para produtos extrativistas de origem animal ainda não há uma regulamentação que permita a subvenção, como é chamado esse tipo de apoio, mas um projeto de lei está prestes a mudar este cenário.

Mesmo que seja melhor do que é hoje, nem os R\$ 7,74, nem os R\$ 13,50 dariam conta de pagar todos os benefícios do manejo, difíceis de serem colocados em valores financeiros, como a proteção da natureza e o benefício social e cultural deste trabalho.



Pesca manejada do povo Paumari, com apoio do projeto Raízes do Purus.

Foto: Adriano Gambarini/OPAN.



Foto: Adriano Gambarini/OPAN.

“O manejo é uma das ferramentas de desenvolvimento local das mais incríveis que já apareceu no Amazonas”, destacou o pesquisador João Vítor Campos-Silva, conhecido como JB, que completou ainda: “no cálculo dos preços podemos até não considerar esses benefícios, mas temos que saber que eles existem”.

## Projeto de lei pode garantir pagamento melhor no manejo

A partir do seminário de apresentação do diagnóstico sobre o manejo de pirarucu os manejadores, pesquisadores e representantes das organizações governamentais e não governamentais encaminharam uma moção à Câmara dos Deputados reivindicando a aprovação imediata do Projeto de Lei (PL) 7678/2017, proposto pela deputada Conceição Sampaio, que permite a produtos de origem extrativista animal receberem subvenção econômica. Ou seja, a ajuda financeira pelo governo visando garantir a comercialização daquele produto.

Dessa forma, o pirarucu de manejo pode participar da Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade (PGPMBio), da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab). Isso quer dizer que se em uma venda o peixe não chegar ao valor mínimo estabelecido pela Conab, que é de R\$ 7,74 o quilo, ela poderia complementar o preço.

A moção foi encaminhada ao deputado Benito Gama, relator da Comissão de Finanças

e Tributação, onde estava o PL. Rapidamente o projeto foi aprovado por unanimidade, ou seja, todos os deputados foram favoráveis. Agora, ele está na Comissão de Constituição, Justiça

e Cidadania e se for aprovado lá vai para o Senado Federal e por último deve ser sancionado pela presidência da república.



Pesca manejada na comunidade Xibauzinho, na RDS Uacari.

Foto: Adriano Gambarini/OPAN.