

ÍNDICE - 13/08/2004

<u>Jornal de Brasília</u>	2
<i><u>Cerrado</u></i>	2
Cuidado ao aplicar defensivos	2
<u>A Gazeta (ES)</u>	3
<i><u>Cidades</u></i>	3
Anvisa orienta população a descartar produtos da Firenze.....	3
<u>A Gazeta (ES)</u>	4
<i><u>Brasil</u></i>	4
Meio Ambiente quer mudança em lei.....	4
<u>Folha Popular (TO)</u>	5
<i><u>Economia</u></i>	5
Procon fiscaliza comercialização de azeite nos supermercados do Estado	5

Cuidado ao aplicar defensivos

A utilização de agrotóxicos nos cultivos intensivos de frutas e verduras se faz necessário para combater pragas e doenças que atacam as culturas. Mas, o que sempre é questionado e discutido é a forma como os produtores têm utilizado esses produtos.

O agrônomo Marcelo Pereira, da Emater/DF de Brazlândia, reconhece a necessidade da utilização dos agroquímicos, mas argumenta que é preciso regrar seu uso. "O período seco não favorece a proliferação de doenças, por isso as hortaliças têm maior produtividade. Já, no período chuvoso, é necessário o uso mais acentuado dos agroquímicos em função da maior ocorrência de fungos e bactérias", explica Pereira.

Segundo o agrônomo, alguns cultivos apresentam maior tendência a serem atacados por fungos e bactérias que outros. É preciso considerar, também, a época em que a cultura está sendo conduzida, pois, às vezes, por estar fora de seu período de cultivo os problemas podem ser maiores.

Indicações Pereira lembra da obrigatoriedade legal do uso do receituário agrônomo e do produtor seguir corretamente as indicações técnicas. "É necessário respeitar a forma de aplicação, dosagens, prazos de carências e uso correto de equipamentos. Se o produtor não respeita ou não utiliza o receituário, está desobedecendo à legislação", lembra Pereira.

Para reforçar a necessidade da utilização correta dos agroquímicos, a Emater/DF promove treinamentos periódicos. "Às vezes, o produtor, por não ter experiência, não entende ou ainda não segue corretamente os itens do receituário. Realizamos treinamentos para ensiná-los sobre o uso correto dos agrotóxicos, que requer informações técnicas", explica.

A Emater/DF, que possui 16 unidades no Distrito Federal, fornece o curso gratuitamente. Pereira lembra, ainda, que para obter um bom resultado do cultivo, é necessário comprar mudas saudáveis, produzidas em laboratórios idôneos. É necessário, também, proceder adubação e irrigação adequadas e respeitar os prazos de carência após a aplicação de agroquímicos.

CarênciaDe acordo com Marcelo Pereira, existem determinadas frutas que necessitam de cuidados especiais. Uma delas é o morango. Pereira comenta que é muito importante respeitar o tempo de carência após o uso dos agroquímicos. "No morango, por exemplo, o período de carência é de quatro a cinco dias. É necessário esperar esse tempo para colher a fruta. A redução desse período pode prejudicar a **saúde** dos consumidores por causa dos resíduos dos agrotóxicos", explica.

Existem regras do **Ministério da Saúde** e da Agência Nacional de **Vigilância Sanitária** (Anvisa), que determinam a obediência aos períodos de carência, de acordo com o princípio ativo do agroquímico. O assunto é abordado, também, nas legislações federal e distrital, com a previsão de multas para os infratores.

A Gazeta (ES)

13/08/2004

Cidades

Anvisa orienta população a descartar produtos da Firenze

Manuella Siqueira

A Agência Nacional de **Vigilância Sanitária** (Anvisa) recomenda à população não consumir biscoitos, pães e bolos da marca Firenze produzidos na fábrica de Portal de Jacaraípe, na Serra. Quem tiver o alimento em casa não deve consumi-lo por medida de segurança, já que foi verificada falta de higiene durante o processo de produção.

Equipes de agentes sanitários percorreram ontem supermercados, padarias, mercearias e distribuidoras de alimentos da Grande Vitória para retirar os produtos das prateleiras. Eles foram lacrados e guardados nos depósitos dos próprios estabelecimentos até segunda ordem da Anvisa.

A venda de pães, biscoitos e bolos produzidos na unidade da Firenze na Serra foi suspensa quarta-feira pela Anvisa em todo território nacional, até a empresa se adequar às normas sanitárias e providenciar o licenciamento sanitário para produzir.

Em Cariacica, a retirada dos produtos das prateleiras começou a ser feita nos pontos comerciais de Campo Grande e Itacibá. Na Serra, Laranjeiras foi o primeiro local a receber a visita dos agentes sanitários da prefeitura.

Em Vila Velha e Vitória, o trabalho de fiscalização foi realizado de forma simultânea em vários bairros. Por causa do grande número de estabelecimentos comerciais, as vigilâncias municipais estenderão a fiscalização até a próxima semana.

"Em alguns locais, os próprios comerciantes retiram os produtos das prateleiras, facilitando o nosso trabalho", disse a chefe de fiscalização da **Vigilância Sanitária** de Vitória, Cristina Zago Montemor.

A Anvisa decidiu retirar os produtos do comércio depois da interdição da unidade de biscoitos, ocorrida na noite do último dia 4. A unidade de biscoitos do estabelecimento, que também produz bolos e pães, foi interditada por falta de higiene generalizada.

Além disso, a fábrica da Firenze, que funciona há dois anos no local, não tinha licenciamento sanitário para produzir. "Tudo o que foi solicitado a gente já providenciou. Estamos agora aguardando a decisão da Secretaria estadual de **Saúde**", limitou-se a dizer o proprietário da Firenze, Manoel Francisco de Paula.

A Gazeta (ES)

13/08/2004

Brasil

Meio Ambiente quer mudança em lei

O Ministério do Meio Ambiente vai insistir para que o Senado aceite a proposta da Lei de Biossegurança aprovada na Câmara. Em entrevista ontem, o secretário-executivo do ministério, Claudio Langone, disse que as mudanças no texto propostas pelo relator do projeto no Senado, Osmar Dias (PDT-PR), são um "retrocesso", por diminuir o poder de órgãos consultivos como o Ibama e a Anvisa e dá poder excessivo para a Comissão Técnica Nacional de Biossegurança (CTNBio).

Folha Popular (TO)

13/08/2004

Economia

Procon fiscaliza comercialização de azeite nos supermercados do Estado

Vania Machado
DA equipe da folha

Verificar se óleos compostos estão sendo vendidos como azeite é objetivo da fiscalização iniciada ontem, pelo Procon, junto aos supermercados e mercearias das cidades de Palmas, Araguaína, Gurupi e Araguatins, a fim de combater a indução do cliente ao erro por parte dos fabricantes. A operação termina na próxima terça-feira, com divulgação do balanço da mesma.

De acordo com a diretora Estadual do Procon, Luciene Dantas, durante a última reunião de diretores dos Procon's em todo o País, realizada em Fortaleza (CE) no último dia 4, o Procon de Minas Gerais expôs o problema encontrado nas prateleiras dos estabelecimentos do Estado. "A partir daí vimos a necessidade de averiguar se no Tocantins os consumidores também estão sendo induzidos ao erro", frisou a Diretora, lembrando que em alguns casos o produto vendido como azeite, na verdade trata-se de 85% de óleo de soja e apenas 15% de azeite. "Não que esse produto não seja próprio para consumo, ele é, mas, no entanto, está sendo vendido como azeite. O que questionamos são as informações exatas que devem ser prestadas ao consumidor", disse.

Em Palmas estão sendo fiscalizados 120 estabelecimentos entre supermercados e mercearias. Nos locais em que forem encontrados produtos que não estão em conformidade com as normas da Anvisa (Agência Nacional de **Vigilância Sanitária**), será apreendido um exemplar de cada um, que será analisado por técnicos do órgão e caso seja constatado irregularidades, o Procon abrirá um processo administrativo contra a fabricante e representará a irregularidade ao Ministério Público do Estado. "Uma infração como essa, se constatada, o fabricante deve responder administrativamente e criminalmente", esclareceu.

Quanto aos comerciantes, se eles insistirem em continuar vendendo os produtos irregulares, serão autuados por compactuarem com os fabricantes, induzindo ao erro os consumidores. (Vania Machado)