

Novas normas da UNECE publicadas irão impulsionar o comércio internacional de caquis secos, amendoim torrado e “pequenas frutas”

O comércio internacional é chave para facilitar e promover os sistemas alimentares sustentáveis, permitindo que a produção floresça e prospere onde é mais eficiente, aumentando assim a produtividade e reduzindo custos aos produtores e preços ao consumidor final. Na semana passada, a UNECE adotou quatro novos padrões de qualidade para impulsionar o comércio das “pequenas frutas”, caquis secos e amendoins torrados e amendoins em casca torrados. As normas foram adotadas na reunião anual do Grupo de Trabalho da UNECE sobre Padronização de Produtos Agropecuários - um órgão da ONU com membros globais que estabelece padrões de qualidade agrícola para frutas e vegetais frescos, frutas e nozes secas, carne e batatas-semente.

Caquis secos

O Caqui é um dos principais frutos da Ásia Central, com mais de 80 mil toneladas produzidas somente no Uzbequistão e no Tadjiquistão em 2018. Os caquis secos são ricos em nutrientes e consumidos em muitas partes da Ásia Central e do Leste. Esta norma foi proposta e desenvolvida com o forte envolvimento do Grupo de Trabalho da Ásia Central, que inclui representantes do Cazaquistão, Quirguistão, Tadjiquistão e Uzbequistão.

Amendoins

Amendoins são amplamente comercializados globalmente. Eles são ricos em proteínas, vitaminas e minerais, incluindo biotina, niacina, folato e manganês. [Em 2022, 50 milhões de toneladas métricas de amendoim foram produzidas globalmente, de acordo com o USDA Foreign Agricultural Service](#). As duas normas para amendoins crus e torrados, e amendoins crus e torrados em casca foram desenvolvidas em estreita colaboração com a indústria mundial de amendoins, e assim refletem as modernas práticas industriais/comerciais. As novas normas da UNECE cobrem pela primeira vez o amendoim torrado (amendoim com casca e amêndoas) e permitem que os países produtores comercializem grandes volumes de amendoim torrado. A torrefação preserva os amendoins, que se tornam mais resistentes à degradação biológica e, assim, têm uma vida útil mais longa, reduzindo as perdas e desperdícios de alimentos.

Produção Mundial de Amendoim (2022)

Rank	País	Produção (em Toneladas Métricas)	Participação da produção global
1.	China	18,300,000	36.40%
2.	Índia	6,650,000	13.23%
3.	Nigéria	4,500,000	8.95%
4.	Estados Unidos	2,618,000	5.21%
5.	Sudão	2,500,000	4.97%
6.	Senegal	1,700,000	3.38%
7.	Birmânia	1,650,000	3.28%
8.	Argentina	1,250,000	2.49%

9.	Guiné	1,200,000	2.39%
10.	Tanzânia	1,100,000	2.19%
11.	Outros	8,804,000	17.51%
	Total	50,272,000	82.49%

Fonte: USDA Serviço Exterior de Agricultura

Pequenas Frutas

O padrão para as pequenas frutas, proposto pelo Brasil, inclui 12 espécies e variedades de berries que crescem principalmente em regiões tropicais e subtropicais. Estas incluem a Acerola, Araçá-rosa, Butiá, Camu-camu, Fisális (*Physalis peruviana*), Grumixama, Jabuticaba, Marula, Murici, Pitanga, Seriguela e Umbu. Alguns destes são exclusivos da América do Sul e vários são fortes em vitamina C e outros nutrientes.

Inicialmente adotada como recomendação para um período experimental de um ano, espera-se que quando concluída a norma facilite o comércio internacional de algumas das pequenas frutas tropicais e subtropicais menos conhecidas, em benefício do crescente interesse sobre as pequenas frutas exóticas.

O interesse na produção de pequenas frutas na região amazônica é crescente, beneficiando a bioeconomia de uma região que cobre cerca de 40% do continente sul-americano e contempla vários países. O clima da Amazônia, combinado com a alta demanda dos consumidores por frutas exóticas, torna o cultivo de pequenas frutas uma prioridade para os agricultores, pois oferece uma fonte potencial de aumento de renda através da agrofloresta e outras práticas agrícolas ambientalmente sustentáveis.

A lista das pequenas frutas abrangidas por esse padrão contempla espécies do bioma amazônico, bem como espécies tropicais, subtropicais e frutas adaptadas a regiões áridas e de savanas. Entretanto, até agora não havia um padrão para a rotulagem adequada desses produtos. O desenvolvimento da produção de pequenas frutas, abrangendo espécies endêmicas da Amazônia, também favorece a mitigação do desmatamento.

Nota aos editores

A UNECE desenvolveu mais de 100 padrões de qualidade para frutas e hortaliças frescas, frutas secas, nozes e castanhas, bem como para carne, batata-semente, flores de corte, ovos e seus derivados. As normas da UNECE são utilizadas internacionalmente por governos, produtores, comerciantes, importadores e exportadores. O uso de sua terminologia comum e requisitos harmonizados ajuda compradores e vendedores a aplicar as regras de qualidade dos produtos comercializados, reduzindo assim o custo e o risco de cada transação, ao mesmo tempo em que permite a diferenciação de preços para produtos de maior qualidade. As normas são, portanto, um componente importante de um sistema mais amplo de garantia e controle de qualidade que apóia o comércio internacional.

As normas da UNECE também formam a base da legislação de qualidade agrícola em vários países. Por exemplo, na UE, o comércio dos 10 tipos mais comercializados de frutas e hortaliças frescas (maçãs, frutas cítricas, kiwi, alface, pêssegos e nectarinas, peras, morangos, pimentões, uvas de mesa e tomates) tem que cumprir com as especificações dispostas nas normas de comercialização específicas da UE, que são harmonizadas com as normas UNECE.

Para ajudar a garantir que as normas sejam aplicadas de forma consistente, a UNECE colabora

com a OCDE que publica brochuras explicativas ilustradas e com alta definição para auxiliar produtores, comerciantes e inspetores. A UNECE também colabora com o Secretariado da Comissão do Codex Alimentarius em seu trabalho de definição de normas.