

Positionspaper

Frutas e

Legumes



Índice

1. Prefácio	3
2. Qualidade e segurança: garantia de qualidade como prioridade	4
2.1. Em parceria rumo aos nossos objetivos: colaboração com parceiros comerciais	4
2.2. Contínua e consequente: qualidade Lidl comprovada	5
2.3. Aprendizagem conjunta: Informação de reação, processos de feedback e desenvolvimento contínuo	6
3. Parceria quotidiana: relações com os nossos fornecedores	7
4. Do campo para a loja: frescura e logística	8
5. Uma questão de ética: prevenir o desperdício alimentar	9
6. Atuação atempada: sustentabilidade e responsabilidade económica	9
7. Programa de redução dos fitofarmacêuticos em frutas e legumes frescos	10
7.1. Especificações do Lidl para frutas e legumes frescos	12
7.2. Redução de substâncias ativas no cultivo de frutas e legumes	13

1. Prefácio

Não é obra do acaso, mas sim um princípio: frutas e legumes com qualidade Lidl

Frutas e legumes com a melhor qualidade e frescura, com uma relação qualidade/preço superior: este princípio base, que tem tanto de simples como de ambicioso, forma os valores primordiais para a forma como nos encaramos a nós mesmos como empresa retalhista, em relação a todos os produtos de frutas e legumes frescos consumidos no dia-a-dia.

Por forma a estarmos permanentemente à altura desta exigência, estabelecemos relações com os fornecedores marcadas pelo espírito de parceria e criámos ainda processos eficientes de logística e de garantia da qualidade. Esta metodologia, permite-nos que, hoje em dia, as nossas frutas e legumes cheguem diariamente às nossas lojas com a melhor qualidade e frescura.

A oferta de artigos de frutas e legumes frescos é extremamente dependente das condições meteorológicas. Como intervenientes no mercado temos de agir a todo o momento com prudência e avaliar corretamente as situações de maneira a garantir a frescura e a qualidade dos produtos.

O Lidl é reconhecido pelo seu empenho e por cumprir com as quantidades encomendadas aos seus fornecedores mesmo quando há condições climáticas difíceis que possam desestabilizar a produção. Desta forma, temos-nos estabelecido ao longo dos anos como um parceiro de confiança dos produtores.

As relações duradouras com os fornecedores, caracterizadas pela confiança mútua, constituem uma base importante para o nosso esforço em manter as frutas e os legumes frescos tão livres de fitofarmacêuticos indesejáveis quanto possível.

A cooperação entre produtores, fornecedores e o nosso departamento de compras, tem como base o compromisso conjunto de estabelecer processos de garantia da qualidade que abrangem toda a cadeia de fornecimento, e que vão muito para além dos limites legais e das normas do setor.

Neste percurso de "a caminho do amanhã" já conquistámos muitas metas. Para nós, estes êxitos são prova e, ao mesmo tempo, uma motivação para o continuarmos neste caminho, juntamente com os nossos parceiros, para oferecermos frutas e legumes frescos e de qualidade, ao melhor preço.

2. Qualidade e segurança: garantia de qualidade como prioridade

"Oferecemos sempre aos nossos clientes qualidade e frescura comprovadas, ao melhor preço."

Com este princípio de conduta, o Lidl formula a exigência que aplica à sua gama de frutas e legumes frescos. A qualidade e a segurança são aqui princípios incontornáveis da nossa política de compras de frutas e legumes frescos.

A premissa mais elevada da garantia de qualidade do Lidl é assegurar e manter a segurança alimentar. Considerando os desenvolvimentos atuais na ciência, na legislação de produtos alimentares e na sociedade, e tendo por base uma experiência de anos e conhecimentos especializados internos e externos à empresa, definimos metas, processos de controlo e mecanismos de retificação, fixámo-los por escrito, questionamo-los permanentemente e, quando necessário, procedemos à sua otimização e ajuste.

O controlo padronizado e contínuo da qualidade dos produtos em todas as fases do fluxo de mercadorias, serve para determinar os potenciais de melhoria existentes e constitui, ao mesmo tempo, um pré-requisito para o desenvolvimento contínuo e para a aplicação de melhorias constantes na nossa gama de frutas e legumes.

2.1. Em parceria rumo aos nossos objetivos: colaboração com parceiros comerciais

A decisão de ter frutas e legumes com qualidade Lidl exige parceiros de primeira em todas as fases da cadeia de fornecimento. Tudo o que chega diariamente fresco e saudável à mesa dos nossos clientes resulta de uma paixão comum pelas frutas e legumes, do Lidl e dos seus produtores e parceiros em todo o mundo. Para este efeito, definimos e comunicamos claramente os requisitos específicos do Lidl relativamente à qualidade e à segurança da nossa gama de frutas e legumes.

As parcerias são a base - Atribuímos elevado valor à seleção de produtores e fornecedores de frutas e legumes frescos fiáveis, eficientes e de elevada qualidade. Trabalhamos apenas com parceiros que se identifiquem incondicionalmente com as nossas elevadas exigências de qualidade e que também tenham capacidade para as cumprir.

Qualidade, mediante continuidade - Lidl é sinónimo de continuidade económica, fiabilidade e um clima de comércio que se caracteriza pela valorização mútua. As relações desenvolvidas ao longo de anos e de décadas com os nossos parceiros, nos países de produção agrícola, constituem a base para o esforço comum de melhoria contínua nesta cooperação.

Transparência ao longo da cadeia de fornecimento - A cadeia de fornecimento de frutas e legumes frescos abrange todas as empresas envolvidas no processo de criação de valor, desde o campo até às lojas Lidl. Mesmo antes da sementeira, ou seja, antes mesmo do início da campanha, conhecemos todos os intervenientes, em todas as fases da cadeia de fornecimento. Especificações complementares quanto às áreas de cultivo, às certificações e aos métodos de cultivo garantem a máxima transparência e segurança e são integradas no sistema de transparência do Lidl.

Informação completa - Com o rótulo especial de rastreabilidade do Lidl, que é aplicado em todas as caixas de frutas e legumes frescos. Este rótulo mostra de forma inequívoca todos os intervenientes da cadeia de fornecimento, desde o produtor até ao fornecedor, passando pelo embalador. Com este sistema, garante-se a rastreabilidade de cada etapa do processo de fornecimento das mercadorias.

Comunicação clara - O Lidl mantém uma comunicação direta, clara e honesta com os seus parceiros de negócios. Garante-se assim, que as elevadas exigências de qualidade e os requisitos que o Lidl exige a todos os intervenientes da cadeia de fornecimento, são efetivamente implementados e colocados em prática. O Lidl define padrões de referência no que toca à qualidade dos produtos, definindo claramente a sua exigência de qualidade e comunicando-a aos seus parceiros, por forma a garantir uma qualidade Lidl de primeira em todas as fases da cadeia de fornecimento.

Redução conjunta - O Lidl atribuiu máxima prioridade à redução de resíduos de fitofarmacêuticos nas frutas e legumes frescos. O Lidl e as suas empresas parceiras têm como meta o cultivo de frutas e legumes sem resíduos fitofarmacêuticos. Os valores especificados pelo Lidl, no domínio dos fitofarmacêuticos e dos contaminantes de frutas e legumes, admitem apenas a concentração máxima de um terço do limite máximo dos resíduos legalmente aplicável. Para além disso, o Lidl restringe a soma dos resíduos de todas as substâncias ativas a um máximo de 80% do limite máximo legalmente aplicável e a um máximo de 5, o número de resíduos com substâncias ativas quantificadas. Estes requisitos vão muito além do que se encontra estabelecido na lei e contribuem, assim, para a redução ativa da utilização de fitofarmacêuticos e definem padrões de referência no setor (informações pormenorizadas sobre o programa de redução de fitofarmacêuticos no capítulo 7).

2.2. Contínua e consequente: qualidade Lidl comprovada

Frutas e legumes com qualidade Lidl são o resultado de processos de controlo padronizados e contínuos. O nosso rigoroso sistema de controlo define especificações para cada artigo de frutas e legumes e complementa as medidas de garantia da qualidade das empresas parceiras, mediante controlos de qualidade abrangentes, realizadas em todas as fases do processo de criação de valor. Para este efeito, o Lidl possui colaboradores especializados que se mantêm em permanente contacto com os especialistas externos de laboratórios acreditados. Estas medidas são complementadas pela participação bem-sucedida nos sistemas de certificação dos principais padrões do setor pelas empresas parceiras em todas as etapas da cadeia de fornecimento.

Controlo sem falhas – Todos os dias, sem exceção, são analisados à lupa, mediante processos padronizados, todos os fornecimentos de frutas e legumes frescos. Os processos de controlo têm início ainda antes de o produto chegar aos entrepostos, com a realização de uma avaliação de risco para verificar, nomeadamente, a possível presença de fitofarmacêuticos. Os resultados das análises, realizadas em laboratórios externos, e de outros dados relativos à entrega de mercadorias anteriores, são integrados na produção dos artigos em campanhas subsequentes. Por este motivo, é necessário que os diversos controlos, designadamente a recolha e a análise da mercadoria, sejam realizados de forma transparente, razão pela qual são levados a cabo por laboratórios externos acreditados.

Parecer externo - A análise química de frutas e legumes frescos, com vista à verificação da presença de eventuais resíduos fitofarmacêuticos e outros contaminantes indesejáveis, é realizada por peritos de laboratórios externos acreditados, independentes e reconhecidos no mercado. Estes especialistas documentam e confirmam o cumprimento dos requisitos do Lidl,

com vista à obtenção de produtos de excelente qualidade. O Lidl realiza mais de 1 350 análises por ano, às quais se juntam inúmeras outras realizadas pelos nossos fornecedores, o que permite criar uma extensa rede de controlos analíticos em todas as fases do processo de fornecimento, com o objetivo da redução sustentável da utilização de fitofarmacêuticos na produção de frutas e legumes frescos.

Qualidade sem exceções - Com esta meta definida, o controlo de entrada das mercadorias é realizado por especialistas internos nos nossos entrepostos. Para este efeito, definimos claramente os nossos padrões de qualidade e documentamo-los de forma inequívoca. Com base nas fichas técnicas do Lidl, todas as entregas de mercadorias, sem exceção, são submetidas a uma análise completa. O âmbito do controlo e os seus critérios estão claramente definidos para cada artigo de frutas e legumes. Estes controlos, bem como os seus resultados, são documentados por especialistas internos aquando da entrada de mercadorias.

Empresas certificadas - Para garantir o cumprimento das elevadas exigências de qualidade do Lidl, os nossos parceiros de negócios são certificados de acordo com as principais normas do setor, nomeadamente na GlobalG.A.P., garantindo assim a sua competência na produção agrícola segura e sustentável. Adicionalmente, os nossos parceiros agrícolas são já quase todos certificados no módulo GRASP (GlobalG.A.P. Risk Assessment on Social Practice), o que permite garantir que utilizam adequadas práticas de trabalho e sociais nas suas explorações.

Controlos de excelência - A qualidade dos processos de controlo é uma componente essencial de qualquer sistema de garantia de qualidade. Deste modo, todos os laboratórios externos contratados pelo Lidl cumprem os requisitos da norma NP EN ISO/IEC 17025. Para além do referido, o Lidl realiza testes interlaboratoriais, sem aviso prévio, com a ajuda de laboratórios especialistas internacionais, que verificam o desempenho dos “nossos” laboratórios e contribuem, assim, para o desenvolvimento contínuo dos nossos prestadores de serviços. Por estas razões, estamos convictos da qualidade dos “nossos” laboratórios.

Qualidade do nosso sistema de controlo - Até a qualidade do nosso sistema de controlo da qualidade é verificada por uma entidade externa e independente (APCER), que atesta, em auditorias anuais de certificação, o cumprimento dos nossos processos de acordo com a norma NP EN ISO 9001:2015.

2.3. Aprendizagem conjunta: Informação de reação, processos de feedback e desenvolvimento contínuo

"Quem desiste de se tornar melhor, desiste de ser bom": O Lidl trabalha para uma melhoria constante e para o desenvolvimento contínuo, com o objetivo de oferecer aos clientes o melhor nível de qualidade em todas as áreas. Os conhecimentos adquiridos com os abrangentes processos de inspeção constituem, neste contexto, a base deste processo permanente de melhoria, em que participam ativamente todas as empresas parceiras ao longo da cadeia de criação de valor. Os nossos parceiros comerciais de há muitos anos partilham a nossa elevada exigência e, com isto, a garantia da elevada qualidade dos nossos produtos.

Agir, em vez de reagir - Com os valores de especificação do Lidl para o domínio dos fitofarmacêuticos e contaminantes de frutas e legumes frescos, criámos um sistema de alerta precoce que nos permite agir de forma preventiva. Disponibilizamos aos produtores e fornecedores responsáveis os relatórios de análise que detetam desvios em relação aos nossos valores de especificação Lidl. As conclusões retiradas com base nestes resultados analíticos constituem uma base importante para que os produtores otimizem os seus processos de cultivo

e, assim, estabeleçam princípios de atuação adequados com vista à prevenção de eventuais problemas. A redução do teor de resíduos de substâncias ativas é uma meta conjunta partilhada entre o Lidl e as suas empresas parceiras de frutas e legumes frescos.

Juntos, para sermos melhores - As conclusões alcançadas com base nos diversificados processos de inspeção dos controlos de qualidade do Lidl constituem a base para uma melhoria contínua e sustentada do cultivo de frutas e legumes frescos de primeira qualidade. Juntamente com as nossas empresas parceiras, mantemos uma cultura de *feedback* aberta e construtiva, com o objetivo de identificar e esgotar os potenciais de otimização. Pode referir-se o exemplo das reuniões com os nossos parceiros no final de cada época de cultivo. Estas reuniões especializadas servem para identificar potenciais pontos de otimização ao longo de toda a cadeia de criação de valor, com base nos conhecimentos prévios de todos os intervenientes no processo.

Responsabilidade conjunta - O Lidl define e comunica claramente os seus requisitos. No contexto de uma colaboração em parceria, participamos no planeamento e na implementação de projetos estrategicamente relevantes de cultivo seguro e sustentável de frutas e legumes frescos.

Definir normas conjuntamente - A colaboração com especialistas constitui um alicerce importante do nosso entendimento do que é a qualidade. Participamos assim ativamente na conceção de normas relevantes do setor e contribuímos com o nosso *feedback* regular junto das organizações/associações do sector.

3. Parceria quotidiana: relações com os nossos fornecedores

Uma condição necessária para a engrenagem dos nossos cuidadosos módulos de garantia da qualidade, ao longo de toda a cadeia de fornecimento, é o nosso princípio de procurar estabelecer sempre parcerias de confiança e, sobretudo, duradouras com os nossos produtores, embaladores e fornecedores.

Acreditamos que num setor de produção tão exigente como o de frutas e legumes, apenas um sistema de grande partilha permite garantir o permanente respeito pela segurança alimentar, os fluxos de mercadorias sem obstáculos e a melhor qualidade.

Cooperações consolidadas - Trabalhamos com um conjunto específico de produtores certificados e, por princípio, procuramos sempre colaborar diretamente com os mesmos. São milhares em todo o mundo, mas estão todos registados no nosso sistema e sujeitos, sem exceção, à obrigação de certificação, sendo regularmente avaliados. Em contrapartida, apoiamos os nossos fornecedores com partilha de informação regular e com análises periódicas pormenorizadas, para podermos acompanhar os progressos alcançados em conjunto.

Compras com sistema - No final, agrupamos o conjunto das várias cooperações de longo prazo com os nossos fornecedores numa estrutura que designamos por compras sistemáticas e que, no Lidl, integra um modelo mútuo de trabalho centrado na sistematização e na fiabilidade dos processos comerciais.

Por um lado, na qualidade de retalhistas, garantimos desta forma um abastecimento planificado de frutas e legumes, com o exato grau de frescura e qualidade que esperamos. Por outro lado, possibilitamos assim uma venda fiável do volume de mercadorias acordado. Além do mais, prestamos apoio aos nossos parceiros sempre que as condições meteorológicas oscilam e condicionam a quantidade dos recursos naturais.

Comercialização de produtos naturais - As frutas e os legumes são produtos naturais. A variação das condições meteorológicas em zonas de colheita ou a alteração de procura nos mercados, exigem uma reação atempada e prudente. Se, por exemplo, com condições meteorológicas favoráveis os morangos amadurecerem mais cedo, ou se uma colheita de pepinos for muito mais abundante do que o esperado, o nosso acompanhamento permanente do mercado e a nossa capacidade de organização permitem a comercialização dos excedentes. Contribuímos assim para a proteção dos *stocks* nas empresas agrícolas, que são, frequentemente, empresas familiares ou associações de produtores. Além do mais, todos os excedentes vendidos são um contributo construtivo contra o desperdício alimentar.

Juntos perante o cliente - Os produtores locais são os grandes parceiros da nossa cadeia de fornecimento, que garantem que os produtos têm as características e o sabor esperado pelos nossos clientes. Para tal investem o seu *know-how* e a sua paixão em cada colheita. Somos todos olhos e ouvidos para o cliente e, campanha após campanha, continuamos a trabalhar com os nossos parceiros nos países produtores, de modo que aí sejam cultivados os produtos, as variedades e as qualidades procurados pelos nossos clientes.

Uma filosofia para todos - Os resultados do nosso trabalho diário encorajam-nos a manter este princípio de parceria. No fim, todos beneficiam: os nossos clientes, com a oferta de frutas e legumes frescos de elevada qualidade e os nossos fornecedores, com um parceiro forte que honra a palavra dada. Não é por acaso que o Lidl tem no setor uma grande reputação de parceiro comercial justo e fiável.

4. Do campo para a loja: frescura e logística

Tudo pela frescura. As nossas frutas e legumes são apreciados pelos nossos clientes porque sabem bem e porque são, realmente, frescos. Para isso são colhidos no melhor momento: o Lidl não armazena produtos para fins especulativos. Aceitamos, por isso o desafio constante de diminuir tanto quanto possível o transporte e a logística entre o campo e a loja, por forma a honrarmos o compromisso de disponibilizarmos produtos realmente frescos.

Parceria para produtos frescos acabados de colher - Também neste contexto são eficazes os "frutos" do nosso trabalho em parceria com os produtores. O contacto direto do nosso departamento de compras com os produtores, a inexistência de intermediários e o fornecimento direto aos nossos entrepostos garante uma logística eficiente que, no final, beneficia a frescura dos nossos produtos. Porque a frescura implica rapidez.

Logística de produtos acabados de colher - Contudo, o tempo não é o único critério que determina o grau de frescura. O transporte adequado dos produtos da zona de cultivo até às lojas assume igualmente grande importância. Quer sejam tomates, pepinos ou alfaces, no que toca à temperatura ou à humidade do ar, cada produto natural tem exigências diferentes a que damos resposta, selecionando meios de transporte com compartimentos ou zonas de carga especialmente climatizados.

5. Uma questão de ética: prevenir o desperdício alimentar

Devido a especulações, processos comerciais ou de logística deficitários nos mercados internacionais, a prevenção do desperdício alimentar é um desafio que enfrentamos diariamente, sobretudo na área das frutas e legumes, dado que são produtos que se deterioram com facilidade.

Combate ao desperdício alimentar - Garantimos a frescura e a qualidade das frutas e legumes, mediante a aplicação de diversas medidas e, deste modo, prevenimos as perdas no setor alimentar. Tudo começa com trajetos de transporte eficientes e períodos reduzidos entre a saída do produto do terreno de cultivo e a chegada à loja. Nas nossas lojas, as frutas e os legumes são entregues frescos todos os dias, antes da abertura da loja, e são controlados várias vezes por dia. Os nossos responsáveis pelos produtos frescos assumem esta missão. Em casos específicos, no final do dia reduz-se o preço dos artigos que, no dia seguinte, já não satisfariam as nossas exigências de frescura. Reduz-se assim também o desperdício alimentar.

Comercialização flexível - Como já descrevemos anteriormente, temos condições para reagir a volumes excedentários ou a oscilações na produção, comercializando as quantidades em causa, mesmo que tal não estivesse nos nossos planos. Tendo isto em consideração, repudiamos a especulação em produtos alimentares. Especular não é nada mais do que deixar de oferecer ao cliente o produto mais fresco e assumir o risco de fazer os cálculos errados e, assim, eventualmente, provocar a deterioração de grandes quantidades de alimentos.

Colaboração com instituições de solidariedade social - Por princípio, os alimentos que já não possam ser vendidos, mas que ainda estejam próprios para consumo, são entregues gratuitamente a instituições de solidariedade social. Com esta iniciativa temos como objetivo suprir as necessidades alimentares de pessoas em dificuldades com a doação de produtos em condições de consumo, mas que não obedecem a todas as condições de comercialização. O Realimenta, que implementamos desde 2016, conheceu um crescimento elevado, e conta atualmente com mais de 130 IPSS parceiras, entre elas a ReFood, o Banco Alimentar, Santa Casa da Misericórdia de Sintra, Chaves, Montijo, entre outras organizações da Santa Casa e dezenas de centros sociais, comunitários e paroquiais em várias regiões de Portugal. O valor doado aumentou 68% entre 2017 e 2018.

6. Atuação atempada: sustentabilidade e responsabilidade económica

Quanto maior a empresa, maior a quantidade de produtos que consegue movimentar. Isto não se aplica apenas a contextos económicos, mas também à obrigação contemporânea de utilizar uma posição de peso no mercado para contribuir para o avanço social e ecológico.

Exemplo de responsabilidade - O Lidl foi o primeiro supermercado de desconto em Portugal a oferecer bananas biológicas Fairtrade, com a sua marca própria Biorganic. Entretanto, integrámos na nossa gama outros artigos Fairtrade e trabalhamos permanentemente para expandir esta área de produtos. O Lidl coopera com a Fairtrade já desde 2006, uma organização cujo selo alberga uma série de medidas de melhoria das condições de vida e de trabalho das pessoas dos países de cultivo transatlânticos. Assim, as diretrizes da Fairtrade preveem preços mínimos estáveis e salários mínimos. O trabalho forçado é igualmente proibido, bem como a

exploração do trabalho infantil, e o equilíbrio ecológico nos países produtores é reforçado com a proibição de técnicas genéticas e a promoção da agricultura biológica.

Reforça-se assim também a capacidade de atuação económica das explorações de produção, geridas muitas vezes por pequenos agricultores que, com a cooperação com a Fairtrade, podem pré-financiar até 60 por cento do volume das encomendas.

Além do mais, de forma direta, com a comercialização de produtos Fairtrade, o Lidl apoia o desenvolvimento das infraestruturas nas regiões de cultivo, desde instalações de saúde, passando por escolas e até instalações agrícolas modernizadas.

O Lidl também apoia a "Rainforest Alliance". Esta certificação assenta nos seguintes pilares: proteção do ambiente, justiça social e rentabilidade. Entretanto, a quota-parte de bananas da América do Sul certificadas pela Rainforest Alliance no Lidl em Portugal já corresponde a 100%. Além do mais, vendemos ananás certificado pela Rainforest Alliance desde 2016 com o mesmo êxito.

Acordamos um Código de Conduta com os nossos parceiros contratuais com o objetivo de melhorar as condições de trabalho dos seus colaboradores. Definimos assim por escrito quais as nossas expectativas para a forma de lidar com os colaboradores, incluindo produtores em Portugal, na Europa e também em países transatlânticos.

Adicionalmente, todos os nossos parceiros agrícolas, o mais tardar até ao final de 2019, estarão certificados também segundo o módulo suplementar GRASP (GlobalG.A.P. Risk Assessment on Social Practice), da GlobalG.A.P., que avalia as práticas de trabalho e sociais nas explorações de produção.

Produtos biológicos, com toda a cautela - Está a aumentar a procura de produtos de agricultura biológica. Um desenvolvimento importante e desejável a que no Lidl atribuímos uma elevada prioridade. Optámos por conseguinte por uma ampliação cautelosa, sensata e sustentável da gama de produtos biológicos. A transição do cultivo convencional para o biológico é, para muitos produtores, um desafio que tem de ser abordado em várias etapas bem ponderadas. O trabalho de persuasão, a alteração da rotação das culturas e, por vezes, de todo o sistema de cultivo exigem uma perspetiva abrangente do produtor e do produto.

7. Programa de redução dos fitofarmacêuticos em frutas e legumes frescos

Acordámos, juntamente com os nossos fornecedores e produtores de frutas e legumes frescos, a meta de redução sustentada da utilização de fitofarmacêuticos.

Com vista ao cumprimento desta meta, o Lidl realiza uma estreita troca de informações com os seus fornecedores e produtores em todo o mundo, acerca dos dados obtidos nas análises efetuadas aos produtos de frutas e legumes. O conhecimento dos efeitos da utilização de fitofarmacêuticos em frutas e legumes é uma condição obrigatória para uma utilização otimizada e reduzida pelos produtores. A grande quantidade de análises de resíduos realizadas permite-nos ter um panorama atual dos resíduos químicos que são detetados em toda a gama de produtos de frutas e legumes.

Como surgem os resíduos fitofarmacêuticos nas frutas e legumes frescos?

Para garantir a saúde das culturas de frutas e legumes é permitida a aplicação de diversas substâncias ativas autorizadas, o tratamento pós-colheita e o adequado acondicionamento e armazenamento. Estas substâncias assumem, por exemplo, a forma de herbicidas, fitofarmacêuticos ou agentes de tratamento pós-colheita. Mesmo cumprindo as boas práticas agrícolas e uma utilização correta e adequada, nem sempre é possível evitar a utilização de resíduos destas substâncias nos produtos. A utilização destas substâncias é um contributo essencial para a proteção da colheita e para garantir que os produtos mantêm as características necessárias. Por conseguinte, a produção convencional de frutas e legumes frescos, sem utilização destas substâncias, constitui ainda hoje um procedimento de exceção. Contudo, o Lidl tem como objetivo oferecer aos seus clientes, na medida do possível, produtos de frutas e legumes sem resíduos fitofarmacêuticos.

Quais as disposições legais aplicáveis a resíduos de herbicidas?

Existem valores-limite legais, chamados de Limites Máximos de Resíduos (LMR), para todas as substâncias que são autorizadas em frutas e legumes frescos. Os Limites Máximos de Resíduos, para alimentos e rações animais de origem vegetal e animal foram harmonizados pela União Europeia a 1 de setembro de 2008, com a entrada em vigor do Regulamento (CE) N.º 396/2005. Os Limites Máximos de Resíduos servem para proteger preventivamente o consumidor de resíduos elevados e garantem um fator de segurança maior, relativamente a possíveis riscos para a saúde. Para as frutas e legumes frescos, os Limites Máximos de Resíduos incidem sobre os artigos tal qual são apresentados, ou seja, por exemplo, frutos com casca e por lavar.

Os Limites Máximos de Resíduos são determinados por especialistas dos Estados-Membros da União Europeia e da Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA), que verificam a sua inocuidade para a saúde e, por fim, são publicados pela Comissão Europeia. Aplica-se aqui o chamado princípio ALARA (As Low As Reasonably Achievable): no sentido de uma proteção preventiva do consumidor, são definidos os Limites Máximos de Resíduos para cada cultura, cujos valores ascendem apenas ao necessário para suprir as necessidades das boas práticas agrícolas, nunca sendo mais elevados do que o aceitável do ponto de vista toxicológico. Deste modo, os Limites Máximos de Resíduos são determinados sempre para a combinação da substância e do produto específico.

O que são os “resíduos múltiplos” em frutas e legumes frescos?

Fala-se de resíduos múltiplos, quando o produto apresenta resíduos de duas ou mais substâncias, por exemplo, de herbicidas, pesticidas ou agentes de tratamento pós-colheita. Os resíduos múltiplos são alvo de especial atenção devido a um possível efeito cumulativo de substâncias, que possam eventualmente produzir o mesmo efeito crítico no mesmo organismo-alvo e no mesmo órgão-alvo e, com isto, potenciar os efeitos indesejados.

A ocorrência de resíduos múltiplos não restringe a aptidão legal do produto final para ser comercializado e distribuído, desde que os valores de cada substância se mantenham dentro do respetivo limite máximo legal.

O que é a Dose Aguda de Referência?

De acordo com a Organização Mundial de Saúde (OMS), a Dose Aguda de Referência (ARfD – Acute Reference Dose) é a quantidade estimada de uma dada substância, expressa com base no peso corporal, que pode ser ingerida em alimentos ou bebidas num curto período de tempo, geralmente durante uma refeição ou ao longo de um dia, sem que daí resultem efeitos negativos para a saúde do consumidor.

A exposição a uma dada substância, no decurso da sua ingestão pelo consumidor, é determinada com base na concentração dos resíduos dessa mesma substância no alimento e nas quantidades máximas expectáveis ingeridas por crianças pequenas.

A relação entre a exposição e a Dose Aguda de Referência para o resíduo da substância detetada é designada por Dose Aguda de Referência (ARfD) e é expressa em percentagem. Valores até 100% podem ser considerados inócuos.

7.1. Especificações do Lidl para frutas e legumes frescos

No âmbito do programa de redução de pesticidas do Lidl, definimos, com a ajuda de especialistas, os nossos próprios valores-limite, ou seja, as especificações do Lidl para frutas e legumes frescos. As especificações do Lidl que vão muito para além do que os requisitos legais exigem e desta forma constituem segurança maior para o consumidor (ver Tabela 1.).

	Concentração Máxima (%)		Nº máx. de substâncias	ARfD (%)
	Por substância ativa	∑ de substâncias detectadas		Por substância ativa
Requisitos legais	100	-	-	-
Especificações Lidl	33,3	80	5	100

Tabela 1: Comparação entre os requisitos legais e as especificações do Lidl, relativamente às substâncias ativas autorizadas para frutas e legumes.

As especificações do Lidl para frutas e legumes frescos estão entre as mais rigorosas em todo o setor. As especificações do Lidl constituem a base do nosso sistema eficaz de alerta precoce, para uma comunicação preventiva com os nossos parceiros comerciais.

- Restringimos o nível de resíduos de substâncias ativas a um terço do limite máximo definido na lei;
- Restringimos a soma das percentagens dos limites máximos de resíduos de todas as substâncias ativas a um máximo de 80% do limite máximo legal;
- Restringimos a um máximo de 5, o número de substâncias ativas quantificadas;
- Restringimos a um máximo de 100%, o ARfD (dose de referência aguda) de cada substância ativa detetada.

7.2. Redução de substâncias ativas no cultivo de frutas e legumes

A premissa essencial da garantia de qualidade do Lidl é assegurar e salvaguardar a segurança alimentar. No Lidl, para além de darmos elevada prioridade à redução ativa ou à não utilização de substâncias problemáticas na produção de frutas e legumes frescos, também nos empenhamos ativamente na proteção daqueles que utilizam herbicidas e na proteção do ambiente e das espécies.

Juntamente com especialistas de topo e organismos científicos independentes, constituímos uma comissão de especialistas que trabalha na identificação e eliminação de substâncias ativas indesejáveis e contaminantes na produção agrícola. Esta comissão interdisciplinar é composta por representantes das áreas de controlo da qualidade, analítica, consultoria agrícola, avaliação de riscos/toxicologia e investigação.

Para garantir uma identificação cientificamente válida de substâncias ativas, são determinados os possíveis parâmetros de risco e definidas as respetivas prioridades. Os parâmetros de risco abrangem, entre outros, as áreas temáticas da proteção do consumidor, a proteção dos operadores e a proteção do ambiente e das espécies. Para uma proteção ativa do operador, são considerados parâmetros de risco como a "dose aguda de referência" (DAR), a "dose diária tolerável" (DDT) ou as classes CMR (carcinogénico, mutagénico, tóxico para a reprodução).

No que diz respeito à proteção ambiental, a nossa comissão de especialistas analisa parâmetros de risco como o comportamento de degradação e ambiental (persistente, bioacumulativo, tóxico, etc.). Precisamente no âmbito da produção agrícola, o Lidl considera extremamente importante a proteção das espécies, em particular a proteção das abelhas. Por este motivo, os nossos especialistas analisam os herbicidas utilizados na produção também no que respeita a possíveis efeitos negativos para a biodiversidade.

A base de trabalho da nossa comissão de especialistas são as nossas mais de 1 350 análises de resíduos que realizamos todos os anos. Com estas análises, conseguimos obter uma perspetiva atual e singular do panorama dos resíduos na produção de fruta e legumes frescos a nível mundial.

Com a ajuda dos parâmetros de risco das diversas áreas, identificamos as substâncias com potencial para serem substituídas e, juntamente com os nossos produtores, trabalhamos no sentido de as retirar do cultivo das frutas e legumes frescos.

Este procedimento permite aos nossos produtores a possibilidade de avaliar os requisitos, de encontrar eventuais alternativas adequadas e de as implementar em parceria connosco. Para além dos nossos produtores, mantemos também um contacto estreito com consultores agrícolas e de proteção de plantas um pouco por todo o mundo.