

CERTIFICAÇÃO:

Passaporte para os mercados mais exigentes

Em dois anos, a certificação de frutas no Brasil se transformou em condição imprescindível para a conquista dos clientes mais exigentes. Mas, precisamos avançar mais, principalmente nas hortaliças!

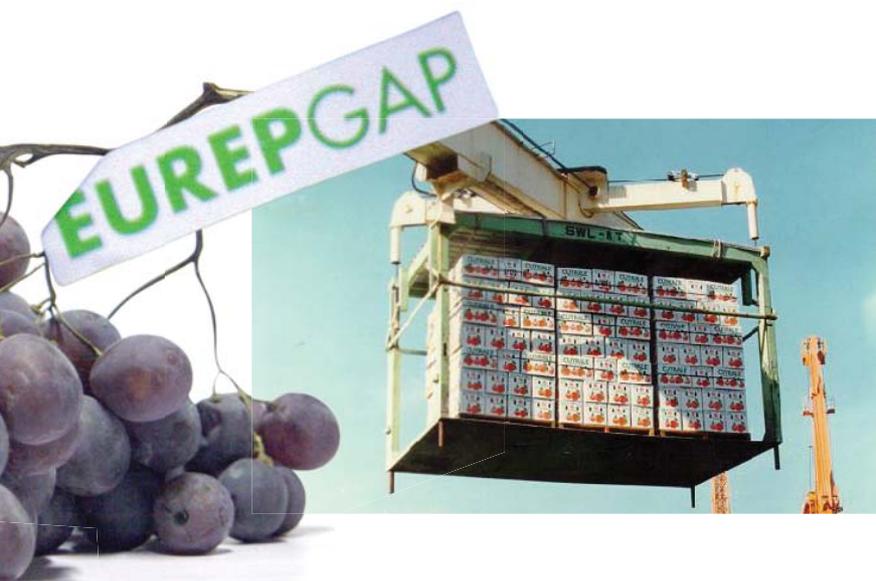
*Por Bianca Cavicchioli, Francine Pupin e
Margarete Boteon*

A certificação do produto, que na década passada simbolizava apenas uma tendência ou um estado de alerta para se atender às expectativas do mercado internacional, hoje é o passaporte para a inserção dos hortifrutícolas brasileiros no mercado externo. O uso de certificados que utilizam os conceitos das Boas Práticas Agrícolas (BPA) tornou-se um requisito básico para exportar e também para comercializar nas grandes redes varejistas do País.

A **Hortifruti Brasil** já tratou desse tema na sua edição de março de 2003, quando apontou o crescimento da preocupação com resíduos e contaminações microbianas nos alimentos, com impacto ambiental e social na produção agrícola, sinalizando a necessidade dos produtores se adaptarem a sistemas de produção que fossem capazes de corresponder e atender a essas novas exigências do mercado. Após dois anos, essa tendência se confirmou, é uma realidade nas principais empresas exportadoras de frutas nacionais e já começa a ser difundida também para as propriedades que comercializam sua produção no Brasil.

O grande propulsor foi o aumento das exigências dos principais importadores de frutas do mundo quanto à segurança do alimento desde a lavoura até o consumidor final, como a Europa e os Estados Unidos. Essa tendência é mundial e irreversível e para atender às exigên-





cias, o processo de certificação das cadeias agroindustriais tem se intensificado. Atualmente, o selo privado EurepGap, aceito em 30 redes de varejo da Europa, certifica a produção de 18,5 mil propriedades em todos os continentes. Estimativas indicam que 150 mil hectares europeus são de propriedades que seguem as normas da Produção Integrada - isso representa quase metade das propriedades com frutas da Europa.

Essa maior exigência quanto à segurança do alimento acabou incentivando o processo de certificação no Brasil e também nos nossos principais concorrentes na exportação de frutas. No Brasil, estima-se que 35,5 mil hectares possuam ou estejam em processo de certificação do sistema PIF (Produção Integrada de Frutas) em 2005,

agregando mais de mil produtores. Outros dois países que disputam com o Brasil as vendas para o mercado europeu e norte-americano também desenvolveram seus selos, como o Chile, através do ChileGap, e o México, por meio do MexicoGap.

Nesta edição, a **Hortifruti Brasil** avalia quais foram os principais fatores que incentivaram o avanço das certificações e as barreiras a esse processo no Brasil, nos últimos dois anos, qual é o diferencial obtido pelos produtores com a aquisição dos certificados e os principais selos utilizados no Brasil, tanto para exportar quanto para comercializar os produtos frescos nas gôndolas nacionais.

EUREPGAP E PIF SÃO OS SELOS MAIS UTILIZADOS!

Os selos de certificação baseados nos princípios das Boas Práticas Agrícolas mais utilizados pelo entrevista-

Produtores investem no EurepGap

Evolução do número de produtores certificados pelo EurepGap nos últimos anos

Origem dos produtos	2002	2003	2004
América do Norte	2	11	51
América Latina	40	169	1.478
África	317	1.260	2.701
Ásia e Oceania	3	494	921
Europa	3.530	11.088	13.323
Total	3.892	13.022	18.474

Fonte: EurepGap

dos da **Hortifruti Brasil** é o PIF e o EurepGap. Avaliando por produto-alvo da **Hortifruti Brasil** (citros, banana, uva, manga, melão e mamão), as frutas que têm inserção internacional são as que mais avançam no processo de certificação, como manga, melão, mamão e uva. Os produtores que exportam essas frutas para a Inglaterra apresentam ainda o selo da TNC, da rede varejista Tesco. As propriedades que já são organizadas para atender a certificação privada internacional ou mesmo o PIF, do Brasil, também estão se preparando para adotar os selos que estão sendo desenvolvidos pelas redes varejistas do mercado interno, como o do Carrefour, Pão de Açúcar e Wall Mart.

Os Estados Unidos também estão criando selos próprios, como o USAGAP, a exemplo do EurepGap. Atualmente, uma grande exportadora de frutas no Brasil, que atende os Estados Unidos, a União Européia, e também grandes redes varejistas no Brasil, pode chegar a ter mais de

quatro selos de certificação.

Na prática, a maioria dos selos utiliza os princípios das BPA (Boas Práticas Agrícolas), da APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) e dos PPHO (Procedimentos Padrões de Higiene Operacional).

As BPA são um conjunto de procedimentos que devem ser seguidos na propriedade rural com o objetivo de garantir um produto seguro, com o uso correto dos defensivos e respeito ao seu período de carência, levando em conta também o respeito ao meio am-

biente e à saúde dos trabalhadores.

A APPCC é um protocolo de domínio público e baseia-se em critérios e diretrizes do *Codex Alimentarius* da FAO. A APPCC é uma ferramenta de avaliação de pontos críticos com rígido controle estatístico de processo para garantir produtos alimentícios livres de contaminação biológica, química e física. Essa ferramenta é importante porque identifica, avalia e controla perigos que são significativos para segurança do alimento. É uma norma de validade nacional e internacional e seus procedimentos são utilizados em quase todos os selos de certificação europeus e norte-americanos.

Os PPHO, por sua vez, são um protocolo que serve para a prevenção e controle de riscos microbiológicos. Os *packing houses* e as empresas de processamento mínimo utilizam muito esses procedimentos.

Outros procedimentos que estão sendo adotados principalmente nas cadeias de mamão e melão são os baseados no BRC (*British Retail Consortium*). O BRC é uma norma da indústria varejista britânica que visa garantir os requerimentos básicos da APPCC e representa 90% do comércio varejista do Reino Unido. A maioria dos grandes varejistas do Reino Unido exige de seus fornecedores a certificação ao padrão mundial reconhecido pela BRC.

PIF chega a 35,5 mil hectares no Brasil

Número de produtores e área total certificada ou em processo de certificação pelo PIF no Brasil, em 2005

Produto	Número de produtores certificados ou em processo *	Área certificada ou em processo* (ha)
Maçã**	211	13.196
Manga**	187	7.025
Uva**	104	3.042
Mamão**	18	1.200
Citros**	95	2.038
Banana**	119	2.678
Pêssego**	105	520
Caju**	15	1.500
Melão**	30	3.560
Goiaba	27	75
Figo **	25	120
Caqui**	24	84
Maracujá**	30	56
Coco **	12	414
TOTAL	1.002	35.508

(*) – março/2005

(**) – projetos concluídos e Normas Técnicas Específicas publicadas

Fonte: "Desenvolvimento e Conquistas da Produção Integrada de Frutas no Brasil", de José Rozalvo Andrigueto e Adilson Reinaldo Kososki.



PIF

A Produção Integrada de Frutas (PIF) é um processo público de certificação brasileiro e sob coordenação geral do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa). No Brasil, o início da adoção dos principais conceitos da produção integrada co-

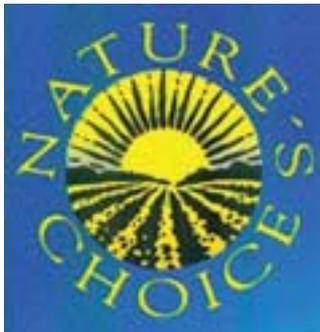
meçou em 1998. No entanto, a regulamentação da Produção Integrada, o seu marco legal, foi em 2001, com a publicação das suas diretrizes básicas no Diário Oficial. Atualmente, há normas técnicas de PIF, já regulamentadas para a maçã, uva de mesa, manga, mamão, caju, melão, pêssego, citros, coco, banana, figo, maracujá e caqui. Estão em processo de regulamentação a goiaba e o abacaxi. Conceitualmente, segundo os coordenadores do Sistema de Produção Integrada do Mapa, José Rozalvo Andrigueto e Adilson Reinaldo Kososki, no artigo “Desenvolvimento e Conquistas da Produção Integrada de Frutas no Brasil”: “PIF é um sistema de produção de frutas de alta qualidade, priorizando princípios baseados na sustentabilidade, aplicação de recursos naturais e regulação de mecanismos para substituição de insumos poluentes, utilizando instrumentos adequados de monitoramento dos procedimentos e a rastreabilidade de todo o processo, tornando-o economicamente viável, ambientalmente correto e socialmente justo”. Entre os parceiros do ministério nesta certificação, destaca-se o Inmetro (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial), responsável por desenvolver um modelo de conformidade aceitável internacionalmente. Algumas frutas - principalmente a maçã e, em menor escala a uva e manga - têm esse selo aceito no mercado europeu.

The logo for EUREPGAP, featuring the word "EUREPGAP" in a bold, green, sans-serif font.

EUREPGAP

O EurepGap (*European Retailers Producers Working Group's*) é um selo privado criado em 1997 por um grupo de redes varejistas na Europa com o objetivo de garantir a segurança dos produtos *in natura* oferecidos ao consumidor. É o selo mais comum na Europa, aceito em aproximadamente 30 redes

varejistas que representam 34% do mercado europeu. No Brasil, há mais de 100 empresas que hoje possuem esse selo, entre estas, está a maioria das exportadoras de melão, mamão, manga e uva. Com base nas Boas Práticas Agrícolas e nos conceitos da APPCC, o EurepGap, também estabelece requisitos para garantir a conservação ambiental e o bem-estar das pessoas que estão envolvidas na produção dos alimentos. Os pontos principais de controle são: rastreabilidade; manutenção de registros e auditorias internas; estoques de sementes, mudas e variedades; histórico e gerenciamento do local; gerenciamento do solo e substratos; uso de fertilizantes; irrigação; proteção de cultivo; colheita; tratamento pós-colheita; gestão de resíduos e poluição, reciclagem e re-utilização; saúde, segurança e bem-estar do trabalhador; questões ambientais; atendimento a clientes e reclamações.



TNC

O TNC (*Tesco Nature's Choice*) é utilizado exclusivamente pelos fornecedores da rede varejista britânica Tesco. Mais exigente que o EurepGap, o Código de Práticas Tesco *Nature's Choice* foi criado pelo *staff* técnico da rede Tesco, com exigências voltadas à qualidade do produto, à utilização de boas práticas de manejo dos produtos e processos, à proteção do meio ambiente, bem como ao aumento do bem-estar do trabalhador rural e da biodiversidade. Para adquirir o selo, é necessário ser um fornecedor da Tesco e, de acordo com exportadores brasileiros, todos os interessados em fornecer para a rede devem obter a certificação até janeiro de 2006.

CERTIFICAÇÃO

NÃO GARANTE DIFERENCIAL NOS PREÇOS

A **Hortifruti Brasil** questionou seus leitores que possuem algum selo de certificação baseados em BPA a respeito das vantagens comerciais e das dificuldades que enfrentam no gerenciamento das propriedades adaptadas à produção integrada. Na avaliação dos leitores, o fator decisivo para se adaptar sua produção ao processo de certificação é a exigência dos compradores, principalmente dos europeus. Muitos argumentam que sem um selo como o EurepGap, por exemplo, está cada vez mais difícil exportar

frutas. Poucos conseguiram um valor diferenciado pela fruta por causa da certificação; a maior vantagem econômica para eles é exportar para países que não aceitariam a fruta sem o selo, como a Inglaterra.

As principais barreiras que os produtores apontam a respeito da certificação são a burocracia, o rigor em detalhes que, na opinião deles, não fazem diferença no resultado final e da baixa oferta de produtos químicos autorizados para o manejo de frutas registrados no Brasil para as frutas.

PONTOS POSITIVOS:

- ➔ A qualidade da fruta é melhor;
- ➡ Facilita o acesso aos mercados internacionais mais exigentes, como a Inglaterra;
- ➔ A venda externa é facilitada;
- ➡ O fluxo de comercialização aumenta;
- ➔ Permite a melhor organização da fazenda e a qualificação da mão-de-obra.

PONTOS NEGATIVOS:

- ➔ Não há um prêmio sobre o valor de mercado da fruta;
- ➡ O custo da certificação é elevado;
- ➔ O processo é muito burocrático, extremamente detalhista e até exagerado em alguns detalhes que, no resultado final, não fazem diferença;
- ➡ Exige elevada organização administrativa (treinamento, infra-estrutura especializada e pessoas adicionais só para cuidar da documentação) e mão-de-obra altamente especializada, principalmente se a propriedade adotar diferentes selos;
- ➔ Pequenas e médias propriedades têm dificuldade em se enquadrar nas exigências das certificadoras;
- ➡ O número de certificadoras especializadas no Brasil é pequeno e o padrão de serviços e exigências que cada uma adota é diferente;
- ➔ Muitos compradores, em situações de déficit de oferta, aceitam frutas sem selos certificados e adquirem produtos de qualquer origem;
- ➡ O consumidor brasileiro pouco conhece ou exige a certificação das frutas e hortaliças.

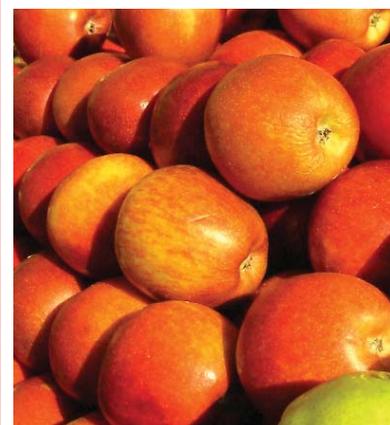


PRODUÇÃO INTEGRADA DE MAÇÃ, SELO BRASILEIRO COM VALIDADE INTERNACIONAL

A maçã começou a ser cultivada em larga escala no Brasil na década de 70, atraída por programas oficiais de incentivos fiscais. O esforço da pesquisa somado ao elevado grau de organização do setor possibilitaram que o Brasil passasse de tradicional importador para exportador da fruta. Assim, os pomicultores sentiram a necessidade de criar um programa de Produção Integrada que pudesse atender às exigências internacionais de qualidade e segurança do alimento, visando garantir novas vendas.

Em 1996, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) iniciou estudos voltados à adequação da Produção Integrada à realidade brasileira, dando início à Produção Integrada de Maçãs (PIM), no Sul do País. Em 2003, Santa Catarina e Rio Grande do Sul colheram a primeira safra com certificação e, um ano depois, o PIM passou a ser reconhecido como selo de garantia indispensável para as exportações da fruta à União Européia.

O PIM baseia-se na racionalização do uso de inseticidas (a maçã produzida por esse sistema só recebe agroquímicos registrados e na



A Produção Integrada de Maçã é um exemplo a ser seguido em outras cadeias de produção de frutas e hortaliças

quantidade adequada), no monitoramento da ocorrência das pragas por meio do uso de armadilhas com feromônios e ainda em práticas de manejo destinadas aos exportadores de maçã, para viabilizar os requisitos estabelecidos pelos países importadores. O monitoramento das principais pragas da macieira, ao orientar a aplicação de inseticidas nos momentos adequados e nas áreas realmen-

te infestadas, vem proporcionando redução do uso de agroquímicos.

Todo esse processo é acompanhado por uma empresa certificadora, credenciada pelo Inmetro, que emite um selo de qualidade, garantindo que aquela maçã foi cultivada dentro de padrões rígidos de qualidade da Produção Integrada. Graças a essa parceria com o Inmetro é que foi possível o PIF da maçã ter acesso livre nos países europeus com um selo público brasileiro.

Calcula-se que mais de 13 mil hectares de maçã sejam produzidos no Brasil segundo os padrões estabelecidos pelo PIM, destacando-se como a cultura de maior expressão em área certificada pela Produção Integrada no País. Atualmente, o exemplo da maçã é referência para outros projetos de Produção Integrada de Frutas como o de pêssego, na Serra Gaúcha, e o da manga e o da uva, no Vale do São Francisco.



TEMOS QUE AVANÇAR MAIS!

A fruticultura anda bem, mas falta certificação na horticultura nacional.

Nos últimos dois anos, os fruticultores brasileiros voltados ao mercado externo investiram pesado na adequação de suas propriedades às normas internacionais, sendo que a maior parte das exportadoras de frutas do País adquiriu os principais selos exigidos pelos compradores externos. No entanto, considerando a área total destinada à produção de hortifrutícolas no Brasil, menos de 5% é cultivada segundo as Boas Práticas Agrícolas (BPA).

Os principais motivos para essa baixa expressividade são a pouca exigência de alimentos certificados no mercado interno e a baixa aplicação das BPA na produção de hortaliças.

Considerando apenas o plantio de batata e tomate, no Brasil, somam-se cerca de 200 mil hectares, uma área bastante significativa frente à total cultivada com hortifrutícolas no País. Apesar de algumas ações visando implantar a Produção Integrada entre as hortaliças já estarem sendo desenvolvidas faltam incentivos aos produtores.

Quando questionados sobre a certificação, bataticultores, cebolicultores e tomaticultores das principais regiões produtoras do País declararam não possuir nenhum selo, uma vez que os compradores não teriam essa exigência. Na opinião desses agentes, a certificação das hortaliças no comércio nacional dependerá do comportamento dos compradores em obrigar seus fornecedores a se adequar a certas exigências. Além disso, é necessário difundir os benefícios de alimentos certificados junto ao consumidor brasileiro, para que este também dê preferência aos produtos que seguem os princípios das BPA. Atualmente, muitos não vêem vantagem em investir na Produção Integrada, segundo um cebolicultor de Brasília (DF), "sair na frente hoje não é vantagem, pelo contrário, só encareceria a produção, já que os ganhos não compensam. Para que os produtores sejam incentivados, é preciso conscientizar o consumidor dos benefícios do produto certificado para que ele o valorizasse".

Apesar das resistências, há pelo menos duas iniciativas da horticultura nacional que merecem destaque: a Produção Integrada de Tomate Indústria (PITI) e a Produção Integrada de Batata (PIB).

A primeira foi uma iniciativa da Embrapa Hortaliças, de Brasília (DF). Indústrias de processamento, universidades, instituições e produtores se reuniram visando estruturar a cadeia produtiva de tomate para processamento, com vistas a obter de uma produção diferenciada, com mais qualidade e valor agregado, capaz de preencher as exigências de mercados internacionais, onde a rastreabilidade do produto é fundamental. O sistema deve ser implantado em Minas Gerais e Goiás e, se consolidado, deve servir de modelo para outros estados produtores de tomate, inclusive o envarado, e também outras culturas.

Outro caso é o da batata, no ano passado, os bataticultores, através da Abasmig (Associação dos Bataticultores do Sul de Minas), em parceria com instituições de pesquisa e o Ministério da Agricultura, formalizam um comitê para desenvolver a Produção Integrada de Batata (PIB) de mesa no Brasil. O processo ainda está no início de seu desenvolvimento.

COMO INCENTIVAR A CERTIFICAÇÃO NO BRASIL

- **Aumentar o volume de produtos químicos registrados para a hortifruticultura:** o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento teria que baratear os custos do registro e incentivar as indústrias a ampliar a oferta de defensivos adequados aos principais selos internacionais para o setor. Além disso, seria necessário criar um grupo dentro do Ministério para analisar a compatibilidade entre os registros nacionais e os exigidos pelos compradores externos e pleitear a aceitação internacional dos produtos registrados no Brasil.
- **Sociedade pró-ativa:** na Europa, a exigência do consumidor por alimentos seguros e certificados levou os supermercados a repassar essa necessidade aos seus fornecedores. Da mesma forma, a produção integrada no Brasil precisa ser reconhecida e incentivada pelos consumidores locais a fim de que se estimule o hortifruticultor a repensar sua forma de produção.
- **Maior abrangência da certificação pública:** os órgãos do governo deveriam intensificar a capacitação dos produtores, principalmente do pequeno e médio, que não tem condições de contratar uma certificadora privada e depende da orientação e do apoio das instituições públicas para adequar sua produção às normas nacionais e internacionais. Um bom exemplo é a parceria entre a Embrapa e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) no auxílio aos pequenos e médios produtores do Vale do São Francisco para que se regularizem às exigências internacionais. ■

AGRADECIMENTOS

Renata Romaguera - Mestranda em Engenharia de produção pela UFSCar

Edegar de Oliveira Rosa - Engº Agrônomo - Coordenador EurepGap Frutas e Legumes – OIA Brasil

Carolina Marques - Engenheira Agrônoma – OIA Brasil

Uma nova visão para a agricultura



HOKKO DO BRASIL agora é



Arysta LifeScience

Harmony In Growth

37 anos de tradição, ética e qualidade, agora com tecnologia mundial presente em mais de 60 países e um grande compromisso: oferecer inovações para agricultura, em harmonia e equilíbrio com o homem e a natureza. Arysta LifeScience, uma nova visão para a agricultura.