

Certificação: o caminho para a qualidade



A certificação ou a adoção do PIF brasileiro traz benefícios para o produtor porque incrementa a qualidade e ao mesmo tempo visa a um produto mais saudável. Por outro lado, a implementação é custosa para pequenos e médios produtores.

Ultimamente, um dos pontos importantes no sistema produtivo de frutas é a capacidade de gerar produtos saudáveis e de qualidade, conforme os requisitos de sustentabilidade ambiental, segurança alimentar e viabilidade econômica, mediante a utilização de tecnologias não-agressivas ao meio ambiente e à saúde humana.

Isso se tornou uma exigência do mercado, principalmente do internacional, a partir do momento que se notou a preocupação por alimentos seguros, livres de qualquer tipo de agravante à saúde humana. Assim, tornou-se necessário um programa específico, baseado numa legislação coerente, assegurando o controle e a rastreabilidade de toda a cadeia produtiva das frutas.

Atualmente, os principais selos de certificação para exportação dos produtos brasileiros são: o EurepGap (União Européia) e o APHIS (EUA). Essas não são as únicas barreiras técnicas à importação, porém, são consideradas as mais importantes para a colocação do produto brasileiro no mercado externo.

Os requisitos exigidos pelos Estados Unidos já estão concretizados e adotados pela maioria dos exportadores há algum tempo. O APHIS (Serviço de Inspeção Sanitária de Animais e Vegetais) é um certificado que engloba regulamentos sanitários, fitossanitários e de saúde animal, apresentado, para frutas e vegetais, algumas normas específicas. A manga, por exemplo, precisa ser mergulhada em água



FOTO: IBRAF



FOTO: IBRAF

Os programas de certificação de uva estão bastante adiantados no Nordeste.

quente, enquanto a uva recebe um tratamento especial a frio antes de ser embarcada. O certificado é adquirido através de monitoramento realizado por um representante do próprio Ministério da Agricultura Norte-Americano, custeado pelos exportadores brasileiros, o que onera significativamente o processo de embarque.

Até o final de 2003, os supermercados da União Européia, visando um maior controle de qualidade das frutas consumidas, exigirão o selo EurepGap, elaborado

por um grupo de empresas varejistas (Euro Retailer Produce Working Group - EUREP). O objetivo é atender aos padrões das chamadas "boas práticas agrícolas" (Good Agricultural Practice - GAP).

No Vale do São Francisco, as grandes empresas exportadoras de manga e uva já adquiriram esse certificado ou estão em via de consegui-lo. A expectativa é de que as demais empresas/produtores também obtenham o EurepGap, exigido pelas maiores redes de supermercados, as quais constituem

a principal forma de comercialização da fruta no mercado europeu.

Diante da grande mobilização do mercado internacional por uma maior segurança alimentar dos produtos importados, o Brasil tomou algumas iniciativas. O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) criou o sistema de produção denominado Produção Integrada de Frutas (PIF), que prioriza a produção de frutas de alta qualidade, com o objetivo de ampliar a participação brasileira no mercado externo. Esse sistema possibilita o rastreamento da produção, conferindo ao agricultor um selo de certificação e ao exportador, a qualidade da fruta.

O PIF vem sendo regulamentado desde 1999 com o apoio da Embrapa e de associações específicas em cada região do país, como a Valexport (Associação dos Produtores e Exportadores do Vale do São Francisco). Tendo em vista a evolução do projeto e o seu benefício para as culturas da maçã, manga e uva, no final de 2000, novos recursos foram liberados para o desenvolvimento dos projetos de Produção Integrada do mamão, pêssego, banana e citros.

A cadeia produtiva da maçã já se adequou aos padrões de qualidade fixados pelo Ministério da Agricultura e aprovados pelos órgãos internacionais responsáveis. Apesar de ainda não ter sido aprovado pelo Inmetro, o processo está mais adiantado no caso da manga e da uva, o que se explica pela importância desses produtos no cenário brasileiro de exportação.

Um ponto a ser observado é que não existe uma padronização internacional quanto às exigências e às normas que compõem a Produção Integrada de Frutas. Em cada país, há diferenças quanto ao uso de produtos químicos, carências e manejo

em geral. Conseqüentemente, adotar as normas do PIF brasileiro não garante que o produto está certificado para exportação. De qualquer maneira, esse é um excelente programa para melhorar a qualidade das frutas brasileiras destinadas aos mercados internacional e interno.

Certificação - Barreira ou Incentivo?

A Hortifruti Brasil concluiu, após pesquisa realizada entre janeiro e fevereiro de 2003, com leitores e pesquisadores ligados ao setor hortícola,

“Adotar as normas do PIF brasileiro não garante que a fruta está certificada para ser exportada porque cada importador possui regras específicas, mas é um excelente programa brasileiro para melhorar a qualidade das frutas brasileiras”

que a certificação das frutas brasileiras se equilibra entre dois pontos: barreira e incentivo.

Se por um lado a certificação incentiva os produtores a aprimorar a produção destinada à exportação, por outro representa barreiras, como os custos adicionais e a reestruturação do sistema produtivo.

Com base nos resultados da pesquisa, observa-se que, apesar das exigências para a adoção de um programa de certificação serem consideradas barreiras para muitos agricultores, alguns não vêem dificuldades em se adaptar a qualquer um dos programas de certificação. Em virtude das exi-



A cadeia de manga também está bastante avançada nos projetos de certificação no Nordeste. A cadeia da maçã já se adequou aos padrões de qualidade fixados pelo Ministério da Agricultura e aprovado pelos órgãos internacionais responsáveis.

gências do mercado externo, o próprio produtor, muitas vezes, busca informações e assistência técnica a fim de se adequar às mudanças.

Por outro lado, apenas a boa vontade do produtor não resolve o problema. Tanto a consultoria como as mudanças necessárias para certificação apresentam um custo adicional bastante oneroso, principalmente para o pequeno e médio produtor. Isso vem sendo resolvido com a união dos produtores e com a ajuda de instituições governamentais ou não, como no caso da adoção da Produção Integrada de Frutas (PIF), apoiada pela Embrapa e pela Valexport.

Os demais selos de certificação, por exemplo, o EurepGap, se diferem do PIF, uma vez que apenas as grandes empresas possuem recursos para contratar certificadoras credenciadas e obter o aval, o que se torna, de certa forma, uma barreira adicional para as exportações de frutas brasileiras de pequenos e médios produtores.

O lado compensador é o incentivo à produção brasileira adequada às inúmeras exigências do mercado internacional,

Uma barreira enfrentada pelo produtor brasileiro no processo de certificação na União Européia é o fato de cada país importador apresentar normas e exigências diferentes.

proporcionando um produto de alta qualidade para os consumidores, cada vez mais exigentes.

O aumento das exigências internacionais restringe o número de fornecedores de frutas, dando preferência àqueles que possuem o produto diferenciado, no caso, os que apresentam os selos de certificação. A seleção de fornecedores também possibilita a obtenção de produtos de alta qualidade dentro dos padrões de segurança alimentar exigidos pelo mercado consumidor.

Essa talvez seja uma solução para um dos problemas que nor-

malmente ocorrem durante o período de pico das exportações brasileiras. Os produtores, na ânsia de exportarem grandes volumes de fruta e buscarem a alta rentabilidade obtida no mercado internacional, principalmente diante da desvalorização do real, acabam enviando produtos com qualidade abaixo do padrão ideal. Assim, além de prejudicarem a imagem do produto brasileiro, desfavorecem aqueles exportadores que seguem as regras adequadas de qualidade, gerando grandes oscilações nos preços, que acabam sendo praticados abaixo da expectativa.

Nem tudo é o que se pensa!

Para muitos, o assunto “proibição de princípios ativos” parece ser a principal barreira técnica imposta pelo mercado internacional à produção de frutas brasileiras. Porém, para vários produtores, a restrição do uso de alguns ingredientes ativos nem sempre é encarada com preocupação. Às vezes, os produtos vetados não são imprescindíveis, dada a ampla variedade de agroquímicos existentes no mercado, que possibilita a substituição, mantendo o controle eficaz na maioria dos casos.

As exigências dos importadores pelo alimento seguro, aliados ao PIF brasileiro, também auxiliam o produtor ser mais cauteloso com o uso de agroquímicos. Os produtores que adotam os programas sustentáveis de produção utilizam os agroquímicos de maneira curativa e não preventiva e, na maioria das vezes, conseguem diminuir o consumo de agroquímicos em até 40% comparado aos sistemas convencionais de produção. Com isso, acabam se adequando às proibições, sem muitos esforços.

A maior dificuldade que os produtores encontram com a proibição do uso de determinados ingredientes ativos é o fato de não haver uma regra comum entre os países que integram a União Européia. Há grande heterogeneidade quanto à aceitação de determinados princípios ativos. Dessa forma, os exportadores brasileiros encontram diversos

entraves para atender ao mercado europeu, tendo em vista que cada país tem a sua relação de agroquímicos permitidos, sendo esta, baseada nos princípios ativos registrados tanto no país de origem como de destino.

Esse problema pode ser contornado quando o produtor/exportador brasileiro fideliza um grupo de clientes e sabe quais são as exigências de cada importador. Essa medida visa facilitar as negociações internacionais e diminuir o risco de rejeição da fruta brasileira no mercado externo.

Outros selos de certificação

Além do EurepGap, existem outros selos que certificam as “Boas Práticas Agrícolas” de gestão ambiental e social, visando a segurança e a qualidade dos alimentos *in natura* ou processados. Os selos são: ISO 14001, SA 8000 e o HACCP.

A norma ISO 14001 considera todos os aspectos ambientais de uma atividade produtiva e o seu gerenciamento objetiva diminuir o impacto ambiental. Esse selo segue os requisitos do Sistema de Gestão Ambiental (SGA). Baseado nas regras do Sistema de Gestão Social está o SA 8000, que atesta e contabiliza o que a empresa realiza em prol da sociedade e do bem-estar do público interno e externo da mesma. Ambos os selos são reconhecidos mundialmente.

Já o HACCP/APPCC (Hazard Analysis and Critical Control Points /Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) é exigido pela União Européia, Canadá, Austrália, Nova Zelândia e Japão e é aplicado para a produção de alimentos, processamento ou qualquer manipulação de alimentos. Esse selo foi instituído por agências como o Serviço de Inspeção de Alimentos e Segurança do Departamento Norte-Americano de Agricultura e a Administração de Alimentos e Drogas (FDA), como um sistema para o controle científico dos processos, objetivando a eliminação de contaminantes em áreas críticas da produção e distribuição.

Essas normas são internacionais e voluntárias, porém, o agricultor que busca um produto diferenciado e competitivo no mercado internacional dará um passo a frente em relação ao demais concorrentes.





Por Tiago Bezerra dos Santos, técnico agrícola da Timbaúba Agrícola S/A – Petrolina/PE, tiagosants@yahoo.com.br

Entendendo o Programa Integrado de Frutas (PIF)

A crescente oferta de frutas frescas no Brasil impulsionou o desenvolvimento tecnológico e despertou o interesse de países, principalmente europeus, bastante rigorosos em questões de qualidade e sustentabilidade. A Embrapa e Associações de Produtores, como a Valexport (Associação dos produtores exportadores do Vale do São Francisco) e ABPM (Associação Brasileira dos Produtores de Maçã), viabilizaram o projeto de Produção Integrada de Frutas - PIF, que está em fase de difusão e reconhecimento internacional através do Inmetro.

O programa PIF é um conjunto de normas advindas das chamadas Boas Práticas Agrícolas (a exemplo de programas como o EurepGap, de um grupo dos principais supermercados europeus), que tem por objetivo a produção de alimentos de alta qualidade, mantendo a sustentabilidade do modelo produtivo, de forma economicamente viável e conservando os recursos naturais da cadeia produtiva.

Por exemplo, um conjunto de medidas são adotadas, como o monitoramento de pragas e doenças, monitoramento climático e conhecimento da biologia da praga ou doença, que formam um conjunto de informações que irão auxiliar na técnica utilizada pelo produtor para controle da praga sem danos econômicos e livrando o ambiente de possíveis contaminações indesejadas. Além de áreas como capacitação dos recursos humanos, organização de produtores, recursos naturais, material propagativo, nutrição de plantas, manejo e con-

servação de solos, recursos hídricos, colheita e pós-colheita, análise de resíduos, processos de empacotadoras, sistemas de rastreabilidade, que compõem as Normas Técnicas Gerais para a Produção Integrada de Frutas – NTGPIF.

Partindo das NTGPIF são elaboradas as Normas Técnicas Específicas – NTE, juntamente com a grade de agroquímicos que são direcionadas a culturas, como manga, uva, maçã, entre outras.

Após a avaliação e o cumprimento de no mínimo um ciclo agrícola (período de uma safra) é emitido por um Organismo de Avaliação de Conformidade – OAC, credenciado pelo Inmetro, um Atestado de Conformidade – AC, do sistema PIF. Para isto o produtor deverá apresentar registros de todas as atividades realizadas na cultura em cadernos de campo, contendo informações requisitadas como no modelo emitidos pela Embrapa ou associação que viabiliza o programa.

Os produtores receberão o AC e as empacotadoras, o selo que acompanhará as caixas, possibilitando uma rastreabilidade até sua origem inicial com todo o histórico da fruta.

As normas NTE de manga e uva e grades de agroquímicos já estão sendo avaliadas e aprovadas pelo Ministério do Abastecimento, Pecuária e Agricultura (MAPA). E as NTGPIF e as DGPIF (Diretrizes Gerais) estão aprovadas pelo Ministério da Agricultura constando na Instrução Normativa nº 20 de 27 de setembro de 2001.

O PIF passo-a-passo para quaisquer frutas¹:

Para Adesão ao programa:

1. Entre em contato com a Embrapa da região e de uma Associação de Produtores integrantes do programa de Produção Integrada de Frutas, viabilizando, assim, a assistência técnica;
2. É necessário a aquisição e adesão das Normas Técnicas Específicas (NTE) e Normas Técnicas Gerais para Produção Integrada de Frutas (NTGPIF). Documentos necessários: fotocópia de CPF/CNPJ; fotocópia da escritura da propriedade; contrato de arrendamento ou documento que comprove a exploração agrícola; histórico da propriedade, constando cultivares, área total, área destinada ao PIF, data de plantio etc; e, planta topográfica da propriedade.
3. Contate um técnico autorizado da Produção Integrada para uma visita à propriedade para identificar e selecionar as parcelas/unidades produtivas que se integrarão ao programa; além disso, este técnico também treinará os trabalhadores da propriedade para se adequar ao manejo da Produção Integrada, com ênfase no monitoramento de pragas e doenças;
4. Comprovar através de registro do Ministério da Agricultura experiência em produção e/ou pós-colheita de, no mínimo 1 (um) ciclo agrícola, em determinada cultura, e em conformidade com preceitos das Normas Técnicas Específicas - NTE.

Após a adesão, o produtor deve:

5. Obedecer todas as condições estabelecidas nas Normas Específicas;
6. Submeter previamente ao Organismo de Avaliação de Conformidade (OAC), todos os materiais de promoção e divulgação nos quais figure a marca de conformidade;
7. Ter um profissional da área agrícola, habilitado pelo CREA, capacitado em sistema PIF, de acordo com o documento NTE, responsável pela assistência técnica e pelo acompanhamento de todo o processo produtivo, assinatura do documento técnico comprovante, de modo a responsabilizar-se pela execução, por todas as informações solicitadas e por todas as questões oriundas da realização de auditorias;
8. Implantar um sistema de rastreabilidade estruturado que permita resgatar a origem do produto e comprovar a eficiência do processo produtivo.

¹Colaboradores: Luis Alves – Nova Fronterria Agrícola, Paulo Roberto Coelho Lopes – Embrapa Semi-Árido, Tiago Bezerra dos Santos – Timbaúba Agrícola