

COMPARATIVO DE CONFORMIDADES DE CAFEICULTORES DO CERRADO SOBRE NORMAS DE PROGRAMAS DE CERTIFICAÇÃO

Julio Cesar Freitas Santos¹; Aquiles Junior da Cunha² EMBRAPA Café, Ed.Sede EMBRAPA, Final, Av. W/3 Norte, 70.770-901, Brasília, DF; julio.cesar@embrapa.br, ² UNICERP Centro Univ.Cerrado Patrocínio, Av.Líria Lassi S/N, 38.740-000, Patrocínio, MG; aquiles@funccepb.br

O programa de certificação nacional da Produção Integrada de Café-PIC, o estadual Certifica Minas Café e o regional de Certificação do Café do Cerrado, visam a sustentabilidade da cafeicultura através da adoção de boas práticas agrícolas no sistema de produção e processamento do produto. A Produção Integrada de Café propaga o conceito de desenvolvimento sustentável, proporcionando vantagens de melhoria da qualidade de vida, respeito à capacidade do ecossistema, maior longevidade do sistema produtivo, maior proteção do solo, melhor utilização da água e maior racionalização de insumos, tendo agregação de valor da produção e do produto. O programa regional de Certificação do Café do Cerrado gerenciado pelo Conselho das Associações de Cafeicultores do Cerrado – CACCER é baseado em código de conduta para a propriedade que inclui aspectos de boas práticas agrícolas, comprometimento social e responsabilidade ambiental. O programa estadual Certifica Minas Café é um dos programas estruturadores do Governo de Minas Gerais de adesão voluntária, que vem incrementar nas propriedades sistemas de gestão de qualidade na cadeia produtiva de café, visando a aplicação de boas práticas agrícolas e tendo equivalência com outros sistemas e normas de certificação. Ao considerar a evolução gerencial e tecnológica da organização dos cafeicultores do Cerrado Mineiro, este trabalho objetivou avaliar o grau de conformidade de cafeicultores diante do modelo de Produção Integrada de Café e fazer um comparativo destas conformidades com o programa Certifica Minas Café e o programa de Certificação do Café do Cerrado.

A pesquisa foi realizada de forma aleatória na Associação dos Cafeicultores da Região de Patrocínio – ACARPA, envolvendo 5% do universo de 280 produtores, aplicando-se o método da estatística indutiva. Em propriedades não certificadas foram coletados um conjunto de dados numa amostragem não-probabilística, através da aplicação de questionário preenchido pelos cafeicultores. Na avaliação se consolidou as porcentagens de adoção de princípios, critérios e indicadores de utilização de boas práticas agrícolas contidas nas normas da Produção Integrada de Café, considerando o mínimo de 70% para cada princípio e 80% para média geral de todos os princípios. No programa de Certificação do Café do Cerrado, a estrutura do código de conduta da propriedade produtora consiste de 100 itens de conformidade subdivididos em princípios e critérios, nos quais precisam ser atendidos 80% da média de todos os princípios e no mínimo 50% de cada princípio. A inclusão nessa certificação é voluntária tendo ações educativas para o planejamento e desenvolvimento gradual do programa na propriedade, a qual apresentará uma dinâmica evolutiva de nível de qualificação de I, II e III estrelas, conforme cumprimento dos itens de verificação de conformidades de boas práticas agrícolas. No programa Certifica Minas Café se exige o cumprimento das normas sendo requisito imprescindível 100% dos itens eliminatórios e no mínimo de 80% dos itens recomendáveis. Os cafeicultores terão acesso e manutenção desse programa, sem o imediato cumprimento de todas as normas, estabelecidas por uma dinâmica evolutiva de classificação de certificação, composta por critérios eliminatório, recomendável e obrigatório. Para enquadramento gradual da propriedade nos níveis de certificação, foi definida a estratificação das categorias de propriedades certificadas em bronze de 80% a 89%, prata de 90% a 99% e ouro em 100% de cumprimento dos critérios obrigatórios. A avaliação comparativa dos programas de certificação se inicia com as conformidades dos cafeicultores aos princípios e critérios de cada um dos três programas, para se comparar o programa da Produção Integrada de café com os programas de certificação do Café do Cerrado e do Certifica Minas Café, em seguida fazer a comparação entre esses dois últimos programas, finalizando o comparativo de conformidades.

Resultados e conclusões

No planejamento da propriedade na Produção Integrada de Café, observou-se interesse acima de 60% dos produtores em manter a organização de documentos e se conscientizar da rastreabilidade da produção e do produto. No controle financeiro 75% dos produtores fazem registro da contabilidade da propriedade e de forma específica por talhão. A maioria dos produtores (75%) obedece à legislação florestal com comprovação dos preceitos técnicos do meio ambiente em mapas e croquis, evitando o cultivo do café em áreas de preservação permanente, tendo a necessidade de opção de área de compensação ecológica e lista de manejo para incremento da estabilidade ecológica e diversidade. O plantio do café é realizado com os produtores (77%) tendo atenção na escolha de variedades recomendadas para o solo e clima da região e na aquisição de mudas com bom aspecto vegetativo e fitossanitário. Na manutenção da fertilidade e qualidade do solo, observa-se que a maioria dos cafeicultores (75%) faz análise do solo e das folhas por talhão para fundamentar a reposição adequada de nutrientes. No aspecto fitossanitário 89% dos cafeicultores fazem o controle seguro e a opção do controle químico no limite crítico, necessitando aprimorar a aplicação do manejo integrado de pragas. Na gestão trabalhista e social dos funcionários média de 65% dos cafeicultores tem atenção em regularizar os empregados nas leis do trabalho e da previdência social.

Na avaliação dessas conformidades para a PIC, considerando o limite de indicação mínima de 70% para cada princípio, verificou-se que seis princípios (ocupação da terra, escolha de variedades, manejo adequado do solo, fitossanidade do cafeeiro, colheita para qualidade e controle financeiro) estão com média acima de 75% superando a média. Observou-se que quatro princípios (planejamento para PIC, auditoria e rastreabilidade, conservação do solo e gestão trabalhista e social) estão com média de conformidade acima de 60% próximas da indicação mínima. Visualiza-se a necessidade dos cafeicultores de evoluir no processo de adoção das normas da produção integrada em cinco princípios relacionados à proteção da biodiversidade, manejo da irrigação, processamento do café, gestão ambiental e capacitação de operários que tiveram média igual ou abaixo de 50%, necessitando de ajuste de conduta de boas práticas. Como a média de conformidade dos princípios e critérios da Produção Integrada de Café foi de 64%,

implica em correções na estratégia gerencial e tecnológica da unidade de produção, embora exigindo investimento financeiro, material e humano. A adoção de boas práticas agrícolas possibilitará a aproximação do limite mínimo de eficiência total de 80% de conformidade indicado pelo programa, consolidando esta certificação na região do cerrado. Ao considerar que o programa de Certificação do Café do Cerrado requer o cumprimento da indicação mínima de 50% de cada princípio, que embora sendo menor comparado com a exigência mínima de conformidade de 70% da Produção Integrada do Café, verificou-se igualdade para as duas certificações quando da exigência mínima de 80% da média geral de todos os princípios aplicáveis. Na avaliação das conformidades dos cafeicultores quanto às exigências desse programa regional, constatou-se defasagem em apenas três princípios (proteção da vida silvestre, conservação dos recursos hídricos e gerência integrada de resíduos), envolvendo os três níveis de qualificação da dinâmica evolutiva da propriedade com média igual ou inferior a 50% da indicação mínima de conformidade por princípio. Esta defasagem de conformidade no programa de Certificação do Café do Cerrado apresenta semelhança com os mesmos princípios e critérios de conformidade baixa do programa de certificação da Produção Integrada de Café, exigindo medidas corretivas em prol do uso de boas práticas agrícolas nos três níveis de qualificação das propriedades. As conformidades dos cafeicultores estiveram acima de 70% para a maioria dos princípios e critérios do programa de Certificação do Café do Cerrado. Houve ainda uma crescente média geral de conformidades variando de 63%, 69% e 72% respectivamente para os níveis próximos da média de qualificação de I, II e III estrela das propriedades. Isto representa perspectiva para que este programa de certificação se estabeleça na região, promovendo a elevação da qualidade da produção e do produto. Na avaliação das conformidades do programa Certifica Minas Café observou-se expressiva deficiência na aplicação do princípio sobre uso de sistema de irrigação, tendo média abaixo do permitido, requerendo aprimorar o registro de uso da água de irrigação e o correto gerenciamento técnico desta tecnologia. Verificou-se diminuição de conformidades quanto ao princípio da etapa de pós-colheita, exigindo ações de melhoria no tratamento da água utilizada no processamento do café e na aplicação de práticas corretas no preparo e secagem. No tratamento dos resíduos e da poluição, existe urgência para que seja dado destino correto dos resíduos sólidos, líquidos e de outros resíduos poluentes. De forma abrangente, quanto à exigibilidade do programa Certifica Minas Café observou-se que em sete princípios sendo maioria, as conformidades foram atendidas de forma satisfatória com os critérios obrigatórios, ultrapassando a média de cumprimento mínimo de 80%. Na média geral das conformidades, houve uma ascensão da média de conformidades dos critérios recomendáveis para os critérios obrigatórios, respectivamente de 66% para 77%, se aproximando da média geral mínima de 80% requerida para classificação das propriedades nas categorias evolutivas de certificação. Com isto, considerando que a média das conformidades neste programa é igual à média indicada pelo programa de Certificação do Café do Cerrado, verifica-se com evidência o grau de aptidão para a evolução de adesão e de enquadramento ao programa Certifica Minas Café nas propriedades associativas da região do Cerrado. Na comparação de conformidades dos cafeicultores entre os três programas de certificação do café, se registraram limitações comuns quanto à gestão ambiental da biodiversidade e dos resíduos, preservação da água na irrigação e na propriedade, procedimentos de pós-colheita, registro das atividades e capacitação de funcionários, requerendo esforços uniformes e direcionados para elevação dessas conformidades. Isso propiciará aos cafeicultores uma auto-avaliação das atividades e formulação de estratégias para adequação às normas de boa conduta nas atividades de produção e processamento, contribuindo para evolução do café do cerrado com enquadramento em programas de certificações do café.

Concluiu-se que

Os programas de certificações da Produção Integrada de Café, Certifica Minas Café e Certificação do Café do Cerrado, apresentaram média de conformidades acima de 63% e nível comum de não atendimento às boas condutas, implicando numa viável adequação de se incrementar essas certificações na região do Cerrado Mineiro.