

LETÍCIA OSÓRIO FERRAZ

AVALIAÇÃO DE UMA ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES
PARA A CERTIFICAÇÃO DE CAFÉ

Dissertação apresentada à
Universidade Federal de Viçosa,
como parte das exigências do
Programa de Pós-Graduação em
Fitotecnia, para Obtenção do título de
Magister Scientiae.

VIÇOSA
MINAS GERAIS – BRASIL
2007

**Ficha catalográfica preparada pela Seção de Catalogação e
Classificação da Biblioteca Central da UFV**

T

F381a
2007

Ferraz, Leticia Osório, 1979-

Avaliação de uma associação de produtores para a
certificação de café / Leticia Osório Ferraz. – Viçosa, MG,
2007.

ix, 64f. : il. ; 29cm.

Inclui anexos.

Orientador: Ney Sussumu Sakiyama.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de
Viçosa.

Referências bibliográficas: f. 50-52.

1. Café - Cultivo. 2. Controle de qualidade.
3. Associação Regional de Cafeicultores - Avaliação.
I. Universidade Federal de Viçosa. II. Título.

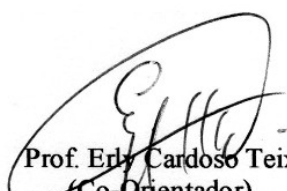
CDD 22.ed. 633.73

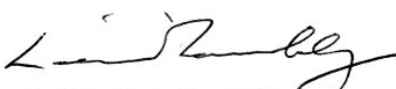
LETÍCIA OSÓRIO FERRAZ

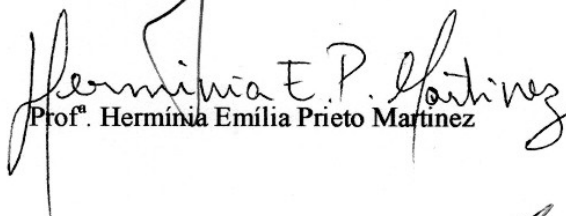
AVALIAÇÃO DE UMA ASSOCIAÇÃO DE PRODUTORES
PARA A CERTIFICAÇÃO DE CAFÉ

Dissertação apresentada à
Universidade Federal de Viçosa,
como parte das exigências do
Programa de Pós-Graduação em
Fitotecnia, para Obtenção do título de
Magister Scientiae.


APROVADA: 09 de fevereiro de 2007.


Prof. Erly Cardoso Teixeira
(Co-Orientador)


Prof. Laércio Zambolim
(Co-Orientador)


Prof. Hermínia Emília Prieto Martínez


Prof. Denise Cunha F. dos Santos Dias


Prof. Ney Sussumu Sakiyama
(Orientador)

AGRADECIMENTOS

À Universidade Federal de Viçosa e ao Departamento de Fitotecnia, pela oportunidade de realização do curso.

Ao professor Ney Sussumu Sakiyama, pela orientação e amizade.

Aos professores Erly Cardoso Teixeira e Laércio Zambolim, conselheiros deste trabalho.

Ao meu marido Paulo, pelo incentivo e pela ajuda.

Aos meus pais, que me ajudaram e ensinaram a me superar sempre.

A minha irmã Ângela e a toda minha família pelo apoio.

Ao secretário de Agricultura e Meio Ambiente de Viçosa – MG. Luciano Piovesan Leme, pela indispensável colaboração.

BIOGRAFIA

LETÍCIA OSÓRIO FERRAZ, filha de Silamar Ferraz e Maria Irene Osório Ferraz, nasceu em 08 de novembro de 1979, em Luton-Inglaterra.

Em Agosto de 2003, graduou-se em Agronomia pela Universidade Federal de Viçosa (UFV).

Em 2004, ingressou no Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia da Universidade Federal de Viçosa (UFV), em nível de Mestrado, na área de concentração em Técnicas Culturais.

SUMÁRIO

| | Página |
|---|--------|
| RESUMO | vi |
| ABSTRACT..... | viii |
| 1. INTRODUÇÃO..... | 1 |
| 1.1. Café de origem certificada | 6 |
| 1.2. O sistema de certificação..... | 8 |
| 1.3. Incentivos..... | 9 |
| 1.4. Benefícios e custos..... | 9 |
| 1.5. De <i>Commodities</i> a cafés especiais | 12 |
| 1.6. O sistema de comércio justo FLO (<i>International Fairtrade Labelling Organizations</i>) | 16 |
| 1.7. Princípios e Práticas: Como Funciona um Projeto de Fairtrade | 22 |
| 1.8. Produção Integrada de Café (PIC)..... | 24 |
| 1.8.1. Os objetivos da Produção Integrada são: | 25 |
| 1.8.2. Os princípios da Produção Integrada são:..... | 25 |
| 2. PROBLEMA E IMPORTÂNCIA..... | 29 |
| 3. OBJETIVOS..... | 31 |
| 4. MATERIAL E MÉTODOS..... | 32 |
| | Página |
| 5. RESULTADOS E DISCUSSÃO | 34 |
| 5.1. Dados do produtor | 34 |

| | |
|---|----|
| 5.2. Treinamento..... | 35 |
| 5.3. Dados da área com café na propriedade..... | 36 |
| 5.4. Detalhes da variedade..... | 38 |
| 5.5. Detalhes do plantio..... | 39 |
| 5.6. Detalhes da condução da lavoura..... | 41 |
| 5.7. Colheita e processamento do café..... | 43 |
| 5.8. Comercialização..... | 44 |
| 5.9. Indicadores técnicos e econômicos..... | 45 |
| 6. CONCLUSÃO..... | 47 |
| 7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS..... | 50 |
| ANEXOS..... | 54 |
| ANEXO 1..... | 54 |
| ANEXO 2..... | 64 |

RESUMO

FERRAZ, Letícia Osório, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, fevereiro de 2007. **Avaliação de uma Associação de produtores para a certificação de café.** Orientador: Ney Sussumu Sakiyama. Co-Orientadores: Erly Cardoso Teixeira e Laércio Zambolim.

A possibilidade de diferenciação e segmentação de produtos é um fator que nos últimos anos está influenciando a competitividade dos produtos agroindustriais. Por isso, alguns atributos de qualidade, passíveis de certificação, estão sendo incorporados como instrumento de concorrência do produto final. A certificação de produtos é um procedimento que requer uma adaptação dos sistemas produtivos a uma série de regras estabelecidas pelas agências certificadoras, para fins de inspeção e emissão de um certificado de conformidade. Os principais objetivos desse trabalho foram: estudar os sistemas de produção e as características dos produtores da Associação Regional de Cafeicultores (ARCA); Analisar o perfil dos associados quanto às características sociais, econômicas e ambientais e relacioná-los às principais características de dois modelos de certificação. Com relação à certificação, 63% dos produtores já ouviram falar sobre certificação do café e 60% deles têm a intenção de certificar a propriedade. A conclusão que foi tirada neste trabalho é que as principais carências observadas foram com relação ao uso dos defensivos e a relação com a

mão-de-obra empregada na época da colheita. As maiores vantagens que puderam também ser observadas foram as de que os produtores estão abertos a possíveis modificações para certificar a propriedade e que eles têm o conhecimento de que com a certificação ocorrerá um aumento no lucro obtido com a comercialização do produto final. Considerando as características avaliadas os modelos de certificação PIC e Fairtrade são adequados para esta associação.

ABSTRACT

FERRAZ, Leticia Osório, M.Sc., Universidade Federal de Viçosa, February, 2007. **Evaluation of a coffee growers Association for certification purposes.** Adviser: Ney Sussumu Sakiyama. Co-Advisers: Erly Cardoso Teixeira and Laércio Zambolim.

The possibility of product differentiation and market segmentation is a factor that has influenced competitiveness of agro-industrial products over the past years. For this reason, some quality attributes, which undergo certification, have been incorporated to the final product as instrument of competition. Product certification is a procedure that requires adaptation of productive systems to a series of rules established by the certification agency, for the purpose of inspection and emission of a conformity certificate. The main objectives of this work were to study the production systems and the characteristics of farmers associated to the Regional Association of Coffee Growers (ARCA), analyze the profile of the associates regarding the social, economic and environmental characteristics and relate them to the main characteristics of two certification models. Results showed that 63% of the producers had already heard about coffee certification and 60% have intent to become certified farmers. The conclusion drawn from this work was that the main deficiencies were pesticide use and relationship with labor at harvest time. The greatest advantages observed were that the producers are

willing to accept possible modifications in order to obtain the farm certification and know that the certification will bring in more profits with the commercialization of the final product. Considering the evaluated characteristics, the PIC and Fair Trade certification models are found suitable for this association

1. INTRODUÇÃO

O uso da certificação de origem e qualidade na produção de cafés especiais significa adotar uma linguagem universal para comunicação com todos os consumidores. Criam-se, dessa forma, muitas possibilidades de ampliação das áreas de consumo, como também da identificação das preferências e exigências atuais dos consumidores, que são as informações que orientam o gerenciamento da produção e o desenvolvimento de novos produtos. Qualidade nada mais é do que “propriedade, atributo ou condição das coisas ou das pessoas capaz de distingui-las das outras e de lhes determinar a natureza” (FEREIRA, 1999).

A qualidade do café verde é resultado da interação da cultura com o meio ambiente, com os tratos culturais, com a colheita, com a pós-colheita, com o beneficiamento, com o armazenamento; e a qualidade do café servido em nossas casas, além destes, ainda depende da torra, da moagem e do preparo do mesmo.

Um dos objetivos da certificação é o de informar aos consumidores a localização da fonte de produção do produto, de forma a permitir a sua responsabilização por eventuais falhas ocorridas durante o processo de produção que possam resultar em um produto com a qualidade diferente, resultando em insatisfação do consumidor.

A certificação da qualidade tem como meta informar aos consumidores antes do consumo do produto, as características e

peculiaridades do mesmo, para orientar a sua escolha e a tomada de decisão na hora da compra. O fornecedor é a parte responsável por assegurar que os produtos atendam e, se for aplicável, continuem a atender as exigências dos consumidores.

Segundo RIOS (2003), o processo de certificação pode ser dividido em três partes:

1) Certificação de primeira parte (Declaração de conformidade do fornecedor) é uma declaração feita por um fornecedor, atestando, sob sua exclusiva responsabilidade, de que um produto, processo ou serviço está em conformidade com uma norma ou um outro documento normativo especificado.

2) Certificação de segunda parte (Qualificação do fornecedor) é o ato em que o comprador avalia o seu fornecedor de modo a verificar que o produto, processo, serviço ou sistema está em conformidade com uma norma ou outro documento normativo especificado.

3) Certificação de terceira parte (Independente das partes envolvidas) refere-se ao procedimento pelo qual uma terceira parte dá garantia por escrito que o produto, processo ou serviço está conforme as exigências especificadas.

O organismo brasileiro internacionalmente credenciado para a certificação é o Instituto Nacional de Metrologia – INMETRO, que tem a parceria estratégica com a Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, para aprovação das normas e dos parâmetros de conformidade e dos sistemas de produção, após a realização de consulta pública.

O costume de informar os consumidores sobre a origem e qualidade dos produtos é muito valorizado e utilizado pelo setor industrial, porém é ainda muito pouco praticado pelo setor agrícola. Em consequência desse procedimento, o produtor de mercadorias industrializadas assume a responsabilidade de garantir a qualidade de seus produtos, ganhando a confiança e a fidelidade de seus consumidores. Desse modo eles estão criando espaços para a valorização de sua produção pelos intermediários que buscam interpretar as razões que levam os consumidores a preferir este ou aquele produto, classificam, embalam e, com isso, obtêm maior retorno financeiro do que os produtores. Em 1992, o governo de Minas gerais,

constatou que este comportamento prejudicava muito o setor e buscou interagir com os produtores para que eles pudessem mudar esse comportamento e implantar a certificação de origem e qualidade dos produtos agrícolas como forma de melhorar a remuneração para suas atividades (RIOS, 2003). Segundo este mesmo autor, a certificação de origem e qualidade em Minas Gerais teve início em 23/06/1993, com a assinatura do protocolo de intenções entre EPAMIG (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais), IMA (Instituto Mineiro de Agropecuária), EMATER (Empresa de assistência Técnica e Extensão Rural), UFU (Universidade Federal de Uberlândia) e CACCER (Cooperativa Regional de Cafeicultores da Região do Cerrado).

A ratificação foi feita em 27/04/1995, com a assinatura do acordo de cooperação entre o Governo do Estado de Minas Gerais; através da Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, o IMA, a EMATER/MG, a FAEMG (Federação de Agricultura de Minas Gerais) e a OCEMG (Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais), que institucionalizou a parceria entre os órgãos e entidades representativas da sociedade rural mineira para a padronização, tipificação e certificação do café nas diferentes regiões produtoras, de modo a se obter maior valorização final do café produzido no Estado, buscando atender as exigências dos mercados nacional e internacional.

“O primeiro resultado obtido desse acordo foi a delimitação das regiões produtoras de café do Estado de Minas Gerais, por meio da portaria nº 165/95, de 27/04/1995, que foi alterada pelas portarias nº 397, de 21/07/2000, e 401, de 24/08/2000, visando melhor atender as peculiaridades das regiões produtoras e caracterizar as peculiaridades dos cafés produzidos para a delimitação de suas áreas” (RIOS, 2003).

De acordo com este autor, no dia 17/10/1996, foi criado pelo decreto 38559, o Programa Mineiro de Incentivo à Certificação de Origem do Café – CERTICAFÉ, que foi alterado pelo decreto nº 41475/00, de 19/12/2000, sendo introduzidos novos enfoques no processo de certificação.

Um dos tópicos importante da atualidade, segundo VAN RAIJI (2004), é a discussão sobre a sustentabilidade, ou a necessidade de se adotar atitudes e ações que conduzam ao chamado “desenvolvimento sustentável”.

A agricultura sustentável é o resultado dos métodos alternativos que utilizam a agricultura orgânica, a biodinâmica, o controle biológico e o natural, visando o desenvolvimento de uma agricultura com o menor prejuízo possível ao meio ambiente e a saúde humana. Incorporam uma agricultura preocupada com o meio ambiente, aspectos sociais e sustentabilidade ecológica dos sistemas de produção.

Com relação aos produtos agrícolas, há uma preocupação com a segurança dos alimentos, principalmente, com os produtos químicos usados nas culturas. É o caso, por exemplo, de defensivos usados para controle de doenças e pragas em plantas cultivadas e o aumento de nitrato na água subterrânea decorrente da utilização de adubos.

A degradação, o esgotamento dos recursos naturais e a poluição, além da natureza global de alguns problemas, ajudaram a criar uma opinião pública favorável à realização de atividades menos poluentes e que desperdiçassem menos. Isto colocou a agricultura em defensiva, pois juntamente com outras atividades, é responsável pelo desmatamento, erosão e degradação dos solos, assoreamento de cursos de água e redução da biodiversidade. O lançamento de gás carbônico na atmosfera pela destruição de florestas, contribuindo para o efeito estufa, é outro tema de atenção geral.

Dessa forma, a simples preocupação com a segurança dos alimentos deixou de ser suficiente. O meio ambiente passou a ser, cada vez mais o foco das atenções. O conflito entre a produção, os desperdícios de recursos naturais, a poluição, a proteção ambiental, o reconhecimento de que o homem é o agente que decide, realiza e é afetado por tudo que se faz nesse mundo, colocou a necessidade de se praticar uma agricultura que considere todos esses fatores, ou seja, produzir alimentos seguros, degradando pouco o meio ambiente e de forma sócio-econômica favorável.

A certificação dos produtos é um processo que visa justamente à adaptação dos processos produtivos a uma série de regras estabelecidas pelas agências certificadoras, para fim de inspeção e emissão de um certificado de conformidade. Este processo pode estar restrito não apenas à produção rural, como também a outros segmentos do sistema agroindustrial.

Quando a certificação envolve todo o sistema, é necessário rastrear o caminho percorrido pelo produto, implicando no monitoramento e controle das diversas etapas produtivas para que o consumidor tenha certeza de que o produto consumido possui o atributo por ele desejado.

De acordo com a definição do VIM (Vocabulário Internacional de termos fundamentais e gerais de metrologia, INMETRO, CNI, SENAI, 2a. edição, 2000), certificação é a "Propriedade do resultado de uma medição ou do valor de um padrão estar relacionado a referências estabelecidas, geralmente a padrões nacionais ou internacionais, através de uma cadeia contínua de comparações, todas tendo incertezas estabelecidas."

A cafeicultura vem buscando o desenvolvimento sustentável com produtores que utilizam sistemas de produção sustentáveis, faltando somente à comprovação formal, que eles podem obter se assim desejarem através dos selos de certificações.

Os cafeicultores que desejarem ter seus sistemas de produção e produtos reconhecidos através de certificação deverão seguir um conjunto de regras previamente estabelecidas. Assim, o tema importante é a conceituação da cafeicultura sustentável e como deve ser implantada.

Qualquer sistema escolhido deve levar em consideração o que se pretende com o desenvolvimento sustentável, reconhecendo que há conflitos entre os interesses econômicos, o uso de recursos naturais e a exploração do trabalho e esses conflitos devem ser gerenciados dentro de diretrizes que já estão estabelecidas.

Na busca da conciliação, são muito importantes os conceitos atuais, mais amplos, dentro do espírito do que se denomina "*Desenvolvimento Sustentável*", gerados no âmbito das Nações Unidas. Pode-se ressaltar aí o relatório da Comissão de Brundtland, de 1987, "Nosso Futuro Comum", que define o desenvolvimento sustentável como sendo "*aquele que atende as necessidades do presente sem comprometer a possibilidade das gerações futuras de atenderem às suas próprias necessidades*".

Um marco de grande importância no âmbito ambiental foi a criação da Agenda 21 no ano de 1992.

A Agenda 21 é o principal documento da Rio-92 (Conferência das Nações Unidas sobre o Meio Ambiente e Desenvolvimento Humano), que foi

organizada pela ONU (Organização das Nações Unidas). Este documento foi assinado por 170 países, inclusive o Brasil.

Uma das propostas para se alcançar o desenvolvimento sustentável é desenvolver as comunidades sem destruir o meio ambiente e com maior justiça social.

A Agenda 21 é específica ao determinar que o desenvolvimento sustentável deva levar em conta o resultado econômico, a preservação ambiental e o interesse social (BARBIERI, 1997). Dessa forma, a diretriz básica do desenvolvimento sustentável, que deverá estar presente também na cafeicultura, é um trinômio que procura conciliar o resultado econômico, a preservação ambiental e o interesse social.

A rastreabilidade e a incorporação de serviços também são fatores de diferenciação e, portanto, de agregação de valor.

Para se produzir corretamente podem-se determinar duas etapas: A primeira é a definição das boas práticas de produção, ou código de conduta, e adotá-las efetivamente. A segunda consiste em conseguir através de uma terceira parte, a certificação de que o café está sendo produzido de acordo com o que foi pré-estabelecido.

1.1. Café de origem certificada

A certificação de origem está relacionada às regiões de origem dos plantios, uma vez que alguns atributos de qualidade do produto são inerentes ao local onde a planta é cultivada. O monitoramento da produção é necessário para a rotulagem.

Questões como segurança alimentar, preservação ambiental e responsabilidade social vêm adquirindo importância crescente em todas as atividades realizadas pelo homem. No setor agropecuário, nota-se a crescente cobrança dos órgãos públicos, ONGs, consumidores e da própria sociedade para que as propriedades rurais e os processadores de alimentos desenvolvam atividades ambientalmente corretas e forneçam produtos seguros para o consumo em diferentes mercados mundiais. As barreiras não tarifárias impostas pelos países importadores, têm forçado os países produtores a se adequarem às rígidas normas fitossanitárias e a limites

máximos de contaminação dos produtos vegetais e animais por defensivos químicos, sendo que cada vez mais os países produtores têm que provar que atendem a tais normas e requisitos através de certificações.

A busca pela qualidade em produtos agroindustriais está mostrando um crescimento constante na última década, devido a mudanças nas preferências dos consumidores. Há consumidores dispostos a pagar mais por produtos que possuem alguns atributos desejados.

A possibilidade de diferenciação e segmentação de produtos é um entre os fatores mais relevantes que nos últimos anos estão influenciando a competitividade dos produtos agroindustriais. Em consequência disso, alguns atributos de qualidade, passíveis de certificação, estão sendo incorporados como instrumento de concorrência do produto final. Além disso, a crescente demanda, em países desenvolvidos, por produtos saudáveis e socialmente corretos possibilita desta forma o surgimento de produtos diferenciados.

A certificação pode ser entendida como: "definição de atributos de um produto, processo ou serviço e a garantia de que eles se enquadram em normas pré-definidas" (NASSAR, 1999). Ela possui dois objetivos principais: Primeiramente, pode ser vista como um instrumento para as empresas gerenciarem e garantirem o nível de qualidade dos seus produtos e, em segundo lugar, o de informar e garantir aos consumidores que os produtos certificados possuem os atributos procurados.

Portanto, *"A certificação deve ser entendida como um instrumento econômico, baseado no mercado, que visa diferenciar produtos e fornecer incentivo tanto para consumidores como para produtores."* (UPTON E BASS, 1996 *apud* PINTO, 1999).

De acordo com SPERS (2000) uma utilidade dos certificados é evitar ações oportunistas (que podem surgir quando a informação sobre o produto específico é distribuída pelo próprio fabricante) por parte de algumas empresas, ou seja, impedir que estas aleguem processos ou ingredientes que não realizam ou utilizam, mas que são explorados na comunicação junto aos consumidores por serem de difícil comprovação. Daí surge a importância da reputação das instituições certificadoras e regulamentadoras, que devem ser confiáveis e evitar essas ações oportunistas.

Existem diferentes tipos de certificação, tais como certificação privada, coletiva, de pureza, de sanidade, de produtos orgânicos, de produtos transgênicos, certificação interna, entre outros. Existe também a própria marca funcionando como certificado, ou seja, empresas com grande reputação entre consumidores podem utilizar-se do poder de sua marca para certificar que seus produtos sejam de alta qualidade e os consumidores acreditarão pois a marca possui credibilidade entre eles.

1.2. O sistema de certificação

A certificação por terceiros envolve três fatores: normas, órgãos certificadores e organismos credenciadores, portanto deve possuir um agente regulamentador (que dita as normas), que pode ser o governo ou uma instituição internacional; e um agente coordenador (órgão certificador que coordena o processo), que pode ser uma associação privada, uma organização não governamental, uma empresa privada ou uma empresa estatal.

"O organismo certificador é uma organização coletiva que estabelece regras de qualidade e meios para fazer respeitar essas regras, permitindo que os mercados se formem e funcionem. (...) Esses organismos certificadores participam na construção de referências coletivas de qualidade". (SANS & FONTUYON, 1998 *apud* NASSAR, 1999).

Os certificados podem ser emitidos por organizações independentes, sejam elas privadas ou públicas, nacionais ou internacionais, e pela própria empresa (autocertificação).

O processo de certificação deve ser monitorado, ou seja, controlado, para garantir que os agentes certificados estejam realmente seguindo as normas impostas pelo agente regulador. Esse monitoramento pode ser feito de três formas: pelo órgão regulador, por terceiros ou através de um autocontrole.

Assim, segundo MACHADO (2000) "a certificação é um sinal de qualidade fornecido por uma instituição formal (terceira parte ou o Estado), essas organizações assumem a responsabilidade de garantir a veracidade

do que certificam, fundamentando-se nas suas habilidades e conhecimentos técnicos, com apoio de instrumentos de testes e de controle”.

1.3. Incentivos

Segundo NASSAR (1999), "A certificação só ocorrerá se houver cooperação e coordenação entre as empresas. Por isso, cada empresa deve receber os incentivos para integrar-se a um sistema de certificação”.

Esses incentivos devem existir para que o retorno aos agentes econômicos seja positivo, ou seja, os ganhos com a certificação devem ser maiores que seus custos.

Portanto, a certificação é estimulada em um mercado onde existem consumidores, que reconhecendo que um produto certificado é um produto com atributos de qualidade (diferenciado), estão dispostos a pagar um prêmio a esses produtos. Em mercados onde não existem consumidores dispostos a pagar esse prêmio, a certificação só existirá por meio de imposições institucionais.

1.4. Benefícios e custos

Existem benefícios para consumidores e fornecedores decorrentes do processo de certificação. No caso dos consumidores, há a redução da assimetria informacional, pois através de certificados, os consumidores conseguirão ter informações sobre a qualidade e sobre os atributos intrínsecos aos produtos.

Com a certificação, os produtos alimentícios passarão a ter uma identidade e uma "visibilidade" para os consumidores. Assim, pode se dizer que os principais benefícios para o consumidor são: obtenção de informação imparcial sobre o produto e sua respectiva qualidade podendo, dessa forma, melhorar seu critério de escolha, garantindo a qualidade dos produtos adquiridos, além da facilidade de avaliação entre o preço e o desempenho do produto comprado.

"A certificação é uma prova "tangível" de garantia e ajusta-se às situações de incerteza quanto a qualidade dos alimentos e aos efeitos que possam gerar para a saúde, higiene e nutrição." (MACHADO, 2000).

Os benefícios que podem ser obtidos pelos fornecedores de produtos certificados são muitos. Um deles é que, no comércio internacional, a presença de certificados de qualidade pode significar o acesso a novos nichos de mercado; outro é poder diferenciar os produtos através dos certificados, proporcionando aos eles maior valor agregado.

Assim, com a certificação ocorre a "*descomoditização*" do produto, ou seja, o produto certificado possui alguns padrões diferenciados que adicionam valor a ele.

"A grande vantagem da certificação ao produtor está no valor agregado na venda de alimentos diferenciados. Os consumidores mais instruídos e de melhor poder aquisitivo reconhecem a qualidade e pagam um preço maior. Os custos para a produção ainda são superiores. Na medida em que a tendência for popularizada, serão diluídos com aumento das vendas, que permitirão maior acesso à população. A exclusão de produtores que não conseguirem se adequar, porém é inevitável." (LEUSIE, 2000).

O problema dos altos custos da certificação pode ser compensado com uma grande eficiência produtiva obtida com sua implantação. Além disso, para algumas empresas, a certificação pode acarretar redução de custos.

Um ponto crucial na questão da "popularização" dos certificados, citada acima por LEUSIE, é a percepção dos consumidores. O consumidor pode identificar (ou não) o valor adicionado do certificado, porém se ele perceber esse valor, existe a dúvida se ele realmente estará disposto a pagar pelo novo atributo percebido. Além disso, com o aumento da competitividade mundial, a certificação passou a ser um diferencial entre empresas concorrentes.

Segundo MEIRELLES (1999), "Ganha espaço no mercado quem oferece produto alimentício ao mais baixo preço e com melhor qualidade certificada, segundo normas preestabelecidas".

Para os fornecedores os principais benefícios são: evidenciar aos consumidores uma garantia de qualidade com a aprovação de uma terceira

entidade (independente) e contribuir para a melhoria da competitividade dos produtos nos vários mercados.

De acordo com ZYLBERSZTAJN (1999), quando uma empresa possui certificado, ela conhece melhor seu processo de produção, pois precisa ter informações e acompanhar seu processo de produção; possui a certeza de estar realizando o seu negócio da melhor maneira possível e satisfazendo seu cliente final; obtém melhoria na coordenação do sistema; atinge um alto nível de qualidade e, usufrui dos benefícios, em termos de marketing, que um certificado pode proporcionar. Esses são alguns outros benefícios para a empresa certificada.

Há quatro tipos de custos que devem ser considerados no sistema de certificação: implantação, manutenção, exclusão e adaptação.

Os custos de implantação são aqueles relacionados à elaboração de normas e procedimentos, criação das organizações de controle, formação dos canais de comercialização e marketing e adaptação dos sistemas produtivos.

Os custos de manutenção são aqueles voltados à sustentação das organizações de controle.

Os custos de exclusão são aqueles para selecionar novos participantes, excluir “caronas” e punir os agentes oportunistas.

Devido às mudanças nos hábitos de consumo, nos preços relativos, na renda dos consumidores e no aumento da concorrência, os sistemas de certificação devem ser dinâmicos e adaptáveis, incorrendo, assim, em custos de adaptação. (NASSAR, 1999).

De acordo com ZYLBERSZTAJN (1999), existem outros custos de certificação que são: custos de instalação de facilidades e equipamentos (computadores, arquivos de documentos usados para administrar e manter a certificação); custos de treinamento e desenvolvimento de habilidades nas operações e na administração do sistema e, finalmente, custos de atualização para a realização dos aperfeiçoamentos necessários.

A certificação de produtos é um procedimento que requer uma adaptação dos sistemas produtivos a uma série de regras estabelecidas pelas agências certificadoras, para fins de inspeção e emissão de um certificado de conformidade. Este procedimento pode estar restrito não

apenas à produção rural, como também a outros segmentos do sistema agroindustrial.

Quando a certificação envolve todo o sistema, é necessário rastrear o caminho percorrido pelo produto, o que implica em monitoramento e controle das diversas etapas produtivas para que o consumidor tenha certeza de que o produto consumido detém o atributo por ele desejado. Ou seja, os produtos certificados apresentam novos atributos que os diferenciam dos demais diante do consumidor.

A reorganização do sistema agroindustrial para adaptação às regras de agências certificadoras traz uma série de impactos tanto econômicos como sociais. Estes impactos não dizem respeito somente a mudanças nos sistemas de produção, mas também traduzem a flexibilidade de produtores e empresas para adaptação a transformações sociais.

Um dos efeitos sócio-econômicos mais positivos da criação de novos mercados com atributos específicos é a possibilidade de incorporação de pequenos produtores nesse processo. Os mercados de produtos agrícolas, geralmente considerados *commodities*, apresentam vantagens como escala de produção e redução de custos. Os nichos de mercado, por outro lado, devido à presença de atributos de qualidade específicos, são adaptados à produção em pequena escala e emprego de mão-de-obra familiar.

Os atributos de qualidade do café apresentam uma ampla gama de conceitos, que vão desde características físicas, como origens, variedades, cor e tamanho; sensoriais, como corpo e aroma, até preocupações de ordem ambiental e social, como os sistemas de produção e as condições da mão-de-obra sob as quais o café é produzido.

1.5. De *Commodities* a cafés especiais

O Brasil não é um tradicional produtor de *specialty coffees*. Atribui-se à política de intervenção no mercado de café, que teve seu início nos primórdios do século XX e perdurou até a década de 1990, o principal motivo do Brasil não negociar cafés especiais. O foco da regulamentação era maximizar o volume de café exportado em um único padrão comercial.

A diferenciação de cafés *gourmet* e de origem certificada tem como base atributos físicos e sensoriais, como qualidade da bebida superior ao padrão. O consumidor com certo conhecimento sobre esse mercado pode distinguir, pelas características da bebida, o café padrão do café de qualidade superior. São os chamados bens de experiência. Neste caso, a informação a respeito da qualidade superior do produto só é obtida depois de experimentar o produto, ou seja, depois de efetivada a compra e o consumo.

Para resolver esse problema é necessário que se sinalize adequadamente as informações relevantes, como a qualidade atribuída a uma marca, por exemplo.

No que diz respeito aos cafés orgânico e *Fairtrade*, que além de atributos físicos também incorporam preocupações ambientais e sociais, o problema de mensuração das informações é mais complexo. Também conhecidos como cafés conscientes (DICUM & LUTTINGER, 1999), esses segmentos estão ampliando sua parcela no mercado de cafés especiais, em função do aumento da preocupação dos consumidores com as dimensões ambientais e sociais de seus padrões de consumo, o que tem estimulado suas preferências por bens produzidos de forma mais sustentável.

O Quadro 2 mostra uma comparação da inclusão de pequenos produtores no ramo de cafés especiais.

O consumidor, contudo, não consegue distinguir, mesmo após o consumo, se o produto possui os atributos desejados. São os chamados bens de crença. O consumidor deve confiar no organismo certificador, acreditando na veracidade do selo impresso na embalagem. Para isso é necessário que se crie uma reputação e todo o caminho do produto ao longo do sistema produtivo seja rastreado para que não haja perda de informação.

Uma alternativa para os pequenos agricultores aumentarem sua competitividade é procurar trabalhar a terra com manejo das culturas que resulte em produtos que possam ser valorizados exatamente pela forma característica com que os pequenos produtores trabalham que é à busca da realização social através do trabalho familiar.

Quadro 2 – Análise comparativa do segmento de cafés especiais: inclusão de pequenos produtores

| Cafés | Potencial de inclusão de pequenos produtores | Mudanças no sistema de produção para inclusão de pequenos produtores | Restrições potenciais para inclusão de pequenos produtores | Recomendações de ações políticas |
|------------------------------|---|---|---|--|
| Gourmet | Baixo/médio | Cuidados pós-colheita | Conhecimentos Recursos Organização | Pesquisa/extensão Estímulo a ações associativas |
| Certificado de origem | Médio/alto | Nenhuma | Organização | Estímulo a ações associativas |
| Orgânico | Alto | Pequenas adaptações de sistemas tradicionais aos padrões orgânicos | Aspectos técnicos Recursos Organização | Estímulo a ações associativas Pesquisa/extensão Crédito |
| Fair Trade | Alto | Pequena ou nenhuma adaptação aos padrões de Fair Trade | Canais de comercialização Organização | Estímulo a ações associativas Busca de mercados específicos |

Fonte: Souza, M. C. M., et al., IEA-Instituto de Economia Agrícola-Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (sem data).

As propriedades familiares têm como estratégia de sobrevivência a diversificação da produção, que se de um lado possibilita diminuir os riscos de perdas de safra e obter renda ao longo do ano, por outro lado, também pode facilitar o cultivo das culturas limpas de modo a auxiliar a preservação do meio ambiente.

Produtos com estas características também podem ser valorizados e obter um valor adicional. Pretende-se mostrar a existência de nichos, de espaços a serem ocupados no mercado, que demandam produtos com características específicas, que permitem a participação dos agricultores familiares com vantagens competitivas.

Estes pontos estão se tornando cada vez indispensáveis para a comercialização de cafés no exterior. Por esse motivo a comercialização dos cafés de produtores não certificados se restringe aos países onde esses

selos não são exigidos, diminuindo dessa forma a competitividade e servindo de empecilho para se obter melhores preços na hora da venda.

“A globalização e a velocidade da informação atual têm tornado os clientes ou consumidores muito mais exigentes quanto ao serviço, ou seja, o produto e o sistema de produção daquilo que estão adquirindo. Estes consumidores mais exigentes e conscientes de seus direitos são os mesmos que se mostram dispostos a pagar mais por um produto diferenciado. Não basta uma estratégia de marketing, o mercado já está segmentado e o produto ser diferenciado. O novo consumidor quer a garantia de que um produto, processo ou serviço esteja em conformidade com os requisitos especificados, o que é feito através da certificação” (PEREIRA, 2004).

Para que se possa certificar que um determinado produto, sistema ou serviço esteja de acordo com uma determinada norma é necessário avaliar primeiramente se este atende aos requisitos dessa norma. Este é o papel dos Organismos de Certificação, formados por técnicos que através de processos de auditoria e inspeção, produzem laudos de avaliação.

Estas normas são elaboradas por comitês que representam os setores interessados na produção de determinado produto ou serviço. A facilidade de comunicação, a transparência nas relações comerciais e a rastreabilidade são exigências do moderno consumidor.

Os certificados que garantem a qualidade do produto ou do sistema de produção são uma realidade que se torna mais necessária cada vez mais nas modernas relações comerciais. Sua falta pode ocasionar a impossibilidade de comercialização ou a exportação do produto, além da perda de competitividade em relação aos concorrentes certificados.

De acordo com o estudo “Certificação é o caminho” do IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária, os produtores devem seguir as seguintes estratégias para que a qualidade do seu produto seja reconhecida:

- a) Certificação de origem e de qualidade do café, com a criação de marcas com vários atributos, visando atender às diferentes exigências dos mercados consumidores;
- b) ‘Marketing’ do agronegócio café brasileiro, enfocando as diferentes qualidades e regiões produtoras destacando-se que o Brasil produz café ecologicamente correto;

c) Negociar e implantar ações que visem à harmonização das regras de sustentabilidade e preservação do meio ambiente, para que o Brasil não venha a ser prejudicado por adotar práticas que agridam o ecossistema, traduzidas em maiores custos em relação aos concorrentes que não as adotarem.

Vale observar que de acordo com as proposições do IMA, a certificação é apenas o primeiro passo. A conquista de mercados que valorizam a qualidade deve contemplar questões de marketing, sociais e ambientais.

O município de Viçosa localiza-se na Zona da Mata Norte de Minas Gerais, região composta por 20 municípios. Numa área de 4.840 km², tem uma população de 204,2 mil habitantes e é o município mais importante da microrregião.

A Zona da Mata Mineira, região onde está localizado o município de Viçosa, possui 142 municípios, com área de 35.726 km² e aproximadamente 12% da população mineira. Caracteriza-se pela predominância de municípios de pequeno porte, sendo que do total, apenas 07 possuem população superior a 70 mil habitantes (IBGE 2002). O município está bem situado na rede rodoviária do Estado, distando 51 km de Ponte Nova, 170 km de Juiz de Fora, 170 km de Barbacena, 225 km de Belo Horizonte, 395 km do Rio de Janeiro-RJ e 450 km de Vitória-ES.

Neste trabalho, são estudados dois modelos de certificação: Fairtrade e a Produção Integrada de Café (PIC).

1.6. O sistema de comércio justo FLO (*International Fairtrade Labelling Organizations*)

A definição de comércio justo com a qual o grupo FINE (*Fair trade Initiative for Europe*) tem trabalhado é aquela tirada da última conferência anual da IFAT (*International Federation of Alternative Trade*) em Arusha, Tanzânia, em junho de 2001: “Comércio justo consiste em uma parceria comercial, baseada em diálogo, transparência e respeito, que busca maior equidade no comércio internacional. Ele contribui para o desenvolvimento

sustentável através do oferecimento a produtores marginalizados de melhores condições de troca e maiores garantias de seus direitos.”.

Foi criado na Europa para enfrentar as desigualdades estruturais no comércio mundial e apoiar pequenos produtores de países em desenvolvimento para que eles obtivessem melhores condições de comércio para seus produtos, melhorando assim as condições de vida em suas comunidades.

Comprando diretamente de produtores, com preços melhores, ajudando-os a fortalecer suas organizações e comercializando o produto em uma estrutura própria de negócios, as “lojas do mundo” tornaram-se a primeira etapa para um sistema de comércio mais justo.

O Fairtrade estabelece preços mínimos, que cobrem os custos de produção, e garantem uma margem de lucro para investimentos e melhorias na qualidade de vida. Além de oferecer a oportunidade de pré-financiamento da colheita para parte da produção que vai ao mercado.

As organizações de comércio justo certificado de países consumidores, iniciativas nacionais (INs) na linguagem da FLO, são responsáveis por conceder e controlar o selo de comércio justo em seus países. São associações ou fundações sem fins lucrativos, cujos membros são reconhecidas organizações religiosas, políticas ou sociais, locais ou nacionais. Segundo o site oficial do Fairtrade, atualmente há cerca de 20 INs membros da FLO.

Quando comerciantes ou distribuidores cumprem os padrões da FLO e assinam um contrato com a iniciativa nacional (IN) de seu país, estão autorizados a utilizarem o Selo de Comércio Justo no produto a ser vendido.

A IN assegura e monitora os volumes de compra e de venda dos produtos negociados nas condições da FLO em seus países. Os comerciantes autorizados compraram produtos de comércio justo de produtores certificados pela FLO e têm de pagar uma taxa de licença para usar o selo.

Atualmente, há cerca de 550 distribuidores certificados em 20 países e 350 comerciantes (exportadores, importadores e processadores) em 50 países. A FLO estabelece um conjunto de padrões que produtores e comerciantes devem cumprir, a fim de obter a certificação de comércio justo.

Desde a criação da FLO, o mercado de produtos de comércio justo tem crescido muito rápido, especialmente nos últimos anos, nos quais o crescimento teve uma taxa anual acima de 25%, comparando-se ao aumento do mercado convencional de alimentos, não maior que 5%.

A FLO Internacional é a organização responsável pela definição de padrões, facilitação de negócios e apoio aos produtores. Oferece uma estrutura democrática de participação e garante o fluxo da informação através de seus membros. É também responsável pela identificação de novos produtos e aceitação de novos membros.

A FLO assegura um preço mínimo aos produtores certificados. Esse preço mínimo tem de ser pago pelo comprador. Ele deve cobrir o custo de produção e oferecer uma margem para cobrir o chamado “custo de vida sustentável”, que significa educação, saúde, moradia etc. adicionalmente a FLO estabelece um prêmio que deve ser pago além do preço mínimo. Este prêmio deve ser investido em projetos sociais, econômicos ou ambientais e não pode ser pago diretamente aos produtores individuais. O prêmio deve ser relatado e contabilizado separadamente dos outros rendimentos da organização. A decisão final sobre o uso do prêmio deve ser tomada pela Assembléia Geral. A FLO monitora todos os processos a respeito das decisões e do uso do prêmio.

A certificação tem que ser renovada anualmente, mas não necessariamente envolve uma inspeção pela FLO. A política da FLO é que, se nenhuma anormalidade ocorrer, a continuidade da certificação será decidida com base em relatórios internos e de uma inspeção a cada dois anos.

O comércio justo e solidário procura oferecer estabilidade aos produtores e trabalhadores, através de um pré-financiamento da produção e da possibilidade de estabelecimento de relações comerciais de longo prazo. Para redução os impactos ambientais químicos, devem ser dadas preferência para o uso de substâncias orgânicas e, apenas em último caso, usar substâncias sintéticas com baixa toxicidade, que não apresentem efeito acumulativo e que apresentem baixa persistência. Essas medidas procuram evitar a poluição das águas e a contaminação do solo, da fauna e da flora.

A utilização de organismos geneticamente modificados (OGM) também é proibida e tal lavoura deve ser mantida a uma distância mínima das propriedades que atuam no comércio justo e solidário, para que não haja contaminação por eles, tais como o transporte de pólen de uma área que usa transgênicos para a área certificada ou que deseja ter certificação *Fairtrade*.

As auditorias - inspeções periódicas - dos grupos certificados incentivam a melhoria contínua na sua gestão social, ambiental, econômica e comercial.

A certificação *Fairtrade* garante aos consumidores que o produto que estão comprando foi produzido e comercializado de acordo com os critérios do Comércio Justo. O selo de Comércio Justo confere a prova de produção sustentável de que os consumidores necessitam.

Atualmente, grande parte dos trabalhadores rurais contratados por empresas agrícolas, principalmente em países em desenvolvimento, não é beneficiada pelo comércio mundial. Esses trabalhadores estão sujeitos a baixos salários, ambiente de trabalho sem segurança, desrespeito aos direitos trabalhistas e a não participação nas decisões que afetam suas vidas nas plantações. A certificação *Fairtrade* às empresas que melhorarem as condições de trabalho e adotarem manejo sustentável da cultura poderá proporcionar aos trabalhadores contratados melhores condições de vida e menores prejuízos ao meio ambiente.

Na tabela 1, estão relacionadas organizações brasileiras que produzem café com certificação de Comércio Justo. Sendo que, a ACARAM produz café robusta e as demais café arábica.

As normas que regulamentam o setor dirigem-se às torrefadoras, aos produtores e as organizações ligadas ao comércio justo. As normas para as torrefadoras incluem a definição do preço mínimo determinado pela FLO-Internacional, acrescido de um prêmio de 5 centavos de dólar por libra peso e, no caso do café orgânico é de 15 centavos de dólar por libra peso. Obriga-se a conceder crédito ao custo do mercado internacional e estabelecer contratos de longo prazo de 1 a 10 anos.

Tabela 1 – Organizações com certificado *Fairtrade*

| ORGANIZAÇÃO | LOCALIDADE |
|---|----------------------------|
| ACARAM -Articulação central das associações rurais de ajuda mútua. | Ji Paraná/ RO |
| COOFAM -Cooperativa de agricultores familiares de Poço Fundo. | Poço Fundo/ MG |
| Associação de pequenos agricultores de Sampaio | Nova Resende/MG |
| Coopervitae -Coop. De Agropec. Dos produtores orgânicos de Nova Resende e Região Ltda. | Nova Resende/MG |
| COASOL -Cooperativa de produtores solidários de Leroyville | Leroyville/PR |
| PRONOVA -Associação de produtores de Venda Nova do Imigrante | Venda Nova do Imigrante/ES |
| UNIPASV -Associação de pequenos agricultores de Santana da Vargem | Santana da Vargem/MG |
| COOCAFÉ -Cooperativa dos cafeicultores da região de Lajinha Ltda. | Lajinha/MG |
| FACI -Federação de Associações comunitárias rurais de Iúna e Irupi. | Iúna/ES |

Os produtores beneficiados não podem depender exclusivamente do trabalho contratado, devendo-se utilizar da força de trabalho familiar. Devem constituir uma organização aberta, democrática, independente das forças políticas e gerenciada com transparência; Não podem praticar nenhum tipo de discriminação e devem fundamentar-se nos princípios da solidariedade. Além disso, devem compartilhar os ideais da FLO-Internacional, relacionados ao aperfeiçoamento tecnológico, à diversificação de atividades, ao desenvolvimento individual, organizacional e social, à preocupação ambiental, evitando tanto quanto possível ou, até totalmente, o uso de insumos químicos para a melhoria da qualidade do produto.

Se os torrefadores adquirirem produto como orgânico, este precisa estar devidamente certificado. Dessa forma, pode-se ver que as normas

também sinalizam o interesse em fazer a parceria com o movimento orgânico.

A responsabilidade da FLO-Internacional e de suas associadas nos países consumidores é a de promover as vendas, monitorar as torrefadoras e as organizações de produtores.

A Comissão Europeia encomendou a *New Economic Foundation* – NEF, que tem sede em Londres, um estudo sobre a situação atual do “selo social”. Esse estudo constatou que consumidores estão cada vez mais interessados em adquirir produtos que tenham sido produzidos com respeito aos direitos humanos básicos. Tomando-se por base as informações disponíveis, por países europeus, na *homepage* do IFAT, pode-se dizer que o perfil desses consumidores é fundamentalmente feminino, com idade variando entre 20 e 50 anos, com grau de escolaridade e renda acima da média.

Uma das metas do Fairtrade é o acesso facilitado a mercados e financiamentos a produtores para o melhor desenvolvimento social e econômico das comunidades rurais no mundo todo. Os consumidores recebem produtos com garantia de origem, conhecendo assim as condições de produção e o processo de desenvolvimento dos produtores. Critérios para o funcionamento deste mercado foram elaborados pelas organizações de comércio alternativo (ATO - *Alternative Trade Organizations*) e pelas entidades certificadoras de produtos do mercado solidário.

Os critérios mais importantes são:

- Contato direto entre produtores e mercado consumidor;
- Transparência dentro da cadeia produtiva e comercial;
- Transferência de informações do mercado para os produtores;
- Preço mínimo para o produto;
- Produtores reunidos democraticamente;
- O benefício do comércio atingindo toda comunidade produtora;
- Leis (trabalhistas) nacionais e internacionais respeitadas;

1.7. Princípios e Práticas: Como Funciona um Projeto de Fairtrade

Todo projeto precisa contar com a existência das duas pontas da cadeia produtiva: o pequeno produtor, em condições de desvantagem na concorrência de mercado e o consumidor de produtos de qualidade social.

Havendo as duas pontas da cadeia, parceiros típicos são as associações de produtores (que toma decisões coletivas), organizações de fomento do mercado consumidor (que promovem os produtos de comércio justo) e, quando necessário, organizações comerciantes que, no caso típico de comércio internacional, incluem uma exportadora e uma importadora; organizações de certificação e monitoramento; organizações de assistência e varejistas.

Todos os parceiros devem acordar os princípios e procedimentos básicos para a obtenção de uma relação comercial mais justa. Estes tipicamente envolvem os já citados:

- Preços mínimos e demandas de longo prazo para reduzir exposição a flutuações;
- Preços “justos” e proximidade com consumidores para excluir intermediação desnecessária;
- Pré-financiamento da produção para providenciar acesso a capital.

Além destes, é também freqüente a adoção de procedimentos que:

- Busquem garantir boas condições de trabalho e protejam o meio-ambiente;
- Busquem a igualdade racial e a proteção de crianças;
- Garantam a transparência, a participação e a prestação de contas.

Diferentes formas de garantir o compromisso com os procedimentos acordados têm sido utilizadas por organizações de comércio justo. A IFAT, por exemplo, exige que seus membros declarem concordância com um conjunto de oito “padrões” a serem adotados por organizações de comércio justo:

- Compromisso com o comércio justo;
- Transparência e prestação de contas;
- Preços justos, buscando não maximizar lucros, mas o bem-estar de produtores e suas famílias, levando em consideração as realidades de mercado;
- Melhoria na situação das mulheres;
- Condições de trabalho saudáveis e seguras;
- Sustentabilidade ambiental;
- Capacitação, relações de longo prazo e acesso a mercados;
- Promoção.

Por enquanto, ainda não há na IFAT práticas de monitoramento externo de seus membros, mas há um grupo de trabalho na própria IFAT buscando desenvolver uma metodologia de monitoramento que no futuro poderá contar inclusive com inspeções da FLO.

Caminho semelhante é seguido pela *Fair trade Federation* (FTF) na América do Norte que adota o seguinte critério para aceitação de seus membros (que passam por questionário e entrevista):

- Salários justos no contexto local;
- Ambientes de trabalho cooperativos;
- Educação do consumidor;
- Práticas ambientais sustentáveis;
- Assistência técnica e financeira aos produtores;
- Respeito pela identidade cultural dos produtores;
- Prestação de contas ao público.

Ao contrário da IFAT e da FTF, que trabalham sem monitoramento externo e buscam garantir organizações, a FLO segue práticas internacionalmente aceitas de monitoramento externo e certifica produtos.

Além dos procedimentos adotados por IFAT, FTF e pela FLO para buscar garantir a prática de comércio justo, há organizações que utilizam seu próprio nome no mercado como garantia de suas práticas. Organizações como *The Body Shop* possuem linhas de produtos que incorporam práticas

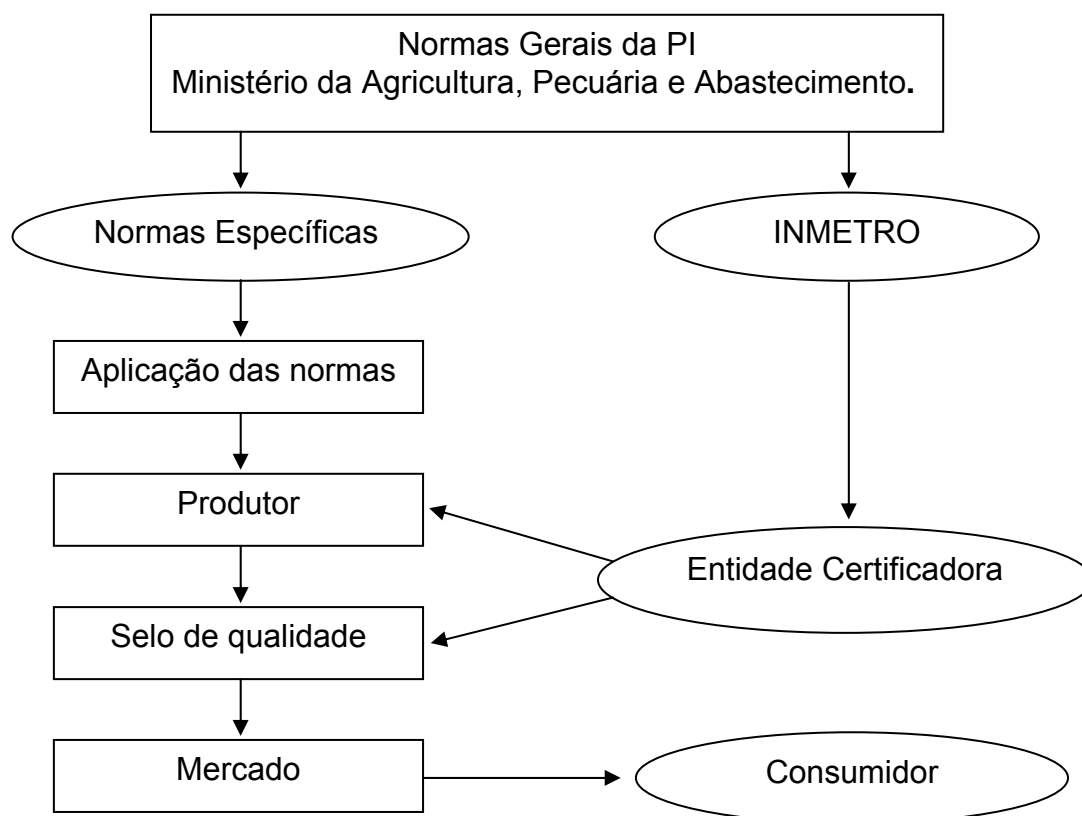
de comércio justo e que são vendidas aos consumidores com base na credibilidade da própria instituição.

1.8. Produção Integrada de Café (PIC)

O Instituto Brasileiro de Normas Técnicas (INMETRO) representa o Comitê Brasileiro de Certificação – CBC na ISO e, assim possui, além das responsabilidades atribuídas a seus membros, a de divulgar, avaliar e preservar a aceitação, o uso e integridade da marca ISO. A ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) é o organismo de certificação brasileiro, credenciado pelo INMETRO, para atuação em certificação de sistemas de garantia de qualidade nos países e também de produtos.

Segundo TITI et al. (1995) “A produção integrada é um sistema de exploração agrária que produz alimentos e outros produtos de alta qualidade mediante o uso de recursos naturais e de mecanismos reguladores para minimizar o uso de insumos e contaminantes e para assegurar uma produção agrária sustentável”.

O fluxograma 1 abaixo mostra a organização da Produção Integrada no Brasil:



1.8.1. Os objetivos da Produção Integrada são:

- 1) Integrar os recursos naturais e os mecanismos de normalização das atividades da exploração agrária visando minimizar o aporte de insumos procedentes do exterior da exploração: deve-se refletir a gestão ambiental das atividades agrárias de forma sustentável, estabelecendo normas que assegurem a utilização dos recursos naturais de forma a minimizar o uso de agrotóxicos e insumos.
- 2) Assegurar uma produção sustentável de alimentos de alta qualidade mediante a utilização de tecnologias que respeitem o meio ambiente: objetiva a produção de alta qualidade, obtida principalmente, mediante o uso de técnicas que levem em consideração os impactos ambientais sobre o sistema solo/água/produção e que possibilitem avaliar a qualidade dos produtos levando-se em consideração as características físicas, químicas e biológicas dos recursos naturais locais nos processos envolvidos na cadeia produtiva, pós-colheita e comercialização da produção;
- 3) Eliminar ou reduzir as fontes de contaminação geradas pelas atividades agropecuárias;
- 4) Satisfazer às necessidades da sociedade como um todo, no que se refere à produção de alimentos e insumos industriais (fibras, couro, etc.), gerados pela produção agropecuária, a geração de empregos e escolaridade no campo para população de baixa renda e a redução de êxodo rural para as grandes cidades.

1.8.2. Os princípios da Produção Integrada são:

- Deve ser aplicada de forma holística, pois está baseada na formulação de normas levando em consideração as características próprias de cada ecossistema e a importância do bem-estar e da exploração racional dos recursos naturais. A produção integrada (PI) é um sistema centrado em toda a exploração agrária como unidade

básica. Sua aplicação em partes individuais da exploração não é compatível com o enfoque holístico;

- Minimizar os impactos indesejáveis e os custos externos sobre a sociedade, tentando atenuar os efeitos indiretos das atividades agrícolas (contaminação água potável por defensivos químicos, redução de recursos hídricos pelo aporte de sedimentos decorrentes de erosão de solo). Essa valoração ambiental, geralmente, não é considerada nos gastos decorrentes das práticas agrícolas;
- Equilibrar os ciclos de nutrientes, reforçar a diversidade biológica local, minimizar perdas, propor o manejo ótimo dos recursos naturais e de técnicas utilizadas na agricultura;
- Proporcionar conhecimento e motivação periódica sobre educação ambiental e produção integrada aos produtores e principais agentes envolvidos nos processos das cadeias produtivas, pós-colheita e certificação de qualidade: formação de monitores ambientais;
- Utilizar métodos que fomentem o aumento e a conservação da fertilidade intrínseca do solo;
- Fomentar o uso de manejo integrado como a base de tomada de decisão para a proteção das culturas;
- Fomentar a busca pela qualidade da produção levando em consideração os parâmetros ecológicos do sistema de produção e os de certificação de qualidade.

Os principais procedimentos para a Produção Integrada são:

- A Organização deve ter uma estrutura de acordo com as leis de seu país;
- Os estatutos e as normas da Organização devem declarar claramente em seus objetivos a aplicação dos princípios da produção integrada;

- A Organização deve aplicar a Produção Integrada mediante um conjunto de diretrizes (ou normas) apropriadas, que devem distinguir claramente as normas obrigatórias daquelas, apenas recomendadas;
- A organização deve realizar anualmente cursos introdutórios e obrigatórios para novos membros e para a formação sistemática da transferência de novos conhecimentos a seus membros;
- A organização deve firmar contrato escrito com cada um de seus membros que pratiquem Produção Integrada indicando obrigações e proibições;
- A organização deve estabelecer e executar um sistema de avaliação e controle que supervisione e avalie periodicamente as atividades e os prejuízos dos membros que pratiquem PIC;
- A organização deve estabelecer um comitê de recursos e estabelecer um procedimento legal para resolver as disputas, o qual deve conter uma lista de sanções para as possíveis violações cometidas por membros individuais;

A implantação básica da Produção Integrada de Café está sendo orientada pelas diretrizes estabelecidas pelos respectivos ministérios da Agricultura dos países componentes, através das portarias editadas em Diário Oficial.

Dessa forma, os produtores que aderirem a este sistema, além de receberem a credencial de filiação a esse sistema de cultivo também devem assumir o compromisso prévio de cumprir o regulamento de produção estabelecido pelas normas, assim como a submeter-se a inspeções específicas e controles técnicos.

Também devem possuir uma forma única de documentar os registros de campo referentes às operações culturais e fitossanitárias realizadas em sua propriedade, pré-estabelecida para o produto, conhecida como “cadernos de campo” ou “cadernetas de campo”.

O período de vigência e revogação da autorização de utilização da marca de Produção Integrada, é pré-estabelecido na admissão do produtor ao sistema de Produção Integrada, podendo ser revogada ou suspensa caso seja detectada, pelas inspeções de auditorias, não conformidades com as normas pré-estabelecidas que retratem procedimentos não autorizados ou reincidências sucessivas.

Assim, para o produtor ingressar, permanecer e manter-se autorizado a praticar a Produção Integrada, deve cumprir as seguintes condições mínimas:

1. Arcar com as responsabilidades técnicas de produção e de controle inseridas no contexto da produção integrada;
2. Participar de cursos de formação em produção integrada credenciado pelo governo ou pertencer a associações ou entidades que disponham de pessoal técnico habilitado;
3. Registrar em cadernetas de campo as operações e práticas de cultivo e controle, apresentando-os sempre que solicitados pelas inspeções periódicas e auditorias por entidades de controle credenciadas para o controle e certificação de PI.

Entre as vantagens econômicas advindas da PI cita-se, de forma direta, a minimização de custos de produção decorrentes de desperdícios e usos de insumos agrícolas.

2. PROBLEMA E IMPORTÂNCIA

Atualmente, contando com diversos apoios externos, a ARCA utiliza uma central de beneficiamento coletivo do café, onde os cafés passam por processos de despulpamento, secagem e armazenagem dos grãos solucionando assim um dos problemas enfrentados no Município.

Apesar de toda a estrutura, conhecimento técnico e condições de preparar os cafés com qualidade, o café produzido encontra muitas barreiras em ser comercializado no exterior, pela falta dos selos de certificadoras que indiquem que estes cafés foram produzidos com todos os cuidados exigidos pelo mercado externo, por serem ambientalmente corretos e também pela incapacidade de rastrear a origem. Por esses motivos a comercialização do café se restringe aos países onde estes selos ainda não são exigidos, diminuindo dessa forma a competitividade e servindo de empecilho para se obter melhores preços na hora da venda.

O estudo dos modelos de certificação é importante para o reconhecimento de uma empresa certificadora com especificações que sejam condizentes a realidade desses produtores, visto que, o capital empregado em uma certificação pode ser elevado e as regras a serem seguidas muito rígidas em alguns casos.

“A globalização e a velocidade da informação atual têm tornado os clientes ou consumidores muito mais exigentes quanto ao serviço, ou seja, o produto e o sistema de produção daquilo que estão adquirindo. Estes

consumidores mais exigentes e conscientes de seus direitos são os mesmos que se mostram dispostos a pagar mais por um produto diferenciado. Não basta uma estratégia de marketing, o mercado já estar segmentado e o produto ser diferenciado. O novo consumidor quer a garantia de que um produto, processo ou serviço estejam em conformidade com os requisitos especificados, o que é feito através da certificação” (PEREIRA, 2004).

3. OBJETIVOS

Os objetivos do presente trabalho são:

- Estudar os sistemas de produção e as características dos produtores da Associação Regional de Cafeicultores (ARCA);
- Analisar o perfil dos associados quanto às características sociais, econômicas e ambientais e relacioná-los às principais características de dois modelos de certificação.

4. MATERIAL E MÉTODOS

Para a execução deste trabalho, foi escolhida a Associação Regional de Cafeicultores (ARCA). Esta associação engloba um grande número de sócios, cerca de 77 produtores, e por ter sido originado a partir de um projeto para pequenos produtores rurais da Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente do município. Além disso, os produtores avaliam a possibilidade de buscar novos mercados, principalmente com os cafés especiais. Neste processo, a certificação poderia ter um papel importante.

Esta associação conta com o apoio de uma central de beneficiamento coletivo do café cereja, localizada no campus da Universidade Federal de Viçosa, onde o café passa por processos de despulpamento, secagem e armazenagem dos grãos solucionando assim um dos problemas enfrentados no município de Viçosa e em municípios vizinhos que é a falta de infraestrutura das propriedades.

Esta associação representa um importante grupo estratégico de diferenciação no mercado de cafés especiais e é responsável por ações coletivas que promovem a diferenciação dos produtos seja pelo enfoque em qualidade superior da bebida ou pela origem regional dos plantios.

Foram analisados, inicialmente, os seguintes modelos de certificação: RAINFOREST, SAT, BSCA, UTZ KAPEH, PIC, FAIRTRADE E CERTICAFÉ. Estes modelos de certificação foram analisados e comparados. Após esta etapa, foram selecionados dois modelos que poderiam ser adotados com

uma maior facilidade pelos produtores e que se adequavam mais ao perfil inicial deles. Os modelos selecionados foram: PIC e FAIRTRADE.

O questionário aplicado (ANEXO 1), buscou caracterizar o produtor e a sua propriedade quanto às iniciativas para obtenção de cafés de qualidade superior, procurando obter uma visão mais concreta dos problemas e dificuldades enfrentadas pelos cafeicultores.

Foram elaboradas perguntas fechadas e semi-estruturadas de modo a registrar a percepção do produtor quanto ao conceito de qualidade, mudanças necessárias para obtê-la e as principais vantagens e desvantagens de se dedicar ao segmento de cafés especiais.

Também foram feitas algumas questões relativas à renda gerada pela cafeicultura, principais canais de comercialização e qualidade da bebida. Finalmente, procurou-se investigar a visão dos cafeicultores sobre a certificação e seu posicionamento frente à evolução do mercado de cafés especiais.

O questionário contou com os seguintes tópicos:

- dados do produtor: nome, endereço, escolaridade e se ele é dono ou não da propriedade;
- tipos de treinamento que o produtor recebeu com relação à cafeicultura;
- dados sobre a área com café na propriedade;
- dados sobre a variedade plantada;
- detalhes a respeito do plantio da lavoura;
- detalhes a respeito na condução da lavoura;
- forma pela qual o produtor colhe e processa o café;
- como é feita a comercialização do produto;
- dados sobre certificação e rastreabilidade do café (ANEXO 2);
- o uso de defensivos agrícolas e EPI;
- armazenamento do café colhido;
- indicadores técnicos e econômicos.

O questionário original está em anexo.

Após a obtenção dos dados de campo, estes foram tabulados e transformados em porcentagem para que a comparação entre eles fosse facilitada.

5. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram aplicados 70 questionários no período de Fevereiro de 2006 a Junho de 2006, tendo sido obtidos os seguintes resultados a serem analisados segundo as características dos modelos de certificação adotados:

5.1. Dados do produtor

1 - Escolaridade do produtor:

Apesar de existir um nível de 6% de produtores sem nenhum grau de escolaridade, a grande maioria dos produtores (61%) tem o ensino fundamental, o que facilitará o entendimento dos mesmos sobre as normas, características e de tudo que se refere à certificação. No caso do Fairtrade, deverá haver por parte da Associação de produtores um incentivo para que eles juntamente com suas famílias concluam o estudo fundamental. Gráfico 1.

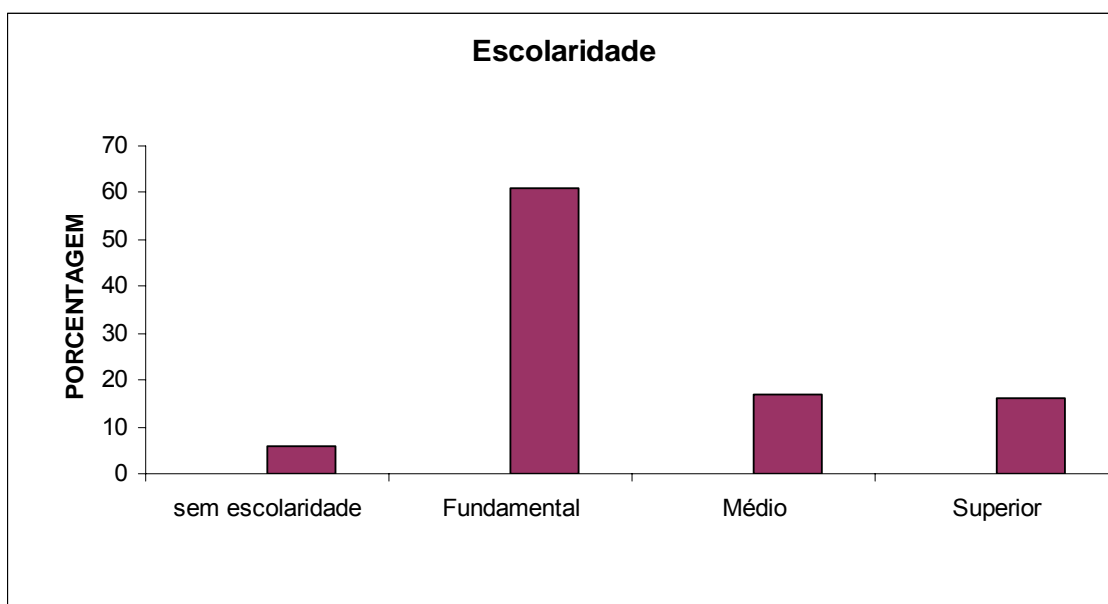


Gráfico 1 – Escolaridade dos produtores.

5.2. Treinamento

Mesmo apesar da baixa escolaridade (ver a tabela 1), o nível de treinamento no ramo da cafeicultura foi bastante elevado, significando um interesse por parte dos produtores em produzir corretamente. O nível mais baixo de treinamento observado foi com relação a amostragem de pragas e doenças para se efetivar o controle. Neste ponto, será necessário realizar mais treinamentos, pois, os modelos de certificação em estudo se preocupam muito os defensivos utilizados e têm interesse também em uma produção sustentável, utilizando nestes casos formas de controles naturais ou então, diminuindo a quantidade de defensivos usados na lavoura, se possível a não utilização dos mesmos.

Deve ser realizado o treinamento das pessoas que trabalham na propriedade, desde a hora da implantação da lavoura, passando por manejo de plantas daninhas, adubação, uso correto de defensivos, manipulação de equipamentos utilizados no local e em todas outras etapas de produção.

Tabela 1 – Treinamentos realizados pelos produtores

| Treinamento | Porcentagem |
|--------------------------------|--------------------|
| Plantio | 91,0 |
| Condução da lavoura | 86,5 |
| Pulverização | 73,0 |
| Colheita | 70,0 |
| Pós-colheita | 70,1 |
| Secagem | 61,0 |
| Amostragem de pragas e doenças | 48,0 |

5.3. Dados da área com café na propriedade

1-Área cultivada com café (ha)

Nos dados da área cultivada com café na propriedade, pôde se observar que cerca de 75% delas tem áreas de até cinco hectares (tabela 2), o que irá ser muito bom para o possível ingresso do modelo Fairtrade que tem em uma de suas exigências que a composição da Associação seja essencialmente de pequenos produtores, com áreas de até dez hectares.

Tabela 2 – Área plantada com café

| Área com lavoura de café (ha), | Porcentagem |
|---------------------------------------|--------------------|
| 0,5 ≤ área ≤ 5,0 | 75,0 |
| 5,0 < área ≤ 10,0 | 10,2 |
| 10,0 < área ≤ 15,0 | 11,8 |
| Área > 15,0 | 3,0 |

2-Topografia da lavoura:

Grande parte das lavouras estão situadas em áreas de relevo acidentado (Tabela 3), devendo ser tomados alguns cuidados em relação a erosão e a cobertura vegetal nos topos de morros (espigões) o que não foi

observado nesta região, pois, observou-se que cerca de 60% dos produtores cultivam nos espigões aumentando assim a quantidade de erosão e a lixiviação. Apenas 13% dos entrevistados fazem reflorestamento no espigão, isto é uma atividade muito observada pela PI.

Tabela 3 – Relevo na área em que se encontra a lavoura

| Relevo | Porcentagem |
|--------------------|--------------------|
| Acidentada | 31,0 |
| Plana e acidentada | 69,0 |

4-Controle da erosão: Presença de terraços.

No controle da erosão, 57% dos produtores têm terraços em suas lavouras.

Além da presença de terraços, o produtor deverá optar pelo uso da cobertura do solo com matéria orgânica, técnicas de plantio em nível em declives, drenagem e plantio de fertilizantes verdes.

5-Quebra vento

A utilização de quebra-ventos deve ser mais incentivada (somente 10,5% dos entrevistados fazem esta prática), esta prática diminui a incidência de doenças, além de ser uma forma para melhorar o microclima da lavoura, diminuindo a incidência de raios solares. E em muitos casos dependendo da espécie utilizada, o uso de quebra-ventos pode servir para aumentar a fauna do local, principalmente a quantidade de pássaros. Este é outro tópico bastante importante para as certificadoras que buscam formar uma consciência mais ecológica nos produtores.

5.4. Detalhes da variedade

1-Variedade e linhagem

A variedade de café mais encontrada nesta região foi o Catuai Vermelho, cerca de 60% dos produtores (tabela 4) a cultivam, sendo uma variedade de boa produção, adaptada ao clima e com uma boa tolerância a pratica de podas. Pôde se constatar que alguns produtores estão renovando os cafezais com variedades mais tolerantes a ferrugem, esta atitude é positiva pois assim a quantidade de defensivos aplicados nesta lavoura será menor, favorecendo deste modo a Produção Integrada de Café e também o Fairtrade.

Tabela 4 – Principais variedades encontradas

| VARIEDADE | Porcentagem |
|------------------|--------------------|
| NOVO MUNDO | 3,0 |
| OBATÂ | 3,0 |
| RUBI | 3,0 |
| ICATU AMARELO | 1,0 |
| CATUAI AMARELO | 6,0 |
| CATUAI VERMELHO | 59,0 |
| ACAIA | 1,0 |
| TOPÁZIO | 1,0 |
| PARAÍSO | 1,0 |
| OEIRAS | 22,0 |

2-Aquisição das mudas.

Na aquisição de mudas, foi observado que aproximadamente 80% dos produtores obtiveram-nas através do viveiro do Pró-Café, que é coordenado pela Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente do Município, e todas estas mudas são registradas, certificadas e recomendadas para esta região. Isto vai de encontro a uma das exigências das certificadoras.

3-Exigência do certificado de registro da variedade.

1,5% sim 98,5% não

4-Aquisição de mudas (tabela 5)

Tabela 5 – Aquisição de mudas

| MUDAS | Porcentagem |
|-------------------|--------------------|
| PRO CAFÉ | 52,2 |
| VIVEIRO DA REGIÃO | 11,9 |
| AMBOS | 35,8 |

5.5. Detalhes do plantio

1- Idade da lavoura mais nova.

Aproximadamente 44% (Tabela 6) dos produtores têm lavouras de até cinco anos de idade, isto é uma característica positiva, pois, serão lavouras geralmente de variedades recomendadas para a região e que apresentam um bom vigor.

Tabela 6 – Idade da lavoura mais nova na propriedade

| IDADE | Porcentagem |
|-------------------|--------------------|
| MENOR QUE 5 ANOS | 44,4 |
| 5 ANOS | 27,8 |
| MAIOR QUE 5 ANOS | 25,9 |
| MAIOR QUE 10 ANOS | 1,9 |

Na implantação das todas as lavouras foram preparadas para o plantio, e o plantio de todas foi feito em covas, isso é muito importante, porque assim a planta irá se desenvolver melhor, tornando-se mais

resistente ao ataque de pragas e doenças e também conseguirá se desenvolver mais rápido do que uma lavoura sem os devidos cuidados com os tratos culturais.

2-Controle de plantas daninhas

Todos os produtores mantêm a entre-linha do café limpa, isto é uma prática condenada, pois assim haverá perda de água e nutrientes e um aumento na erosão do solo.

Cerca de 57% (Tabela 7) dos cafeicultores fazem o controle apenas com a roçada, essa prática é valorizada pelas duas certificadoras estudadas. Uma prática boa que poderia ser feita é a de acumular as plantas cortadas em volta da saia do pé de café, pois isso serviria como adubo orgânico além de aumentar a umidade na região das raízes da planta.

A análise de solo antes do plantio foi feita por aproximadamente 90% dos produtores. Este dado é alto porque uma das exigências para quem desejar retirar gratuitamente as mudas do viveiro da prefeitura, é que esta pessoa deverá antes fazer a análise de solo e aplicar a quantidade recomendada para a sua área.

Tabela 7 – Controle de plantas daninhas

| Controle de Plantas daninhas | Porcentagem |
|-------------------------------------|--------------------|
| Round up | 1,5 |
| Roça mato na entre linha | 56,7 |
| Herbicida e roça | 6,0 |
| Round up e roça | 34,3 |
| Todos | 1,5 |

7-Emprega composto orgânico na cova de plantio.

17,9 % sim 82,1 % não

5.6. Detalhes da condução da lavoura

1- Análise de solo para correção da acidez e fertilização anual:

Já na condução da lavoura, 87% dos produtores fazem a análise de solo anualmente, cumprindo assim, uma das normas de todos os dois modelos de certificação estudados.

2-Manutenção da entre-linha do café:

No controle de plantas daninhas nas lavouras já formadas, 90% (Tabela 8) dos produtores mantém a entre-linha do café limpa e este controle é feito principalmente com Round up e roçada (53%), não há um manejo ecológico do mato.

Tabela 8 – Manejo de daninhas em lavouras já formadas (mais de um ano)

| Controle de daninhas | Porcentagem |
|-----------------------------|--------------------|
| Round up | 4,0 |
| Roça mato na entre linha | 32,0 |
| Herbicida e round up | 1,0 |
| Herbicida e roça | 6,0 |
| Round up e roça | 53,0 |
| Todos | 4,0 |

Cerca de 90% dos produtores não usam nenhum tipo de fungicida e cerca de 90% deles não usam nenhum inseticida, o que, segundo as normas das certificadoras, será muito útil, pois, elas pregam o manejo consciente de pragas e doenças e são vetados o uso de muitos defensivos.

3-Emprego da calda Viçosa ou Viça-café para controle de doenças

Em 80% dos casos há o emprego da Calda Viçosa que além de suprir as necessidades por micronutrientes das plantas serve como uma maneira de controlar a ferrugem do café.

4-Desmatamentos ou/e queimadas na propriedade

A não utilização de queimadas e do desmatamento (cerca de 90% dos cafeicultores não fazem estas práticas) na propriedade, também, podem ser observados e isso contribui para a manutenção de espécies nativas e da fauna silvestre. Incentivos com relação a recuperação de espécies nativas devem ser realizados para dessa forma se adequarem as normas que visam a recuperação destes habitats

5-Opta por seguir boas práticas de conservação de recursos naturais.

2,7 % sim 37,3 % não

6-Propriedade georeferenciada

Todas as propriedades visitadas foram georeferenciadas e isto é mais um diferencial nesta Associação. Este trabalho foi feito em parceria com a Secretaria de Agricultura e Meio Ambiente (SEAMA) municipal. Este ponto é muito importante, pois a rastreabilidade é uma norma exigida pelas certificadoras.

Os produtos registrados devem ser retroativamente rastreáveis desde a unidade de processamento pós-plantio, cooperativa, grupo certificado ou a pequena ou grande propriedade individual onde foram plantadas.

7-Responsável técnico pela propriedade.

As propriedades geralmente possuíam um responsável técnico pelo uso de defensivos (78% têm um responsável técnico), porém, apenas 8% dos produtores fazem anotações sobre as aplicações como: a data, o tipo de produto utilizado, nome do aplicador e dosagem e as normas geralmente

exigem tal procedimento. Com relação aos fertilizantes os resultados não foram diferentes, apenas 15% deles faz esse tipo de anotação.

8-Pessoa treinada em primeiros socorros

É necessário também o treinamento em cada propriedade de pelo menos uma pessoa responsável pelos primeiros-socorros visto que nenhuma das propriedades tem esse pessoal qualificado.

5.7. Colheita e processamento do café

1-Em quantas vezes é feita a colheita:

O incentivo pela colheita dividida em mais de uma vez é necessário já que 83% dos produtores (Tabela 9) fazem apenas uma colheita, o que poderá influenciar na qualidade dos grãos e dando uma bebida de qualidade inferior. Todos os cafeicultores fazem a colheita com o auxílio do pano evitando assim, a contaminação e facilitando a limpeza dos grãos.

Tabela 9 – Número de colheitas realizadas em um ano

| Número de colheitas | Porcentagem |
|----------------------------|--------------------|
| Uma | 83 |
| Duas | 13 |
| Três | 3 |
| Quatro | 1 |

2-Como é feita a secagem do café:

O terreiro de terra ainda é utilizado em 30% das propriedades, o que dificulta a produção de cafés de bebida de boa qualidade, devendo ser feito um programa visando aumentar a quantidade de terreiros de alvenaria ou que produzam uma qualidade igual ou superior.

3-Café despulpado

Através de uma Central de Beneficiamento Coletivo de Café, 33% dos produtores estão tendo a possibilidade de despulpar o café colhido. Com um sistema que busca o café dentro da propriedade do cafeicultor e o leva até esta central que faz o despulpamento e a secagem dos grãos.

4-Mão-de-obra na colheita

Em torno de 50% da mão-de-obra usada na cafeicultura é familiar e segundo as normas do Fairtrade este apoio à agricultura familiar é muito importante. Os outros 50% da mão-de-obra usada na colheita do café vem de fora da propriedade e é paga por produção.

5.8. Comercialização

1-Onde comercializa o café:

Na comercialização do café, foi observado que cerca de 50% dos produtores comercializam o café através da central de beneficiamento e em conjunto. Este tipo de comercialização é estimulado pelo Fairtrade que exige que seus produtores façam parte de alguma Associação. O restante dos produtores procura vender o produto a intermediários localizados na própria região de Viçosa, estes vendem o café isoladamente.

2-Satisfação com o preço recebido na comercialização do café

Cerca de 80% dos produtores está satisfeito com os preços que o café é vendido, este é um lado bom porque quando a pessoa é recompensada pelo seu serviço, fica mais fácil dela apoiar as novas idéias que objetivam melhorar o modo de produção e a comercialização podendo assim alcançar maiores lucros.

3-Tipos de café produzido com relação à bebida

Ainda é muito elevado o nível de café bebida rio-riado produzido (17%). Isto é um reflexo da forma como o café é colhido, secado e armazenado. Mostrando a necessidade de trabalhar mais os cuidados necessários para se obter um bom café, e mostrar para o produtor que quanto mais cuidados ele tiver para produzir, mais qualidades terão os grãos e maior será o preço pago por este produto.

4-Certificações e rastreabilidade

Com relação à certificação, 60% dos produtores já ouviram falar a respeito, estes mesmos 60% têm a intenção de certificar o café após se inteirarem mais á respeito do assunto. E 70% sabem que o preço pago pelo produto certificado pode ser maior. Aproveitando que os produtores conseguem ver este lado bom da certificação é importante se iniciar o trabalho o quanto antes, pois se sabe que o caminho da certificação é recompensador. Porém, é muito árduo, são muitas normas que devem ser cumpridas e modificações dentro da propriedade.

5.9. Indicadores técnicos e econômicos

1-Caso o preço da última safra gerasse uma renda acima do normal, o que o senhor faria com este dinheiro.

Tabela 10 – Investimento

| Investimento | Porcentagem |
|--|--------------------|
| Substituir máquinas e equipamentos | 7,0 |
| Adquirir novos equipamentos | 40,0 |
| Comprar mais terra | 17,0 |
| Investir em outras atividades na propriedade | 25,0 |
| Investir em atividades fora da propriedade | 11,0 |

2-Qual o seu principal objetivo como produtor:

Tabela 11 – objetivo como produtor

| Objetivos | Porcentagem |
|-------------------------------------|--------------------|
| Melhorar a produtividade da cultura | 22,0 |
| Sobrevivência da família | 78,0 |

3-Nos próximos 5 anos, o senhor pretende:

Tabela 12 – Objetivos futuros

| Pretensão para os próximos 5 anos | Porcentagem |
|--|--------------------|
| Certificar a produção | 27,0 |
| Expandir a área plantada | 22,0 |
| Reduzir a área plantada | 2,0 |
| Continuar como está | 27,0 |
| Deixar a atividade | 1,0 |
| Comprar mais terras | 21,0 |

6. CONCLUSÃO

Diante da situação encontrada, pode-se concluir que os dois modelos estudados podem ser adotados por estes produtores, necessitando apenas trabalhar melhor alguns pontos importantes.

O modelo de certificação Fairtrade devido aos seguintes fatores já atende algumas exigências mínimas desta certificadora: mais de 90% das pessoas entrevistadas tem áreas de até 10 hectares, o que caracteriza pequenas propriedades rurais, da mão-de-obra utilizada aproximadamente 50% é a familiar, sendo este outro fator de grande importância. Outra característica que também pode ser observada é a de que a grande maioria das propriedades visitadas está localizada em comunidades carentes e com a inclusão destes produtores no Fairtrade poderia haver um maior desenvolvimento destas comunidades.

A Produção Integrada de Café, também pode representar uma opção para estes produtores, principalmente levando-se em consideração os seguintes pontos: os cafeicultores desta Associação optam em utilizar baixas quantidades de defensivos, o que é importante no manejo integrado de pragas e doenças; segundo a Norma da Produção Integrada para Café (2005): "O manejo integrado de pragas (e doenças) – MIP- é o instrumento básico que deve ser usado. Pesticidas só devem ser usados mediante receituário agrônomo e aplicados com a máxima consideração e proteção dos trabalhadores."

Cerca de 63% dos cafeicultores optam em seguir boas práticas de conservação de recursos naturais, isto também é um dado importante porque segundo as normas da PIC, “a biodiversidade pode ser considerada sob o enfoque amplo de toda a propriedade de produção de café e, também, no sentido de favorecer antagonistas que promovam o controle biológico natural das pragas do café, visando reduzir a necessidade de pesticidas.”

A escolha adequada da variedade utilizada, também pode ser considerada um ponto positivo para a PIC, pois, “por se tratar de uma planta perene, escolhas erradas de variedades e de mudas inadequadas, podem causar prejuízos ao produtor e dificultar que as metas PIC/Sustentabilidade sejam atingidas” e como pôde ser notado, cerca de 80% das lavouras foram formadas por mudas certificadas e recomendadas para a região.

Muitos pontos também deverão ser trabalhados para seguir os modelos da PIC ou do Fairtrade. São eles:

A falta de conhecimento a respeito da amostragem de pragas e doenças deverá ser trabalhada com a finalidade de se diminuir a incidência destes nas lavouras e também de diminuir o uso de defensivos. Deve-se trabalhar buscando demonstrar a forma correta de usar os defensivos, a melhor forma de guardá-los e como utilizar corretamente o equipamento de proteção individual.

No caso do Fairtrade, deve-se enfatizar aos cafeicultores como funcionam as leis trabalhistas no Brasil; quais são as exigências feitas pelo Ministério do Trabalho. O desenvolvimento social deve ser buscado por membros do Fairtrade.

Segundo os Critérios do Comércio Justo para Organizações de Pequenos Produtores (2005): “A organização de produtores deve, possuir uma estrutura democrática e uma administração transparente, que possibilitem o controle efetivo dos membros e de sua diretoria sobre a administração, incluindo as decisões sobre como os benefícios que são distribuídos. Além disso, não deve haver discriminação entre a Associação e seus participantes.”.

Devido ao fato do Programa de Produção Integrada de Café ainda não ser aceito no exterior e também por ele não ter sido colocado em prática efetivamente, este ainda não poderá ser adotado pelos cafeicultores, mas

tem grandes chances de ser aplicado em conjunto com o Fairtrade futuramente, visto que as suas metas são complementares.

O processo de certificação é apenas uma consequência de atos impensados do homem perante a natureza e a seus próximos. Suas normas deveriam ser cumpridas sem a necessidade de haver nenhum auditor para controlar irregularidades nas propriedades. E ela só será realmente efetiva quando o produtor se conscientizar que ele deve produzir em harmonia com a sociedade que ele vive e com o meio-ambiente.

7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGROTEC. **Cafés de Minas: pioneirismo em certificação e marketing**. Belo Horizonte, n.4, [2001].

ANTRIGUETO, J. R.; KOSOSKI, A.R. (org). **Marco legal da produção integrada de frutas do Brasil**. Brasília: MAPA/SARC, 2002. 60 p.

Anuário estatístico do café. 2002/2003. Rio de Janeiro: Coffee Business, 2002/2003. *In*: PEREIRA, S. P.; BARTHOLO, G. F.; GUIMARÃES, P. T. G. (Ed). **Cafés especiais: iniciativas brasileiras e tendências de consumo**. Série Documentos. Belo Horizonte, M.G. Ed. EPAMIG. 2004.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CAFÉS ESPECIAIS. Informativo: **“Qualidade aumenta lucro na lavoura”**. 2000b. www.bsca.com.br

BARBIERI, J. C. **Desenvolvimento e meio ambiente: as estratégias de mudança da Agenda 21**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1997. 156p.

CAIXETA, G. Z. T.; ROSADO, P. L.; GOMES, M. F. M. **Parceria de participação, qualidade e preço do café no mercado mundial**. Belo Horizonte: Epamig, 2000. p.47.

COSTA, R. A.; FARIAS R. X.; CORRÊA, T. B. S.; SOUZA, M. L. M.; FREITAS-SILVA, O. **Verificação da adoção de boas práticas agrícolas em café mediante a aplicação de questionário sócio-econômico em propriedades produtoras de café**. *In*: III SIMPÓSIO DE PESQUISA DOS CAFÉS DO BRASIL. Anais... Porto Seguro, 2003, p.269-270.

EUREPGAP. **Controls points & compliance criteria: fruit and vegetables**, version 2.0-Jan04. Colônia, Alemanha: Eurep 2004b, 25p. Disponível em: www.eurep.org.

FAIRTRADE. **Critérios de comércio justo para café de organizações de pequenos produtores**, Dez. 2005. Disponível em: <http://www.fairtrade.net>

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. **Novo Aurélio Século XXI: o dicionário da língua portuguesa**. 3 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira. 1999.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Consultado em Agosto de 2005. Disponível em: www.ibge.gov.br.

IMAFLORA. **Normas gerais para certificação do cultivo do café**. Brasil: Imaflora, 2002. 34p.

INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL. Disponível em: <http://www.inmetro.gov.br>. Acesso em: 30 de Janeiro de 2005.

LEITE, C. A. M.; SILVA, O. M. A demanda de cafés especiais. p.51-74. In: ZAMBOLIM, L. (Ed.). **Café: produtividade, qualidade e sustentabilidade**. Viçosa: UFV. 395p. 2000.

LEME, L. P. **O renascimento da cafeicultura regional**. In: 4º. Encontro de avaliação técnica. 1º. Encontro regional de Cafeicultores. **Anais**. Viçosa-MG. Universidade Federal de Viçosa. 32p. Maio. 2003.

LEUSIE, M., et al. **Indicativos Oficiais de Qualidade Agroalimentar: Guia Estratégico para Obtenção do Selo Agroalimentar na União Européia**. 1ª edição. Rio Grande do Sul: Unijuí, 2000.

MACHADO, R. T. M. **Rastreabilidade, tecnologia da Informação e coordenação de sistemas agroindustriais**. São Paulo: USP, 2000. Tese (Doutorado em administração) Faculdade de Economia, Administração.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br>

MÁRIO, T. M. C. **Dinâmica comportamental dos consumidores de café: Um fator gerador de ações mercadológicas**. UFLA, Lavras, 2002. p.152.

MEIRELLES, J. C. S. **Alimentos: Problema não é a produção, mas sua qualidade e o acesso a ele**. Revista CIP. Ano 1, nº 2, dez. 1999.

MOURA, L. A. A. de. **Qualidade e gestão ambiental**. 3.ed. São Paulo: Editora Juarez de Oliveira, 2002.

NASSAR, A. M. **Certificação no agronegócio**. Estudo temático apresentado no IX Seminário Internacional PENSA de Agribusiness. 1999. Águas de São Pedro.

PEREIRA, S. P.; BARTHOLO, G. F.; GUIMARÃES, P. T. G. **Cafés Especiais: iniciativas brasileiras e tendências de consumo**. Série Documentos. Belo Horizonte, M.G. Ed EPAMIG. 2004.

PIMENTA, C. J. **Qualidade de café**. Lavras-MG:UFLA, 297 p. 2. ed; Ed. UFLA. p.288-90. 2003.

QUEIROZ, D. M.; PINTO, F. A. C.; EMERICH, I. N.; JÚNIOR, D. G. S. **Uso de Técnicas de Agricultura de Precisão para a Cafeicultura de Montanha**. p.77-108. In: Zambolim, L. (Ed.). **Efeitos da Irrigação sobre a Qualidade e Produtividade do Café**. Viçosa: UFV. 452p. 2004.

RIOS, J. N. G. Certificação de Origem e Qualidade de Café. p. 509-554. In: ZAMBOLIM, L. (Ed.) **Produção Integrada de Café**. Viçosa: UFV. 709p. 2003.

SAES, M. S. M.; FARINA, E. M. M. Q.; NAKAZONE, D.; SILVEIRA, R. L. F. **O agribusiness do café no Brasil**. São Paulo/ SP: Por Pensa/Editora Milkbizz, 1999. p. 230.

SBICAFÉ. **Sistema Brasileiro de informação do Café**. Viçosa, MG, 2004. Disponível em: www.sbicafe.ufv.br

SPERS, E.E. **Qualidade e segurança em alimentos**. In: ZYLBERSTAJN.,et al. **Economia e gestão dos negócios agroalimentares**. São Paulo: Pioneira, 2000. Cap. 13.

SOUZA, M.C.M.; OTANI, M.N.; SAES, M.S.M. **Inserção de pequenos agricultores aos cafés especiais**. Garça, SP, 2003. Disponível em: www.coffeebreak.com.br.

SOUSA E SILVA, J.; RUFFATO, S.; LOPES, R. P. Gerenciamento da Secagem de Café em Sistemas Combinados. p. 91-124. In: **Café: produtividade, qualidade e sustentabilidade**. Viçosa: UFV. 395p. 2000.

UTZ KAPEH. **Code of conduct. Holanda; Guatemala**: Utz Kapeh. 2002. Somo, 2003. 45p.

VAN RAIJI *et al.* Modelos de Cafeicultura Sustentável. p.31-76. In: ZAMBOLIM, L. (Ed.). **Efeitos da Irrigação sobre a qualidade e produtividade do café**. Viçosa: UFV. 452p. 2004.

VIEIRA, M.; CARVALHO, G. Perspectivas para cafés do Brasil. p. 75-90. In: ZAMBOLIM, L. (Ed.). **Café: produtividade, qualidade e sustentabilidade**. Viçosa: UFV. 395p. 2000.

“Vocabulário Internacional de termos fundamentais e gerais de metrologia”, INMETRO, CNI, SENAI, 2a. edição, 2000

ZIMBERSZTAJN, D.; FARINA, E. M. Q. Projeto: **Diagnóstico sobre o sistema agroindustrial de cafés especiais e de qualidade superior do Estado de Minas Gerais**. São Paulo: ENSA/SEBRAE, 2001. 158p. Relatório final. In: **Cafés especiais: iniciativas brasileiras e tendências de consumo**. Série documentos. Belo Horizonte, MG Ed. EPAMIG. 2004.

ANEXOS

DIAGNÓSTICO SOBRE A CAFELICULTURA NA ZONA DA MATA MINEIRA

I-DADOS DO PRODUTOR

1-Nome do produtor

2-Nome da propriedade

3-Endereço da propriedade

4-E-mail/Telefone

5-Escolaridade do produtor.

6-Nome da associação que pertence

7-Condição do produtor: proprietário () arrendatário () sócio ()

II-TREINAMENTO

Recebeu algum tipo de treinamento para efetuar o plantio sim/não

Condução da lavoura sim/não

Pulverização sim/não

Colheita sim/não

Pós-colheita sim/não

Secagem sim/não

Amostragem de doenças e pragas sim/não

III-DADOS DA ÁREA COM CAFÉ NA PROPRIEDADE

1-Área cultivada com café (ha)

2-Topografia da lavoura: Área plana () Acidentada () Plana e acidentada ()

3-Cultiva café no espigão sim não

Área do espigão é reflorestada sim não

4-Controle da erosão: Presença de terraços sim não
Outras formas de contenção da erosão.

5-Quebra vento? sim não
Qual?

IV-DETALHES DA VARIEDADE

1-Varietade e linhagem

2-Aquisição das mudas. Exige nota fiscal sim não

Exige certificado de registro da variedade sim não
Onde adquiriu as mudas?

3-Espaçamento predominante na propriedade

4- Qual a idade da lavoura mais nova?

V-DETALHES DO PLANTIO

1-Plantio em covas () Plantio em covas e sulcos () Plantio em sulcos ()

2-O solo é preparado para plantio sim não

3-Mantém a entre-linha do café com vegetação natural (....)
entre-linha limpa (.....)

4-Usa herbicida (....) Round up (....).ou.Roça o mato na entre linha (....)

5- Utiliza qual defensivo?

É registrado para a cultura? sim não

6-Faz análise do solo para correção da acidez e fertilização para plantio
sim não

7-Emprega composto orgânico na cova de plantio sim não

8-Quanto de adubo é colocado na cova de plantio: calcário ()gramas

Super fosfato simples ()gramas

cloreto de potássio () gramas

9-Outros detalhes

VI-DETALHES DA CONDUÇÃO DA LAVOURA

1-Faz análise de solo para correção da acidez e fertilização anual sim não

2-Aproximadamente quanto de adubo usa em cobertura por planta por
ano_____

3-Mantém a entre-linha do café com vegetação natural (....)
entre-linha limpa (.....)

4-Usa herbicida (....) Round up (....).ou.Roça o mato na entre linha (....)

- 5-Faz amostragem de pragas: bicho mineiro () broca ()
para o controle químico sim não
- 6-Faz amostragem de doenças: ferrugem () cercosporiose()
para o controle químico sim não
- 7-Emprega fungicidas e inseticidas via solo para o controle da ferrugem e
bicho mineiro sim não
Quantos kg/ha utiliza por ano
- 8- Emprega fungicidas sistêmicos via foliar. sim não
Quantas aplicações são feitas por ano agrícola (.....)
- 9-Emprega fungicida cúprico para controle de doenças sim não
Quantas vezes emprega fungicida cúprico por ano (.....)
- 10-Emprega calda Viçosa ou Viça-café para controle de doenças sim não
Quantas vezes emprega por ano (.....)
- 11-Emprega inseticidas para o controle de pragas da parte aérea das
plantas sim não
Quantas aplicações são feitas por ano agrícola (.....)
- 12-Outros tipos de produtos químicos que utiliza para controle de pragas e
doenças:
- 13-Outros pontos na condução da lavoura cafeeira:
- 14- Faz desmatamentos na área? sim não
- 15-Faz queimadas na área? sim não
- 16- Opta por seguir boas práticas de conservação de recursos naturais
comprovadas em locais comparáveis? sim não

- 17-Os talhões são registrados? sim não
- 18- A fazenda tem mapeamento? sim não
- 19- Já foi georeferenciada? sim não
- 20- Tem responsável técnico para a aplicação de defensivos químicos e fertilizantes? sim não
- 21- A fazenda tem a relação dos defensivos e fertilizantes que são usados?
sim não
- 22- Onde estes produtos são armazenados?
- 23- onde são descartadas as embalagens?
- 24- Faz registro das aplicações em cada talhão com a dosagem, nome do aplicador, produto comercial, data e ingrediente ativo? sim não
- 25- Tem pessoa treinada em primeiros socorros? sim não

VII-COLHEITA E PROCESSAMENTO DO CAFÉ

- 1-A colheita é feita em uma vez (...) duas vezes (...) três vezes (.....)
quatro vezes (.....)
- 2-A colheita é feita no pano? sim não
- 3-A secagem do café é feita em terreiro de terra (.....)
ou em terreiro de alvenaria (.....)
- 4-Faz cereja descascado? sim não

- 5-Faz café desmucilado? sim não
- 6- A água usada é reaproveitada e tratada? sim não
- 7- Quem colhe o café?
- 8- Como é feito o pagamento?
- 9- É contratado? sim não

VIII-COMERCIALIZAÇÃO

- 1-Onde comercializa o café
- 2-Seu café é comercializado isoladamente (....) ou em conjunto com outros produtores (...)
- 3-Você está satisfeito com o preço recebido pelo seu café? sim não
- 4-Você faz café de qualidade? sim não
- 5-Qual é a % do tipo de café que você consegue?
mole (.....), duro (.....) rio (.....) riado (.....)

IX-CERTIFICAÇÃO E RASTREABILIDADE DO CAFÉ

- 1-Você já ouviu falar em certificação do café? sim não
- 2-Você já ouviu falar em: produção integrada do café? sim não

UTS KAPEH? sim não
outros.

3-Você tem intenção de certificar seu café após se inteirar do sentido da certificação e da rastreabilidade do café? sim não

4-No seu entender, ao certificar seu café, o preço que receberá será maior do que aqueles que não certificam? sim não

X- DEFENSIVOS AGRÍCOLAS E EPI

1-Você tem a nota fiscal de todo defensivo agrícola que adquire? sim não

2-Você devolve toda a embalagem de defensivo agrícola nos postos do município? sim não

3-Faz a tríplice lavagem e perfura as embalagens dos defensivos agrícolas? sim não

4-Usa EPI no ato de preparo da calda de produtos químicos? sim não

5-Usa EPI na aplicação dos defensivos agrícolas? sim não

6-Você tem um local seguro para guardar as embalagens dos defensivos antes de devolvê-las ao posto de recebimento do município? sim não

XI-ARMAZENAMENTO

1-Armazena defensivos agrícolas em locais apropriados separadamente dos alimentos? sim não

2-Armazena os equipamentos de aplicação de defensivos agrícolas em locais separados de alimentos e de outros defensivos? sim não

3-Tem galpão para armazenagem de defensivos agrícolas? sim não

4- Tem galpão para armazenagem das máquinas de aplicação de defensivos agrícolas? sim não

XII-INDICADORES TÉCNICOS E ECONÔMICOS

1-Indicadores técnicos econômicos de safra:

| safra | produção | Área plantada | Área colhida | Produtividade Kg/ha | Preço R\$?sc | código |
|---------|----------|---------------|--------------|---------------------|--------------|--------|
| 2005/06 | | | | | | |
| 2004/05 | | | | | | |
| 2003/04 | | | | | | |
| 2002/03 | | | | | | |
| 2001/02 | | | | | | |
| 2000/01 | | | | | | |

Código: Alto (1); Médio (2); Baixo (3).

2-Como o senhor classifica a diferença entre o preço da saca do café bebida mole e a saca do café riado nas últimas safras?

| safra | código |
|---------|--------|
| 2005/06 | |

| | |
|---------|--|
| 2004/05 | |
| 2003/04 | |
| 2002/03 | |
| 2001/02 | |
| 2000/01 | |

Código: Alto (1); Médio (2); Baixo (3).

3- Nas últimas safras, a receita gerada pela venda de sua produção, em relação a seus custos tem dado para:

| safra | Pagar os custos da produção | Apresentar lucros: BMA | Fazer investimentos na propriedade. |
|---------|-----------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| 2005/06 | | | |
| 2004/05 | | | |
| 2003/04 | | | |
| 2002/03 | | | |
| 2001/02 | | | |
| 2000/01 | | | |

4-Caso o preço da última safra gerasse uma renda acima do normal, o que o senhor faria com este dinheiro?

- Substituiria máquinas e equipamentos ()
- Adquiriria novos equipamentos ()
- Compraria mais terra ()
- Investiria em outras atividades na propriedade ()
- Investiria em outras atividades que não fossem na propriedade ()
- Todas anteriores ()

5- Dentre as alternativas abaixo, qual o seu principal objetivo como produtor:

Melhorar a produtividade da cultura ()

Promover condições para a sobrevivência da família ()

Outros: _____

6- Nos próximos 5 anos, o senhor pretende:

Certificar a produção ()

Expandir a área plantada ()

Reduzir a área plantada ()

Continuar como está ()

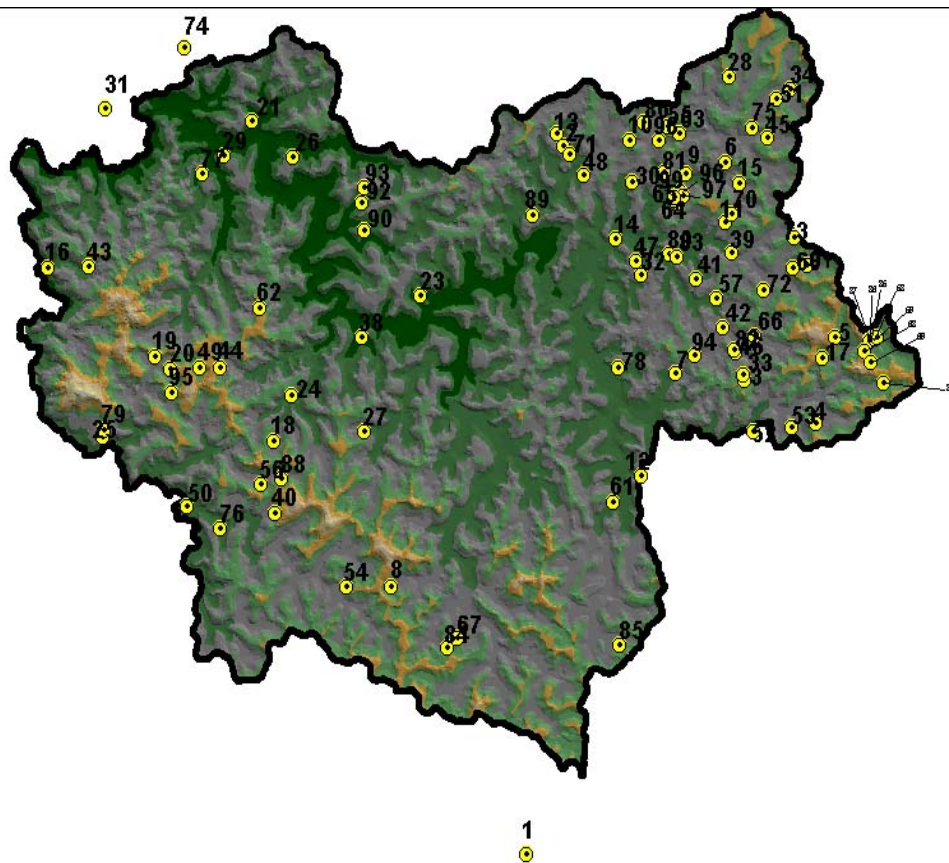
Deixar a atividade ()

Comprar mais terras ()

Outros: _____

ANEXO 2

Mapa do Município de Viçosa com a localização das propriedades que foram estudadas.



FONTE: Mapa cedido pelo secretário de Agricultura e Meio-Ambiente de Viçosa, Luciano Piovesan Leme.