

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA
E TECNOLOGIA DO SUL DE MINAS – CAMPUS
MUZAMBINHO**

Curso Superior de Tecnologia em Cafeicultura

RODRIGO JOSÉ MARQUES LOPES

**Visão do cafeicultor sobre a certificação de
processo de café**

Muzambinho
2009

RODRIGO JOSÉ MARQUES LOPES

**Visão do cafeicultor sobre a certificação de
processo de café**

Trabalho de Conclusão de Curso
apresentado ao Instituto Federal de
Educação Ciência e Tecnologia do
Sul de Minas – Campus
Muzambinho, como requisito parcial
à obtenção do grau de Tecnólogo
em Cafeicultura.

Orientador: Prof. José Marcos
Angélico de Mendonça

Muzambinho
2009

COMISSÃO EXAMINADORA

Dra. Luciana Maria V. Lopes Mendonça

Cláudio Baquião Filho

MSC. José Marcos Angélico de Mendonça

Muzambinho, 12 de agosto de 2009

AGRADECIMENTOS

Primeiramente a Deus, por iluminar meus caminhos.

À minha mãe, por toda ajuda a mim concedida.

A meu pai, por ter me dado o dom da vida.

Ao meu orientador José Marcos Angélico Mendonça, pela amizade, pelos conhecimentos passados a mim.

À meu co-orientador Cláudio Baquião pelas opiniões e sugestões sobre meu trabalho.

Aos colegas de curso pelas informações trocadas, risadas compartilhadas, momentos inesquecíveis.

Aos amigos que sempre ajudaram de alguma forma, me apoiando para que cada vez mais eu continuasse nessa difícil batalha.

Enfim, a todos aqueles que fizeram parte desta jornada de alguma forma, jamais os esquecerei.

LOPES, R. J. M. **Visão geral do cafeicultor sobre a certificação de processo de café.** 2009. 42f. Trabalho de Conclusão do Curso Superior de Tecnologia em Cafeicultura – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas – Campus Muzambinho. Muzambinho, 2009.

RESUMO

O presente trabalho teve como objetivo principal perceber características no perfil dos cafeicultores certificados e não certificados, de propriedades localizadas no sul de Minas Gerais. Para isso, foi aplicado um questionário contendo 14 perguntas relacionadas ao entendimento sobre a certificação, assistência técnica, novas tecnologias e a comercialização do produto, no período entre 01/06/09 à 10/06/09, sendo entrevistados 55 produtores.

Pode-se concluir com a pesquisa que há diferenças entre os produtores certificados e os não certificados, sendo que a maioria não é certificado, havendo alguns que não recebem nenhum tipo de assistência técnica, algo que não ocorre com os produtores certificados, mas o maior diferencial entre os produtores é que todos os certificados recebem um ágio pelo seu produto, coisa que 98% dos não certificados não recebe.

Palavras-Chaves: Assistência técnica, tecnologias, comercialização.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	9
2 JUSTIFICATIVA.....	100
3 OBJETIVOS	111
3.1 Objetivo geral	111
3.2 Objetivos específicos.....	11
4 REFERENCIAL TEÓRICO	12
4.1 A certificação.....	Erro! Indicador não definido. 2
4.2 COMO CONSEGUIR A CERTIFICAÇÃO.....	12
4.2.1 Rastreabilidade.....	133
4.2.2 Segurança do Alimento	133
4.2.3 Leis Trabalhistas	144
4.2.4 Conformidades Ambientais.....	14
4.3 Custos da Certificação.....	155
4.4 Auditorias.....	155
4.5 ASSISTÊNCIA TÉCNICA	16
4.6 COMÉRCIALIZAÇÃO	16
4.7 Principais Certificadoras:.....	166
4.7.1 Certificação de Comércio Justo (Fairtrade).....	176
4.7.2 Certificação Orgânica	17
4.7.3 Rainforest Alliance.....	17
4.7.4 Utz	19
4.7.5 Café Amigo dos Pássaros	19
4.7.6 EurepGap	200
4.7.7 Código Comum para a Comunidade Cafeeira (4C).....	200
4.7.8 BSCA.....	200
4.7.9 Certifica Minas Café	211
5 MATERIAL E MÉTODOS	233
6 RESULTADOS E DISCUSSÃO.....	244
6.1 Tamanho da propriedade	244
6.2 Lavouras certificadas e não certificadas.....	244

6.3 Opinião dos produtores não certificados e certificados em relação à certificação	255
6.4 Conhecimento sobre os tipos de certificações entre os produtores não certificados e certificados	26
6.5 Vantagens da certificação dos cafés no ponto de vista dos produtores não certificados e certificados	26
6.6 Maiores dificuldades da certificação dos cafés no ponto de vista dos produtores não certificados e certificados	27
6.7 Conhecimentos dos produtores não certificados e certificados em relação às empresas certificadoras	28
6.8 Visita de técnicos em lavouras não certificadas e certificadas	29
6.9 Área de atuação dos técnicos nas propriedades não certificadas e certificadas	29
6.10 – Tipo de assistência técnica recebida pelos produtores não certificados e certificados.....	30
6.11 Obtenção de novas tecnologias entre os produtores não certificados e certificados	31
6.12 Participação dos produtores não certificados e certificados em eventos relacionados à cafeicultura	32
6.13 Quantidade de produtores não certificados e certificados que testam novos produtos em suas lavouras	33
6.14 Principal comprador dos produtores não certificados e certificados	33
6.15 Produtores não certificados e certificados que recebem reajuste pelo seu produto	34
7 CONCLUSÃO	36
8 BIBLIOGRAFIA	37
ANEXO A	49

1 INTRODUÇÃO

O café é produzido em vários estados brasileiros, seja ele por produtores familiares ou por grandes produtores, onde todos buscam por um lugar no mercado, lugar esse cada vez mais competitivo.

Uma das alternativas dos produtores se diferenciarem no mercado é através da certificação das propriedades, produzindo cafés segundo novas técnicas disponibilizadas pela certificadora e de conhecimento do mercado consumidor.

A certificação do café leva ao produtor a possibilidade de ter a qualidade de seu produto reconhecida, sendo um mecanismo que é usado para identificar algumas qualidades do produto, e/ou do processo de produção, o que garante ao consumidor final a certeza de se tratar de um produto de qualidade.

A garantia da qualidade é devido ao melhor acompanhamento nas etapas da produção e a aplicação das normas de certificação estabelecidas de acordo com o tipo de Certificação. Conseqüentemente a certificação leva uma visível melhora na gestão das propriedades, visto que é exigido maior dedicação do produtor á sua lavoura.

Este trabalho tem por intuito analisar o conhecimento do produtor em relação à certificação de cafés, além de levar o conhecimento ao leitor sobre os tipos de certificação existentes, tais como UTZ, EUREPGAP, Café amigo dos pássaros, entre outras.

2 JUSTIFICATIVA

O mercado cafeeiro está cada vez mais competitivo, e o cafeicultor necessita de um diferencial de produção para atingir mercados mais exigentes e que na maioria dos casos, valoriza esta iniciativa comprando melhor o produto beneficiado.

Com esse intuito, o presente trabalho teve a finalidade de avaliar por meio de uma pesquisa o conhecimento dos produtores de café da região, sobre as certificações existentes.

3 OBJETIVOS

3.1 Objetivo geral

O objetivo do presente trabalho foi analisar o nível de conhecimento e as expectativas dos cafeicultores da região quanto à certificação de cafés.

3.2 Objetivos específicos

- Observar o conhecimento do produtor em relação ao processo de certificação assim como os tipos existentes.
- Perceber as diferenças básicas no perfil do produtor de café certificado e não certificado em relação à assistência técnica.
- Observar a visão do produtor em relação ao processo de comercialização do produto final.

4 REFERENCIAL TEÓRICO

4.1 A CERTIFICAÇÃO

A certificação é um mecanismo que tem por objetivo identificar determinada qualidade do produto ou do processo de produção e enviar ao consumidor uma mensagem sobre essa qualidade e/ou característica (GONÇALVES, 2009).

Atualmente, os certificados são uma garantia de que as empresas estão visando qualidade, segurança e meio-ambiente. Através dos certificados exista a certeza de que aquela empresa pela qual se adquire o produto está fazendo a sua parte, ou melhor, é um produto que terá uma qualidade garantida, ainda é uma empresa que se preocupa com o meio ambiente, produzindo com consciência e que também que produz visa a segurança e o bem estar de seus funcionários (QUEIROZ– 2009).

A certificação pode ser de duas formas:

- De processo: procedimentos por meio dos quais se reconhece formalmente que processos de empresas e instituições estão em conformidade com determinadas normas e padrões estabelecidos por organismos especializados, inclusive em âmbito mundial (SENAI, 2009).
- De produto: Procedimentos por meio dos quais se reconhece formalmente que produtos de empresas e instituições estão em conformidade com determinadas normas e padrões estabelecidos por organismos especializados, inclusive em âmbito mundial (SENAI, 2009).

4.2 COMO CONSEGUIR A CERTIFICAÇÃO

A certificação é um processo árduo e trabalhoso que constitui-se de quesitos básicos que são fundamentais para a certificação da propriedade, sendo eles a rastreabilidade, a segurança do alimento, as leis trabalhistas e as conformidades ambientais que serão discutidas a seguir.

4.2.1 RASTREABILIDADE

Candiano (2008) descreve a rastreabilidade como um processo que garante a origem do café adquirido por um consumidor ou por uma torrefadora. Assim, o processo de produção rastreado possibilita a identificação de todos os locais por onde o produto passou, sendo o produtor responsável pela rastreabilidade desde a lavoura até a entrega do café na cooperativa ou armazém terceirizado e a partir desse ponto, a rastreabilidade passa a ser responsabilidade dessas empresas. Os produtores que não utilizam o serviço de rebenefício, de preparo e a armazenagem de terceiros.

Ainda segundo Candiano (2008) comprovação da rastreabilidade deve ser feita a partir de fichas de controle de cada uma das etapas do processo, sendo necessários além das fichas, os documentos complementares da rastreabilidade que são as notas fiscais e os extratos de depósitos nos armazéns e nas cooperativas.

De acordo com Fontes (2006) a rastreabilidade, além de ser uma exigência, é uma forma estratégica de gestão, pois esta sempre está associada a programas de qualidade que elevam o grau de excelência das operações. Todas as melhorias trazem benefícios diretos, como a redução de custo, o aumento na produtividade e competitividade no mercado.

4.2.2 SEGURANÇA DO ALIMENTO

Para Lima (2007), a segurança de alimentos é o termo usado para se referir à prática de medidas que permitam o controle da entrada de qualquer agente que promova risco à saúde ou integridade física do consumidor. Portanto, ela é consequência do controle de todas as etapas da cadeia produtiva, desde o campo até a mesa do consumidor e deve constar no processo de certificação.

Para a produção de um alimento seguro é necessário que sejam encontrados, avaliados e corrigidos todos os pontos nos quais a influência do

ambiente ou do homem pode ocasionar riscos de contaminação ao alimento e ainda que possam ser tomadas as medidas preventivas necessárias para que esse problema não ocorra (ANVISA, 2009).

4.2.3 LEIS TRABALHISTAS

Todas as conformidades trabalhistas devem estar de acordo com as leis sancionadas pelo Ministério do Trabalho e Emprego e as Normas reguladoras (NR) e as Normas Reguladoras Rurais (NRR). O primeiro ponto a ser abordado é o registro em carteira de trabalho de todos os trabalhadores, tanto os fixos quanto os safristas, que são contratados somente na época da colheita e para outros serviços por tempo determinado. Todos os aspectos relacionados à contratação com a chamada “carteira assinada” são avaliados pela auditoria sendo eles os encargos sociais, horas trabalhadas, férias, 13º, dissídio coletivo, entre outros (CANDIANO, 2008).

4.2.4 CONFORMIDADES AMBIENTAIS

Para as conformidades ambientais, a utilização e o descarte da água, à utilização de energia, o descarte de resíduos e a utilização da lenha, devem ser feita de maneira adequada e com respeito ao meio ambiente, de acordo com as leis ambientais da ANA (2009) e IBAMA (2009).

São ações que garantem as conformidades ambientais:

- A outorga do uso da água;
- A reciclagem da água;
- O tratamento e o descarte da água usada no processamento via úmida, de forma a não contaminar o meio ambiente;
- A redução e o monitoramento do consumo de água;
- A utilização da palha de café e outros resíduos da pós-colheita como energia ou como adubo orgânico,
- Separação de graxas e óleos;

- Descarte adequado da água de lavagem de tratores, colhedoras e outros equipamentos;
- Utilização sempre que possível da energia solar e fontes renováveis de energia;
- Monitoramento e redução no uso de energia;
- Utilização somente de lenha autorizada pelo IBAMA ou oriunda de podas das lavouras.

4.3 CUSTOS DA CERTIFICAÇÃO

Segundo Pereira, Bliska e Giomo (2007), custos definidos como as medidas monetárias com os quais uma pessoa ou uma organização tem que arcar a fim de atingir seus objetivos. Esse sacrifício financeiro também é conhecido por gastos ou dispêndios que nesse caso abrangem despesas e investimentos, sendo assim, para promover a certificação, os custos variam de acordo com a adequação aos códigos de conduta das certificadoras, e pode ser alterada de acordo com o programa e por vários outros fatores ligados a propriedade a ser certificada, que dependem do estágio de desenvolvimento e grau de sustentabilidade em que essa se encontra.

4.4 AUDITORIAS

A auditoria é um tipo de exame cuidadoso das atividades desenvolvidas na propriedade, que tem por objetivo avaliar se elas estão de acordo com as disposições planejadas e estabelecidas previamente. As auditorias podem ser de acompanhamento, realizada nas propriedades certificadas que recebem uma inspeção no prazo de até 12 meses a partir da emissão do certificado para validação. As auditorias de não-conformidade são aquelas realizadas de acordo com a necessidade. As auditorias não anunciadas são aquelas realizadas nas propriedades sem aviso prévio no decorrer do ano (Pereira, Bliska e Giomo; 2007).

4.5 ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Entende-se assistência técnica como a potencialização da capacidade dos agricultores e agricultoras na linha de planejar sua propriedade, decidir seu processo produtivo e ter acesso aos processos de formação que lhes garantam viabilizar, com qualidade, o planejamento definido, dentro de princípios agroecológicos e de convivência com o semi-árido. Assim, na área de assistência técnica, as ações são de capacitação dos técnicos e dos dirigentes das entidades dos agricultores familiares, a fim de promover um apoio técnico diferenciado, continuado e voltado para a realidade local (MOVIMENTO DE ORGANIZAÇÃO COMUNITÁRIA).

4.6 COMERCIALIZAÇÃO DO PRODUTO

Farias, Silva e Verlades citam a comercialização externa do café na condição de grão verde (não industrializado), cuja negociação é uma das mais tradicionais do Brasil, contando com uma infra-estrutura madura, no que se refere ao agronegócio café, para o mercado internacional. Neste caso, as empresas produtoras do café comercializam o produto pelo sistema de commodity, que estabelece uma padronização internacional em preços e unidade de venda (sacas). Dessa forma, o produto brasileiro não é comercializado de forma diferenciada, não obstante sua boa qualidade e capacidade de atendimento a altos volumes de demanda. Já no caso do café certificado o mercado está disposto a pagar um valor acima dos cafés considerados commodities.

4.7 PRINCIPAIS CERTIFICADORAS:

4.7.1 CERTIFICAÇÃO DE COMÉRCIO JUSTO (FAIRTRADE)

Junqueira (2009) menciona o Fair Trade como um movimento, em busca de Comércio justo, ético e solidário. É um sistema internacional com critérios definidos. Em vários países, a marca Fair Trade está protegida legalmente.

De acordo com Cierpka (2008) todas as organizações envolvidas no circuito do Comércio Justo devem obedecer aos seguintes princípios:

- Respeito pelas pessoas e pelo ambiente, colocando as pessoas acima do comerciante;
- A criação de meios e oportunidades para os produtores melhorarem as suas condições de vida e de trabalho, incluindo o pagamento de um preço justo (um preço que cubra os custos de um rendimento aceitável, da proteção ambiental e da segurança econômica);
- Abertura e transparência quanto à estrutura das organizações e todos os aspectos da sua atividade, e informação mútua, entre todos os intervenientes na cadeia comercial, sobre os seus produtos e métodos de comercialização;
- Envolvimento dos produtores, voluntários e empregados nas tomadas de decisão que os afetam;
- A proteção dos direitos humanos, nomeadamente os das mulheres, das crianças e dos povos indígenas;
- A conscientização o para a situação das mulheres e dos homens, enquanto produtores e comerciantes, e a promoção da igualdade de oportunidades;
- A promoção da sustentabilidade através do estabelecimento de relações comerciais estáveis de longo prazo;
- A educação e a participação em campanhas de sensibilização;
- A produção tão completa quanto possível dos produtos comercializados no país de origem.

De acordo com Fontes (2007) as exigências para conseguir o certificado Fairtrade garantem benefícios principalmente aos pequenos produtores organizados em cooperativas e também proíbe a maioria dos pesticidas tóxicos. Os custos para o produtor são considerados relativamente

baixos, especialmente por serem divididos em um grupo de cooperados. Esta certificadora não trabalha com produtores individuais.

4.7.2 CERTIFICAÇÃO ORGÂNICA

Neves, (2004) descreve que a certificação orgânica como uma certificação que obedece a Lei 10.831 de 2003, que indica a sua efetivação por meio de auditorias (inspeções de um técnico capacitado que verifica se a unidade de produção pode ou não ser considerada orgânica). Nesta certificação, não só as lavouras são inspecionadas, mas também todo o processo de beneficiamento (torrefadoras, embaladoras, etc).

A certificação do produto orgânico garante sua origem e qualidade. Para o agricultor, a certificação enquadra o produto num segmento diferenciado, através da rotulagem, que o valoriza e o protege de eventual fraude que possa vir a ser praticada no mercado. O mesmo se aplica aos processadores e distribuidores. Finalmente, a certificação dá suporte à rastreabilidade do produto, possibilitando que qualquer tentativa de burla ao processo seja identificada e que providências sejam tomadas a tempo de proteger o consumidor final e o próprio sistema (NEVES, 2004).

4.7.3 Rainforest Alliance

Segundo o Imaflora (2009) o café é apenas um dos vários produtos certificados pela Rainforest Alliance. Os padrões de agricultura sustentável dessa certificadora objetivam cobrir todos os aspectos da produção: direitos e bem estar dos trabalhadores, meio ambiente e interesses das comunidades locais. Esses padrões têm sido desenvolvidos via processo de consulta a grupos sociais e ambientais, governamentais, industriais e outros agentes da cadeia produtiva.

A Rainforest Alliance distingui-se da certificação orgânica, pois seus padrões baseiam-se no manejo integrado de pragas, que permite o uso limitado e estritamente controlados de agroquímicos. Ela se aproxima da

certificação orgânica em sua ênfase à preservação da vida selvagem e ao bem estar dos trabalhadores. As fazendas certificadas estão sendo orientadas a manterem cobertura vegetal diversificada, de árvores nativas, para manter o habitat de várias espécies ou proteger e regenerar reservas naturais. As fazendas são inspecionadas todos os anos e devem mostrar progresso.

Atualmente a Rainforest Alliance é o programa de certificação que gera mais custos para o produtor, pois seus requisitos ambientais e sociais são muito rígidos (FONTES, 2007).

4.7.4 UTZ

A Utz Kapeh ou “café bom” na língua maia é um programa de certificação mundial para a produção e o fornecimento de café responsável, assegurando a qualidade social e ambiental na produção de café. Determina práticas agrícolas adequadas para a produção de café e para o bem-estar dos trabalhadores, inclusive garantido-lhes acesso à saúde e à educação. Mais direcionada ao mercado a Utz Kapeh, preocupa-se com a produção responsável e o com rastreamento da cadeia do café (FONTES, 2007).

O programa de certificação Utz Certified é baseado no Código de Conduta: um conjunto de critérios sociais e ambientais relativos a práticas de produção responsável de café e gestão eficiente de fazendas. Os produtores de café certificados pela Utz Certified atendem a esse Código de Conduta sendo que certificadores independentes realizam inspeções anuais para verificar se os produtores atendem às exigências do Código de Conduta (BOCKLANDT, 2002)

4.7.5 Café Amigo dos Pássaros

Este programa é operada pela Smithsonian Migratory Bird Center (MBC), do Zoológico Nacional dos EUA. O café amigo dos pássaros (Bird Friendly) é definido como aquele vindo de fazendas que proporcionam boas matas como habitat para pássaros, utilizando-se árvores nativas com copa para proporcionar sombra ao café, que deve ser conduzido organicamente. Os

critérios têm sido estabelecidos com base em pesquisas científicas dando ênfase à regiões que estão na rota migratória de varias espécies de pássaros (PEREIRA; BLISKA; GIOMO; 2007).

4.7.6 EurepGap

Euro Retailer Produce Working Group – Good Agricultural Practices: representa os principais varejistas europeus no setor de alimentos. A EurepGap preconiza a utilização de Boas Práticas Agrícolas (na língua original GAP), por meio de normas de certificação para frutas, verduras, grãos, café e animais (gado de corte, gado de leite, ovinos, suínos e aves). O padrão EurepGap assegura a produção de alimentos com o mínimo de riscos à saúde para aqueles que consomem e manuseiam o produto. Tem como base técnica o principio da prevenção e análise de risco (FONTES, 2007).

4.7.7 Código Comum para a Comunidade Cafeeira (4C)

Esse Código foi desenvolvido num processo transparente e participativo, aberto a todos que integram ativamente o setor do café cru no mundo, desde organizações de produtores, comércio, indústria, sociedade civil e um número limitado de membros extraordinários. O 4C oferece aos produtores uma perspectiva de desenvolvimento de longo prazo e estabelece uma nova base para concorrência, não somente do ponto de vista da qualidade do produto, mas também da qualidade dos métodos de produção sustentável (PEREIRA, BLISKA E GIOMO; 2007).

4.7.8 BSCA

A Associação Brasileira de Cafés Especiais reúne os produtores de cafés especiais, difundindo a produção de cafés especiais brasileiros, estimulando o constante aprimoramento técnico e a maior eficiência nos serviços referentes à comercialização destes cafés. Podem ser associadas todas as pessoas físicas ou jurídicas interessadas diretamente na produção e

desenvolvimento de cafés especiais brasileiros (PEREIRA, BLISKA E GIOMO; 2007).

A certificação BSCA, de iniciativa brasileira é outorgada pela Brazilian Specialty Coffee Association (BSCA) e certifica sistemas de gerenciamento, requerendo melhorias contínuas até que seja atingido um determinado padrão de conduta. A BSCA foi fundada em 1991, por um grupo de produtores considerados de alta qualidade, com o objetivo de oferecer bons cafés ao mercado gourmet, difundir a produção de cafés especiais brasileiros e estimular o constante aprimoramento técnico e a maior eficiência nos serviços referentes à comercialização destes cafés. Os associados a BSCA estão localizados em diversas regiões do País: Sul de Minas, Matas de Minas, Cerrado Mineiro, Chapadas de Minas, Mogiana, Bahia e Paraná (PEREIRA, BLISKA E GIOMO; 2007, 2007).

A BSCA como uma certificadora que certifica somente cafés arábicos de qualidade superior. Além do critério relativo à qualidade, a BSCA avalia e certifica cada um dos processos de produção da fazenda, como o tipo de solo e de plantio, da produção, tipo de água utilizada, sistema de torrar o café até a sua embalagem. Periodicamente, lotes são enviados à equipe internacional de degustadores para comprovação de qualidade (PEREIRA, BLISKA E GIOMO; 2007).

4.7.9 CERTIFICA MINAS CAFÉ

O Certifica Minas Café é um Programa Estruturador do Governo de Minas, desenvolvido pela Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SEAPA) e sua vinculadas: EMATER-MG, IMA e EPAMIG.

O Certifica Minas Café abrange as principais regiões cafeeiras do Estado: Sul de Minas, Matas de Minas, Cerrado e Chapada de Minas. Para a primeira etapa, foram selecionados quarenta municípios dessas regiões. Hoje, o alcance do Programa já foi ampliado e abrange setenta e sete municípios.

Basicamente, o Programa é dividido em seis tópicos e doze sub tópicos, que são: lavoura: material de propagação, área de cultivo, tratamentos culturais e irrigação, produto: colheita e pós-colheita, conservação ambiental:

resíduos e poluição, reutilização e reciclagem, responsabilidade social: regulamentação trabalhista, segurança e bem estar do trabalhador, registro de atividades: rastreabilidade, treinamentos.

Os pontos fundamentais do Certifica Minas Café são: segurança alimentar, rastreabilidade e boas práticas de produção.

O Certifica Minas Café visa atender os mercados, que cada vez estão mais exigentes nos produtos a serem adquiridos, atender a legislação brasileira, permitir a grande parte dos produtores do estado, especialmente os familiares, o acesso ao programa de certificação, promover o aperfeiçoamento contínuo dos produtores, fazendo que estes identifiquem os gargalos da sua produção e sejam cada vez mais competitivos e profissionais, promover a inserção dos cafés de Minas Gerais nos diferentes mercados, contribuir no posicionamento dos Cafés de Minas Gerais no contexto de alta qualidade.

5 - MATERIAL E MÉTODOS

A presente pesquisa foi direcionada a uma amostra dos produtores de café da região, sendo eles certificados ou não. A pesquisa foi realizada por meio de uma entrevista durante o período de 01/06/2009 à 10/06/2009 sendo entrevistados 55 produtores (sendo eles 50 não certificados e apenas 5 certificados), das cidades de Monte Belo, Muzambinho, Cabo Verde e Botelhos todos na região Sul de Minas. O questionário continha 14 perguntas relacionadas ao entendimento sobre a certificação, assistência técnica, novas tecnologias e a comercialização do produto. (Anexo A)

Para entrevista utilizou-se os recursos de e-mail para encaminhar o questionário e entrevistas pessoais.

As informações recebidas foram transformadas em porcentagem a fim de facilitar a visualização.



<http://maps.google.com.br/maps?hl=pt-BR&q=monte+belo&um=1&ie=UTF-8&sa=N&tab=wl>

6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Para analisar a visão geral do cafeicultor sobre a certificação de processo de café, é importante observar outros diversos aspectos relacionados às propriedades estudadas.

6.1 Tamanho da propriedade

A Figura 1 mostra as propriedades dos produtores entrevistado sendo ele certificado ou não. Com a análise dos dados obtidos, se visualiza de uma forma geral o perfil dos produtores da região em relação ao tamanho de suas propriedades. Com isso os resultados vêm demonstrar que a maioria dos entrevistados é possuem uma lavoura menor que 10 hectares.

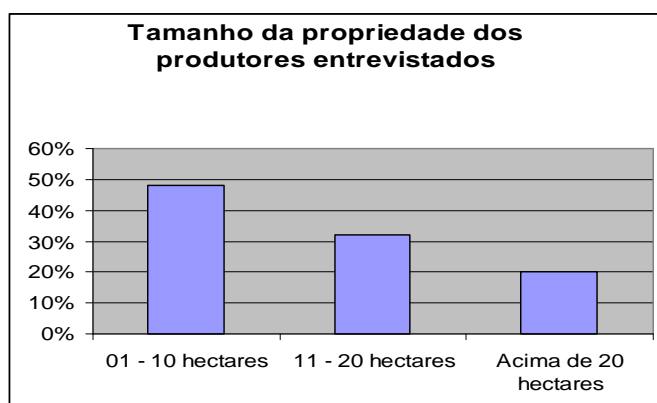


Figura 1–Tamanho da propriedade dos produtores entrevistados

6.2 Lavouras certificadas e não certificadas

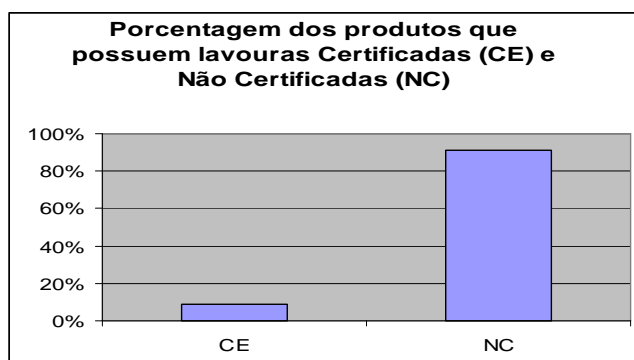


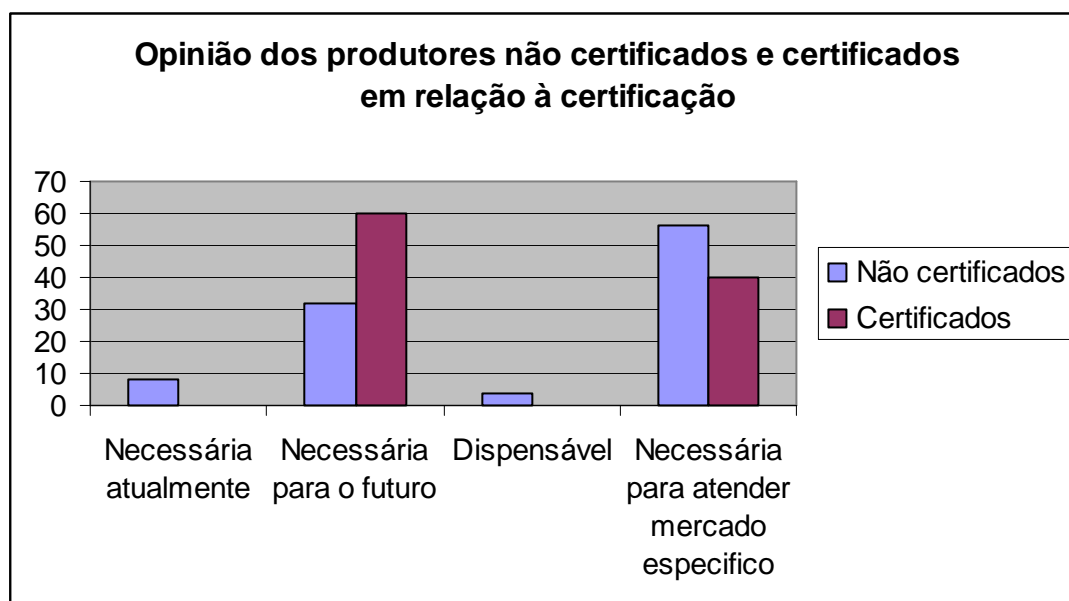
Figura 2- Porcentagem de produtores entrevistados que possuem lavouras certificadas e os que não possuem

A figura 2 mostra a porcentagem de produtores que são certificados e os que não são. A grande maioria (91%) são de produtores não certificados, sendo apenas 9 % composto por produtores certificados.

Analisando a figura 2 juntamente com a figura 1, vê-se uma relação entre pequenos produtores e à quantidade de lavouras certificadas.

6.3 Opinião dos produtores não certificados e certificados em relação à certificação

Como resultado há certo equilíbrio de pensamentos, pois nos dois os que apresentaram os maiores resultados são os que pensam que a certificação é necessária para o futuro e quando há necessidade de atender algum mercado específico.



A figura 3 mostra o que os produtores não certificados pensam sobre a certificação em relação a sua necessidade para a cafeicultura.

De acordo com a figura os produtores certificados possuem uma visão mais clara da importância da certificação para sua propriedade, em relação aos produtores não certificados. Mas ambos concordam com que esta seja necessária no futuro e também para atender o mercado específico.

6.4 Conhecimento sobre os tipos de certificações entre os produtores não certificados e certificados

A figura 4 mostra o resultado sobre conhecimento dos produtores não certificados e certificados em relação aos tipos de certificação. Vê-se que apesar de não serem certificados, os produtores conhecem os tipos existentes, o que também acontece entre os certificados.

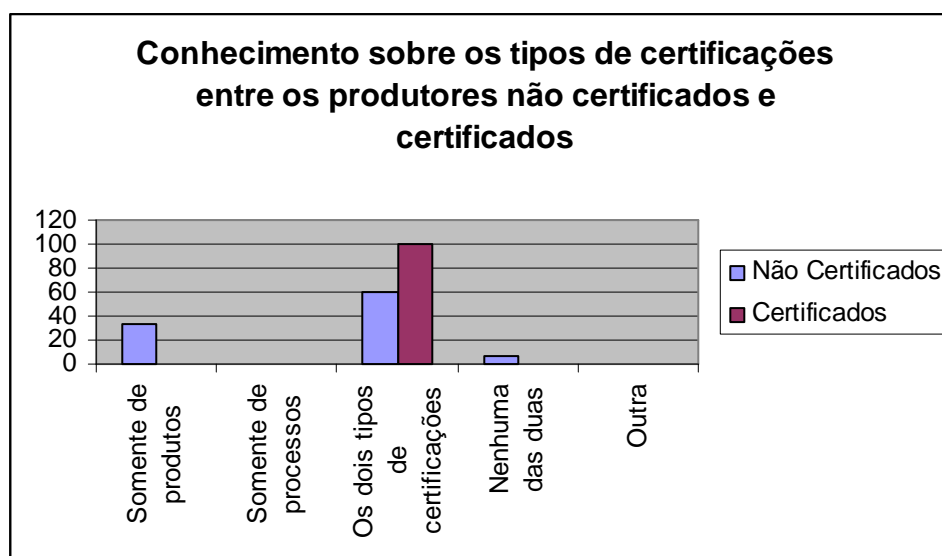


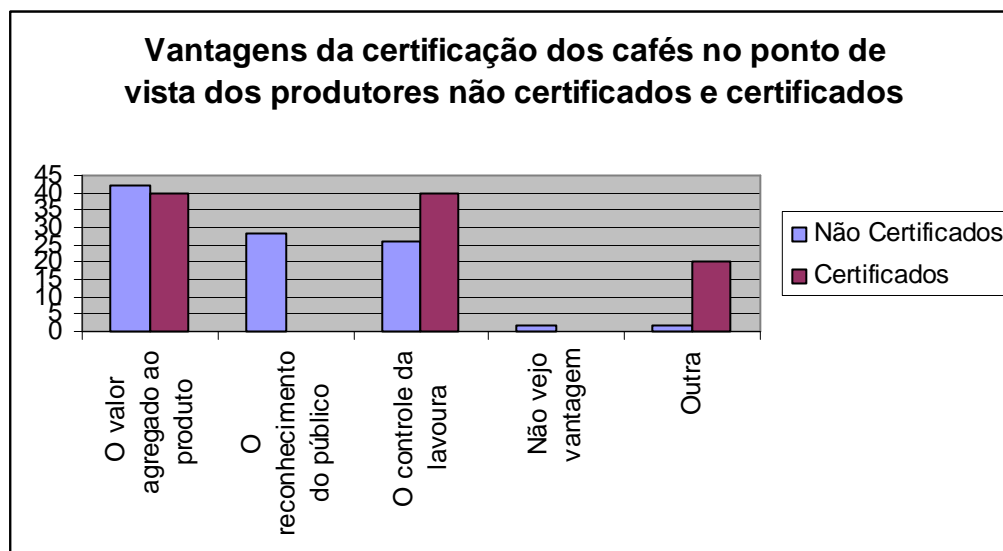
Figura 4 - Conhecimento sobre os tipos de certificações entre os produtores não certificados.

Nos dois casos os que apresentaram os melhores resultados são os de produtores que conhecem os dois tipos de certificação, sendo que no caso dos produtores certificados 100% dos produtores conhecem os dois tipos de certificação.

6.5 Vantagens da certificação dos cafés no ponto de vista dos produtores não certificados e certificados

Analisando a figura 5 observa-se que para os produtores não certificados e os certificados a maior vantagem em ser certificado é o valor que agrega no produto, porém, para os certificados, além do valor agregado ao

produto outro fator importante para eles é o controle da lavoura, pois para eles com a rastreabilidade que é necessária na lavoura fica mais fácil de controlar o que é gasto na lavoura.



6.5 – Vantagens na certificação

6.6 Maiores dificuldades da certificação dos cafés no ponto de vista dos produtores não certificados e certificados

Analisando-se a figura 6, para os produtores certificados a maior dificuldade na certificação é o custo, pois ela exige uma maior atenção e rastreabilidade em todo o processo da cadeia produtiva, coisa que na visão dos não certificados não ocorre, pois para eles a maior dificuldade é em se enquadrar no regulamento da certificadora.

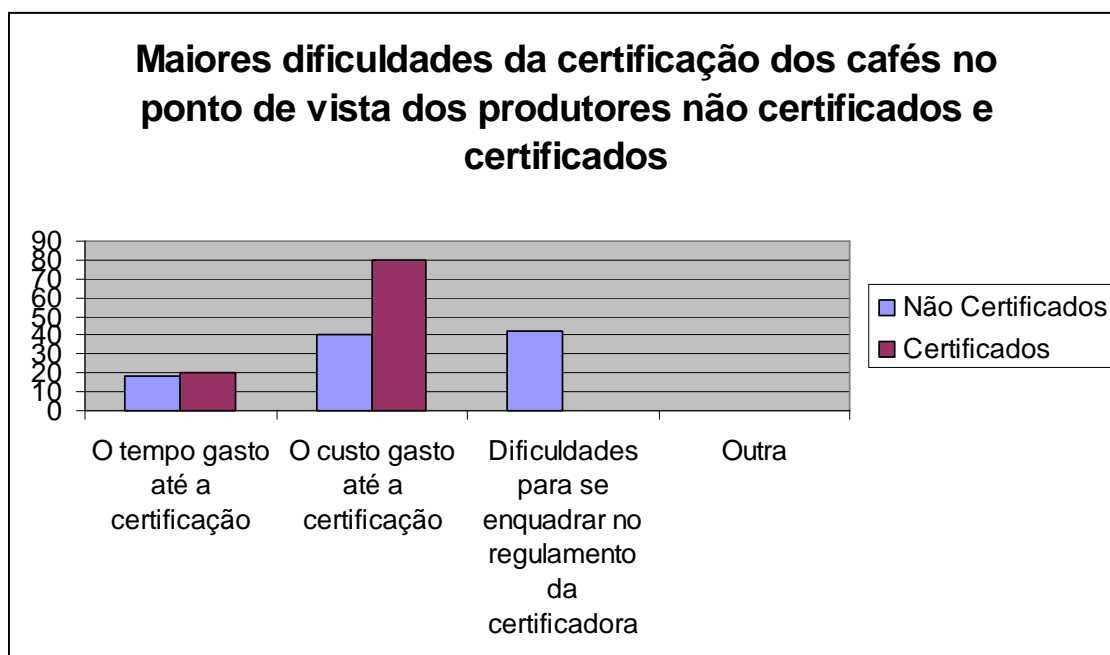


Figura 6 – Maior dificuldade na visão do produtor sobre a certificação

6.7 Conhecimentos dos produtores não certificados em relação às empresas certificadoras

A figura 7 mostra o resultado da porcentagem de produtores certificados e não certificados que conhecem as empresas que certificam. Pode-se notar que entre os cafeicultores certificados o índice de conhecimento é maior do que entre os não certificados isso se deve por eles participaram diariamente com as certificações.

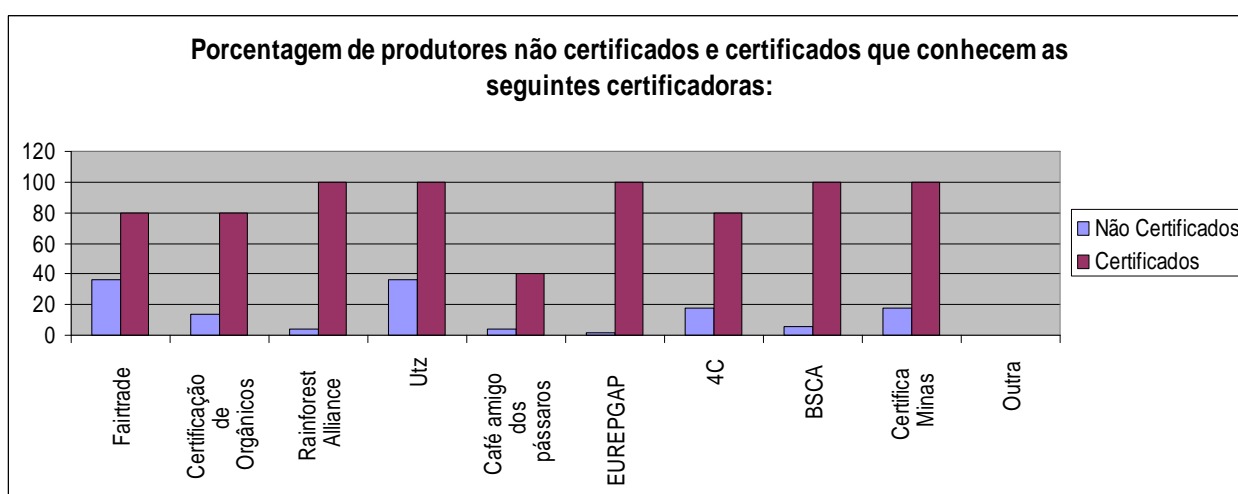


Figura 7 – Porcentagem de produtores que conhecem as empresas certificadoras

6.8 Visita de técnicos em lavouras não certificadas

Analisando a figura 8, vê-se que em propriedades não certificadas, a regularidade que um técnico visita a propriedade é bem menor do que nas propriedades certificadas. Isso porque esta lavoura não exige tanto do produtor como a outra, que precisa de visitas constantes de técnicos.

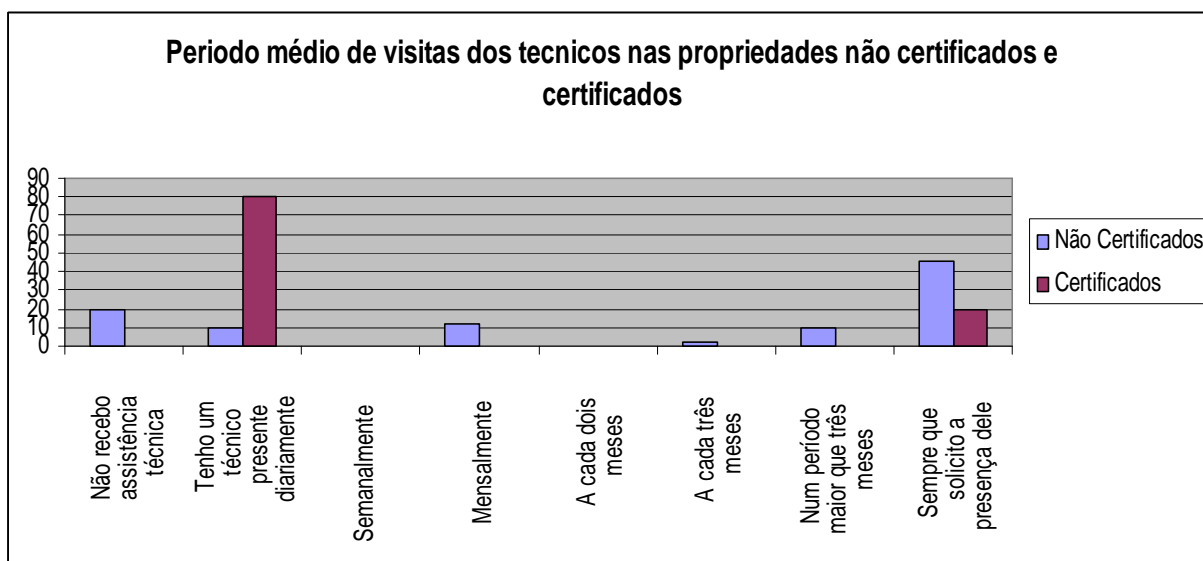


Figura 3 - Regularidade que um técnico visita a propriedade dos produtores não certificados.

6.9 Área de atuação dos técnicos nas propriedades não certificadas

A figura 9 compara qual é a principal área de atuação do técnico quando visita a propriedade. Nota-se que o técnico quando solicitado avalia a lavoura em partes específicas como praga e doenças e nutrição, apenas na minoria das vezes que ele avalia a lavoura como um todo. Diferentemente das lavouras certificadas, que possuem um técnico no local, ou que recebem visitas destes regularmente.

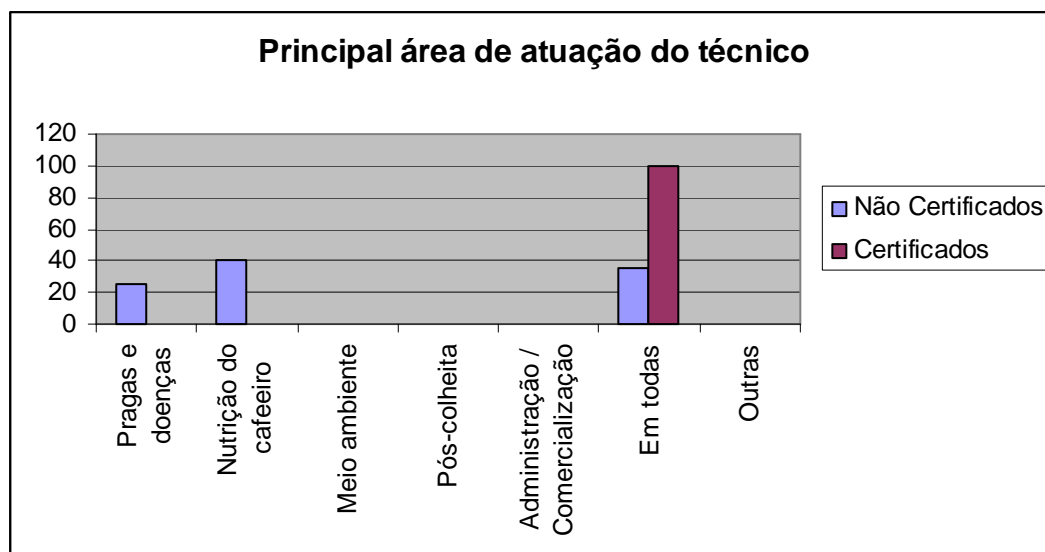


Figura 9 - Principal área de atuação do técnico na propriedade certificada.

Como pode ser visto, nas lavouras certificadas, os técnicos têm participação ativa durante toda a cadeia produtiva, desde as pragas e doenças até a administração e a comercialização do produto final.

O resultado é que na maioria dos dois casos o técnico está presente em todas as áreas, tanto para cafeicultores certificados ou para os não certificados.

6.10 – Tipo de assistência técnica recebida pelos produtores não certificados e certificados

Uma grande diferença entre o tipo de assistência técnica é abordada na figura 10, pois as figuras mostram que entre os produtores não certificados recebem na grande maioria visitas técnicas públicas coisa que não é notada entre os certificados que recebem assistência técnica particular.

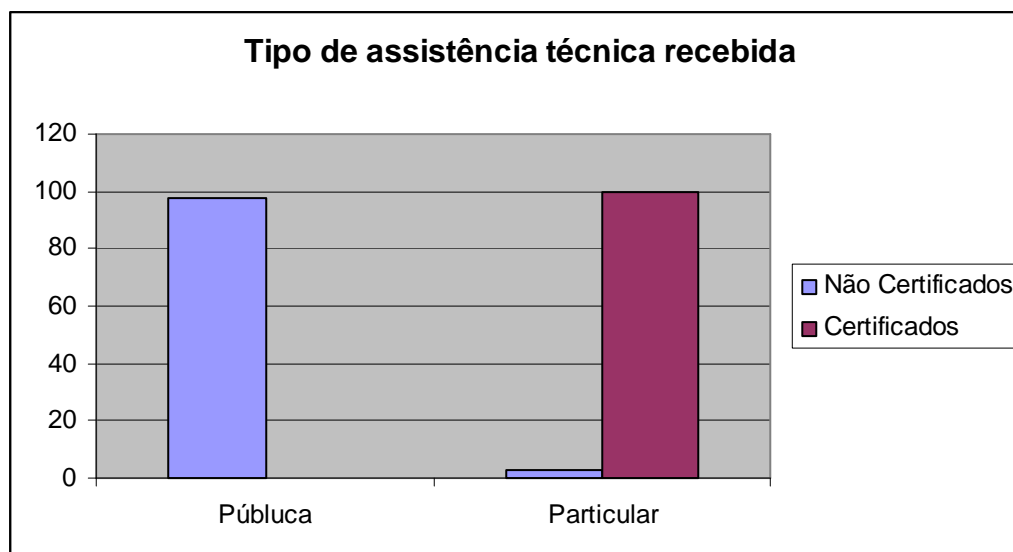


Figura 4 - Tipo de assistência técnica recebida pelos produtores certificados.

Nota-se que diferentemente das lavouras não certificadas, as lavouras certificadas possuem assistência técnica particular. Uns dos motivos é a exigência constante desse profissional na propriedade durante o todo o ano.

6.11 Obtenção de novas tecnologias entre os produtores não certificados e certificados

A figura 11 vêm mostrar o resultado de como os produtores obtém novas tecnologias, o resultado que mais se destaca é em relação a assistência técnica, isso se deve na confiança que os produtores depositam nos técnicos, pois vêem eles como pessoas estudadas e prontas para indicar os produtos. Outro dado que merece destaque é que entre os produtores não certificados há também uma obtenção de novas tecnologias através de anúncios da mídia o que muitas vezes pode ser um gasto desnecessário para o produtor, pois em muitos casos não seria necessária a aplicação de certos produtos, mas a propaganda foi tão convincente que o produtor acaba comprando o produto.

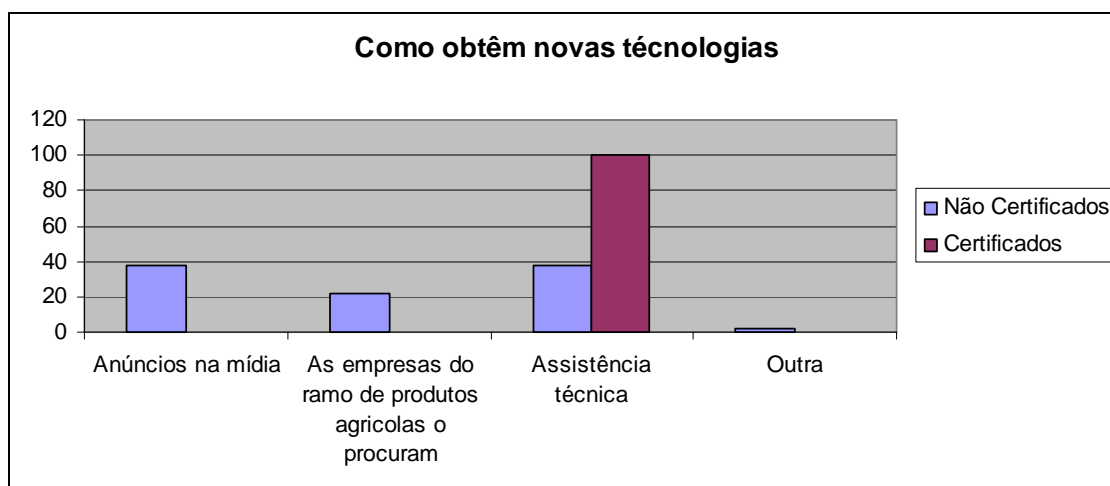


Figura 11 - Como os produtores não certificados obtêm novas tecnologias.

6.12 Participação dos produtores não certificados em eventos relacionados à cafeicultura

O que se pode notar na figura 12 que há uma participação de produtores nesses eventos, mas, há também uma grande quantidade de produtores não certificados que não participam de nenhum evento.

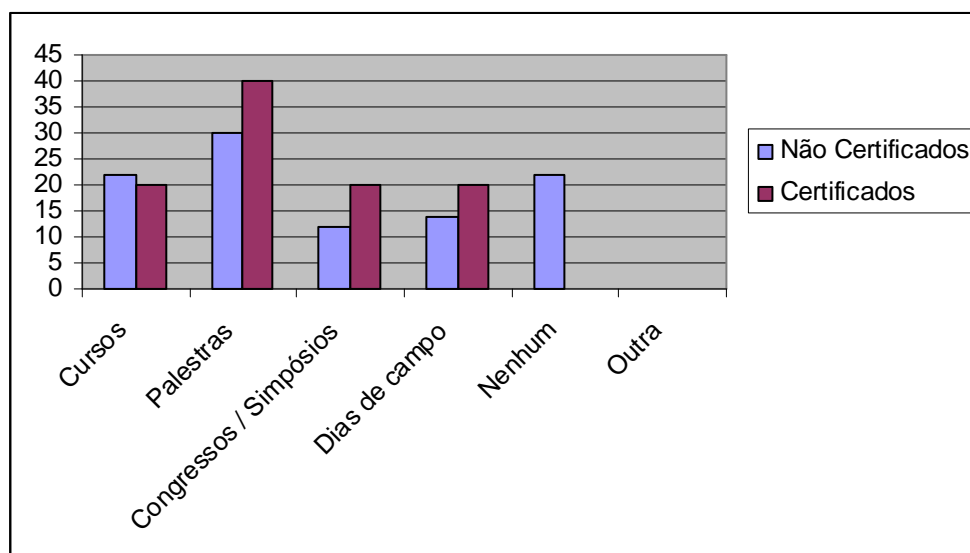


Figura 52 – Porcentagem de produtores não certificados que participam de cursos, palestras, congressos/simpósios, dias de campo ou se não participam de nada ou alguma outra forma de se atualizar.

O que se pode notar é que há uma participação de produtores nesses eventos, mas, há também uma grande quantidade de produtores não certificados que não participam de nenhum evento.

6.13 Quantidade de produtores não certificados que testam novos produtos em suas lavouras

A figura 13 mostra a porcentagem de produtores que testam novos produtos em sua propriedade.

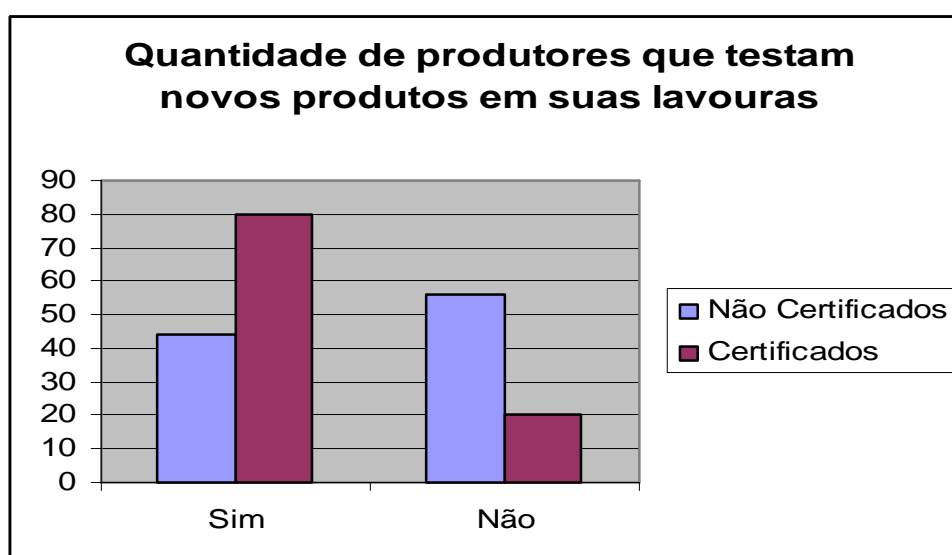


Figura 13 – Porcentagem de produtores não certificados e certificados que testam novos produtos.

Pode-se observar na figura 13 que os produtores não certificados, não procuram novos produtos, diferentemente dos produtores certificados em que 80% dos produtores certificados testam produtos novos em suas propriedades, enquanto apenas 20 % não testam.

6.14 Principal comprador dos produtores não certificados

Na figura 14 está à demonstração dos maiores compradores dos produtores não certificados. A maioria dos compradores destes cafés é o mercado físico que são as cooperativas e os armazéns de comercialização,

pois neles além da fácil negociação, muitas vezes os produtores trocam em produtos que serão usados na própria lavoura.

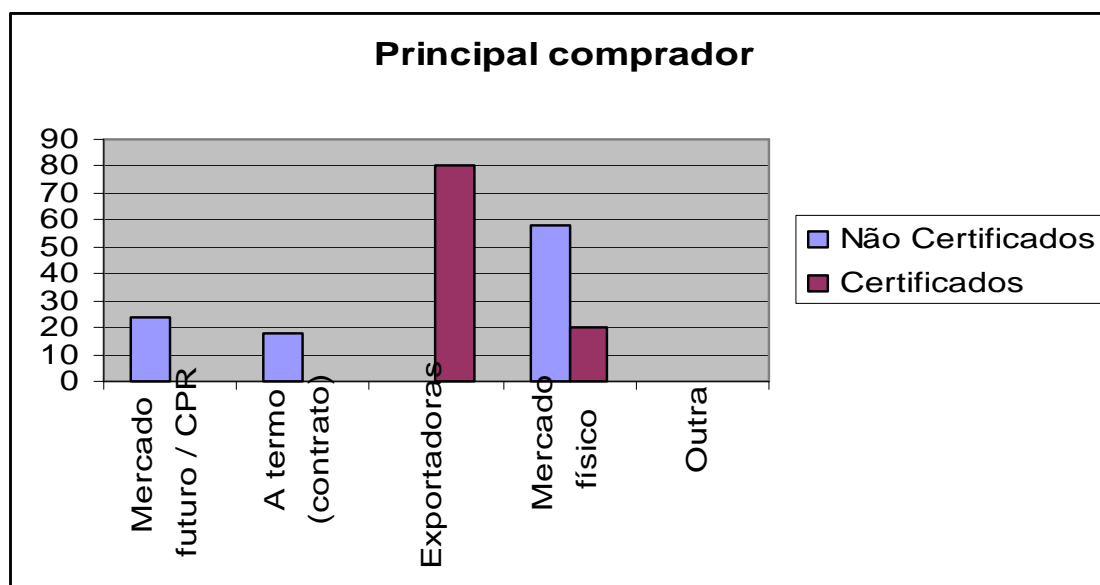


Figura 14 6- Principal comprador dos produtores não certificados e certificados.

Já entre os produtores certificados, diferentemente dos não certificados, os maiores compradores são as exportadoras (80%), que pagam um valor mais alto pelo seu produto. Isso se deve ao fato desses produtores estarem de acordo com todos os requisitos exigidos pela exportadora, o que garante um lucro maior na venda de seus produtos.

6.15 Produtores não certificados que recebem reajuste pelo seu produto

Observa-se na figura 15 que, os produtores não certificados, na maioria das vezes não recebem reajuste financeiro pelo seu produto. Isso se deve ao seu produto não atender todas as especificações que o mercado exige. O que não ocorre com os cafés certificados.

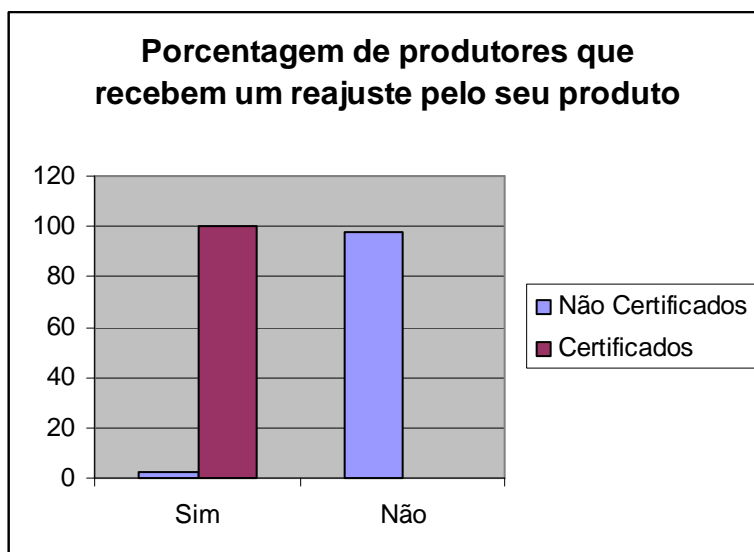


Figura 157 – Porcentagem de produtores não certificados que recebem reajuste pelo seu produto.

Com isso pode-se notar que umas das maiores vantagens dos cafés certificados é o reajuste do preço do café que ocorre com muito mais freqüência do que os nos cafés não certificados.

O café diferenciado pela qualidade ou o certificado, tendem a receber um reajuste ou um ágio por causa da certificação.

7 CONCLUSÃO

O presente trabalho destacou diferenças entre o entendimento dos produtores certificados e os não certificados. Atualmente a grande maioria dos entrevistados não possui a certificação, mas tem a consciência de que no futuro será necessário que todos tenham a certificação para conseguir vender seu produto.

Quanto em relação à assistência técnica existe a diferença que todos os produtores certificados recebem a assistência e todos pagam por isso, já entre os não certificados há um grande número de produtores que não recebem nenhuma assistência técnica o que cada vez mais inviabiliza esse tipo de cafeicultura, pois sem assistência o produtor pode estar desperdiçando adubos, corretivos ou até mesmo intoxicando sua lavoura, sendo que muitas vezes compram produtos por causa das propagandas.

Mas, o maior diferencial entre os produtores certificados e os não certificados é em relação a o reajuste que o produtor recebe por ser certificado o que muitas vezes faz com que a competição por mercado seja desigual.

8 BIBLIOGRAFIA

AGENCIA NACIONAL DE AGUAS. **Política nacional de recursos hídricos.** Disponível em: <http://www.ana.gov.br/Legislação/docs/lei9433.pdf> . Acesso em: 01/05/09.

AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITARIA. **Análise de perigos e pontos críticos de controle – APPCC.** Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/alimentos/appcc.htm> . Acesso em: 01/05/09

BOCKLANDT N. 2002 - UTZ CERTIFIED. **As origens da UTZ CERTIFIED.** Disponível em <http://www.utzcertified.org/index.php?pageID=107>. Acessado em 16/05/09

CANDIANO, C. A. C. Certificação de Café. In: Borém, F. M. (Ed.). **Pós-colheita do café.** Lavras: Editora UFLA, 2008. p. 617 – 629.

CIERPKA. T, 2008 - AGRICULTURA ORGÂNICA & COMERCIO JUSTO. Dois conceitos baseados no mesmo princípio holístico. **Curta história dos dois movimentos..** Disponível em <http://www.planetaorganico.com.br/comjusto.htm>. Acesso em 20/07/2009.

Farias, A. S. D; Silva, F. A. C; Verlades, F. A. Disponível em http://www.abepro.org.br/biblioteca/ENESEP2000_E0067.PDF . Acesso em 18/08/2009

FONTES, J. R. M. Sistema Eurepgap de Certificação. In: Zambolim, L. (Ed.). **Certificação de Café.** Viçosa: Editora UFV, 2006. p. 99 – 116.

GONÇALCES. E.T, 2009. **Certificação de café: Conceito, oportunidade e tendências do sistema.** Disponível em: <http://www.agripoint.com.br/certificacao-cafe/>. Acesso em 20/07/2009. AGRIPPOINT CONSULTORIA LTDA.

IMAFLOA. Programa de Certificação Agrícola. Disponível em <http://www.imaflora.org> . Acesso em: 03/05/09.

INSTITUTO BRASILEIRO DO MEIO AMBIENTE E DOS RECURSOS NATURAIS RENOVAVEIS. **Legislação.** Disponível em: http://www.ibama.gov.br/cnia/index.pfp?id_menu=66 . Acesso em: 1 maio 2009.

JUNQUEIRA. C, 2009 COMÉRCIO JUSTO - Fair Trade.. Disponível em <http://www.horadocafe.blog.br/comercio-justo-fair-trade/>. Acesso em 20/07/2009.

LIMA. M.A.C, 2007. - EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA – EMBRAPA. **Segurança de alimentos.** Disponível em:

http://www.agencia.cnptia.embrapa.br/Agencia22/AG01/arvore/AG01_179_24112005115229.html. Acesso em 20/07/2009.

MOVIMENTO DE ORGANIZAÇÃO COMUNITÁRIA – Disponível em http://www.moc.org.br/prog_agr1.php . Acesso em 18/08/2009

NEVES, M. C. P, 2004 - EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA - EMBRAPA. Cultivo do Café Orgânico. **Certificação e comercialização de café orgânico..** http://sistemasdeproducao.cnptia.embrapa.br/FontesHTML/Cafe/CafeOrganico_2ed/certificacao.htm. Disponível em 25/06/09

PEREIRA, S. P., BLISKA, F. M. M., GIOMO, G. S. Desenvolvimento Sustentável e os Programas de Certificação em Andamento no Brasil. In: Zambolim, L. (Ed.). **Rastreabilidade para a Cadeia Produtiva do Café.** Viçosa: Editora UFV, 2007. p. 25 – 67.

QUEIROZ. T. L, 2006 - INSTITUTO AKATU. Certificação - **Por que é importante consumir produtos com certificados?**. Disponível em <http://www.akatu.org.br/interatividades/forum/encerrados/certificacao-por-que-e-importante-consumir-produtos-com-certificados/>. Acesso em 20/07/2009

SAMPAIO, E. Introdução ao guia Utz Kapeh. In: Zambolim, L. (Ed.). **Certificação de Café.** Viçosa: Editora UFV, 2007. p. 147 – 185.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL – SENAI disponível em: <http://www.pr.senai.br/FreeComponent229content18746.shtml> acesso em 14/08/2009.

ANEXO A

Questionário sobre o entendimento de cafeicultores sobre a certificação de café levando-se em consideração o tamanho da lavoura

Nome:

Endereço: _____

Cidade: _____

Telefone: _____

Tamanho da Lavoura:

- 01 – 10 hectares
- 11 – 20 hectares
- acima de 20 hectares

1) Sua lavoura é certificada?

- Sim
- Não

2) O que você acha que a certificação é?

- Necessário atualmente
- Necessário para o futuro
- Dispensável
- Necessária quando o produtor certifica sua propriedade a fim de diferenciar o produto para atender mercados específicos

3) Que tipo de certificação você conhece?

- De produto
- De processo
- Os dois tipos
- Nenhuma das duas.
- Outra: _____

4) Para você qual a maior vantagem na certificação?

- O preço agregado ao produto
- O reconhecimento do produto pelo mercado
- O controle da produção (rastreabilidade da lavoura, etc...)
- Não vejo vantagem na certificação
- Outra: _____

5) Qual a maior dificuldade para você na certificação na sua propriedade/produto?

- O tempo gasto até se tornar certificado
- O custo da certificadora mais as adaptações na propriedade ao regulamento em questão
- As dificuldades para se enquadrar no regulamento da certificadora (Ex: dificuldade de rastrear seu produto)
- Outra: _____

6) Qual certificadora ou certificação você conhece?

- Certificação de Comércio Justo (Fairtrade)
- Certificação de Produtos Orgânicos
- Rainforest Alliance
- Utz Certified
- Café Amigo dos Pássaros
- EurepGap
- Código Comum para a Comunidade Cafeeira (4C)
- BSCA (Brazil Specialty Coffee Association = Associação Brasileira de Cafés Especiais)
- Certifica Minas Café
- Outra: _____

ASSISTÊNCIA TÉCNICA

7) Qual a regularidade que um técnico visita sua propriedade?

- Não recebo assistência técnica

- () Tenho um técnico presente diariamente na minha propriedade
- () Semanalmente
- () A cada um mês
- () A cada dois meses
- () A cada três meses
- () Em um período maior que três meses
- () Sempre que solicito a presença dele

8) Em quais áreas ele presta assistência?

- () Monitoramento e controle de pragas e doenças
- () Nutrição do Cafeeiro
- () Meio ambiente
- () Pós-colheita
- () Administração/Comercialização
- () Em todas
- () Outra _____

9) Sua assistência é:

- () Pública
- () Particular

TECNOLOGIAS

10) Como você obtém informações sobre novas tecnologias?

- () Através de anúncios na mídia
- () As empresas do ramo de produtos agrícolas o procuram
- () Assistência técnica
- () Outra _____

11) Visando se atualizar, ou seja, buscar novas tecnologias, você participa de:

- () Cursos
- () Palestras
- () Congressos/simpósios

- () Dias de campo
- () Nenhum
- () Outra _____

12) Você testa novos produtos que são lançados no mercado?

- () Sim () Não

COMERCIALIZAÇÃO

13) Como você faz a comercialização do seu café?

- () Mercado futuro/CPR
- () A termo (contrato)
- () Exportadoras
- () Mercado físico (Cooperativas/armazéns de comercialização)
- () Outras: _____

14) Na venda de seu café, foi contabilizado algum reajuste no preço em função de certificação?

- () Sim. Quanto? _____
- () Não.