

Qualiagro

Normas e padrões

Maria Cristina Prata Neves*

COM os consumidores cada vez mais exigentes com a qualidade dos alimentos, além das características tangíveis como cor, tamanho e ausência de defeitos, outros padrões passaram a ter grande influência no mercado, como as questões ambientais (local do cultivo, práticas culturais, resíduos etc.) e a responsabilidade social (direito, saúde e segurança no trabalho e desenvolvimento rural).

As normas de produção agrícola incorporam novos padrões e procedimentos, comprovadas por certificações, usualmente com selos estampados na rotulagem do produto. As certificações são voluntárias e permitem a diferenciação do produto com agregação de valor ou ingresso em certos mercados. O selo Deméter para os produtos orgânicos biodinâmicos, criado em 1924, é provavelmente o mais antigo selo usado para produtos agrícolas.

As normas e os padrões para a certificação orgânica são desenvolvidos pela International Federation of the Organic Movement (IFOAM) e pelo *Codex Alimentarius* (FAO/OMS, 2001). Reconhecida pela International Organization for Standardization (ISO) os padrões da IFOAM são usados pelas agências certificadoras, enquanto as normas do *Codex Alimentarius* aplicadas ao mercado internacional são usadas nas regulamentações governamentais.

Mercado Justo

O programa Mercado Justo (Fair Trade) tem por objetivo melhorar o acesso aos mercados e as condições comerciais para os produtores familiares e trabalhadores rurais. Estabelecidas pela Fairtrade

Labelling Organizations International e aplicadas em 50 países, as normas são direcionadas para o:

(I) produtor familiar com terras próprias que comercializa os produtos em cooperativa ou associação,

(II) trabalhador rural sem terra própria que trabalha como empregado em fazendas, usinas, agroindústrias etc., com ênfase no salário, saúde e segurança do trabalho, garantia de acesso à educação e liberdade de associação a sindicatos.

As normas de certificação do Mercado Justo procuram garantir um preço mínimo para os produtos exportados, além de um prêmio para as organizações melhorarem as condições de vida da comunidade local.

Eurep-GAP

As normas do EurepGAP foram estabelecidas em 1997, por iniciativa das empresas varejistas de alimento pertencentes ao Euro-Retail Produce Working Group, que representa 24 grandes cadeias de supermercados da União Européia, sob a forma de Boas Práticas Agrícolas aplicadas à produção de frutas, legumes e verduras, flores e plantas ornamentais, produção animal, aquicultura e café.

O sistema exige total controle de lote para ser rastreado até a origem, com o registro de todas as operações, tais como o manejo aplicado, a rotação das culturas e os tratamentos empregados durante o cultivo e na pós-colheita (adubos, corretivos, agrotóxicos, fito-hormônios, entre outros). Para cada produto é documentado o ingrediente ativo, a dose, a época, o responsável pela aplicação e a justificativa para o seu uso, entre outros aspectos.

No Brasil, a certificação de Produção Integrada tem requisitos similares aos da Eurep-GAP, com uma negociação para harmonizar as duas normas, para fins de reconhecimento da certificação brasileira no mercado exportador.

ISO

Desenvolvidas pela ISO, organização não governamental de uma federação de agências nacionais de normas técnicas, as normas ISO 14001/1996 têm por objetivo apoiar a aplicação de um plano de manejo ambiental a qualquer empresa. Recentemente publicada, a ISO 22000 é voltada para a gestão da segurança dos alimentos no que se refere aos perigos que colocam em risco a saúde das pessoas. Ambas são compatíveis com as normas ISO 9001/2000 e usam a base de organizações certificadoras que já operam as normas ISO.

A incidência de doenças veiculadas por alimentos (DVA) pode atingir 1/3 da população (OMS, 2002). Nos Estados Unidos, por exemplo, são registrados 76 milhões de casos de DVA, com 325.000 hospitalizações e 5.000 mortes a cada ano. No mundo há cerca de 2.1 milhões de casos fatais.

Desenvolvidas em estreita cooperação com a comissão do *Codex Alimentarius* e de consenso internacional, as normas são aplicáveis em qualquer etapa da cadeia dos alimentos, desde a produção primária até a indústria os serviços de alimentação, fornecedores de embalagens, atacadistas, transportadoras.

A ISO 14000 exige total respeito à legislação ambiental e um plano de gestão ambiental que deve incluir objetivos e metas, estratégias e responsabilidades definidas. Há grande ênfase na capacitação dos trabalhadores, na documentação das atividades e no controle das metas alcançadas. Certificam a empresa ou então a unidade de produção, não sendo aplicáveis aos produtos. No Brasil, de acordo com o Guia Exame 2005, cerca de 70,0% das empresas de grande porte já contam com essa certificação.

As normas ISO 22000 apresentam três requisitos básicos: a implementação de

Boas Práticas de acordo com o Código de Práticas da Comissão do *Codex Alimentarius* (FAO/OMS, 1999), do Sistema APPCC (FAO, 1998) e um sistema de gestão com base na ISO 9001.

O sistema APPCC inclui o levantamento dos perigos do processo de produção, bem como das medidas preventivas para evitá-las. Estabelece os pontos de controle, os limites de segurança, as ações corretivas e os procedimentos de monitoramento, de verificação e de registros. Há grande ênfase na capacitação dos trabalhadores nos requisitos de higiene e de comportamento pessoal, na documentação das atividades e na rastreabilidade. Exige total respeito à legislação ambiental e trabalhista, principalmente com relação à saúde e segurança dos trabalhadores.

SA8000

Criada em 1997, a SA8000 trata da conduta ética nas relações de trabalho e do respeito aos direitos humanos. Tem por objetivo promover melhorias nas condições de trabalho que incluem aspectos de segurança, justiça social e direitos dos trabalhadores. Desenvolvida pela Social Accountability International (SAI), organização não governamental sediada nos Estados Unidos, associada ao Conselho de Prioridades Econômicas (Council on Economic Priorities), pioneiro na área de responsabilidade social das empresas, que reúne empresários, organizações não-governamentais e organizações sindicais com o objetivo de buscar condições dignas nas relações de trabalho.

Baseia-se nos requisitos de acordos internacionais sobre direitos humanos e sobre condições de trabalho da Organização Internacional do Trabalho (OIT). Estabelece condições mínimas para que o ambiente de trabalho possa ser considerado seguro e saudável, exigem liberdade para que os trabalhadores filiem a sindicatos de classe, proibindo discriminações e trabalho infantil. Contém regras para a duração da jornada de trabalho e salários, entre outras.

Europa aperta o cerco ao Brasil

O Comitê Permanente da Cadeia Alimentar e de Saúde Animal da União Européia começa a discutir a situação sanitária de produtos agropecuários importados do Brasil. Está sendo ouvida a missão que abordou o plano de monitoramento e controle de resíduos e contaminantes apresentado pelo Brasil. Esse plano foi aprovado parcialmente pela UE, para as carnes bovina e de aves. Mas Bruxelas quer também o controle para pescados, camarão e carne eqüina.

A UE continua preocupada com a situação no Brasil e quer mais garantias sobre os produtos que importa. Maior cliente dos produtos agropecuários do Brasil, o bloco insiste para o país reforçar os controles sanitários.

Apesar da Copa Cogeca, principal central agrícola européia, ter pedido, em julho, para Bruxelas proibir a entrada de produtos agrícolas brasileiros, sob a alegação de não respeitar as normas sanitárias, a carne bovina brasileira pode ter mais espaço na Suíça, país que não faz parte da UE.

O governo suíço confirma o bloqueio da importação de carne procedente dos Estados Unidos a partir de 2007, porque, como a UE, não aceitará mais carne tratada com hormônio. Hoje, 85% das importações de carne bovina da Suíça vêm do Brasil. A expectativa é de que as compras do produto brasileiro aumentem, substituindo a importação procedente dos EUA, por exemplo. Além disso, a Suíça investiga se os Estados Unidos estão vendendo arroz transgênico para seu mercado. No país, uma moratória aprovada em votação popular proíbe a importação de produtos com ingredientes transgênicos. Mas, após a descoberta de traços de arroz transgênico, recentemente, nos estoques nos EUA, os suíços decidiram agir. É que 30% do arroz consumido no país vêm dos EUA. O Japão, que também importa arroz americano, já suspendeu as compras.

Não há marca de certificação SA8000 na rotulagem dos produtos e nem sobrepreço. Já beneficia empresas agroindustriais voltadas para o setor de exportação. São usadas como estratégia para acesso a mercados mais exigentes. As empresas certificadas pela SA8000 devem passar a exigir de seus fornecedores o cumprimento dos mesmos padrões. Estão se tornando cada vez mais reconhecidas como um sistema efetivo de implementação, manutenção e verificação de condições dignas de trabalho.

Conclusões

A ISO 14000 trata apenas das questões ambientais e no setor agrícola é aplicável principalmente às agroindústrias. Enquanto a ISO 22000 enfatiza as questões de segurança dos alimentos, a SA8000 têm foco nos aspectos relacionados com as relações de trabalho e direitos humanos e são aplicáveis a empreendimentos de grande porte.

A certificação para Mercado Justo são as que melhor atendem às questões sociais e de desenvolvimento das comunidades

rurais. Também abordam as questões ambientais, mas são restritas a 10 produtos agrícolas até o momento.

Já as normas da Agricultura Orgânica, assim como a Eurep-GAP e a Produção Integrada são abrangentes, dão ênfase às questões ambientais, sociais e de segurança dos alimentos e são aplicáveis em qualquer escala de produção. As questões éticas, principalmente relacionadas com a produção animal, são fortemente abordadas pela Agricultura Orgânica.

As normas Eurep-GAP relativas à produção animal também abordam as questões éticas, embora com menores exigências. As normas Eurep-GAP e PIF enfatizam fortemente as questões relacionadas com a rastreabilidade na cadeia dos alimentos até o ponto de origem. A Agricultura Orgânica se preocupa mais com a segregação dos produtos orgânicos ao longo da cadeia. ■

* Pesquisadora da Embrapa Agrobiologia, www.cnpab.embrapa.br
Caixa Postal 74505, Seropédica, RJ, 23890-000