

## Qualiagro

## Novas dimensões

Maria Cristina Prata Neves

OS CONSUMIDORES ficaram exigentes em relação à qualidade dos alimentos. Além das características tangíveis, como cor, tamanho, ausência de defeitos, passam a incluir questões ambientais (local do cultivo, práticas culturais, aplicação de resíduos etc.) e de responsabilidade social (direito, saúde e segurança no trabalho e desenvolvimento rural).

As normas de produção agrícola incorporaram 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 a certos mercados. O selo Deméter para os produtos orgânicos biodinâmicos, criado em 1924, é provavelmente o mais antigo usado para produtos agrícolas.

### Mercado Justo

Estabelecidas pela Fairtrade Labelling Organizations International e aplicadas em 50 países, as normas do programa Mercado Justo (Fair Trade) visam a melhorar o acesso aos mercados e as condições comerciais para o:

- Produtor familiar com terras próprias que comercializa em cooperativa ou associação;
- 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 garantem: 1) preço mínimo para os produtos exportados; 2) prêmio para as organizações melhorarem as condições de vida da comunidade.

### Eurep-GAP e Produção Integrada

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

O sistema exige controle de lote para ser rastreado até a origem, com o registro das operações, como o manejo aplicado, a rotação das culturas e os tratamentos empregados durante o cultivo e na pós-colheita (adubos, corretivos, agrotóxicos, fitohormônios, 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 14001:1996 e ISO 22000:2005

Desenvolvidas pela ISO, organização não-governamental de uma federação de agências nacionais de normas técnicas, as normas:

- ISO 14001:1996: apóia a aplicação de um plano de manejo ambiental;
- ISO 22000/2005: voltada para a gestão da segurança dos alimentos contra o risco à 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 a qualquer etapa da cadeia dos alimentos, desde a produção primária até a indústria e serviços de alimentação, fornecedores de embalagens, atacadistas, transportadoras.

A ISO 14000 exige respeito à legislação ambiental e um plano de gestão ambiental com definição de objetivos e metas, estratégias e responsabilidades. Há grande ênfase na capacitação dos trabalhadores, na documentação das atividades e no controle das metas alcançadas. São certificados empresa ou 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 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 ISO9001.

O sistema APPCC inclui o levantamento dos perigos do processo de produção, bem como das medidas preventivas para evitá-los. 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 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 nos aspectos sociais de segurança, justiça e direito 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, 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 para o Trabalho (OIT). Estabelecem condições mínimas para o ambiente de trabalho ser considerado seguro e saudável. Exigem liberdade para os trabalhadores filiarem-se a sindicatos de classe, proibindo discriminações e o trabalho infantil. Contém regras para a duração da jornada de trabalho e o valor dos salários, entre outras.

Não há marca de certificação SA8000 na rotulagem dos produtos e nem sobre-

### Aperto da UE

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 apresentados pelo Brasil. Esse plano foi aprovado parcialmente pela UE, para as carnes bovinas 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 vendem arroz transgênico para seu mercado. No país, uma moratória aprovada em votação popular proíbe a importação desses produtos. Mas, após a descoberta de traços de arroz transgênico, recentemente, nos estoques de mercadorias 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.

preço. Beneficia empresas agroindustriais voltadas para o setor de exportação. São usadas como estratégia para acesso a mercados mais exigentes. As empresas certificadas exigem de seus fornecedores o cumprimento dos mesmos padrões. São reconhecidas como um sistema efetivo de implementação, manutenção e verificação de condições dignas de trabalho.

### Conclusões

A ISO 14000 é aplicável principalmente às agroindústrias e trata das questões ambientais. A ISO 22000 enfatiza as questões de segurança dos alimentos. A SA8000 focaliza os aspectos relacionados com as relações de trabalho e os direitos humanos e são aplicáveis a empreendimentos de grande porte.

A certificação para Mercado Justo atende às questões sociais e de desenvolvimento das comunidades rurais. Também abordam as questões ambientais.

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 a 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 preocupa-se mais com a segregação dos produtos orgânicos ao longo da cadeia. ■