

# Produção certificada

*David dos Santos Martins<sup>1</sup>*  
*José Roberto Macedo Fontes<sup>2</sup>*  
*Maurício José Fornazier<sup>3</sup>*  
*Joston Simão de Assis<sup>4</sup>*

Resumo - A globalização da economia permitiu acesso a produtos provenientes das mais diversas regiões do mundo. Preços competitivos, segurança alimentar e questões socioambientais envolvidas no processo produtivo passaram a ter papel fundamental nas relações comerciais, com consumidores cada vez mais conscientes e exigentes de seus direitos por produtos saudáveis. Diante das novas tendências do consumidor mundial, o cenário mercadológico internacional de frutas frescas tem sinalizado mudanças nos sistemas de produção e exigido adoção de critérios de qualidade e tecnologias que apresentem reduzido impacto ambiental, tanto em relação à saúde humana quanto ao respeito às questões sociais do trabalho. Assim, as grandes redes e os supermercados distribuidores de frutas passaram a pressionar fornecedores e exportadores para adoção de sistemas de certificação. As premissas técnicas da certificação estão amparadas em normas e padrões de produção reconhecidos internacionalmente. Abrangem todas as fases de produção, do campo ao mercado final, assegurando os processos de controle e rastreabilidade de toda a cadeia produtiva e a fidelização do consumidor pelas garantias de qualidade e procedência do produto. A certificação da produção tem-se consolidado cada vez mais como instrumento de acesso a mercados. Apenas uma pequena parcela de produtores de mamão certifica a produção no Brasil e esta visa grandes redes varejistas brasileiras ou o mercado externo. São apresentadas as principais certificações no Brasil relacionadas com a agricultura.

Palavras-chave: Mamão. *Carica papaya*. Segurança alimentar. Certificação de produto. Sustentabilidade. Rastreamento.

## INTRODUÇÃO

O Brasil foi o segundo maior produtor mundial de mamão, no ano de 2010. Segundo estatísticas da FAO (2012), foram colhidas 1,87 milhão de toneladas de mamão em 34,36 mil hectares, superado apenas pela Índia (4,20 milhões de toneladas em 106 mil hectares). A cultura distribui-se por diversas regiões brasileiras. Os polos de produção mais importantes encontram-se nos estados da Bahia e do Espírito Santo, responsáveis por cerca de

80% dessa produção. A seguir, vêm os estados do Ceará e do Rio Grande do Norte (IBGE, 2011).

O nível tecnológico utilizado na produção brasileira de mamão é considerado alto. Permite a obtenção das maiores produtividades entre os países produtores e frutos de elevado padrão de qualidade. O Brasil ocupa posição de destaque entre os três maiores exportadores mundiais da fruta. Entretanto, menos de 2% do mamão brasileiro é exportado por ser o mercado

internacional altamente competitivo e cada vez mais exigente em produtos de qualidade e restritivo em relação aos problemas fitossanitários.

A globalização da economia permitiu acesso a produtos provenientes das mais diversas regiões do mundo. Preços competitivos e segurança alimentar, considerados os principais requisitos nas relações comerciais internacionais, passaram a ter papel fundamental no mercado consumidor cada vez mais consciente de seus direitos

<sup>1</sup>Eng<sup>o</sup> Agr<sup>o</sup>, D.S., Pesq. INCAPER, CEP 29052-010 Vitória-ES. Correio eletrônico: davidmartins@incaper.es.gov.br

<sup>2</sup>Eng<sup>o</sup> Agr<sup>o</sup>, D.S., Consultor-Sócio GERMINAR Consultoria e Assessoria Agrícola Ltda., CEP 29901-490 Linhares-ES. Correio eletrônico: joserobertomf@oi.com.br

<sup>3</sup>Eng<sup>o</sup> Agr<sup>o</sup>, Doutorando Entomologia, Pesq. INCAPER, CEP 29052-010 Vitória-ES. Correio eletrônico: mauriciofornazier@incaper.es.gov.br

<sup>4</sup>Eng<sup>o</sup> Agr<sup>o</sup>, Pós-Doc, EMBRAPA Semiárido, Caixa Postal 23, CEP 56302-970 Petrolina-PE. Correio eletrônico: joston.assis@embrapa.br



e exigente por produtos saudáveis. Essas exigências por alimentos seguros focam, principalmente, riscos de contaminação por resíduos de agrotóxicos e microrganismos.

Outra importante tendência do consumidor mundial está relacionada com as questões socioambientais. Empresas importadoras, que utilizam o apelo ambiental como estratégia de marketing, passaram a exigir de seus fornecedores a adoção de requisitos de sustentabilidade socioambientais nos sistemas de produção. Essas exigências estão mais fortemente ligadas à utilização de tecnologias que apresentem reduzido impacto ambiental, tanto em relação à saúde humana quanto ao respeito às questões sociais do trabalho.

Diante dessas novas tendências, o cenário mercadológico internacional de frutas frescas tem sinalizado mudanças nos sistemas de produção e exigido adoção de critérios de qualidade. O cumprimento de normas internacionais relacionadas com a segurança alimentar, o meio ambiente e o homem fazem parte da nova realidade mundial. Para que pudessem ser assegurados os processos de controle e rastreabilidade de toda a cadeia produtiva, as grandes redes distribuidoras de frutas e os supermercados, principalmente os europeus, passaram a pressionar exportadores para adoção de sistema de certificação. Isso para normatizar os padrões exigidos e garantir a qualidade dos produtos.

No Brasil, existe uma parcela relativamente pequena de produtores de mamão que certifica a produção. A maioria daqueles que certificam o faz para atender ao mercado externo ou às grandes redes varejistas brasileiras. Exemplos são a rede Pão de Açúcar com o programa “Qualidade desde a Origem” e o Grupo Carrefour – “Garantia de Origem”. Produtores que ainda não certificam a produção têm consciência de que o aumento da competitividade de seu produto no mercado interno, e principalmente no externo, necessita de produção diferenciada. Isso para evitar que o produto fique em segundo plano de comercialização no futuro.

O processo de certificação consolida-se cada vez mais como instrumento de acesso a mercados. Nesse sentido, a certificação mais adequada para cada empresa, considerando seu negócio e contexto de atuação, será aquela reconhecida pelos clientes atuais e potenciais de seus produtos e serviços. Entende-se que certificação pode agregar valor às marcas comerciais e promover concorrência justa entre fornecedores em mesma base de exigências mercadológicas (DE MUNER et al., 2007).

## PROTOSCOLOS DE CERTIFICAÇÃO

A demanda internacional, associada aos processos de globalização da economia, aumentou as exigências para as exportações. Grande número de protocolos de normas e selos de certificação tem sido criado nas últimas décadas. Em sua maioria, essas exigências vêm de Organizações Não Governamentais (Ongs), institutos e grandes redes de distribuição, visando atender aos mercados ou aos nichos específicos de mercado. Fundamentalmente, alimento seguro, questões relacionadas com o meio ambiente, a saúde do trabalhador e a responsabilidade social das empresas envolvidas na produção dos alimentos são solicitadas em menor ou maior grau, dependendo do foco mercadológico.

Certificação é processo de terceira parte, de verificação de conformidade da produção com normas e padrões técnicos preestabelecidos, privados ou públicos de países importadores e conhecidos como códigos de conduta (NEVES, 2005; CUÉLLAR PADILHA; SEVILLA GUZMÁN, 2005). Suas premissas técnicas estão amparadas em normas e padrões de produção reconhecidos internacionalmente. Abrangem todas as fases de produção, do campo ao mercado final; permitem rastreabilidade da cadeia produtiva e fidelização do consumidor pelas garantias de qualidade e procedência do produto (LIMA; MOURA; SILVA, 2011).

Códigos de conduta são originados de acordos voluntários entre os atores da

cadeia produtiva e visam estabelecer processos produtivos e de rastreabilidade da cadeia produtiva. A tradução desses códigos em selo identificável e aceito pelo consumidor consolida a certificação (CUÉLLAR PADILHA; SEVILLA GUZMÁN, 2005; DE MUNER et al., 2007). Rastreabilidade pode ser definida como a capacidade de identificar o histórico da produção, por meio do registro dos processos, desde sua origem (DE MUNER et al., 2007).

As certificações aplicáveis às frutas no Brasil podem ser classificadas em três grandes grupos: orgânicas, de Boas Práticas Agrícolas (BPA) e socioambientais (JULIÃO; VIANA, 2011). A certificação de origem, quarto tipo de certificação, também pode ser aplicada a produtos de origens vegetal e animal. Diferencia o produto tanto para o produtor quanto para o consumidor e comprova a qualidade e a origem desses produtos (VIETTI; GIASSI, 2005). A opção por determinado tipo de certificação deve ser feita de acordo com a solicitação do mercado de destino e exigências do importador/comprador.

### Certificações orgânicas

A produção orgânica no Brasil é regulamentada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e definida como produto cultivado sem uso de agrotóxicos, adubos químicos e outras substâncias sintéticas. Esse sistema visa, principalmente, ofertar produtos saudáveis, isentos de contaminantes intencionais e preservar a diversidade biológica dos ecossistemas naturais ou modificados, nos quais se insira o sistema de produção. Deve também seguir as normas do mercado internacional, onde será comercializado, mesmo que esteja de acordo com a regulamentação brasileira (BRASIL, 2011). Entre os países que possuem normas específicas para certificação orgânica encontram-se a Austrália, o Brasil, o Canadá, os Estados Unidos, o Japão e a União Europeia (Quadro 1).

A certificação orgânica tem sido mais utilizada na produção de hortaliças. Para mamão, exemplos podem ser encontrados na região Norte do estado do Espírito



QUADRO 1 - Principais certificações de produtos orgânicos

Selo	Informações sobre a certificação
	Lei nº 10.831, de 23 de dezembro de 2003 - regulamenta a produção de orgânicos no Brasil. Diferentes certificadoras aplicam as normas brasileiras para praticamente todos os produtos agrícolas. O registro do produtor orgânico é obrigatório junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), pelo Sistema Brasileiro de Avaliação de Conformidade Orgânica (SisOrg).
	Canada Organic Regime (COR) - elaborado pelo governo do Canadá. A Agência Canadense de Inspeção de Alimentos - Canadian Food Inspection Agency (CFIA) é responsável pelo acompanhamento e aplicação dos regulamentos. Organismos de certificação espalhados pelo mundo são responsáveis por verificar aplicação dos padrões canadenses.
	Council Regulation N° 834/07 (CR 834/07) - regulamenta produtos orgânicos na União Europeia (UE). O logotipo é obrigatório para todos os alimentos orgânicos pré-embalados produzidos na UE, para atestar que o produto é orgânico. Para produtos não embalados seu uso é voluntário.
	Japanese Agricultural Standard (JAS) - norma de produtos orgânicos foi aprovada pela Comissão do Codex Alimentarius e estabelecida no Japão com base nas diretrizes para produção, processamento, rotulagem e marketing de produtos orgânicos. Organismos de certificação registrados no Japão ou outros países podem conceder o uso do logotipo JAS orgânico para produtos produzidos ou fabricados em conformidade com essas normas.
	National Organic Products (NOP) - Programa Norte-Americano de Orgânicos faz parte do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos United States Department of Agriculture (USDA) - desenvolve, implementa e administra critérios para produção, manuseio e normas de rotulagem. Credencia empresas privadas, organizações e órgãos estaduais para certificar produtores e manipuladores de acordo com as normas NOP, inclusive em outros países.

FONTE: Julião e Viana (2011).

Santo, entretanto, são pequenas áreas de empresas exportadoras e poucas iniciativas de produtores organizados em associações. Sua produção é destinada a nichos específicos.

### Certificações das Boas Práticas Agrícolas

As certificações com foco nas BPA são as mais utilizadas (Quadro 2), principalmente, quando a produção destina-se ao mercado europeu. Sua finalidade é atestar produtos cultivados segundo as BPA, com respeito aos limites de resíduos dos agroquímicos regulamentados, legislação ambiental e segurança do trabalhador ru-

ral. Permitem rastreabilidade do processo produtivo na fazenda e processamento pós-colheita. Princípios do sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), bem como critérios de higiene pessoal e das instalações são rigorosamente seguidos. Isso para evitar contaminações químicas, físicas e biológicas passíveis de ocorrer ao longo da cadeia produtiva e permitir a comercialização de alimentos seguros para a saúde do consumidor. Permitem, além do controle das atividades, melhoria no balanço contábil e organização da propriedade agrícola por meio do registro de todas as atividades.

A mais utilizada é o GlobalG.A.P.

Sistema de gestão da qualidade, foi criado originalmente em 1997 por iniciativa de 22 varejistas europeus com a denominação Euro-Retailer Produce Working Group (EUREP) for Good Agriculture Practices (GAP) – EurepGAP, como referência às BPA. Sua finalidade era assegurar alimentos seguros e sustentáveis para seus clientes e inclui todas as atividades realizadas na fazenda. Existem mais de cem organismos independentes habilitados para essa certificação no mundo. O GlobalG.A.P possibilita a inserção de pequenos produtores por meio da certificação em grupo, diminuindo custos relativos às inspeções. Está-se tornando condição fundamental para acesso de produtos in natura no mercado internacional. É requisito mínimo para exportação de frutas para mercados europeus (GLOBALG.A.P, 2012) e a maioria das empresas exportadoras de mamão para países desse mercado é certificada GlobalG.A.P.

Outras grandes redes de distribuição criaram regras próprias a ser seguidas por seus fornecedores. Exemplo, as certificações Tesco Nurture, ex Tesco Nature's Choice (TNC), para fornecedores da rede de supermercados Tesco, Inglaterra (TESCO, 2012ab); British Retail Consortium (BRC) para fornecedores ao consórcio dos varejistas britânicos do Reino Unido (BRITISH RETAIL CONSORTIUM, 2012); e International Food Standard (IFC), para alimentos processados comercializados na Alemanha (INTERNATIONAL FEATURED STANDARD, 2012).

No Brasil, as redes de supermercados Pão de Açúcar e Carrefour estabeleceram selos de qualidade para seus fornecedores. Além de monitorarem e promoverem acompanhamento mais detalhado das atividades de produção contribuem para melhoria dos processos de cultivo com uso das BPA. Utilizam rígido controle do uso de agrotóxicos, em consonância com a legislação vigente. O controle efetivo no processamento final é focado nas condições físicas e visuais do produto (CARREFOUR, 2012; GRUPO PÃO DE AÇUCAR, 2012).

A Produção Integrada Agropecuária (PI



QUADRO 2 - Principais certificações agrupadas com foco nas Boas Práticas Agrícolas

Selo	Informações sobre a certificação
	Fruta sustentável - idealizada pelo Instituto Brasileiro de Frutas (Ibraf) sob responsabilidade da Organização Internacional Agropecuária (OIA). Assegura qualidade da produção pelos parâmetros das Boas Práticas Agrícolas (BPA). A rastreabilidade é garantida nesse sistema. O selo pode ser adquirido por produtores de todas as frutas brasileiras. É bastante recente e está sendo realizado trabalho de divulgação.
<b>GLOBALG.A.P.</b>	GlobalG.A.P. - estabelece normas voluntárias para certificação agrícola; conta com diversos organismos de certificação. Norma projetada para minimizar impactos ambientais da produção de alimentos; reduz uso de insumos químicos e garante abordagem responsável para saúde e segurança do trabalhador. Serve como manual prático de BPA em qualquer lugar do mundo. Pode ser aplicado para infinidade de produtos agrícolas. Favorece a comercialização de frutas no mercado mundial.
	Brasil Certificado - regulamentada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). O Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro) credencia certificadoras da Produção Integrada Agropecuária (PI Brasil). Foco nas BPA; possibilita diminuição dos custos de produção e aumenta credibilidade e confiabilidade do consumidor. Normas específicas de Produção Integrada para diversas frutas e organismos credenciados para Avaliação da Conformidade estão disponíveis no site do Inmetro. Ações para maior reconhecimento dessa certificação estão sendo realizadas, principalmente, no território brasileiro.
	Tesco Nurture, ex-Tesco Nature's Choice (TNC) - criada pelo supermercado Britânico Tesco, possui certificadoras credenciadas para auditoria no Brasil. Visa atender consumidores exigentes em hortifrúticolos frescos e saborosos, cultivados de forma segura e com mínimo impacto ambiental. Certificação usada por produtores de diversas partes do mundo, fornecedores da rede Tesco. É norma específica para atender à rede Tesco; não é válida em outros mercados.
	BRC Global Standard For Food Safety - desenvolvida pelo British Retail Consortium (BRC). Duas certificadoras trabalham com este selo no Brasil. A BRC traz reconhecimento aos fornecedores de alimentos, proporcionando confiança aos compradores/importadores. Empresas do setor frutícola obtêm o selo para exportação; facilita fornecimento, principalmente, para supermercados da Alemanha, França e Reino Unido.
	Garantia de Origem - criado pelo Grupo Carrefour, é certificado por equipe técnica do próprio grupo. Assegura qualidade e segurança dos alimentos comprados nas lojas Carrefour; os produtores parceiros do Programa seguem normas de BPA. Fazendas certificadas estão espalhadas por todo o Brasil e fornecem diferentes produtos como banana, laranja, limão, maçã, mamão, manga, melão, uva e hortaliças embaladas. O selo visa comercialização dos produtos nas lojas do Grupo Carrefour.
	Qualidade desde a Origem - criado pelo Grupo Pão de Açúcar. Programa alinhado tecnicamente com o Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos em Alimentos (PARA), da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Entre seus objetivos estão desenvolver a cadeia produtiva e transmitir maior confiabilidade na compra de frutas, legumes e verduras (FLV). A certificação pode ser obtida por produtores de quaisquer FLV. O selo visa comercialização dos hortifrúticolos nas lojas do Grupo Pão de Açúcar.

FONTE: Julião e Viana (2011).

Brasil) foi criada pelo MAPA e instituída com o propósito de ser o protocolo oficial brasileiro aceito pelos principais compradores internacionais. Possui a logomarca “Brasil Certificado” e tem como objetivos adequar a qualidade do produto brasileiro às exigências dos mercados interno e externo, torná-lo mais competitivo e ampliar sua participação no mercado internacional. Permite produção de alimentos e outros produtos seguros e de alta qualidade. Aplica recursos naturais e regulação de mecanismos para substituição de insumos poluentes. Garante a sustentabilidade e viabiliza a rastreabilidade da produção agropecuária. Contempla, ainda, aspectos relacionados com a responsabilidade social, orientados para a segurança do trabalhador. As Normas Técnicas Específicas da Produção Integrada de Mamão (NTEPI Mamão) foram estabelecidas no Brasil, em 2003, e revisadas em 2009 (MARTINS; YAMANISHI; TATAGIBA, 2003; BRASIL, 2009).

As normas da PI Brasil contemplam, praticamente, todos os quesitos exigidos por outros processos de certificação. Entretanto, sua utilização tem sido pouco representativa; ainda não foram adotadas pelas grandes redes brasileiras de distribuição de alimentos e por compradores dos mercados internacionais. Essa situação propiciou que significativo número de propriedades certificadas PI Brasil suspendesse essa certificação, inclusive aquelas de mamão. Embora essas produtoras de mamão não apresentem certificação PI Brasil, boa parte delas é conduzida em conformidade com as NTEPI Mamão (MARTINS; VENTURA; TATAGIBA, 2008/2009). Para melhorar sua aceitação deveria ser buscada a equivalência de seu protocolo a outros como GlobalG.A.P., além de forte campanha de divulgação e marketing.

### Certificações socioambientais

Certificação socioambiental, apesar de existir há tempo, ainda é pouco aplicada no território brasileiro. Nos últimos anos



a procura tem crescido e a expectativa é que cresça ainda mais nos próximos anos, principalmente, pela conscientização mundial quanto às questões socioambientais. São consideradas como nova geração de certificações de alimentos aquelas que têm como objetivo a produção sustentável que combine práticas preocupadas com o ambiente e a sociedade, além dos aspectos econômicos. Teve seu início com o Comércio Justo ou Solidário (fair trade), por meio da comercialização de produtos em sistemas mais justos de remuneração, os quais permitem o desenvolvimento das comunidades locais.

Trata-se de movimento social e modalidade de comércio internacional que estabelece preços justos e menor disparidade social nas cadeias produtivas. Propicia melhores padrões sociais aos pequenos produtores de países em desenvolvimento. Contribui para o desenvolvimento sustentável por meio de melhores condições de troca e garantia de direitos para produtores e trabalhadores marginalizados. Reúne cerca de 300 organizações em 60 países. Sua missão é promover equidade social, proteção do ambiente e segurança econômica, por meio do comércio e da promoção de campanhas de conscientização (FAIRTRADE LABELLING ORGANIZATIONS INTERNATIONAL, 2011).

O comércio justo é mantido e fortalecido por parcela de consumidores dispostos a buscar alternativas para a desigualdade e injustiça. Recompensa empresas com objetivos sociais, preocupações ambientais e capacidade de melhorar as condições dos trabalhadores dos países menos desenvolvidos (TORRES; PÉREZ; NAVARRO RICO; LARRINAGA ARECHAGA, 2000). Suas exigências garantem benefícios, principalmente, aos pequenos produtores organizados em cooperativas e fornece parâmetros de medição da evolução temporal da sustentabilidade. Não trabalha com produtores individuais; os custos são considerados relativamente baixos, especialmente por ser divididos pelo grupo de cooperados. O fair trade as-

socia questões socioambientais com BPA.

Pertencem também a esse grupo as certificações Rainforest Alliance, que exigem o bem-estar do trabalhador e comunidades locais, conservação da biodiversidade, promove manutenção da cobertura florestal e restauração da vegetação nativa;

Bird Friendly (Amigo das Aves) que exige produção orgânica e cercada por cobertura florestal visando habitat propício para aves; Ecocert; Fair for Life; Integra e EcoSocial - estes dois últimos são da responsabilidade do Instituto Biodinâmico (IBD) (Quadro 3).

QUADRO 3 - Principais certificações socioambientais no Brasil

Selo	Informações sobre a certificação
	Fairtrade Labelling Organizations International (FLO) - organização sem fins lucrativos responsável pela norma. FLO-CERT realiza as atividades de certificação. Menor desequilíbrio de poder nas relações comerciais. Atua na África, América Latina, Ásia, Caribe e Oceania. Utilizado principalmente por cooperativas de frutas com inserção no mercado internacional. O selo é reconhecido nos EUA e Europa, sendo o Reino Unido o maior mercado para frutas com essa certificação.
	Rainforest Alliance Certified - imaflo audita as propriedades da Rede de Agricultura Sustentável (RAS) no Brasil. A RAS é coalizão de organizações conservacionistas independentes que promovem sustentabilidade social e ambiental. Reconhece e promove a agricultura responsável; estimula conservação da biodiversidade e desenvolvimento humano sustentável por meio de critérios sociais, ambientais, agrônômicos e de gestão das propriedades. Há propriedades certificadas RAS produtoras de uva no Vale do São Francisco e suco de laranja no estado de São Paulo. Em menor escala há produtores certificados de abacate, açaí, cupuaçu e lichia. Os principais mercados, em ordem de volume comercializado, que reconhecem a certificação RAS são Europa, EUA, Canadá, Japão e Austrália. Banana é a principal fruta comercializada com esse selo no mundo.
	Instituto Biodinâmico (IBD) Certificações - é responsável pelos selos EcoSocial e Programa Integra IBD. Tem base nos preceitos do Comércio Justo e nas legislações trabalhista, saúde, segurança ocupacional e meio ambiente; o EcoSocial é específico para orgânicos. Aplicam-se a empresas, grupos de pequenos produtores e comercializadoras (traders) dos mais diversos ramos. No Brasil, existem empreendimentos certificados. Foco na Europa e nos Estados Unidos. Neste último, a demanda tem crescido. No mercado brasileiro há crescente interesse do setor varejista.
	Ecocert disponibiliza os selos Ecocert Fair Trade (EFT), de Comércio Justo e o Socioambiental no Brasil - objetivos com base na filosofia do comércio justo; fomentam parceria de longo prazo entre produtores e compradores, garantem desenvolvimento de cadeias produtivas sustentáveis e promovem transparência das informações. O selo EFT é voltado para pequenos produtores; o Socioambiental pode ser concedido também a produtores de média e de grande escala. Sua adoção ainda é restrita na fruticultura. O EFT é reconhecido principalmente na Europa; há muitos produtos exportados para Austrália, EUA e Japão. O selo Socioambiental é voltado para o mercado interno brasileiro.
	Fair for Life - esse sistema de certificação é realizado pela certificadora suíça Instituto de Mercado Ecológico - Institute for Marketecology (IMO). Responsabilidade social na produção agrícola e Comércio Justo, complementado por quesitos ambientais. O programa abrange diversas frutas na Argentina e Chile. No Brasil, a certificação para frutas está no início, com exceção do cacau. Produtos certificados pelo Fair for Life encontram mercado principalmente na Europa.

FONTE: Julião e Viana (2011).



## Certificações de Origem

As certificações de origem são modalidades de propriedade intelectual. Por esta razão devem ser avaliadas e concedidas pelo Instituto Nacional de Propriedade Industrial (Inpi) a produtos que apresentem qualidade única em função das condições naturais do meio em que foram produzidos (LIMA et al., 2009).

As certificações de origem no Brasil são definidas no texto da Lei de Propriedade Industrial nº 9.279 de 14 de maio de 1996 (BRASIL, 1996), como Indicação de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO). Constitui Indicação de

Procedência o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território que se tenha tornado conhecido como centro de extração, produção ou fabricação de determinado produto ou prestação de determinado serviço (art. 177). Considera-se DO o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço, cujas qualidades ou características devem-se exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos.

No Brasil, existem registrados alguns selos de Indicação Geográfica e de Denominação de Origem (BRASIL, 2012) (Quadro 4).

## PROTOCOLO DE MANEJO DE RISCOS DAS PRAGAS NO ÂMBITO DO PROGRAMA DE EXPORTAÇÃO DE MAMÃO PARA OS ESTADOS UNIDOS

Os critérios para manejo de riscos das pragas no âmbito do Programa de Exportação de Mamão para os Estados Unidos estão estabelecidos na Instrução Normativa nº 5, de 22 de janeiro de 2008 (BRASIL, 2008).

Protocolo específico para exportação de mamão brasileiro para os EUA define o conjunto de regras que integra práticas de pré e pós-colheita utilizadas na produção, colheita, empacotamento e transporte do mamão. Proporciona garantia de produto livre das espécies de moscas-das-frutas *Ceratitis capitata* (Wied.) e *Anastrepha fraterculus* (Wied.), pragas quarentenárias nesse país.

Esse sistema foi implantado no Polo de Produção de Mamão do estado do Espírito Santo, e as exportações de mamão para o mercado americano foram retomadas a partir de setembro de 1998 (MARTINS; MALAVASI, 2003). No Brasil, apenas os mamões produzidos e processados no extremo sul do estado da Bahia, no estado do Espírito Santo e faixa litorânea do Rio Grande do Norte têm autorização de importação pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos – United States Department of Agriculture (USDA).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A demanda tem aumentado por frutas que atendam padrões de qualidade e segurança alimentar, produzidas em sistemas que prezem a preservação do meio ambiente e respeitem questões sociais do trabalho, para atender o consumidor cada vez mais exigente e consciente de seus direitos. Essa exigência é realidade para produtores e empresas que fornecem para grandes redes de distribuição de alimentos e supermercados, principalmente, europeus. Essa tendência mostra-se irreversível por vir ao encontro dos interesses do mercado consumidor e tende a crescer nos próximos

QUADRO 4 - Principais certificações de origem no Brasil

Selo	Informações sobre a certificação
	Vale dos Vinhedos. Espécie: Indicação de Procedência. Requerente: Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos (Aprovale). Produto: vinhos tinto e branco e espumantes. Publicação da Concessão: RPI nº 1663, de 19 de novembro de 2002.
	Região Cerrado Mineiro. Indicação de Procedência. Requerente: Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado (Caccer). Produto: café. Publicação da Concessão: RPI nº 1797, de 14 de maio de 2005.
	Pampa Gaúcho da Campanha Meridional. Espécie: Indicação de Procedência. Requerente: Associação dos Produtores de Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional. Produto: carne bovina e seus derivados. Publicação da Concessão: RPI nº 1875 de 12 de dezembro de 2006.
	Paraty. Espécie: Indicação de Procedência. Requerente: Associação dos Produtores e Amigos da Cachaça Artesanal de Paraty. Produto: aguardentes, tipo cachaça e aguardente composta azulada. Publicação da Concessão: RPI nº 1905, de 10 de julho de 2007.
	Vale do Sinos. Espécie: Indicação de Procedência. Requerente: Associação das Indústrias de Curtumes do Rio Grande do Sul. Produto: couro acabado. Publicação da Concessão: RPI nº 2002, de 19 de maio de 2009.
	Vale do Submédio São Francisco. Espécie: Indicação de Procedência. Requerente: Conselho da União das Associações e Cooperativas dos Produtores de Uvas de Mesa e Mangas do Vale do Submédio São Francisco (Univale). Produto: uvas de mesa e manga. Publicação da Concessão: RPI nº 2009, de 7 de julho de 2009.
	Litoral Norte Gaúcho. Espécie: Denominação de Origem. Requerente: Associação de Produtores de Arroz do Litoral Norte Gaúcho. Produto: arroz. Publicação da Concessão: RPI nº 2068, de 24 de agosto de 2010.

FONTE: Brasil (2012).



anos. O cenário futuro indica que produtos diferenciados serão exigência dos grandes mercados de frutas, e aqueles que não se enquadrarem encontrarão sérias dificuldades na comercialização. Serão vendidos em segundo plano de preferência, quer pelo valor, na falta do produto certificado, quer pelos mercados com menor remuneração.

## REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 5, de 22 de janeiro de 2008. Aprova os critérios e procedimentos para aplicação de medidas integradas em um enfoque de sistema de manejo de risco das pragas *Ceratitis capitata* e *Anastrepha fraterculus*, no âmbito do Programa de Exportação de Mamão (*Carica papaya*) do Brasil para os Estados Unidos. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 25 jan. 2008. Seção 1.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 2, de 8 de janeiro de 2009. Aprova as Normas Técnicas Específicas para a Produção Integrada de Mamão – NTEPI Mamão. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 9 jan. 2009. Seção 1, p.7-12.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Lei nº 9.279, de 14 de maio de 1996. Regula direitos e obrigações relativos à propriedade industrial. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 15 maio 1996.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Selos no Brasil**. Brasília [2012]. Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/selos-no-brasil>>. Acesso em: 18 nov.2012.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; BRASIL. Ministério da Pesca e Aquicultura. Instrução Normativa Interministerial nº 28, de 8 de junho de 2011. Estabelece Normas Técnicas para os Sistemas Orgânicos de Produção Aquícola a serem seguidos por toda pessoa física ou jurídica responsável por unidades de produção em conversão ou por sistemas orgânicos de produção. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Brasília, 9 jun. 2011. Seção 1.
- BRITISH RETAIL CONSORTIUM. **BRC Global Standard For Food Safety**. London [2012]. Disponível em: <<http://www.brcglobalstandards.com/GlobalStandards/Standards/Food.aspx>>. Acesso em: 18 nov 2012.
- CARREFOUR. **Garantia de origem**: cuidando da terra e do produto para chegar até você. [S.l.], 2010. Disponível em: <<http://www.garantiadeorigem.com.br>>. Acesso em: 18 nov. 2012.
- CUÉLLAR PADILHA, M.C.; SEVILLA GUZMÁN, E. **¿Qué modelo de generación de credibilidad para el movimiento de Comercio Justo**. 2005. 71p.Tesis (Doutorado de Agroecología, Sociología y Desarrollo Rural Sostenible) - Instituto de Sociología y Studios Camposinos, Universidad de Córdoba.
- DE MUNER, L.H. De et al. Certificação de café. In: FERRÃO, R.G. et al. **Café conilon**. Vitória, INCAPER, 2007. p.649-665.
- FAO. **Faostat – agriculture**: production. Rome, 2012. Disponível em: <<http://www.faostat.org>>. Acesso em: 1 nov. 2012.
- FAIRTRADE LABELING ORGANIZATIONS INTERNATIONAL. Bonn, Germany, 2011. Disponível em: <<http://www.fairtrade.net>>. Acesso em: 18 out. 2012.
- GLOBALG.A.P.[S.l., 2012]. Disponível em: <<http://www.globalgap.org>>. Acesso em: 20 nov. 2012.
- GRUPO PÃO DE AÇUCAR. **Qualidade desde a origem**. [Rio de Janeiro, 2012]. Disponível em: <<http://www.qualidadedesdeorigem.com.br>>. Acesso em: 1 nov. 2012.
- IBGE. SIDRA. **Banco de dados agregados**: culturas permanentes. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <[http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/tabela/listabl.asp?c=1613&z=p\\_0=22](http://www.sidra.ibge.gov.br/bda/tabela/listabl.asp?c=1613&z=p_0=22)>. Acesso em: 18 fev. 2013.
- INTERNATIONAL FEATURED STANDARD. **IFS food**. Berlin, 2012. Disponível em: <<http://www.ifs-certification.com>>. Acesso em: 1 nov. 2012.
- JULÍAO, L.; VIANA, M. Certificações socioambientais a nova geração das boas práticas na fruticultura. **Hortifruti Brasil**, Piracicaba,v.9, n.99, p.8-17, 2011. Disponível em: <[http://www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/edicoes/99/mar\\_capa.pdf](http://www.cepea.esalq.usp.br/hfbrasil/edicoes/99/mar_capa.pdf)>. Acesso em: 1 nov. 2012.
- LIMA, M.A.C. de et al. **Subsídios técnicos para a indicação geográfica de procedência do Vale do Submédio São Francisco**: uva de mesa e manga. Petrolina, Embrapa Semi-Árido, 2009. 54p.(Embrapa Semi-Árido. Documentos, 222).
- LIMA, P.C. de; MOURA, W.de M.; SILVA, T.C. Certificação do café. In: REIS, P.R.; CUNHA, R.L. da; CARVALHO, G.R. (Ed.). **Café arábica**: da pós-colheita ao consumo. Lavras: Unidade Regional EPAMIG Sul de Minas, 2011. v.2, p.547-589.
- MARTINS, D. dos S.; MALAVASI, A. Aplicação do System Approach para a exportação de frutas: mamão brasileiro para os Estados Unidos. In: ZAMBOLIM, L. (Ed.). **Manejo integrado**: produção integrada - fruteiras tropicais - doenças e pragas. Viçosa, MG: UFV, 2003. cap. 1, p.7-35.
- MARTINS, D. dos S.; VENTURA, J.A.; TATAGIBA, J. da S. Produção integrada de mamão no Estado do Espírito Santo. In: BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Produção Integrada no Brasil**: agropecuária sustentável, alimentos seguros. Brasília, 2008/2009. p.569-626.
- MARTINS, D. dos S.; YAMANISHI, O.K.; TATAGIBA, J. da S. **Normas técnicas e documentos de acompanhamento da Produção Integrada de Mamão**. Vitória: INCAPER, 2003. 60p. (INCAPER. Documentos, 120).
- NEVES, M.C.P. Certificação: garantia da qualidade dos produtos orgânicos. In: AQUINO, A.M. de; ASSIS, R.L. de (Ed.). **Agroecologia**: princípios e técnicas para uma agricultura orgânica sustentável. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2005. p.237-256.
- TESCO. **Tesco Nature's Choice**. Hertfordshire, [2012a]. Disponível em: <<http://www.tesco.com/csr/g4.html>>. Acesso em: 1 nov. 2012.
- TESCO. **Tesco Nurture**. Hertfordshire, [2012b]. Disponível em: <<http://www.tesco.com/nurture>>. Acesso em: 1 nov. 2012.
- TORRES PÉREZ, J.; NAVARRO RICO, P.; LARRINAGA ARECHAGA, A. Para entender el comercio justo. **Boletim CF+S**, Madrid, n.13, jul. 2000. Disponível em: <<http://habitat.aq.upm.es/boletim/n13/lista.html>>. Acesso em: 1 nov. 2012.
- VIETTI, B.M.M.; GIASSI, R.T. Projeto de obtenção da denominação de origem controlada para a ostra da cidade de Florianópolis. In: ENCONTRO NACIONAL DE ENGENHARIA DE PRODUÇÃO, 2005, Porto Alegre. **Anais...** Porto Alegre: [s.n.], 2005. p.1505-1512.