

Confiabilidade

Certificação e selos de qualidade asseguram requisitos na produção

Fernanda Garcia Sampaio e Mirella de Souza Nogueira Costa*



RODRIGO ESTEVAN MINHOZ DE ALMEIDA

Tanques rede de engorda de tilápias; Zacarias, SP. 2012

TABELA 1 | PRINCÍPIOS RELEVANTES ADOTADOS NA CERTIFICAÇÃO AQUÍCOLA PELOS PROTOCOLOS DE CERTIFICAÇÃO AVALIADOS

	PROTOCOLOS				
	A	B	C	D	E
Saúde e bem-estar animal	✓	✓	ind	✓	✓
Segurança e qualidade alimentar	✓	✓	✓	ind	ind
Integridade ambiental	✓	✓	✓	✓	✓
Responsabilidade social	✓	✓	✓	✓	✓
Aspectos econômicos	X	X	X	X	X
Certificação de pequena escala	✓	✓	✓	✓	✓
Rastreabilidade da cadeia de custódia	✓	✓	✓	✓	✓
Frequência da recertificação	anual	anual	anual	3-5 anos	anual
ISO 65	✓	✓	✓	✓	✓

Legenda: ind = indiretamente; X = não contempla; ✓ = contempla

Fonte: Fernanda Garcia Sampaio.

A fim de atender à demanda de mercados cada vez mais exigentes e agregar valor ao produto ou serviço, surgem no país os certificados ou selos de qualidade desenvolvidos por iniciativa do Estado ou pela iniciativa privada (Peretti & Araújo, 2010). A certificação ou o uso de selos de identificação são meios de atestar que o produto foi produzido conforme requisitos. Nas últimas décadas, proliferaram os sistemas de certificação destinados a fornecer aos consumidores informações sobre as unidades populacionais de peixes e da gestão das atividades de pesca e da aquicultura. Os sistemas de certificação privados definem seus próprios protocolos de avaliação; se os critérios exigidos forem cumpridos, o produto recebe o direito de usar o logotipo do protocolo.

Nos Estados Unidos, o Conselho Nacional de Padrões Orgânicos (Nosb) aprovou, em 2008, as normas para certificação da aquicultura orgânica; em 2009, o novo Regulamento da União Europeia de número, 834/2007, que trata especificamente dos processos de certificação orgânica, incluiu os produtos da aquicultura.

Estas ações obrigaram readequações no mercado certificador. A primeira lei brasileira de normatização da agricultura orgânica foi a de número 10.831/03 e a informação da qualidade passou a ser dada por meio do selo oficial do Governo Federal, com ou sem o selo da certificadora privada (Medaets & Fonseca, 2005).

NORMAS TÉCNICAS

O Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA), em conjunto com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), publicou a INI 28, de 8 de junho 2011, que estabelece normas técnicas para os Sistemas Orgânicos de Produção Aquícola a serem seguidos pela pessoa física ou jurídica responsável por unidades orgânicas de produção. A base normativa para a certificação da aquicultura orgânica possibilita aos produtores das diferentes cadeias aquícolas a regularização de sua produção orgânica e assegura que os critérios exigidos pelos Organismos Certificadores (OC), devidamente acreditados, sejam passíveis de ser cumpridos nas condições brasileiras.

Em 2011, o Committee on Fisheries (Cofi) da **Food and Agriculture Organization** (FAO) – comitê de pesca da FAO, órgão da Organização das Nações Unidas (ONU) – aprovou o documento que contém as Diretrizes Técnicas para Certificação da Aquicultura, visando ao desenvolvimento, à organização e à implementação de regimes confiáveis de certificação de aquicultura. Os países signatários deverão internalizá-lo e usá-lo como base para adaptar ou criar as normas relacionadas ao tema. O documento abrange questões de saúde e bem-estar animal, segurança alimentar, integridade ambiental e aspectos socioeconômicos.

PROTOCOLOS PRIVADOS

A Tabela 1 apresenta as principais características dos protocolos selecionados para serem avaliados e os mais relevantes princípios contemplados, com base nos quais verifica-se que todos possuem algum critério relacionado à saúde e ao bem-estar animal, embora em graus diferentes, considerando os sistemas e as espécies. Constata-se que apenas o protocolo C verifica esse critério de forma indireta e, apesar de todos os protocolos incluírem questões de integridade ambiental, os protocolos D e E apresentam critérios específicos para as questões de meio ambiente. Os protocolos A e B exigem que os potenciais impactos ambientais sejam identificados e que as mitigações sejam realizadas com base no monitoramento ambiental. O protocolo B não menciona especificamente qualquer exigência para mitigar os impactos e nenhum dos protocolos exige o Estudo de Impacto Ambiental (EIA).

Todos os protocolos avaliados possuem critérios sociais de algum tipo, sendo que abordam questões de direitos laborais dos trabalhadores, em conformidade com as convenções da Organização Internacional do Trabalho (OIT). Todos possuem disposições destinadas a facilitar a participação de pequenos produtores. O protocolo D tem um baixo

FIGURA 1 | TANQUES-REDE UTILIZADOS EM PISCICULTURAS; MUNICÍPIO DE JATOBÁ, PE, FEV. 2011



MIRELLA DE S. N. COSTA

custo de certificação, o que facilita o acesso ao regime para as cooperativas ou os pequenos produtores. Os aspectos econômicos não são abordados em nenhum dos protocolos analisados, o que é preocupante. Os protocolos analisados possuem procedimentos para certificar a cadeia de custódia dos produtos e, exceto o protocolo D, no qual a certificação é realizada a cada três a cinco anos, os demais certificam anualmente. Todos os protocolos exigem que organismos certificadores sejam acreditados de acordo com as normas ISO 65.

CERTIFICADORES NO BRASIL

Realizou-se um levantamento dos atuais OC de produtos aquícolas, com base em análise documental de informações publicamente disponíveis, em particular, a partir das páginas eletrônicas das empresas certificadoras. Em 2010 foram identifi-

cados dez OC aptos a oferecer serviços de certificação para produtos aquícolas no Brasil. Foi verificado que as certificadoras adotam, em sua maioria, protocolos internacionais para certificação. Esse fato isolado não impede que os produtos brasileiros sejam certificados, porém, torna-se evidente a ausência de marcos reguladores para o mercado de certificação.

Somente um OC é empresa 100% brasileira, sendo as demais estrangeiras com escritórios no Brasil. Todos os OC avaliados, exceto um, certificam Boas Práticas de Manejo (BPM) exclusivamente com o protocolo B ou o B somado a outros protocolos, e o protocolo E certifica produção orgânica; os demais utilizam protocolos não avaliados nesse estudo. Até 2010 somente duas empresas possuíam clientes do ramo aquícola certificados no Brasil. As demais empresas aptas a certificar empreendimentos aquícolas, quando con-

tatadas, relataram a ausência de demanda por parte do setor.

Existiam no Brasil, em 2010, apenas três empreendimentos aquícolas certificados, todos produtores de camarão do tipo orgânico, localizados na região Nordeste. Não foram encontradas certificações para outras atividades aquícolas que não a carcinicultura, sendo preocupante a ausência de empreendimentos de piscicultura certificados no país. Foi feito um questionário teste (*checklist*) compilando as principais exigências dos protocolos; essa ferramenta foi utilizada para avaliar a situação de alguns produtores diante das exigências do mercado certificador. O *checklist* foi composto pelos princípios: (I) cumprimento das leis nacionais e regulamentações locais; (II) gerenciamento da fazenda para conservação dos habitats naturais e da

biodiversidade local; (III) conservação dos recursos hídricos; (IV) conservação da biodiversidade de espécies e populações selvagens; (V) uso responsável dos recursos hídricos; (VI) manejo da saúde e bem-estar animal e responsabilidade social.

Em 2010, foram realizadas visitas a produtores de diferentes organismos da cadeia aquícola, para aplicação do *checklist*, sendo 15 localizados em Pernambuco e 3 no Rio Grande do Norte. O objetivo central foi o de verificar a possibilidade de certificação de produtores de pequeno porte, perante os esquemas de certificação disponíveis e o quanto isto implicaria a busca de adequações mais exigentes. Verificou-se que os produtores de Pernambuco necessitam implantar um efetivo sistema de monitoramento da qualidade da água, bem como capacitar os

FIGURA 2 | TANQUES-REDE UTILIZADOS EM PISCICULTURAS; PETROLÂNDIA, PE, FEV. 2011



NIRELLA DE S. COSTA

FIGURA 3. TANQUE ESCAVADO UTILIZADO EM PISCICULTURAS; PETROLÂNDIA, PE, FEV. 2011

MIRELLA DE S. N. COSTA



envolvidos em temas como gestão, segurança no trabalho, uso de equipamentos de proteção individual (EPI), técnicas de produção e meio ambiente.

Todas as obrigações legais para o desenvolvimento da atividade eram cumpridas adequadamente. A relação entre os associados, e destes com a comunidade, era satisfatória. Em algumas associações de Pernambuco é necessária a adequação das instalações sanitárias e um trabalho efetivo sobre deposição de resíduos sólidos. Controles efetivos relacionados às atividades produtivas são utilizados satisfatoriamente. Considerou-se viável a certificação das propriedades visitadas em Pernambuco, uma vez que as adequações, diante das exigências não cumpridas, seriam passíveis de adequação em curto prazo. As Figuras 1 e 2 ilustram algumas áreas visitadas em Pernambuco.

No Rio Grande do Norte, a aplicação do *checklist* mostrou que há necessidade de monitoramento da qualidade da água de efluentes e capacitação dos envolvidos em temas como gestão, segurança do trabalho, EPI, técnicas de produção e meio ambiente. As obrigações legais para o desenvolvimento da atividade foram cumpridas adequadamente e a relação com a comunidade, e entre os próprios associados, foi considerada satisfatória. Em apenas duas comunidades verificou-se a necessidade da elaboração de estatuto


para a associação e a construção de instalações sanitárias para os trabalhadores. Os projetos visitados foram considerados como passíveis de certificação, uma vez que as adequações não exigiriam maiores esforços e seriam realizadas ao longo do processo de adequação. A Figura 3 ilustra uma área visitada no Rio Grande do Norte.

PRINCIPAIS OBSTÁCULOS

Conclui-se que os principais obstáculos ou dificuldades encontrados para certificação dos produtores visitados são: I) acesso à informação; II) obtenção das licenças ambientais junto aos órgãos ambientais competentes; III) realização do monitoramento ambiental; e IV) gestão e adequação do empreendimento. Foi possível identificar que o monitoramento ambiental dos recursos hídricos não é realizado de maneira efetiva devido à ausência dos equipamentos necessários e aos altos custos das análises. Capacitações em diversas áreas, tais como gestão, meio ambiente, manejo dos resíduos sólidos, mostram-se necessárias. Em suma, as operações das áreas produtivas estão muito próximas de cumprir os requisitos exigidos pelos protocolos de certificação, o que possibilitaria a certificação dos produtos com base nas normas dos protocolos avaliados.

A certificação pode ser considerada uma ferramenta eficiente de gestão do empreendimento aquícola, já que requer auditorias frequentes e a melhora contínua do processo produtivo. A inexistência de documentos internacionais que estabeleçam diretrizes e protocolos a serem seguidos pelos países produtores deu margem ao surgimento de certificadoras independentes que estabelecem e adotam seus próprios critérios. Nesse caso, o papel do Estado é fundamental para a padronização dos diversos mecanismos de certificação e para a regulamentação dos OC, visando normatizar o mercado certificador e estabelecer exigências que possam ser cumpridas pelo setor produtivo.

A normatização dos processos de certificação pelo Governo Federal deve

garantir que os protocolos de certificação dos produtos da aquicultura assegurem a sua aplicabilidade aos produtores de pequena escala e que não exijam critérios em desacordo com as leis nacionais. Os protocolos não devem criar barreiras não tarifárias aos produtos brasileiros, garantindo assim o contínuo desenvolvimento da cadeia aquícola. 

* **Fernanda Garcia Sampaio** é pesquisadora da Embrapa Pesca e Aquicultura (fesampaio@cnpma.embrapa.br); **Mirella de Souza Nogueira Costa** é assessora da Secretaria de Planejamento e Ordenamento da Aquicultura, do Ministério da Pesca e Aquicultura (mirella.costa@mpa.gov.br).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- MEDAETS, J. P.; FONSECA, M. F. A. C. Produção orgânica: regulamentação nacional e internacional. Ministério do Desenvolvimento Agrário: Nead. Brasília: 104 p. 2005.
- PERETTI, A. P. R.; ARAÚJO, W. M. C. Abrangência do requisito segurança em certificados de qualidade da cadeia produtiva de alimentos no Brasil. Gest. Prod., São Carlos, 2010. v. 17, n. 1, 35-49p.