A QUALIDADE DO CAFÉ E AS CERTIFICAÇÕES

Fernando Cleser M. de Almeida

Resumo

Garantir a qualidade do café exige o cumprimento de vários fatores, que vão desde a escolha do local de plantio até o consumo da bebida. Muitos fatores de qualidade do produto podem não ser observados visualmente ou percebidos com o sabor, por serem intangíveis. A forma com que os empregados da fazenda são tratados e a minimização dos impactos ambientais que a cultura causa no ambiente são exemplos de fatores de qualidade que precisam de uma certificadora reconhecida mundialmente, que faça inspeções eventuais e garanta a veracidade desses atributos. Dessa forma surgem várias certificadoras garantindo essas qualidades. Isso traz o produtor para um nicho de mercado onde ele possui um produto exclusivo e com um preço maior.

Palavras Chave : Café, Certificações, Sustentabilidade.

Abstract

Assure the quality of the coffee exacting the regard of various factors , what they go after the selection of the site of plantation but also the drink from beverage. Many factors of quality of the product can not to be observer visually or sensed with the taste , because they are intangible. The shape with which the employees from farm are treaties and the minimizes from the impacts environmental what the culture causes into the environment are examples of factors of quality what they need from a certified recognized in all the world, what may do inspections eventual and guarantee the authenticity of this characteristic. Of that forms appears various certified guarantee those qualities. That brings the producer for a niche of market where him has a product exclusive and with a good price.

Key Words: Coffee, Certified, Sustentability.

1. INTRODUÇÃO

O café é um importante produto agrícola, presente na história do Brasil, sendo este o maior produtor mundial. Historicamente a exportação de grandes quantidades de café por safra sempre foi o tradicional, porém há pouco tempo começa a surgir uma preocupação com a qualidade.

Surgiram varias definições diferentes de qualidade, mas segundo Paladini (2000), todas essas definições apontam para o ajuste do produto à demanda que o produto pretende alcançar. Ainda segundo o mesmo autor, essa qualidade pode seguir três modelos, um deles seria a chamada "adequação ao uso". Um segundo modelo seria referente ao impacto que esse produto ou serviço causa na sociedade em geral, e o terceiro modelo seria o da qualidade globalizada.

De acordo com Ximenes (2007), a qualidade do café pode vir com a soma de fatores tangíveis e intangíveis. Os fatores tangíveis são os que podem ser observados visualmente, pelo odor ou por testes químicos. Já os intangíveis precisam de uma empresa certificadora ou algum outro tipo de normalização para serem comprovados pois agregam valores que não podem ser observados visualmente ou fisicamente, como responsabilidade socioambiental, rastreabilidade, comércio justo além de outras qualidades. E nesse ponto também é interessante analisar a gestão da qualidade, que vem desde 1950 com o sistema HACCP – *Harzard Analysis and Critical Control Point*, utilizado na segurança de projetos ligados à energia nuclear. E segundo Camargo 2002, apud Ximenes (2007) é de onde se desenvolveu a atual necessidade de atestar origem e garantir rastreabilidade, um tipo de procedimento que os Europeus foram pioneiros.

Não há uma definição muito precisa do que é um café especial, e a certificação de que esse produto realmente está seguindo as normas e exigências do consumidor é dada por uma certificadora sendo que a idoneidade da empresa conta muito.

A agregação de fatores de qualidade (tangíveis e intangíveis) gera a diferenciação e faz com que o produto entre em um outro tipo de mercado, fora do café *commodity*. A diferenciação é uma estratégia que a empresa usa de modo a obter vantagens através da valorização do seu produto ou serviço. A vantagem pode vir com a distinção do produto associando-o a qualidade, a responsabilidade social e ambiental dentre outras. Dessa forma a empresa entra em outra posição no mercado, deslocando-se de um mercado de commodities para um nicho de mercado onde a concorrência é menor e a valorização do produto é maior.

A diferenciação do café pode ocorrer em várias etapas da produção vindo desde a escolha da espécie e variedade do café, a região onde vai haver o plantio, passando pelas etapas de colheita, processamento, embalagens e em certos casos indo até o consumidor final, ou seja, até a xícara.

Entre os cafés especiais observa-se que as variedades de café da espécie *Coffea arábica* são preferidas por vários fatores, entre eles o sabor da bebida, menores teores de cafeína (quando se compara com outras variedades de *C. conillon*) entre outras.

Dessa forma surgem diferentes tipos de produtos (Café), desde um café sem nenhuma diferenciação, passando por um café que se diferencia por possuir certificações de origem (Café do Cerrado, por exemplo), um café cuja diferenciação surge por incentivos da distribuidora (torrefadora), como é no caso da *Illy* Café (qualidade coordenada pela torrefadora através de concursos de qualidade além de outros), chegando até o ponto em que uma empresa produtora busca a qualidade (coordenada), através inovação em todos os processos de produção, pois para ela é interessante possuir um produto totalmente único no mercado.

Uma empresa que foi estudada, em especial, foi a DaTerra uma grande e importante produtora de café diferenciado (Especial) do país. Para gerar essa diferenciação ela utiliza alguns métodos, especialmente no processo de colheita e pré-processamento, a fim de garantir a qualidade do seu produto, além disso, a empresa busca se adequar a normas impostas para conseguir certificações que irão agregar mais qualidade ao seu produto. Entre essas certificações cita-se o ISO 14001 (Ligado à preservação ambiental), UTZ e *Rainforest*, (ambas adicionando valores socioambientais). Com um produto acrescido de qualidade, com respeito socioambiental e qualidade intrínseca do grão, ela consegue alcançar um tipo de consumidor mais exigente, que busca a chamada “alimentação ética” especialmente na Europa, Japão e Estados Unidos, além de outros países, conseguindo um bom preço do seu produto nesse mercado.

Nessa empresa a inovação no processo de diferenciação é o fator determinante para os melhores resultados. Aliam-se processos mais tradicionais, como a colheita manual somente do café maduro (cereja), com processos mais avançados, como a utilização de softwares para monitoramento dos processos e a iluminação ultravioleta para seleção de grãos, a empresa consegue melhorar muito a qualidade do seu produto quando se compara com um café *commodity* ou mesmo com outro café especial. Outro ponto de inovação importante da empresa é o fato do seu produto já sair da fazenda em embalagens a vácuo direto para um porto seco, com seu *blend* já formado e em tamanho preciso para ir direto para torrefadora.

É importante notar que a estratégia de diferenciação pode ser usada por produtores em diferentes escalas, desde um pequeno produtor até uma grande empresa produtora (como é o caso da DaTerra) portanto há uma necessidade de esclarecimento aos produtores a respeito dessa nova

modalidade de café que é vendido no mercado, com diferentes atributos, que não serão vistos da mesma forma por consumidores. Em relação a custos para certificação, o que deve ou não ser feito na produção para determinada certificadora, ou mesmo escolher qual será a certificação que o produtor deve escolher, a depender de como ele queira que seu produto seja apresentado no mercado.

2. CERTIFICAÇÕES

Uma das explicações para o surgimento das certificações é que teria surgido pela união de pequenos produtores de vinho da França. Esses pretendiam diferenciar seu produto do vinho produzido em escala industrial. Contrariando a idéia de que as certificações teriam sido criadas por exigências dos consumidores. Hoje em dia o importante é perceber que a busca pela certificação é exatamente em função de agregar uma ou mais qualidades ao seu produto, percebendo que muitas vezes essas qualidades não podem ser visualizadas de outra forma se não por um certificado de uma empresa reconhecida pelo consumidor.

Para um produtor, além de garantir a qualidade do grão, em fatores como sabor e aroma da bebida, cada vez mais se torna perceptível que uma das melhores formas de diferenciação do produto é a busca de certificações que garantam outras qualidades ao café. Cada certificação agrega uma qualidade que será percebida por diferentes consumidores quando identificam o selo da certificadora, e quanto mais diferenciado for esse produto mais ele será entendido como único, já que dificilmente se encontrará outro produto com os mesmos atributos.

Existem certificações para o café que se referem ao local de plantio, que comprovam, por exemplo, que o café foi produzido em uma região acima de 1000 metros de altitude, condição que beneficia a qualidade do produto. Além disso, alguns estudos apontam que regiões com estações bem definidas seca e chuvosas, como é caso do cerrado, favorecem uma maturação mais uniforme do café, o que se torna interessante, pois a colheita do produto deve ser feita quando o fruto se apresenta no grau de maturação denominado “cereja”, evitando-se ao máximo grãos verdes, riados etc, que afetarão no sabor do produto final. Outras certificações estão mais empenhadas em proporcionar uma qualidade relacionada á responsabilidade sócio-ambiental.

2.1. CERTIFICADORAS

2.1.1. *RAINFOREST ALLIANCE*

A *Rainforest Alliance* é a secretaria da Rede de Agricultura Sustentável que administra os sistemas de certificação. Nas Normas de Agricultura Sustentável, publicada pela Rede de Agricultura Sustentável em 2005, há uma auto-definição.

> "A Rede de Agricultura Sustentável é uma coalizão de organizações conservacionistas independentes e sem fins lucrativos que promove a sustentabilidade sócio-ambiental das atividades agrícolas através do desenvolvimento de uma norma e da certificação de propriedades que agem de acordo com a norma." (p. 3 de 41)

A Rede de Agricultura Sustentável tem membros em vários países da América como Guatemala, México, Colômbia e Brasil. No Brasil, o Imaflora - Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola, é o membro representante da rede, e responsável pelo processo de auditoria para certificações.

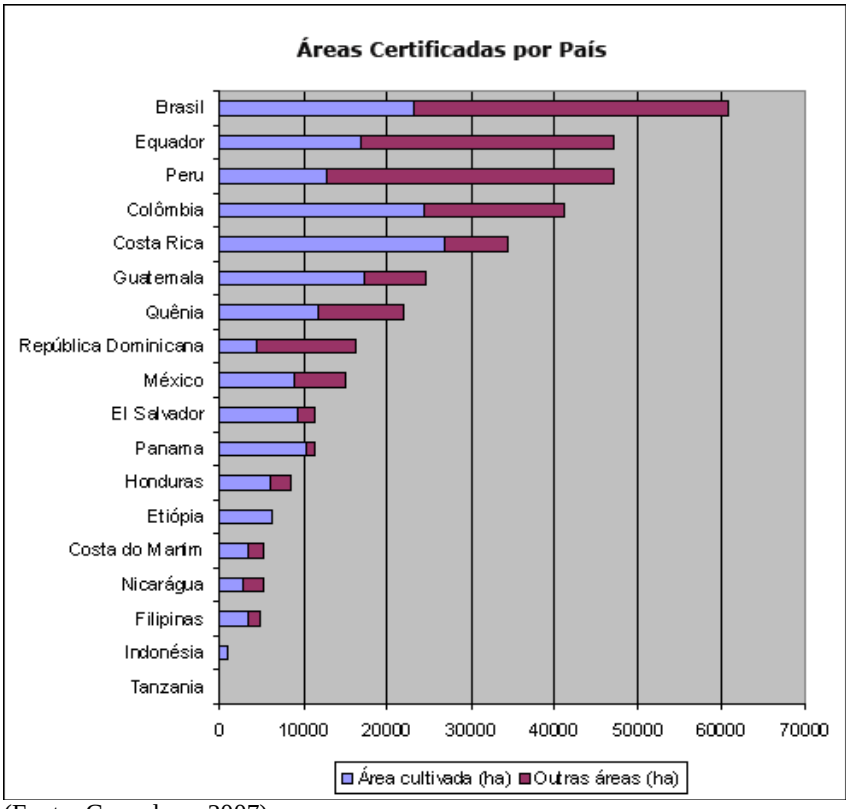
A Norma da Agricultura Sustentável se baseia em dez princípios e pode ser aplicada para qualquer cultura havendo, porém, critérios e indicadores específicos para algumas culturas específicas:

1. Sistema de gestão social e ambiental.
2. Conservação de ecossistemas.
3. Proteção da vida silvestre.
4. Conservação dos recursos hídricos.
5. Tratamento justo e boas condições de trabalho.
6. Saúde e segurança ocupacional.
7. Relações com a comunidade.
8. Manejo integrado dos cultivos.
9. Manejo e conservação do solo.
10. Manejo integrado dos resíduos.

Entre os critérios para certificação de um produto, de acordo com (Gonçalves 2007), a empresa deve possuir no mínimo 80 % de todos os critérios da norma de agricultura sustentável (RAS). Pelo menos 50% dos critérios de cada princípio e não ter não conformidades em critérios apontados como críticos.

Ainda segundo Gonçalves (2007) Após nove anos de atividades, as áreas certificadas pela Rede de Agricultura Sustentável, alcançaram em 18 países, aproximadamente 362 mil hectares de área total certificada, sendo 189 mil hectares somente em áreas de produção.

Gráfico 1: Áreas Certificadas pela Rede de Agricultura Sustentável



(Fonte: Gonçalves, 2007)

Observando somente no Brasil, temos um total de mais de 60.000 ha certificados em fazendas, sendo que mais de 23 mil desses são de áreas cultivadas. Acrescenta-se nessa informação um numero aproximado de 7000 trabalhadores envolvidos em 24 empreendimentos certificados. Porém mesmo sendo o país com maior área certificada, quando se observa a área cultivada que é certificada, o Brasil ainda fica atrás da Colômbia e da Costa Rica.

2.1.2. *UTZ CERTIFIED*

Café “bom” na língua maia, vem pra garantir e certificar uma qualidade social e ambiental. Incorpora a rastreabilidade na cadeia produtiva do café. Com essa certificação pode-se

saber como foi produzido o café e qual a origem deste. Sistema de monitoramento rastrear-relatar.

No processo de venda o produtor e comprador combinam explicitamente pelo valor que vai ser adicionado pela certificação. Através de um anuncio de venda a UTZ é informada e atribui um número único ao contrato. Esse número deve caminhar junto com o produto ao longo de toda a cadeia produtiva. Por ultimo, o comprador final pode conferir o numero no lote de compra com o numero fornecido pela *UTZ Certifed*, nesse instante está completo o processo de rastreabilidade de modo que o comprador pode então observar como, onde e por quem esse café foi produzido além de vários outros fatores ligados a qualidade que a rastreabilidade permite conferir.

A certificação *UTZ Certified* para café tem equivalência a *EuropGap* por reconhecimento dos padrões de exigência e pontos de controle analisados garantindo uma produção sustentável do ponto de vista social e ambiental, alem de assegurar a rastreabilidade. Sendo que além do café, a *UTZ Certified* está expandindo as suas certificações para o processo de produção do cacau.

O código de conduta é o documento da *UTZ Certified* que indica o que pode e não pode ser feito na produção do café e as etapas de produção, beneficiamento, secagem etc. Devem ser feitas seguindo os pontos de controle apontados no código de conduta, sendo que estes pontos de controle são divididos em 71 “maiores”, 98 “menores” e 35 “recomendações”, totalizando 204 pontos de controle. Os pontos de controle maiores devem ser cumpridos em sua totalidade, pelo menos 95% dos pontos de controle menores devem ser cumpridos e as recomendações não são obrigadas a serem cumpridas, mas contribuem para uma maior sustentabilidade.

Um exemplo de ponto de controle maior que pode ser citado é a obrigação do detentor do certificado ser capaz de rastrear o seu café, sabendo de que talhão ele foi produzido, inclusive os processos de beneficiamento e classificação. Outro ponto de controle maior é a obrigatoriedade do possuidor do certificado ter total controle da separação do café certificado do não certificado pela *UTZ Certifed*, como é citado no código de conduta de 2006.

> “O detentor de certificado deve sempre separar rigorosamente o café certificado pela *UTZ CERTIFIED* do café não-certificado pela *UTZ CERTIFIED*: nos campos, durante a armazenagem, no benefício e no transporte. Os estoques remanescentes de café certificado pela *UTZ CERTIFIED* da safra anterior devem ser mantidos separados e identificados de forma clara.” (p. 8-9 de 35)

De acordo com a *consummers international*, em seu relatório *From Bean to cup* de 2005, a *UTZ Certified*, apesar da relativamente recente introdução no Brasil, já se tornou o maior sistema de certificação.

2.1.3 ISO 14001

Uma das certificações alcançadas pela Daterra é a ISO 14001, que versa sobre os sistemas de gestão ambiental da empresa. A Certificação não é concedida diretamente pela própria ISO, e sim por um organismo devidamente credenciado. No Brasil o CONMETRO (Conselho Nacional de Metrologia) estabeleceu o Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade e designou o Inmetro como organismo credenciador oficial do Estado brasileiro. Quando a certificação é realizada por um organismo credenciado pelo Inmetro ela é feita com a mesma metodologia e requisitos. Porém como a Norma ISO 14001 tem caráter voluntário, as certificações podem ser feitas fora do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade por organismos credenciados ou não pelo Inmetro.

Com a intenção de avaliar o interesse das empresas no mundo em adquirir certificações, como a da ISO, vale a pena observar em que paises são mais emitidas estas certificações, podendo-se inferir que nesses mesmos paises o mercado consumidor seria mais exigente quanto as características observadas, no caso da ISO 14001, gestão ambiental.

A seguir o total de certificações ISO 14001 emitidas no mundo, observando que a Europa e Ásia são os continentes que tem o maior número de certificações, muito a frente da América do norte que vem em terceiro lugar, tendo a América Central como ultimo continente em numero de certificações ISO 14001.

Tabela 1: Certificados da ISO 14001 emitidos no mundo, por continentes.

Continente	Total de certificados
América Central	36
África	309
América do Sul	645
América do Norte	2700
Ásia	13410
Europa	18243
Oceania	1422
Total	36765

Fonte: Inmetro, 2007

Percebe-se que, do total de certificações ISO 14001 emitidas na América do Sul, o Brasil é o país com maior numero de certificações com mais da metade do total do continente, seguido da Argentina com mais de um quarto do total.

Tabela 2: Certificados ISO 14001 emitidos na América do Sul, por países

Países	Total de Certificados
Argentina	175
Bolívia	3
Brasil	350
Chile	17
Colômbia	41
Equador	2
Guiana	3
Paraguai	1
Peru	15
Suriname	0
Uruguai	29
Venezuela	9
Total	645

Fonte: Inmetro, 2007

Observando os dados fica claro que o Brasil, mesmo tendo o maior numero de certificações do continente, não apresenta uma posição tão confortável quando se analisa o âmbito mundial pois, sendo uma potencia ambiental e grande exportador, é cobrado por consumidores de todo o mundo, além de órgãos ambientalistas. Por esse motivo é esperado um aumento na demanda por organismos credenciadores no país.

Como exemplo vale citar a empresa Daterra, citada anteriormente como grande produtora de café certificado no país, que consta ser certificada pela FCAV – Fundação Carlos Alberto Vanzolini, uma entidade mantida e gerida por professores do Departamento de Engenharia de Produção da USP – Universidade de São Paulo, organismo também credenciado para certificação de sistemas de responsabilidade social. Em tabela anexa pode ser observada uma lista com os organismos em situação ativa e credenciados pelo Inmetro de certificação de Sistemas de Gestão Ambiental no Brasil.

2.1.4 BSCA

A BSCA (Brazil Especialty Coffe Association) foi fundada por um grupo de produtores de café de alta qualidade, com a intenção de diferenciar e valorizar seu produto. Em um país

como o Brasil, que sempre teve como tradição a produção em grandes quantidades, sem se importar tanto com a qualidade do produto, é importante o papel da BSCA surgindo com a finalidade de elevar os padrões de excelência na qualidade do café brasileiro, juntando produtores e difundindo técnicas de controle de qualidade, para melhorar a qualidade e a fama do café brasileiro no exterior.

O processo de certificação é avaliado anualmente, por auditorias, que podem ser feitas por empresas terceirizadas, havendo também inspeções não anunciadas, mas a validade da certificação é apenas de três meses, pois após esse prazo o produtor deve mandar novamente uma amostra que deverá ser avaliada.

Um diferencial nessa certificação é que a BSCA promove o chamado "laudo de qualidade" onde o produtor, que não precisa necessariamente ser associado a BSCA, envia uma amostra para ser avaliada pelos classificadores e em caso de café com mais de 80 pontos a BSCA emite um laudo de qualidade. Esse tipo de certificação garante o sabor da bebida. Há também o concurso de qualidade (Cup of excellence), esse restrito a associados da BSCA, onde amostras de cafés são enviadas por produtores associados e sujeitas a degustações. De acordo com a pontuação que a amostra atinge o café é classificado de modo que os cafés vencedores são vendidos em leilão via internet e em geral conseguem preços muito elevados.

Entre as condições estabelecidas pela BSCA verifica-se a chamada condição mínima, que esclarece que o produtor deve ter evidencia objetiva de que a sua gestão esteja de acordo com a lei no que se refere a trabalho infantil, trabalho forçado, registro de trabalhadores além de alguns outros.

São observados por essa certificadora, além da qualidade no sabor da bebida, aspectos ambientais, aspectos sociais e aspectos econômicos observando também vários pontos de controle operacional e gestão. Entre os aspectos ambientais são verificados pontos como emissões atmosféricas, lançamento e conservação de cursos d'água e contaminação do solo. Quando se observa os aspectos sociais leva-se em consideração medidas que asseguram o bem estar, saúde e a segurança operacional do trabalhador.

2.1.5. REDE ECOVIDA

A rede ecovida de agroecologia traz um processo de certificação diferente dos outros processos citados, com uma metodologia um tanto diferente, se agrupando em um tipo de certificação chamada certificação participativa, que não são baseadas em auditorias de

organismos externos (empresa certificadora). Surgindo da união de ONGs e organizações de agricultores do sul a rede ecovida de agroecologia é formada por núcleos regionais (chamados "nós") promovem o fluxo e as informações. Dentro de cada núcleo regional se desenvolve as certificações, sendo reconhecida mutuamente por outros núcleos criando um fluxo de mercadorias e informações. Um ponto que torna interessante esse tipo de certificação é devido ao fato de não haver a necessidade de visitas técnicas e auditorias periódicas de órgãos externos, somente do núcleo regional, para comprovação da certificação tornando o custo menor. É também um processo diretamente ligado a agricultura familiar, o que favorece pequenos agricultores, montado em uma forma que favorece a organização desses produtores. As regras para certificação do produto são, em geral, regras que garantam a produção agroecológica como o resgate e proteção da biodiversidade, proteção de cursos de água.

2.1.6. OUTRAS CERTIFICADORAS

Alem das certificações citadas ainda existem algumas outras certificações importantes para o mercado de café, observando sempre a maneira que este café foi produzido. Um exemplo importante de selo de certificação é o *Fair Trade*, que aponta que este produto foi produzido por uma empresa que dá tratamento justo para seus funcionários, de acordo com as leis trabalhistas do país ou até mesmo internacionais, havendo também um incentivo a produção de pequenos produtores, agricultores familiares organizados em cooperativas.

Outro selo importante de certificação é o da IBD – Instituto Biodinâmico - IFOAM – *International Federation of Organics Movements* - que é dado não só para produtos orgânicos, mas exige a observação das leis trabalhistas, e além de promover a conservação do meio ambiente, promove a sua recuperação. Percebe-se a preocupação com as condições dos funcionários quando se observa no texto "Diretrizes para o Padrão de Qualidade IBD" publicado em 2007 pela própria IBD.

> "Aos funcionários residentes nas propriedades deve ser garantida moradia segura e com boas condições de saneamento básico – fornecimento de água potável, esgotamento sanitário e destinação do lixo" (p. 14 de 119)

A certificadora utiliza instrumentos de divulgação de insumos entre os produtores e empresas do setor. Este é um selo de certificação muito importante como porta de entrada para o mercado mundial de produtos orgânicos e biodinâmicos pelo seu reconhecimento mundial. Porem é interessante observar que esse mercado está cada vez maior e, de acordo com a SCAA

Sustentability *Committy*, 2005 quando maior esse mercado de orgânicos maior a concorrência e, consequentemente menor será o preço agregado pela certificação.

3. CUSTOS PARA CERTIFICAÇÃO

O custo para uma certificação ainda depende muito de vários fatores, cada certificação pode apresentar um custo diferente, dependendo da propriedade a ser certificada e a certificação que pretende ser atingida. Considera-se que esses custos podem ser diretos, ou seja, são observados diretamente quando se busca uma certificação, ou indiretos, quando esses custos ocorrem de uma maneira menos perceptível.

Entre os custos diretos pode-se citar os custos para capacitação do pessoal, tornando-os capazes de agir dentro das normas estabelecidas pela certificadora, o custo da inspeção feita pelo pessoal especializado da certificadora, além de outros. Entre os custos indiretos pode-se citar os custos com a gestão mais apurada para garantir a rastreabilidade. De acordo com Pereira, 2008 os principais custos apontados foram os custos diretos.

É importante ressaltar que esse custo vai variar de acordo com as necessidades de adequações, como a recuperação do solo, recuperação da vegetação natural, adequação as leis trabalhistas, capacitação dos funcionários, além do custo de planejamento de todo esse processo. Por isso, para uma propriedade que já possui práticas sustentáveis de produção esses custos podem ser minimizados, considerando que não haverá necessidade de muitas adequações.

Ainda pode se esperar que a facilidade maior de adequações às regras e normas de uma certificadora seja para um produtor de maior escala, pois no caso de custos diretos, os mais representativos nesse caso, como treinamento de pessoal, inspeções e auditorias são mais dissolvidos que para pequenos produtores.

Para se conseguir uma certificação é sabido que vários fatores vão interferir nos custos, mas pode-se observar os custos para produção de orgânicos como forma de se observar e prever os custos na adequação as normas para certificação de orgânicos. Dessa forma, percebe-se que a maior parte dos gastos são em custos variáveis (ver tabela em anexo), principalmente devido aos gastos com a mão de obra onde a temporária é a mais representativa com quase 53% dos custos totais de produção. Já em custos fixos, o que mais se sobressai é a instalação da lavoura com pouco mais de 8%.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Percebe-se hoje que o café é uma das culturas que mais possui certificações no mundo e entre as certificações que estão atuando percebe-se uma preocupação com aspectos sociais e ambientais, muitas vezes por exigência dos consumidores. Espera-se que essa exigência se traduza em uma tendência mundial de reforçar o desenvolvimento sustentável, não só na produção de cafés, mas com a preocupação com o impacto do ser humano no planeta.

Para os produtores uma melhor renda pode vir com a diferenciação do seu produto, principalmente quando se considera um café com atributos exclusivos no mercado, o que não ocorre no mercado de café *commodity*. O nicho de mercado que o produtor se insere abre a possibilidade do seu produto ser negociado por preços bem melhores.

A melhor forma de o produtor atingir essa diferenciação no seu produto é através de certificações pois estas trazem consigo regras e normas que podem ser reconhecidas em todo o mundo, o que da maior credibilidade a certificação.

São muitas certificadoras para o café, porém percebe-se que muitos dos pontos que são observados por elas são semelhantes. Cumprindo as regras e metas de uma certificadora, indiretamente o produtor acaba cumprindo as normas de outras certificadoras, podendo também acrescentá-la sem muito esforço de adequação.

A necessidade de mais de uma certificação para o seu produto pode vir de acordo com o mercado consumidor que se pretende atingir pois dependendo de qual o comprador do café uma certificação pode ser mais importante que outra. Portanto quanto mais certificações, maior o leque de possibilidades de venda do produto por um preço melhor.

Uma maneira de incorporar o desenvolvimento sustentável e fazê-lo ser mais amplamente aceito no mercado mundial e provando que essas práticas podem também ser mais rentáveis quando observam preferências e princípios de sustentabilidade na sociedade. Dessa maneira surgem consumidores dispostos a pagar mais não só pelo sabor e aroma, mas pela certeza de que o produto que ele consome não está gerando impactos ambientais e sociais.

Outro ponto que deve ser observado é que em situações em que o mercado se torna maior, como do produto orgânico, a concorrência também cresce, o que abaixa os preços dos seus produtos (por na serem mais tão exclusivos).

5.REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRAZIL ESPECIALTY COFFEE ACOSSIATION. **Norma.** p 54, 2005.

----------. **Manual de Certificação de Café –BSCA**, p. 20, dezembro, 2005.

COMMON CODE FOR THE COFFEE COMMUNITY. **Regras para participacao – Codigo de conduta.** p 8, janeiro de 2006.

CONSUMMERS INTERNATIONAL. **From Bean to cup: How consumer choise impacts on coffee producers and the environment.** p 64 december, 2005.

GIORDANO, SAMUEL R. **A qualidade do café *espresso* da planta à xícara: o caso da *illycaffè* no Brasil.** 2006. Brasília: Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária/UnB.

GONÇALVES, E. T. **A Evolução da certificação da rede de agricultura sustentável no Brasil**. p 5, novembro, 2007.

IBD CERTIFICACÕES. **Diretrizes para o padrão de qualidade IBD.** ed 14ª. p 119, dezembro de 2007.

INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL. Disponível em: http://www.inmetro.gov.br/. Acesso em: 10 maio 2007.

MARQUES R. ; CASTRO JUNIOR L. G. ; REIS R. P. **Custo de produção da cafeicultura orgânica: estudo de caso.** Disponível em: http//: www.

NEVES, M.F; SAES,M.S.M.; REZENDE, C.L. **Illycaffè e Os Desafios do Crescimento no Brasil.** In: PENSA. **27** p. São Paulo, 2004.

OLIVEIRA, Vitor Hugo de.**Sistemas de gestão da qualidade no campo** / Vitor Hugo de Oliveira,Janice Ribeiro Lima, Renata Tieko Nassu, Maria do Socorro Rocha Bastos,Andréia Hansen Oster, Luzia Maria de Souza Oliveira. - Brasília, DF :Embrapa Informação Tecnológica, 2007.47 p. ; 21 cm. - (Textos para Discussão / Embrapa. Secretaria de Gestão e Estratégia, ISSN 1677-5473 ; 26).

PEREIRA, S. P. **Custos para certificação do café**: Disponível em: http//:www.cafepoint.com.br, Acesso em abril de 2008.

PESSOA, Maria Conceição Peres Young.**Qualidade e certificação de produtos agropecuários** / MariaConceição Peres Young Pessoa, Aderaldo de Souza Silva, Cilas Pacheco Camargo. — Brasília : Embrapa Informação Tecnológica,2002.188 p. ; (Texto para Discussão ; 14).

REDE ECOVIDA DE AGROECOLOGIA. **Caderno de formação: Certificação participativa de produtos ecológicos.** p 48, 2004.

REDE DE AGRICULTURA SUSTENTAVEL, RAIN FOREST ALLIANCE CERTIFIED. **Normas de Agricultura Sustentável.** p. 41, Novembro, 2005.

SANTOS, L. C. R. dos; ABREU, M. J. de. **Rede ecovida de Agroecologia: Certificação participativa de produtos ecológicos e organização de núcleos regionais.** p 7,

SCAA Sustainability Committee; **Draft Comparison Codes for Communication Purposes, Comparing Coffee Codes, Organic, Fair Trade, Rainforest Alliance Certified, Utz Kapeh and the Common Code — To facilitate constructive and realistic communication.** 2005

UTZ CERTIFIED. **Código de Conduta Versão 2006** rev 1. p. 35. July 25, 2006.

VIAN, C. E. F. et al. O Processo de Formação dos Campos Organizacionais na Produção de Alimentos Orgânicos: Conflitos Atuais e Perspectivas Futuras. **Cadernos do CEAM.** Brasília, Vol. 25. p.9-31. Set. 2006.

XIMENES, F. T. **Análise da Coordenação da Cadeia Agroindustrial orientada pela qualidade – o Caso Illy Café.** Dissertação (Mestrado em Agronegócios) – Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, UnB, Brasília, 2007.

6. ANEXO

Tabela 3: Custos para produção de café orgânico período 1999/2000 sul de minas

Custos Fixos e Variáveis	**% do Custo Total**
	Orgânico
Terra	4,69
Formação de lavoura	8,04
Benfeitorias[1]	1,08
Máquinas e equipamentos	**1,71**
* trator	0,56
* implementos	0,19
* veículos	0,15
* lavador	0,13
* secador	0,22
* despolpador	0,24
* beneficiadora	0,22
Calagem	—
ITR	—
Custos fixos gerais[2]	0,33
Custo alternativo	3,55
Custo Fixo Total (CFT)	15,85
Mão-de-obra	**66,82**
* administradores	1,92
* permanentes	11,91
* temporários	52,99

Insumos	**6,64**
* adubo N	1,78
* adubo P	—
* adubo K	—
* formulado NPK	—
* micronutriente	0,18
* matéria orgânica	3,37
* fungicida	1,31
* inseticida	—
* acaricida	—
* herbicida	—
* espalhante adesivo	—
* óleo mineral	—
* outros	—
Despesas complementares	**5,92**
* energia elétrica	2,94
* impostos	0,86
* manutenção/conservação	—
* combustíveis	0,44
* serviços de terceiros	—
* outros	1,68
Custo alternativo	4,76
Custo Variável Total (CVT)	84,15
Custo Total (CT)	100

Fonte: II Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil - Setembro de 2001

Tabela 4: Nomes de organismos credenciados para certificação ISO 14001

Nome do Organismo
BVQI do Brasil Sociedade Certificadora Ltda
ABS - Quality Evaluations Inc.
Det Norske Veritas Ltda
FCAV - Fundação Carlos Alberto Vanzolini
DQS do Brasil Ltda
ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas
Lloyd‘s Register do Brasil Ltda
TECPAR - Instituto de Tecnologia do Paraná
BRTÜV Avaliações da Qualidade Ltda

SGS ICS Certificadora Ltda
UL Underwriters Laboratories Inc
UCIEE - União Certificadora Para Controle de Conformidade de Produtos, Processos ou Serviços.
RINA - Societá per Azioni
BSI BRASIL
TÜV Rheinland Brasil
CERTA - Certificadores Associados Ltda
GLC - Germanischer Lloyd Certification South America Ltda
Instituto Falcão Bauer da Qualidade - IFBQ
Bureau Acta de Certificação-QS

Fonte: Inmetro, 2007.