

Etapas para a Certificação do Café: Produção Integrada Agropecuária (PI Brasil)

Norma Técnica Específica da Produção Integrada do Café

Marcus Vinícius Martins

M.Sc. em Agronomia

Fiscal Federal Agropecuária

Coordenador de Produção Integrada da Cadeia Agrícola

Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo

Ministério da
**Agricultura, Pecuária
e Abastecimento**



PI BRASIL: OBJETIVO DE DISPONIBILIZAR ALIMENTO SEGURO PARA CONSUMIDOR



PRODUÇÃO INTEGRADA

É um sistema de produção baseado na **SUSTENTABILIDADE**, aplicação de recursos naturais e regulação de mecanismos para a substituição de insumos poluentes, utilizando instrumentos adequados de **MONITORAMENTO** dos procedimentos e a **RASTREABILIDADE** de todo o processo, tornando-o economicamente viável, ambientalmente correto e socialmente justo.

QUEBRA DE PARADIGMA



MONITORAMENTO DE PRAGAS ATRAVÉS DE BANDEJAS PRODUÇÃO INTEGRADA DE BATATA EM MINAS GERAIS



CADERNO DE CAMPO - REGISTRO DE TODAS AS ATIVIDADES



RASTREABILIDADE

**É a identificação,
acompanhamento e registro de
todas as fases operacionais do
processo produtivo, desde a fonte
da produção até a sua
comercialização**

TOMATO
4805 USA
5/07/04



THE
earlyShow



CBS

PRODUÇÃO INTEGRADA

- ORIGEM NA EUROPA NA DÉCADA DE 70
- EVOLUÇÃO DO MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS (MIP)
- TEM COMO BASE AS BOAS PRÁTICAS AGRÍCOLAS (BPA)
- ADESÃO VOLUNTÁRIA DOS PRODUTORES
- CAPACITAÇÃO CONTÍNUA
- RACIONALIZAÇÃO DE INSUMOS
- ABRANGÊNCIA NACIONAL
- PRODUTO APTO PARA O MERCADO INTERNO E EXTERNO
- RESPEITO À LEGISLAÇÃO VIGENTE
- ELABORAÇÃO DE NORMA TÉCNICA ESPECÍFICA
- CERTIFICAÇÃO DO PROCESSO PRODUTIVO (MAPA e INMETRO)

Início da Produção Integrada no Brasil

Maças Exportadas com elevado teor de resíduos de agrotóxicos foram rejeitadas pela Comunidade Europeia (1999-2001)





PRODUÇÃO INTEGRADA DE FRUTAS



Garantia oficial de alimento seguro e rastreabilidade



Marco Legal da PI Brasil publicado em 2010

Instrução Normativa MAPA nº 27/2010 (todas as culturas)

Portaria nº 443 do Inmetro (certificação e uso do selo)



Etapas para a Certificação: Produção Integrada do Café

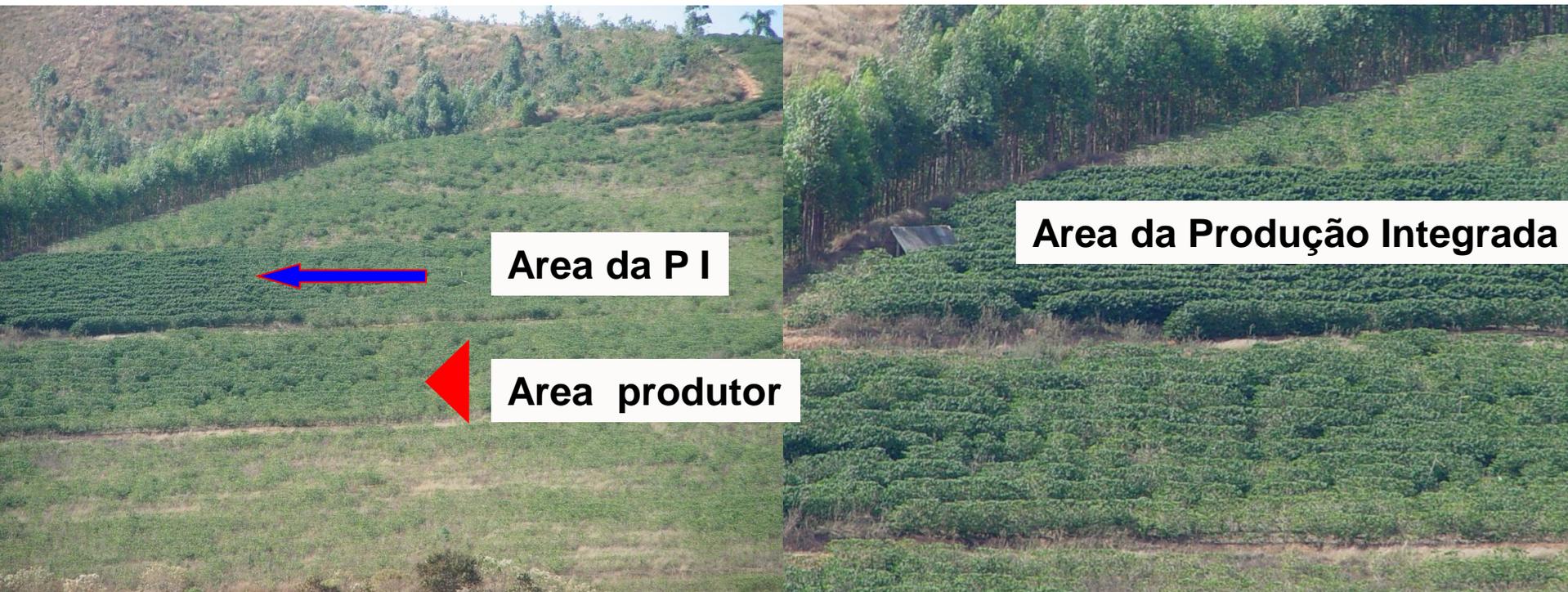
1. Palestras de sensibilização de produtores, técnicos e extensionistas





Fonte: L. Zambolim, 2007.

2. Adesão voluntária de produtores e implantação de unidades comparativas



Área de produção integrada de café no município de Coimbra

Fonte: L. Zambolim, 2010.

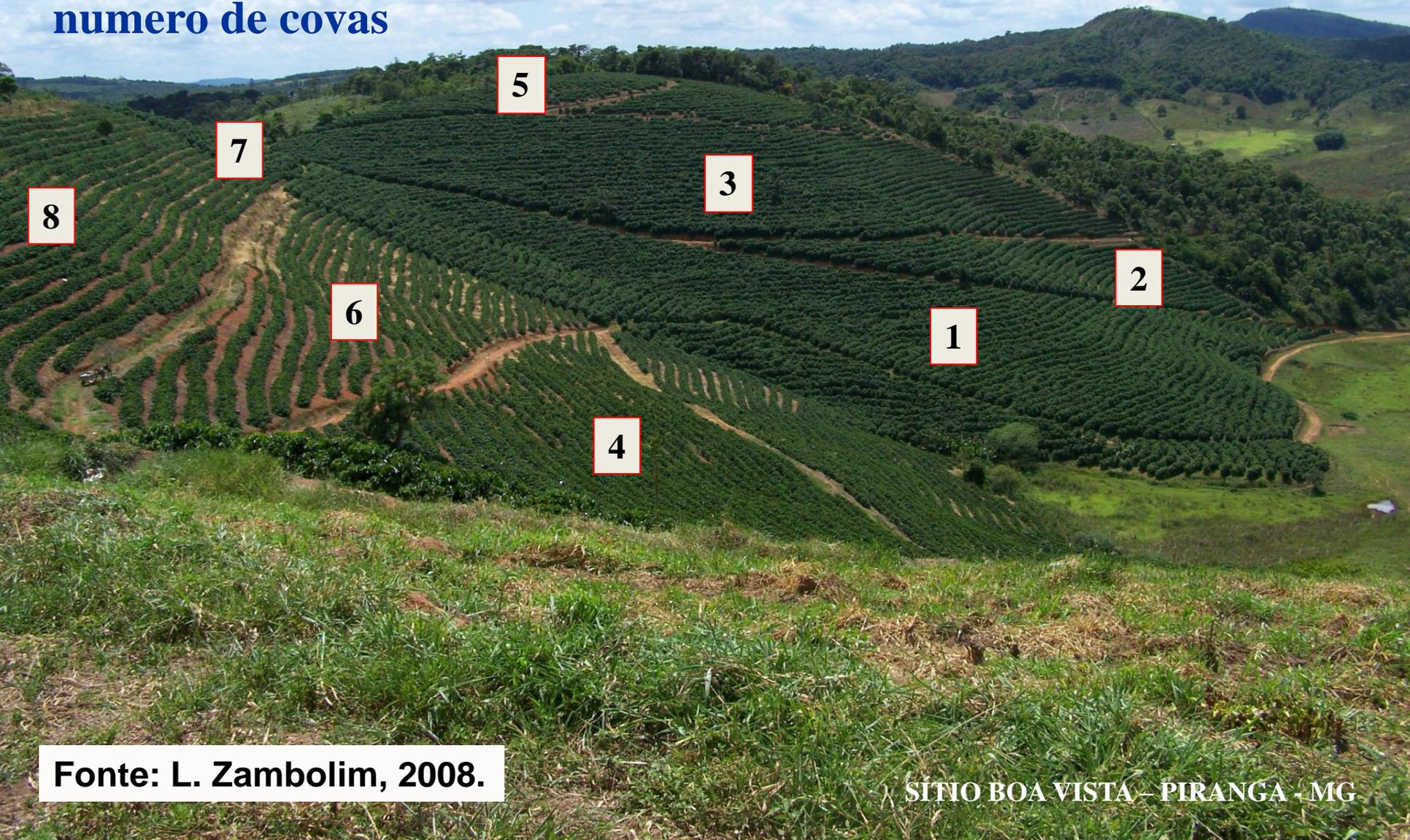


Fotos: L. Zambolim, 2008.

Campo de demonstração montado na zona da mata de Minas Gerais de 2005 a 2007. Fonte projeto de Produção Integrada de Café: MAPA / CNPQ

AMOSTRAGEM

- Divisão da área de lavoura em talhões homogêneos
- Identificação dos talhões : cultivar; data de plantio; espaçamento; numero de covas



Fonte: L. Zambolim, 2008.

SÍTIO BOA VISTA – PIRANGA - MG



Fonte: L. Zambolim, 2009.

Manejo em Áreas de Renovação



Fonte: L. Zambolim, 2008.



Fonte: L. Zambolim, 2008.



Fonte: L. Zambolim, 2008.

Racionalização do uso de defensivos na cafeicultura

Fungicida	Inseticida	Acaricida	Herbicida	Nematicida
		(%)		
33,00	50,00	50,00	66,00	100,00

Fonte: L. Zambolim, 2009.

Racionalização do uso de fertilizantes na cafeicultura

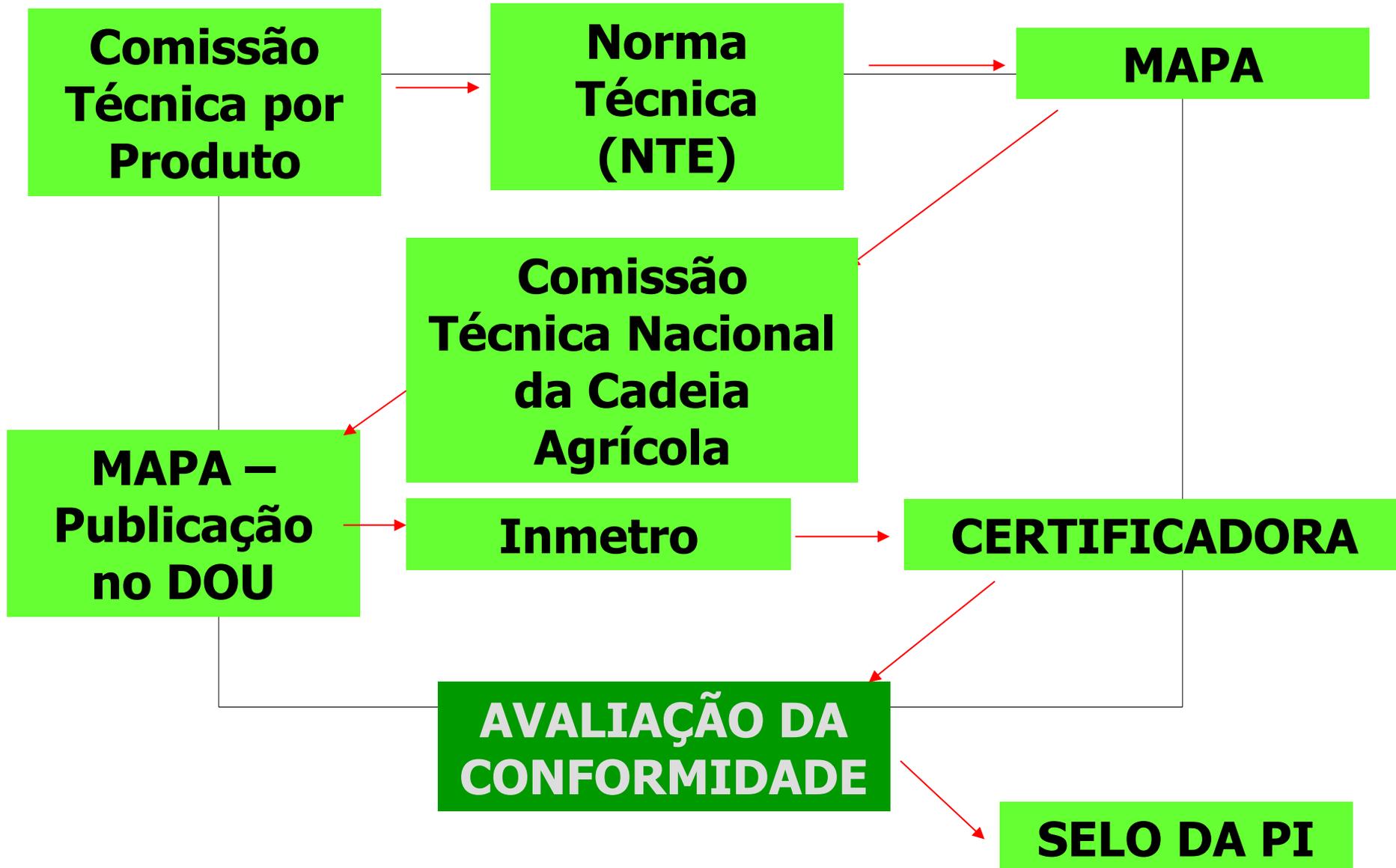
Campo 1	Campo 2	Campo 3
	(%)	
25,00	15,00	10,00

Fonte: L. Zambolim, 2009.

3. Elaboração de Norma Técnica Específica e Formação de Comissão Técnica por Produto



PI BRASIL – IN 27/2010



Norma Técnica Específica da Produção Integrada do Café

- Abrangência nacional;
- Desenvolvida em conjunto pelo setor produtivo, MAPA e instituições parceiras;
- Projeto coordenado pela Universidade Federal de Viçosa (UFV);
- Comissão Técnica por Produto – Café: UFV, UFLA, EPAMIG, EMBRAPA e DECAF;
- Norma publicada no DOU: IN n° 49 de 24 de setembro de 2013.

Norma Técnica Específica da Produção Integrada do Café

Composta de:

- Áreas temáticas;**
- Caderno de Campo;**
- Caderno de Pós-colheita;**
- Grade de Defensivos;**
- Lista de Verificação de Auditoria;**
- Ementa dos cursos para Auditor e RT.**

Áreas Temáticas

1. **Gestão da Propriedade;**
2. **Organização de Produtores;**
3. **Gestão Ambiental;**
4. **Material Propagativo;**
5. **Localização e Implantação de Cafezais;**
6. **Fertilidade do Solo e Nutrição do Cafeeiro;**
7. **Manejo do Solo, da Cobertura Vegetal e do Cafeeiro;**
8. **Disponibilidade de Água e Irrigação;**
9. **Proteção Integrada do Cafeeiro;**
10. **Colheita;**
11. **Pós-Colheita;**
12. **Monitoramento de Resíduos de Agrotóxicos;**
13. **Legislação Trabalhista, Segurança, Saúde e Bem Estar do Trabalhador;**
14. **Registro de Informações, Rastreabilidade e Verificação de Conformidade;**
15. **Certificação.**

ÁREAS TEMÁTICAS	NORMAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS PARA A PRODUÇÃO INTEGRADA DE CAFÉ		
	OBRIGATÓRIAS	RECOMENDADAS	PROIBIDAS
1. Gestão da Propriedade			
1.1. Gestão Tática-Operacional	1.1.1.Considerar como etapa “Fazenda” da Produção Integrada do café todos os processos conduzidos na produção agrícola, colheita, pós-colheita e beneficiamento.		
	1.1.2.Possuir croqui, planta baixa ou foto aérea da propriedade, com coordenadas geográficas e identificação do uso das áreas.	1.1.2.1.Possuir croqui, planta baixa ou foto aérea da microbacia em que a propriedade se insere.	
	1.1.3.Manter registro atualizado de funcionários, por meio de ficha cadastral com dados pessoais e função exercida.		
	1.1.4.Cientificar por escrito os funcionários sobre sua função e responsabilidade na propriedade, mantendo documento comprobatório com sua anuência.	1.1.4.1.Estar vinculado a uma associação ou cooperativa.	
		1.1.4.2.Possuir plano de negócios e plano de marketing de seus produtos, identificando mercados, custos de produção, estoques e formação de preço.	
1.2. Curso teórico-prático no processo produtivo.	1.2.1. Manter Responsável Técnico capacitado em Curso teórico-prático no processo produtivo do Café em três módulos: Módulo I - carga horária mínima de 8 (oito) horas e tratará da legislação - IN 27 (MAPA) e Portaria número 443, do Inmetro –RAC; Módulo II – carga horária mínima de 20 horas e tratará da NTE do Produto Específico (Teórico/Prático); e, Módulo 3: carga horária mínima de 12 horas e abordará informações sobre o produto específico.	1.2.2. O produtor poderá participar das capacitações indicadas no item 1.2.1.	
1.3. Responsabilidade técnica	1.3.1. Ter um responsável técnico legalmente habilitado pelo Conselho de classe e com curso de capacitação teórico-prático sobre PI Brasil com carga horária mínima total de 40 horas. A periodicidade deve ser de 5 (cinco) anos (ementa anexa).		

Norma Técnica Específica da Produção Integrada do Café

Pontos Importantes para certificação:

- Possibilita a certificação em grupo;**
- Abrange etapa Fazenda e/ou etapa Indústria;**
- Define Período de Carência;**
- Ementas de Cursos (auditor e RT);**
- Análise de resíduos etc.**

- 4. Publicação da Norma pelo MAPA no Diário Oficial da União;**
- 5. Realização de Cursos de Formação de auditor e RT visando a certificação do produto**
- 6. Cursos regulares de capacitação de produtores e extensionistas**
- 7. Solicitação da certificação do café pelo produtor a certificadora acreditada no Inmetro**

CERTIFICAÇÃO:

Passaporte para os mercados mais exigentes

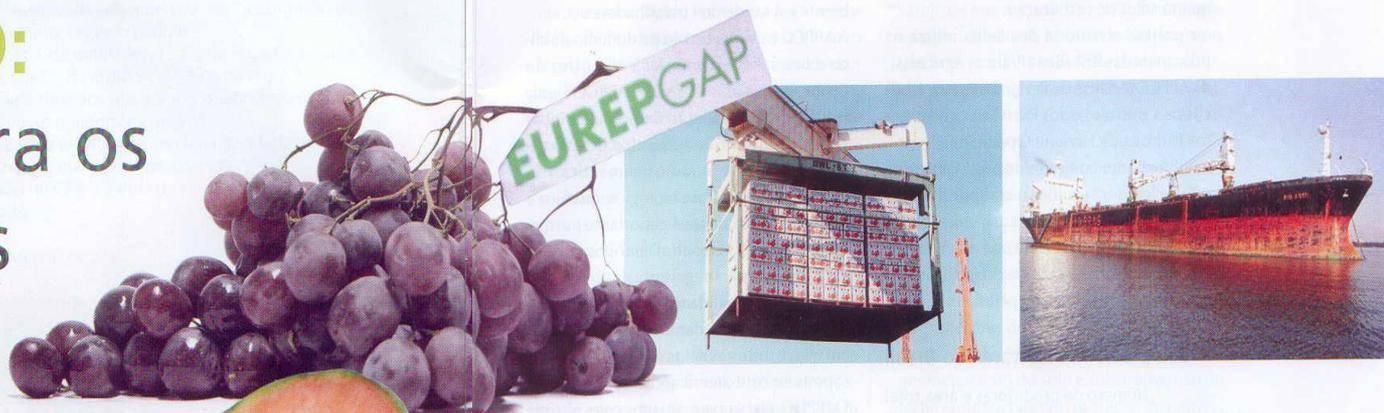
Em dois anos, a certificação de frutas no Brasil se transformou em condição imprescindível para a conquista dos clientes mais exigentes. Mas, precisamos avançar mais, principalmente nas hortaliças!

Por Bianca Cavicchioli, Francine Pupin e Margarete Boteon

A certificação do produto, que na década passada simbolizava apenas uma tendência ou um estado de alerta para se atender às expectativas do mercado internacional, hoje é o passaporte para a inserção dos hortifrutícolas brasileiros no mercado externo. O uso de certificados que utilizam os conceitos das Boas Práticas Agrícolas (BPA) tornou-se um requisito básico para exportar e também para comercializar nas grandes redes varejistas do País.

A **Hortifruti Brasil** já tratou desse tema na sua edição de março de 2003, quando apontou o crescimento da preocupação com resíduos e contaminações microbianas nos alimentos, com impacto ambiental e social na produção agrícola, sinalizando a necessidade dos produtores se adaptarem a sistemas de produção que fossem capazes de corresponder e atender a essas novas exigências do mercado. Após dois anos, essa tendência se confirmou, é uma realidade nas principais empresas exportadoras de frutas nacionais e já começa a ser difundida também para as propriedades que comercializam sua produção no Brasil.

O grande propulsor foi o aumento das exigências dos principais importadores de frutas do mundo quanto à segurança do alimento desde a lavoura até o consumidor final, como a Europa e os Estados Unidos. Essa tendência é mundial e irreversível e para atender às exigên-



cias, o processo de certificação das cadeias agroindustriais tem se intensificado. Atualmente, o selo privado EurepGap, aceito em 30 redes de varejo da Europa, certifica a produção de 18,5 mil propriedades em todos os continentes. Estimativas indicam que 150 mil hectares europeus são de propriedades que seguem as normas da Produção Integrada - isso representa quase metade das propriedades com frutas da Europa.

Essa maior exigência quanto à segurança do alimento acabou incentivando o processo de certificação no Brasil e também nos nossos principais concorrentes na exportação de frutas. No Brasil, estima-se que 35,5 mil hectares possuam ou estejam em processo de certificação d

o sistema PIF (Produção Integrada de Frutas) em 2005, agregando mais de mil produtores. Outros dois países que disputam com o Brasil as vendas para o mercado europeu e norte-americano também desenvolveram seus selos, como o Chile, através do ChileGap, e o México, por meio do MexicoGap.

Nesta edição, a **Hortifruti Brasil** avalia quais foram os principais fatores que incentivaram o avanço das certificações e as barreiras a esse processo no Brasil, nos últimos dois anos, qual é o diferencial obtido pelos produtores com a aquisição dos certificados e os principais selos utilizados no Brasil, tanto para exportar quanto para comercializar os produtos frescos nas gôndolas nacionais.

EUREPGAP E PIF SÃO OS SELOS MAIS UTILIZADOS!

Os selos de certificação baseados nos princípios das Boas Práticas Agrícolas mais utilizados pelo entrevista-

Produtores investem no EurepGap

Evolução do número de produtores certificados pelo EurepGap nos últimos anos

Origem dos produtos	2002	2003	2004
América do Norte	2	11	51
América Latina	40	169	1.478
África	317	1.260	2.701
Ásia e Oceania	3	494	921
Europa	3.530	11.088	13.323
Total	3.892	13.022	18.474

Fonte: EurepGap

do da **Hortifruti Brasil** é o PIF e o EurepGap. Avaliando por produto-alvo da **Hortifruti Brasil** (citros, banana, uva, manga, melão e mamão), as frutas que têm inserção internacional são as que mais avançam no processo de certificação, como manga, melão, mamão e uva. Os produtores que exportam essas frutas para a Inglaterra apresentam ainda o selo da TNC, da rede varejista Tesco. As propriedades que já são organizadas para atender a certificação privada internacional ou mesmo o PIF, do Brasil, também estão se preparando para adotar os selos que estão sendo desenvolvidos pelas redes varejistas do mercado interno, como o do Carrefour, Pão de Açúcar e Wall Mart.

Os Estados Unidos também estão criando selos próprios, como o USAGAP, a exemplo do EurepGap. Atualmente, uma grande exportadora de frutas no Brasil, que atende os Estados Unidos, a União Européia, e também grandes redes varejistas no Brasil, pode chegar a ter mais de

Notícias

 **ESTADÃO.COM.BR**/Vida

Supermercado 'verde' vira tendência em todo o País

Redes apostam em lojas com tecnologias para a economia de água e de energia e oferecem mais produtos orgânicos e postos de coleta seletiva

21 de julho de 2010 | 0h 00

propmark

17.01.2011 | 13:51

Redes apostam em produtos certificados

Carrefour, Pão de Açúcar e Walmart investem em produtos de origem controlada para ganhar competitividade e mais consumidores

 **ESTADÃO.COM.BR**/Suplementos

É bom e ainda por cima certificado

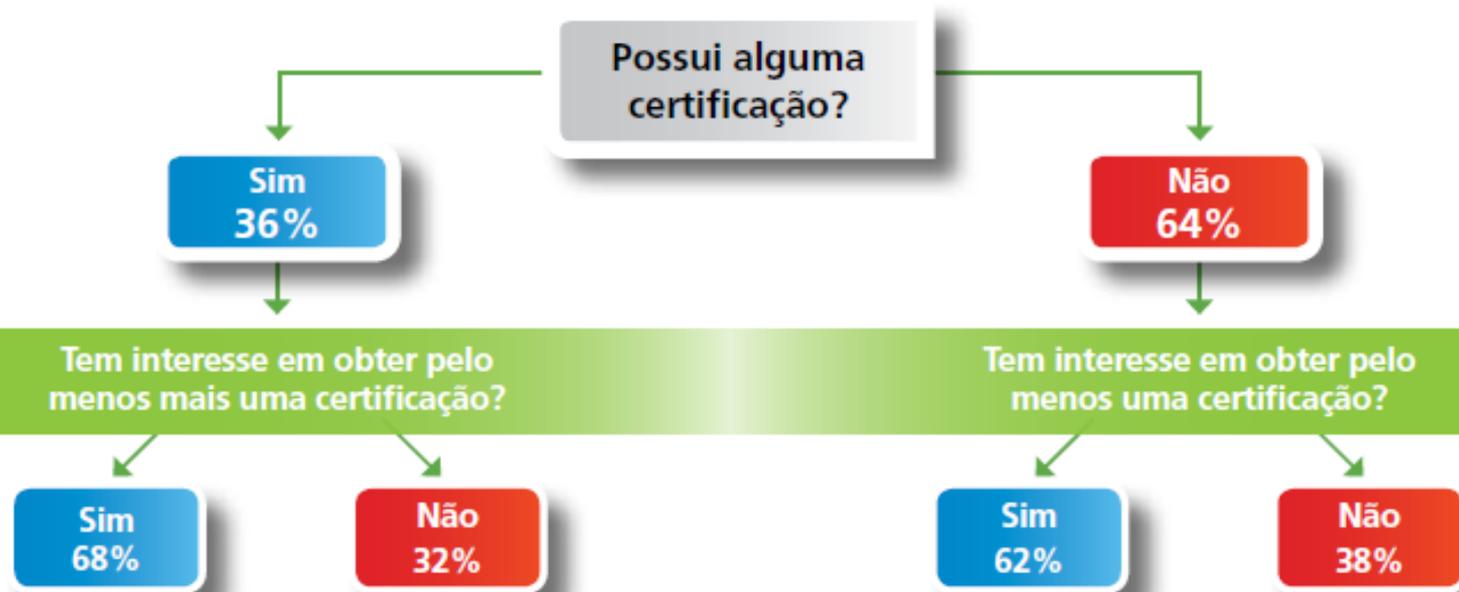
Os brasileiros encontram cada vez mais alimentos com certificação socioambiental, a garantia de que foram produzidos de forma sustentável e com tantos cuidados que acabam agradando mais ao paladar

03 de junho de 2010 | 1h 26

Cristiana Menichelli - O Estado de S.Paulo

CERTIFICAÇÃO X PRODUTOR RURAL

HÁ INTERESSE DE TER A PRODUÇÃO CERTIFICADA!



Fonte: VIANA, M. M. Análise da demanda por certificações socioambientais na cadeia produtiva de frutas. Trabalho de Conclusão de Curso de Bacharel em Ciências dos Alimentos, Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (ESALQ/USP): Piracicaba, 2010. Obs: Os produtores/exportadores podem ter mais de uma certificação; 36% estavam nesta situação.

A+ A-

07/05/2010 Certificação Garante Renda Maior Aos Pequenos e Médios Produtores Rurais

Os produtores de pequeno e médio portes do agronegócio brasileiro estão conseguindo, com a certificação de qualidade e origem, agregar valor aos gêneros que ofertam ao mercado.



Os produtos certificados chegam a custar até 50% a mais do que os que não têm esse selo de qualidade, "apesar deles serem iguais aos [produtos] não certificados", disse o diretor técnico do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Carlos Alberto Santos. Ele foi um dos participantes da Semana Sebrae do Agronegócio 2010, em Brasília.

Santos informou que o segmento responde por 20% do Produto Interno Bruto (PIB) e é "o meio de atividade que tem mais possibilidade de crescer, uma vez que a produção está próxima do mercado", principalmente dos consumidores de baixa renda. Mas há potencial, segundo ele, para conquistar classes de consumo mais elevadas. Por isso, destacou o papel do Sebrae, que oferece ajuda para melhorar a eficiência da produção de menor escala.

O secretário Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Crispim Moreira, que também participou do

Saiba mais

- Selos verdes confundem consumidor
- A Rotulagem Ambiental e a Competitividade no Mercado Interno
- IPEF Abre Processo Seletivo Para

Acesse a Rede de Comunicação do Polo de Excelência em Florestas. Clique aqui.

Bureau de Inteligência

- Análise Conjuntural
- Cartilha Florestal
- Legislação
- Patentes
- Editais

Já está disponível a Análise Conjuntural do mês de outubro de 2010 do CIFlorestas. Clique aqui.

Acesse o site da Cartilha Florestal e confira os aspectos relacionados com o uso da terra em Minas Gerais. Clique aqui.

Mercado

- Cotações
- Câmbio
- Compra e Venda

Cursos e Eventos



Celulose
5th International Colloquium on Eucalyptus Pulp

If you wish to present an oral or poster paper, please submit a 250-

- 1
- 2
- 3
- 4

CERTIFICAR

É garantir a procedência, qualidade, especificação e modelo de produção

Pode ser:

- 1.Primeira parte**
- 2.Segunda parte**
- 3.Terceira parte**

Porque Certificar ?

- Demanda de Mercado
- Garantia de Qualidade
- Isenção de Pragas e Doenças
- Sustentabilidade Ambiental, Econômica e Social
- Agregação de Valor

Considerações

- **Protocolo Particulares e Oficias**
- **Países compradores tem usado a certificação como barreira não tarifária**
- **Custo anual da certificação x Valor Final do Produto Certificado**



MADURO
PLU 4358

Itaueira
AGROPECUÁRIA S. A.
Cultivadora Especializada
(11) 2044-7000
R. José Bonifácio, 1000, Jd. São José, Br.
www.itaueira.com.br

SOU O **Rei**

SOU **SABOROSO**

DOCE MENTADO
OLIGITIMO MELÃO
SOU O REI
17/08/2011
COP. 11.1.01.01

A primeira pizza
Certificada
da América Latina



ASSOCIAZIONE VERACE
PIZZA NAPOLETANA



Próximos Passos

- **Organização de curso para auditor e RT;**
- **Divulgação da norma junto ao setor produtivo;**
- **Divulgação da norma junto aos Estados produtores;**
- **Elaborar uma cartilha da norma para fácil entendimento pelo produtor;**
- **Tradução da norma para a língua inglesa**

Demandas da PI Brasil

- **Campanha nacional de promoção e divulgação da PI Brasil;**
- **PPA 2012-2015: elaborar um projeto de lei para ser reconhecida como política pública (transversalidade).**



Fonte: L. Zambolim, 2008.



Conilon Castelo, ES.

Obrigado

www.agricultura.gov.br

Marcus Vinícius Martins

Telefone:(61) 3218 2390

E-mail:

marcus.martins@agricultura.gov.br