

DESCRIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA CERTIFICAÇÃO EM PROPRIEDADES CAFEIIRAS: ESTUDO DE CASO NA FAZENDA PONTO ALEGRE

Álvaro Pinto de Aguiar Neto¹; Agda Silva Prado²; Cibele Maria Garcia de Aguiar³; Sérgio Parreiras Pereira⁴; Rafael Antônio Almeida Dias⁵

¹ Eng. agrônomo/Multisais, Botelhos-MG, neto.botelhos@yahoo.com.br

² Bolsista BATII FAPEMIG/UFLA, Lavras-MG, agdasprado@yahoo.com.br

³ Jornalista, Lavras-MG, cibelegarcia@reitoria.ufla.br

⁴ Pesquisador do Instituto Agrônomo – IAC, Doutorando Departamento de Agricultura, Universidade Federal de Lavras, sergiopereira@iac.sp.gov.br

⁵ Bolsista BATII FAPEMIG/UFLA, Lavras-MG, rafaell_diass@hotmail.com

RESUMO: Este estudo apresenta os benefícios diretos e indiretos da certificação em uma propriedade cafeeira no Sul de Minas. Utiliza como metodologia o estudo de caso, numa pesquisa exploratória. A fazenda escolhida para análise é certificada UTZ Certified, BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais). O estudo traz como fundamentação os conceitos de sustentabilidade, rastreabilidade, certificação. Por meio das entrevistas, pode-se concluir que a certificação trouxe para a fazenda analisada benefícios diretos e indiretos. Como benefícios diretos, podem ser destacados a conquista de novos mercados e a agregação de valor ao produto. Percebe-se, no entanto, que o benefício maior da certificação está na melhoria da gestão da propriedade, com redução do desperdício, menor custo total de produção e melhoria da eficiência dos processos. Além disso, a certificação garante a rastreabilidade do processo produtivo, o que traz uma garantia tanto para o produtor, quanto para o consumidor. A organização incentivada pela certificação também contribui para o aumento da qualidade do produto final.

Palavras-chave: Certificação, cafeicultura, sustentabilidade, rastreabilidade.

DESCRIPTION OF BENEFITS OF CERTIFICATION IN COFFEE FARMS: A CASE STUDY ON PONTE ALEGRE FARM

ABSTRACT: This study presents the direct and indirect benefits of certification, in a coffee estate in southern Minas Gerais. It uses as a case study methodology, in exploratory research. The farm chosen for analysis is certified UTZ Certified, BSCA (Brazil Specialty Coffee Association). The study brings as reasons the concepts of sustainability, traceability, certification. Through the interviews, can conclude that certification has brought to the farm analyzed direct and indirect benefits. Like direct benefits, can be highlighted the conquest of new markets and adding value to the product. It is understood, however, that the greatest benefit of certification is to improve the management of the property, with reduced waste, lower cost of production and improving the efficiency of processes. In addition, the certification ensures traceability of the production process, which brings a guarantee for both the producer and consumer. The organization encouraged by certification also contributes to increasing the quality of the final product.

Keywords: Certification, coffee, sustainability, traceability.

INTRODUÇÃO

A tecnologia na produção cafeeira aumentou e junto com ela as exigências do consumidor final de café. Que o Brasil há muitos anos produz cafés excepcionais já era consenso. Segundo analistas do setor cafeeiro, esta afirmação pode ter sido uma das razões pela comodidade no que diz respeito ao tratamento mercadológico do produto. Esta displicência na divulgação e promoção do café brasileiro remete também ao período de tutela em que o IBC (Instituto Brasileiro do Café) exerceu sobre o setor até 1990, sob a égide de decisões sócio-econômicas.

Ao longo deste período a indústria cafeeira se acomodou, encarando o seu produto como *commodity*. A maioria dos produtores, exportadores e segmentos políticos não souberam realizar campanhas de marketing eficazes para valorizar a imagem do produto brasileiro. Como resultado, o consumidor brasileiro habituou-se à idéia de que lhe era reservado o produto de pior qualidade.

Em qualidade na cafeicultura como agora. Pesquisas apontam que a guerra por preços já não caminha sozinha, sendo a qualidade um A partir da década de 90, um novo segmento de cafés especiais e diferenciados passou a oferecer ao produtor maior capacidade de troca, ao industrial maior capital de oferta e, ao consumidor, maior capacidade de escolha. Nunca se falou tanto fator de decisão importante na escolha do café torrado e moído. Mais do que isto, o consumidor quer o poder de escolha e está disposto a pagar pelo diferencial de qualidade.

Enquanto o mercado do café para consumo geral ou "mercado de massa" se estagnou, o crescimento registrado no mercado de cafés especiais tem gerado oportunidades importantes para agricultores familiares. O mercado de "cafés

sustentáveis” certificados tem crescido num ritmo ainda mais acelerado, e muitos selos de sustentabilidade tiveram um crescimento anual de mais de 20% nos últimos anos. (MaketradeFair, 2006)

Os cafés especiais destacam-se por algum atributo específico atribuído ao produto, ao processo de produção ou ao serviço a ele associado. Diferenciam-se por características como qualidade superior da bebida, aspecto dos grãos, forma de colheita, tipo de preparo, história, origem dos plantios, variedades raras e quantidades limitadas, entre outras. Podem também incluir parâmetros de diferenciação que se relacionam a sustentabilidade econômica, ambiental e social da produção, de modo a promover maior equidade entre os elos da cadeia produtiva. Mudanças no processo industrial também levam à diferenciação, com adição de substâncias, como aromatizados, ou com sua subtração, como os descafeinados. A rastreabilidade e a incorporação de serviços também são fatores de diferenciação e, portanto, de agregação de valor. (Zylbersztajn e Farina, 2001), para o café, rastreabilidade consiste no acompanhamento de todas as atividades, ocorrências, manejo, transferência e movimentações, ocorridas durante todo o ciclo, desde a produção de mudas no viveiro até o consumo final, garantindo assim uma qualidade total.

Porém, para que esta qualidade seja valorizada, a tendência do mercado é a certificação. Existem duas formas de certificação, sendo uma compulsória e a outra voluntária. A certificação compulsória decorre de regulamentações de cunho legal, através de leis, decretos e outros, sendo aplicadas em produtos que têm um risco potencial elevado de perigo. A certificação voluntária é aquela decorrente de práticas ou exigências do mercado, que introduz confiabilidade ao produto (Triantafyllou, 2003). No caso do café, segue-se a certificação voluntária, com o intuito de transmitir ao comprador ou consumidor de café uma imagem de confiança, além de diferir o produto se (de) seus concorrentes, aumentando, portanto, sua competitividade.

Quanto ao tipo, existem as certificações de sistemas e de produtos. A certificação de sistemas não atesta a qualidade final do produto, mas sim que o processo de produção foi totalmente controlado de forma a minimizar os riscos e manter e/ou melhorar o nível de qualidade do processo. Já a certificação de produtos atesta a qualidade de determinado produto, via análises sensoriais ou laboratoriais comprovando o atendimento das exigências e normas preestabelecidas na certificação. (Pereira et. al., 2004)

Os cafés sustentáveis, uma vez certificados, tornam-se sinônimo de qualidade e origem corretamente fiscalizada e adaptada a normas específicas. Além disso, a certificação expõe o produto diante de um segmento diferenciado, o qual é percebido a partir da rotulagem elaborada a fim de agregar valor ao produto e assegurar a procedência do café sustentável, bem como protegê-lo contra fraudes – em relação a selos e símbolos de certificadoras – encontradas em produtos do setor cafeeiro, com isso, toda a cadeia de custódia cafeeira apresenta-se envolvida e beneficiada.

A certificação surgiu como um conjunto de atividades desenvolvidas por um organismo independente da relação comercial com o objetivo de atestar ou auditar publicamente que determinado produto, processo ou serviço está em conformidade com os requisitos ou normas especificados. Estes requisitos podem ser nacionais ou internacionais.

“Não basta uma estratégia de marketing, o mercado esta segmentado e o produto ser diferenciado. O novo consumidor exige a garantia de que um produto, processo ou serviço esteja em conformidade com os requisitos especificados, o que normalmente é feito por meio da certificação. O sistema agroindustrial do café internalizou de forma rápida esses conceitos e exigências e, hoje, a certificação de propriedades cafeeiras é uma realidade”. (Pereira et. al. 2004)

As atividades de certificação podem envolver a análise de documentos, auditorias ou inspeções na empresa, coleta e ensaios de produtos, no mercado e/ou na organização, com objetivo de avaliar a rastreabilidade e conformidade e sua manutenção.

Na concepção do Ministério da Agricultura, incentivar a certificação de cafés no Brasil significa dar mais garantias e valorizar o produto diante do consumidor final no mundo inteiro. A implantação de técnicas de rastreabilidade garante a procedência de cafés sustentáveis e possibilita a identificação e o contorno de pontos críticos no sistema produtivo e indústria, minimizando riscos ao consumidor, além de possibilitar a tomada de providências em tempo hábil para a proteção desses consumidores, garantindo segurança alimentar e reputação ao produto. (MAPA, 2009). No momento há em operação vários programas de certificação desse produto.

Caracterização – A Fazenda Ponto Alegre

A história da fazenda Ponto Alegre é conhecida na cidade de Cabo Verde, região Sul do Estado de Minas Gerais, pela sua tradição centenária de produzir cafés de qualidade. Os primeiros cultivos de café na fazenda ocorreram no início do século passado, e até os dias atuais esses cafezais vêm sendo mantidos e ampliados pela quarta geração da família Sousa. A família mantém a atividade cafeeira ativa, conduzindo-a ao longo dos anos com responsabilidade social e dedicando-se ao aperfeiçoamento de técnicas de cultivo com maiores níveis de produtividade, sempre buscando a excelência na produção do café. Ao longo do tempo passou por várias transformações, de uma tradicional fazenda de café para uma empresa agrícola produtora de cafés finos com o intuito de atender os mais variados mercados consumidores de café arábica. A fazenda é gerenciada por intermédio de um conselho, composto pelos (três) sócios proprietários (irmãos), que também ocupam os cargos de gerente administrativo, de produção e financeiro.

Seguindo a demanda do mercado e para se adequar às normatizações que favorecem a organização do processo produtivo, a fazenda Ponto Alegre fez adaptações e conquistou, em 2004, a certificação *UTZ Certified*, que prevê um constante aprimoramento da propriedade. Também conquistou a certificação BSCA (*Brazil Specialty Coffee Association*) - Associação Brasileira de Cafés Especiais, ampliando assim a visibilidade de seu produto e a exportação para diversos países consumidores de cafés finos. E tais programas de certificação são caracterizados a seguir.

O programa *Utz Certified* prevê o oferecimento de segurança para toda a cadeia, da produção e do fornecimento de café responsável para mercados competitivos. Ele responde a duas questões importantes para a cadeia global de café: qual a origem do café e como ele foi produzido. A idéia fundamental da *Utz Certified* foi criar reconhecimento para os produtores responsáveis de café e ferramentas para que os torrefadores e as marcas respondam a uma crescente demanda por uma garantia de que sua matéria-prima foi produzida de forma responsável (*Utz Certified*, 2010). A *Utz Certified* se preocupa em promover o selo junto aos torrefadores e varejistas, mais do que aos consumidores finais. A responsabilidade é um elemento esperado da identidade da marca, mais do que um singular ponto de comercialização para aumentar as vendas num curto prazo. A *Utz* requer que os *blends* de café contenham pelo menos 90% de café certificado para que tenham a opção de usar o selo da certificadora (CONSUMERS INTERNATIONAL, 2006).

A certificação BSCA tem como objetivo congrega produtores de cafés especiais, difundir a produção de cafés especiais brasileiros, e estimular o constante aprimoramento técnico e a maior eficiência nos serviços referentes à comercialização destes cafés. Tem por finalidade elevar, através de pesquisas, difusão de técnicas de controle de qualidade e promoção de produtos, os padrões de excelência na qualidade dos cafés brasileiros oferecidos ao mercado internacional. Há ainda uma estrutura de controle de qualidade independente para a certificação dos lotes embarcados, um procedimento essencial para a garantia dada ao produto e para a preservação da imagem da BSCA como entidade representante de fornecedores responsáveis de café "gourmet" (BSCA, 2010).

Para atender aos requisitos das certificadoras, mantém uma estrutura organizacional atenta aos aspectos técnicos, sociais, ambientais e econômicos. Aproximadamente 65% da área total de 416 ha da fazenda Ponto Alegre é ocupada com café, principalmente das variedades Mundo Novo e Catuaí. Em altitudes médias de 1000 metros são cultivados 270 ha de lavouras implantadas nos relevos típicos do Sul de Minas: montanhoso e acidentado, que demanda grande contingente de mão de obra para seu manejo, predominando assim o processo de colheita manual. Embora enfrente desafios típicos da região, a tecnologia aplicada se reverte em produtividades médias de 40 sacas por ha. A fazenda também aplica técnicas de colheita seletiva manual visando a obtenção do maior volume possível do café cereja que é processado nos sistemas natural e cereja descascado.

Ao todo, 50 funcionários permanentes garantem o manejo das lavouras e, nos meses de junho a setembro de cada ano, que representa o período de colheita, são contratados cerca de 350 funcionários temporários, muitos dos quais oriundos de outras regiões. Atualmente, 25 famílias residem na fazenda e usufruem de água encanada e tratada, energia elétrica e sistema de esgoto eficiente. Há ainda a disposição das famílias uma área para o cultivo de frutas e verduras e para criação de aves ou animais domésticos. Há também um Posto de Saúde Municipal que presta atendimento médico aos funcionários uma vez por semana, além da presença diária de uma enfermeira para eventuais atendimentos de primeiros socorros. Nessa mesma estrutura há um consultório odontológico que presta atendimento semanal aos funcionários da fazenda Ponto Alegre e fazendas vizinhas.

Quanto à preservação ambiental, cerca de 120 ha são destinados a preservação de matas, sendo 45 ha considerada área de preservação permanente (APP), onde os cursos d'água e as nascentes são preservadas numa faixa de 30 metros das margens. Os resíduos líquidos do beneficiamento úmido são recalcados diariamente a uma lagoa de decantação, onde permanecem por um determinado período para que resíduos sólidos em suspensão sejam decantados, os quais posteriormente são recuperados e usados no processo de compostagem na própria fazenda. A água residuária é levada por gravidade através de tubulações de PVC a jusante e aspergida em um pasto de brachiária (5 hectares). Esta operação se faz usando-se recursos de bomba acionada pela tomada de força tratorizada e com tubulações e aspersores.

Desta forma, este estudo visa identificar os benefícios diretos e indiretos da adoção de certificação em uma fazenda de café sul-mineira, buscando apresentar tanto as dificuldades para sua implantação, quanto os benefícios trazidos pelo seguimento das normas adotadas pela certificadora.

MATERIAL E MÉTODOS

Para o presente estudo adotou-se a pesquisa qualitativa e exploratória para analisar os benefícios da adoção da certificação em uma propriedade cafeeira no Sul de Minas. Segue a orientação de Gil (1999) que destaca que a pesquisa qualitativa é indicada quando o objetivo é construir teorias, sendo que o estudo das evidências permite compreender mais profundamente o fenômeno, dentro do seu próprio contexto. As pesquisas exploratórias possuem como finalidade básica desenvolver, esclarecer e modificar conceitos e idéias para a formulação de abordagens posteriores.

Quanto ao método, optou-se pelo estudo de caso, que permite a observação de evidências em diferentes contextos, pela replicação do fenômeno, sem necessariamente se considerar a lógica de amostragem (YIN, 1989). Ele destaca que o estudo de caso é um método potencial de pesquisa quando se deseja entender um fenômeno social complexo, pressupõe um maior nível de detalhamento das relações entre os indivíduos e as organizações, bem como dos intercâmbios que se processam com o meio ambiente nos quais estão inseridos. Segue ainda a recomendação de Vergara (2006) e Godoy (2006), quando associam o estudo de caso a uma pesquisa em profundidade e detalhamento.

Godoy (2006) descreve a ampla utilização do estudo de caso na área do comportamento organizacional, sobretudo, referentes aos processos de interação entre o meio interno e externo. A partir do estudo de caso, podem permitir o surgimento de novas idéias e conceitos.

Com base nos procedimentos básicos, o trabalho foi elaborado com o auxílio de pesquisas bibliográficas e de fonte secundária, abrangendo a literatura já tornada pública em relação ao tema de estudo, como livros, revistas, pesquisas etc. Para completar as informações relevantes ao estudo, foi realizada entrevista em profundidade com um dos proprietários, permitindo a fluência de depoimentos, semelhante a uma conversa informal.

Segundo Malhotra (1993), a entrevista em profundidade é caracterizada como pessoal, direta e não estruturada, na qual um único respondente é questionado por um entrevistador habilidoso, com o objetivo de revelar motivações, crenças, atitudes e sentimentos a respeito de determinado tópico.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Nesta parte, é apresentada a transcrição da entrevista realizada com o sócio-proprietário da fazenda Ponto Alegre, Eduardo Lima de Souza. O texto entre aspas refere-se ao depoimento literal do entrevistado. As demais partes incluem observações dos autores.

Busca pela qualidade

“Na década de 80 a palavra de ordem era quantidade. Em 1989, começamos a trabalhar no sentido de buscar uma melhor qualidade, que já começava a ganhar um diferencial em alguns mercados. Para isto houve uma remodelação da estrutura da fazenda para atender os novos processos. Compramos um lavador mecânico e, por volta de 1990, começou a se falar em cereja descascado (CD). Tudo era novidade, ninguém conhecia bem ao certo como era o processo. Em 1991, instalamos duas máquinas para descascar e começamos a apanharmos bastante para processar este café, principalmente quanto a seca. Poucos produtores faziam o cereja descascado. Não existia padrão. A própria pesquisa teve que correr atrás para avaliar os resultados do campo. Aos poucos fomos tentando adequar o processo, eliminando as falhas. No início o café manchava, encarquilhava...Por fim, conseguimos melhorar o aspecto visual e o padrão de bebida. Hoje temos o conceito de que o café deve ser enxugado rapidamente e seco lentamente”. Também, a partir do ano 2000, adotamos um processo que descascava e desmucilava o grão mecanicamente. Apesar de nosso receio, teve ótima aceitação no mercado. (Eduardo Lima de Souza – proprietário)

No início, manejavam o café no terreiro como faziam com o natural. Não existia respaldo da ciência. Tanto no terreiro como no secador foram encontrando novas maneiras de se conseguir um café de melhor qualidade. A pesquisa foi sendo realizada na prática do dia-a-dia, pelo método de observação. Ainda não existia, nesta época a intenção de participar de processos de certificação, porém, a busca pela qualidade e pelo diferencial no mercado já era uma constante. A partir da qualidade conquistada com o processamento do cereja descascado, iniciava uma trajetória de premiações em concursos de qualidade, com destaque para o concurso da torrefadora Illy Caffee, com que a fazenda Ponta Alegre começou uma forte parceria.

Associativismo

“Nesta época (2001, 2002), embora já fosse valorizado, o ágio pago pelas cooperativas era pequeno. O que despontava era a comercialização direta para a torrefadora Illy Caffee, que também promovia os primeiros concursos de qualidade no Brasil. Também havia um grupo de produtores que fazia cereja descascado que se uniu para encontrar nichos de mercado para o café diferenciado no exterior. Esse grupo foi chamado a participar da recém criada BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais). Em 2003, esta associação instituiu que todos os membros deveriam ser certificados. E aí veio a pergunta. Que bicho é esse?”

E assim começava a história da certificação na Fazenda Ponte Alegre. A partir de então, várias reuniões técnicas foram realizadas com um consultor técnico que passou a repassar todas as informações sobre o processo de certificação. Surgia também, já neste período inicial, antes mesmo da certificação, os primeiros benefícios de estar focado em qualidade e sob os princípios do associativismo. A certificadora escolhida para a inscrição de auditoria foi a UTZ Kapeh, hoje denominada UTZ Certified. Neste mesmo tempo, a BSCA lançou uma certificação própria de qualidade, da qual a fazenda Ponte Alegre também passou a fazer parte.

Adequações para certificação

“O primeiro contato com o código de conduta causou grande temor. Ficamos apreensivos com o grau de exigências e detalhes do processo. Algumas coisas pareciam inatingíveis. Sobretudo na parte estrutural exigia grandes investimentos”

Estrutural: Seguindo o código UTZ Certified, as principais adequações estavam voltadas para a segurança do trabalho. A fazenda teve que investir em corrimões, proteção de correias em motores, placas indicativas, demarcações nas

lavouras. Os processos também foram revistos, com a inclusão de procedimentos da norma, como a higienização dos equipamentos e o uso de equipamentos de proteção individual (EPI). A percepção dos proprietários é que as adequações realizadas foram justas e benéficas para o aprimoramento da atividade como um todo. Também foi construído um local adequado para armazenamento de produtos agroquímicos, que segue rigoroso controle de saída.

Ambiental: Do lado ambiental, a fazenda fez a averbação da reserva legal e Área de Preservação Permanente (APP), que passaram a ser georeferenciada. Os proprietários firmaram compromisso de que seria construído um palheiro (local para ser armazenada a palha residual do café). Em 2007, o palheiro já estava em funcionamento, obedecendo ao cronograma assumido. O tanque de combustível que era próximo ao córrego também foi recolocado em local propício e seguindo normas ambientais específicas. Também foram construídas 17 fossas sépticas na colônia, para recolhimento de 100% do esgoto. O lixo também passou a ter recolhimento seletivo e sistemático. Outro ponto de grande transformação foi relacionado à parte de água residuária. O primeiro ajuste foi na redução de consumo de água nos lavadores e descascadores. Hoje esse consumo gira em torno de 0,5 litros de água por litro de café lavado. Depois essa água vai para tanques de decantação, onde é tratada e volta para o campo, sendo aspergida em pastos da propriedade. A água residuária também é usada na preparação de compostagem. A fazenda também fez um plano de reflorestamento de 5 mil árvores de espécies da mata atlântica, envolvendo a participação de alunos de escolas da comunidade. Outro ponto é que a fazenda segue metas para redução de energia, sendo utilizada a queima de resíduos da própria lavoura (restos de podas) para aquecer o sistema de caldeiras dos secadores.

Treinamento de pessoal: No período de colheita e pós-colheita a fazenda emprega cerca de 350 pessoas. Um dos investimentos que tem caráter contínuo no processo de adequação da propriedade está relacionado à capacitação do quadro de funcionários, chamados na fazenda de colaboradores. O aprendizado deve ser reforçado no dia-a-dia. A capacitação dos funcionários é incentivada constantemente, por meio de cursos, muitos dos quais realizados em parceria com o Senar, por meio do Sindicato dos Produtores Rurais. Existe empenho para que haja um ambiente de colaboração na propriedade.

Gestão: Diferente do pensamento inicial de que a certificação renderia um lucro imediato, o que se percebeu foi que os benefícios primeiros viriam de uma melhoria na gestão da propriedade. Com as adequações ao código, percebe-se uma melhoria visível na estrutura da fazenda, na organização dos processos e até mesmo na qualidade final do produto. Aos poucos ocorre uma modificação no próprio modelo de negócio, com a percepção de que existem benefícios indiretos maiores até do que o valor real do ágio recebido. Essa constatação vai ao encontro de que a certificação não atesta o produto garantindo mercado, mas atesta o processo de produção em dada propriedade, o que infere um valor agregado ao produto. Porém, o segmento das normas sugeridas pelo código de conduta da certificadora faz com que haja uma maior possibilidade de se conseguir um produto também de melhor qualidade. Na avaliação dos proprietários, a gestão da propriedade após a certificação passou por uma melhoria significativa. A certificação deixa toda a equipe de trabalho alerta para constante monitoramento e progressos, visando ao atendimento da normatização sugerida.

“Mesmo que hoje não tivéssemos o compromisso formal com a certificadora, a fazenda não deixaria de atender aos princípios que foram adotados. A certificação é uma modificação de conceito.”

Social: Além do cumprimento de toda a lei trabalhista, o trabalho social na propriedade também é relevante. Existem muitos treinamentos para capacitação de pessoal. Há apoio à escola da comunidade rural, que se destaca pela qualidade de ensino. A fazenda oferece uma creche para as crianças menores, para favorecer o trabalho das mulheres que moram na propriedade. Todos os funcionários participam de ginástica laboral. Existem cursos que orientam os funcionários da fazenda para uma melhor nutrição e aproveitamento dos alimentos. A fazenda também oferece local para condução de hortas e pomares. Comprometida com a educação, a fazenda disponibiliza uma creche que assiste as crianças da fazenda e do bairro. O primeiro grau é oferecido em escola municipal próximo à Fazenda, sendo classificada como uma das melhores escolas rurais do Estado. Para o segundo grau, oferece transporte gratuito diariamente até a cidade de Cabo Verde.

Benefício econômico : O investimento inicial foi significativo, porém, com o tempo, ele passa a ser amortizado por uma série de fatores. Um deles é a redução do custo de produção. Existe um ganho operacional de produtividade. Foram 9.700 sacas beneficiadas, em uma área de produção de 270 hectares. Há redução de desperdício. Existe uma maior racionalização do uso de insumos, que passa a fazer parte de um planejamento rigoroso com justificativa para aplicações e preferência por formas alternativas de manejo. Não havia um controle interno dos gastos, o que hoje é detalhado. Existe um acompanhamento técnico com especificações para cada uso, conforme planilha de campo. Todo este acompanhamento faz com que haja uma redução no custo final de produção. Nesta safra (2010), o custo médio da saca produzida na fazenda girou em torno de R\$284,08. Por outro lado, em média, o ágio gira em torno de R\$80,00 por saca comercializada. Porém, o benefício não está apenas no ágio recebido, mas também na eficiência do processo, como menor tempo de secagem no terreiro e no secador. Também houve uma redução da bionalidade de produção, com tendência a um maior equilíbrio nas receitas e menor estresse das plantas.

Novos mercados: A certificação também trouxe como mudança a forma com a fazenda se relacionava com o mercado. Na avaliação de um dos proprietários, a produção de café diferenciado pela qualidade e pela certificação é a única maneira para sobreviver de forma econômica no sistema de produção de café de montanha. Isso porque o custo elevado de produção, com forte peso no custo de mão-de-obra, requer que o produto tenha um diferencial e receba um valor agregado por isso. No início, quando a fazenda passou a focalizar a produção de cafés de qualidade superior, este produto ainda era pouco valorizado no Brasil. Começava uma motivação pela realização de concursos. A valorização do café, com ágio significativo, na ordem de 50% sobre o preço commodity, só veio depois de um período de aprendizado, durante toda a década de 90, com retornos por volta do ano 2000, com a primeira venda para a Illy Caffee. Neste período foi significativa a evolução da qualidade do produto. Nos últimos quatro anos, 100% da produção de cafés CD são comercializados diretamente com a torrefadora italiana.

Mercado UTZ Certified

A Illy Caffee, que a é o principal canal de comercialização da fazenda não tem um diferencial para o café certificado. Mas o mercado sinaliza uma tendência para isso. Para os cafés que não fazem parte do compromisso assumido com a Illy, a fazenda comercializa boa parte com diferencial por ser certificado *UTZ Certified*. Mas este mercado está atrelado a condições de momento. O ágio deste café gira em torno de 5 a 10%, comparado ao café commodity, dependendo da qualidade do lote. Na safra 2009/2010, a fazenda comercializou diretamente três containeres de café certificado UTZ.

CONCLUSÕES

Como base neste estudo, pode-se concluir que a certificação trouxe para a fazenda analisada benefícios diretos e indiretos. Como benefícios diretos, podem ser destacados a conquista de novos mercados e a agregação de valor ao produto. Porém, percebe-se que o benefício maior da certificação está na melhoria da gestão da propriedade, com redução do desperdício, menor custo total de produção e melhoria da eficiência dos processos. Além disso, a certificação garante a rastreabilidade do processo produtivo, o que traz uma garantia tanto para o produtor, quanto para o consumidor. A organização incentivada pela certificação também contribui para o aumento da qualidade do produto final.

AGRADECIMENTOS

À FAPEMIG pelo apoio financeiro para participação no VII Simpósio de Pesquisa dos Cafés do Brasil.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BLISKA, F. M. M. ; PEREIRA, S. P. ; GIOMO, G. S. ; TOMAZIELLO, R. A. . **Certificação de cafés sustentáveis e a agricultura familiar**. In: III Congresso Brasileiro de Assistência Técnica e Extensão Rural, 2006, Campinas. Anais do III Congresso Brasileiro de Assistência Técnica e Extensão Rural. Piracicaba : Fealq, 2006. v. III.
- CONSUMERS International and IIED. Consumers International. **From bean to cup: How consumer choice impacts upon coffee producers and environment**. Londres: 2006, 60p. Disponível em: <http://www.consumersinternational.org/Shared_ASP_Files/UploadedFiles/FDB0EF2D-14FE-4558-B219-A7FD81E089FB_Cicoffeereport.pdf> Acesso em: 5 de julho de 2010
- BSCA - Brazil Specialty Coffee Association. **Sobre a BSCA**. Disponível em: <<http://bsca.com.br/pt/sobre-bsca>> Acesso em: 5 de julho de 2010
- GIL, A.C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. São Paulo: Atlas, 1999.
- GODOY, A. S. Estudo de caso qualitativo. In: GODOI, C. K.; BANDEIRA DE MELO, R.; SILVA, A. B. (Org.). **Pesquisa qualitativa em estudos organizacionais: paradigmas, estratégias e métodos**. São Paulo: Saraiva, 2006. P. 115-146.
- MAKETRADEFAIR, **Pobreza en tu taza: la verdad sobre el negocio del café**. Disponível em: <http://www.maketradeair.com/>. Acesso em 15/09/2006.
- MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Café Sustentável : riqueza do Brasil** . Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Produção e Agroenergia – Brasília: Mapa/ACS, 22p. 2009.
- MALHOTRA, N. K. Marketing research: an applied orientation. New Jersey: Prentice-Hall, 1993.
- PEREIRA, Sérgio Parreiras; BARTHOLO, Gabriel Ferreira; GUIMARÃES, Paulo Tácito Gontijo. **Cafés especiais: iniciativas brasileiras e tendências de consumo**. Série Documentos nº 41. Belo Horizonte: EPAMIG, 2004.
- TRIANTAFYLLOU, P. E. **Certificação: Em busca de confiança dos mercados e da eficácia dos sistemas de gestão e dos produtos**. Patrocínio: Revista Cafeicultura. 2003. p. 4-5.
- UTZ CERTIFIED **Good inside**. Disponível em: <<http://www.utzcertified.org/index.php?pageID=101&switchlanguage=PT->> Acesso em: 02 de julho de 2010
- VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2006. 96 p.

YIN, Robert. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. Porto Alegre: Bookman, 2001.

ZYLBERSZTAJN, D.; FARINA, E. M. M. Q. **Projeto: Diagnóstico Sobre o Sistema Agroindustrial de Cafés Especiais e Qualidade Superior do Estado de Minas Gerais**. São Paulo: PENSA/SEBRAE, 2001. 158p. Relatório Final.