

CAFÉ E AÇÚCAR ORGÂNICOS CERTIFICADOS: PROBLEMAS NA PRODUÇÃO AGRÍCOLA E NO PROCESSAMENTO CONSTATADOS POR RESPOSTAS A QUESTIONÁRIOS

Renan Makoto Herculano Silva*, José Marangoni Camargo**

Resumo: Restrições ambientais vêm proporcionando novas tendências nos hábitos alimentares, contribuindo para a diferenciação de produtos no intuito de atender nichos de mercado, o que requer uma reestruturação dos sistemas de produção convencionais. Este artigo visa encontrar evidências dos principais problemas enfrentados pelo produtor e/ou processador de café orgânico e das usinas de cana-de-açúcar orgânico. Além disso, pretende-se expor algumas condutas empresariais adotadas e fornecidas por esses agentes.

Palavras-chave: barreiras à produção do café e açúcar orgânicos; procedimentos administrativos.

Abstract: Environment restrictions has proportioned new bias of alimentaries custom, contributing to differentiation of products with purpose of attend niches of market, requiring a restructuration of conventional system of production. This article aim to find evidences of main problems and enterprise proceedings considering the agricultural and processing production of coffee and sugar cane organics.

Keywords: Problems relating to production of coffe and sugar cane organics; Management conducts.

* Mestre em Economia Aplicada da Universidade de São Paulo, campus de Ribeirão Preto - SP, e-mail: renanmhs@uol.com.br.

** Prof ° do Dep. de Ciências Políticas e Econômicas da UNESP, campus de Marília - SP, e-mail: jmaraga@uol.com.br.

Introdução

Nas últimas décadas, a preocupação ambiental que aflige os países do primeiro mundo acabou sendo transferida ao consumo de alimentos e no modo em que eles são produzidos. Este interesse ambiental acompanhou a mudança que se observou a partir da década de 1970 no modelo de produção, que passou de um modelo fordista, caracterizado pela produção em massa de produtos padronizados, para um regime conhecido por pós-fordista, marcado pela mobilidade de capitais e a concorrência entre firmas, resultando na flexibilização da produção. Um dos resultados desta mudança tem sido a diversificação dos produtos oferecidos, segmentação de mercados e a busca pela exploração de nichos. Em consequência disso, alguns atributos de qualidade bem definidos, passíveis de certificação, estão sendo incorporados como instrumento de concorrência do produto final. Essas possibilidades de segmentação e diferenciação estão entre os fatores mais relevantes que influenciam a competitividade dos produtos agroindustriais (RODRIGUES; GONÇALVES; ALVES, 2004).

É neste cenário que surgem o café e açúcar orgânicos, que na verdade são visualmente iguais aos produtos convencionais, mas a partir do momento que possuem um certificado que comprove suas origens, permite que os produtores de matérias-primas e seus respectivos processadores possam obter retornos acima da média, em decorrência da possibilidade de entrar em um mercado de elevada competitividade, com um produto de maior valor agregado, como é o produto orgânico (RODRIGUES; GONÇALVES; ALVES, 2004).

Nesse âmbito, o objetivo do presente trabalho é verificar as principais dificuldades enfrentadas da produção até a comercialização de café e açúcar orgânicos, processados ou *in natura*. Com isso, pretende-se identificar soluções a esses gargalos, por meio de comparações entre problemas e experiências de produtores e/ou processadores e de usinas, dos produtos mencionados. Além disso, expõem-se algumas das condutas empresarias, fornecidas pelas empresas que compõem a amostra utilizada, adotadas ao lidar com esses produtos orgânicos.

O artigo está estruturado em cinco partes, a contar com a introdução, e visa compreender melhor como os atores dos setores sucroalcooleiro e cafeeiro lidam com o crescimento do consumo de produtos orgânicos, em especial no Brasil. Como os produtos orgânicos possuem certas características comuns ao processo de produção, na primeira parte, referente ao item 2 deste artigo, tratamos de aspectos comuns aos alimentos orgânicos, como as instituições que regulamentam o processo e a certificação do produto por organizações.

Posteriormente, no item 3, faz-se referência mais detalhada ao café e açúcar orgânicos, apontando para os fatos determinantes à sua produção,

como a desregulamentação do setor cafeeiro e do setor sucroalcooleiro. Definem-se conceitos como competição, diferenciação do produto, competitividade e integração vertical como estratégias para alcançar novos mercados que antes restringiam a entrada do produto convencional.

No item 4, apresenta-se a metodologia de pesquisa, que consiste em avaliar dificuldades encontradas por produtores e processadores de café orgânicos, bem como de usinas de açúcar orgânico com base nas respostas aos questionários enviados à amostra de empresas que responderam-nos. As empresas, que compreendem produtores e processadores de café orgânico, além de usinas que produzem açúcar orgânico foram obtidas junto ao site do Instituto Biodinâmico (IBD¹). Foram selecionados todos os produtores e processadores de café orgânico dos estados de São Paulo e Minas Gerais certificados pelo IBD, já que nessas regiões se encontram a maior parte das atividades que operam com café orgânico. Em relação às usinas (que atuam na atividade agrícola e de processamento cana-de-açúcar), por serem um número bem mais reduzido de empresas, se comparadas aos produtores e processadores de café orgânico, foram enviados questionários a todas as usinas brasileiras produtoras de açúcar orgânico certificadas pelo IBD (que não responderam), além de outras que possuíam açúcar não certificado pelo IBD (que responderam). Por fim, faz-se algumas conclusões.

Aspectos gerais sobre cadeia produtiva, certificação e situação no mundo e no Brasil sobre os alimentos orgânicos

A profusão de visões alternativas à agricultura convencional desdobra-se em uma miríade de nomes, dos quais a orgânica ficou como mais conhecida. Estes desdobramentos ocorrem por uma maior consciência da crise ambiental, ocasionada pelos efeitos da Revolução Verde, que se baseia no uso de agroquímicos e mecanização pesada, já na década de 1970. Esta conscientização da população reascendeu na década de 1990, devido a incidentes como a doença da Vaca Louca, na Inglaterra.

No Brasil, estima-se que a agricultura orgânica apresenta um movimento de US\$300 milhões por ano, envolvendo mais de 7000 unidades certificadas (ORMOND, 2002). Souza (2003) estima que 90% dos agricultores orgânicos no país sejam pequenos agricultores ligados a grupos e associações, com maior expressão na região Sul do país, enquanto na região Sudeste observa-se maior adesão aos sistemas orgânicos de produção por parte de produtores maiores. Os 10% restantes são grandes produtores ligados a empresas privadas.

No que tange à distribuição geográfica, os subsetores agropecuários envolvidos na produção orgânica brasileira concentram-se no Sudeste

(60,2%) e Sul (25%). Os grandes produtores (maiores de 100 ha) destacam-se na produção de frutas (citrus em especial), cana-de-açúcar, café e cereais (milho e soja). Já a produção orgânica vegetal (70%) é maior por parte dos pequenos (até 20ha) e médios (até 100 ha) produtores (Okuda, 2002). A produção escoada pelos canais de comercialização incluem meios diretos, como feiras de agricultores, e formas menos diretas, que incluem etapas de intermediação (SOUZA, 2003).

Credenciamento e Certificação de produtos orgânicos

No decorrer dos anos 1960 a 1980, os padrões de qualidade foram expandidos, abrangendo o produto final e também seus processos. Para garantir que os padrões de qualidade fossem seguidos pelas indústrias, surgiram entidades que atuavam de forma independente na checagem dos processos de produção (certificadoras), e que seriam ligadas aos países signatários dos acordos de padronização de produtos e processos. E para impedir que cada entidade utilize diferentes metodologias de auditoria, foi desenvolvida a norma ISO 65², adequada para certificadoras internacionais de produtos orgânicos e reconhecida pela ***International Federation of Organic Agriculture Movements*** (IFOAM) (VAILATI; CORTÉS; PIRANI, 2003, p.419-20).

Não há atualmente, segundo a FAO, uma regulamentação sobre produtos orgânicos que possa ser aplicada mundialmente. Daí a importância de padrões, como o *Codex Alimentarius*³ e da Organização Mundial da Saúde das Nações Unidas (FAO/OMS). Sem um código comum a todos como, por exemplo, o *Codex Alimentarius*, o comércio internacional de produtos orgânicos seria complicado e descoordenado, pela variabilidade de termos e jargões. Esse assunto é discutido por dois fóruns: a IFOAM⁴ e a Comissão do Codex Alimentarius da FAO (GIORDANO; KRUGLIANSKAS, 2004, p.48).

É importante certificar, uma vez que orgânicos são bens de crença, ou seja, apresentam atributos de qualidade altamente específicos, não identificáveis por simples observação, de acordo com Kuhl (*apud* Souza, 2000). Além disso, a certificação do produto orgânico por instituições reconhecidas internacionalmente, possível dada a regulamentação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), favoreceu sua exportação.

Os agentes que participam dessas normas e práticas são produtores e distribuidores ou produtores individuais ligados a uma distribuidora e a uma certificadora, a exemplo do Instituto Biodinâmico (IBD). Este certificador, por sua vez, é credenciado, pela (IFOAM) por exemplo, cujos padrões básicos

servem atualmente como uma base para que organizações de certificação do mundo possam estabelecer os seus próprios padrões e critérios de certificação, o que assegura um produto orgânico dentro das recomendações da credenciadora internacional (GIORDANO; KRUGLIANSKAS, 2004, p. 45). A padronização e classificação facilita a coordenação entre o consumidor e o ofertante, porque reduz os custos de aquisição da informação sobre os produtos. (FARINA, 1999)

A condição necessária é estarem subordinados tanto à legislação vigente em cada país quanto à organização credenciadora (SOUZA, 2003, p.3). Sem certificação, há espaço para o exercício do comportamento oportunista, elevando os custos de transação (Williamson, 1985 *apud* Farina e Rezende, 2001, p.11), dado que se amplia chance de ocorrer assimetria informacional⁵.

Nesse sentido, a abordagem de mercado para os produtos orgânicos em termos de bases técnicas de produção, preço e consumo seria um equívoco, pois existiriam novos condicionantes, ou seja, o mecanismo de mercado de certa forma é substituído pela estrutura da cadeia: “não é o mercado o principal fator para o desenvolvimento da agricultura orgânica, mas a capacidade em organizar-se para a produção e o processamento dos produtos” (MUNIZ *et al*, 2004, p.329).

Reforça o que foi mencionado o fato de a coordenação de um Sistema Agroindustrial (SAG)⁶ pode ser realizada pelas seguintes categorias analíticas: preços de mercado, redes de contrato, Associações, Estado (regulamentação) e integração vertical, dependendo dos atributos da transação (grau de incerteza, frequência e grau de especificidade do ativo). Como o segmento de orgânicos apresenta esses atributos, a realização de uma transação somente pelo mecanismo de preço seria de alto risco.

Efeitos da desregulamentação e mudanças organizacionais no subsistema agroindustrial do café e açúcar orgânicos

Nesse item, procura-se definir mais precisamente conceitos como diferenciação do produto, competitividade e integração vertical para possibilitar uma melhor compreensão da produção de produtos orgânicos como estratégia para alcançar novos mercados que antes restringiam a entrada do produto convencional, tendo como pano de fundo a desregulamentação dos setores cafeeiro e sucroalcooleiro, que foi determinante para a produção orgânica.

Café e açúcar orgânicos: da desregulamentação dos seus setores até a consolidação de suas produções

Nos últimos anos, observa-se maior preocupação com impactos ambientais nos processos produtivos. Para as empresas permanecerem competitivas, é preciso se adequarem a esse cenário. Competitividade não tem definição precisa. Uma tentativa de qualificá-la é como a capacidade sustentável de sobreviver e, de preferência, crescer nos mercados correntes ou em novos mercados. (JANK; NASSAR, 2000).

Segundo Ferraz *et al.* (1995) *apud* Alves e Pedro (2003), a competitividade está atrelada com a adequação estratégica das empresas para sua capacidade tecnológica, exigida de acordo com as características de seus mercados.

Uma dessas estratégias é a da diferenciação do produto. Martinelli Júnior (1999) que analisa as principais tendências e características nos mercados de alimentos, através das estruturas de mercado observa que o produto alimentar é composto por determinados atributos que são valorizados distintamente pelos mercados consumidores. Connor (1985) *apud* Martinelli Júnior (1999, p. 41) lista quatro motivos que podem gerar vantagens econômicas e comerciais no processo competitivo, sendo que um deles menciona que benefícios advindos da proliferação de produtos e da antecipação em nichos de mercados potenciais, podendo servir de barreiras à entrada em segmentos de produtos economicamente atrativos, que podem ser tão importantes estrategicamente quanto aqueles em que a empresa atua. É sob esta ótica, a de valorizar um produto por um processo de produção diferente, que trataremos os produtos orgânicos.

Vian e Belik (2002, p. 87) concluem que modelos que traçam a tendência estratégica com base na estrutura técnica (escala, recursos ociosos, tipo do produto) do setor, não são suficientes para explicar o desempenho atual das empresas do complexo canavieiro paulista. Mudanças institucionais devem ser consideradas também, pois novas estratégias como a diferenciação do produto mostram que essas empresas não tiveram papel passivo diante das mudanças institucionais. Essa situação de não passividade distingue-se da antiga, em que “[...] estratégias individuais estavam subordinadas a uma regulação geral estabelecida pelo Estado interventor e que gerava um isomorfismo organizacional e competitivo” (VIAN; BELIK, 2002, p.87).

Comparando estratégias da agroindústria canavieira, os autores mostram que produzir açúcar orgânico, insere-se na estratégia chamada de diferenciação do produto, que inclui aplicações como: açúcar orgânico; líquido; light; embalagem descartável entre outras (RODRIGUES; BATALHA; NEVES, 2000).

O açúcar orgânico, por exemplo, produzido pelas usinas paulistas na safra 2001/ 2002 foi de aproximadamente 40 mil toneladas, o que representa em torno de 0,33% do açúcar convencional do estado, confirmando que alimentos orgânicos de um modo geral constituem um nicho de mercado. Jolly (2002 *apud* STOREL JR. 2003, p.110) mostra que o Brasil produziu em 2001 mais de 40.000 toneladas de açúcar orgânico de um total mundial equivalente a 63.700 toneladas, detendo aproximadamente 63% da produção mundial de açúcar orgânico (STOREL JÚNIOR, 2003, p.84).

Um ponto importante para compreender-se o surgimento do café e açúcar orgânicos no Brasil passa pelo fechamento do Instituto Brasileiro do Café (IBC) e do Instituto do Açúcar e do Alcool (IAA), pois forçaram os agentes econômicos a ficarem responsáveis pelo processo de negociação do compartilhamento dos ganhos e perdas associados à desregulamentação. Essa desregulamentação do setor sucroalcooleiro e do setor cafeeiro insere-se num processo mais amplo de distanciamento do Estado da economia brasileira, intensificado na segunda metade dos anos 1980 (VIAN; BELIK, 2003).

Com relação ao complexo canavieiro brasileiro, antes do processo de desregulamentação deste setor, que durou quase dez anos, podia-se resumir seu perfil, no início dos anos 1990, do seguinte modo: “produção agrícola e fabril sob controle das usinas, heterogeneidade produtiva (especialmente na industrialização da cana), baixo aproveitamento de subprodutos, competitividade fundamentada, em grande medida, nos baixos salários e na expansão extensiva da produção” (VIAN; BELIK, 2002).

Em 1990, o IAA é extinto, desencadeando uma progressiva desregulamentação (de preços, produção e comercialização) das atividades da agroindústria canavieira, que vem a se consolidar legalmente apenas em 1999. Podia-se caracterizar o processo como: a) liberação da comercialização interna e externa do açúcar e do álcool; b) abandono das cotas de produção, passando a oferta ao controle do mercado; c) e liberalização dos preços dos produtos, que finda em fevereiro de 1999. Porém, uma regulação marcada por medidas casuais, ainda se verifica por parte de um conselho ligado ao Ministério da Agricultura e Abastecimento (RAMOS, 2002).

Nesse sentido, a saída do Estado da regulamentação do setor e a abertura comercial brasileira são os elementos essenciais para a adoção de diferentes estratégias de concorrência pelas empresas do setor (ALVES; PEDRO, 2002).

Em relação ao café, se no mercado externo a regulação cabia aos AICs⁷, no mercado interno brasileiro a regulação ocorria pelo Instituto Brasileiro do Café (IBC)⁸, criado em 1952. Para o produtor agrícola, um dos fatores que provavelmente impediu novas estratégias de comercialização foi o desestímulo à qualidade provocado pela política de preços adotada pelo IBC. Houve momentos em que não havia diferença entre os preços de garantia

para diferentes qualidades. Este fato levou à deterioração da qualidade global do café brasileiro e acabou tendo implicações negativas sobre a imagem do café exportado (SCHIAVI, 2003).

Após este período de regulamentação no setor cafeeiro marcado pela criação do IBC, após a sua desregulamentação, os três principais mecanismos de regulação do setor foram extintos: Acordos Internacionais do Café (AICs) foram rompidos pelo Brasil em 1989; o IBC (órgão nacional que definia a política para o setor, orientando e coordenando as estratégias do sistema desde a produção agrícola até a comercialização do produto) extinguiu-se em 1990, e o tabelamento de preços no mercado interno foi abolido em 1992 (FARINA; ZYLBERSZTAJN, 2001).

Atualmente, a orientação para o mercado de cafés especiais⁹ se fortifica cada vez mais. Com o novo ambiente institucional surgiu a opção de parcela do agronegócio do café se engajar em novas estratégias competitivas, seguindo as tendências do mercado consumidor de valorizar produtos com atributos diferenciados, seja por aspectos tangíveis ou intangíveis. (FARINA; ZYLBERSZTAJN, 2001)

Segundo Souza (2000), as possibilidades de segmentação e diferenciação estão entre os fatores de maior relevo que influenciam a competitividade dos produtos agroindustriais, entre eles o café. Inserido no termo amplo de cafés especiais, temos o segmento dos cafés certificados como orgânicos, cujo selo certifica a procedência do produto ao consumidor.

Dados e metodologia da pesquisa

Esse item basicamente faz uso das informações que foram obtidas de uma amostra de empresas que responderam a questionários enviados, no período entre setembro de 2003 a janeiro de 2004. As empresas que compreendem produtores e processadores de café orgânico, além de usinas que produzem açúcar orgânico foram obtidas junto ao *site* do Instituto Biodinâmico (IBD). O plano de amostragem consistiu em selecionar todos os produtores e processadores de café orgânico do Estado de São Paulo e Minas Gerais certificados pelo IBD, já que nessas regiões se encontram a maior parte das atividades que operam com café orgânico. Em relação às usinas (que atuam na atividade agrícola e de processamento cana-de-açúcar), por serem um número bem mais reduzido de empresas, se comparadas aos produtores e processadores de café orgânico, foram enviados questionários a todas usinas brasileiras produtoras de açúcar orgânico certificadas pelo IBD, além de outras que possuíam açúcar não certificado pelo IBD. As usinas que responderam ao questionário são estas não certificadas pelo IBD.

Em relação aos questionários, foram constituídas em parte por questões mais genéricas na forma de múltipla escolha e em parte por questões abertas. As questões abertas foram importantes para possibilitar fazer uma comparação entre os respondentes, uma vez que as perguntas foram exatamente iguais para todos respondentes. Já as questões abertas foram semelhantes entre si, mas distingüiam-se por conter algumas particularidades baseadas em informações prévias obtidas sobre o produtor e/ou empresa, por meio de fontes primárias, como sites ou reportagens de jornal. Ainda que houvesse questões comuns a todos os entrevistados, pertinentes a informações comuns aos produtos orgânicos, foram enviadas no questionário algumas questões específicas para os produtores de café, para processadores de café e outras para as usinas de açúcar, totalizando três tipos de questionários, portanto. Os resultados e informações relevantes das respostas aos questionários estão apresentados nos itens subseqüentes, divididos em produtor de café orgânico, processador de café orgânico e, por último, usinas de açúcar orgânico. A amostra do grupo de entrevistados que responderam aos questionários encontra-se no “Anexo A”. Em relação às informações divulgadas por eles, optou-se por denominá-los genericamente por números, como produtor 1 e produtor 2, por exemplo. Procurou-se avaliar dificuldades encontradas pelos produtores e processadores de café orgânicos, bem como de usinas de açúcar orgânico com base nesses questionários enviados à amostra.

Produtor de café orgânico

No caso dos cafés especiais, em particular os cafés orgânicos, a diferenciação ocorre tanto no processamento industrial como no elo da produção agrícola, o que permite que pequenos cafeicultores também sejam incluídos nesse processo (SOUZA; SAES, 2002). Dos seis produtores de café orgânico certificados pelo IBD que responderam ao questionário, todos possuíam propriedades com plantações de café menores que 100 hectares (ha), variando de 5 a 70 ha. Com base nesta amostra, podemos inferir que estamos lidando com pequenos ou médios produtores.

Quanto à troca de experiência com outros produtores, todos os quatro produtores que responderam a esta questão (produtores 2, 3, 4 e 5) foram categóricos em dizer que conservavam trocas de experiência, geralmente, através de reuniões programadas pelas associações locais das quais faziam parte (produtores 3 e 4), através de visitas em propriedades próximas (todos), ou ambas alternativas.

Quanto aos problemas encontrados no decorrer da produção, a solução encontrada se resume à experiência pessoal para dois produtores (3 e 5), sendo que um destes (produtor 3) disse manter ainda parceria com o SEBRAE, através de contato feito a partir da associação da qual faz parte, que é a

Assoc. Prod. Rurais Org. Centro Oeste Paulista - APROCOP. Em relação a dois outros produtores (2 e 4), problemas encontrados são tratados com trabalhadores locais, sendo que o produtor 4 disse recorrer também à assistência técnica contratada.

Quando questionados como obtinham informação técnica, o que se observou foi uma grande diversidade de respostas. Dois produtores (2 e 5) disseram se ancorar em leituras técnicas, como revistas e artigos da área. Outro disse que adquire a informação necessária apenas junto ao IBD, sua certificadora. Um quarto produtor (4) disse obter auxílio através de universidades, citando a USP, a Unicamp e a UNESP. E um quinto produtor (3), que se mostrou com um apoio maior, afirmou que busca informações técnicas junto ao SEBRAE, CATI, à associação da qual participa (APROCOP), Associação de Agricultura Biodinâmica (ABD), e Instituto de Ecologia Aplicada. Estes dois últimos produtores, principalmente este último, parecem ter maior respaldo no que se refere à obtenção de informação técnica. Talvez isto se deva ao fato dos produtores 4 e 3 serem, dentre os que responderam a esta questão, os únicos a fazerem parte de uma associação: Progar, em Garça, e APROCOP, respectivamente.

Quanto aos problemas de relacionamento com beneficiadoras, distribuidoras e/ou certificadoras, cinco pessoas responderam não ter qualquer tipo de problemas, e apenas o produtor 1 ressaltou que um item que pode dificultar o compromisso com algum processador, que possui a função de *trader*, é o grande volume mínimo necessário de café produzido.

Para finalizar, perguntou-se qual o maior problema em produzir orgânicos, na opinião de cada um. Neste item, percebe-se que os problemas são, de modo geral, comuns a todos os produtores. Todos que responderam a esta questão (seis produtores) mencionaram o pequeno mercado interno. Este problema já havia sido identificado por Farina *et al.* (2002), que disse que praticamente todo o café orgânico no Estado de São Paulo é exportado, devido à menor renda do brasileiro quando comparada a países da Europa, o Japão ou EUA. Este problema fica claro na resposta de um dos produtores, ao dizer que fomentar o mercado interno é a principal iniciativa que o Governo (em qualquer esfera) deveria tomar.

O segundo gargalo mais citado (por três produtores) que dificulta a produção orgânica é a falta de conhecimento técnico e pesquisa sobre o tema. Outros gargalos mencionados foram o maior custo com mão-de-obra e a dificuldade em obter insumos. Além desses gargalos, um produtor (6) ressaltou que se um produtor quiser comercializar sua produção, ao invés de vender para *traders* ou processadores irá encontrar dificuldade, pois corretoras especializadas na produção que estão surgindo. O Governo poderia auxiliar em financiamentos específicos para produção e suportes na comercialização. A partir destas respostas, podemos inferir que a atuação do Governo como

instituição, em qualquer esfera, deveria tomar atitudes de fomento à produção orgânica de modo a suprir carências, de acordo com os produtores da amostra.

Usinas de açúcar orgânico

Quanto às usinas de açúcar orgânico, as informações obtidas foram menores, em relação aos produtores e processadores de café orgânico. Para tentar contornar esta falta de informações primárias, tentaremos fazer desta parte do trabalho que aborda as usinas um estudo de casos de duas empresas: Usina São Francisco (USFRA) representada pelas respostas do diretor de produtos da Native Produtos Orgânicos e de Leontino Balbo Jr. (deste, por meio de reportagens), diretor agrícola da USFRA, e da Jalles Machado, representada pela química do laboratório da empresa. As duas usinas responderam ao questionário aberto, o que permitiu tratar assuntos relacionados à produção agrícola e processamento com maior profundidade. A primeira usina citada é considerada a maior usina produtora de açúcar orgânico do mundo, e dificilmente poderíamos descartá-la, dada a sua representatividade no segmento de orgânicos. Já a segunda usina citada é interessante de ser analisada por ser mais nova no segmento de orgânicos, ainda que detalhes sobre a usina tenham se restringido basicamente à informações passadas pela química responsável em responder nosso questionário.

Considerada a maior usina de açúcar orgânico do mundo, a Usina São Francisco (USFRA) é certificada pela *Farm Verified Organics* (FVO) desde 1997, pela ECOCERT desde 1999 e ICS *Japan / JAS*, mais recentemente. As razões apontadas por Leontino Balbo Jr., diretor agrícola da USFRA, para a escolha de duas grandes certificadoras estrangeiras é seu custo mais baixo de certificação, comparado às certificadoras nacionais que exigiram 2% do faturamento como preço da certificação. Não obstante isso, a USFRA certificou seu café orgânico com o IBD, informando que teve de preocupar-se com novas adaptações para corresponder às normas mais rigorosas do instituto brasileiro (PLANETA ORGÂNICO, 2002 *apud* STOREL JR., 2003, p.81).

Em relação à existência de possíveis gargalos tecnológicos, Fernando Alonso, gerente de produtos da Native Produtos Orgânicos, representando o grupo Balbo, considera que ainda existem fortes gargalos tecnológicos, principalmente na área industrial. Por outro lado, para Gabriele, química da Usina Jalles Machado, a empresa não parece demonstrar fortes gargalos tecnológicos na área industrial, pois afirma que como ainda não se domina o processo (como no convencional) ainda existe uma tendência de se moer menos e aproveitar menos o caldo para a fabricação de açúcar, para garantir uma decantação mais eficiente e, conseqüentemente, um produto com menos

impurezas (ou seja, melhor qualidade). Assim, perde-se um pouco em quantidade para produzir com mais qualidade.

No que se refere à existência de laboratórios próprios ou parceria com alguma empresa, o gerente de produtos da Native Produtos Orgânicos diz que sua empresa possui laboratórios próprios para todas as informações consideradas usuais ao controle de qualidade do produto. Solicitações de análises laboratoriais a terceiros referentes à microbiologia, metais pesados, resíduos de pesticidas etc., ocorrem apenas em casos específicos, conforme solicitação de clientes, por exemplo. Não há uma parceria estabelecida nestes casos, assim como ocorre no fornecimento de insumos para a empresa. Resposta semelhante é fornecida pela química da Jalles Machado, que afirma serem analisados na usina desde o solo, onde é plantada a cana, os insumos, os produtos dos processos intermediários e o produto final, fornecendo os resultados para os setores interessados e calculando rendimentos e perdas. Segundo ela, existem padrões pré-estabelecidos (entre a área comercial e a produção) para o açúcar orgânico, através do qual os lotes são classificados. Para validar as análises laboratoriais, no produto acabado, encaminha-se as amostras para análise em laboratório externo (SGS-Santos), que além de repetir os ensaios realizados internamente, realiza outros tipos de análises.

Por fim, quando indagados sobre quais as atividades que apresentam os maiores desafios e dificuldades que se relacionam à produção orgânica na empresa, a resposta do representante do grupo Balbo relata que consistem em atender os requisitos de qualidade exigidos para exportação aos mercados mais sofisticados, como Europa, Estados Unidos e Japão, onde exigências em termos de qualidade e segurança alimentar são muito mais rigorosas. Esta maior exigência está expressa no ponto de vista da empresa Jalles Machado. Segundo Gabriele, tanto a área agrícola quanto industrial representam desafios, uma vez que as práticas convencionais (aplicação de herbicida, adubos químicos, utilização de produtos químicos no processamento) não podem ser aplicadas e não se tem tanto conhecimento e eficiência para as práticas permitidas.

Considerações finais

Como resultado obtido das respostas analisadas, pode-se dizer que as dificuldades sentidas pelos produtores e processadores de café orgânico, bem como pelas usinas de açúcar orgânico são várias, algo esperado de um setor que ainda não atingiu seu potencial estágio de desenvolvimento final. Os resultados observados seguem abaixo, e mostram que os principais problemas referem-se ao ainda reduzido mercado interno e altas exigências para exportações.

O Brasil encontra-se ainda em desenvolvimento no quesito apoio aos seus produtos orgânicos. Muitos órgãos estão concentrando esforços para promover certificação e qualidade dos produtos brasileiros, tais como o MAPA, Ministério do Meio Ambiente (MMA), BNDES, Banco do Brasil, ONGs, etc. Entretanto, a agricultura orgânica sofre da falta de legislação mais precisa e de definição de parâmetros institucionais, o que dificulta a exportação dos produtos brasileiros por não ter reconhecimento internacional. Produtores orgânicos certificados por uma instituição como o IBD ainda são minoria. As novas demandas de uma agricultura equilibrada ecologicamente teriam forte impacto no complexo agroindustrial a montante, caso se generalizassem a substituição de fertilizantes químicos por orgânicos. Uma transição deste tipo tem custos que não podem recair sobre os produtores simplesmente. O Estado, através de política agrícola, deveria induzir estas mudanças através de incentivos econômicos, reorientando serviços de pesquisa e extensão rural (ROMEIRO, 1998, p. 253). Esta constatação é notória nas respostas dos produtores de café orgânico.

Outros problemas identificados são a falta de organização, conhecimento técnico e empresarial e falta de recursos, o que muitas vezes acaba com os pequenos produtores, pois há uma série de dificuldades que afligem o pequeno produtor, como a identificação do pequeno mercado interno, maior custo da mão-de-obra, dificuldade de produzir insumos orgânicos na própria propriedade de forma sustentável, e a falta de pesquisa e conhecimento técnico sobre o assunto, apenas para citar as principais dificuldades identificadas em se produzir café orgânico. Percebe-se também que alguma forma de organização coletiva parece ser muito importante para os produtores de café orgânico. Além de possibilitarem maior capacidade de barganha na compra de insumos orgânicos, por exemplo, possibilita aos produtores, pequenos em sua maioria (com menos de 100 ha) reunirem-se para trocarem informações, que são pontos muito importantes no setor de orgânicos, cuja falta de pesquisa e conhecimento técnico sobre o assunto, que predomina de modo geral, precisam ser supridas de alguma forma.

Em relação aos processadores de café orgânico, pelo teor do conjunto das respostas, podemos dizer que as mudanças mais radicais, decorrentes de ter que lidar com orgânicos, parecem ser provenientes do setor agrícola, e não industrial. As propriedades agrícolas, além da certificação orgânica que é necessária também ao setor processador, precisam tornar-se uma “fábrica de insumos”, que foi o termo usado por dois produtores agrícolas. Neste sentido, falta de pesquisa e conhecimento técnico pesam mais ao produtor, que poderia usufruir de alguma nova técnica de produção, pois sob qualquer novo modelo de produção alimentar agricultores irão precisar de novos conhecimentos e habilidades. (WINTER, 1997 apud MORGAN; MURDOCH, 1999)

Por fim, em relação às usinas de açúcar orgânico, por produzirem a cana-de-açúcar e transformá-la em açúcar orgânico, as dificuldades sentidas são percebidas pela empresa tanto na produção agrícola quanto no processamento, já que há integração vertical entre os setores agrícola e industrial. Ainda que a área agrícola possa representar alguns tipos de dificuldade devido à necessidade de se usar apenas insumos agrícolas permitidos, as usinas utilizam basicamente a própria biomassa de processamento para os campos. Assim, o problema do frete para transporte de insumos orgânicos, que aflige alguns produtores de café orgânico, não parece se evidenciar no caso das usinas. Já na área industrial, a usina Jalles Machado acredita que o uso de produtos químicos no processamento pode ser considerado um item que representa desafios na área industrial.

A não ser que a empresa consiga ser mais eficiente em outros pontos críticos, como a coordenação entre produção e processamento, de modo a compensar deficiências com os insumos industriais orgânicos, pode haver queda na eficiência de produção do açúcar orgânico. Porém, o que parece ser mais problemático é a perda da quantidade de açúcar produzido em detrimento de um produto com melhor qualidade (menos impurezas), uma vez que as exigências em termos de qualidade e segurança alimentar são muito mais rigorosas ao se exportar ao Japão, Europa ou Estados Unidos.

Ainda que a USFRA afirme que existem fortes gargalos na área industrial de cunho confidencial, os procedimentos executados na área industrial apontados pela Jalles Machado indicam que estes gargalos referem-se apenas a pontos ao longo do processo que podem ser melhorados, como instalação de peneiras para retenção de resíduos, ajustes de temperatura e dosagem de produtos permitidos, por exemplo. Ou seja, são procedimentos executados no processamento que parecem poder ser melhorados a partir de um monitoramento atencioso, a não ser que os procedimentos de processamento das duas empresas entrevistadas divirjam radicalmente.

Para finalizar, é preciso lembrar que uma limitação deste trabalho foi o reduzido número de respondentes aos questionários (13 ao todo), o que pode não retratar de modo totalmente não tendencioso os problemas de quem trabalha com café e açúcar orgânicos. Outra limitação refere-se ao estudo concentrar-se mais na região Sudeste do país. Futuros trabalhos poderiam concentrar-se em outras regiões.

Outra possibilidade a ser pesquisada em futuros trabalhos é explorar insumos utilizados na produção e processamento de produtos orgânicos, uma vez que os produtos orgânicos, in natura ou processado, embora raramente sejam tratados como tal, representam uma descontinuidade com o passado, uma quase completa quebra com a rede de conhecimento do padrão produtivista, especialmente a conduta da rede a montante com pesticidas e fertilizantes químicos (MORGAN; MORDOCH, 1998).

Anexo A -Propriedades / empresas que responderam aos questionários enviados*

Produtor de café orgânico	Processador de café orgânico	Usinas produtoras de açúcar orgânico
Sítio Santo Antonio (SP)	Companhia Mogi de Café Solúvel (SP)	Native Produtos Orgânicos - Usina São Francisco S.A (SP)
Fazenda Santa Cecília - Galvani Agrop. Ltda (SP)	Cocam - Cia de Café Solúvel e Derivados (SP)	Jalles Machado S.A. Açúcar e Alcool (GO)
Assoc. Prod. Rurais Org. Centro Oeste Paulista - APROCOP (SP)	Flow Pack Ind. Com. Alimentos Ltda (SP)	
Fazenda Anchieta (SP)	Indústria Alimentícia Essen Ltda - Café Eco Ville (SP)	
Fazenda Santa Terezinha e Santa Maria (MG)	Astro Torrefação e Comércio de Café Ltda. (SP)	
Fazenda União Agropecuária Ltda (MG)		

* Os produtores e processadores de café orgânico são certificados pelo IBD.

Notas

¹ Localizado em Botucatu e reconhecido pela IFOAM, desde 1996 e da ISO 65 desde 1999, o Instituto Biodinâmico confere selo para venda em mercados internacionais e nacional (maiores detalhes sobre o IFOAM e a ISO serão dadas adiante). É o maior certificador de produção orgânica da América Latina.

² As normas ISO-65 fazem parte da série ISO – International Organization for Standardization e referem-se ao credenciamento de certificadores. A ISO 65 é uma norma própria para unidades de auditoria. Pode ser aplicada tanto para certificadoras que auditam fábricas de parafusos, como certificadoras de produtos orgânicos, pois avalia a capacidade da certificadora em fazer cumprir as próprias diretrizes (SOUZA, 2002, p.2; VAILATI; CORTÉ; PIRANI, 2004, p.420).

³ O Codex Alimentarius é uma comissão criada em 1963 pela Organização para a Agricultura e Alimentos das Nações Unidas (FAO, 2004) e pela Organização Mundial da Saúde das Nações Unidas (OMS) para desenvolver padrões alimentares, diretrizes e textos relacionados, tais como os códigos de práticas sob a coligação do Programa FAO e pela OMS de padrões alimentares. (GIORDANO; KRUGLIANSKAS, 2004, p.47)

⁴ Responsável por ter elaborado regras básicas para a agricultura orgânica, seguidas pelas associações filiadas em todo o mundo, como o IBD no Brasil, é o mais importante organismo mundial de certificação orgânica. A IFOAM, que exerce coordenação desse processo, tem um status de Órgão Consultor junto à União Européia e a Comissão do Codex Alimentarius (estabelecido pela FAO e OMS) que orienta o comércio de produtos orgânicos no plano internacional.

⁵ Assimetria informacional ocorre em transações quando uma das partes envolvidas possui alguma informação privada, não adquirível sem custos pela(s) outra (demais) parte(s) (FARINA; REZENDE, 2001, p.12).

⁶ Entende-se que um Sistema Agroindustrial (SAG) específico seja composto por firmas com distintos níveis de coordenação vertical. Entre elas são realizadas transações que podem se dar via mercado ou contratos (formais ou informais). As instituições (regras do jogo) estabelecem o ambiente no qual as transações ocorrem e interferem tanto na definição dos objetivos das organizações quanto nas estruturas de governança adotadas (FARINA; AZEVEDO; SAES, 1997).

⁷ Após a crise de superprodução mundial de 1957, países produtores e os grandes consumidores criaram o Acordo Internacional do Café (AIC) em 1962, que estabeleceu cotas de exportação para os países-membros..

⁸ O IBC, órgão que normatizava o mercado de café, retinha estoques ilimitados de qualquer tipo de café que fosse produzido. Quanto ao café de qualidade não exportável (ainda que pese tendência à homogeneização do café brasileiro), era absorvido pelo mercado doméstico.

⁹ "O conceito de cafés especiais relaciona-se a algum atributo específico associado ao produto, ao processo de produção ou ao serviço a ele associado. Podem também incluir parâmetros de diferenciação que se relacionam à sustentabilidade econômica, ambiental e social da produção. Mudanças no processo industrial também levam à diferenciação, com adição de substâncias, como os aromatizados, ou com subtração, como os descafeinados. A rastreabilidade e a incorporação de serviços também são fatores de diferenciação e, portanto, de agregação de valor." (SAES et al, 2001, p. 68-69).

Referências

ALVES, M. R. P. A.; PEDRO, E. **Gestão tecnológica agroindustrial: um estudo de caso no setor sucroalcooleiro**. 10p. 2002.

FARINA, E. M. M. Q. (Coord.). **Estudo do sistema agroindustrial de produtos orgânicos no Estado de São Paulo**. Relatório parcial de pesquisa, 2002.

_____; ZYLBERSZTAJN, D (Coords). **Diagnóstico de cafés especiais e qualidade superior do Estado de Minas Gerais**. Relatório final de pesquisa, 2001.

JANK, M. S.; NASSAR, A. M.; Competitividade e globalização. In: Zylbersztajn, D. e Neves, M.F (Orgs). **Economia & gestão dos negócios agroalimentares**. São Paulo: Pioneira, 2000. p. 137-58.

MARTINELLI JR., O. **A globalização e a agroindústria alimentar: um estudo a partir das grandes empresas**. Marília: UNESP-Marília-Publicações; São Paulo: FAPESP, 1999. p.40-6.

MORAES, M. A. D.; NEVES, M. F.; AMARAL. T. F. **Cadeias produtivas do açúcar do estado de São Paulo e da França: comparação dos sistemas produtivos, organização, estratégias e ambiente institucional**. Agric. São Paulo, SP, 2003. Disponível em: <<http://www.iea.sp.org.br>>. Acesso em 18 fev. 2004.

MORGAN, K; MURDOCH, J. **Organic versus conventional agriculture: knowledge, power and innovation in the food chain**, 1998. Disponível em: <http://www.elsevier.com>. Acesso em 2 set.2003.

ORMOND, J.G.P; de PAULA, S.R.L; FAVERET F, P e ROCHA, L.T.M. **Agricultura Orgânica: quando o passado é futuro**. BNDES Setorial, Rio de Janeiro, mar 2002.

REZENDE, C. L; FARINA, E. M. M. Q. **Assimetria informacional no mercado de alimentos orgânicos**. Anais do Seminário Brasileiro de Economia Institucional, campinas, 2001.

RAMOS, P. **Heterogeneidade e integração produtiva na evolução recente da agroindústria canavieira do Centro-Sul (1985-2000)**. In: MORAES, M. A. F. D.; SHIKIDA, P. F. A. (Orgs). **Agroindústria canavieira no Brasil: evolução, desenvolvimento e desafios**. São Paulo: Atlas, 2002. p. 241-62.

RODRIGUES, I.C; GONÇALVES, D.B; ALVES, F.J.DA. **A produção orgânica e o desenvolvimento sustentável regional**: estudo de caso do açúcar orgânico, 10p, 2004. CD- ROM.

_____; BATALHA, M.O; NEVES, M.R. **A adoção da eco-estratégia no setor sucroalcooleiro**: a produção de açúcar orgânico, São Paulo. São Paulo, 2000. Disponível em <http://www.gepai.dep.ufscar.br/publicações.htm>. Acesso em: 8 jul. 2003.

ROMEIRO, A. R. **Meio ambiente e dinâmica de inovações na agricultura**. São Paulo: Annablume: FAPESP, 1998, p.249-258.].

STOREL JÚNIOR, A.O. **A potencialidade do mercado de açúcar orgânico para a agroindústria canavieira do estado de São Paulo**. 2003. 159 p. Dissertação (Mestrado) – Instituto de Economia, Universidade de Campinas, Campinas.

SCHIAVI, S. M. A. **Relatório setorial preliminar**, 2003. Disponível em <http://www.finep.org.br>. Acesso em 18 jun. 2004.

SOUZA, M. C. M.; SAES, M. S. M.; OTANI, M. N. **Diagnóstico da produção no segmento de cafés especiais**. Informações Econômicas, SP, v.33, n.6, jun. 2003.

_____; SAES, M.S.M. **A qualidade no segmento de cafés especiais. Informações FIPE**. São Paulo: FIPE/USP, n. 236, p.24-6, maio 2000.

_____. **Aspectos institucionais do sistema agroindustrial de produtos orgânicos**. Informações econômicas, São Paulo,v.33, n.3, 2003.

_____. **Produtos orgânicos**. In: Zylbersztajn, D. e Neves, M.F (Orgs). Economia & gestão dos negócios agroalimentares. São Paulo: Pioneira, 2000. p.385-401.

VAILATI, J.; CORTÉS, D. M. M.; PIRANI, P. S. H. **Princípios e procedimentos de certificação de produtos orgânicos**. In: STRINGHETA, P. C.; MUNIZ, J. N. (Ed.) Alimentos orgânicos: produção, tecnologia e certificação. Viçosa: UFV, 2003, p. 409-52.

VIAN, C. E. F.; BELIK, W. **Os desafios para a reestruturação do complexo agroindustrial canavieiro do Centro-Sul**. Economia, Niterói (RJ), v.4, n.1, p. 153-194, jan./jun. 2003.