

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ

DÉBORAH PERÍGOLO RODRIGUES

**CERTIFICAÇÃO DO CAFÉ COMO VANTAGEM COMPETITIVA: ESTUDO DE  
CASO DAS FAZENDAS DUTRA**

**CURITIBA  
2017**

**DÉBORAH PERÍGOLO RODRIGUES**

**CERTIFICAÇÃO DO CAFÉ COMO VANTAGEM COMPETITIVA: ESTUDO DE CASO DAS FAZENDAS DUTRA**

Trabalho de conclusão de curso do Curso de Especialização em MBA em Gestão do Agronegócio, do Programa de Educação Continuada em Ciências Agrárias, da Universidade Federal do Paraná, como pré-requisito para obtenção do título de especialista.

Orientador (a): Prof. Dr. José Maurício França

**CURITIBA  
2017**

## **AGRADECIMENTO**

Agradeço em primeiro lugar a Deus que não me permitiu desistir e foi sempre minha força para chegar até aqui.

Aos meus pais e irmãs pelo amparo, carinho e compreensão nas minhas ausências.

Ao meu orientador Professor Dr José Mauricio França pela contribuição ao meu aprendizado e crescimento profissional.

Aos meus colegas de classe pela alegria na troca de informações e materiais numa rara demonstração de amizade mesmo a distancia.

Aos clientes e amigos Ednilson Dutra e Walter Dutra, pela presteza de informações e inúmeras contribuições para que eu pudesse fazer esse trabalho inspirado na história das Fazendas Dutra.

A todos colaboradores das Fazendas Dutra que de alguma forma participaram com empenho e boa vontade das pesquisas realizadas.

A meu amigo, afilhado e parceiro Antonio Neto pela compreensão e apoio para que pudesse vencer essa etapa em meio aos serviços do dia a dia.

Enfim, aos meus anjos de guarda que sempre foram minha inspiração em continuar aprendendo e perseverando em meio às dificuldades. De onde quer que estejam meu muito obrigado a vocês por continuarem de alguma forma fazendo parte das minhas vitórias.

## SUMÁRIO

RESUMO.....	5
ABSTRATC.....	6
LISTA DE ABREVIATURAS E/OU SIGLAS .....	7
LISTA DE FIGURAS .....	8
LISTA DE GRÁFICOS .....	9
1. INTRODUÇÃO .....	10
2. OBJETIVOS DA PESQUISA .....	11
2.1. OBJETIVO GERAL .....	11
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	11
3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA.....	12
3.1. A Evolução do Mercado de Café no Brasil .....	12
3.2. Certificação e suas vantagens competitivas.....	13
3.3. Tipos de Certificação.....	16
3.4. Caracterização – Fazendas Dutra.....	20
4. MATERIAL E MÉTODOS .....	22
5. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	23
Dados das Fazendas .....	29
Busca pela qualidade – início da certificação.....	30
Adequações para certificação e a rastreabilidade.....	31
Adequação Estrutural.....	32
Adequações Ambientais .....	33
Adequação Social .....	34
Treinamento de Pessoas.....	36
Novos mercados .....	37
Gestão.....	38
Visão dos colaboradores .....	41
6. CONCLUSÃO .....	44
7. REFERÊNCIAS.....	44
8. ANEXOS .....	47

## RESUMO

Este estudo apresenta os benefícios diretos e indiretos da certificação em uma propriedade cafeeira na Zona da Mata Mineira. Utiliza como metodologia o estudo de caso, por meio de entrevista e questionário. A propriedade escolhida para análise foi Fazenda Dultra certificada UTZ *Certified*, BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais), Certifica Minas, *Rainforest Alliance Certified*, RAS, e Código Comum para a Comunidade Cafeeira, conhecida como 4C. O estudo traz como fundamentação os conceitos de sustentabilidade, rastreabilidade, certificação. Por meio das entrevistas, pôde-se concluir que a certificação trouxe para a fazenda analisada benefícios diretos e indiretos. Como benefícios diretos, são destacados a conquista de novos mercados, a melhoria da gestão da propriedade, com redução do desperdício, menor custo total de produção, melhoria da eficiência dos processos e agregação de valor final ao produto. Além disso, a certificação garante a rastreabilidade do processo produtivo, o que traz garantias tanto para o produtor, quanto para o consumidor. Como benefício indireto, a organização incentivada pela certificação também contribui para o aumento da qualidade do produto final e para uma produção de maneira sustentável. Nota-se que o caminho seguido pela Fazenda em estudo é uma das maneiras de conseguir se diferenciar no mercado do café. A Certificação e a Rastreabilidade são uma das ferramentas que oferecem vantagens diretas e indiretas possibilitando que o produtor alcance novos mercados e agregue valor ao seu produto. **Palavras-chave:** Certificação, cafeicultura, sustentabilidade, rastreabilidade.

## ABSTRATC

This study presents the direct and indirect benefits of certification in a coffee estate located in the Zona da Mata Mineira region, in Minas Gerais. It uses as methodology the case study, through interview and questionnaire. The property chosen for analysis was Fazenda Dultra, UTZ Certified, BSCA (Brazilian Association of Special Coffees), Certifica Minas, Rainforest Alliance Certified, RAS, and Código Comum para a Comunidade Cafeeira, also known as 4C. The study has its foundation in concepts of sustainability, traceability, certification. Through the interviews, it was concluded that the certification brought direct and indirect benefits to the farm analyzed. As direct benefits, the achievement of new markets, improvement of property management, reduction of waste, lower total cost of production, improvement of process efficiency and aggregation of final value to the product are highlighted. In addition, certification ensures the traceability of the production process, which provides guarantees for both the producer and the consumer. As an indirect benefit, it can be pointed the organization encouraged by the certification also contributes to the increase of the quality of the final product and to a production in a sustainable way. It is noted that the path followed by the Farm under study is one of the ways to be able to differentiate in the coffee market. Certification and Traceability are one of the tools that offer direct and indirect advantages enabling the producer to reach new markets and add value to their product. Key words: Certification, coffee cultivation, sustainability, traceability.

## LISTA DE ABREVIATURAS E/OU SIGLAS

FT - Fair Trade/mercado justo

UK - *Utz Kapeh*

RAS ou RA- *Rainforest Alliance*

HACCP – *Harzard Analysis and Critical Control Point*

FLO - *Fairtrade Labelling Organizations*

IFOAM - Federação Internacional de Movimentos de Agricultura Orgânica sistema

UTz - *Utz Certified*

C.A.F.E. Practices - *Coffee and Farmer Equity Practices*

4C - Associação do Código Comum da Comunidade Cafeeira

BSCA - Associação de Café Especial do Brasil

OGM - Organismo geneticamente modificado

EPI – Equipamento de Proteção Individual

CM – Certifica Minas

IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária

EPAMIG – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

EMATER - Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado Minas Gerais

FIA – USP – Fundação Instituto de Administração da USP

IGAM – Instituto Mineiro de Gestão das Águas

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Foto do Patriarca José Dutra Sobrinho.....	21
Figura 2 – Foto dos proprietários Ednilson e Walter Dutra.....	29
Figura 3 – Selos das Certificadoras.....	30
Figura 4 – Quadro de Princípios, Políticas e Normas das Certificações.....	32
Figura 5 – Foto de casas de funcionários das Fazendas.....	35
Figura 6 – Foto dos Irmãos Ednilson e Walter no início dos trabalhos de qualidade de café nas Fazendas.....	38

## LISTA DE GRÁFICOS

Gráfico 1 – Produção e vendas mundiais de cafés certificados pelos 4 sistemas principais de certificação, de 2008 a 2012.....	20
Gráfico 2 – Pontos positivos da Certificação apontados por funcionários das Fazendas .....	42
Gráfico 3 – Pontos negativos da Certificação apontados por funcionários das Fazendas .....	42
Gráfico 4 – Treinamentos aplicados aos funcionários das Fazendas .....	43

## 1. INTRODUÇÃO

A cafeicultura constitui um dos setores mais dinâmicos e importantes da agricultura do Brasil. Historicamente os produtores de café sempre se preocuparam com maiores produtividades, porém há pouco tempo começa a surgir uma preocupação com a qualidade.

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

De acordo com Ximenes (2007), a qualidade do café pode vir com a soma de diferentes fatores. Alguns fatores podem ser observados visualmente, pelo odor ou por testes químicos, sendo chamados fatores tangíveis. Já os fatores que precisam de uma empresa certificadora ou algum outro tipo de normalização para serem comprovados, pois agregam valores que não podem ser observados visualmente ou fisicamente, como responsabilidade socioambiental, rastreabilidade, comércio justo, além de outras qualidades, são chamados intangíveis. E nesse ponto também é interessante analisar a gestão da qualidade, que vem desde 1950 com o sistema HACCP – *Hazard Analysis and Critical Control Point* – utilizado na segurança de projetos ligados à energia nuclear. E segundo Camargo (2002), apud Ximenes (2007) é de onde se desenvolveu a atual necessidade de atestar origem e garantir rastreabilidade, um tipo de procedimento em que os Europeus foram pioneiros. Não há uma definição muito precisa do que é um café especial, e a certificação de que esse produto realmente está seguindo as normas e exigências do consumidor é dada por uma certificadora sendo que a idoneidade da empresa conta muito. A agregação de fatores de qualidade (tangíveis e intangíveis) gera a diferenciação e faz com que o produto entre em outro tipo de mercado, fora do café commodity.

No mercado do café existem diferentes tipos de produtos, desde um café sem nenhuma diferenciação, passando por um café que se diferencia por possuir certificações de origem (Certifica Minas, por exemplo), um café cuja diferenciação surge por incentivos da distribuidora (torrefadora), como é no caso da Illy Café (qualidade coordenada pela torrefadora através de concursos de qualidade além de outros), chegando até o ponto em que um produtor busca a qualidade (coordenada),

através da inovação em todos os processos de produção, pois para ele é interessante possuir um produto totalmente único no mercado (ALMEIDA, 2000).

Para tanto há uma necessidade de esclarecimento aos produtores a respeito dessa nova modalidade de café que é vendido no mercado (café de qualidade), com diferentes atributos, que não serão vistos da mesma forma por consumidores. Em relação a custos para certificação, o que deve ou não ser feito na produção, ou mesmo escolher qual será a certificação que o produtor deve escolher, depende de como ele quer que seu produto seja apresentado no mercado e da certificadora escolhida para o processo.

Nesse contexto a Certificação e a Rastreabilidade da cadeia produtiva são hoje peças chaves para agregar valor ao produto final (café) e assim obter vantagens competitivas no mercado.

A relevância do presente trabalho baseia-se em apresentar alternativas e formas das empresas rurais se diferenciarem no mercado cafeeiro, agregando valores econômicos, sociais e ambientais a propriedade e a seu produto final. Além disso, ressalta oportunidade para empresas e pessoas que trabalham na gestão, organização e orientação para implantação e utilização das Certificações e processos de Rastreabilidade.

Entender e atender aos novos anseios do mercado consumidor faz com se obtenha vantagens competitivas que garantirão o sucesso do seu negócio.

## **2. OBJETIVOS DA PESQUISA**

### **2.1. OBJETIVO GERAL**

Identificar formas de agregar valor ao agronegócio do café, de maneira especial evidenciar a importância da Certificação do Café.

### **2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- a) Apresentar o histórico para implantação da Certificação nas Fazendas Dutra.
- b) Apresentar as vantagens adquiridas com a certificação: vantagens organizacionais, sociais e ambientais.
- c) Apresentar a importância de entender e atender os anseios dos consumidores dentro do agronegócio do café.

O presente estudo visa entender os caminhos percorridos pelos proprietários das Fazendas Dutra, para se obter formas de diferenciação no mercado do café. Conhecer as normas das certificadoras, suas exigências e objetivos ajudam a definir qual a melhor estratégia para certificação e diferenciação.

No final do trabalho, se encontra em anexo os questionários utilizados no trabalho.

### **3. REVISÃO BIBLIOGRÁFICA**

#### **3.1. A Evolução do Mercado de Café no Brasil**

O café chegou ao Brasil, na segunda década do século XVIII. Estas primeiras mudas foram trazidas da Guiana Francesa por Francisco de Melo Palheta. No século XIX, as plantações de café espalharam-se pelo interior de São Paulo, Rio de Janeiro e Minas Gerais (NEVES, 1974).

Desde então, o café só vem aumentando sua importância no cenário econômico nacional. Os mercados nacionais e internacionais, principalmente Estados Unidos e Europa, aumentaram o consumo, favorecendo a exportação do produto brasileiro (MAPA, 2009).

O café a cada ano vem ganhando posição de maior destaque na economia brasileira. Entre os diversos produtos agrícolas produzidos no Brasil, o café se destaca, sendo o país o maior produtor e exportador e segundo maior consumidor de café do mundo. O café é produzido em 15 estados, possui atualmente um parque cafeeiro estimado em 2,25 milhões de hectares, está presente em cerca de 1.900 municípios e emprega direta e indiretamente aproximadamente 8,4 milhões de trabalhadores (MAPA, 2015).

O Estado de Minas Gerais é importante no cenário agrícola nacional em produção de café. A zona da mata mineira, por apresentar condições favoráveis ao cultivo dessa cultura, é considerada uma das principais regiões produtoras desse grão no Estado.

Nos estudos de Pereira (2007), ressalta-se que historicamente o setor cafeeiro é marcado por deficiências na infraestrutura, mal uso de técnicas agronômicas, deficiências sistêmicas na cadeia de abastecimento e imperfeições mercadológicas,

que geram desafios sociais, econômicos e ambientais. Hoje, através da qualidade, organização e gestão dos processos busca-se se alcançar maior sustentabilidade, estabilidade, diferenciação no mercado, melhores preços.

### **3.2. Certificação e suas vantagens competitivas**

O termo “certificação” existe em duas formas, sendo chamada: certificação compulsória e certificação 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 apud PEREIRA, et al, 2007).

A certificação voluntária é a normalmente encontrada no caso do sistema agroindustrial do café, com o intuito de transmitir ao comprador ou consumidor de café uma imagem de confiança, além de diferir o produto de seus concorrentes, aumentando, portanto, sua competitividade. Para certificar um determinado produto é necessário avaliar as normas e códigos de conduta das certificadoras. O papel das Certificadoras, formados por técnicos que através de processos de auditoria e inspeção elaboram laudos de avaliações. Estas normas, por sua vez, são estabelecidas por comitês que representam os setores interessados na produção de determinado produto ou serviço. (PEREIRA, et al, 2007).

Segundo os mesmos autores, quanto ao tipo, existem as certificações de sistema e a de produtos. A certificação de sistema ou de processo 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. A certificação atesta a qualidade de determinado produto, via análises sensoriais ou laboratoriais, comprovando o atendimento das exigências e normas pré-estabelecidas na certificação. O rol de exigência dos mercados importadores se inicia com requisitos de qualidade e sustentabilidade, proteção ao meio ambiente, segurança alimentar, condições de trabalho, saúde humana e viabilidade econômica (ZAMBOLIM, 2006).

O Brasil sempre se posicionou no mercado do café de forma competitiva, porém sua competitividade estava atrelada mais ao volume e ao preço do que à

qualidade. Contudo, nos últimos 10 anos, o setor tem investido em divulgar e comprovar a qualidade do café nacional com intuito de ajudar a elevar o preço do café brasileiro, além de aumentar as exportações e o consumo interno.

O café tem uma particularidade de ser um bem cujos atributos de qualidade da bebida só podem ser avaliados após o consumo, sendo assim cada vez é mais comum à utilização de meios que garantam a qualidade do produto, mesmo antes do seu consumo. E a certificação é um dos meios de garantir a qualidade da bebida, além de ser um requisito essencial para que o café seja exportado. No Brasil, a certificação vem se tornando um diferencial entre as empresas e cada vez mais passa a ser uma exigência para permanência das mesmas no mercado. Sendo assim, a certificação do café vem se estabelecendo como uma prática constante nas organizações rurais do Brasil e do mundo (PINTO & QUEIROZ, 2010).

Segundo os mesmos autores a certificação é um instrumento capaz de contribuir positivamente no mercado de café. As quatro principais certificações de café no Brasil são a Orgânica, *Fair Trade*/mercado justo (FT), *Utz Kapeh* (UK) e *Rain Forest Alliance* (RA).

Apesar de ainda ser difícil o acesso à certificação, os números apresentam um grande crescimento na comercialização de cafés certificados. O volume importado pela Europa de café *Fair Trade*/mercado justo (FT) em 2003 foi de 310.000 sacas de 60kg, 17% superior a 2002. Os Estados Unidos importaram 140.000 sacas de 60kg de cafés FT em 2003, volume 92% superior ao de 2002 (VILLALOBOS, 2006). O crescimento na importação de cafés orgânicos pelos Estados Unidos é altamente significativo, sendo que em 2005 a quantidade importada foi de 320.000 sacas de 60kg, um crescimento de 23,5% em relação a 2004 (VILLALOBOS & GIOVANNUCCI, 2006).

As exigências do consumidor final de café modificaram, assim como a tecnologia empregada pelos produtores para garanti-las. Já era consenso que o Brasil há muitos anos produz cafés excepcionais. 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 (MAKETRADEFAIR, 2006).

O autor acrescenta que ao longo deste período a indústria cafeeira se acomodou, encarando o seu produto como commodity. As campanhas de marketing, eficazes para valorizar a imagem do produto brasileiro, foram deixadas de lado. Como resultado, o consumidor brasileiro habituou-se à ideia de que lhe era reservado o produto de pior qualidade.

Pesquisas apontam que a partir da década de 90 a guerra passou a ser não somente por preço, mas também por qualidade. 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. A qualidade tornou-se diferencial 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 (MAKETRADEFAIR, 2006).

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 à 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. 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 (ZYLBERSZTAJN e FARINA, 2001).

Para que esta qualidade seja valorizada, a tendência do mercado é a certificação. 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 a 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 (PEREIRA et al. 2004).

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 está 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. pg 52, 2007)

### **3.3. Tipos de Certificação**

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.

A ideia fundamental da *Utz Certified*, certificadora, foi criar reconhecimento para os produtores e ferramentas para que os torrefadores e as marcas respondessem a uma crescente demanda por uma garantia de que sua matéria-prima foi produzida de forma responsável (*Utz Certified*, 2010).

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 responsabilidade é um elemento esperado da identidade da marca. 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).

O Código Comum para a Comunidade Cafeeira é uma iniciativa alemã conhecida pela sigla 4C. O projeto visa a ampliar a oferta de café verde produzido com critérios de sustentabilidade. É uma visão de mercado formulada pelos grandes *traders* e industriais importadores e comerciantes do grão no mundo (AGROANALYSIS, 2013).

O Certifica Minas é um Programa Estruturador do Governo de Minas. Executado pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e pela Emater-MG – ambos vinculados à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento –, o programa garante o crescimento da participação da produção agropecuária mineira nos mercados nacional e internacional. O Certifica Minas contribui para a superação das barreiras zoofitossanitárias existentes, graças ao trabalho de monitoramento da produção agropecuária e à certificação da qualidade dos produtos mineiros (SCAPAMG, 2017).

Uma das ações do Certifica Minas é o programa de Certificação de Propriedades Cafeeiras, que tem por objetivo atestar a conformidade das propriedades produtoras com as exigências do comércio mundial, possibilitando ao café mineiro consolidar e conquistar novos mercados. As orientações para adequações das propriedades são feitas pela Emater - MG, enquanto as auditorias

preliminares para checar as adequações de acordo com os padrões internacionais são realizadas pelo IMA. Concluindo o processo, uma certificadora de reconhecimento internacional faz uma auditoria final e concede a certificação às propriedades aprovadas (SCAPAMG, 2017).

Já a missão da Certificadora *Rainforest Alliance Certified*, RAS, é promover a agricultura produtiva, a conservação da biodiversidade e o desenvolvimento humano sustentável, mediante a criação de normas sociais e ambientais. A RAS também promove melhores práticas para a cadeia de valor agropecuária, incentivando os produtores a cumprirem as suas normas, e os comerciantes e consumidores a apoiarem a sustentabilidade (EXPOCACCER, 2017).

As certificações RA e Utz são recomendadas a médios e grandes produtores que possuam ou que visem ótima organização documental, política de recursos humanos bem estabelecidos, ótimas condições sociais nas propriedades e boas práticas de produção. A certificação RA deve ser destinada a produtores que possuam grandes áreas de preservação vegetal e também condições de reduzir constantemente a quantidade e a periculosidade dos agroquímicos utilizados.

A certificação orgânica e a *Fair trade* estão associadas a pequenos e médios produtores com alta preocupação ambiental localizados em regiões propícias à qualidade. Talvez, por esses fatores, estas duas certificações agreguem mais valor ao seu produto do que as outras. As certificações Utz e RA estão associadas a médios e grandes produtores que possuem boa organização e visão de mercado, objetivando agregar valor sem alterações consideráveis no seu manejo, mas sim através do reconhecimento de sua organização interna e de suas boas práticas de produção.

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).

Definimos que um padrão ou sistema de sustentabilidade é um conjunto de regras voluntárias pré-definidas, com procedimentos e métodos para avaliar

sistematicamente, medir, auditar e/ou comunicar o comportamento e/ou desempenho social e ambiental de uma organização.

O agronegócio café é terreno fértil para estes diferentes sistemas, pois em sua dinâmica mercadológica existem múltiplos padrões que coexistem e competem, tanto coordenados por ONGs quanto por empresas privadas. São sete padrões de sustentabilidade que se destacam no café. Para quatro deles, são essenciais o monitoramento e a acreditação de forma independente: o sistema *Fairtrade*, representado pela *Fairtrade Labelling Organizations* (FLO), o conjunto de certificações orgânicas<sup>2</sup> (a Federação Internacional de Movimentos de Agricultura Orgânica, IFOAM é o órgão normatizador), sistema *Rainforest Alliance* (RAS)<sup>3</sup> (onde a Rede de Agricultura Sustentável é o órgão normatizador) e por fim, o sistema *Utz Certified* (Utz).

Em seguida, têm-se três sistemas de verificação. A multinacional Starbucks tem o seu próprio padrão particular de qualidade e produção de café sustentável, denominado *Starbucks' Coffee and Farmer Equity Practices* (C.A.F.E. Practices). As orientações do sistema "Triple A" (AAA) da Nespresso (Nestlé) têm uma abordagem semelhante e foco em aspectos de qualidade, como a origem e o perfil da bebida (em parceria com o sistema RAS). E por fim, a iniciativa da Associação do Código Comum da Comunidade Cafeeira (4C), que por sua vez se baseia na autoavaliação e em um ciclo de verificação externa pelo período de três anos. O Código de Conduta da 4C se posiciona claramente como um padrão de referência, que permite que os produtores avancem, posteriormente, para etapas mais exigentes em sistemas como FLO, RA e Utz.

A emergência de sistemas de verificação tipo 4C se deve ao fato de que, no setor cafeeiro, dois tipos de processos de conformidade com padrões se aplicam: certificação e verificação. A certificação é definida como um "atestado de terceira parte relacionado com produtos, processos, sistemas ou pessoas" (INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION - ISO, 2005<sup>4</sup>), com auditoria externa e independente. Por sua vez, a definição de verificação é "a confirmação através do fornecimento de evidência objetiva, de que os requisitos especificados foram cumpridos" (ISO, 2005). Em termos práticos, tanto a certificação como a verificação podem ter os mesmos processos, mesmo com o uso de terceiros para realizar o processo de avaliação da conformidade; a distinção principal recai sobre a

formalidade e as responsabilidades legais associadas com o processo de verificação. Os sistemas de verificação são tidos como degraus inferiores para o acesso a sistemas de certificação mais exigentes e rigorosos.

Desde o início dos anos 2000, os diferentes sistemas têm crescido em importância, estabelecendo um crescente, mas ainda fragmentado, segmento de mercado para os cafés sustentáveis. Em 2012, 55 milhões de sacas de 60 kg de café (ou 3,3 milhões de toneladas) foram produzidas em conformidade com alguma norma voluntária de sustentabilidade (40% da produção global), das quais 14 milhões de sacas (840 mil toneladas) foram comercializadas como de acordo com algum sistema (ou 25% do que foi produzido como certificado, ou 10% produção mundial ou 12% das exportações mundiais). Portanto, a diferença entre o que é produzido e comercializado é muito grande. Brasil e Vietnã foram os maiores produtores de cafés sustentáveis em volume na safra 2011/2012. (Site Cafépoint 2017).

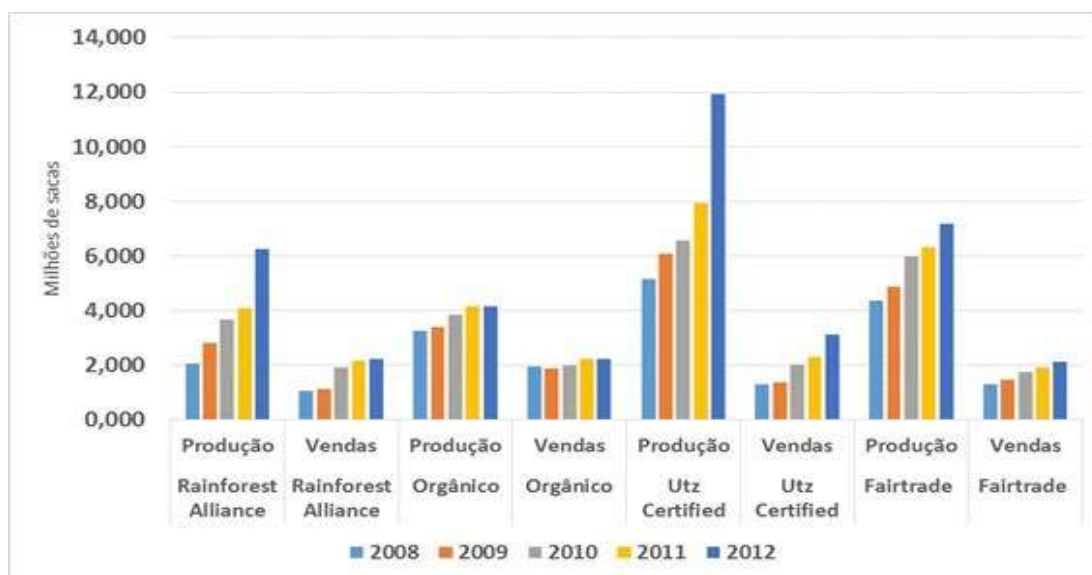


Gráfico 1: Produção e vendas mundiais de cafés certificados pelos 4 sistemas principais de certificação, de 2008 a 2012.

FONTE: Elaborado com base em Potts et al. (2014); FLO International pelo site Café Point

### 3.4. Caracterização – Fazendas Dutra


Um caso foi estudado em especial, o processo de certificação das Fazendas Dutra, localizadas nos Municípios de São João do Manhuaçu e Caputira na Zona da Mata Mineira, Minas Gerais. Com objetivo de ressaltar formas de agregar valores ao

café realizou-se o estudo da Certificação e da Rastreabilidade como diferencial no negócio das Fazendas.

O município de São João do Manhuaçu situa-se na microrregião da Vertente Ocidental do Caparaó, Zona da Mata Mineira, com área de 143,096 km<sup>2</sup> e população de 10.245 habitantes. O relevo é constituído por superfície nivelada entre 500 e 1500 metros. O município se encontra a uma altitude de 863 metros. A hidrografia pertence à bacia do Rio Doce. A economia da cidade é desenvolvida, principalmente, pela cafeicultura. (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE 2013).

O município de Caputira está localizado na Zona da Mata Mineira, com área de 187,704 Km<sup>2</sup> e população de 9.030 habitantes. O relevo é montanhoso com média de 700 a 850 metros. A hidrografia pertence à bacia do Rio Doce e sua economia é movida, principalmente, pelo café. (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE 2013).

A história das Fazendas Dutra é conhecida região da Zona da Mata Mineira, pela sua tradição centenária de produzir cafés de qualidade. No início da década de 50, José Dutra Sobrinho herdou um pequeno sítio. Em mais de 40 anos de muito trabalho, ampliou seu patrimônio, dedicando-se integralmente a cafeicultura. Em 1980, já produzia o café despulpado como forma de agregar valor ao produto produzido na Fazenda.



**TRADIÇÃO**

No início da década de 50, José Dutra Sobrinho herdou um pequeno sítio. Em mais de 40 anos de muito trabalho, ampliou seu patrimônio, dedicando-se integralmente a cafeicultura. Em 1980, já produzia o café despulpado que, apesar de ter um bom preço no mercado, ainda não era o ideal.

Para a Família Dutra, a crise de 1986 trouxe também o momento certo de trabalhar ainda mais. E para superar as dificuldades, a receita ditava mais uma vez a paixão pelo café: continuar acreditando e investindo na cafeicultura, comprando terras e expandindo as lavouras.

Passa o tempo, segue-se à rotina de muito trabalho, e a vida surpreende com o falecimento do patriarca Zeca Dutra, em setembro de 1999. Nas mãos dos "meninos" Walter e Ednilson uma herança de mais de 300 hectares cafeeiros. Mais que trabalhar, agora era a responsabilidade total sobre o futuro da família.

FONTE: Site das Fazendas Dutra

No final da década de 90 o patriarca José Dutra Sobrinho vem a falecer deixando para os filhos a responsabilidade de dar seguimento as Fazendas Dutra. Os irmãos Walter e Ednilson começam a participar da Unilly - Universidade Illy do Café, em convênio com a FIA-USP e o PENSA - Programa de Estudos dos Negócios do

Sistema Agroindustrial. Com mais conhecimento, o novo século abre as portas para a qualidade desejada dos cafezais da Família Dutra.

Resultado do investimento em mais conhecimento: desde o ano de 2000, participando de todos os concursos da Illy, os cafés das Fazendas Dutra figuram por três vezes entre os dez primeiros colocados e constam, atualmente, do *rol* dos 50 melhores cafés do Brasil. E conquistaram mais qualidade com os certificados do IGAM - Instituto Mineiro de Gestão das Águas e da Associação de Café Especial do Brasil (*Brazil Specialty Coffee Association - BSCA*).

As principais variedades cultivadas nas fazendas são Catuai e Bourbon. Em altitudes de 800 a 1300 metros de altitude. São cultivados 507 ha de lavouras implantadas nos relevos típicos a Zona da Mata: montanhoso e acidentado, que demanda grande contingente de mão de obra para seu manejo, principalmente durante as colheitas, por se tratar somente de colheita manual.

Ao todo, cerca de 50 funcionários permanentes garantem o manejo das lavouras. E nos meses de maio a setembro de cada ano, que representa o período de colheita, são contratados cerca de 350 a 400 funcionários temporários.

Atualmente as Fazendas Dutra incorporam as Fazendas: Jatobá, Água Limpa, Olhos D'Água, Pedra Bonita, Taquara Preta, Sede, Bonfim e Santa Helena, somando total de 118 hectares de lavouras em formação e 550 hectares produzindo cerca de 20 mil sacas/ano de café beneficiado, sendo 8 mil de café especial. Dessa produção 60% são do tipo café natural e 40% do tipo cereja descascado e lavado, com uma produtividade média de 40 sacas por hectare.

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. Ainda segundo o proprietário Ednilson Dutra, o segredo desta história é muita paixão, trabalho e a conquista da qualidade.

#### **4. MATERIAL E MÉTODOS**

Para o presente estudo foi adotada a pesquisa qualitativa e exploratória para analisar os benefícios da adoção da certificação em uma propriedade cafeeira na Zona da Mata de Minas. Seguindo 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 ideias para a formulação de abordagens posteriores.

O método utilizado foi o estudo de caso, que refere-se a um estudo, análise profunda de um ou de poucos objetos de uma pesquisa, que visa à descrição de características de determinada população ou fenômeno (GIL, 1991).

Com base nos procedimentos básicos, o trabalho foi elaborado com o auxílio de pesquisas bibliográficas e de fontes secundárias, abrangendo a literatura já tornada pública em relação ao tema de estudo, como livros, revistas, pesquisas etc. A pesquisa bibliográfica foi realizada por meio de investigações em literatura dos temas: A Qualidade do café e as Certificações, Certificação e Qualidade, Características da Certificação Brasileira visando embasar o estudo de caso apresentados nesse trabalho.

No estudo de caso das Fazendas Dutra em Caputira e São João do Manhuaçu, região da Zona da Mata Mineira, foi utilizado um questionário para aplicação das entrevistas, complementadas com pesquisas de arquivos das Fazendas, que demonstram a evolução nos processos de produção, colheita e beneficiamento e as vantagens obtidas pós certificação do café das Fazendas.

Foi realizada entrevista com os proprietários, Edinilson Alves Dutra e Walter Cezar Dutra, usando perguntas diretas que permitiram que os proprietários explorassem seus comentários, dando fluência aos depoimentos. E foi também aplicado um questionário em forma de entrevista a alguns funcionários da Fazenda ligados ao âmbito do escritório, do Gerenciamento das propriedades e da execução dos serviços gerais (manejos e colheita das lavouras); visando obter o máximo de informações e extrair quais as visões de todos envolvidos em relação ao processo de Certificação e Rastreabilidade aplicado as Fazendas.

As Fazendas possuem os certificados: *Utz Kapeh (UK)* e *Rain Forest Alliance (RA)*, *Brazil Specialty Coffee Association (BSCA)*, *Certifica Minas* e *4C*.

## **5. RESULTADOS E DISCUSSÕES**

O consumidor está cada vez mais atento ao consumo consciente, buscando maior conhecimento sobre a sustentabilidade econômica e a responsabilidade social e ambiental na produção do café. Certificações garantem que o café comercializado foi produzido respeitando todos os aspectos adequados à cadeia produtiva, com garantia que os produtores não tenham realizado qualquer uma das dez práticas inaceitáveis na cafeicultura, que são: trabalho infantil; trabalho forçado, escravo ou tráfico de pessoas; proibição de associação ou representação dos trabalhadores por um sindicato; despejo forçado; não fornecer moradia adequada aos trabalhadores quando necessário; não disponibilizar água potável para os trabalhadores; desmatar florestas primárias ou destruir outras formas de recursos naturais, designadas por legislação nacional e/ou internacional; usar pesticidas contidos na lista de pesticidas inaceitáveis e banidos; usar organismos geneticamente modificados (transgênicos - OGM); e transação imoral nas relações de negócio de acordo com as convenções internacionais, leis e práticas nacionais.

Produtores com práticas sustentáveis têm a oportunidade de serem verificados ou certificados e atingirem mercados diferenciados, valorizando seu produto e aumentando, assim, a lucratividade em longo prazo.

Os consumidores de outros países querem ter a certeza de que o café produzido no Brasil respeita a biodiversidade e dignifica o trabalhador rural. Para atender a esta demanda, os importadores exigem não só a qualidade da bebida, mas também que o café seja certificado ou verificado sob critérios sustentáveis, ou seja, o cafeicultor deve obedecer às regras como não exceder no uso de agrotóxicos, não degradar o meio ambiente e não submeter a sua mão de obra a condições desfavoráveis ou ter em sua propriedade o trabalho infantil.

*Tradings* têm limitado o recebimento de cafés não certificados, e essa é uma demanda na qual o produtor tem que se adequar. A busca pela sustentabilidade deve ser contínua e sempre trabalhada em todas as etapas da produção. Como reconhecimento, o café que segue todas as especificações de boas práticas recebe um ágio, ou seja, tem seu preço valorizado dos demais.

O Código Comum da Comunidade Cafeeira nasceu na Alemanha em 2007 com o objetivo de valorizar e dar suporte ao setor. A logomarca “4C” representa o processo de verificação e melhoramento contínuo na produção cafeeira; envolve todas as cadeias da produção e garante maior sustentabilidade e uniformidade do

café desde a fazenda até sua xícara. Resumindo, uma equipe de profissionais especializados acompanha, orienta e mostra novidades para agricultores que vivem do café.

Trata-se de uma forma de melhorar a qualidade dos grãos de diferentes partes do globo e incluir todos os produtores interessados em aumentar a produtividade com qualidade, respeitando a natureza. Ele é baseado em sustentabilidade e, para isso equilibra, desenvolvimento, meio ambiente e economia.

A *4C Association* trabalha para que essas soluções possam acontecer. Os membros da *4C Association* desenvolveram o Código de Conduta 4C, que define os princípios sociais, ambientais e econômicos para a produção sustentável, processamento e comercialização de café verde.

O Código 4C tem um nível de entrada moderado, incluindo a exclusão de dez práticas inaceitáveis e os participantes se comprometem com a melhoria contínua.

A *4C Association* visa unir todas as partes interessadas relevantes com a produção de café com a finalidade de trabalhar para a melhoria das condições econômicas, sociais e ambientais da produção e processamento e para construir um setor sustentável e próspero para as gerações vindouras do café.

A Rede de Agricultura Sustentável (RAS) é uma interligação de organizações conservacionistas independentes que promovem a sustentabilidade social e ambiental da produção agrícola mediante o desenvolvimento de normas, sendo que estas redes utilizam o selo *RAINFOREST ALLIANCE CERTIFIED*. A RAS desenvolveu o conceito de agricultura sustentável para integrar as necessidades de propriedades, trabalhadores de propriedades, comunidades rurais, consumidores e meio ambiente. A meta da RAS é incrementar os benefícios sociais e econômicos de propriedades e também reduzir os impactos ambientais. Os produtores cujas propriedades são certificadas pela *Rainforest Alliance Certified* sabem que a saúde ambiental é a chave para o cultivo rentável, assim como para a qualidade dos produtos, o bem-estar de trabalhadores e uma produtividade de longo prazo em suas terras.

A missão da RAS é promover a agricultura produtiva, a conservação da biodiversidade e o desenvolvimento humano sustentável, mediante a criação de normas sociais e ambientais. A RAS também promove melhores práticas para a

cadeia de valor agropecuária, incentivando os produtores a cumprirem as suas normas, e os comerciantes e consumidores a apoiarem a sustentabilidade.

A *Utz Kapeh* compreende práticas agrícolas adequadas para a produção de café e para o bem estar dos trabalhadores, incluindo o acesso à saúde e educação.

Seu programa de certificação envolve critérios econômicos, sociais, culturais e ambientais. Os critérios econômicos se referem ao monitoramento e gerência de processos e negócios de forma eficiente e efetiva, instrução e treinamento adequados dos empregados e rastreabilidade do café na fazenda. Os critérios sociais e culturais envolvem o pagamento aos trabalhadores de acordo com as leis nacionais, assistência médica aos trabalhadores e seus familiares e liberdade de expressão cultural. E os critérios ambientais envolvem a preservação permanente do solo, das fontes sustentáveis de energia e das fontes de água.

Os produtores são certificados por terceiros - um auditor independente - para checar se a propriedade está de acordo com o Código de Conduta da *Utz Kapeh*, o qual requer padrões básicos de boas práticas agrícolas na produção de café e bem estar dos trabalhadores. A inspeção da propriedade é feita anualmente.

Essa certificação tem por objetivo básico a capacitação de produtores responsáveis, para diferenciá-los dos produtores não certificados de café e colocá-los em contato com compradores também responsáveis. A *Utz Kapeh* procura canalizar assistência técnica aos produtores, para melhorar o gerenciamento das fazendas, reduzir os custos de produção e aumentar o acesso ao crédito.

Para garantir que o café com a logomarca *Utz Kapeh* realmente se origina de um produtor certificado pela *Utz Kapeh*, esse programa de certificação estabelece um conjunto de exigências administrativas e técnicas ao longo de toda a cadeia para assegurar a rastreabilidade - exigências da Cadeia de Custódia. Essas exigências incluem critérios para a separação do café certificado pela *Utz Kapeh* dos demais cafés e para a manutenção de registros de fornecedores e compradores diretos.

De acordo com o código de conduta, os produtores devem ser certificados segundo as Exigências da Cadeia de Custódia para Países de Origem como parte de sua inspeção anual. As marcas que exibem a logomarca *Utz Kapeh* em seus produtos devem ser certificadas segundo as Exigências da Cadeia de Custódia para Países de Destino. A *Utz Kapeh* recomenda que essas marcas também garantam a certificação

de sua cadeia de fornecedores. Outras organizações na cadeia podem também se certificar para efeitos de Cadeia de Custódia, voluntariamente ou por solicitação específica de um comprador.

As exigências da Cadeia de Custódia criam a rastreabilidade do sistema da *Utz Kapeh*, com auxílio do sistema *Utz kapeh* na Internet.

Um produtor de café com certificação *Utz Kapeh* vende seu café a um comprador registrado pela UTz e negociam entre si os detalhes do contrato e do prêmio que será pago devido à certificação *Utz Kapeh*. O produtor informa a venda e fornece as informações do contrato à certificadora por meio da emissão de um Anúncio de Venda no Sistema de Rastreabilidade *Utz Kapeh*. Ao receber o Anúncio de Venda a UTz atribui um número único de rastreamento ao contrato e o envia de volta ao produtor, que o encaminha ao primeiro comprador do café. Esse número é a identidade do lote de café e o acompanha ao longo de toda a cadeia, constituindo um elemento chave para a comercialização e rastreabilidade do café certificado *Utz Kapeh*, devendo ser informado e enviado a cada comprador de café membro da cadeia.

Até o final de 2005 havia 135 fazendas e grupos de produtores certificados *Utz kapeh*, com um volume total de 1.808.300 sacas de 60 kg de café certificado e cerca de 110.000 toneladas.

A *Utz Kapeh* tem o compromisso de melhorar os termos de comercialização para os produtores, mas o programa não intervém nas negociações de preços e também não há nenhum tipo de prêmio ou preço mínimo como nos outros programas.

O Certifica Minas Café é o programa de Certificação idealizado pelo Governo de Minas Gerais, executado pelo IMA, Emater-MG e Epamig – todos vinculados à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa).

O Programa tem como principal objetivo a implantação de boas práticas de produção nas propriedades cafeeiras do Estado, de modo a aumentar a visibilidade e a competitividade do café mineiro nos mercados nacional e internacional.

A certificação transcorre em diversas etapas e inclui um conjunto de ações e procedimentos específicos:

#### **Etapa 1 - Conhecer o processo de certificação**

Antes de requerer sua participação Certifica Minas Café o produtor deve conhecer as normas para certificação

### **Etapa 2** - Solicitar a certificação

Para solicitar ingresso no programa de Certificação, o interessado deve preencher o requerimento de certificação e entregá-lo no escritório da Emater-MG mais próximo à sua propriedade.

### **Etapa 3** - Análise da solicitação e acompanhamento

Após o receber o requerimento preenchido, a Emater-MG analisa a viabilidade de atendimento e acompanha o processo de adequação e implementação das normas exigidas pela certificação. Em seguida seleciona as propriedades aprovadas para a auditoria de conformidade e envia ao IMA os respectivos requerimentos de certificação.

### **Etapa 4** – Auditoria de conformidade

Após receber as propriedades interessadas na certificação, o IMA avalia os requerimentos de certificação e, havendo viabilidade de atendimento envia a Taxas de Auditoria e o Contrato de Certificação Escopo Café e em seguida realiza a auditoria de conformidade.

A transcrição da entrevista foi realizada com os sócios-proprietários das Fazendas Dutra, Ednilson Alves Dutra e Walter Cezar Dutra. O texto entre aspas refere-se ao depoimento literal dos entrevistados. As demais partes incluem observações da autora.

As Fazendas Dutra deram os primeiros passos para a certificação em 2001. No ano de 2003 veio à primeira certificação das Fazendas, Certificado da BSCA, Associação Brasileira de Cafés Especiais. Depois em 2006 a Fazenda se Certificou pela *UTZ Kapeh (UK)*, em 2008 veio o *Rain Forest Alliance (RA)*, em 2009 o Certifica Minas e em 2011 o 4C que é o único dos certificados que ainda não é presente em todas as 8 Fazendas que compõem o grupo, mas somente em 3 delas.

Junto com o processo de Certificação veio a Rastreabilidade dos processos e do café, como forma de adequação de algumas normas, como meio de monitoramento e gestão de custos e como fator segurança para os clientes que compram os cafés das Fazendas.



Figura 2: Os proprietários Ednilson Alves Dutra (à direita) e Walter Cezar Dutra (à esquerda).

FONTE: Revista Globo Rural – Café de Montanha - 2015

### Dados das Fazendas

**Proprietários:** Ednilson Alves Dutra e Walter Cezar Dutra

**Cafés Cultivados:** Catuaí Vermelho, Catuaí Amarelo, Mundo Novo, Bourbon, Catucaí, Pacamará e Icatu

**Sistemas de colheita:** 100% Manual.

**Produtividade média:** 40 sacas (60kg) por hectare.

**Processamento:** Cereja descascado, despulpado e natural.

**Tratamento da água utilizada:** Tanques, recirculação e sistema de irrigação e infiltração para reincorporação ao meio ambiente.

**Tipos de Café:** 60% natural, 40% cereja descascado e lavado.

**Certificados:** *Utz Kapeh (UK)* e *Rain Forest Alliance (RA)*, Certifica Minas, 4C



Figura 3: Selos das Certificadoras

FONTE: Imagens do Site das Fazendas Dutra

### Busca pela qualidade – início da certificação

*“No início o ágio pago pelas cooperativas era pequeno, mas era um caminho de valorização do fruto. Outro caminho que despontava como interessante era a comercialização direta para a torrefadora Illy Caffee, que também promovia os primeiros concursos de qualidade no Brasil. Também havia grupos de produtores que faziam cereja descascado e se uniam para encontrar nichos de mercado para o café diferenciado no exterior. Esses grupos e alguns produtores individualizados, como era o nosso caso, foram chamados a participar da recém criada BSCA (Associação Brasileira de Cafés Especiais). E foi aí que se deu início o despertar para o que era e como funcionava a certificação.” (Ednilson e Walter Dutra)*

Os irmãos relataram que o sentimento para importância da certificação, e a visão de que ela poderia ser o caminho para se diferenciar no mercado do agronegócio, se deu por meio de um cartaz de anúncio do Concurso de Café de Qualidade, promovido pela torrefadora *Illy Caffee*. Foi em 2001 quando os irmãos mandaram as primeiras amostras dos cafés Dutra para concurso e passaram a estudar e se orientar mais sobre qualidade de café.

Na época o processo de Certificação ainda estava iniciando e não se tinha muita informação ou orientação dos passos e exigências a seguir. A BSCA

(Associação Brasileira de Cafés Especiais) foi quem deu as orientações básicas para conseguirem a primeira certificação em 2003, selo da BSCA, se tornando a primeira fazenda certificada da Zona da Mata e uma das primeiras do Estado.

### **Adequações para certificação e a rastreabilidade**

*“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 de conscientização dos funcionários e adequação ao programa de boas práticas de produção.” (Walter Cezar Dutra)*

Começava assim a história da certificação nas fazendas. A partir de então, um consultor técnico passou a acompanhar o desenvolvimento dos processos para a certificação da Fazenda. Com esse início começaram a surgir os primeiros benefícios ligados à organização, a qualidade de trabalho e do produto produzido.

A Rastreabilidade veio junto ao processo quase que como necessidade de adequação e execução de forma adequada e contabilizada dos recursos. No início a rastreabilidade ocorria somente nos processos da Fazenda, tais como a identificação adequada dos tratamentos feitos em cada talhão, quem foi o funcionário responsável pela execução, quanto tempo se gastou em média na atividade, que dia foi realizada a operação.

Depois de um tempo os irmãos viram a oportunidade de completar o processo de rastreabilidade até o consumidor final, para poder ter controle sobre a saída e destinação dos lotes de café que eram produzidos nas Fazendas, permitindo assim melhor controle e garantindo segurança aos seus clientes que conseguem hoje monitorar todas as atividades e processos, como tipo de colheita, produtos utilizados, forma de aplicação, tipo de seca e beneficiamento feitos no café que eles estão comprando.

*“A Rastreabilidade significou principalmente Segurança para os nossos clientes, organização e controle sobre nossos processos.” (Walter Cezar Dutra)*

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

com otimização de trabalho, uso adequado de produtos, manejo correto da pulverização e melhoria na produtividade.

Existe ainda um ganho operacional com a pesagem do café colhido. Antes o trabalhador era remunerado pelo volume de café colhido, e se tinha necessidade de 4 ou 5 funcionários para buscar o café na lavoura, com trabalho exaustivo para pegar todos os volumes colhidos e colocar nos caminhões e tratores. Hoje a Fazenda remunera os funcionários pelo peso do café colhido, e este processo é feito através de balanças acopladas nos tratores das Fazendas que permite que somente 2 funcionários sejam capazes de recolher automaticamente por meio do uso de bags e tratores os cafés colhidos nas propriedades. A mudança trouxe economia de mão de obra, diminui o trabalho exaustivo e de risco, pelo excesso de peso pego continuamente no sistema antigo, e ainda permitiu melhor e mais justa remuneração aos funcionários.

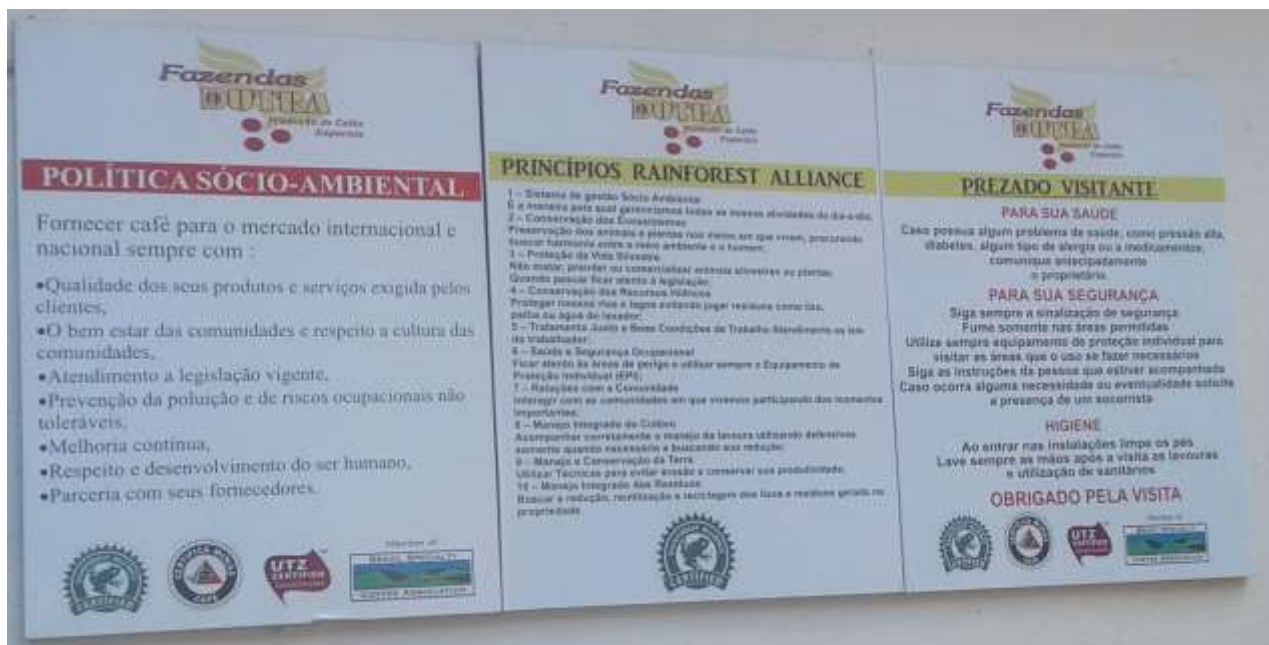


Figura 4: Quadro de Princípios, Políticas e Normas das Certificações

FONTE: Imagem de registro da autora em Maio de 2017

### Adequação Estrutural

Seguindo as orientações da Certificadora as primeiras mudanças estavam voltadas para segurança do trabalho. A fazenda que já contava com algumas estruturas, com início do processo de certificação, adequou-as e investiu em mais estruturas priorizando melhorar as condições de trabalho dos seus funcionários.

Ocorreram investimentos em armários, refeitórios, atendimento médico, creche na época de safra, ambulância de prontidão para primeiros socorros e treinamentos para os funcionários. Os processos foram revistos, com a inclusão de normas de higienização dos equipamentos e o uso de equipamentos de proteção individual (EPI). Também foi melhorado o local para armazenamento de produtos agroquímicos, que segue rigoroso controle de entrada e saída.

*“As adequações realizadas foram justas e benéficas para o aprimoramento das atividades como um todo e também da qualidade de serviço. Nossos colaboradores passaram ter melhores condições para realização das suas tarefas, com equipamentos adequados, refeitórios, transporte adequado, gerando assim maior satisfação para eles e resultado para nós. As instruções e organização trazidas pelas Certificadoras permitiram que as Fazendas cumprissem devidamente as leis ambientais.” (Ednilson Alves Dutra)*

### **Adequações Ambientais**

Quanto à preservação ambiental, cerca de 35% da área são destinados à preservação de matas, onde os cursos d'água e as nascentes são preservadas numa faixa de 30 metros das margens, conforme é pedido pela lei. Os resíduos líquidos do beneficiamento úmido são recalçados diariamente a uma lagoa de decantação, onde permanecem por um determinado período para que resíduos sólidos em suspensão sejam decantados.

Muitas das adequações ambientais exigidas pelas certificadoras nada mais é do que o cumprimento da lei ambiental brasileira. No entanto, nota-se que na maioria das fazendas o cumprimento da lei não ocorre, ou ocorre em partes, e a certificação é um dos caminhos mais fáceis para se adequar as exigências da lei, preservando as nascentes, fazendo uso racional da água e da terra.

A fazenda passou a ter fossa séptica em todas as casas de colonos e a trabalhar a conscientização e a destinação correta do lixo. Ainda passou a atentar seus funcionários e colaboradores para a redução do consumo de água e energia e a conservação de nascentes e matas nas áreas de preservação permanente.

Estas mudanças são resultados de exigências das certificadoras que vão além do que a lei ambiental exige, contudo são processos importantes para garantir a qualidade do produto final, a qualidade de vida dos funcionários e a sustentabilidade do sistema como um todo.

*“Já tínhamos a cultura de preservar, de cuidar do meio ambiente, mas o processo foi importante para adequar as leis e normas, realizar averbação da reserva legal e Área de Preservação Permanente (APP) e organizar pontos que antes não conseguíamos, como destinação do lixo da fazenda e redução do consumo de água e energia.” (Ednilson e Walter Dutra)*

Segundo relatado pelo funcionário do escritório, Jucelino Souza, a fazenda passou a mapear as áreas de preservação, exercer um programa de conservação das áreas que ainda estavam intactas e de preservação das áreas que ainda não haviam sofrido interferência. Desse modo foram abandonadas aos poucos algumas áreas de lavouras que estavam implantadas em áreas impróprias, como próximo a nascentes, e todos os anos são feitos plantios de mudas nativas nas Fazendas para recuperação de nascentes, topos de morro, etc. Somente de 2016 até o momento já foram plantadas mais de 500 mudas na Fazenda de São João.

### **Adequação Social**

Além do cumprimento de toda a lei trabalhista a fazenda desenvolveu parceria com trabalhos sociais. Existem muitos treinamentos para capacitação dos trabalhadores, tais como Aplicação de Defensivos, Uso de Equipamentos de Proteção Individual, Curso de derriçagem para colheita do café, Curso de tratorista, de Primeiros Socorros e outros.

Comprometida com a educação a fazenda fez uma parceria com a prefeitura local para construção de uma escola municipal em terreno doado pelos proprietários, onde os filhos dos funcionários estudam. Foi também construída uma biblioteca com computadores e livros visando facilitar os estudos das crianças. Além disso, no período de Safra é ativada uma creche dentro da propriedade para garantir o cuidado aos filhos dos trabalhadores.

A fazenda oferece ainda, para os funcionários, local para condução de hortas e pomares e médico disponível a cada 30 dias com atendimento dentro da Fazenda.



Figura 5: Casa de funcionários das Fazendas

FONTE: Imagem de registro da autora em Maio de 2017

*“Responsabilidade social faz bem pra quem faz e pra quem recebe, o relacionamento com os funcionários melhora devido ao ganho em qualidade de vida, e isso é importante e faz bem.” (Walter Cezar Dutra)*

A Fazenda tem 100% dos funcionários com carteira assinada, esse número só melhorou a partir do início do Projeto de Certificação das Fazendas. No início tinha-se cerca de 75% do quadro de funcionários com carteira assinada. Os irmãos relatam que sempre procuram assinar as carteiras dos funcionários mesmo antes do projeto, mas tinham mais dificuldades, porque eles não eram instruídos de forma adequada e muitas vezes não queria assinar a carteira para não estabelecer vínculo empregatício. Contudo com a Certificação, passaram a se organizar melhor, a instruir melhor os funcionários da importância de trabalhar dentro da lei e dessa forma conseguiram com as instruções recebidas atingir 100% de carteiras assinadas nas Fazendas.

Atualmente todos os funcionários recebem 2 pares de EPI para exercerem com segurança seu trabalho, são orientados quanto a importância disso, a forma adequada de usá-lo e são responsáveis pelo bom uso dos equipamentos.

Segundo um dos administradores o uso de EPI foi um dos pontos mais difíceis de serem vencidos.

*“No começo era muita reclamação, depois fomos adequando os EPIs que cada um achava melhor, sempre dando treinamentos falando da importância do uso, e hoje conseguimos ter 100% de uso adequado de EPIs nas atividades das Fazendas.” (Ednilson Alves Dutra)*

## Treinamento de Pessoas

*“Nossos funcionários são chamados de colaboradores por participarem diretamente do processo produtivo da fazenda, e serem primordiais para a qualidade dos nossos serviços. Pelo seu valor são sempre tratados com muito carinho e consideração.” (Ednilson Alves Dutra)*

O treinamento de pessoas é um dos investimentos que tem caráter contínuo no processo de adequação da propriedade. 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 Revendas e Instituições de ensino.

Segundo os donos o treinamento de pessoas foi o fator chave para que a certificação de fato desse certo. No início, os funcionários não se adequavam bem, principalmente em relação ao uso de EPI e a destinação do lixo. Muitos não se adaptaram e acabaram saindo da Fazenda, mas com os treinamentos foram selecionando e conscientizando quem queria participar do projeto e hoje todos os funcionários, chamados dentro da Fazenda de colaboradores são entendem a importância do uso de EPI, da destinação do lixo e de tantos outros processos feitos dentro das Fazendas.

Em pesquisa feita com 20 funcionários da Fazenda foi possível identificar que 100% deles acham as Certificações e a Rastreabilidade feita dentro da Fazenda positiva por trazerem maior qualidade de vida, maior segurança no trabalho e por estarem envolvidos na produção de cafés especiais que vão para muitos lugares do mundo.

Os funcionários destacaram o fato de terem moradia de qualidade, disseram que as casas são reformadas e pintadas com frequência, têm espaço para produzir o próprio alimento na horta comunitária da fazenda. Ainda foi muito ressaltada a importância do transporte escolar que levam com segurança as crianças para a escola garantindo o direito aos estudos, de ter atendimento médico uma vez por mês dentro da Fazenda, da creche no período da colheita do café que permite maior rentabilidade as famílias, visto que por terem aonde deixar com segurança os filhos as mulheres e os filhos maiores podem também trabalhar na colheita.

Todos reconhecem também como positivos terem a carteira assinada, condições adequadas de serviço, com equipamentos de proteção individual para todos, remuneração correta e justa pelas atividades exercidas. Nesse contexto um

dos funcionários relatou que em outras propriedades que já havia trabalhado exercia atividades de tratorista, mas não era devidamente remunerado como tal, ou ainda a remuneração em outras atividades era feita de forma injusta e com grande exposição do mesmo ao risco, por uso indevido de produtos, por falta de EPI, entre outros.

### **Novos mercados**

A mudança também foi visível na forma da empresa se relacionar com o mercado. Na avaliação dos proprietários, a produção de café diferenciado pela qualidade e pela certificação é a maneira mais viável para sobreviver de forma econômica no sistema de produção de café de montanha. Isso porque a produção tem um custo elevado, principalmente, devido à mão-de-obra, o que requer diferencial no produto a fim de conseguir melhorar o valor agregado da produção.

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. Hoje a fazenda já consegue exportar seu café direto pra Europa e Japão e a Certificação e a Rastreabilidade abriram essas portas, principalmente pela segurança que transmite aos clientes que estão adquirindo os cafés Dutra. É importante para o cliente conseguir acompanhar os processos feitos para a produção do café que ele está comprando, e ainda ter certificado que isso ocorre da melhor maneira possível, dentro no Manual de Boas Práticas.

A Fazenda que no seu início vendia os cafés para corretores da região hoje já consegue comercializar seu produto direto no mercado ou para exportadoras, saindo de atravessadores e agregando melhor remuneração a saca. Segundo os irmãos normalmente os corretores ficam com entorno de R\$10,00/sc de café, e quando se tem um produto de qualidade comprovada tem-se muita chance de conseguir fazer a comercialização direto com exportadoras ou com torrefadoras internacionais, significando efetivos ganhos na comercialização.

As Fazendas Dutra vendem hoje cerca de 40% da produção como grãos especiais para compradores da Itália, Alemanha, Japão e Bélgica.



Figura 6: Irmãos Ednilson e Walter no início dos trabalhos de qualidade de café nas Fazendas  
FONTE: Site das Fazendas Dutra

*“A adequação as normas e processos das certificadoras, a participação em concurso de qualidade e eventos ligados a certificação abriu as portas para descobrirmos e alcançarmos novos mercados para o café. Fomos entendendo as necessidades dos consumidores e melhorando nossos produtos e manejos para atingirmos os objetivos e conseguir ter um produto de qualidade para o mercado internacional” (Ednilson Alves Dutra)*

## **Gestão**

De início os irmãos relatam que pensaram que a certificação renderia lucro imediato, contudo o que se percebeu foi que os principais benefícios vieram de melhorias na gestão e na organização da propriedade. Com as adequações aos códigos das certificadoras, percebeu-se uma melhoria visível na estrutura da fazenda, na organização dos processos e até mesmo na qualidade final do produto. Aos poucos vai se definindo um modelo de negócio para a fazenda, com a percepção de que existem benefícios indiretos maiores até do que o valor real do ágio recebido..

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. 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 (2016/2017), o custo médio da saca produzida na fazenda girou em torno de R\$370,00. Por outro lado, em média, o ágio gira em torno de R\$50,00 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 bienalidade de produção e aumento da produtividade média que passou de 35sc/ha para 40sc/ha em média, com tendência a um maior equilíbrio nas receitas e menor estresse das plantas.

O valor que se consegue ganhar com a certificação depende do tipo de certificação que se tem, de qual mercado está consumindo seu café, pois algumas torrefadoras valorizam mais, outras menos. Certificados com o Certifica Minas tem custo mais baixo e é mais acessível a pequenos produtores, já alguns certificados como *Utz Certified (Utz)* já tem custo mais elevado para implantação, sendo mais difícil para pequenos produtores individualizados, sendo mais viáveis para grande produtores, com grandes áreas de preservação e produção.

*“Já não enxergo a Fazenda sem as certificações e essa Rastreabilidade do nosso produto. Os custos envolvidos em certificar equivalem ao ágio que normalmente se consegue no mercado que atuamos, de modo especial torrefadoras Europeias, mas os benefícios em termos de organização, qualidade de produto final, produção em equilíbrio com o meio ambiente e as melhorias sócias são ganhos muito significativos” (Ednilson Alves Dutra)*

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. E a obtenção de um produto de qualidade passa a ser um processo de consequência ao cumprimento das normas das certificadoras. Na avaliação dos proprietários, a gestão da propriedade após a certificação passou por algumas melhorias significativas. Hoje a equipe de trabalho está constantemente monitorando os progressos, visando ao atendimento da normatização sugerida e a eficiência dos processos.

Os irmãos ressaltaram que apesar da importância da certificação ser reconhecida pela maior parte dos produtores, as dificuldades de custo, burocracia, falta de informação claras, e orientação para Certificação desanimam os produtores de iniciar o processo, ou ainda faz com que muito desistam no meio do caminho.

*“Mesmo que hoje não tivéssemos o compromisso formal com a certificadora, a fazenda não deixaria de atender aos princípios que foram adotados, pois os benefícios são notórios a todos. A certificação é uma modificação de conceitos. E na verdade estamos cumprindo o que está na lei, mas que infelizmente sem esse processo a maioria não consegue seguir.” (Walter Cezar Dutra)*

Segundo os irmãos o processo para se tornar Certificado é às vezes moroso e cansativo, principalmente em função da burocracia envolvida, da quantidade de documentos que se fazem necessários para colocar tudo em ordem, e das inúmeras adequações que devem ser feitas em todos os setores.

Demandou bastante tempo no início e foi através da orientação de Consultoria particular que os irmãos conseguiram realizar a organização dos documentos das terras, documentos de entrada e saída de produtos, de pagamento de funcionários e ainda as anotações de cada processo feito dentro das fazendas de forma detalhada, como horas de trator para estradas, pulverizações, tempo de seca, gasto com energia, produtos utilizados, funcionários destinados a tarefa, entre outras informações que passaram a fazer parte do dia a dia da Fazenda.

Para eles a organização da Fazenda como um todo, tanto dos documentos, como de quando realizar cada manejo, organização ambiental passando a cumprir a lei de maneira devida e recuperar as áreas antes degradadas ou mal preservadas, a organização social que permitiu ter 100% dos funcionários com carteiras assinadas, com moradias e qualidade de vida dentro da fazenda são o maior ganho que tiveram, pois passaram a ter maiores acertos nas tomadas de decisões, munidos de mais e melhores informações.

O Certifica Minas é o passo inicial segundo eles, por ser ligado ao governo é um certificado com custos menores e que já dá a base para outras certificações.

As audições para certificar ou manter o certificado são feitas anualmente na Fazenda. O órgão responsável pelo Certifica Minas é a EMATER, já os demais certificados têm seu processo de audição por meio de Consultoras.

*“A união de produtores é importante para reduzir alguns custos. Fazemos parte da SCAMG (Associação dos Cafés Especiais de Manhauçu) que reuni cerca de 30 associados e dessa forma conseguimos dividir os custos de Consultoria e Audição o que facilita o processo.” (Ednilson Alves Dutra)*

Os custos de Certificação correspondem a cerca de 2% do valor da saca de café produzida na Fazenda, custos que os irmãos preferem chamar de investimento. Esse valor os irmãos conseguem através da associação com outros produtores da região que participam do programa de certificação, dividindo os custos de consultorias e outras despesas ligadas à certificação. Nesse contexto ressalta-se a importância de associar para obter melhores orientações e conseguir amortizar os custos, viabilizando o processo de Certificação e permitindo que a sua implantação adequada signifique agregação de valor ao negócio do café.

O suporte para o processo de Certificação ocorre por meio de Consultorias especializadas, e a parte de Gestão das Fazendas é feita através da EDUCAMPO.

### **Visão dos colaboradores**

Foi feita entrevista feita com 20 colaboradores da Fazenda, alguns com maior tempo de casa, podendo ter acompanhado todo o processo de mudança com a Certificação, e outros mais novos que têm como referência não o antes e o depois, mas fazendas que não trabalham com a certificação, antigos trabalhos, e as Fazendas Dutra.

100% dos entrevistados têm a visão de que a Certificação e a Rastreabilidade são boas para a Fazenda e para eles como funcionários, principalmente por organizar, dar segurança e capacitar à produção de produtos finais de qualidade, o que é motivo de orgulho para eles.

Quando perguntados sobre as diferenças ao Certificar a Fazenda ou de uma Fazenda Certificada para uma sem a certificação, a maioria comentou sobre a segurança em se trabalhar com carteira assinada, com equipamentos adequados e recebendo instrução para o serviço; A facilidade de ter atendimento médico na propriedade, moradia e escola/creche para as crianças, fatos incomuns antes ou em outras fazendas da região.

Os principais pontos positivos apontados estão dispostos no Gráfico 2:

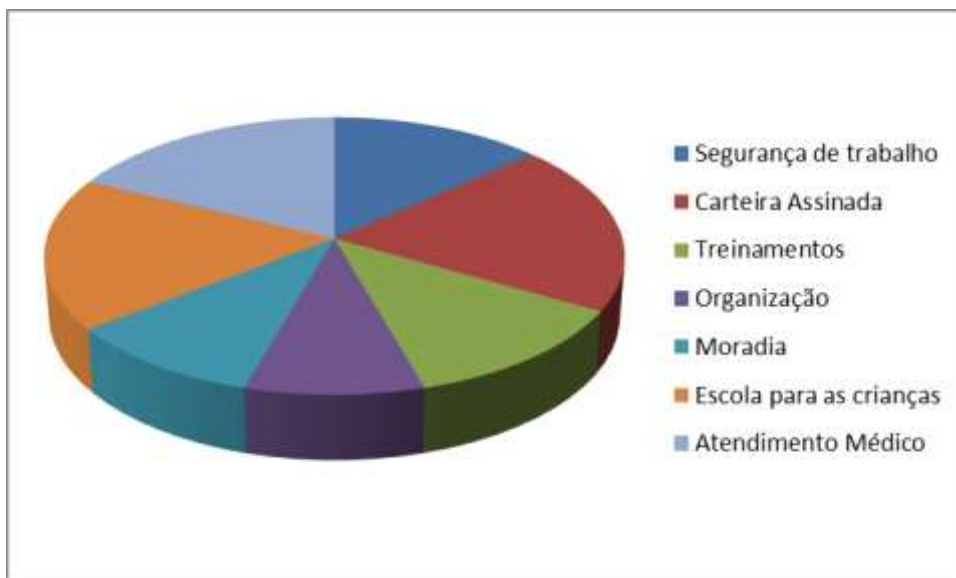


Gráfico 2: Pontos positivos da Certificação apontados por funcionários das Fazendas

E os principais pontos negativos, ou como a maioria posicionou mais difíceis de exercer ou adaptar, foram a burocracia ligada as questões legais de registros e organização de materiais e máquinas, a as anotações que precisam ser feitas em cada etapa dos manejos feitos na fazenda e o uso de EPI pelo desconforto dos equipamentos na maioria das vezes.

*“Na verdade não podemos dizer ponto negativo diretamente, mas são orientações mais difíceis de serem feitas e adaptadas dentro da Fazenda. Têm coisas muito burocráticas, como as anotações que devem ser bem detalhadas e de tudo que se faz, e outras que são difíceis de adaptar mesmo, como o uso do EPI.” (José Oliveira – Funcionário da Fazenda São João)*

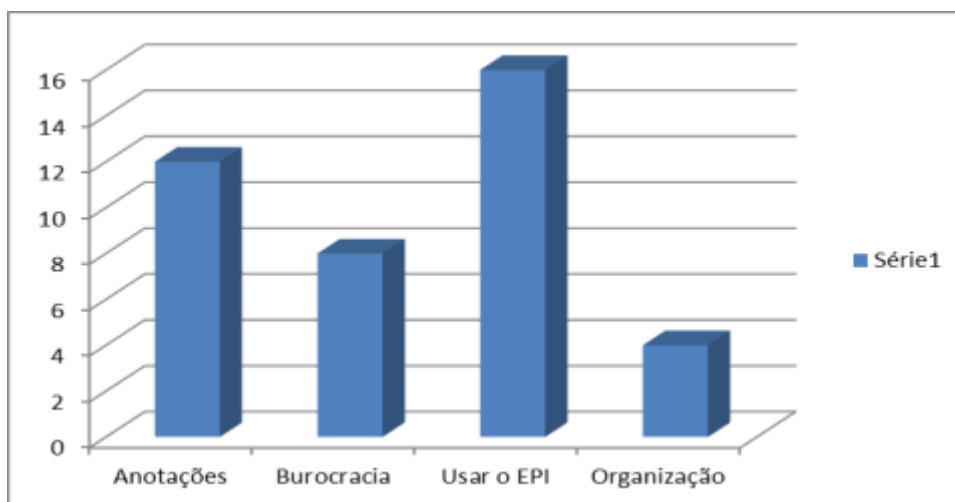


Gráfico 3: Pontos negativos da Certificação apontados por funcionários das Fazendas

Já uma iniciativa citada e aprovada que facilitou o trabalho no campo foi a substituição na colheita dos tradicionais sacos de 50 quilos por grandes bolsas (bags) com capacidade para mais de 300 quilos, que são içados por um trator e colocados dentro de um caminhão. No guincho do trator, os irmãos Dutra adaptaram uma balança para medir o volume de café colocado dentro do bag, o que permite saber quanto foi colhido pelo trabalhador. A inovação reduziu o esforço físico e o risco de acidentes dos trabalhadores, que antes arremessavam os sacos de café para cima do caminhão. Outrora, o trabalhador ganhava por saco de café e agora ganha exatamente por quilo colhido, o que torna a remuneração mais justa.

Wagner Silva Teles, o Waguinho, de 39 anos, na fazenda há mais de 20 anos, é um dos dois gerentes, juntamente com Alexandre Mendes Dutra. Em vez do cavalo, Waguinho usa uma moto para percorrer diariamente mais de 150 quilômetros no monitoramento das turmas na colheita. Na lida ele teve uma ideia que recebeu apoio dos patrões, que foi “fidelizar” os trabalhadores a determinados talhões de café. “Se forem maltratadas na colheita, as plantas produzirão menos na safra seguinte, e com isso a turma terá menor remuneração”, afirmou. O sistema deu certo, pois os trabalhadores não danificam as lavouras.

Sobre as orientações ou treinamento referente à Certificação ou algum processo ligado a ela, 100% dos funcionários receberam o curso de destinação correta do lixo e resíduos, preservação ambiental, e uso de equipamento de proteção individual. Dois dos funcionários entrevistados ainda participaram do curso de tratorista para exercer a função, e um de operação de máquinas de beneficiamento.

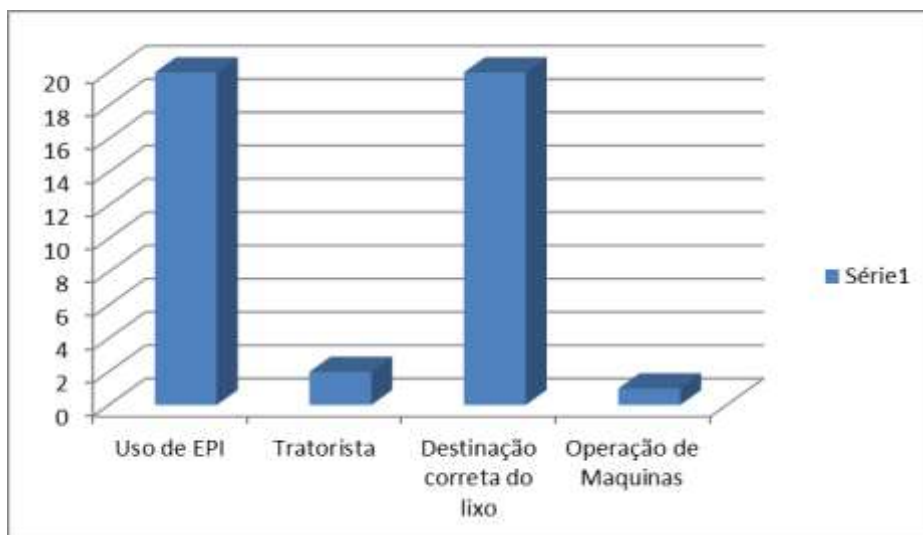


Gráfico 4: Treinamentos aplicados aos funcionários das Fazendas

## 6. CONCLUSÃO

Com base no estudo de caso das Fazendas Dutra, conclui-se que a certificação e a rastreabilidade trouxeram benefícios diretos e indiretos. Como benefícios diretos, podemos destacar a conquista de novos mercados e a melhoria na qualidade final do produto. Já como benefícios indiretos é grande a contribuição da certificação na organização interna e nas melhorias socioambientais das propriedades. A capacitação dos funcionários, melhoria do sistema gerencial e da qualidade de vida dos funcionários, redução na utilização de agroquímicos, aumento da biodiversidade e da eficiência do uso da água são alguns dos resultados mais significativos atingidos. Todavia, percebe-se que o benefício maior foi na melhoria da gestão da propriedade.

A certificação viabiliza a rastreabilidade do processo produtivo, o que traz garantias tanto para o produtor, quanto para o consumidor. A organização incentivada pela certificação contribui para o aumento da qualidade do produto final, além de facilitar e dar suporte de dados para assertiva das tomadas de decisão na Fazenda, viabilizando melhor custo benefício nos manejos e tratamentos feitos, alcançando melhores produtividades, novos mercados e maior lucro final.

Os custos, a burocracia, a falta de informações mais claras e de orientação tornam o processo de certificação ainda restrito e de difícil acesso para uma grande parte dos produtores.

O caminho traçado pelos proprietários das Fazendas Dutra é um demonstrativo de que a Certificação e a Rastreabilidade são ferramentas para se diferenciar no mercado do café e conseguir sucesso, agregando valor ao agronegócio do café. No entanto é evidente que cada propriedade deve procurar dentro do seu objetivo final e do seu potencial produtivo a melhor estratégia e caminho a seguir.

Ainda há muito a melhorar no processo de certificação, na conscientização dos produtores e consumidores, na formação do associativismo, no próprio processo e burocracia de certificação, entre outros, mas é nítido que pelos benefícios agregados à certificação e a rastreabilidade são uma excelente opção de organização e diferencial no mercado.

## 7. REFERÊNCIAS

AGROANALYSIS, **Revista de Agronegócios da FGV**. Disponível em: <[http://www.agroanalysis.com.br/materia\\_detalhe.php?idMateria=345](http://www.agroanalysis.com.br/materia_detalhe.php?idMateria=345)>. Acesso em 06.12.2013.

ALMEIDA Fernando Cleser M. (2000). *A Qualidade do Café e as Certificações*. Inagro.

BSCA - **Brazil Specialty Coffee Association**. Sobre a BSCA. Disponível em: <<http://bsca.com.br/pt/sobre-bsca>> Acesso em: 15 jan 2017.

**Café Point** – Disponível em: <https://www.cafepoint.com.br/radares-tecnicos/certificacao-e-qualidade/objetivos-requisitos-e-dinamica-da-certificacao-utz-kapeh-no-brasil-33435n.aspx>. Acesso em 15.06.2017

**Código Comum da Comunidade Cafeeira - 4C - Coffee Association** - Disponível em: <http://www.4c-coffeeassociation.org/our-services/4c-code-of-conduct/standards-setting-procedure.html>. Acesso em 14.06.2017

**Código Comum da Comunidade Cafeeira - 4C - Coffee Association** - Disponível em: <http://www.4c-coffeeassociation.org/our-services/verification/the-verification-process.html#2>. Acesso em 14.06.2017

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\\_Clcoffeereport.pdf](http://www.consumersinternational.org/Shared_ASP_Files/UploadedFiles/FDB0EF2D-14FE-4558-B219-A7FD81E089FB_Clcoffeereport.pdf)> Acesso em: 03 jan 2017.

EXPOCACCER – **Cooperativa de Cafeicultores do Cerrado**. Disponível em: <<http://www.expocaccer.com.br/rainforest.html>>. Acesso em 07 jan 2017.

FAZENDA DUTRA - Disponível em: <https://www.fazendasdutra.com/galeria>. Acesso dia 29 Maio 2017.

GIL, Antonio C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 3ª ed. São Paulo: Atlas, 1991.

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.

GLOBO RURAL – **Fazendas Sustentáveis - Cafés de Montanha** - <http://revistagloborural.globo.com/Colunas/fazenda-sustentavel/noticia/2015/08/cafe-na-montanha.html>. Acesso em 06/06/2017

IBGE – **Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Cidades**. Disponível em: <http://cidades.ibge.gov.br/xtras/home.php>>. Acesso em 08 Junho de 2017.

IMA - INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUARIA Disponível em: <http://www.ima.mg.gov.br/certificacao/cafe>. Acesso em 15.06.2017.

MAKETRADEFAIR, **Pobreza en tu taza: la verdad sobre el negocio del café**. Disponível em: //www.maketradefair.com/. Acesso em 19 jan 2017.

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.

MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/vegetal/culturas/cafe/saiba-mais>. Acesso em 29, jan, 2017.

NEVES, C. - **A estória do café**. Rio de Janeiro, Instituto Brasileiro do Café, 1974. 52 p.

PALADINI, Edson Pacheco. **Gestão da qualidade: teoria e prática**. São Paulo: Atlas, 2000.

PEREIRA, S. P.; BLISKA, F. M. M.; GIOMO, G. S. **Desenvolvimento Sustentável e os Programas de Certificação em Andamento no Brasil**. In: Zambolim, L. (Ed.). Rastreabilidade para a Cadeia Produtiva do Café. Viçosa: Editora UFV, 2007. p. 25 – 83.

PINTO, F. de A. de C.; QUEIROZ, D. M. de; **Cafeicultura de Precisão**. Disponível em: <http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/spcbanais/simposio7/321.pdf>. Acesso em 26/01/2017.

REVISTA GLOBO RURAL – Disponível em: <http://revistagloborural.globo.com/Colunas/fazendaSustentavel/noticia/2015/08/cafe-na-montanha.html>. Acesso em 30 Maio 2017.

SCAPAMG - **Secretaria do Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais**. Disponível em: <http://www.agricultura.mg.gov.br/programas-e-aco/es/certifica-minas-cafe>. Acesso em 06 jan 2017.

TRIANAFYLLOU, 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: 22 jan 2017.

UTZ CERTIFIED - **Utz Kapeh** - [www.utzkapeh.org](http://www.utzkapeh.org), Acesso em 02.06.17

VERGARA, S. C. **Projetos e relatórios de pesquisa em administração**. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2006. 96 p.

VILLALOBOS, A. **Sustainable coffee, the market in Europe and in USA**. Alajuela: Sustainable Markets Intelligence Center, 2006.

VILLALOBOS, A.; GIOVANNUCCI, D. Acelerado crecimiento del café orgânico em EE.UU. + **Kfe Revista del Café Diferenciado**, San José, v. 3, p. 9, 2006.

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

ZAMBOLIM, L.; ZAMBOLIM, E. M., **Subsídios para produção integrada de café**. Zambolim, L. (Ed.). Certificação de Café. Viçosa: Editora UFV, 2006. p. 25 – 85

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.

## 8. ANEXOS

### QUESTIONÁRIO DA ENTREVISTA COM OS PROPRIETÁRIOS:

Dados:

Nome da Fazenda:

Localidade:

Área total:

Área em café:

Cafés Cultivados:

Proprietários:

Número de empregados:

Tipo de Colheita:

Certificados:

### ENTREVISTA COM OS PROPRIETÁRIOS:

Quando você sentiu necessidade de certificar a fazenda?

Qual a maior vantagem da certificação?

Qual a dificuldade de certificar?

Você recebeu orientação de algum órgão, empresa ou afim para certificar?

O que a certificação agregou de valor do seu produto?

Você tem algum histórico ao dado que mostre a evolução da sua propriedade antes e depois da certificação?

Comente os tópicos:

- Busca pela qualidade – início da certificação
- Adequações para certificação
- Adequação Estrutural
- Adequações Ambiental

- Adequação Social
- Treinamento do pessoal
- Novos mercados
- Gestão

**QUESTIONÁRIO DA ENTREVISTA COM OS FUNCIONÁRIOS:**

O que você notou de diferença ao Certificar a Fazenda?

O que a Certificação trouxe de positivo ou negativo em sua opinião?

Você recebeu orientação ou treinamento referente à Certificação ou algum processo ligado a ela? Qual? O que achou do treinamento?