

## A IMPORTÂNCIA DE UMA CERTIFICAÇÃO PARA UMA EMPRESA DE ALIMENTOS

Ricardo Hachuy<sup>1</sup>, Fernanda Cristina Pierre<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Discente em Tecnologia em Agronegócio Faculdade de Tecnologia de Botucatu rihachuy@gmail.com

<sup>2</sup>Docente da Faculdade de Tecnologia de Botucatu, fernanda.pierre@fatec.sp.gov.br

### RESUMO

A tendência do mercado é buscar a melhor qualidade na produção do produto, bem como atender às expectativas do cliente final. Isso se deve à globalização e aumento das relações internacionais de compra e venda, gerando o aumento da concorrência. Para que o Brasil possa atender outros países na demanda de produtos alimentícios, há uma pressão do mercado nacional e internacional pela garantia da qualidade e procedência do produto, tornando-o confiável para oferecê-los à sociedade. Foram apresentados exemplos de duas normas de segurança de alimentos reconhecidas internacionalmente pelo GFSI (*Global Food Safety Initiative*), que é uma organização composta por grandes varejistas do mundo todo e empresas de alimentação onde se discute assuntos e tendências relacionados à padronização e procedimentos de segurança de alimentos. A norma GlobalG.A.P é direcionada para produtos agrícolas e a norma BRC abrange produtos alimentícios industrializados, e suas respectivas particularidades. Como resultado pode-se observar que as normas internacionalmente reconhecidas, principalmente pelo *GFSI*, são de suma importância para as empresas que vislumbram a expansão para o mercado externo, bem como maior aceitação no mercado interno, sendo ferramenta para destaque da empresa em seu ramo de atuação.

**Palavras-chave:** Segurança. Normas. Qualidade.

### 1 INTRODUÇÃO

Com o crescimento de um mundo globalizado, as comercializações de produtos entre os países ficaram cada vez mais frequentes e com maior volume, e para o ramo de alimentos não foi diferente. Neste contexto, com a abertura para entrada de produtos externos, o mercado interno precisou se adequar.

Segundo Zeidan et al. (2008), pressionadas pela abertura do comércio internacional, as empresas brasileiras tiveram que focar suas iniciativas para ações estratégicas. Apontando para um melhor desempenho da qualidade de seus processos, produtos e serviços, sistemas de gestão e pessoal devido à necessidade de se manter competitiva frente à contingência nas relações de mercado proporcionada pela globalização da economia.

Diante desta condição mercadológica, de acordo com Conceição e Barros (2005), a questão da certificação de produtos e da rastreabilidade pode ser vista sob dois

prismas: atendimento às exigências internacionais e atendimento ao mercado interno. Nesse âmbito, conforme Machado (2005) a certificação de conformidade pode ser voluntária ou compulsória. As certificações voluntárias se tratam das normas as quais a empresa decide por certificar por vontade própria por diversos motivos e as compulsórias são aquelas que as empresas são obrigadas a implementarem, normalmente são procedimentos governamentais.

O objetivo deste trabalho é evidenciar a importância da certificação para uma empresa alimentícia, seja ela do setor primário ou secundário, demonstrando as exigências do mercado externo e o aumento da participação no mercado de empresas com certificação voluntária, reconhecidas internacionalmente, bem como todas as outras vantagens à empresa que as normas proporcionam, tendo como referência as duas principais normas de produtos: BRC para o setor industrial e GlobalG.A.P para o setor agrícola de produtos consumidos *in natura* Frutas, Legumes e Verduras (FLV).

## 2 DESENVOLVIMENTO DO ASSUNTO

### 2.1 GlobalG.A.P

A norma originou-se no Reino Unido em 1997 e foi lançada com EUREPGAP, apoiada por outros varejistas europeus e, no final de 2007, alterou o nome para GlobalG.A.P. Segundo informação publicada no site oficial da norma GlobalG.A.P (2019), a maioria dos retalhistas dos mercados de hoje exige determinados referenciais que assegurem uma agricultura segura e sustentável, e a certificação GLOBALG.A.P. oferece um referencial extremamente fiável e conceituado para demonstrar a segurança e sustentabilidade em alimentos agrícolas. Assim, ao cumprirem os Pontos de Controle e Critérios de Cumprimento (PCCC) GLOBALG.A.P., os produtores podem vender os seus produtos tanto a nível local como a nível mundial. Desta forma, a certificação GLOBALG.A.P. oferece aos produtores um bilhete de entrada no mercado global. O referencial está disponível para 3 âmbitos de produção: culturas, produção animal e aquicultura.

De acordo com Pontes, Silva e Pereira (2013):

A GlobalG.A.P funciona como um manual de Boas Práticas Agrícolas (BPA) em todos os lugares do mundo. Este documento estabelece uma estrutura para as boas práticas agrícolas (BPA) nas explorações agrícolas definindo os elementos essenciais para o desenvolvimento da melhor prática, aceitável pelos principais grupos retalhistas mundiais (intermediários da cadeia de distribuição). (PONTES; SILVA; PEREIRA, 2013)

Além de abertura de novos mercados, e incluindo-a, há outras vantagens que a norma traz ao produtor certificado, tais como (GLOBAL GAP, 2019):

Agregar valor aos seus produtos ao estar em conformidade com um referencial reconhecido internacionalmente, ganhar acesso a novos clientes, mercados, fornecedores e retalhistas globais, reduzir a exposição a riscos de reputação devido a problemas de segurança alimentar e segurança de produtos, aumentar a eficiência da gestão e dos processos agrícolas e obter um número GLOBALG.A.P. (GGN) para identificação e rastreabilidade fáceis a nível B2B. (GlobalG.A.P, 2019)

Atualmente no Brasil há apenas 375 fazendas certificadas apesar de seu enorme potencial, representando apenas 0,0074% das unidades agropecuárias no Brasil, segundo senso IBGE (2017)

## 2.2 BRC – *British Retail Consortium*

Empresa foi fundada em 1996 por varejistas do Reino Unido que queriam harmonizar os padrões de segurança de alimentos em toda a cadeia de suprimentos (BRCGS, 2019).

Segundo a APCER (2014, citado por ANTUNES, 2014, p. 26) em 1998, o *British Retail Consortium* (BRC) desenvolveu um referencial com carácter obrigatório para todos os fornecedores dos retalhistas do Reino Unido, o BRC Food.

“[...]A norma foi desenvolvida com o objetivo de especificar a segurança, qualidade e critérios operacionais exigidos aos fabricantes de alimentos, para que estejam em conformidade com as regulamentações e protejam os consumidores.” (ANTUNES, M. I. P, 2014, p. 26).

Com isso, “[...], entre os benefícios da certificação BRC destacam-se o reconhecimento internacional, a promoção da melhoria contínua da qualidade, higiene e segurança dos produtos e consequente proteção do consumidor.” (APCER, 2014, citado por ANTUNES, 2014 p. 27).

De acordo com a DNV (2009), as organizações que pretendam a certificação BRC têm de estabelecer um plano que inclua:

- Estabelecimento de um sistema de gestão da qualidade;
- Identificação dos requisitos legais;
- Identificação dos possíveis perigos e medidas de controlo relevantes (sistema HACCP);
- Implementação de pré-requisitos – Boas Práticas de Fabrico, Boas Práticas de Higiene, incluindo controlo de pragas, equipamentos, construção de programa de manutenção, programa de limpeza e todos os requisitos estabelecidos na norma;

- Implementação das melhorias estruturais necessárias;
- Formação dos colaboradores.

“O Padrão Global de Segurança Alimentar da BRCGS é o esquema número um da *Global Food Safety Initiative* (GFSI), líder mundial no mercado [...]” (BRCGS, 2019)

Segundo o site oficial da norma BRC, há várias vantagens quando se obtém a certificação, tais como: proteção da marca e do consumidor, confiança do cliente, processo de certificação simplificado, redução de desperdício, recall e reclamações e reconhecimento global.

Atualmente no Brasil há 140 indústrias certificadas na norma BRC Food do referencial. (BRC Directory, 2019), 0,43% das mais de 32.500 indústrias de alimentos no Brasil, segundo ABIA (2017)

### 3 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conclui-se que, diante do exposto, para as empresas de alimentos que querem expandir seu mercado, seja interno ou iniciar atividades no mercado externo, as certificações de segurança de alimentos são importantes em todos os setores. Isso ocorre porque os países de destino dos produtos ou grandes varejistas brasileiros buscam cada vez mais mecanismos para garantir a saúde do consumidor, adquirindo produtos de origem confiável e com controles rigorosos no que diz respeito a qualidade e segurança de alimentos.

Ainda há a necessidade de que essa cultura seja incorporada no Brasil, visto que há uma porcentagem pequena de empresas certificadas nas principais normas apresentadas, sendo 0,43% no setor industrial de alimentos e 0,0074% no setor primário.

### REFERÊNCIAS

ABIA. **Indústria da Alimentação em 2017**. Disponível em: <<https://www.abia.org.br/vsn/temp/z2018412NumerosdoSetor2017oti.pdf>>. Acesso em: 24 set. 2019.

ANTUNES, M. I. P.. Implementação de um Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar numa adega de vinhos verdes segundo os referenciais ISO 9001: 2008, ISO 22000: 2005 e BRC Food Issue 6. 2014. Tese de Doutorado.

BERGER, I; SILVA. GlobalGAP: um sistema de certificação para a garantia das boas práticas agrícolas. **Publindústria**. 2011. Disponível em: <[https://digitalisdsp.uc.pt/bitstream/10316.2/25853/1/AGROTEC1\\_artigo51.pdf](https://digitalisdsp.uc.pt/bitstream/10316.2/25853/1/AGROTEC1_artigo51.pdf)>. Acesso em: 17 ago 2019.

CONCEIÇÃO, J. R. et al. A importância da certificação e da rastreabilidade para garantia de competitividade no agronegócio: conceitos e proposta de um modelo analítico. In: **XLIV Congresso da Sociedade Brasileira de Economia e Sociologia Rural**, Fortaleza. Anais... Brasília: SOBER. 2006. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/5/944.pdf>>. Acesso em: 22 ago. 2018.

DA CONCEIÇÃO, J. C. P. R; BARROS, A. L. M. **Certificação e rastreabilidade no agronegócio: instrumentos cada vez mais necessários**. 2005. Disponível em: <<http://repositorio.ipea.gov.br/handle/11058/1612>>. Acesso em: 22 ago. 2018.

IBGE. **Número de Estabelecimentos Agropecuários - Resultados Preliminares**. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/tabela/6635#resultado>> Acesso em: 24 nov. 2019.

MACHADO, Rosa Teresa Moreira. Sinais de qualidade e rastreabilidade de alimentos: uma visão sistêmica. **Organizações Rurais & Agroindustriais**, v. 7, n. 2, 2005. Disponível em: <<http://200.131.250.22/revistadae/index.php/ora/article/view/203>>. Acesso em: 22 ago. 2018.

PONTES, F. A. et al. Panorama da cadeia produtiva da acerola no município de Junqueirópolis-SP: implantação do Sistema Voluntário de Certificação Globalgap. **Revista Neagro**, v. 1, n. 1, p. 17-27, 2013. Disponível em: <[https://www.researchgate.net/profile/Anderson\\_Silva64/publication/329000398\\_Panorama\\_da\\_cadeia\\_produtiva\\_da\\_acerola\\_no\\_municipio\\_de\\_Junqueiropolis-SP\\_implantacao\\_do\\_Sistema\\_Voluntario\\_de\\_Certificacao\\_Globalgap/links/5bf025c0299bf1124fd990e2/Panorama-da-cadeia-produtiva-da-acerola-no-municipio-de-Junqueiropolis-SP-implantacao-do-Sistema-Voluntario-de-Certificacao-Globalgap.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Anderson_Silva64/publication/329000398_Panorama_da_cadeia_produtiva_da_acerola_no_municipio_de_Junqueiropolis-SP_implantacao_do_Sistema_Voluntario_de_Certificacao_Globalgap/links/5bf025c0299bf1124fd990e2/Panorama-da-cadeia-produtiva-da-acerola-no-municipio-de-Junqueiropolis-SP-implantacao-do-Sistema-Voluntario-de-Certificacao-Globalgap.pdf)>. Acesso em: 17 ago. 2019.

ZEIDAN, R. M. et al. Certificação na cadeia produtiva de alimentos e as barreiras técnicas à exportação. **UNIGRANRIO-Universidade do Grande Rio, Escola de Gestão e Negócios**, 2008. Disponível em: <[http://www.inf.aedb.br/seget/artigos08/494\\_494\\_SEGet\\_Final2\\_02\\_out.2008\\_d.pdf](http://www.inf.aedb.br/seget/artigos08/494_494_SEGet_Final2_02_out.2008_d.pdf)>. Acesso em: 22 ago. 2018