

# SISTEMAS DE CERTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS: O CASO DA CARNE NO BRASIL

**GEOVANE PAULO SORNBERGER (UNEMAT)**

geovane2103@yahoo.com.br

**ARLETE REDIVO (UNEMAT)**

arlete2610@hotmail.com

**ADRIANA REGINA REDIVO (UNEMAT)**

redivo82@hotmail.com



*O presente artigo tem por objetivo fazer uma reflexão sobre a certificação da carne bovina no Brasil com intuito de identificar e caracterizar os agentes envolvidos nesse processo. Para tanto, a metodologia utilizada no estudo foi uma pesquisa descritiva que teve como procedimento uma revisão bibliográfica a partir de fontes secundárias de informação. O tratamento destes dados foi realizado de forma qualitativa e o parâmetro utilizado para elaboração e exposição dos resultados esta voltado às especificações de cada agente envolvido nos diferentes tipos de certificação, com foco especial no agente certificador. Os resultados obtidos evidenciaram que os sistemas de certificação que possuem como agente certificador um organismo certificador credenciado - OCC de terceira parte usufruem de maior credibilidade tendo em vista o grau de independência deste em relação aos demais agentes envolvidos.*

*Palavras-chaves: Segurança do alimento. Certificação. Carne Bovina. Agente certificador.*

## 1. Introdução

A busca do consumidor por alimentos seguros tem sido um dos principais motivos que ocasiona a mudança de hábitos alimentares dos consumidores. Após a ocorrência de contaminações em alimentos principalmente os de origem animal, as nações tem mantido constante a preocupação em consumir um alimento seguro. Iniciou-se assim um processo de mudança no comportamento dos consumidores, dando vital importância ao termo segurança dos alimentos.

A expressão segurança de alimentos é empregada para referir-se ao desenvolvimento de ações que dêem condições de controle da entrada de qualquer agente que promova risco à saúde ou a integridade física do consumidor, representa o resultado do controle de todas as etapas da cadeia produtiva, do campo à mesa do consumidor. Ressalta-se ainda, que os benefícios para a sociedade com o aumento da segurança do alimento são inúmeros, e que podem ser estimados através de metodologias capazes de medir os custos de doenças que são evitadas quando o consumidor utiliza produtos com um nível de segurança adequado.

Os procedimentos de avaliação adotados na segurança de alimentos são hoje tema de discussão no plano internacional. Uma prova recente dessa preocupação é a publicação em 2005 da norma ISO 22000 – *Food Safety Management Systems – Requirements*, que tem como objetivo instruir os produtores de alimentos como construir um sistema de segurança do alimento. O desenvolvimento desta norma está baseado na ISO 9001 de 2000, como estrutura de sustentação do sistema. Foram inseridos ainda os princípios da APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) de forma a contemplar os conceitos de um sistema de segurança do alimento. A partir da publicação dessa norma em 2005, foi possível a realização da certificação do sistema APPCC de maneira mais uniforme em todo mundo. Contudo, apesar de atender às especificidades de um setor, alimentos, ela não determina parâmetros de monitoramento de processos, o que é de grande relevância em sistemas que visem atribuir segurança aos alimentos.

A partir dessa necessidade, começaram a surgir então os programas de certificação com o objetivo de garantir alimento seguro, e para isso, monitoram “produto” e “processos”, ou seja, além de avaliar a qualidade do produto final, fiscalizam também os procedimentos de produção adotados, que devem obedecer a padrões previamente estabelecidos pelo programa de certificação. Para Spers (1999), há atributos de qualidade em alimentos que são intrínsecos, ou seja, não podem ser visualizados e percebidos externamente. Como por exemplo os alimentos com determinado padrão de qualidade (sabor e textura), não-modificados geneticamente, produzidos a partir de processos que não agridem o bem-estar dos animais e do ambiente, ou ainda que possam determinar a origem do produto. E para garantir esses atributos, “invisíveis” diríamos serem, que a certificação de produtos agro alimentares tem apresentado um papel de destaque cada vez maior.

Dentro desse contexto diferentes sistemas/programas de certificação atuam em diferentes segmentos. A carne bovina é um desses segmentos. Com o presente artigo têm-se a pretensão de contextualizar os sistemas de certificação adotados na cadeia da carne bovina brasileira, no sentido de identificar as principais diferenças existentes entre os mesmos dando enfoque nos agentes envolvidos no processo de certificação, em especial o agente certificador.

## 2. Certificação

Inglaterra e países integrantes do bloco da comunidade européia possuem legislações

específicas, tornando obrigatória a comprovação de que os produtos satisfazem requisitos de segurança, qualidade e respeito social e ambiental. Outro exemplo são os países árabes, que através de suas crenças religiosas instituem procedimentos a serem adotados para a entrada de produtos de origem animal. É o caso da carne de frango, que precisa de uma série de certificados e documentos, como o certificado de abate Halal (de acordo com as regras islâmicas), o certificado de origem e o certificado de carne livre de alimentação contendo proteínas animais e hormônios de crescimento. Sem esquecer os Estados Unidos, que através da Lei do Bioterrorismo que controla a entrada de qualquer produto em suas fronteiras. São as chamadas barreiras não tarifárias que cada vez mais limitam ou impedem o acesso de produtos aos mercados mundiais.

Nesse contexto, a certificação é fruto da exigência de qualidade pelo mercado consumidor, em vista da preocupação cada vez maior da busca de alimentos e bens que não causem danos e riscos à saúde. Essa preocupação fez com que surgissem as Certificadoras com a finalidade de atestar a qualidade dos produtos, desde a produção dos insumos, plantio, transporte, processamento, distribuição e rastreabilidade, garantindo a chegada ao consumidor final de um produto saudável.

Essa exigência do consumidor com relação a padrões de qualidade tem se intensificado nos últimos anos. Tanto os aspectos relativos à segurança dos alimentos quanto o excesso de oferta de produtos no mercado indicam a busca pela distinção qualitativa do produto como alternativa para a aquisição da confiança do consumidor, levando-se em conta seus gostos e preferências (SILVA FILHO, PALLET; BRABET, 2002).

A certificação nada mais é do que a avaliação de um determinado processo, sistema ou produto segundo normas e critérios que visa oferecer o cumprimento dos requisitos, conferindo ao final um certificado com o direito de uso de uma marca de conformidade associada ao produto ou imagem institucional se os requisitos estiverem plenamente atendidos. De acordo com Spers (2000) a certificação visa assegurar, entre outras, a presença de atributos intrínsecos, de difícil percepção, conferindo maior segurança ao consumidor. O certificado é o que garante (certifica) que aquele produto possui tais atributos intrínsecos, que foi produzido de acordo com padrões, ou ainda, que é proveniente de um determinado lugar.

Segundo INMETRO (2008), que representa a principal entidade governamental brasileira neste assunto, certificação é uma avaliação da conformidade realizada por uma terceira parte. Essa terceira parte, denominada certificadora, deve ser de caráter independente e credenciada, tendo como sua principal finalidade o atendimento dos anseios dos consumidores. As organizações de terceira parte são normalmente denominadas Organismos de Certificação (OC), ou Organismos de Certificação Credenciados (OCC's), quando são credenciadas por um organismo de credenciamento. No Brasil, o organismo credenciador é o INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial).

A avaliação da conformidade tem seu conceito definido como um processo sistematizado, com regras pré-estabelecidas, devidamente acompanhado e avaliado por esse organismo credenciador, de forma a propiciar adequado grau de confiança de um produto, processo ou serviço, sistema, ou ainda, recentemente adotado para qualificar profissionais capacitados para atender determinados requisitos definidos em normas e regulamentos. O quadro 1 a seguir evidencia as principais características dos diferentes tipos de certificação, detalhando objetivo, métodos de referencia empregados, bem como alguns exemplos de cada categoria.

Tipos de	Objetivo	Métodos e Referências	Exemplos
----------	----------	-----------------------	----------

<b>Certificação</b>			
<b>Produtos e Serviços</b>	Assegurar que um produto ou serviço atenda a especificações pré-estabelecidas.	Ensaaios com base em normas e regulamentos técnicos.	Materiais, equipamentos e produtos diversos regulamentados ou normalizados, como preservativos masculinos.
<b>Processos</b>	Assegurar que uma indústria é capaz de fabricar um produto de acordo com uma determinada especificação.	Inspeções, ensaios e auditorias do produto e do processo, incluindo instalações, controles e sistemas de qualidade, com base em normas e regulamentos técnicos.	Processos regulamentados envolvendo questões ligadas à saúde e segurança, como a observância de BPF <sup>1</sup> .
<b>Sistemas de Gestão</b>	Assegurar a capacidade da empresa para atender requisitos de clientes, regulamentares e de outras partes interessadas.	Auditorias do sistema de gestão com base em normas para sistemas de gestão.	Sistemas de gestão da qualidade ISO 9000 e ambiental ISO 14000.

<sup>1</sup> Boas Práticas de Fabricação

**Fonte:** INMETRO, adaptado por RIBEIRO (2008)

Quadro 1 – Objetivo, método de referencia e exemplos dos tipos de certificação conforme: os produtos e serviços, o processo e sistema de gestão

Para a certificação de produtos alimentícios existem diversas opções de selos dependendo do que se quer certificar e atestar. Os mais empregados são: padrão de processo (de fabricação ou produção), selo de sanidade, selo de pureza, selo sócio-ambiental, selo de produto orgânico, certificação interna de qualidade, denominação de origem, entre outros. No caso dos produtos típicos, o certificado mais indicado é o chamado selo de denominação de origem (NASSAR, 1999).

Ainda conforme Nassar (2003), a exigência da certificação quanto aos insumos dentro de uma cadeia propicia maior integração entre os elos, favorecendo maior coordenação, fluxo de informações e adaptação à demanda. Assim, é possível dizer que a certificação tem a função de informar com credibilidade o consumidor que aquele produto é o que diz ser, cumprindo um papel de agente minimizador da assimetria informacional que existe entre as partes. Deste modo, atribuídos por organismos idôneos e independentes, a certificação vem se destacando por conferir garantias que o produto encontra-se de acordo com as normas e atributos pré-estabelecidos.

## **2.1. Outros conceitos em certificação**

As certificações podem ser caracterizadas como sendo de natureza oficial (pública), ou ainda privada. Conforme abordado nos tópicos seguintes.

### **2.1.1. Certificação de natureza oficial (pública)**

A certificação de natureza oficial é regulamentada por órgãos governamentais que estabelecem as diretrizes de funcionamento dos certificados emitidos pelo agente certificador, que pode ser estatal (SIF – Sistema de Inspeção Federal), ou privado (SISBOV - Sistema Brasileiro de Identificação e Certificação de Origem Bovina e Bubalina). Na literatura estão discriminadas certificações públicas de produtos agro alimentares realizadas de forma compulsória ou voluntária.

A certificação compulsória é aquela que tem caráter obrigatório quanto à certificação dos produtos relacionados à área de segurança, saúde e meio ambiente. Essa certificação é exigida pelo governo brasileiro para a fabricação, importação e comercialização de produtos com

impacto sobre a saúde, a segurança do consumidor ou sobre o meio ambiente, utilizando-se de regulamentos técnicos como critério de conformidade. Para tanto, o governo estabelece mecanismos de fiscalização no mercado nacional e para os produtos importados, de modo a garantir o seu efetivo cumprimento. Por conter regras obrigatórias, o regulamento técnico é restrito ao que é essencialmente papel do Estado ou do poder público impor à sociedade. Um exemplo clássico dessa modalidade de certificação é o SIF - Sistema de Inspeção Federal de produtos de origem animal.

Já a certificação voluntária é aquela que tem como objetivo garantir a conformidade de processos, produtos e serviços às normas elaboradas, e é decisão exclusiva da empresa que fabrica produtos ou fornece serviços. Assim sendo, quando a certificação é voluntária, podem coexistir no mercado produtos e serviços certificados e não certificados, ou seja, diferentes empresas que fabricam o mesmo produto ou serviço apenas com a diferença da certificação. Nestes casos, a certificação torna-se um diferencial de mercado em favor das empresas que adotam a certificação (CNI, 2008). Destacam-se as certificações de sistemas de gestão da qualidade NBR ISO 9000 e gestão ambiental NBR ISO 14000 que representam normas internacionais. Cabe ressaltar, que a certificação voluntária é uma decisão estratégica da empresa, que almeja alcançar vantagens competitivas. Pode-se citar como exemplo, a estratégia utilizada pelos frigoríficos, produtores e distribuidores na diferenciação da carne *commodity*.

### 2.1.2. Certificação Privada

Iniciativas de certificação privadas também atuam no mercado de produtos agro alimentares. Essa modalidade de certificação, normalmente é regulamentada por empresas e associações, incluindo organizações sem fins lucrativos. Segundo Ribeiro (2008), os objetivos desse tipo de sistema são mais restritos e pode abranger produtos, cadeias ou temas específicos, e ainda, podem ser empregados na qualificação de fornecedores.

Nassar (1999) classifica a certificação privada em duas categorias: coletivas ou internas.

As certificações privadas coletivas são coordenadas por certificadores especializados, de adesão voluntária e abertas às empresas interessadas. Como exemplos desse tipo de certificação, o autor cita as denominações de origem controlada na França, as certificações do Café do Cerrado, as de pureza do café da Associação das Indústrias de Torrefação de Café – ABIC, as de empresa amiga da criança, como a Associação Brasileira das Indústrias de Brinquedos – ABRINQ.

Em se tratando de certificações privadas internas, elas são coordenadas por empresas juntamente a seus fornecedores. Visam à redução dos custos de transação, a melhoria na qualidade dos insumos, especialmente de produtos mais elaborados, como aqueles de alta especificidade ou de qualidade superior. Como a empresa Sococô, que fornece produtos para a Nestlé, e é certificada por meio do Sistema de Qualidade Nestlé – NQS. (FARINA; GUEDES; MARINO, 2008)

Um importante aspecto a ser levado em consideração na classificação das certificações tanto públicas como privadas, ocorre em função do agente econômico envolvido e que concede a certificação (organismo certificador). Essa categorização ocorre em três níveis. No caso da certificação ser concedida por um organismo certificador credenciado, distinto da empresa certificada ou dos seus clientes, ela é considerada como de terceira parte. Enquanto que se for concedida por uma empresa a seus fornecedores, ou ainda, por associações a seus associados, é classificada como sendo de segunda parte (a exemplo do Sistema de Qualidade Nestlé –

NQS, supracitado). Ao fato de que, quando a certificação é auto concedida pelo produtor será denominada de primeira parte (SALA, 2003). Tais aspectos serão trabalhados mais adiante, contudo o quadro 2, evidencia um resumo das principais características das modalidades de certificação.

<b>Tipo</b>	<b>Categoria</b>	<b>Finalidade</b>	<b>Regulamentador</b>	<b>Padrões de Referência</b>	<b>Certificador</b>
<b>Oficial/ Pública</b>	Compulsória	Atendimento a Legislação	Órgão governamental (ex. INMETRO, MAPA)	Regulamentos técnicos (legais)	Organismos certificadores credenciados – OCCs (3ª parte)
	Voluntária	Competitividade no mercado nacional ou internacional		Normas nacionais e internacionais	
<b>Privada</b>	Coletiva	Reconhecimento no mercado nacional ou internacional	Empresas ou Associações	Estabelecidos ou definidos pelo regulamentador	O regulamentador ou OCCs (3ª parte)
	Interna	Qualificação de fornecedores	Normalmente empresas		Normalmente o regulamentador (2ª parte) e OCCs.

Fonte: Sala, 2003.

Quadro 2 – Resumo das principais características das modalidades de certificação

Conforme evidenciado no quadro acima, o tipo de certificação oficial/publica sem distinção entre compulsória e voluntária possuem agente certificador de terceira parte, ou seja, quem emite o certificado é um organismo independente sem vínculos com a empresa que pleiteia a certificação. Por outro lado, na certificação privada podem ocorrer os três tipos de agente certificador. Sendo que neste tipo de certificação, a categoria coletiva tem organismos certificadores de segunda e terceira parte. Na categoria interna, os certificadores podem ser de primeira e segunda parte, da própria empresa para ela mesma e da empresa para seus fornecedores respectivamente.

Outro ponto a ser mencionado, é que empresas ou produtores podem estar amparados por mais de um programa de certificação. Além da certificação compulsória, os estabelecimentos podem paralelamente adotar um ou mais sistemas de certificação voluntária de natureza oficial ou privada. No caso da carne bovina brasileira, os frigoríficos obrigatoriamente devem atender as especificações do programa oficial do governo, e podem optar pelo programa também oficial, contudo de classe voluntária (SISBOV), e, por outros programas privados. A escolha pelos demais sistemas se dará em função do mercado consumidor que o frigorífico ou produtor pretenda atuar.

### 2.3. Aspectos Institucionais das certificações

Segundo Nassar (1999), um sistema de certificação deve ser regulamentado institucionalmente e ser coordenado entre os agentes envolvidos, independentemente de sua natureza oficial ou privada. Estes agentes são compostos por:

- a entidade reguladora, responsável por acreditar e regulamentar o processo;
- o órgão normativo, que estabelece os padrões ou normas de referência;
- os organismos de certificação, que realiza o processo de certificação;

- o ambiente institucional, que estimula e coordena a certificação.

Nos tópicos seguintes serão abordados os principais organismos internacionais bem como nacionais envolvidos e que formam o ambiente institucional que envolve os programas de certificação.

### 2.3.1. Organismos internacionais

Na introdução deste artigo fez-se menção a criação da ISO 22000 como forma de estender a discussão da segurança dos alimentos em plano internacional. A *ISO - International Organization for Standardization* é reconhecida como sendo um dos mais importantes organismos internacionais de normatização. Reunindo representantes de 130 países, foi criada em 1947 como uma organização não governamental, com a missão de fomentar, em âmbito mundial, o desenvolvimento das atividades da normalização técnica de caráter voluntário entre todas as áreas, com vistas a favorecer os intercâmbios internacionais de bens e serviços.

Contudo a ISO não está sozinha quando se trata de organismos internacionais de normalização. Varias organizações também de reconhecimento internacional atuam nesse meio de forma conjunta muitas vezes. Citando a ISO 22000:2005, esta foi desenvolvida por profissionais da indústria de alimentos conjuntamente com especialistas de varias organizações internacionais, contando com a cooperação do *Codex Alimentarius Commission* (Fórum internacional de normalização de alimentos estabelecido pela Organização das Nações Unidas por meio da FAO: *Food and Agriculture Organization* e da OMS: Organização Mundial de Saúde, criado com a finalidade de proteger a saúde dos consumidores), *Global Food Safety Initiative - GFSI* e *Confederation of Food and Drink Industries of the European Union - CIAA*. (GONÇALO, 2008)

As normas internacionais são reconhecidas pela Organização Mundial do Comercio – OMC como a base para o comercio internacional e o seu atendimento significa contar com as melhores condições para superar eventuais barreiras técnicas.

Há também outros organismos envolvidos. É o caso dos fóruns internacionais nos quais participam os órgãos acreditadores dos países membros, no caso do Brasil o INMETRO, que passa a seguir diretrizes e práticas que o colocam em equivalência com os de outros organismos estrangeiros congêneres. Com isso, nos tornamos membros e signatários dos acordos dos dois foros internacionais de acreditadores, o International Accreditation Forum – IAF e a International Laboratory Accreditation Cooperation – ILA e também da European Cooperation for Accreditation - AE e da Interamerican Accreditaion Cooperation-IAAC. (OLIVEIRA, 2008)

A exemplo do IAF – Fórum Internacional de Acreditação, este organismo tem o papel de desenvolver um programa único de avaliação da conformidade de modo a reduzir os riscos para os negócios e seus usuários assegurando-lhes que os certificados de acreditação tem credibilidade. Outro propósito do IAF é estabelecer acordos de reconhecimento mútuo, conhecidos como *Multilateral Recognition Arrangements - MLA*, entre as entidades membros de acreditação a fim de assegurar que um certificado de acreditação é fidedigno em qualquer parte do mundo. O MLA contribui par a liberdade do comércio mundial eliminando as barreiras técnicas ao comércio. O IAF trabalha em consonância com a ISO e a WTO- *World Trade Organization* – Organização Mundial do Comércio para assegurar que os benefícios da avaliação de conformidade atinjam os negócios e usuários em todos os países. (IAF, 2008)

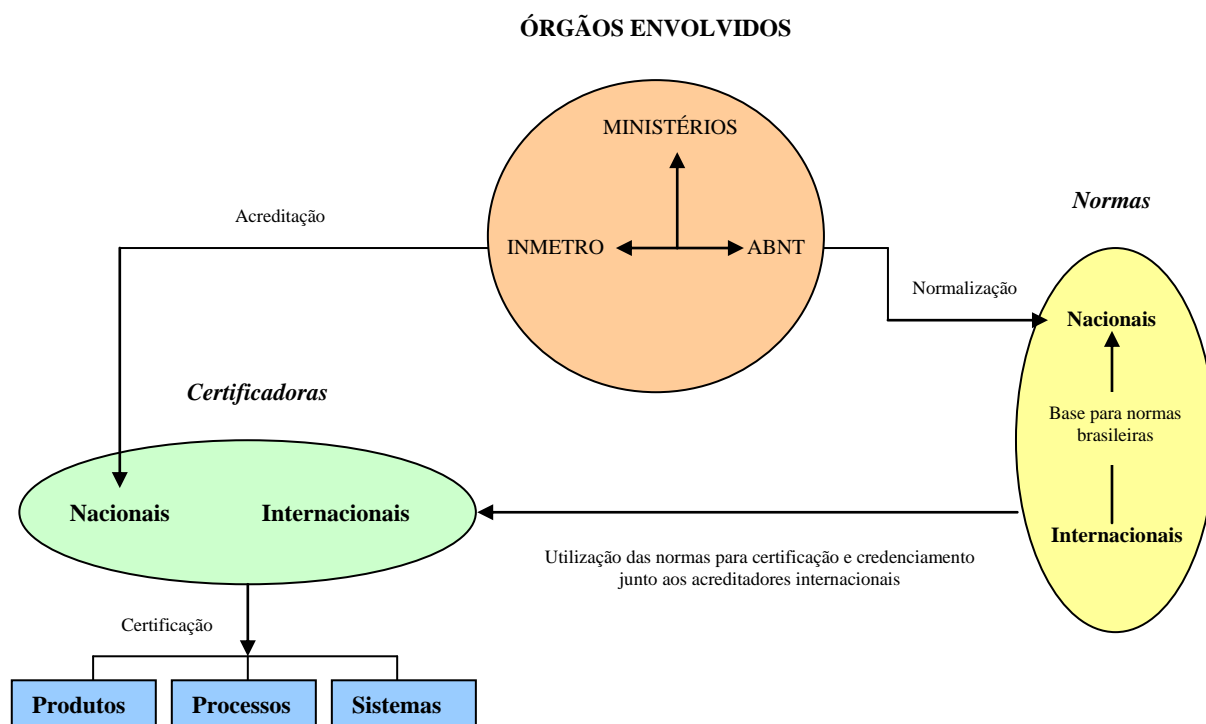
A seguir serão apresentados os aspectos institucionais que envolvem os sistemas de

certificação brasileiros, para um maior esclarecimento do seu funcionamento no Brasil.

### **2.3.2. Órgãos reguladores da certificação no Brasil**

No Brasil segundo estudos conduzidos por Silva Filho, Pallet e Brabet (2002), devido à falta de normas referentes a produtos agrícolas e agropecuários, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) tomou frente na definição de parâmetros, liderando o desenvolvimento de normas referenciais para carnes, frutas e outros produtos agrícolas e pecuários, sendo que tais normas estão em processo de discussão e aceitação, constituindo-se ainda como Instruções Normativas. No Ministério são ainda discutidos em conjunto com os órgãos relacionados, projetos de lei voltados à agricultura orgânica. O esquema geral abaixo mostra essa organização de forma resumida:





Fonte: Adaptado de Silva Filho; Pallet e Brabet (2002)

Figura 1 – Ambiente Institucional das Certificações no Brasil

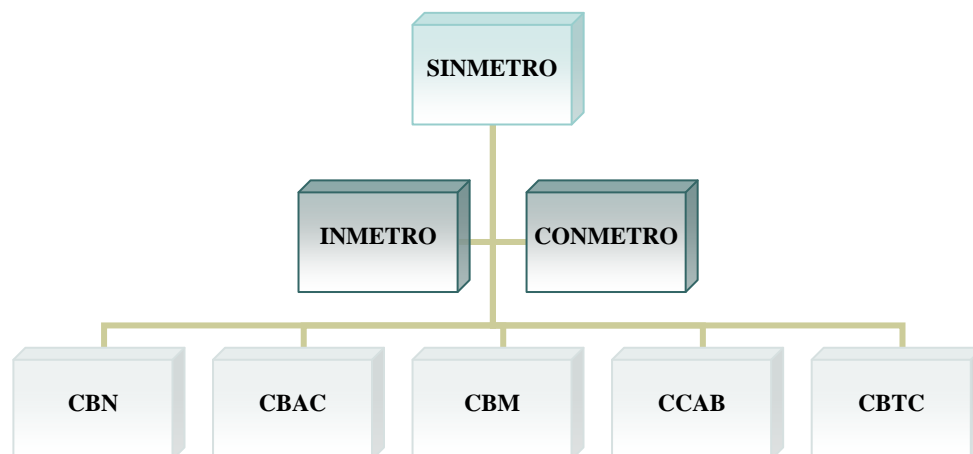
Outros ministérios também estão envolvidos no ambiente institucional que envolve os programas de certificação brasileiros. Estes também atuam na elaboração de normas junto aos colegiados nacional e estaduais referentes a agricultura orgânica, no credenciamento de empresas certificadoras e na verificação da aplicação das normas junto aos colegiados. Com destaque para o Ministério do Meio Ambiente - MMA, Ministério do Desenvolvimento da Indústria e Comércio – MDIC. Neste ambiente inseridos os ministérios são responsáveis pela elaboração de normas junto aos órgãos, instituições e profissionais competentes. Neste caso, a Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO.

O INMETRO é uma autarquia federal vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, criado em 1973, para substituir o Instituto Nacional de Pesos e Medidas (INPM) e ampliar significativamente o seu raio de atuação a serviço da sociedade brasileira. Tem por objetivo fortalecer as empresas nacionais, aumentando sua produtividade por meio da adoção de mecanismos destinados à melhoria da qualidade de produtos e serviços. (INMETRO, 2008)

O INMETRO representa o Sistema Brasileiro de Certificação – SBC, que é o responsável por estabelecer políticas, procedimentos e fiscalizar as atividades de certificação. No contexto do SBC, o INMETRO é o único órgão oficial para credenciamento e ao mesmo tempo a acreditação de organismos certificadoras no Brasil. O que é importante no sentido de evitar a profusão de certificações sem qualquer aparato legal confundindo os consumidores. Assim a certificação é concedida por Organismos de Certificação Credenciados (OCCs) no Sistema Brasileiro de Certificação - SBC, denominados de terceira parte, que conduzem as avaliações de conformidade segundo procedimentos, critérios e normas definidas pela entidade acreditadora, que assume papel regulador e direcionador na discussão de normas. No Brasil a

ABNT é o organismo normativo credenciado pelo INMETRO, responsável pelas normas técnicas da certificação.

No âmbito nacional, o INMETRO está inserido numa estrutura sistemática mais ampla que é o SINMETRO – Sistema Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial, que conforme demonstrado no esquema abaixo evidencia a importância do INMETRO como órgão executivo aliado pelos comitês técnicos assessores que atuam com a finalidade de mobilizar os diferentes segmentos da sociedade para o trabalho de formulação de políticas públicas e de diretrizes. (FUNDAMENTOS ..., 2008)



Fonte: Fundamentos ..., (2008)

Figura 2 - Estrutura organizacional do Sistema Nacional de Metrologia Normalização e Qualidade Industrial (SINMETRO).

Nesse contexto, o SINMETRO é constituído por entidades públicas e privadas. Foi instituído pela Lei nº 5.966/73 com o objetivo de prover o país com infra estrutura de serviços tecnológicos capaz inclusive de avaliar e certificar a qualidade dos produtos, processos e serviços, por meio de organismos de certificação, redes de laboratórios de ensaio e de calibração, organismos de treinamento, organismos de ensaios de proficiência e organismos de inspeção, todos credenciados pelo INMETRO. O SINMETRO é representado pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – CONMETRO, dele participam representações de nove ministérios do governo brasileiro bem como a participação da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, do Instituto de Defesa do Consumidor – IDEC, e da Confederação Nacional da Indústria – CNI. (PUC RIO, 2008)

Como membro integrante do CONMETRO, a ABNT é o órgão que elabora as normas técnicas no Brasil. É s, reconhecida como Fórum Nacional de Normalização Único – através da resolução nº 7 do CONMETRO, de 24/08/1992. Ainda, a ABNT é credenciada pelo INMETRO, o qual está em acordo quanto ao reconhecimento junto aos membros do *International Accreditation Forum* (IAF) para acreditar sistemas de qualidade (ISO 9000), Sistemas de Gestão Ambiental (ISO 14001), e diversos produtos e serviços com reconhecimento mundial. Quanto às normas ISO, a ABNT é o órgão que traduz tais normas e difunde aos interessados através de guias que podem ser adquiridos junto a ABNT.

Juntamente com o INMETRO, atuam também os comitês técnicos que têm a função de assessorar e operacionalizar o sistema. São eles o Comitê Brasileiro de Normalização – CBN, Comitê Brasileiro de Avaliação da Conformidade – CBAC, Comitê Brasileiro de Metrologia

– CBM, Comitê *Codex Alimentarius* do Brasil – CCAB e o Comitê de Coordenação de Barreiras Técnicas ao Comércio – CBTC.

### 2.3.3. Quadro resumo das certificações da carne bovina no Brasil

Ademais dos programas de certificação compulsórios, a cadeia produtiva da carne no Brasil tem mostrado interesse na adoção da certificação, visando a diferenciação dos produtos. Entretanto seu uso ainda é ínfimo, quando comparado com alguns países da Europa e outros países desenvolvidos.

Na seqüência, apresenta-se um quadro resumo dos sistemas de certificação utilizados na cadeia agroindustrial brasileira com as principais especificações de cada sistema.

Sistema	Tipo/Categoria	Finalidade	Regulamentador	Padrões de Referência	Certificador
<b>SIF</b>	Oficial/Compulsória	Atendimento à legislação	MAPA	Regulamentos técnicos (legais)	Agentes do DIPOA
<b>SISBOV</b>	Oficial/Compulsória	Atendimento à legislação	MAPA	Regulamentos técnicos (legais)	Empresas Credenciadas (3ª parte)
<b>Nelore Natural</b>	Privado/Coletivo	Diferenciação e Reconhecimento no mercado nacional	ACNB	Estabelecidos ou definidos pelo regulamentador	O regulamentador (2ª parte)
<b>Garantia de Origem Carrefour</b>	Privado/Interna	Qualificação de fornecedores	Empresa (Carrefour)	Estabelecidos ou definidos pelo regulamentador	Normalmente o regulamentador (2ª parte) e OCC's
<b>EUREPGAP</b>	Privado/Coletiva	Qualificação de fornecedores	Associação de Supermercados	Estabelecidos ou definidos pelo regulamentador	O regulamentador ou OCC's (3ª parte)
<b>Certificação Orgânicos</b>	Privado/Coletiva/Interna	Diferenciação e reconhecimento no mercado nacional e internacional	Empresas ou Associações	Estabelecidos ou definidos pelo regulamentador	O regulamentador ou OCC's (3ª parte)

Fonte: Ribeiro (2008)

Quadro 3 - Relação descritiva dos sistemas de certificação importantes na atividade pecuária brasileira

Conforme mencionado em seção anterior, nos sistemas oficiais de certificação, o agente regulador, o órgão normativo e os organismos de certificação são entidades independentes. Tal disposição é fundamental na garantia de maior credibilidade e isenção ao processo. Assim também nos programas oficiais brasileiros o agente certificador é órgão independente da empresa certificada e de seus clientes, sendo assim uma certificação de terceira parte. Contudo ressalta-se para uma diferença importante, a de que para o SIF o certificador são os próprios agentes do DIPOA que é órgão vinculado ao MAPA. Enquanto que no SISBOV, a certificação é concedida por empresa privada credenciada pelo INMETRO (OCC's), certificação por terceira parte.

Já nos programas de certificação privados que atuam na cadeia brasileira, ocorrem casos em que o agente regulamentador, normativo e certificador estão constituídos por uma única entidade, tendo em vista que são regulamentadas por empresas e associações, incluindo

organizações sem fins lucrativos, visando à qualificação de fornecedores e associados. Assim, essa condição se altera dependendo do objetivo do sistema de certificação. Aspecto que pode ser visto na diferenciação existente entre os programas de certificação Eurepgap e Certificação de Orgânicos em relação aos sistemas Nelore Natural e Garantia de Origem Carrefour.

#### 4. Considerações finais

O certificado de qualidade seja de produto, processo ou sistema de gestão, informando as características do produto ou as condições sob as quais ele foi produzido, traz ao consumidor uma condição de segurança, e também abre um canal de comunicação no caso do surgimento de algum problema. Todavia o sucesso da certificação esta atrelado à credibilidade das instituições, na imparcialidade e adequação na definição dos padrões de referencia, e na avaliação da conformidade. Neste contexto, observa-se que os países tem desenvolvido instituições e mecanismos oficiais reguladores das certificações de qualidade, que incorporam papel de destaque, bem como a participação de fóruns mundiais que tratam dos assuntos relacionados à saúde e à segurança dos consumidores, correlacionados com aspectos importantes para economia das nações.

Ao finalizar o presente estudo, têm-se opiniões diferenciadas em relação aos sistemas oficiais e privados de certificação. Para emitir opinião a respeito, parte-se da premissa de que o processo de certificação deve ser monitorado, ou seja, controlado, para garantir que os agentes certificados estejam realmente seguindo as normas impostas pelo agente regulador. Esse monitoramento pode ser feito de três formas: pelo órgão regulador, por terceiros ou até mesmo através de autocontrole. Assim, segundo Machado e Nantes (2008), "a certificação é um sinal de qualidade fornecido por uma instituição formal (terceira parte ou o Estado), essas organizações assumem a responsabilidade de garantir a veracidade do que certificam, fundamentando-se nas suas habilidades e conhecimentos técnicos, com apoio de instrumentos de testes e de controle." Baseado nisso, pode-se afirmar que é extremamente necessária a reputação de uma entidade independente que diga que o processo de certificação e monitoramento são confiáveis.

Em síntese, observa-se que nos sistemas oficiais, o agente regulador, o órgão normativo e os organismos de certificação são entidades independentes. A certificação de produtos ou serviços, sistemas de gestão e pessoal é, por definição, realizada por uma terceira parte, isto pode se dar através de um organismo governamental, ou por uma organização independente credenciada pelo INMETRO para executar essa modalidade de Avaliação da Conformidade estabelecida em normas e regulamentos técnicos elaboradas pela ABNT. Onde, o agente regulador é representado pelo INMETRO, o órgão normativo pela ABNT, e os organismos de certificação pelas certificadoras (OCCs). Trazendo assim, garantia de maior credibilidade e isenção ao processo.

Já os sistemas privados, muitas vezes estes três elementos estão reunidos em uma única entidade. Uma associação de criadores que certifica a qualidade de carne de seus associados seria um exemplo desta entidade. E conforme mencionado anteriormente, um aspecto interessante nos sistemas de certificação principalmente na privada é a classificação em função do agente econômico que concede a certificação. Ficando o organismo certificador classificado, dependendo de quem concede e para quem concede o certificado. Baseado na premissa anteriormente mencionada, em casos de certificação de segunda parte, como constatado na cadeia da carne bovina brasileira, tal credibilidade fica afetada uma vez que não há independência absoluta do organismo certificador.

## Referências

- ABNT – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS.** Disponível em: <<http://www.abnt.org.br>>. Acesso em: 04 dez 2008.
- ACNB – ASSOCIAÇÃO DOS CRIADORES DE NELORE DO BRASIL.** Disponível em: <<http://www.nelore.org.br>>. Acesso em: 07 dez 2008.
- ASPRANOR – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE PRODUTORES DE ANIMAIS ORGÂNICOS.** Disponível em: <<http://www.aspranor.com.br>>. Acesso em: 07 nov 2008.
- BÁNKUTI, F. I.** *Entraves e incentivos ao abate clandestino de bovinos no Brasil.* 2002. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção). Departamento de Engenharia de Produção da Universidade Federal de São Carlos. São Carlos, 2002.
- BNDES SETORIAL – ORMOND, J. G. P.; DE PAULA, S. R. L.; FILHO, P. F.; DA ROCHA, L. T. M.** *Agricultura orgânica: quando o passado é futuro.* Rio de Janeiro, 2002.
- CARREFOUR.** Disponível em: <<http://www.carrefour.com.br/>>. Acesso em: 27 dez 2008.
- CNI – CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA.** *Certificação.* Disponível em: <[http://www.normalizacao.cni.org.br/aval\\_conformidade\\_certificacao.htm](http://www.normalizacao.cni.org.br/aval_conformidade_certificacao.htm)>. Acesso em: 10 dez 2008.
- CONCEIÇÃO, J. C. P. R.; BARROS, A. L. M.** A importância da certificação e da rastreabilidade para garantia de competitividade no agronegócio: conceitos e proposta de um modelo analítico. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA RURAL, 44., 2006, **Anais:** Fortaleza, 2006.
- FARINA, E. M. M. Q.; GUEDES, T. M. M.; MARINO, M. K.** *Nestlé – Socôco: Certificação Privada na Gestão da Qualidade.* Disponível em: <[http://www.pensa.org.br/anexos/biblioteca/852008174311\\_CasoNestleSococoFINAL.pdf](http://www.pensa.org.br/anexos/biblioteca/852008174311_CasoNestleSococoFINAL.pdf)>. Acesso em: 15 dez 2008.
- FELÍCIO, P.E.** *Rastreabilidade aplicada à carne bovina.* In: MATTOS, W.R.S. et al. (Ed.). *A produção animal na visão dos brasileiros.* Piracicaba: FEALQ, 2001.
- FUNDAMENTOS da normalização e a experiência brasileira na certificação de produtos.** Disponível em: <[http://www.maxwell.lambda.ele.puc-rio.br/cgi-bin/PRG\\_0599.EXE/4199\\_5.PDF?NrOcoSis=9058&CdLinPrg=pt](http://www.maxwell.lambda.ele.puc-rio.br/cgi-bin/PRG_0599.EXE/4199_5.PDF?NrOcoSis=9058&CdLinPrg=pt)>. Acesso em: 27 dez 2008.
- GONÇALO, E.** *ISO 22000:2005 – Sistema de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização da cadeia produtiva de alimentos.* Disponível em: <<http://www.abis.com.br/arquivos/ISO22000Escopo03.pdf>>. Acesso em: 10 dez 2008.
- IAF – INTERNATIONAL ACCREDITATION FORUM.** Disponível em: <<http://www.iaf.nu/>>. Acesso em: 27 dez 2008.
- IBD – INSTITUTO BIODINÂMICO.** Disponível em: <<http://www.ibd.com.br>>. Acesso em: 11 dez 2008.
- INMETRO – INSTITUTO NACIONAL DE METROLOGIA, NORMALIZAÇÃO E QUALIDADE INDUSTRIAL.** Disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br/>>. Acesso em: 08 out 2008.
- MACHADO, J. G. C. F.; NANTES, J. F. D.** *A rastreabilidade na cadeia da carne bovina.* In: 1º CONGRESSO LUSO-BRASILEIRO DE TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO NA AGRO-PECUÁRIA. Disponível em: <[http://www.agriculturadigital.org/agritic\\_2004/congresso/Seg\\_e\\_Qual\\_Alum\\_Rastreab/A\\_Rastreabilidade\\_na\\_Cadeia\\_Carne\\_Bovina.pdf](http://www.agriculturadigital.org/agritic_2004/congresso/Seg_e_Qual_Alum_Rastreab/A_Rastreabilidade_na_Cadeia_Carne_Bovina.pdf)>. Acesso em: 15 ago 2008.
- MAPA - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.** Disponível em: <<http://www.agricultura.gov.br>>. Acesso em: 08 ago. 2008.
- NASSAR, A. M.** *Certificação no agronegócio.* Estudo temático apresentado no IX Seminário Internacional PENSA de Agribusiness. 1999. Águas de São Pedro.
- \_\_\_\_\_. *Certificação no Agribusiness.* In: *Gestão da qualidade no Agribusiness: estudos de caso.* São Paulo: Atlas, 2003. p. 30-46.
- OLIVEIRA, S. C.** *Acreditação, certificação e qualidade.* Disponível em: <<http://www.visbrasil.org.br/resenhas/AcreditacaoCertificacaoQualidade.pdf>>. Acesso em: 27 dez 2008.

**RIBEIRO, P. M. T.** *Certificação e desenvolvimento de marcas como estratégia de diferenciação de produtos: o caso da cadeia agroindustrial da carne bovina.* 2008. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção). Departamento de Engenharia de Produção, Universidade Federal de São Carlos. São Carlos, 2008.

**SALA, S. P.** *Qualidade Fitossanitária: proposição de um modelo para gestão da prevenção do cancro cítrico na produção de laranjas no estado de São Paulo.* 2003. 188 p. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Departamento de Engenharia de Produção, Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, 2003.

**SILVA FILHO O. M.; PALLET, D.; BRABET, C.** *Panorama das qualificações e certificações de produtos agropecuários no Brasil.* São Paulo: CIRAD; FAO, 2002. Disponível em: <<http://www.fao.org/Regional/LAmerica/portugues/>>. Acesso em: 18 de set 2008.

**SARTO, F. M.** *Análise dos impactos econômicos da implantação do sistema de identificação e certificação de origem bovina e bubalina no Brasil.* 2002. Monografia (Conclusão de Curso) – Universidade de São Paulo, Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz. 2002

**SPERS, E. E.** *Qualidade e segurança em alimentos.* In: ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, M. F. (org). Economia e gestão dos negócios agro alimentares. São Paulo: Pioneira, 2000. p.283-322.

\_\_\_\_\_. *Qualidade dos alimentos: uma preocupação constante.* Qualidade de Vida. Piracicaba: CEPEA/FEALQ, Nº 5, outubro 1999.