

CERTIFICAÇÃO AO LONGO DA CADEIA ALIMENTAR

Por: Ana Lopes de Oliveira¹;
Eunice Rocha Santos²

ÉS Segurança – Consultoria Agro-Alimentar Lda.

¹ana.oliveira@esseguranca.pt

²eunice@esseguranca.pt

A certificação é entendida como "o procedimento através do qual uma terceira parte acreditada, dá uma garantia escrita de que um produto, processo, serviço ou sistema está em conformidade com requisitos especificados" [1]. Neste contexto, é possível a certificação de produtos ou serviços, pessoas e sistemas (Gestão da Qualidade, Gestão Ambiental, Gestão da Segurança Alimentar, entre outros).

As organizações associadas ao setor alimentar (ex.: produtores, transformadores, distribuidores, transportadores, fornecedores de embalagens, equipamento e matérias-primas, entre outros) devem implementar metodologias capazes de assegurar que os perigos para a saúde dos consumidores são eliminados ou reduzidos a níveis aceitáveis. Contudo, face às exigências dos mercados, os operadores sentem a necessidade de ir além dos requisitos legais, recorrendo a certificações segundo diferentes referenciais normativos de forma a se diferenciar dos seus concorrentes e marcar uma posição de diferenciação/ qualidade e satisfação dos clientes no cenário atual de globalização. A seleção do referencial normativo mais adequado às necessidades não é de todo fácil, devido à variada oferta do mercado, conforme citamos de seguida alguns exemplos de possíveis certificações:



PRODUÇÃO PRIMÁRIA

- **Modo de produção biológico:** Sistema Global de gestão das explorações agrícolas e de produção de géneros alimentícios que combina as melhores práticas ambientais com um elevado nível de biodiversidade e a preservação dos recursos naturais.
- **Produção Integrada:** Sistema agrícola de produção de alimentos de alta qualidade e de outros produtos utilizando os recursos naturais e os mecanismos de regulação natural em substituição de fatores de produção prejudiciais ao ambiente, com vista a assegurar, a longo prazo, uma agricultura viável.
- **GlobalG.A.P.:** Referencial de certificação reconhecido mundialmente, permite acesso aos mercados internos e de exportação mais exigentes, garantindo a qualidade e segurança dos seus produtos.
- **Tesco Nature's Choice:** Referencial criado pela cadeia de distribuição inglesa Tesco, com o objetivo de assegurar que os produtos frescos que comercializa provêm de produtores que adotam boas práticas de agricultura e operam de forma responsável com o ambiente e com preocupação com os seus colaboradores em termos de saúde e bem-estar.
- **Demeter:** Certificação relativa à agricultura biodinâmica e à produção de alimentos, cujos princípios foram desenvolvidos por Rudolf Steiner em 1924. A avaliação é realizada de acordo com as normas internacionais Demeter Standards (rede internacional de organismos independentes de certificação biodinâmica).
- **DOP (Denominação de Origem Protegida):** Denominação que identifica um produto ou um género alimentício com o nome da região, de um local determinado ou, em casos excecionais de um país. Produtos agrícolas ou os géneros alimentícios cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente a um

meio geográfico específico, incluindo os fatores naturais e humanos, e cuja produção, transformação e elaboração ocorrem na área geográfica delimitada.

- **IGP (Indicação Geográfica Protegida):** Identifica um produto agrícola ou um género alimentício com a designação do nome de uma região, de um local determinado ou, em casos excecionais, de um país. Os produtos agrícolas ou géneros alimentícios originários dessa região, desse local determinado ou desse país, possuem determinada qualidade, reputação ou outras características que podem ser atribuídas a essa origem geográfica, e cuja produção e/ou transformação e/ou elaboração ocorrem na área geográfica delimitada.

PROCESSAMENTO/ TRANSFORMAÇÃO ALIMENTAR

- **HACCP – Codex Alimentarius:** O HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points é um Sistema preventivo de controlo da Segurança dos alimentos. A certificação de sistemas HACCP é um ponto de partida para a certificação de qualquer outro referencial de Gestão da Segurança Alimentar.
- **ISO 22000:** A certificação pela norma ISO 22000 – Sistema de Gestão da Segurança Alimentar (SGSA) baseia-se nos princípios do HACCP descritos no Codex Alimentarius, internacionalmente reconhecidos. Especifica os requisitos para um SGSA combinando a comunicação interactiva, a gestão do sistema, os programas pré-requisito e os princípios HACCP, geralmente reconhecidos como essenciais, que permitem assegurar a segurança dos géneros alimentícios ao longo da cadeia alimentar, até ao seu consumo final.
- **BRC Global Standards for Food Safety:** Pressupõe adoção e implementação da metodologia HACCP e a existência de

um sistema de gestão da qualidade documentado e eficaz. Reconhecimento unânime pelos distribuidores/ retalhistas do Reino Unido. Certificação de acordo com um esquema reconhecido pelo GFSI – Global Food Safety Initiative.

- **IFS Food – International Featured Standards:** Certificação que garante o cumprimento de requisitos para entrada nos mercados alemão, francês e italiano. Certificação de acordo com um esquema reconhecido pelo GFSI – Global Food Safety Initiative.
- **FSSC 22000:** Esquema de certificação de géneros alimentícios para a indústria de transformação de produtos alimentares, baseado nas normas ISO 22000, ISO 22003 e nas especificações técnicas dos PPR's – Programas de Pré-Requisitos do setor. Certificação de acordo com um esquema reconhecido pelo GFSI – Global Food Safety Initiative.
- **MSC – Cadeia de Responsabilidade:** Referencial desenvolvido com foco na rastreabilidade de géneros alimentícios capturados nos oceanos. Certificação de acordo com um esquema reconhecido pelo GFSI – Global Food Safety Initiative.
- **UTZ – Cadeia de Responsabilidade:** Programa de certificação mundial, aplicável à produção e abastecimento responsável de café, chá e cacau.

TRANSPORTE/DISTRIBUIÇÃO E COMÉRCIO

- **BRC Global Standard for Storage and Distribution:** Aplicável às organizações que armazenam e/ou distribuem géneros alimentícios, produtos de consumo e materiais de embalagem, cuja certificação é reconhecida internacionalmente.
- **IFS Logistics – International Featured Standards:** Aplicável a todas as atividades logísticas (ex. transporte, armazenamento distribuição, carga e descarga) de géneros alimentícios e produtos não alimentares a granel ou pré-embalados. Aplicável a qualquer tipo de transporte: veículos pesados, comboios, navios, entre outros.
- **IFS Broker – International Featured Standards:** Aplicável a todas as organizações sem instalações de armazenamento físico, carga e descarga nem distribuição, envolvidas em atividades comerciais, intermediários e importadores, que sejam responsáveis pelo processo de compra e entrega de produtos aos clientes.
- **IFS Cash & Carry – International Featured Standards:** Desenvolvido para otimizar os procedimentos de auditoria aos distribuidores e retalhistas, utilizando com base a IFS Food.

Além das certificações citadas, muitas outras existem no mercado atual relacionadas com a Segurança Alimentar e noutras áreas (energia, ambiente, qualidade, responsabilidade social entre outras).

A certificação é um fator de diferenciação entre as organizações do mesmo setor de atividade, garantindo o cumprimento dos requisitos estatutários, regulamentares e de clientes, facilitando o acesso a outros mercados uma vez que aumenta a confiança do cliente e outras partes interessadas. Por outro lado, permite vantagens a nível interno da organização nomeadamente: a nível da comunicação, motivação e envolvimento dos colaboradores, bem como oportunidades de melhoria e otimização dos processos, levando à melhoria da imagem pública e comercial. ■

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Ministério da Economia. Decreto-Lei n.º 140/2004. Diário da República. I Série A; 134 (2004-06-08): 3614-19. Aprova a reestruturação do Instituto Português da Qualidade, IP;
2. DGADR, 2017; <http://www.dgadr.pt/sustentavel/outras-sistemas-de-certificacao>
3. APCER, 2017; Disponível em <http://www.apcergroup.com/portugal/index.php/pt/certificacao/content/9/seguranca-alimentar>
4. BARROCA F. Vantagens da certificação de produtos. Qualidade. Outono 2000; Ano XXIX (2): 20-22;
5. BUREAU VERITAS CERTIFICATION; 2017; Disponível em: <http://www.bureauveritas.pt/home/about-us/our-business/certification>



HISTÓRIA DE ENTIDADE CERTIFICADA

A Mini Kiwi Farm, Lda. é uma empresa que se dedica à produção e comercialização de baby kiwi (*Actinidia arguta*). Em 2013 iniciaram com uma pequena produção experimental

de 200 plantas e seis variedades distintas, para comprovar a adaptabilidade das mesmas ao clima no norte de Portugal, na zona do Minho, uma vez que tem condições climáticas e solo ideal para o cultivo do fruto. No primeiro ano de produção o resultado foi muito positivo, assim em 2014 procederam à plantação de mais 1 ha, com 1000 plantas, tendo em vista a comercialização do fruto. No ano seguinte estabeleceram uma parceria de comercialização aumentando a área de produção para 2,5 ha.

Chegando a 2016, iniciou-se uma nova etapa, a comercialização para o mercado externo. Foi nesta fase que se depararam com as exigências do mercado externo a nível de certificação, o que conduziu ao iniciar dos processos de certificação com base nos referenciais GlobalG.A.P e Produção Integrada desde o início da plantação, levando a reajustes de alguns procedimentos. Estes processos culminaram com a atribuição de

ambas certificações em Agosto de 2016, permitindo a exportação do baby kiwi.

Para além da produção do fruto e sua comercialização *in natura*, a empresa criou a marca “Kiwish” para comercializar produtos transformados em modo artesanal, como compotas, bolachas, licores, que possuem baby kiwi na sua composição.

Como as exigências dos mercados permanecem elevadas e em constante metamorfismo, a empresa sente necessidade constante de se adaptar, tendo previsto para breve a certificação por outros referenciais, de forma a gerar maiores oportunidades de concretização de negócios. Ainda este ano tenciona obter a certificação no GRASP, que adiciona à certificação GlobalG.A.P. uma avaliação de risco em Práticas Sociais, constituindo um módulo voluntário para avaliar práticas sociais na produção, abordando aspectos específicos da saúde, segurança e bem-estar dos trabalhadores.