

DIAGNÓSTICO DAS PROPRIEDADES CERTIFICADAS UTZ NO MUNICÍPIO DE SANTANA DE VARGEM-MG

**Flávio de C. COSTA¹; Marlene A. de ANDRADE²; Felipe C. FIGUEIREDO³;
Paulo Sérgio dos SANTOS⁴; Jaqueline de Fátima B. LEITE⁵; Kely Caroline LUZ⁶;
Carla Mara de MORAES⁷; Marco Antônio ÁVILA⁸; Paula C. BORGES⁹;
Kassia C. do SANTOS¹⁰; Raquel V. da M. MIRANDA¹¹**

RESUMO

O ajuste as normas de certificação de cafés é fundamental para que o grupo permaneça com o selo e possa usufruir dos melhores preços de venda do café. Deste modo, o trabalho teve o objetivo de diagnosticar as propriedades certificadas UTZ e realizar análise do desempenho deste grupo e dos pontos críticos nas safras de 2012 e 2013. Concluiu-se que houve piora na adequação das propriedades. Assim, será possível direcionar as ações para melhoria dos pontos que não estão em conformidade com a Certificação UTZ.

¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG, e-mail: flavioagro14@hotmail.com;

² Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG, e-mail: lenynewresende@hotmail.com;

³ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG, e-mail: felipe.figueiredo@muz.ifsuldeminas.edu.br;

⁴ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG, e-mail: paulosergiocafeicultura@hotmail.com;

⁵ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG, e-mail: jaquelinefatimaped69@hotmail.com;

⁶ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG, e-mail: kely_caroline@hotmail.com;

⁷ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG, e-mail: mcarlamara@hotmail.com;

⁸ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG, e-mail: marcopereiraavila@yahoo.com;

⁹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG, e-mail: paulacastanhob@gmail.com;

¹⁰ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG, e-mail: kassinhaciarallo@hotmail.com;

¹¹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais – Câmpus Muzambinho. Muzambinho/MG, e-mail: raquellvmm@hotmail.com.

INTRODUÇÃO

A COOPASV em parceria com o IFSULDEMINAS, Câmpus Muzambinho e a IHARA, através de palestras, visitas nas propriedades, concursos de qualidade, ajuda o produtor a realizar um manejo correto diminuindo prejuízos e ganhando uma dinâmica positiva no manuseio da produção do café, além disto atua em projetos sociais e ambientais ajudando na sustentabilidade da produção.

O cultivo de café pode obter maiores rentabilidade, ao adequar-se às exigências da certificação e atender às características requeridas por nichos de mercado e segmentos restritos de consumidores que se dispõem a pagar prêmio por qualidade (CAIXETA; TEIXEIRA, 2009). O ajuste as normas é fundamental para que o grupo permaneça com o selo e possa usufruir dos melhores preços de venda do café. Deste modo, o projeto UNIFORTE teve o objetivo de diagnosticar as propriedades certificadas UTZ e realizar uma análise do desempenho deste grupo e dos pontos críticos nas safras de 2012 e 2013.

MATERIAL E MÉTODOS

O trabalho foi realizado com produtores associados a COOPASV e pertencentes ao grupo UTZ em Santana da Vargem, Sul de Minas Gerais. Os graduandos nos cursos de Agronomia e Tecnologia em Cafeicultura que integram o projeto UNIFORTE verificaram 57 itens de avaliação da certificação UTZ obrigatórios para o 1º e 2º anos de certificação. Foram avaliados 20 produtores em 2012 e 13 produtores em 2013. Com os resultados foram calculadas os índices de adequação, dado pela porcentagem de itens em conformidade com a certificação. Com isto foi possível calcular e distinguir as propriedades em quatro classes de frequência: 55 a 57; 52 a 54; 49 a 51 e 45 a 48 itens em conformidade dos 57 itens avaliados. Por fim, foi avaliado quais itens pioraram estabelecendo-se 10 pontos de queda de um ano para outro ou itens com menos 85% de conformidade considerando o grupo de produtores certificados UTZ, apontando os itens que são limitantes para a continuidade da certificação UTZ.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

De acordo com a Figura 1 verificou-se que houve uma piora na pontuação dos produtores no ano de 2013 em comparação a 2012. No entanto, mesmo com

esta queda a certificadora manteve o selo de qualidade aos produtores mostrando que o comprometimento existe e pode ser ainda mais aprimorado. Esta queda pode estar relacionada a saída de 7 produtores do grupo e também ao desânimo causado pela redução dos preços mesmos nos cafés certificados, o que causa queda no comprometimento dos produtores.

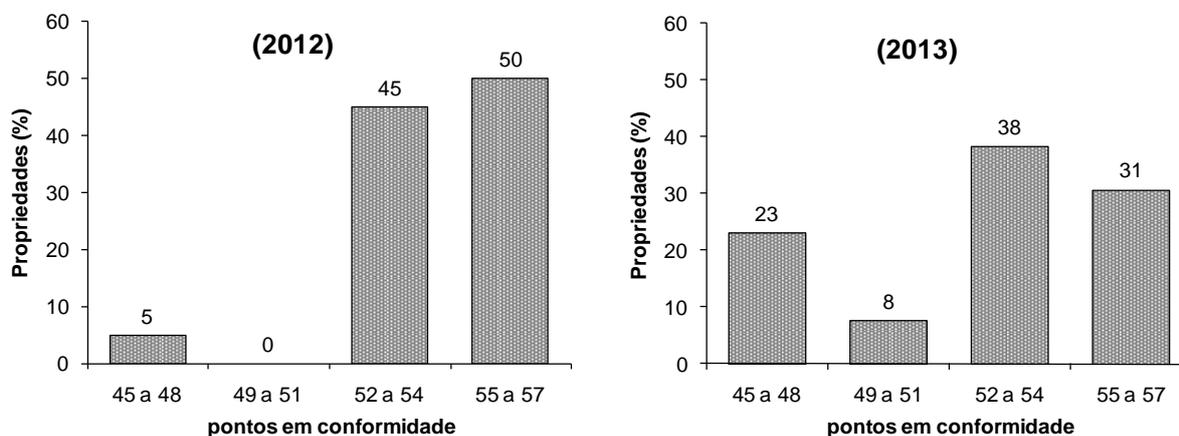


Figura 1. Distribuição de frequência dos pontos em conformidade das propriedades certificadas UTZ Certified da COOPASV nos anos de 2012 e 2013.

Dentre os pontos mais limitantes destacaram-se 11 dos 57 avaliados (Tabela 1) referindo-se a aferição de latões e aparelhos de determinação de umidade; utilização de métodos visuais para informação do prazo de reentrada na lavoura tratada com agroquímicos e que não deve ser aplicado próximo a cursos d'água; falta de cuidado no manuseio e aplicação de agroquímicos, uso inadequado de EPI's, de documentação de uso e, por fim, falta de cuidados quanto a contaminação fúngica do café colhido.

Trabalho semelhante foi realizado pelo INCAPER/ES, com pequenos produtores de café Conilon (FORNAZIER et al., 2010), corroborando com as situações encontradas no presente trabalho destacando que as propriedades quase não apresentavam problemas com erosão de solo, grande parte dos produtores fazem análise de solo e adquirem defensivos segundo recomendação de profissional habilitado. O ponto negativo que merece maior atenção encontrada nos dois trabalhos, faz referência à manipulação e aplicação de produtos químicos, que de modo geral é feito sem nenhum conhecimento técnico, colocando em risco a saúde dos trabalhadores e do meio ambiente.

Tabela 1. Pontos de controle UTZ onde houve piora na avaliação de 2013 em relação a 2012.

PONTO DE CONTROLE UTZ	2012	2013
	% de adequação	
O produtor assegura que as ferramentas usadas para definir o peso ou o volume do café colhido sejam calibradas ou reguladas anualmente.	25	8
O produtor conscientiza todas as pessoas da fazenda sobre o conceito de prazo de reentrada. Existem também métodos visuais, no local, que informam as pessoas sobre o prazo de reentrada.	45	23
O detentor de certificado restringe o acesso de animais e veículos para evitar a contaminação.	80	54
Utiliza técnicas para medir a taxa de umidade dos grãos de café verde secos. Os equipamentos ou as ferramentas para determinar a umidade do café são calibrados. Registros são guardados.	85	54
As roupas de proteção são limpas periodicamente. Se algum dano não puder ser reparado, elas deverão ser descartadas. Os itens para uso único devem ser descartados após seu uso.	80	77
Os defensivos agrícolas que o produtor utiliza e/ou armazenam no local de produção são documentados, assim como os sintomas de intoxicação e as informações de primeiros socorros, onde essas informações sejam relevantes para o produto.	95	77
O produtor limpa os recipientes vazios de defensivos enxaguando-os 3 vezes. O produtor devolve a água de enxágue para o tanque do equipamento de aplicação. Após o enxágue, os recipientes são perfurados para evitar sua reutilização.	90	85
Existem instruções claras no local para as pessoas envolvidas na aplicação de defensivos agrícolas. Não é permitido aplicar defensivos agrícolas a uma distância inferior a 5 metros dos cursos d'água.	95	85
Para evitar a formação de mofo, o produtor minimiza o contato das cerejas de café colhidas com qualquer fonte possível de contaminação por fungos.	95	85
Os recipientes ou embalagens originais e apropriadamente fechados para que não vazem. Quando uma embalagem original está danificada, e o produto é transferido para outra embalagem, a nova embalagem contém todas as informações do rótulo original.	100	85
Casa de agrotóxicos é mantida fechada e acessível apenas às pessoas que possam demonstrar treinamento formal no manuseio e uso seguros dos defensivos agrícolas.	100	85

Alguns pontos melhoraram como adoção de treinamento para manuseio de máquinas e agroquímicos; documentação e uso de EPI; atualização e acesso aos

registros da fazenda e talhões; descarte adequado de sobras de aplicação de agroquímicos (Tabela 2).

Tabela 2. Pontos de controle UTZ onde houve melhora na avaliação de 2013 em relação a 2012.

PONTO DE CONTROLE UTZ	2012	2013
	% de adequação	
Trabalhadores recebem treinamento adequado com relação aos procedimentos para assegurar sua saúde e segurança. Esse treinamento inclui o manuseio de substâncias perigosas e máquinas e/ou equipamentos perigosos e complexos.	80	92
O detentor de certificado assegura e é capaz de demonstrar que todos os membros do grupo/trabalhadores envolvidos utilizam as roupas e os equipamentos de forma apropriada quando manuseiam ou aplicam os defensivos agrícolas.	90	100
Todos os registros e documentos de identificação da fazenda e talhões estão atualizados e são acessíveis	95	100
O descarte do excedente de produtos pode ser aplicado sobre uma parte não tratada da lavoura, contanto que a dose recomendada não ultrapasse o máximo recomendado e sejam mantidos registros como se ela fosse uma aplicação normal.	95	100

CONCLUSÕES

Foi possível concluir que houve uma redução na adequação das propriedades, onde se constatou limitação aos pontos relacionados a aferição de equipamentos, cuidados no uso e armazenamento de agroquímicos, métodos visuais de alerta sobre os prazos de reentrada em lavoura tratadas. Será possível direcionar ações para melhoria dos pontos que não estão em conformidade com a Certificação UTZ.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CAIXETA G. Z. T.; TEIXEIRA, S.M. Economicidade e certificação da cafeicultura familiar na zona da mata de minas gerais. **Pesquisa Agropecuária Trop.**, Goiânia, v. 39, n. 4, p. 317-329, out./dez. 2009.

FORNAZIER, M.J. et al. Adequação sócio-ambiental de propriedades de base familiar produtoras de café Conilon, região serrana do Espírito Santo. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEIIRAS, 36., 2010, Guarapari, ES. **Anais...** Mapa/procafé, 2010. p. 244 - 245.