

Qualidade em agricultura: sistemas de certificação, desafios e perspectivas

Maria Raquel Lucas

Professora associada com agregação – CEFAGE – Universidade de Évora
mrlucas@uevora.pt

Resumo: Qualidade, quando referida ao sector agrícola, integra toda a cadeia produtiva, desde a provisão de matérias-primas até ao consumo e pode ser vista na óptica do produtor e do consumidor. Os sistemas de garantia e certificação da qualidade existentes na União Europeia, baseados numa abordagem holística, são particularmente complexos e variados, pela diversidade de consumidores existentes. A maioria aplica-se a um mercado diferenciado e apenas um reduzido número e muito diversificado vai além das normas legais, visando a diferenciação dos produtos e a manutenção de determinados padrões de qualidade. O seu desenvolvimento é influenciado por medidas de políticas distintas e, factores económicos e sociodemográficos. Podem classificar-se em função do objecto (produtos ou processos), dos objectivos (consumidor final ou os diferentes intervenientes na cadeia de comercialização alimentar), o conteúdo (rastreabilidade na origem ou modo de produção), os promotores (públicos ou privados), o contexto (local, regional, nacional ou internacional) e, o número de etapas envolvidas na cadeia agro-alimentar.

Palavras-chave: Agricultura, Garantia de Qualidade, Sistemas de Certificação, União Europeia.

Abstract: When applied to agriculture, quality integrates all production chain, from raw materials, processing and packaging up to final consumption of the product and should be seen from both, perspectives, producer and consumer. Quality assurance and certification systems (QACS) in European Union, based on a holistic approach, are particularly complex and dissimilar due the existing diversity of consumers. The majority applies to a differentiated market. Only a small and diversified number goes beyond legal requirements, aiming product differentiation and quality assurance standards. Its development is influenced by different policy measures and economic and socio-demographic factors. QACS can be classified according their subject (product or process), objectives (consumer and stakeholders in food supply chain), content (traceability or production mode), promoters (public or private), the context (local, regional, national or international) and, the number of steps involved in agro-food chain.

Keywords: Assurance Quality, Certification, Systems, Agriculture, EU.

1. Introdução

A globalização da economia, a abertura dos mercados, a queda de barreiras comerciais e a conseqüente maior competição, ocasionou um contexto agrícola caracterizado pela concentração da produção em poucas empresas mas de maior dimensão (Opara, 2003), uma crescente integração das cadeias agro-alimentares ligando de forma mais efectiva, os produtores aos consumidores (Gilpin e Traill, 1999, Opara, 2003) e a busca de inovação e agregação de valor por parte das organizações.

Qualidade e segurança alimentar surgem como uma necessidade crescente, quer em termos de investigação e de desenvolvimento (Dris, 2005), quer de certificação e garantia, sendo ainda factores determinantes na escolha e decisão de compra e consumo (Lohner, 1995). Para um número crescente de consumidores, principalmente em países industrializados e também em alguns países em desenvolvimento, para além das exigências nutricionais, um produto agrícola deve ser livre de contaminações e atender requisitos de higiene, sabor, conveniência, preço e aspecto. Assim, associada à eficiência económica, as cadeias agro-alimentares integradas buscam facilidades no controle da quantidade e qualidade da matéria-prima e do processo de produção de modo a atender às exigências dos consumidores e oferecer produtos de qualidade. Com níveis de prioridade distintos, o conhecimento do comportamento do consumidor surge assim na hierarquia dos objectivos das organizações agrícolas, pecuárias e indústrias processadoras.

Embora com objectivos de maximização, muitas empresas agro-alimentares transferiram esta dos resultados ou lucros para o bem-estar social. Com esta abordagem, priorizam a qualidade e a interacção positiva com parceiros e colaboradores, sendo os resultados e lucros maximizados em consequência. Esta visão implica uma forma eco sistémica ou holística e de longo prazo de ver as organizações na sua relação com a sociedade. A empresa é uma componente do ecossistema social no qual, para que o equilíbrio se mantenha, é necessária uma troca equilibrada de contribuições e recompensas (Bonilha, 1994). Todos os elementos da empresa, desde consumidores a colaboradores internos, passando pelos fornecedores e pela comunidade envolvente, integram o ecossistema social e conseqüentemente a filosofia de qualidade que lhe está associada e que garante o cumprimento dos objectivos.

Enquanto o volume global da produção agrícola e alimentar regulado pelas medidas de política agrícola europeias se tem vindo a reduzir, os sistemas de garantia e certificação da qualidade (SGCQ) tem vindo a crescer em número. Diferentes SGCQ podem ser encontrados na União Europeia (UE) sob tutela de entidades públicas, ao nível nacional e regional e de entidades privadas. Estes SGCQ cobrem

todo o circuito, desde os produtores primários até aos retalhistas nos mercados de consumo finais e são suportados em sistemas eficientes de informação. Diversas perspectivas e objectivos podem encontrar-se associados a esta variedade de sistemas sendo, contudo, raras as análises sistemáticas realizadas aos mesmos, à escala europeia. É de evidenciar, todavia o documento resultante do projecto levado a cabo pelo *Institute for Prospective Technological Studies* (IPTTS), sob proposta da Comissão Europeia (2006). Deste estudo várias opções merecem reflexão, desde o nível de intervenção da União Europeia (UE) e uso do respectivo logótipo atestando a conformidade com as normas, aos futuros desenvolvimentos a promover, passando pelos processos de regulação de reconhecimento mútuo e de *benchmarking* e pela eventual padronização dos esquemas de certificação da qualidade e a implementação de normas gerais.

Face ao exposto e à necessidade de existirem mecanismos que assegurem o cumprimento e coordenação dos SGCQ e simultaneamente proporcionem aos empresários que operam com níveis elevados de qualidade, a retenção do correspondente valor acrescentado, pretende-se com este artigo rever o conceito de qualidade em agricultura e a pluralidade de SGCQ existentes na UE, expondo os desafios e perspectivas considerados mais relevantes.

2. Qualidade em Agricultura

O termo *qualidade* que vem do latim *qualitate* é utilizado em situações bem distintas. No contexto agrícola, para além dos pré-requisitos básicos de saúde, segurança e gosto, podem associar-se á qualidade, características e ingredientes específicos dos produtos, muitas vezes ligados à origem e à geografia, às condições edafoclimáticas, à raça animal, aos métodos de produção particulares, à experiência e conhecimentos empíricos ancestrais das populações, à observação de normas de bem-estar animal e ambiental e, ao cumprimento de normas de processamento, preparação, embalagem, rotulagem e apresentação ao consumidor (Comissão Europeia, 2004 e 2007).

Quando aplicado ao sector agrícola, o conceito de qualidade integra assim toda a cadeia produtiva, desde a provisão de matérias-primas até ao consumo ou uso dos produtos, passando pelas etapas intermédias que envolvem o processamento, o fraccionamento ou acondicionamento, a embalagem e a distribuição (Comissão Europeia, 2006). Constitui um processo contínuo de envolvimento e compromissos

diversos para garantir dois tipos de resultados: os exigidos e os desejados. Os primeiros, advém do que se designa por qualidade técnica, ou seja, os conteúdos e teores característicos do produto, que devem existir e que se podem quantificar de modo a este ser aceite e comercializado. Os segundos, dependem dos objectivos do empresário em satisfazer determinadas expectativas dos consumidores e influenciar as suas escolhas. Qualidade neste contexto pode significar conformidade com as normas ou padrões e exigências dos consumidores, sejam estas éticas, ambientais (agricultura biológica), especialidades locais (produtos com denominação de origem protegida indicação geográfica protegida ou especialidades tradicionais garantidas), e, ainda, gosto, cheiro ou sabor, traduzindo a percepção de atributos de qualidade subjectivos que podem variar no tempo, no espaço e com a escala de valores do consumidor (Lucas, 2006).

A qualidade é assim um conceito relativo, para a qual uma das definições aceitáveis é a de Juran e Gryna (1993) que a entende como «a aptidão ou idoneidade de um produto para o seu uso», ou seja, a sua utilidade para o consumidor. Para (Grunert, 2005), a qualidade de um produto agro-alimentar pode ser definida mediante uma abordagem holística onde esta totaliza as características desejadas e percebidas num produto e, a abordagem de excelência, onde qualidade é referida apenas às características pertencentes a um produto superior. A utilidade para o consumidor depende quer das características, propriedades ou atributos tangíveis e dos intangíveis do produto, quer da forma como as percebe, assim como da capacidade que considera terem na satisfação das suas necessidades. Essas características podem não estar directamente relacionadas com o produto, mas com o preço, o local da venda ou os serviços incorporados. Todos os atributos da qualidade relacionados com o desenvolvimento do produto (a conveniência, a origem da produção, e as preocupações com a saúde e segurança) influenciam a percepção de qualidade por parte do consumidor. Os atributos que têm sido identificados como os que mais influenciam as decisões de consumo são os valores nutricionais e salutar, o aspecto, o sabor, a conveniência, a embalagem e a segurança (Jensen e Basiotis, 1993). Quanto aos atributos de qualidade mais habituais, Hooker e Caswell (1995) consideram os de segurança alimentar (níveis de microorganismos patogénicos, metais pesados, resíduos de pesticidas e produtos veterinários, toxinas naturais e aditivos de alimentos) cujo controle se regula mediante normas sanitárias, os nutricionais (conteúdos em calorias, proteínas, vitaminas, minerais, colesterol, sódio, hidratos de carbono e fibra), outros atributos (pureza, integridade da composição, tamanho, aparência, sabor e idoneidade da preparação) e os de embalagem (material usado, etiqueta e informação fornecida, marca, cor, aspecto geral). Estes aspectos são fundamentais por duas razões. Porque os consumidores estão cada vez mais interessados, mais conhecedores e conseqüente, mais críticos perante os

alimentos (Wheelock, 1992). Simultaneamente, porque estão cada vez mais preocupados com os diversos aspectos da ingestão alimentar e principalmente com os problemas de saúde associados com a dieta e a segurança dos produtos alimentares.

Na prática, a qualidade de um produto ou serviço pode ser olhada de duas ópticas: a do produtor e a do consumidor. Na óptica do produtor, a qualidade associa-se ao sistema, ao modo e à tecnologia de produção que satisfaz necessidades da procura (Fazano, 2006). A avaliação da qualidade pelo consumidor varia consideravelmente com o valor e a utilidade reconhecida ao produto (em alguns casos ligada ao preço) e com a percepção, a qual é depurada e calibrada pela sua escala de preferências e pelos critérios individuais que usa no processo de decisão. Essa avaliação pode basear-se por exemplo, numa relação custo/benefício, na adequação ao uso, no valor agregado que produtos similares não possuem ou na identificação da excelência de um produto. Pode ainda variar entre situações (Lucas, 2007), sendo que, no momento da compra prevalecem os atributos exteriores (aspecto, cor, estado de conservação, cheiro, dureza, marca, embalagem, preço, selo de certificação), após o consumo, os atributos experienciados (sabor, textura, consistência, doçura, conveniência e facilidade de preparação) e, independentemente do momento, os atributos confiáveis (saúde, valor nutricional, produção amiga do ambiente, respeito pelo bem estar animal, ética na produção e distribuição, presença ou uso de organismos geneticamente modificados, e, responsabilidade social, entre outros, fundamentalmente comunicados através do rótulo e das marcas).

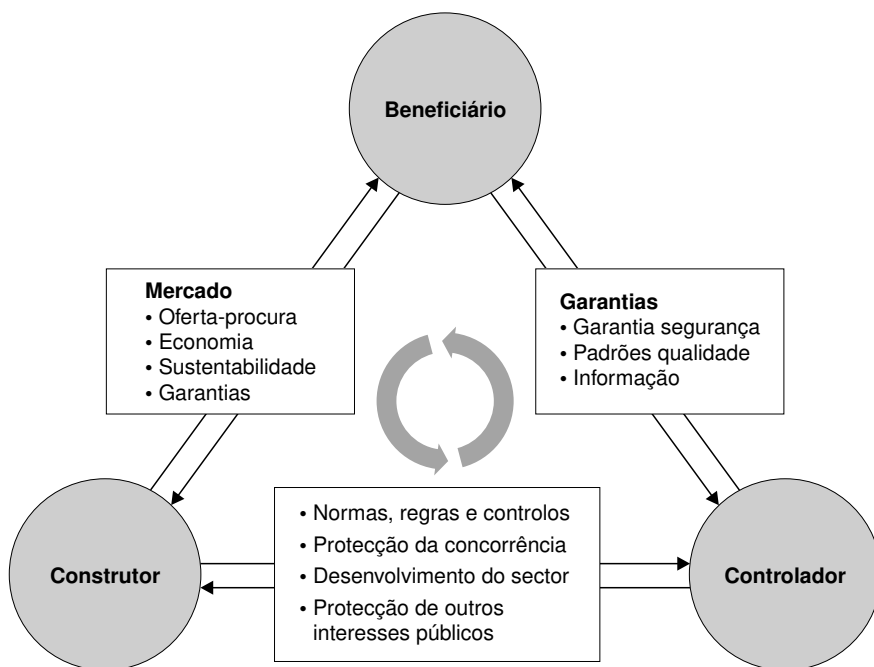
Do ponto de vista dos consumidores, a qualidade é multidimensional, não sendo apenas avaliada por um dos seus atributos mas por vários. A qualidade tem muitas dimensões e, por isso, é mais difícil de definir, de garantir e certificar, particularmente no caso dos atributos de confiança. Do ponto de vista da empresa, sendo objectivo disponibilizar produtos de qualidade, o conceito deve ser definido de forma clara e objectiva. Tal significa que a empresa deve pesquisar as necessidades dos clientes e, em função destas, definir os requisitos de qualidade do produto. Os produtos devem exibir esses requisitos, a política de comunicação divulgar esses requisitos, o controle de qualidade assegurar que esses requisitos estão presentes no produto e, a medição da satisfação apurar em que medida esses requisitos estão presentes e em que medida vão realmente ao encontro das necessidades dos consumidores. Todo o funcionamento da empresa está, neste contexto, focado na oferta do conceito de qualidade que foi definido. Três componentes devem igualmente ser identificadas: o beneficiário da qualidade, o construtor da qualidade e o controlador/garante da qualidade dos alimentos. Isto é, o consumidor, as empresas e as instituições de controlo e certificação (Figura 1).

Dada a constante evolução associada ao conceito de qualidade, inúmeras tentativas de a classificar e de a mensurar tem surgido (Figura 2). A grande maioria é

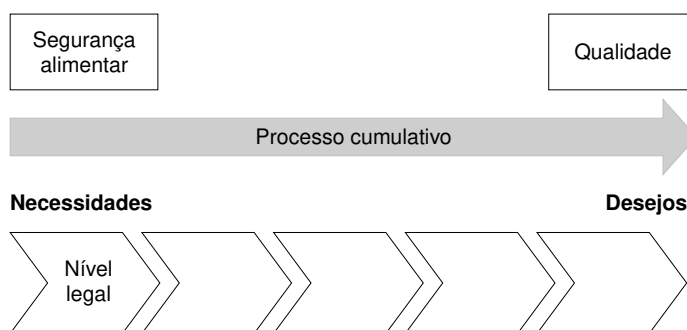
baseada em escalas de comparação em que muitas das características são avaliadas com base em percepções subjectivas e difíceis de comparar em termos absolutos porque suportadas em escalas de preferência individual (INDICOD, 2005).

Gestão da qualidade, garantia da qualidade e controlo da qualidade são conceitos relacionados a qualidade na agricultura que se referem, respectivamente, à concepção, controle e melhoria dos processos da empresa (quer sejam de gestão, de produção, de marketing, de gestão de recursos humanos, ou outros), à melhoria dos processos e controle de qualidade de produtos e, às acções tomadas para redução de irregularidades ou inconformidades face às normas. Todos estes processos e os subjacentes SGCQ baseados fundamentalmente numa abordagem holística de qualidade, são particularmente complexos e variados na UE (Comissão Europeia, 2006), pela diversidade cultural, de valores e tradições, de estilos de vida, de modelos mentais, de sistemas socioeconómicos, de indicadores demográficos e de rendimento, de conceitos de saúde, bem-estar e qualidade de vida, de necessidades e expectativas e, de tipos de produtos.

Figura 1 – Qualidade: relações e funções entre os intervenientes



Fonte: INDICOD, 2005.

Figura 2 – Representação dinâmica do conceito de qualidade

Fonte: INDICOD, 2005.

3. Sistemas de garantia e certificação da qualidade

Pode definir-se um SGCQ como um conjunto de normas e requisitos que fazem com que todos os intervenientes numa cadeia agro-alimentar ajam em conformidade com o definido e sinalizem essa prática ao consumidor final. Subjacente a este processo há um outro de verificação, controlo e certificação, realizado muitas vezes por um organismo independente ao processo produtivo e à cadeia de abastecimento.

Diferentes sistemas de garantia e certificação da qualidade (SGCQ) existem na UE associados à cadeia de abastecimento alimentar, todos eles de participação voluntária por parte dos envolvidos. Podem classificar-se em duas categorias: Sistemas de Gestão da Qualidade ou normas dentro da cadeia alimentar dos quais o consumidor dificilmente tem consciência no momento da compra de produtos agro-alimentares e, sistemas de qualidade adoptados e suportados por estratégias de diferenciação e segmentação de mercado que usam a marca e a rotulagem como sinais específicos para gerar confiança e garantir atributos de qualidade ao consumidor (Comissão Europeia, 2006).

O primeiro SGCQ europeu foi o italiano «Consortio de la Grana Tipico» para protecção do queijo «Parmigiano-Reggiano», em 1934, a que se seguiu, em 1935, a «Appellation d'Origine Contrôlée», em França, para protecção do vinho e do queijo. Contudo, a protecção do queijo Roqueford em França remonta ao século XIV (Bec-

ker e Staus, 2008). Há igualmente referências a produtos com nomes de locais de origem, como por exemplo, vinho de Samos ou mel de Hymette, na Antiga Grécia (Larrousse, 1965) e no Império Romano. Em Portugal, a primeira região delimitada data de 1756 e de uma decisão do Marquês de Pombal proteger as vinhas do Douro e o Vinho do Porto.

Durante a década de 1990, a norma 9000 da ISO (*International Organization for Standardization*,) foi introduzida com o objectivo de estabelecer um modelo de gestão da qualidade geral para todos os sectores industriais. Contudo, quer por a certificação ISO 9000 não cumprir os requisitos de todas as indústrias, quer pelas crises alimentares entretanto ocorridas, vários países criaram ou adoptaram SGCQ próprios para servir os seus interesses nacionais. Também o conceito de qualidade mudara e já não era considerado um atributo unidimensional e a reforma da política agrícola comum (PAC), em 1992, mudou o foco da estratégia agrícola da UE da produção para o desenvolvimento rural e a orientação para a qualidade. O objectivo era a protecção e promoção de produtos exclusivos que, pela sua origem geográfica e modos de produção específicos, possuíssem características qualitativas particulares.

A UE estruturou a sua política de qualidade (Comissão Europeia, 2000) em quatro normas aprovadas em 1991 e 1992 (Regulamentos Comunitários 2092/92, 2081/92, 2082/92 e, 2092/91) e quatro figuras jurídicas, designadamente, a Denominação de Origem Protegida (DOP), a Indicação Geográfica Protegida (IGP), a Especialidade Tradicional Garantida (ETG) e, a Agricultura Biológica (AB). Posteriormente, em virtude de queixas da Austrália e Estados Unidos à Organização Mundial do Comércio (WTO) sobre a excessiva protecção dos produtos, a legislação comunitária veio a alterar-se e, em 2006 os Regulamentos (CE) n.º 509/2006 e 510/2006 substituíram os anteriores 2082/92 e 2081/92 e, em 2007, o Regulamento (CE) N.º 834/2007 revogou o anterior 2092/91 (Becker e Staus, 2008).

Os produtos protegidos pelos regimes de qualidade da UE têm uma posição privilegiada, não apenas pela protecção jurídica que beneficiam, mas também pelo apoio financeiro para a sua promoção (Becker, 2009). Se um produto é registado como DOP, IGP ou ETG, o seu nome fica protegido contra produtores que não se encontrem localizados na sua área geográfica (Becker e Staus, 2008). Assim, é possível distinguir entre a natureza genérica de um produto (por exemplo, «Limiano»), a sua origem geográfica («Trás-os-Montes»), uma marca privada com identificação similar a uma área geográfica («SoutoNisa»), marcas privadas onde o nome e a origem estão interligadas («queijadas de Sintra»), marcas colectivas referenciadas à região («vinho do Alentejo») e, marcas colectivas protegidas pela UE, reportadas a uma origem geográfica com ligação fraca à qualidade do produto (IGP, por exemplo «borrego de Montemor-o-Novo») ou forte ligação à qualidade do produto (DOP, por exemplo «Carnalentejana»).

Para além do direito exclusivo de poder usar o nome ou marca colectiva, registar produtos como DOP, IGP ou ETG, tem outros benefícios para o produtor, nomeadamente uma protecção jurídica superior à protecção de uma marca privada. O nome é protegido não apenas de concorrência desleal mas também do seu uso em qualquer outro contexto comercial. Este elevado nível de protecção legal é o esforço que a comunidade europeia considera adequado para contribuir para o desenvolvimento rural, através do direito do designado «monopólio geográfico» (Becker e Staus, 2008). No caso dos produtos protegidos pela política de qualidade da UE, a especificação do produto DOP, IGP ou ETG é determinada por um agrupamento de produtores que solicitam o registo do produto, enquanto no caso da AB é determinado pelo regulamento da UE nesta matéria.

Podem distinguir-se na UE diferentes grupos de países em relação ao número de produtos qualificados que detêm e às diferentes abordagens adoptadas para garantir ou promover a qualidade agro-alimentar (OECD, 2000). Um deles inclui os países mediterrânicos muito bem orientados para a qualidade, especialmente Portugal e Itália, com diversos produtos DOP e IGP. Outro grupo composto pela Alemanha, Reino Unido, Irlanda e Bélgica com uma orientação clara para sistemas de garantia e certificação da qualidade dos alimentos que não necessariamente DOP e IGP. A Holanda e o Luxemburgo que partilham simultaneamente diversidade e orientação para a qualidade. Um outro conjunto é composto pela Áustria e os países escandinavos, que são claramente orientados para a agricultura biológica. Finalmente, no caso dos mais recentes Estados-Membros da Europa Central e de Leste, a política de qualidade da UE parece oferecer oportunidades pelo número de pedidos de registo efectuados embora o número de produtos efectivamente protegidos seja reduzido e tenha a maior expressão na República Checa (Becker, 2009).

Embora os SGCQ na UE tenham passado de cerca de uma dezena (9 em 1900) para mais de uma centena (117 em 2000), tornaram-se sobretudo importantes a partir da década de 90, quer devido ao apoio comunitário, quer aos diversos escândalos alimentares ocorridos que induziram a tomada de medidas de política alimentar específicas relativas à rastreabilidade (Regulamento (EC) 178/2002) e ao estabelecimento da Autoridade Europeia de Segurança Alimentar (Becker e Staus, 2008).

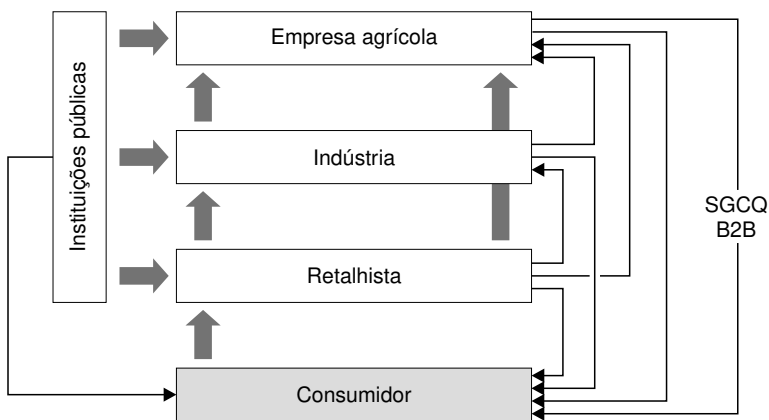
O número de SGCQ na UE varia entre países, sendo a Alemanha a que detém o maior número (66 em 2007), seguida pela Espanha e Reino Unido (37), Bélgica (35), Itália (31), Irlanda (28), Áustria (21), França (20), Dinamarca (18), Finlândia e Holanda (11), Suécia (10), Grécia (9), Portugal (4) e Luxemburgo (3) (Becker e Staus, 2008). Segundo os mesmos autores, o elevado número de SGCQ em países como a Alemanha, Reino Unido e Bélgica, está fundamentalmente relacionado com

o esforço em evitar novos escândalos alimentares em virtude da sensibilidade dos consumidores a esse tema, sobretudo depois da crise da BSE.

Apesar da quantidade de SGCQ existentes na UE ligados ao sector agro-alimentar, não existe uma abordagem uniforme aos diferentes aspectos da qualidade, podendo ser classificados em função de muitas variáveis diferentes (objecto, alvo, conteúdo – rastreabilidade, método de produção-promotores, área de aplicação e, número de etapas envolvidas na cadeia alimentar, entre outras). A maioria ajusta-se apenas a mercados diferenciados e, somente um reduzido número e muito diversificado, vai além das normas legais, visando a diferenciação dos produtos e a manutenção de determinados padrões de qualidade (Comissão Europeia, 2006).

Os SGCQ podem classificar-se em função do objecto (produtos ou processos), dos objectivos (consumidor final ou os diferentes intervenientes na cadeia de comercialização alimentar), o conteúdo (rastreabilidade na origem ou modo de produção), os promotores (públicos ou privados), as áreas de aplicação (local, regional, nacional ou internacional) e, o número de etapas envolvidas na cadeia agro-alimentar (Comissão Europeia, 2006). Como se pode verificar na Figura 3, alguns intervenientes nos SGCQ tem capacidade de influenciar os outros níveis, havendo alguns SGCQ que tem como alvo os consumidores enquanto outros tem como foco os intervenientes intermédios da cadeia gro-alimentar.

Figura 3 – Intervenientes na cadeia alimentar e nos SGCQ



Fonte: DEIAgra,2005 e Comissão Europeia, 2006.

O objecto de um SGCQ assenta geralmente no produto e/ou nas características do processo de produção (origem das matérias-primas e atributos do produto final). Tal objecto influencia o conteúdo das exigências de controlo e os requisitos de diferenciação do produto que assumem distintas tipologias desde as características organolépticas, á origem da matéria-prima, à tecnologia e sistema de produção, à protecção do ambiente e da biodiversidade, à protecção do bem-estar animal e, a aspectos éticos da produção (Comissão Europeia, 2006).

Os SGGQ que têm como alvo os consumidores e outros operadores da cadeia alimentar, são geralmente identificados por um logótipo que informa sobre os atributos do produto e/ou a qualidade do processo e garante que todos os operadores obedecem a regras específicas de conduta.

Os promotores ou proprietários dos SGCQ têm influência fundamental no seu objecto e objectivos. Os sistemas públicos são essencialmente orientadas para a protecção dos consumidores através da rotulagem dos produtos enquanto a maioria dos sistemas privados se concentra no marketing B2B (*business to business*). No entanto, os sistemas de certificação, que abrangem toda a cadeia, como o IKB holandês, e as normas desenvolvidas por agentes externos, como o Marine Stewardship Council, começam a integrar objectivos de marketing e uma orientação ao consumidor. Em muitos casos, os SGCQ públicos e os privados levam a duplicações de controlos, auditorias e inspecções e aumentos nos custos de certificação. Esquemas como EurepGAP ou BRC Global Standard são bons exemplos do problema, já que, para além da segurança alimentar baseiam-se noutras questões (saúde dos trabalhadores, segurança e bem-estar, responsabilidade social, questões ambientais, bem-estar animal) que se sobrepõem com a legislação. Também pode haver justaposição em diferentes SGCQ privados, os quais aplicam critérios semelhantes que, na ausência de reconhecimento mútuo, tem que ser verificados isoladamente. Organismos não governamentais (ONG) preocupam-se geralmente com aspectos muito específicos como o bem-estar animal ou o comércio justo. Entre os objectivos dos programas de qualidade de autoridades públicas, a origem regional ou nacional é normalmente introduzida. No caso dos SGCQ integrados na política de qualidade da UE, visam especificamente proteger os aspectos regionais e tradicionais dos produtos que foram registados e a agricultura biológica (Comissão Europeia, 2006).

Diferentes intervenientes, directamente envolvidos ou não na produção e na distribuição dos produtos agro-alimentares, podem participar no SGCQ. Sistemas assumidos pelos intermediários entre a produção e o consumo normalmente ajustam a oferta aos segmentos da procura enquanto SGCQ iniciados na produção, frequentemente reflectem apenas a visão dos produtores e processadores, tendem a padronizar e garantir necessidades específicas destes grupos e, nem sempre tem em conta as necessidades e desejos dos consumidores (Lucas, 2006). Alguns des-

tes SGCQ resultam da adopção e implementação de sistemas ISO por consórcios retalhistas e são geralmente de âmbito multinacional. Outros, numa escala local ou nacional, procuram diferenciar um produto dos seus concorrentes mais próximos. Na sua grande maioria, estes SGCQ não constituem exactamente regulamentos mas discursos de qualidade declarada, frequentemente invocados por órgãos institucionais, público ou privados (Comissão Europeia, 2006).

O desenvolvimento dos distintos SGCQ é influenciado por medidas de política agrícola, agro-alimentar ou ambiental e por alterações sócio-demográficas e sócio-económicas. A estrutura política e, particularmente o pilar da qualidade da PAC, define os limites dentro dos quais uma empresa pode operar se quiser produzir e certificar produtos DOP, IGP, ETG ou AB. Com as mudanças da PAC esses limites podem ter que ser ajustados induzindo modificações no modo de produção ou processamento e no comportamento de comercialização, quer para permanecer dentro dos limites da lei, quer para permanecer economicamente viável, ou para aproveitar novas oportunidades (Comissão Europeia, 2006). Dentro dos factores económicos, a concorrência tem vindo a ser a principal força indutora de mudança de mentalidades e adopção de inovações, assim como de reacção a adversidades do mercado e a mudanças no comportamento dos operadores e dos concorrentes mais próximos. Disso é exemplo a reconhecida evolução do sector agro-alimentar, com transferência do poder dos produtores e transformadores para os retalhistas e consumidores (Lucas, 2006). Dentro dos factores sócio-demográficos contam-se as preferências do consumidor e seu impacto sobre a estrutura da cadeia agro-alimentar, nomeadamente, a procura por alimentos saudáveis e saborosos, com maior valor nutricional, produzidos por métodos mais respeitadores do ambiente (Lucas, 2006). Finalmente, os factores associados a mudanças tecnológicas têm estado no centro da reestruturação dos sectores agrícola e agro-alimentar (Cicco *et al.*, 2001).

A proliferação e multiplicidade de SGCQ existente na UE pode considerar-se um problema pelos inconvenientes que cria, nomeadamente pela potencial confusão que pode criar na mente dos consumidores, aos quais são disponibilizados um grande número de produtos semelhantes, protegidos por SGCQ distintos e sobre os quais tem pouca ou nenhuma informação. Não raras vezes os procedimentos de controlo podem sobrepor-se e são duplicadas, o que aumenta os riscos financeiros associados a custos e encargos administrativos. Outro risco é o de alguns sistemas não oferecem acesso igual a todos os produtores, quer devido a problemas de linguagem quer de critérios pouco claros. Também o valor acrescentado gerado poderá ser distribuído de forma desigual ao longo da cadeia alimentar. Finalmente, há riscos de práticas anticoncorrenciais que levem à criação de monopólios, instauração de barreiras e obstáculos à entrada no mercado de novos operadores, assim como excesso de regulação ou intervenção do estado (Comissão Europeia, 2006).

4. Desafios e perspectivas futuros

Face a um mercado sem falhas importantes, um dos desafios que se coloca é o de saber se a UE vai tomar a decisão de diminuir o nível de intervenção ou até mesmo de a eliminar totalmente, sejam os SGCQ promovidos por entidades públicas ou privadas e, de adopção voluntária.

Outro desafio passa pela possibilidade de regulamentar o reconhecimento mútuo entre diferentes SGCQ e de fazer *benchmarking* para apoiar os diversos intervenientes da cadeia agro-alimentar, reduzir custos e economizar tempo relacionado com as exigências de sobreposição de controlos, sem perder a possibilidade de diferenciação do mercado pela detenção de um SGCQ específico. Ou seja, padronizar os actuais SGCQ definindo regras gerais de execução sem eliminar a possibilidade destes se diferenciarem aos olhos do consumidor.

Um terceiro desafio prende-se com a normalização dos actuais SGCQ e a definição dos requisitos mínimos a considerar, garantindo o logótipo europeu a conformidade com as normas da UE.

Finalmente, talvez o maior desafio que se coloque seja o de virem a ser desenvolvidos e a surgir SGCQ semelhantes e mais competitivos aos actuais regimes comunitários DOP, IGP, ETG e AB que inviabilizem e desvirtuem as formas de protecção dos produtos agrícolas presentemente existentes. Também os acordos da Organização Mundial do Comércio (WTO) sobretudo nas decisões em relação aos produtos DOP, IGP e ETG, por enquanto protegidos por acordos bilaterais, tem igualmente considerável impacto sobre a aplicação dos SGCQ na UE.

Perspectivas de acção futuras devem passar pela criação e manutenção de uma base de dados com os diferentes logótipos de qualidade existentes na UE o que permitirá monitorar continuamente e de forma transparente o desenvolvimento dos SGCQ.

É ainda desejável a continuação dos desenvolvimentos dos programas comunitários de qualidade agrícola que beneficiam produtores através da obtenção de um preço superior para os produtos comercializados e de uma melhor eficiência dos custos de produção e consumidores, pelo ampliar as suas escolhas dentro de uma vasta gama de produtos de qualidade. Também pela criação de valor para todos os intervenientes no processo.

Referências

- BECKER, T. e STAUS, A. (2008), «European food quality policy: the importance of geographical indications, organic certification and food quality insurance schemes in European countries», Comunicação apresentada no 12th EAAE Congress *People, Food and Environments: Global Trends and European Strategies*, Gent, Bélgica, 26-29 August.
- BECKER, TILMAN (2009), «European Food Quality Policy: The importance of Geographical Indications, Organic Certification and Food Quality Assurance Schemes in European Countries», *The Estey Centre Journal of International Law and Trade Policy*, Vol. 10 (1):111-130;
- CICCO, A., LANS, I, ITTERSUM, K., LOSEBY, M. (2001), «The role of EU-certification of region of origin in consumer evaluation of food products», *71st EAAE Seminar, The food consumer in the early 21st century*, Zaragoza, Spain.
- LARROUSSE (1965), *Trois volumes en couleurs*, Librairies Larrousse, Paris.
- LUCAS, MARIA RAQUEL (2006), «Consumo, Qualidade e Segurança Alimentar: desafios e perspectivas», capítulo do livro *Economia com compromisso, ensaios em memória de José Dias Sena*, pp. 55-79, Edição CEFAG e Universidade de Évora, Junho.
- LUCAS, MARIA RAQUEL (2007), «Comportamento do consumidor: o processo de decisão na compra de alimentos», Lição de síntese da prova de Agregação, Universidade de Évora, Junho.
- COMISSÃO EUROPEIA (2000), «Quality Policy», <http://europa.eu.int/comm/dg06>.
- COMISSÃO EUROPEIA (2004), «Protection of Geographical Indications, Designations of Origin and Certificates of Specific Character for Agricultural Products and Foodstuffs», Directorate General for Agricultural Food Quality Policy in the European Union Working Document of the Commission Services Guide to Community Rules 2nd Edition, August (http://ec.europa.eu/agriculture/publi/gi/broch_en.pdf).
- COMISSÃO EUROPEIA (2006), «Food quality assurance and certification schemes», Background Paper, Stakeholder Hearing 11/12 May, http://foodqualityschemes.jrc.ec.europa.eu/en/documents/Backgroundpaper_formatted_final.pdf
- COMISSÃO EUROPEIA (2007), «European policy for quality agricultural products», Fact Sheet, http://ec.europa.eu/agriculture/publi/fact/quality/2007_en.pdf.
- DEIAGRA, UNIVERSITY OF BOLOGNA (2005), *Food chain dynamics and quality certification. Research study*.
- OECD – ORGANISATION FOR ECONOMIC CO-OPERATION AND DEVELOPMENT (2000), «Appellations of Origin and Geographical Indications in OECD Member Countries: Economic and Legal Implications», Final version of a study which was carried out under the Programme of Work for 1999/2000 adopted by the Committee for Agriculture and endorsed by the Trade, 12th Congress of the European Association of Agricultural Economists – EAAE 2008 Committee, http://www.oecd.org/LongAbstract/0,3425,en_2649
- FAZANO, CARLOS ALBERTO (2006), *Qualidade: a evolução de um conceito*. São Paulo: Banas Qualidade, Setembro, n.º 172.
- HOOKE, N. e J. CASWELL (1995), «A regulatory targets and regimes for food safety: a comparison of North American and European approaches», *The economics of reducing health risk from food*, Caswell J. A., ed., June.
- INDICOD (2005), «La qualità a supporto della competitività della filiera agroalimentare italiana». Study prepared by Nomisma http://indicod-ecr.it/studiricerche/download_documento/QualitaCompetitivita.pdf

JENSEN, H., BASIOTIS, P. (1993), «Food safety/food quality date». Proceeding of the 5216 Food demand and consumer behaviour Regional Committee Workshop.

JURÁN, J. e F. GRINA (1993), *Manual de control de calidad*, vol. I, McGraw Hill.

WHEELOCK, J. V. (1992), «Food quality and consumer choice», *British Food Journal*, 94(3):39-43.

