



Por Lucinda Pinto

Em artigos anteriores sobre o tema da “Comercialização dos produtos agrícolas” falámos sobre a importância da rotulagem e das regras associadas à rotulagem, apresentámos os apoios à transformação e comercialização dos produtos agrícolas previstos no QCAIII -Revista Voz da Terra - Dezembro de 2003.

Em relação à “Promoção dos produtos agrícolas”, acções no mercado interno e em países terceiros recomendo a leitura do artigo “Comercialização de produtos agrícolas, publicado na revista “Voz da Terra” de Junho de 2004.

Neste artigo entendemos abordar o tema da “rastreabilidade” no geral e em particular no sector agrícola e na comercialização dos produtos agrícolas.

Desde logo muitos de nós perguntarão:
- O que é isso da “rastreabilidade”?

Outros questionarão, em que medida é que a rastreabilidade pode influenciar positivamente a comercialização dos produtos agrícolas?

Do ponto de vista dos produtores interessa saber como pode a “rastreabilidade” constituir uma “mais valia” para a sua produção.

O que é a rastreabilidade?

Para definir rastreabilidade socorremo-nos da formulação prevista no Reg. (CE) nº 178/2002 (1), que refere a rastreabilidade como sendo “a capacidade de detectar a

origem e de seguir o rasto de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros alimentícios ou em alimentos para animais, ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição”.

Recorrendo aos meios apropriados é possível a qualquer momento - **da produção, transformação ou no local de venda** - saber exactamente qual é a proveniência do produto (ou dos seus constituintes) e, portanto, em que condições foi produzido. Acresce ainda que o mencionado regulamento torna obrigatória a rastreabilidade a partir de 1 de Janeiro de 2005.



Qual o circuito da rastreabilidade?

No sentido de estabelecer a ligação apropriada entre os intervenientes no circuito da rastreabilidade tomemos o seguinte exemplo:

Imagine-se o leitor sentado num restaurante a comer um bife. Por considerá-lo um pouco duro, mas mais suculento que o habitual, questiona o empregado. Este último pede uns minutos para conferenciar com o chefe de cozinha. Pouco tempo depois dá-lhe a informação que o bife provém de um novilho Maronês PT 0221123456 da exploração HW26Z do Senhor Joaquim Sebastião, abatido no matadouro X distribuído pela empresa y. Acrescenta ainda o mesmo que “se quiser informação mais detalhada sobre a exploração, modo de produção e produtor, é só o tempo de a imprimir através do computador”. Pois isto é a rastreabilidade!



Quem assegura a rastreabilidade?

Todos os intervenientes no processo, produção, transformação e distribuição são responsáveis por assegurar que a rastreabilidade possa ter efeito.

Assim, o produtor, por exemplo o agricultor, é responsável pelo produto que produz, nomeadamente quanto às condições de produção - técnicas de cultivo, utilização de fitofármacos, incorporação de fertilizantes, utilização de água etc. O transformador (por exemplo a agroindústria) é responsável pela transformação, pela incorporação de aditivos, pela não

contaminação do produto por resíduos do processo, etc.

A Distribuição será responsável pela armazenagem, transporte e venda até ao consumidor final. Finalmente, se ocorrer algum problema (e se toda a informação necessária se encontrar acessível), é possível percorrer o trajecto do produto até à origem e deste modo determinar a causa do problema.

O que é necessário fazer para diminuir os riscos e que princípios aplicar?

O produtor de géneros alimentícios (seja a empresa agrícola, seja a indústria) terá de observar regras, para além das inerentes ao processo produtivo, também as relativas à higiene.

Tal como previsto no Reg.(CE) nº 852/2004 (3), “os Estados Membros incentivam a elaboração de códigos nacionais de boas práticas de higiene e aplicação dos princípios “HACCP” (Hazard Analysis at Critical Control Point), ou seja um Modelo de Análise e Controlo dos Pontos críticos no processo produtivo:

Princípios HACCP

- 1- Identificação de quaisquer perigos que devam ser evitados, eliminados ou reduzidos para níveis aceitáveis;
- 2- Identificação dos pontos críticos de controlo na fase ou fases em que o controlo é essencial para evitar ou eliminar um risco ou para o reduzir para níveis aceitáveis;
- 3- Estabelecimento de limites críticos em pontos críticos de controlo, que separem a aceitabilidade da não aceitabilidade com vista à prevenção, eliminação ou redução dos riscos identificados;
- 4- Estabelecimento e aplicação de processos eficazes de vigilância em pontos críticos de controlo;
- 5- Estabelecimento de medidas correctivas quando a vigilância indicar que um ponto crítico de controlo não se encontra sob controlo;

6- Estabelecimentos de processos, a efectuar, regularmente, para verificar que as medidas referidas em 1 e 2 funcionam eficazmente; e

7- Elaboração de documentos e registos adequados à natureza e dimensão das empresas, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas nos pontos anteriores.

Quem controla a aplicação da rastreabilidade?

Os organismos oficiais têm a incumbência de efectuar este controlo. Relativamente aos géneros alimentícios, o Reg. (CE) Nº 882/2004 (2), estabelece as medidas de controlo (Critérios, técnicas, frequência dos controlos) bem como as regras a que deve obedecer o controlo, reconhecimento dos laboratórios de análise, entre outras.



Proposta de estabelecimento dum esquema de rastreabilidade para a fileira oleícola



A fileira oleícola, pela situação actual e pela importância que reveste no sector agrícola nacional, constitui um bom exemplo para a implementação de um possível sistema (esquema) de rastreabilidade.

O relatório apresentado pela Comissão ao Conselho em 2000 (4) sobre “a estratégia da qualidade para o azeite” aponta claramente para a necessidade de organização dos operadores no sentido de assegurar a rastreabilidade.

Cada um dos intervenientes da fileira assegurará a “qualidade”. Assim ao produtor caberá o papel de garantir a qualidade da azeitona que produz, o lagareiro assegurará a qualidade da transformação das azeitonas e por conseguinte do azeite produzido, as entidades embaladoras (ou indústrias de refinação, loteamento e embalagem de azeite) garantiriam, pelo seu lado, também a qualidade. O controlo do sistema seria assegurado pelo Agrupamento constituído pelos “actores da fileira”.

O sistema comportaria:

- Especificações estabelecidas pelos interessados, com uma identificação dos pontos críticos e dos elementos de controlo desses pontos, efectuada de acordo com o modelo HACCP,
- Aprovação das especificações pelas autoridades nacionais, no âmbito de um quadro regulamentar comunitário, e supervisão do sistema no contexto de um regime de controlo nacional.

Com a introdução de uma alteração ao Reg (CE) N° 1638/98 do Conselho (5) e a aprovação do Reg (CE) N° 1334/2002 da Comissão (6), fica estabelecido um quadro regulamentar para o desenvolvimento de acções no âmbito da melhoria da certificação (com apoio Comunitário) a promover pelas organizações de operadores reconhecidas.

Estas acções, tal como referido no mencionado Regulamento, serão desenvolvidas num ou mais dos seguintes domínios:

- **Acompanhamento e gestão administrativa do sector e do mercado do azeite e das azeitonas de mesa;**
- **Melhoria do impacto ambiental da produção oleícola;**
- **Melhoria da qualidade da produção de azeite e azeitonas de mesa;**
- **Sistema de rastreabilidade, certificação e defesa da qualidade do azeite e das azeitonas de mesa, sob a autoridade das administrações nacionais.**



As Acções a desenvolver no âmbito da rastreabilidade, defesa da qualidade do azeite e da azeitona de mesa terão o seguinte enquadramento:

- a) Criação e gestão de sistemas que permitam rastrear os produtos do olivicultor até ao acondicionamento e à

rotulagem, em conformidade com as especificações definidas pela autoridade nacional competente;

- b) Criação e gestão de sistemas de certificação da qualidade baseados num sistema de análise de riscos e pontos críticos de controlo, cujo caderno de encargos respeite os critérios técnicos estabelecidos pela autoridade nacional competente;

- c) Criação e gestão de sistemas de acompanhamento da observância das normas de autenticidade, qualidade e comercialização do azeite e da azeitona de mesa colocados no mercado, em conformidade com as especificações técnicas definidas pela autoridade nacional competente.

Com estes pressupostos, o modelo de organização interprofissional, que integre todos os agentes da fileira, é aquele que melhor se adapta à prossecução dos objectivos definidos para a melhoria da qualidade da fileira oleícola.

Um possível esquema de rastreabilidade e respectivo controlo

No sentido de demonstrar como organizar um esquema que permita efectuar a rastreabilidade na fileira oleícola, aqui deixamos uma proposta baseada na experiência levada a cabo pelo “Consorzio Salentino Olivicultori” (8) numa região de Itália - Salento - constituída pelas províncias de Brindisi, Lecce e Taranto com características algo parecidas com as nossas –pequena propriedade fragmentada, falta de organização dos produtores, algum individualismo reinante na produção, etc.

A proposta de organização e controlo é global, isto é, incluir não só a rastreabilidade a montante (ao nível da produção) mas também a rastreabilidade descendente (localização do produto na cadeia de aprovisionamento).

Para estabelecer um esquema de rastreabilidade da fileira oleícola há que integrar os vários intervenientes. Para isso será elaborado um regulamento de adesão e criado um centro de coordenação para recolha e gestão da informação necessária ao processo da rastreabilidade.



Agentes envolvidos:



Esquema de controlo da rastreabilidade do azeite

1- Identificação do produtor e matéria prima

- Ficha identificativa da exploração (características agrónomicas do olival);
- Respeito pelo plano de produção do olival (aplicação das boas práticas de cultivo) por parte do agricultor.

2- Identificação do lote de azeitona colhida (CÓDIGO DE CONFERÊNCIA)

- **Ponto crítico: perda de identificação do lote por mistura de matéria prima.**

3- Identificação do lote na laboração (lagar)

- Ficha de laboração do lote (unidade homogénea mínima de produto em relação com a capacidade de laboração)
- Respeito pelo plano de transformação (aplicação das boas práticas no lagar) (CÓDIGO DE LOTE DE LABORAÇÃO)

4- Identificação do lote armazenado e mistura de diferentes lotes

- Ficha de registo de armazém e ficha de registo do lote mistura em armazém (CÓDIGO DO LOTE DA MISTURA (LOTEAMENTO DE AZEITES)

5- Venda do azeite embalado

- Ficha de registo do embalamento
- Ficha de registo do lote de saída

A interligação com os sucessivos actores da cadeia de oferta (logística e distribuição) far-se-á através da activação de um sistema documental (documento de acompanhamento, código de barras etc) integrado com o fim de individualizar de modo unívoco o destino final do produto acabado.

Plano de Produção no olival

O “caderno de encargos” prevê o acompanhamento e registo das operações culturais ao nível do olival:

- Intervenções ao nível do solo incluindo fertilizações;
- Tratamentos à oliveira;
- Colheita;
- Qualidade da azeitona colhida;
- Transporte e entrega no lagar.



Plano de Transformação de azeitona e produção de azeite

O plano será diferente consoante a tipologia do lagar (tradicional ou contínuo). O Diagrama da página seguinte ilustra o processo de obtenção do azeite.

A cada uma das operações estão associados riscos ou perigos que ao não serem tidos em conta poderão comprometer a obtenção de um azeite de “qualidade”.

A este respeito, o trabalho apresentado na brochura publicada pela “Casa do Azeite” (8), alerta para os principais perigos que podem ocorrer no lagar e aponta algumas soluções.

O deficiente controlo no lagar, por exemplo: da armazenagem da azeitona, temperatura da massa ou a verificação e afinação das máquinas, pode comprometer, irremediavelmente, a qualidade do azeite produzido.

A resolução destes problemas passa, muitas vezes por soluções de fácil execução, como sejam por exemplo a limpeza do material utilizado ou a regulação da temperatura da pasta ou ainda reduzir o tempo e melhorar as condições de armazenagem da azeitona.

O armazenamento do azeite também constará do plano de modo a garantir que as características do azeite produzido não se alterem.

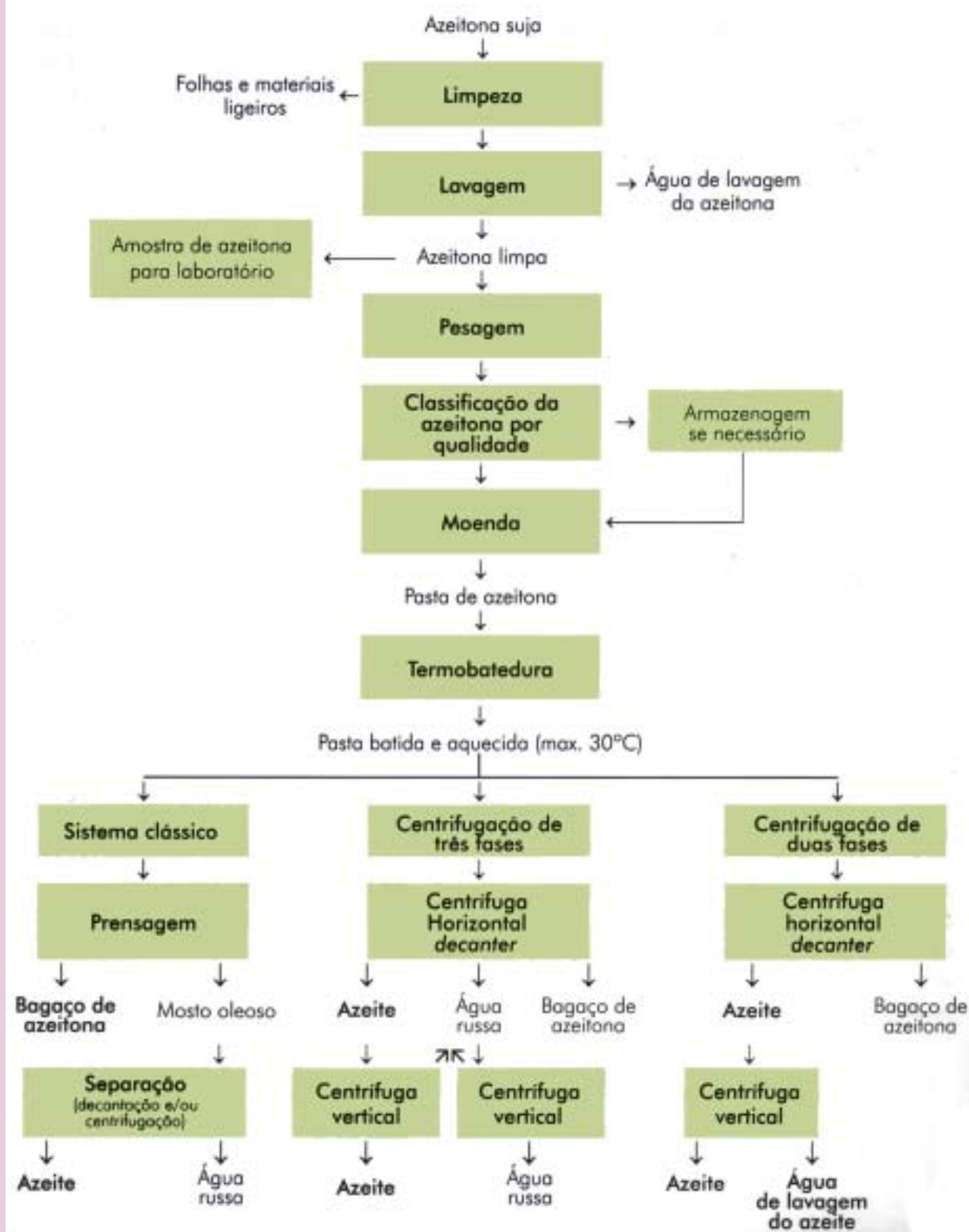
Plano de engarrafamento do azeite

A formalização deste plano tem como finalidade garantir a qualidade evitando contaminações de qualquer espécie que podem comprometer o objectivo final.

Serão definidos os requisitos relativos às instalações, (incluindo armazenagem) higiene pessoal, máquinas e material de engarrafamento, embalagens, sistema de fecho e etiquetagem.



Figura 2
Diagrama de extração do azeite



Fonte: Código de boas práticas para o processamento tecnológico dos azeites virgens – Casa do Azeite, Março de 2002 (9)

Avaliação dos principais “pontos críticos” ao longo da fileira oleícola

Numa perspectiva integrada de avaliação e em jeito de conclusão aqui deixamos os principais “pontos críticos” e algumas soluções que, tal como em Itália, poderão resolver alguns dos nossos problemas.

Principais Pontos Críticos:

- Ligação e conhecimento entre os vários intervenientes ao longo da fileira-Produção/Transformação/Distribuição.
- Organização da Produção

Algumas soluções:

- Envolver todos os intervenientes da fileira;
- Definir um modelo organizativo para a fileira;
- Combater o individualismo.

O consumidor e a qualidade

Por último e voltando ao título deste artigo, **“Rastreabilidade dos produtos agrícolas, obrigação ou oportunidade?”**, e para melhor traduzir em que medida a “qualidade” poderá constituir uma mais valia para o produtor, tomemos como exemplo o mercado Italiano e a pesquisa do Prof. Luca Lanini (7).

Num estudo de mercado em que se pretendia avaliar a disponibilidade do consumidor para pagar mais por um produto em troca de maior garantia de qualidade e segurança alimentar, concluiu-se que 76% dos inquiridos estão dispostos a pagar mais 10% no preço final do azeite por um produto seguro, e mais de metade dos consumidores admitem estar dispostos a pagar mais 20% por um azeite com qualidade determinada.

Fontes de informação:

(1) Regulamento (CE) Nº 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho de 28 de Janeiro, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança

alimentar e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (pág. 8);

(2) Regulamento (CE) nº 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios;

(3) Regulamento (CE) Nº 882/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho de 29 de Abril, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.

(4) Relatório da Comissão ao Conselho e ao Parlamento Europeu sobre a estratégia da qualidade para o azeite, COM (2000)855, pág. 28;

(5) Regulamento Nº 1638/98 do Conselho de 20 de Julho que altera o Regulamento nº 136/66/CEE que estabelece uma organização comum de mercado no sector das matérias gordas, com a alteração dada pelo Reg. (CE) nº 1513/2001 do Conselho de 23 de Julho (art.4ºA);

(6) Regulamento (CE) Nº 1334/2002 DA COMISSÃO de 23 de Julho, que estabelece normas de execução do Reg. (CE) nº 1638/98 do Conselho no que respeita aos programas de actividades das organizações de operadores oleícolas para as campanhas de comercialização de 2002/2003 e 2003/2004 (art.4º);

(7) Lanini, Luca, “O sector do azeite em Itália”, Curso Comércio Internacional de Azeite- Coimbra- Agosto de 2004.

(8) Bruni,R. e Giorgi, D., “La rintracciabilità di filiera nel comparto dell’Olio de oliva”, Consorzio Salentino degli Olivicoltori, 2002.

(9) Bento Costa, José Gouveia, Lina Dionísio, Nazaré Carrolo, Susana Oliveira, “Código de Boas Práticas para o Processamento Tecnológico dos Azeites Virgens”, pág. 17, Casa do Azeite, Março de 2002.