







## Capítulo 24

# Certificação de Café

Lúcio Herzog De Muner, Maurício José Fornazier,  
Maria da Penha Padovan, Mamen Cuellar Padilha,  
Hans Christian Schmidt e Evair Vieira de Mello





## 1. INTRODUÇÃO

Cada vez mais, quando se observam questões relacionadas à competitividade entre empresas, destaca-se como diferencial a capacidade de incorporar inovações tecnológicas e de atender aos requisitos especificados em normas e regulamentos técnicos aplicáveis a produtos, processos produtivos e sistemas de gestão.

Sob a ótica do mercado consumidor, a demanda vem sendo crescente por evidências objetivas de que produtos e serviços atendem às exigências expressas pelos certificados de conformidade ou outras formas de declarações, como, por exemplo, os cerca de 600 mil certificados de Sistemas de Gestão da Qualidade e Gestão Ambiental, segundo as normas ISO (*International Organization for Standardization*) emitidos no mundo e pela tendência crescente de exigências de certificação de produtos já praticadas na Europa, Japão e Estados Unidos (LAGES et al., 2005).

A avaliação da conformidade preconizada pela ISO consiste na atividade de examinar sistematicamente o grau de atendimento, por parte de um produto, processo ou serviço, a requisitos especificados, e que se torna relevante em áreas como segurança alimentar, equipamentos médico-hospitalares, análise de resíduos, de proteção da saúde e nos produtos da pauta de exportação (MCT, 2006).

Em geral, as ferramentas utilizadas para avaliar a conformidade de um produto, processo ou serviço incluem a certificação, os ensaios, a declaração do fornecedor, a inspeção e a etiquetagem.

Nesse contexto, destaca-se a Certificadora, uma entidade com independência em relação ao fornecedor e ao cliente, que atesta que um produto, processo ou serviço cumpre os requisitos de uma norma ou um regulamento técnico.

As Certificações de Sistemas de Gestão, destacadamente de Gestão Ambiental, são as modalidades atualmente mais difundidas no Brasil, porém identifica-se uma demanda crescente em relação à certificação de produtos e de processos. Para cada uma dessas modalidades, há uma série de princípios e diretrizes, baseadas em referências normativas internacionais, que orientam a sua aplicação.

O processo de Certificação se consolida cada vez mais como um instrumento de acesso a mercados. Nesse sentido, a certificação mais adequada para cada empresa, considerando seu negócio e contexto de atuação, será aquela que for reconhecida pelos clientes atuais e potenciais de seus produtos e serviços.

Há o entendimento, ainda, de que a Certificação pode ser um mecanismo para estimular a melhoria da Propriedade ou Empresa como um todo, da qualidade do produto, agregar valor às marcas comerciais e promover a concorrência justa entre os fornecedores de um mesmo produto ou serviço, considerando que os requisitos em relação aos quais a conformidade desses produtos e serviços é atestada são pré-estabelecidos e de conhecimento público, dos concorrentes e do mercado consumidor.

No Brasil, perante a internacionalização das relações econômicas, a certificação tem aumentado sua importância, significando hoje uma condição indispensável para o comércio, em especial o internacional (ALVIM; GIESBRECHT, 2005).

Os processos de Certificação são longos e baseados em uma notoriedade adquirida no decorrer de anos, décadas e até de séculos. A concessão de uma certificação, dependendo do caso, pode ser o passo final de uma longa caminhada que passa pela obtenção de selos de qualidade existentes em

algumas categorias de produto, ou ainda de Certificações, como a indicação de origem.

Porém, este mecanismo criado para garantir aos consumidores a origem ou as práticas produtivas que estão por trás de um produto e para valorizar o trabalho feito por determinados produtores não é isento de problemas. Destes, três se destacam (CUÉLLAR; TORREMOCHA, 2005):

- Os mecanismos de certificação foram criados nos países mais desenvolvidos economicamente, como principais mercados para estes produtos de qualidade diferenciada. Não só as normas e regras de produção, mas também os mecanismos de controle e de avaliação. Isso origina uma dependência total dos países do sul, que são obrigados a trabalhar sob métodos e processos de avaliação não próprios. Além disso, a certificação trouxe uma nova maneira de protecionismo dos mercados do norte.

- Os processos de avaliação de conformidade com determinadas regras e critérios através do sistema de inspeção por uma terceira parte (empresa ou entidade de certificação) trazem custos elevados e uma burocracia excessiva. Esses dois elementos fazem com que este sistema seja seletivo, ocasionando prejuízo aos pequenos produtores. Assim, os sistemas que mais mão-de-obra ocupam e que melhor distribuem a riqueza no meio rural têm sérias dificuldades para contar com um reconhecimento de boas práticas em seus modos de produção.

- Os sistemas de avaliação de conformidade quando gerados por organismos privados entram em uma lógica de mercado e de concorrência. A credibilidade e o reconhecimento de produtos com uma origem ambiental ou socialmente respeitosa é gerada por um setor privado, baseado na competência, em que cada entidade de certificação tem que sobreviver com o número de selos ou de clientes que estabelece em um contexto de concorrência com outras entidades. Isto se manifesta em um difícil equilíbrio para a certificação, entre a rigorosidade devida aos processos de avaliação e a necessidade de manter um número suficiente de clientes, o que gera menor confiabilidade no processo.

## 2. SEGURANÇA ALIMENTAR – TENDÊNCIA MUNDIAL

As recentes crises alimentares na Europa fizeram com que os consumidores se mobilizassem para exigir maior clareza quanto aos produtos consumidos, principalmente os alimentares, havendo grande valorização de produtos locais, artesanais e biológicos. Esse fenômeno, ocorrido na Europa, acabou incentivando reações análogas em outras partes do mundo, revelando tendências futuras quanto ao mercado interno nacional e novos nichos de mercado, os quais o Brasil tem condições de atingir, desde que se adapte e conte com o aval das autoridades públicas.

Alguns exemplos de crises ligadas à alimentação podem ser enumerados:

Em 1970 – Casos de intoxicações alimentares ligadas à logística da produção em grande escala no mundo inteiro.

Em 1980 – Desconfiança de médicos acerca de aditivos e conservantes bioquímicos, trazendo riscos de alergias e de câncer (entrada massiva da indústria bioquímica na América do Sul).

Em 1990 – A peste suína; as toxinas descobertas nos alimentos; a doença da vaca louca (Reino Unido e França, principalmente), com diversos casos fatais.

Outros problemas podem ser citados, como o frango com dioxina ou hormônios, resíduos de produtos fitossanitários nocivos, carne bovina com excesso de hormônios etc. Além desses, a maior mobilização de consumidores no mundo aconteceu por causa dos Organismos Geneticamente

Modificados (OGMs), que acrescentaram mais dúvidas em relação à segurança dos alimentos para a saúde humana, animal e o meio ambiente, do que os benefícios proporcionados por eles. O risco zero é praticamente impossível de ser atingido, porém pode-se realizar ações que minimizem ao máximo esses riscos.

Na Europa, os mecanismos mais eficazes para garantir a segurança alimentar têm sido o estabelecimento de regulações públicas, ou seja, leis. Mas são leis estabelecidas para garantir a segurança no curto prazo; o mesmo vem ocorrendo nos EUA e no Japão. Outras questões, como a qualidade ambiental ou social das produções, nesses países ou em outras partes do mundo não têm sido legisladas publicamente. A opção para os consumidores e os produtores são os mecanismos de certificação e de avaliação de conformidade (CUÉLLAR; SEVILLA, 2005).

Assim, a segurança alimentar tem sido tratada como uma imposição não negociável e um dos requisitos para a comercialização, fazendo-se necessário que os riscos de contaminação sejam primeiro eliminados, visando à prevenção de intoxicações e outros problemas que possam causar riscos à saúde dos consumidores.

A Europa tem investido muito no aspecto de valorização do agricultor, por seu papel multifuncional (alimentar sua sociedade, proteger o meio ambiente, garantir a segurança sanitária e ser o irredutível guardião de sua cultura alimentar). Isso explica, por exemplo, porque o tomate transgênico dos EUA, que leva semanas para perder suas características organolépticas, foi rejeitado por países europeus muito antes de qualquer tipo de controle público ser exercido contra a sua importação e distribuição. Explica também o crescimento intenso da agricultura artesanal em países desenvolvidos, onde seu valor é até 30% superior a produtos similares.

A qualidade relacionada aos produtos alimentares é um conceito complexo e evolutivo, abrange diversas vertentes, como a “segurança sanitária”, o gosto, a gastronomia, a lealdade, a constância da oferta nos mercados e a confiança estabelecida entre fornecedores e clientes.

Esses diferentes aspectos modificam-se em função da dinâmica econômica e social. Num contexto econômico de saturação dos mercados nos países desenvolvidos, a qualidade torna-se um fator essencial na estratégia das empresas e um elemento determinante dos consumidores no processo de escolha.

A França agiu pioneiramente no desenvolvimento dos indicadores que caracterizam produtos de qualidade, cujos “sindicatos interprofissionais” vêm trabalhando em parceria com os órgãos públicos para a regulamentação do processo produtivo e do suprimento do mercado, com rigoroso controle sanitário e a qualidade superior de mercadorias. O produtor, por sua vez, tem consciência da sua responsabilidade no complexo sistema da segurança alimentar.

Como a rastreabilidade é cada vez mais rigorosa, ou seja, aumenta a cada dia a capacidade de se poder identificar o agricultor, bem como o seu processo produtivo, a responsabilidade da cadeia primária tornou-se elemento vital para a sua própria sobrevivência.

No Brasil, os mecanismos de Certificação ainda são pouco expressivos, porém a demanda pela qualidade controlada tende a aumentar significativamente em futuro próximo. Renova-se, portanto, o interesse por mecanismos que garantam a qualidade dos alimentos, seja por meio de sua indicação geográfica, seja pela sua reputação tradicional, ou ainda pelas garantias oriundas do processo de rastreabilidade.

Nesse contexto, observa-se o crescente interesse dos pequenos agricultores brasileiros por uma

nova forma de pensar e agir nas propriedades rurais. Eles consolidam seu papel social por meio da criação de métodos alternativos de cultivo, respeitando as leis ambientais e do trabalho, minimizando ou mesmo abolindo o uso de agrotóxicos, não empregando crianças e respeitando os direitos trabalhistas.

A demanda mundial por produtos certificados tem aumentado de maneira significativa. As negociações multilaterais para o reconhecimento de certificações e selos de qualidade conduzem à conclusão de que os importadores de alimentos *in natura* ou processados exigirão, cada vez mais, sua certificação e, conseqüentemente, a rastreabilidade do processo. Trata-se de um tema que se consolida nos países desenvolvidos.

No cenário brasileiro, a partir da criação de incentivos aos agricultores para melhoria da qualidade dos produtos ofertados no mercado e da conscientização dos consumidores quanto à necessidade da segurança alimentar, as práticas da certificação e da rastreabilidade da produção serão adotadas com certa rapidez.

Considera-se que o primeiro selo de qualidade dos cafés do Brasil foi o “tipo exportação”, porém ele apenas atestava uma qualidade superior de poucos produtos. A indicação geográfica ou outro selo distintivo de qualidade de fato constitui uma importante ferramenta para a consolidação de arranjos produtivos locais brasileiros, exigindo profunda organização, cujas falhas individuais não podem prejudicar a coletividade dos produtores.

A responsabilização individualizada dos agricultores é essencial para que o sistema funcione sem a necessidade de um controle absoluto por parte das autoridades públicas. Cada ator controla o outro, e as falhas são detectadas antes que a imagem do produto seja maculada no mercado. O produtor deve ter consciência da importância de seu papel no controle da qualidade e da segurança alimentar do produto ofertado.

### 3. CÓDIGOS DE CONDUTA

O interesse cada vez maior dos consumidores pela qualidade dos produtos, não somente no que se refere à qualidade organoléptica, mas também a respeito da qualidade social e ambiental dos produtos, tem gerado o surgimento de diversos códigos de conduta nos processos de produção de alimentos, entre eles o café.

Os códigos de conduta são cadernos de normas e regras de produção, fruto de um acordo voluntário entre diversos atores de uma cadeia produtiva, que visam estabelecer métodos de produção que respondam a determinadas inquietudes, em torno da responsabilidade social da produção, da conservação ou respeito ao meio ambiente, do respeito às culturas locais ou da garantia da sustentabilidade, além de outras.

Quando esses cadernos de normas se traduzem em um selo, identificável pelo consumidor, através de um processo de avaliação de conformidade de um determinado sistema produtivo, estaremos diante de um processo de certificação (CUÉLLAR; SEVILLA, 2005).

Os principais âmbitos dos códigos de conduta desenvolvidos para a certificação do café incluem:

- Responsabilidade social da produção: Vem responder às inquietudes dos consumidores sobre a qualidade social de um produto, ou seja, as condições sociais do processo de produção de um determinado café: condições de trabalho, apoio a grupos de produtores locais e apoio a processos de



desenvolvimento local. Um dos códigos de conduta elaborados a este respeito é o do Comércio Justo, que estabelece um sistema de produção e comercialização que assegura aos produtores um preço mínimo para o café produzido sob normas éticas e sociais. É voltado para a cafeicultura familiar em pequenas propriedades, com forte incentivo para o associativismo. Valoriza o investimento em projetos da comunidade e obriga os compradores a pré-financiar em até 50% as produções, o que é uma questão fundamental para pequenos produtores. Também inclui algumas normatizações em proteção ambiental (CUÉLLAR; SEVILLA, 2005). No Espírito Santo, produtores familiares vinculados à Federação das Associações Comunitárias de Agricultores Familiares Rurais de Iuna e Irupi (FACI) e, mais recentemente, à Cooperativa dos Cafeicultores das Montanhas do Espírito Santo (Pronova), com sede em Venda Nova do Imigrante, vêm exportando café para o Mercado Justo e Solidário, seguindo normatização do Fair Trade.

- Respeito ao meio ambiente: A qualidade ambiental de um produto é outra inquietude do consumidor atual. Reflete o nível de respeito da produção ao meio ambiente e à diversidade ecológica. O código mais difundido é o da produção orgânica elaborado pela IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements), em que o sistema agrário é considerado parte do ecossistema e deve respeitar, portanto, os ciclos ecológicos, sem a utilização de produtos químicos nocivos para a saúde humana e animal e também para o ecossistema. Os mais importantes princípios são a saúde de todos os componentes do ecossistema, incluindo os seres humanos e a Ecologia, com respeito e potencialização dos ciclos dos recursos naturais. Assim, é um código que propõe o cultivo da terra para a produção de um café sadio, sem o uso de produtos químicos tóxicos, preservando os recursos naturais. No Espírito Santo, existem propriedades certificadas pelo Instituto Biodinâmico (IBD), pela Associação de Agricultura Orgânica (AAO), mas principalmente pela certificadora capixaba Chão Vivo.

- Sustentabilidade: Os códigos baseados no respeito ao meio ambiente, assim como os baseados na responsabilidade social da produção, visam incluir aspectos de outros códigos (os princípios da IFOAM falam de justiça social na produção, assim como o código do Comércio Justo fala também da ecologia das produções). Mas só alguns códigos incluem normas e critérios de produção, integrando realmente o social com o ambiental. Deve-se ter a consciência da complexidade do conceito de sustentabilidade e a interdependência de suas dimensões social, ambiental e econômica. Seus atributos e ações são entendidos para serem consistentes entre si, e nenhum aspecto pode ser citado isoladamente como uma atividade sustentável.

A Associação de Cafés Especiais da América (SCAA, 2005), conhecedora do poder e do papel que a indústria de café pode desempenhar para a sustentabilidade no comércio mundial, e motivada pela convicção que este é um assunto crítico, que deve ser tratado com consciência, foco e recursos, formou, em 1997, uma força-tarefa especial e recomendou uma expansão da Declaração de Missão da entidade para incluir a sustentabilidade em uma lista de atributos de apoio e ações relacionadas ao café e à sustentabilidade. A lista de atributos e ações sustentáveis foi criada como um ponto inicial para discussão e para servir como um catalisador para crescimento da consciência e compromisso da indústria. A lista de atributos de apoio foi estabelecida como uma “Declaração de Entendimento” relativa ao café e à sustentabilidade, e engloba o compromisso para a qualidade, o espírito de cooperação, a dedicação para a educação continuada dos membros, a sensibilidade para o meio ambiente, a consciência



dos assuntos sociais, o encorajamento de práticas empresariais éticas e a promoção do valor do café especial para consumidores.

- **Produção Integrada de Café (PIC):** É uma norma, em fase de construção no Brasil, que focaliza a rastreabilidade da produção realizada com a preservação da biodiversidade e a utilização das boas práticas agrícolas, com critérios de segurança alimentar por meio do manejo integrado de pragas e doenças e do respeito às normas e legislações trabalhistas e ambientais. Os princípios da Produção Integrada são a sua aplicação holística, a propriedade como unidade de implementação, a estabilidade dos agroecossistemas, a preservação e melhoria da fertilidade do solo, o balanço e minimização de perdas dos ciclos de nutrientes, o manejo integrado de pragas (MIP) como base para decisões sobre proteção de plantas, a proteção da diversidade biológica, a qualidade de produtos avaliada por parâmetros ecológicos, a minimização de custos externos e impactos indesejados e a atualização do conhecimento dos produtores. A participação dos produtores é de livre adesão, necessitando, porém, que os cafeicultores se organizem em associações, cooperativas ou entidades semelhantes. A acreditação da Produção Integrada no Brasil é realizada pelo Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro).

- **Código Comum para a Comunidade Cafeeira (CCCC):** É outra iniciativa para o café sustentável, liderada pela GTZ (organização de cooperação técnica da Alemanha), Federação Européia do Café e Secretaria de Estado para Assuntos Econômicos da Suíça (SECO). Conta com a participação expressiva da indústria, dos produtores, de organizações governamentais, de organizações não-governamentais e da sociedade civil. O código de conduta em desenvolvimento apresenta uma série de orientações visando estabelecer um conjunto de normas e procedimentos para a condução da cultura e manuseio em toda a cadeia produtiva, tendo em vista, além dos aspectos técnicos da produção, a preservação ambiental e as condições sociais do trabalho.

#### 4. CERTIFICAÇÃO

O hábito de mostrar a origem da produção aos consumidores, bem como a qualidade intrínseca e extrínseca dos produtos, está sendo muito valorizado atualmente, porém é muito pouco utilizado no setor agrícola. A familiarização com a diversidade dos sistemas e normatização da certificação é importante para os integrantes da cadeia do agronegócio café. É necessário o entendimento de que os critérios vão além dos tradicionalmente descritos quanto à qualidade de xícara, abrangendo os conceitos de responsabilidade social, da conservação ambiental e dos aspectos econômicos.

A certificação é um processo de acreditação da produção, procedimento pelo qual uma entidade declara reconhecer que os produtos atendem aos requisitos pré-estabelecidos em normatização específica e mostre conformidade com as normas de produção, processamento e comercialização contempladas no código de conduta de referência.

No Brasil, é realizada geralmente por Organizações Não-Governamentais (ONGs). Para que esse café certificado possa ser vendido nos mercados internacionais, as certificadoras devem estabelecer parcerias ou convênios com entidades de certificação reconhecidas nos mercados de destino, normalmente empresas ou organismos multinacionais de certificação.

A certificação consiste de várias etapas, das quais a inspeção por técnico especializado e

devidamente treinado é a mais importante. Essa inspeção é realizada com base em normatização específica definida nacional ou internacionalmente, dependendo da entidade certificadora, para as quais o cafeicultor necessita se adequar.

A certificação de origem objetiva informar, principalmente aos consumidores, a localização da produção e alguns atributos que possam servir como fonte de marketing na promoção e divulgação do produto. Permite também a busca na fonte, em caso de eventuais problemas ocorridos durante o processo produtivo.

Adotar a certificação de origem e qualidade significa implantar uma linguagem universal para comunicação com todos os segmentos da cadeia de produção e comercialização do café, criando possibilidades de ampliação do consumo, propiciando a identificação das exigências dos consumidores, principalmente daqueles que melhor remuneram, e gerando valor agregado ao produto.

Significa também entrar em um sistema empresarial complexo, onde, dependendo do mercado de destino, o produtor deverá se dirigir à uma ou outra empresa certificadora, e atingir um ou outro método de produção, com os consequentes custos e burocracia.

Ferreira (1999) (citado por RIOS, 2003) diz que a qualidade é a propriedade, o atributo ou a condição das coisas ou das pessoas capaz de distingui-las das outras e de lhes determinar a natureza.

Cada entidade certificadora trabalha com determinados padrões, que devem ser seguidos em todas as etapas da implantação, condução e comercialização do café. Para esses procedimentos e normatizações, o cafeicultor que, espontaneamente, quiser aderir ao processo de certificação deve estar atento.

A base da certificação da qualidade dos produtos agrícolas está no registro e na rastreabilidade do processo produtivo.

A rastreabilidade pode ser definida como a capacidade de se identificar, através do registro dos processos, o histórico da produção, desde sua origem. Vem ao encontro do interesse dos consumidores, principalmente em relação à segurança alimentar do café produzido. Também abrange aspectos da conscientização quanto à preservação do meio ambiente, o bem-estar dos produtores, dos trabalhadores rurais, bem como de toda a sociedade. Pode permitir ao produtor inferir sobre a aceitabilidade de seu produto pelo mercado consumidor, gerando informações que melhorem o gerenciamento da propriedade, o padrão de qualidade de seu produto, o incremento do valor agregado à sua produção e o controle da relação custo/benefício dos diferentes tipos de manejo que estão sendo adotados em seu sistema produtivo (ZAMBOLIM et al., 2003).

Existem grandes organizações empresariais e civis que têm estabelecido mecanismos de certificação próprios, baseados em determinados códigos de conduta.

- **EurepGap:** É um sistema de gestão da qualidade criado em 1997 por meio de uma iniciativa de 22 varejistas europeus. O secretariado está representado legalmente pela FoodPlus, organização sem fins lucrativos gerenciada pela indústria. O protocolo define um conjunto de regras para o café, dentre as quais pode-se citar a proteção ambiental (produção integrada, minimização dos impactos negativos da produção no meio ambiente), as boas práticas de produção (reduzir o impacto de resíduos nos alimentos), a segurança do alimento (condições de higiene) e a rastreabilidade (ZAMBOLIN, 2006).

- **Sistema de Comércio Justo (FLO):** Surge na Europa em 1997, como uma federação de 17

entidades certificadoras de Comércio Justo, que trabalham em diferentes países europeus. Atualmente, há duas organizações dentro da FLO: FLO e V, associação responsável pela definição de padrões, facilitação de negócios e apoio aos produtores; FLO cert GmbH, responsável pela inspeção e certificação dos produtores e do processo comercial do produto (CUÉLLAR; SEVILLA, 2005). Os padrões da FLO são um conjunto de diretrizes em torno das condições de trabalho na produção e na compra dos produtos.

- **Plataforma SAI – Iniciativa de Agricultura Sustentável:** Criada inicialmente por grandes empresas agroindustriais para a promoção de uma agricultura sustentável, possui um grupo de trabalho específico para café, envolvendo empresas como Ecom, Efico, Kraft, Nestlé, Neumann Kaffee Gruppe, Sara Lee DE, Tchibo e Vocafé. Desenvolve mundialmente, desde 2003, diversos projetos pilotos de café sustentável, com recomendações referentes aos princípios e às práticas. A certificação SAI responde a um código de conduta baseado na responsabilidade social da cadeia agroalimentar de diferentes produtos, entre eles o café. Tem cooperação do CCCC.

- **Selos de produção orgânica:** Os padrões pelos quais as diferentes entidades de certificação trabalham dependem dos mercados aos quais os produtos vão ser encaminhados. As regras gerais são as mesmas, mas têm algumas especificidades, que respondem mais a objetivos de protecionismo dos mercados que a diferenças substanciais de exigências. Os principais mercados que importam produção orgânica e que exigem regras próprias são a União Européia, EUA e Japão.

- **Rainforest Alliance:** Focaliza a atividade agrícola para conservação e recuperação de ecossistemas naturais. Engloba os principais aspectos da agricultura sustentável, com atenção especial ao meio ambiente e ao bem-estar dos trabalhadores e da comunidade. Sugere que seja feito o controle integrado de pragas e doenças e valoriza as propriedades que têm projetos de restauração de florestas nativas e construção de corredores ecológicos.

- **Utz Kapeh:** Assegura a qualidade social e ambiental na produção de café, com foco na rastreabilidade do produto e com critérios de segurança alimentar. Com a certificação Utz Kapeh, o consumidor é esclarecido sobre a origem do café e a garantia de ter sido produzido com práticas agrícolas sustentáveis e com cuidados especiais com o trabalhador e seus familiares.

- **Smithsonian Bird Friendly:** Promove a certificação de áreas de produção do agroecossistema café sombreado como um habitat suplementar viável para pássaros e outros organismos. É aplicável a propriedades e cooperativas. Exige a certificação orgânica da propriedade.

No Estado do Espírito Santo está sendo implantado o Projeto Piloto Café Sustentável, uma parceria pública-privada entre a empresa Neumann Kaffee Gruppe (NKG), a GTZ/GFA e o Governo do Estado, através da Seag e do Incaper, nas regiões do Caparaó (arábica), serrana (arábica) e norte (conilon). O projeto visa desenvolver estratégias e ações com base em um modelo gerencial e tecnológico, com enfoque no aumento da produtividade e na diversificação da produção, na melhoria da qualidade e comercialização para agregação de valor ao café e no manejo sustentável dos recursos naturais. Leva em consideração os diversos padrões existentes, como o CCCC, SAI, Utz Kapeh, Rain Forest Alliance, NKG e PIC, além de apoiar iniciativas de café orgânico e Fair Trade. As ações são desenvolvidas por meio da participação de diversos agentes – governamentais, sociais e empresariais –, tornando a cadeia produtiva da cafeicultura capixaba mais competitiva e baseada em critérios de sustentabilidade.



## 5. DESCRIÇÃO E COMPARAÇÃO DOS PRINCIPAIS PADRÕES DE CERTIFICAÇÃO DE CAFÉ

	<b>Orgânico</b>	<b>Fair Trade</b>	<b>Rainforest Alliance</b>	<b>Smithsonian Bird Friendly®</b>	<b>Utz Kapeh</b>	<b>Common Code CCCC</b>
<b>Missão</b>	Criar um sistema de verificação de agricultura que produza alimentos em harmonia com a natureza, de garantia de saúde às pessoas e aos ecossistemas, apóie a biodiversidade e respeite os processos dos recursos naturais.	Assegurar arranjos de comércio justo para pequenos produtores que são organizados em cooperativas: preços e salários justos, pré-financiamento das produções, sobrepreço destinado a projetos de desenvolvimento local.	Integrar a agricultura produtiva com a conservação da biodiversidade e o desenvolvimento humano.	Conduzir pesquisa e educação sobre questões de populações de pássaros migratórios neotrópicos, promovendo a certificação de café sombreado como um viável habitat suplementar para pássaros e outros organismos.	Habilitar os produtores e comerciantes de café a mostrar seus compromissos para o desenvolvimento sustentável em um mercado dirigido.	Código de conduta para produção e comercialização de café do mercado principal (mainstream).
<b>Foco de Mercado</b>	Todos os mercados.	Todos os mercados	Todos os mercados.	Todos os mercados.	Todos os mercados.	Voltada para atingir grande parte do mercado principal (mainstream).
<b>História e desenvolvimento</b>	Começou por volta de 1973 como um movimento dos produtores e um sistema de certificação. Desenvolvido dentro de um sistema reconhecido internacionalmente com produção mundial, com vendas anuais superiores a US\$ 20 bilhões.	Começou como Max Havelaar na Holanda na década de 1970. Há várias entidades nacionais da Fairtrade, organizadas pelo Fairtrade Labeling Organization (FLO) com sede na Alemanha. TransFair é a entidade nos EUA.	Começou em 1992 com Rainforest Alliance e uma coalizão de ONG's latino-americanas, a Rede de Agricultura Sustentável (SAN). Primeira certificação de propriedades cafeeiras em 1996.	Fundada em 1997 com critérios baseados em trabalho científico de campo. Operava, inicialmente, fora do escritório da SMBC, atualmente envolve 10 agências de certificação orgânica como os eventuais gerentes do programa.	Começou em 1997 como iniciativa da indústria e produtores na Guatemala; Utz Kapeh se tornou uma ONG independente em 2000. Primeiras propriedades certificadas em 2001.	Começou em 2003 pela Cooperação Técnica Alemã-GTZ e Federação Alemã de Café-DKA. Conta com a participação expressiva da indústria, dos produtores, de organizações governamentais, de organizações não governamentais e da sociedade civil. Está em fase de implementação.
<b>Origem dos códigos</b>	Os certificadores e grupos de cafeicultores começaram o processo de certificação orgânica por volta de 1973.	Os primeiros códigos do Comércio Justo surgiram nos movimentos de solidariedade na Holanda. O código do Comércio Justo foi elaborado pela IFAT (International Association for Fair Trade) e pelo FLO, que é a maior entidade certificadora do Comércio Justo.	Pesquisas de campo em propriedades agrícolas na década de 1980 pelos cientistas e fazendeiros da SAN. Desenvolvimento em propriedades participativas, testes de campo. Códigos existentes da "Rainforest Alliance" para bananas e silvicultura.	Vários estudos científicos no sul do México, Guatemala e Peru na década de 1990.	Adaptação das bases de campo das normas da EurepGap. Agora, oficialmente equivalente a EurepGap.	Adaptação dos códigos existentes por conjunto de atores (produtores, org. governamentais e não-governamentais e indústria).
<b>Escopo do programa</b>	Implementar um modelo de agricultura e práticas de processamento respeitosas com o meio ambiente e a saúde das pessoas e dos ecossistemas.	Fomentar modelos de comércio sob critérios de justiça social, facilitando a entrada de pequenos produtores no mercado internacional.	Sustentabilidade; econômica, ética e ambiental.	Certificação visando a área de produção do agroecossistema café.	Sustentabilidade; econômica, ética e ambiental. Segurança do trabalhador.	Sustentabilidade; econômica, ética e ambiental.

Continua...

...Continuação

	<b>Orgânico</b>	<b>Fair Trade</b>	<b>Rainforest Alliance</b>	<b>Smithsonian Bird Friendly®</b>	<b>Utz Kapeh</b>	<b>Common Code CCCC</b>
<b>Elementos do código para produção de café</b>	Ambiental, produção na propriedade e padrões de processamento.	Organização democrática de cooperativas, igualdade homens – mulheres no trabalho, sem trabalho das crianças, algumas questões ambientais.	Social, ambiental, segurança do trabalhador e administração eficiente da propriedade.	Critérios biofísicos do componente de sombra, contanto que a propriedade certificada seja orgânica.	Social, ambiental e administração eficiente da propriedade.	Social e ambiental.
<b>Escopo do código</b>	Normas federais com práticas para produtores e os manipuladores aplicadas para todo produto orgânico vendido nos EUA (também na Comunidade Européia e Japão).	Critérios unificados. Aplicados para pequenas cooperativas democraticamente organizadas e para as entidades atacantes de esses produtos.	Critérios primários e avançados com indicadores de campo testados. Aplica-se a propriedades e cooperativas de todos os tamanhos. Requer desenvolvimento contínuo.	Certificação orgânica como uma condição para certificação BF. Certificação aplicável a propriedades e cooperativas. Inspeções anuais ligadas à inspeção orgânica.	Critérios primários com indicadores de campo testados. Aplica-se às propriedades e cooperativas de todos os tamanhos. Adequado para todos os países. Requer desenvolvimento contínuo.	Critérios básicos elaborados. Harmonização com outras certificações prevista.
<b>Assistência técnica e construção da capacitação</b>	Parte das funções de muitas certificadoras. Pesquisa e assistência técnica orgânica realizada por org. governamental e ONG's e não lucrativas. Na Europa, as certificadoras não tem permitido dar assistência técnica.	Algumas providas pelos certificadores ou por agentes do Comércio Justo e grupos associados e ONG's. IFAT tem programas de capacitação a grupos de pequenos produtores.	Fornecida pelos mem-bros da SAN, exten-sionistas treinados pelo programa, e por insti-tuições colaboradoras. (Assistência Técnica e auditorias são mantidas separadas).	Realização contínua de seminários de treinamento para inspetores orgânicos, pessoal de ONG's, técnicos de cooperativas e representantes governamentais.	Fornecida pelo programa e em aliança com outras iniciativas como Rede de Apoio em Café (CSN). Os assistentes técnicos são treinados pela Utz Kapeh e estão disponíveis mundialmente.	A serem determinadas em parceria com organizações locais. Uma GT de técnicos (4C Support Platform) desenvolve ferramentas de apoio e difusão de informações.
<b>Frequência de inspeção e acreditação</b>	Inspeções anuais por entidades certificadas. É exigida a acreditação nos EUA, Japão e Europa para certificadores cujos produtos orgânicos são vendidos nos respectivos mercados.	Inspeções anuais por agentes do Comércio Justo.	Pelo menos auditorias anuais por grupos de biólogos, agrônomos, sociólogos, e outros especialistas treinados, autorizados e monitorados pela RA.	Anual, unida à inspeção orgânica. Inspeção/certificação organizada/fornecida por uma agência de certificação orgânica aprovada pelo USDA.	Auditorias independentes credenciadas pelo padrão ISO 65.	A ser determinado. Provavelmente frequência de dois anos.
<b>Comunicação e promoção</b>	Empresa para o consumidor. Campanhas realizadas por alguns governos federais/ estaduais. Grupos de consumidores, fornecedores e alguns certificadores comunicam benefícios para os consumidores. Selo específico das certificadoras. Na Europa, o selo para produtos orgânicos foi unificado em um só para facilitar a identificação pelo consumidor.	Fortes esforços promocionais para consumidores através de campanhas, mídia e selo FT nos produtos.	Comércio para comércio e uso de selo específico RA nos produtos.	Comércio para o consumidor; empresa para empresa. Artigos populares, comerciais e acadêmicos.	Comércio para comércio e uso de selo específico nos produtos.	Comércio para comércio. Os produtos não deverão ter selo específico.

Continua...

...Continuação

	<b>Orgânico</b>	<b>Fair Trade</b>	<b>Rainforest Alliance</b>	<b>Smithsonian Bird Friendly®</b>	<b>Utz Kapel</b>	<b>Common Code CCCC</b>
<b>Rastreabilidade de e cadeia de custódia</b>	Tem rastreabilidade requerida por estatuto Federal e padrões históricos. Produtos orgânicos rastreados do varejista ao produtor.	Sim, rastreados do torrefador ao produtor.	Sim, rastreados do torrefador ao produtor.	Sim, rastreados do torrefador ao produtor.	Sim, rastreados do torrefador ao produtor. Rastreado para varejista por sistema via internet. Cadeia-de-custódia auditada para usuários do selo.	A serem determinadas.
<b>Cadastramento de todos os atores da cadeia</b>	Sim, exceto manipuladores que não processam nem revendem.	Sim, na realidade todos os principais atores devem ser registrados no programa.	Sim, regras para participação para os atores ao longo da cadeia, incluindo os usuários do selo.	Sim. Propriedades são certificadas; atores da cadeia de commodity são registrados e comprometidos através de contratos escritos.	Sim, regras para participação e cadeia de custódia.	Sim. Regras para participação.
<b>Taxas para produtores</b>	Varia de acordo com o certificador. Custos de inspeção estão sendo reduzidos e aumentada a cobertura fornecida por certificadores regionais nos países. Certificação em grupos é possível.	Custo de auditoria, taxas de re-inspeção.	Custo de auditoria mais uma taxa anual baseada no tamanho da propriedade. Opção por certificação de grupo melhora o acesso para pequenos proprietários.	Custo pelo tempo adicional à inspeção orgânica, mais um custo simbólico para o certificado (como os produtores já estão pagando a inspeção orgânica).	Custo de auditoria.	A serem determinadas.
<b>Diferencial de preços aos cafeicultores</b>	Tão alto quanto possível, mas diminuindo com a expansão do mercado e aumento da competição.	Sim, este é o foco do ramo. Todas as compras de café devem ser feitas, acima do preço mínimo, variando de US\$1,26 a US\$1,41 por libra, dependendo da origem e adicional de certificação orgânica.	Sim. Diferencial fixado pelos mercados.	Diferencial acima do produto certificado orgânico é raro, mas alguns produtores usam o selo da BF para obter adicional de US\$ 0,05 a 0,10 / libra. Importadores/ torrefadores informam uso do selo para aumentar a velocidade de circulação da commodity.	Sim. Diferencial fixado pelos mercados. Retorno da informação de diferenciais de mercado e demanda por qualidade fornecida aos membros.	A ser determinado.
<b>Taxas para compradores</b>	Custos de certificação variam por certificador. Taxas oscilando de US\$ 700 a US\$ 3.000/ano.	Aos importadores não é cobrada uma taxa de licenciamento, mas tem que pagar pelo menos o preço mínimo e prover financiamento de pré-colheita quando solicitado pelo associado. Torrefadores autorizados pagam US\$ 0,05 a 0,10 por libra, dependendo do volume e outros fatores.	Nenhuma até o momento. Muitos compradores apoiam os produtores participantes.	Importadores pagam US\$100 por ano para participar e usar a logomarca da BF. Torrefadores pagam US\$ 0,25 por libra de café torrado e vendido como "Bird Friendly®".	US\$ 0,01 por libra para o "primeiro comprador", passado através da cadeia de suprimento para o comprador final.	A serem determinadas.
<b>Prêmio em preço associado ao café</b>	US\$ 0,15 a 0,25 por libra.	Dado não disponível.	Dado não disponível.	US\$ 0,05 a 0,10 por libra.	US\$ 0,01-0,12 por libra. Média: US\$ 0,04 a 0,05.	A ser determinado.

Continua...



...Conclusão

	<b>Orgânico</b>	<b>Fair Trade</b>	<b>Rainforest Alliance</b>	<b>Smithsonian Bird Friendly®</b>	<b>Utz Kapeh</b>	<b>Common Code CCCC</b>
<b>Volume certificado em 2004 (em libras)</b>	Dado não disponível.	Dado não disponível.	Dado não disponível.	3 milhões.	119 milhões certificadas.	Ainda não comercializado.
<b>Países de consumo</b>	EUA, Canadá, Rússia, União Européia, Japão.	EUA, Canadá, Japão, União Européia.	Dado não disponível.	EUA, Canadá, Japão.	EUA, Reino Unido, NL, Noruega, Suécia, Bélgica, Espanha, França, Japão.	Ainda não comercializado.
<b>Países de origem representados</b>	México, Honduras, El Salvador, Costa Rica, Guatemala, Nicarágua, Bolívia, Colômbia, Peru, Timor Leste, Brasil, Indonésia, Papua Nova Guiné, Etiópia, Quênia, Índia.	México, Honduras, El Salvador, Costa Rica, Guatemala, Nicarágua, Venezuela, Rep. Dominicana, Bolívia, Colômbia, Peru, Brasil, Rep. Camarões, Etiópia, Uganda, Tansânia, Quênia, Indonésia, Papua Nova Guiné, Tailândia.	México, Honduras, El Salvador, Costa Rica, Guatemala, Colômbia, Equador, Brasil.	México, Guatemala, El Salvador, Colômbia, Peru, Brasil.	Guatemala, Costa Rica, Honduras, Nicarágua, Bolívia, Colômbia, Brasil, Peru, Etiópia, Quênia, Tanzânia, Uganda, Zâmbia, Índia, Indonésia, Vietnam.	A serem determinados.

Fonte: Comparing Coffee Codes, SCAA Sustainability Committee, 2005 (adaptado).

## 6. CERTIFICAÇÃO DE CAFÉ NO ESPÍRITO SANTO

O segmento de cafés especiais representa atualmente cerca de 12% do mercado internacional, sendo que 5% referente aos cafés com certificação socioambiental. O Brasil não é um tradicional produtor de cafés especiais, embora esse segmento venha crescendo significativamente nos últimos anos. Em 2005, foram produzidas 1 milhão de sacas, que representam uma participação em torno de 2,5% da produção total (SCHMIDT, 2006).

Nos últimos anos, as certificações ganharam visibilidade, com iniciativas destacadas principalmente no mercado de café orgânico, Fair Trade e Utz Kapeh. No Espírito Santo, observa-se a certificação de café orgânico em arábica e conilon. A Pronova, no ano de 2006, inseriu-se no processo de certificação Fair Trade e Utz Kapeh, procurando abrir um leque de opções participativas de acesso ao mercado para seus associados.

Porém, a certificação vem sendo implantada de forma lenta e dispersa na cafeicultura brasileira, o que não é diferente no Espírito Santo, principalmente na área do conilon.

Com exceção da certificação orgânica, e principalmente a Fair Trade, a certificação está sendo realizada por médias e grandes fazendas e cooperativas, sendo o acesso dos pequenos produtores ainda bastante restrito, em função dos custos da certificação, da dificuldade de gestão e de problemas na qualidade do produto. A certificação do conilon do Espírito Santo está contemplada como ação estratégica no Plano Estratégico de Desenvolvimento da Agricultura Capixaba (Pedeag), realizada pela Seag, com o claro objetivo de fortalecer a cadeia do agronegócio estadual de café. A normatização para uso da marca “Conilon Capixaba, Robusta de Qualidade” é outra importante ação vinculada à certificação de origem. Entretanto, pequenos produtores podem ser incluídos via cooperativas ou associações de produtores, propiciando volume e padrões de qualidade intrínseca superior do café, que permitam reduzir os custos individuais para a certificação das propriedades de base familiar (DE MUNER et al., 2003).

Existe uma clara necessidade de se buscar novas formas de certificação mais adaptadas, sejam econômica, social ou culturalmente, às diferentes realidades dos pequenos produtores, principalmente caminhando para a “verificação”, que é uma versão menos rigorosa e de custo menor que a certificação. Uma alternativa é o processo de certificação de grupos, como a certificação participativa em rede que, além de ser uma alternativa para a redução de custos, envolve todos os atores da cadeia produtiva. O modelo adota um rígido controle social não havendo a figura do inspetor externo (SANTOS, 2004).

No Brasil, não há estatísticas oficiais sobre a certificação orgânica, sendo as informações existentes fornecidas pelas certificadoras. No caso do café, estima-se em 21.661ha e 1.305 produtores certificados em 2004 (PEIXOTO, 2004). Atualmente, no Espírito Santo, há 51 produtores de café certificados e diversos outros produtores em processo de certificação. Do universo das famílias que atuam na produção de café conilon no Estado, apenas 33 propriedades estão efetivamente certificadas. As principais certificadoras que atuam no café conilon capixaba são a AAO, o IBD e a CHÃO VIVO.

A CHÃO VIVO – Associação de Certificação de Produtos Orgânicos do Espírito Santo –, foi criada em 16 de novembro de 1999 a partir de uma articulação do Fórum de Agricultura Familiar, como uma entidade sem fins lucrativos. Atua nos estados do Espírito Santo, Minas Gerais, Bahia e Pernambuco. Em 2005, a CHÃO VIVO assinou acordo de cooperação técnica com a empresa alemã

Oko-Garantie GMBH – BCS, possibilitando a comercialização da produção orgânica capixaba nos mercados europeu, americano e japonês. O convênio permite ainda facilitar o acesso à certificação internacional e redução de custos para o agricultor (INCAPER, 2006).

A área de produção de café conilon orgânico está em torno de 138 ha. Os principais municípios que produzem café conilon orgânico são Rio Bananal (800 sacas), Jaguaré (685 sacas), Nova Venécia (550 sacas), Iconha (241sacas) e São Mateus (50 sacas), totalizando uma produção média anual de 2.326 sacas beneficiadas de 60kg (SEAG/Gerência de Agricultura Orgânica, 2006 – inf. pes.).

O Pedagog propõe ações específicas para estabelecimento de sistema agroflorestal e orgânico para o café conilon, como instalar unidades demonstrativas e acompanhar lavouras já instaladas, estudar a viabilidade econômica desses sistemas de produção em conilon, capacitar técnicos, promover estudo de mercado, apoiar as organizações associativas de cafeicultores orgânicos e agroecológicos e cadastrar e caracterizar esses sistemas de produção de café no Espírito Santo, visando dar suporte para o desenvolvimento tecnológico e a certificação das propriedades (DE MUNER et al., 2003).

A implantação da certificação do café só não está sendo realizada com maior rapidez por falta de demanda por parte dos agentes de comercialização e dos produtores. Os exportadores de café do Brasil ainda não incluem a certificação como item estratégico de seus negócios. Novos empreendedores estão trabalhando para valorizar a qualidade do café para a exportação, e a certificação certamente desempenhará papel relevante e decisivo na identificação da origem e da qualidade dos cafés verdes, base para a melhoria da qualidade dos cafés industrializados. As indústrias nacionais de torrefação e moagem de café, até o momento, não valorizam a qualidade do café verde e têm manifestado pouco interesse na aquisição de café certificado (RIOS, 2003).

No Espírito Santo, por meio da parceria pública-privada estabelecida entre a Seag/Incaper, Projeto DLS-ES e a indústria Meridiano, foi lançado o Café Meridiano Orgânico, que privilegia o social e tem como fornecedores agricultores familiares com propriedades entre 8 e 10 ha, com comercialização em torno de 300 kg mensais no mercado local, com início da exportação de 20 t para a Áustria e 60 t para os EUA.

A certificação é um desafio a ser vencido por todos os envolvidos com o agronegócio do café, objetivando práticas mais sustentáveis e que garantam qualidade e produtividade em largo prazo e com possibilidade de melhor remuneração para aqueles que participam da cadeia produtiva, principalmente os produtores rurais que constituem o elo mais frágil da cadeia (RIOS, 2003).

## 7. REFERÊNCIAS

ALVIM, P.; GIESBRECHT, H. Importância e oportunidades do uso de certificações pelas MPEs. In: LAGES, V.; LAGARES, V.; BRAGA, C. L. (Ed.). *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: indicações geográficas e certificações para competitividade nos negócios*. Brasília: Sebrae, 2005. p. 181-187.

CUELLAR PADILHA, M. C.; SEVILLA GUZMÁN, E.: *Qué modelo de generación de credibilidad para el movimiento de Comercio Justo*. España. Universidad de Córdoba. 2005, 71 p.

CUELLAR PADILHA, M. C.; TORREMOCHA BOUCHET, E.: *Estudio de la situación actual del sistema de certificación del sector de la Agricultura Ecológica en Andalucía*. España. Dirección



- General de Agricultura Ecológica. Junta de Andalucía. 2005, 54 p.
- DE MUNER, L. H.; TEIXEIRA, M. M.; FORNAZIER, M. J.; FAVORETO, O. S.; SALGADO, J. S. Cafeicultura Sustentável. In: *Plano Estratégico de Desenvolvimento da Agricultura Capixaba*. 2003, 63 p. (mimiografado)
- EUREPGAP. Disponível em: <<http://www.eurepgap.org>>. Acesso em: 26 jul 2006.
- FAIRTRADE. Disponível em: <<http://www.fairtrade.net>>. Acesso em: 26 jul 2006.
- IFOAM. Disponível em: <<http://www.ifoam.org>>. Acesso em: 24 out 2006.
- INCAPER. Projeto DLS. Parceria para Certificação Internacional. In: *Informativo atitude agroecológica*. Ano 2. n.6 nov/dez 2005. In: Disponível em: <<http://www.incaper.es.gov.br>>. Acesso em: 25 maio 2006.
- MCT. *Avaliação da conformidade*. Disponível em: <<http://www.mct.gov.br/index.php/>>. Acesso em: 26 jul 2006.
- PEIXOTO, R. T. G. Cenários, posições e ações brasileiras na pesquisa federal em agricultura orgânica. In: ARAÚJO, J. B. S.; FONSECA, M. F. A. C. (Ed.). *Agroecologia e agricultura orgânica: cenários, atores, limites e desafios*. Uma contribuição do Consepa. Vitória, ES. 2004, p. 189-217.
- RAIN FOREST ALLIANCE. Disponível em: <<http://www.rainforestalliance.org>>. Acesso em: 26 jul 2006.
- RIOS, J. N. G. Certificação de origem e qualidade de café. In: ZAMBOLIM, L. (Ed.). *Produção integrada de café*. Viçosa, MG: UFV p. 505-554, 2003.
- SANTOS, L. C. R. dos. Rede ecovida de agroecologia e certificação participativa em rede: uma experiência de organização e certificação alternativa junto à agricultura ecológica familiar no sul do Brasil. In: ARAÚJO, J. B. S.; FONSECA, M. F. A. C. (Eds.). *Agroecologia e agricultura orgânica: cenários, atores, limites e desafios*. Uma contribuição do Consepa. Vitória: Ago 2004. p. 159-188.
- SCAA. *Coffee and sustainability*. Disponível em: <[http://www.scaa.org/pdfs/SCAA Sustainability Statemente.pdf](http://www.scaa.org/pdfs/SCAA_Sustainability_Statemente.pdf)>. Acesso em: 15 maio 2006.
- SCAA. *Draft comparison codes for communication purposes*. Disponível em: <[http://www.scaa.org/pdfs/SCAA ComparingCoffeeCodes - August 2005. pdf](http://www.scaa.org/pdfs/SCAA_ComparingCoffeeCodes_-_August_2005.pdf)>. Acesso em: 15 maio 2006.
- SCHMIDT, H. C. Cenário e tendências do mercado mundial de café. In: *Curso prático de cafeicultura sustentável*. Vitória, ES: Cetcaf, 106p. 2006.
- UTZ KAPEH. Disponível em: <<http://www.utzkapeh.org>>. Acesso em: 26 jul 2006.
- VAN RAIJ, B; TOMAZIELLO, B. A. *Normas de produção integrada de café*. O Agrônomo, Campinas: 55(2): 16-20. 2003.
- ZAMBOLIM, L.; VALE, F. X. R.; ZAMBOLIM, E.M. Produção Integrada do Cafeeiro: manejo de doenças. In: ZAMBOLIM, L. (Ed.). *Produção integrada de café*. UFV – Viçosa/MG, p. 443-508. 2003.
- ZAMBOLIM, L (ed.). *Certificação do café*. Viçosa, MG: UFV, 2006, 245 p.