



Observatorio de la Economía Latinoamericana

Revista académica de economía
con el Número Internacional Normalizado de
Publicaciones Seriadadas ISSN 1696-8352
Nº 71, diciembre 2006

ECONOMIA DO BRASIL

<http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/br/index.htm>

CERTIFICAÇÃO INTERNACIONAL PARA A PIMENTA VERMELHA DO MUNICÍPIO DE TURUÇU-RS:

Uma Proposta Exploratória

RODRIGO CORREA HELLWIG¹
LUIZ CLOVIS BELARMINO²
EDUARDO MAUCH PALMEIRA³

RESUMO

A pimenta vermelha tem sido, ao longo dos 50 anos, uma das principais opções de renda para um grupo de produtores do município de Turuçu-RS. O presente trabalho estudou as oportunidades de mercado internacional e da “pimenta”, visando fornecer informações mercadológicas de maior abrangência para os produtores que, atualmente estão ligados a uma estrutura de mercado interno oligopsônica, sofrendo especulação sobre seus preços e condições de transação.

¹ACADÊMICO DO CURSO DE ADMINISTRAÇÃO: HABILITAÇÃO EM COMÉRCIO EXTERIOR DA FACULDADE ATLÂNTICO SUL DE PELOTAS - RS – BRASIL.

rodrigohellwig@gmail.com

²AGRÔNOMO, PESQUISADOR DA EMBRAPA CLIMA TEMPERADO E PROFESSOR DA FACULDADE ATLÂNTICO SUL DE PELOTAS - RS – BRASIL.

belarminster@gmail.com

³ ECONOMISTA E PROFESSOR DA FACULDADE ATLÂNTICO SUL DE PELOTAS - RS – BRASIL

eduardopalmeira@brturbo.com.br

O método de análise adotado foi o teórico explorativo de fontes secundárias. As principais conclusões foram que o atual sistema de produção em execução não se enquadra a demanda internacional por questões técnicas e econômicas.

Palavras Chaves: Certificação Internacional, Pimenta Vermelha, Segurança Alimentar, Mercado.

ABSTRACT

The red pepper has been, in throughout the last 50 years, one of the main options of income for a group of producers of the district of Turuçu-RS. The present work studied the chances of international market and the “pepper”, aiming at supplying marketing information of bigger support for producers that, currently are on structure of oligopsonic domestic market, suffering speculation on its prices and conditions in the transaction. The adopted method of analysis was the explorative theoretical of secondary sources. The main conclusions have been that the current system of production in execution doesn't fit the international demand for technical and economic questions.

Key Words: Intenacional Certification, Red Pepper, Food Safety, Market.

INTRODUÇÃO

A certificação de alimentos é uma ferramenta que surge da necessidade de se assegurar à qualidade e a procedência, a qual introduz novas práticas e normas para o cultivo e processamento, em geral decorrente de demandas das alterações nos padrões de comércio e de consumo. Estas mudanças estão ocorrendo cada vez mais com maior frequência e profundidade, principalmente depois da abertura comercial ocorrida a partir de 1990, como parte do processo de globalização, o qual diminuiu as distâncias entre os mercados e aumentou a velocidade de trocas de informações.

De outro lado, essa internacionalização dos negócios agrícolas passou a ser progressivamente regulado por barreiras técnicas, impondo novos paradigmas aos países, como a necessidade de comprovação de inocuidade e em conformidade com padrões de consenso supranacional, com a adoção voluntária de medidas para a segurança alimentar e ambiental via organismos idôneos, acreditados por instituições que empregam legislações convencionadas internacionalmente e, por isso, credenciados, estabelecendo confiança e clareza entre produtores e consumidores em nível mundial.

Assim sendo, tornando-se uma ferramenta muito importante no presente cenário da rápida expansão do comércio mundial de alimentos, pois agiliza a logística e o fluxo das mercadorias das nações, possibilita maior eficiência na combinação entre modais de transporte e aduanas de fiscalização internacional, garantindo transporte rápido e redução do manuseio e tempo, enfim, possibilita uma regra segura para harmonizar as relações comerciais internas e externas das nações.

Por conseguinte, a confrontação desse cenário com a situação atual da produção e processamento da pimenta vermelha do aglomerado produtivo de Turuçu-rs revela inúmeras situações de estrangulamentos para a viabilidade comercial no mercado nacional e internacional. Essas dificuldades, no elo da produção propriamente dita, decorrem do freqüente emprego de produtos fitossanitários para o controle de doenças e pragas, uso de fertilizantes químicos e

outros insumos que podem causar impacto ambiental negativo. Outro segmento da cadeia que ainda apresenta sérios problemas de contaminação biológica e até mesmo química é o da secagem, moagem e embalagem, pois ainda persiste a prática de secagem natural, a céu aberto, denominado localmente como “Secagem na Laje”, conforme descrito por Madail et al.(2005).

Ao final, foram apresentadas algumas considerações específicas sobre a eventual adoção de um sistema de certificação internacional da pimenta vermelha de Turuçu-RS, com destaque para os principais pontos críticos desse processo, bem como das fases que possivelmente deverão ser seguidas para a efetiva implantação desse processo de garantia de qualidade e inocuidade.

HISTÓRIA DA PIMENTA VERMELHA

A difusão da pimenta entre as nações teve origem em meados do antigo mundo, a partir estritamente de pimentas do gênero *Piper*, as pimentas-do-reino, a única especiaria conhecida até então, originária das florestas equatoriais da Ásia, principalmente Índia

Porém, segundo Heiser (1976 *apud* Bosland, 1996) com a descoberta do Novo Mundo por Colombo, seguido por diversas espécies de plantas, assim como uma planta que apresentava frutos de coloração avermelhada e pungência superior a pimenta-do-reino, a então intitulada como *Pimiento*. Esta descoberta instigou os exploradores a difundi-la através de suas rotas de navegação (1492 – 1600), passando a ser cultivada e consumida, praticamente, por povos de todas as origens, para as mais diversas finalidades e em quantidades crescentes.

SITUAÇÃO ATUAL DO CULTIVO DE PIMENTA VERMELHA EM TURUÇU-RS

A produção de pimenta em Turuçu, conforme quadro abaixo, apresentou queda nos últimos anos de famílias envolvidas e área cultivada, devido a forças macro-ambientais naturais e a migração de produtores para outras práticas mais seguras, como o cultivo do fumo. Porém esta queda não se refletiu, em mesma proporção, na produtividade, indicando a especialização e uma maior exploração das pequenas propriedades no cultivo da pimenta vermelha.

SAFRAS DE PIMENTA VERMELHA DE TURUÇU-RS (1997 – 2006).

Safra	Área (ha)	Produtividade (kg/ha) Seca e Moída	Produtividade (kg/ha) Fruto	Famílias Envolvidas
1997/1998	140	200* (Chuva)	1.400	150

1998/1999	240	1.800	12.600	150
1999/2000	120	1.600* (Estiagem)	11.200	150
2000/2001	120	1.500* (Chuva)	10.500	100
2001/2002	120	1.800	12.600	100
2002/2003	120	1.080* (Chuva)	7.560	100
2003/2004	100	1.170* (Estiagem)	8.190	79
2004/2005	70	975* (Estiagem e doença)	6.825	50
2005/2006	40	1.500	10.500	50

*Fenômenos naturais que interferiram na produção.

Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística.

SISTEMA DE PRODUÇÃO CONVENCIONAL DA PIMENTA EM TURUÇU-RS

O sistema de produção convencional de pimenta vermelha em Turuçú segundo MADAIL *et al.* (2005), obedece a uma série de processos sistêmicos, iniciando-se em fins de julho, com a produção de mudas. Assim são semeados de 2 a 3 kg de sementes, resultando em média 18.000 mudas, nesta fase os produtores utilizam-se comumente de esterco de galinha, adubo 5-20-20 e uma aplicação de fungicida, para prevenção fitossanitária.

Em seguida, a partir de setembro, prepara-se o solo onde posteriormente serão transplantadas as mudas. Nesta etapa ocorre à aração com trator acoplado com arado de três discos e são espalhadas três toneladas de calcário dolomítico por hectare.

Consecutivamente ocorre a marcação para o plantio e a adubação em duas partes, três sacos da fórmula 5-20-20 no plantio, a partir de outubro, e mais três sacos sessenta dias após, por hectare. O número de mudas transplantadas varia, mas em média são utilizadas 22 mil por hectare, tendo em vista vantagens técnicas e econômicas. Com relação aos tratamentos fitossanitários, são realizados, em média, 10 aplicações com fungicidas e inseticidas químicos durante o ciclo produtivo do produto, visando à prevenção ou combate de insetos pragas (Mosca Branca, Percevejo e Lagarta) e de doenças como a Antracnose, principalmente.

A colheita é feita manualmente, basicamente por integrantes da família ou, em alguns casos, por terceiros, iniciando-se no fim de fevereiro, atingindo seu pico em março e estendendo-se até fim de maio.

Depois de colhida, a pimenta passa pelo processo de secagem. Em uma primeira fase, a pimenta é moída mecanicamente através de equipamentos rudimentares elaborados pelos próprios produtores, herdado de pai para filho. Logo após processada a pimenta é espalhada, sobre a forma de flocos, em lajes de cimento, conforme figura 03, onde a pimenta fica exposta ao sol e vento por durante um dia, migrando de 7 kg de pimenta em fruto para 1 kg de pimenta seca e processada. Este processo depende ainda de condições climáticas favoráveis.

SISTEMAS DE PRODUÇÃO E CERTIFICAÇÃO

Os sistemas de produção são decisivos para determinar a qualidade dos produtos alimentícios e de matérias primas, pois asseguram a segurança alimentar e também a segurança ambiental do processo e do produto. Para efeito deste trabalho, entende-se que existem três sistemas de produção: o convencional, o integrado e o orgânico, sendo que o primeiro se refere ao modelo vigente de produção em qualquer cultivo ou criação. Os outros dois sistemas serão detalhados a seguir, com destaque para a legislação nacional e internacional que normatizam e certificam os alimentos e matérias primas obtidas sob tais normas.

Sistema de Produção Integrada

Segundo Titi et al. (1995) “a produção integrada é um sistema de exploração agrária que produz alimentos e outros produtos de alta qualidade mediante o uso dos recursos naturais e de mecanismos reguladores para minimizar o uso de insumos e contaminantes e para assegurar uma produção agrária sustentável”.

Este conceito da metade da década passada nasceu em função de uma otimização da técnica de manejo integrado de pragas (MIP), utilizada em fruteiras de clima temperado da Europa, que objetivava a redução do uso de agrotóxicos baseado em controles culturais, químicos e biológicos.

Por conseguinte, este meio de produção representa um conjunto de técnicas voltado ao alto padrão de qualidade, utilizando-se de técnicas de manejo que evite a ocorrência de pragas, visando o mínimo uso de agrotóxicos e que os produtos permitidos sejam menos prejudiciais ao homem e ao meio ambiente.

Certificação da Produção Integrada

A certificação desta técnica de produção agrícola é padronizada conforme diretrizes e normas dos Ministérios da Agricultura de cada país, através de portarias publicadas em Diário Oficial.

Uma vez que existem apenas diretrizes e normas para a produção integrada de frutas, conforme Instrução Normativa nº 20/01, publicada em 27 de fevereiro de 2001, no Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Utilizar-se-á como referencial as diretrizes da produção integrada do melão, tendo em vista similaridades técnicas de produção.

Sistema de Produção Orgânico

Segundo a Food and Agriculture Organization (FAO, 2006) a agricultura orgânica é aquela em que não se utiliza nenhum tipo de agroquímico, buscando-se sempre a prevenção dos problemas antes de ter de corrigi-los. Este sistema visa promover a melhor qualidade do agrosistema através da adaptação, conforme cada região, de métodos agrônomo, biológicos e mecânicos, substituindo materiais sintéticos.

Certificação da Produção Orgânica

Um dos elementos essenciais que distinguem a agricultura orgânica de outras formas de agricultura sustentável é a existência de normas de produção e procedimentos de certificação de conformidade específicos. Estas normas acedem de instituições internacionais, como o caso da International Federation of Agriculture Movements (IFOAM), uma organização não governamental que promove a agricultura orgânica a nível mundial, estabelecendo diretrizes, consideradas “normas mínimas” para a produção orgânica, fomentando junto aos seus credenciados e aspirantes a esta concessão, instituições públicas e privadas, a elaboração de normas específicas, focada nas características peculiares de cada produto e da situação da região explorada.

Constituindo-se, suas diretrizes e normas, com base em instituições de respaldo internacional, servindo estas de referencia prática. Uma vez que a legislação vigente Brasileira não dispõe, até então, de um selo único de conformidade com as práticas de produção orgânica. Apenas autoriza formalmente que um organismo de certificação, de acordo com as normas internacionais de acreditação de organismos certificadores de produtos e processos, realize procedimentos de certificação (Lei 10.831, capítulo I, art. 2^a, parágrafo III), fornecendo então, respaldo a instituições interessadas, portanto na sua grande maioria instituições privadas, em constituírem suas próprias diretrizes mínimas, adotando seus respectivos selos de conformidades.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente contribuição acadêmica para a viabilização da certificação da produção da pimenta vermelha de Turuçu-RS, especialmente como instrumento de promoção de qualidade e de garantia da segurança alimentar, entre outras justificativas, fundamenta-se nos problemas identificados nas atuais práticas adotadas naquele município, principalmente nos aspectos relativos ao uso freqüente de produtos fitossanitários (de inseticidas, fungicidas e herbicidas) e nos métodos rudimentares de processamento (secagem, trituração e embalagem), os quais são impeditivos para qualquer sistema de certificação de qualidade ou de segurança alimentar no processo produtivo, assim como no produto final, em virtude das fortes possibilidades de contaminações químicas (resíduos dos agrotóxicos) e biológicas (coliformes fecais e outros microorganismos patogênicos).

Ademais dessa condição e situação no segmento produtivo, a comercialização da pimenta vermelha de Turuçu-RS também apresenta excessiva concentração de compradores e os produtores, como em outros cultivos e criações são tomadores de preços, portanto trata-se de uma mercadoria de características oligopsônicas.

Assim, mesmo que em caráter exploratório e teórico, o autor propõe que este sistema produtivo de pimenta vermelha do município de Turuçu-RS passe a adotar o sistema de produção integrada (PI), pelo menos inicialmente, evoluindo mais tarde, para a Produção Orgânica (PO), pois ambos são possíveis de serem certificados e, com isso, passariam a contar com inúmeras oportunidades de comercialização, tanto no mercado nacional como no comércio exterior.

Para tal, além de alterações nas práticas culturais e nos métodos agroindustriais, a certificação poderia ser implementada via um processo de melhoria da organização e gestão deste sistema agronegocial.

Deste modo, os sistemas de produção PI e PO foram analisados segundo a ótica da regulamentação do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA, 2006), de

acordo com as Instruções Normativas nº 20 e nº 07 para a produção integrada e para a produção orgânica.

A transição é uma etapa recomendável entre a produção convencional e a PO, intercalando a PI para iniciar a conscientização, para se obter maior sustentabilidade. As recomendações mais recentes dos especialistas brasileiros (Mattos, 2006, informação pessoal) está direcionada para a certificação de toda a propriedade rural, abandonando-se gradativamente as certificações de parcelas produtivas. Com isso, assegura-se uma visão holística e, ainda, de multifuncionalidade do espaço rural, inclusive considerando os aspectos paisagísticos.

O marco legal brasileiro para suporte jurídico da PI já existe para algumas culturas, tendo iniciado pela fruticultura, enquanto que para a PO ainda está pendente da acreditação das empresas certificadoras, via INMETRO, pois persistem dúvidas quanto às diretrizes para regulamentar a atual legislação.

Um dos aspectos que mais influência a solução desta situação é a deficiente base de conhecimentos e tecnologias para embasar os indicadores das variáveis mais significativas do processo, o que depende dos investimentos em pesquisa, desenvolvimento e inovação agroindustrial.

Nesse sentido, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento congrega esforços e lidera inúmeras instituições governamentais, acadêmicas e privadas instigando o avanço nesse processo, tendo instituído o SAPI, Sistema Agropecuário de Produção Integrada, o qual também procura harmonizar a regulamentação nacional com a legislação internacional, de modo a permitir a entrada do produto no exterior, tendo em vista que o agro-negócio representa a mais importante alternativa para a estabilidade e crescimento da economia brasileira.

Em função dessas considerações, a opção mais recomendável visando a melhoria da produção de pimenta vermelha de Turuçu-RS é a busca pela certificação da produção integrada.

Nesta óptica, as principais alterações que poderiam ser alvo de análise pelos especialistas do setor podem ser classificadas em dois grupos: mudanças no sistema produtivo e adoção de um novo sistema de secagem, trituração e embalagem para a pimenta vermelha.

As mudanças no sistema produtivo poderão ser priorizados com os especialistas do setor, mas os pontos críticos possivelmente recairão sobre a racionalização dos chamados insumos modernos, como é o caso da aparente necessidade de redução da carga de produtos fitossanitários e eventuais mudanças no emprego de fertilizantes químicos sintéticos, em especial os de base nitrogenada devido aos problemas de contaminação da água com nitritos e nitratos.

As mudanças na industrialização da pimenta, em especial focando na secagem natural convencional, um dos pontos críticos do processo produtivo de Turuçu-RS, poderão ser feitas pela gradativa adoção do sistema preconizado por autoridades técnicas da Universidade Federal de Pelotas-RS, os quais já avaliavam uma nova forma de secagem, substituindo o método convencional empregado em Turuçu-RS por desidratadores com ar quente, garantindo a uniformidade do grau de umidade da pimenta, redução do tempo despendido com a secagem e eliminando variáveis de sanidade, referente a contaminantes.

Por fim, destacar que o objetivo deste trabalho se restringia apenas a fazer uma avaliação da situação atual da produção de pimenta vermelha de Turuçu-RS, evidenciar alguns desafios segundo a literatura disponível e a consulta da opinião pessoal de pesquisadores e extensionistas, com caráter teórico-exploratório, confrontando tal situação com as alternativas de redução existentes no mundo técnico-científico nacional e internacional, em especial a abordagem relativa aos casos de sucesso noutros países. Deste modo, acredita-se, será possível contribuir com novas informações e na seqüência desta proposta, combiná-las com outros conhecimentos, tecnologias e aspectos legais e comerciais, possivelmente estabelecendo avanços nas bases técnicas e

mercadológicas para a certificação internacional da pimenta vermelha do município de Turuçu-RS.

BIBLIOGRAFIAS CONSULTADAS

Alice-web - <http://aliceweb.desenvolvimento.gov.br> – Acesso em Agosto 2006.

BOSLAND, P. W. **Capsicums: Innovative uses of an ancient crop**. ASHS Press, Arlington, VA, 1996.

Embrapa Hortaliças - <http://www.cnph.embrapa.br> - Acesso em Agosto de 2006.

Food and Agriculture Organization - <http://www.fao.org> - Acesso em Setembro de 2006.

Instituto Biodinâmico do Brasil - <http://www.ibd.com.br> - Acesso em Agosto de 2006.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - <http://www.ibge.com.br> - Acesso em Agosto de 2006.

Internation Pepper Community - <http://www.ipcnet.org> - Acesso em Agosto de 2006.

International Federation of Organic Agriculture Movements - <http://www.ifoam.org> - Acesso em Setembro de 2006.

MADAIL, J. C. M.; SCHNEID, L. F.; SIMA, L. F.; WENDT, A. N.. **Economia da produção de pimenta vermelha de Turuçu-RS**. Boletim de pesquisa e desenvolvimento 19, Pelotas, 2005.

Ministério Da Agricultura, Pecuária E Abastecimento - <http://www.agricultura.gov.br> – Acesso em Setembro de 2006.

Organizacion Internacional Agropecuaria - <http://www.oia.com.ar> - Acesso em Agosto de 2006.

PETER, M. Z.; OLIVEIRA, M.; MENEGHETTI, V. L.; GELAIN, J.; ELIAS, M. C.; ANTUNES, P. L. **Desidratação de pimenta (*Capsicum bacattum* L.), com ar aquecido por GLP**, 2005.

SANTOS, A. R. dos. **Metodologia Científica a construção do conhecimento**. 6. ed. Rio de Janeiro, DP&A, 2004.

SEVERINO, A. J.. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. São Paulo, Editora Cortez, 2002.

TITI, A.; BOLLER, E.F.; GENDRIER, J.P.. **Producción Integrada: Principios y**

Directrices Técnicas. IOBC/WPRSBulletin, vol.18 (1,1), 1995.

United States Department of Agriculture - <http://www.usda.gov> - Acesso em Agosto de 2006.