

CAPÍTULO 3

O PAPEL DA QUALIDADE NA EUROPA

*Eduardo Eugênio Spers
Fabio Ribas Chaddad*

INTRODUÇÃO

Nesse capítulo, serão apresentados os principais aspectos da gestão da qualidade alimentar e as legislações que a regulamentam na União Européia. Como introdução às discussões, algumas definições dos termos e conceitos principais sobre qualidade serão discutidas. Em seguida, serão abordados a política de qualidade alimentar na UE e, para exemplificar, o controle da qualidade e a garantia da segurança alimentar na Europa, o modelo adotado pela França. Por fim, serão analisados: a importância dos certificados de qualidade na UE, os tipos existentes, a situação em cada país e a tentativa de harmonização das legislações nacionais através de uma lei comunitária.

1. DEFINIÇÃO E IMPORTÂNCIA DA QUALIDADE, HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Quando o assunto é o consumo de alimentos, a qualidade é mais do que fundamental. Quanto maior a renda, menor será a parte da renda familiar gasta com alimentação. Do mesmo modo, quanto maior a faixa etária e o nível educacional do povo, mais exigente será o consumidor com relação aos atributos de qualidade de um produto alimentar. Este é exatamente o perfil do consumidor europeu.

A palavra qualidade tem múltiplos significados, sendo dominada por dois principais que são:

“A qualidade consiste nas características do produto que vão ao encontro das necessidades dos clientes e dessa forma proporcionam a satisfação em relação ao produto” e “A qualidade é a ausência de falhas” (PALADINI, 1994).

Portanto, qualidade pode ser definida a partir dos pontos de vista do consumidor e da empresa. A noção moderna de qualidade associa-se mais com os atributos de qualidade do produto que satisfazem as necessidades e desejos dos consumidores. Qualidade alimentar, segundo outros autores, significa ainda a segurança e o desejo de pagar mais pelo alimento.

O termo segurança alimentar tem dois significados na Língua Portuguesa (SPERS, 1993). O primeiro pode ser entendido sob o enfoque quantitativo¹ do abastecimento, que se refere à “*segurança alimentar mínima alcançada quando os países em desenvolvimento chegam a uma produção de alimentos equivalente às suas próprias necessidades*”. Foi esta preocupação a principal motivação para o surgimento da Polícia Agrícola Comum (PAC)².

Um outro sentido de segurança alimentar, que tem crescido em importância juntamente com os novos processos de industrialização e com as novas tendências de comportamento do consumidor é entendido sob o enfoque qualitativo³, ou seja, a garantia do consumidor em adquirir um alimento com atributos de qualidade que sejam do seu interesse, entre os quais se destacam atributos ligados à sua saúde. É o “*inverso do risco alimentar, ou seja, a probabilidade de não sofrer algum dano pelo consumo de um alimento*”. Segundo a FAO, é a garantia em se consumir um alimento isento de resíduos que prejudiquem ou causem danos à saúde.

A garantia de qualidade é definida de acordo com a ISO 9000, que são regras, regulamentos e diretrizes sobre sistemas de qualidade, como o conjunto de atividades que a gerência de uma empresa coloca em prática, são auditoradas por um período de tempo e melhoram o sistema de qualidade da companhia. Segundo GIANDON (1994), para conseguirem o máximo da qualidade na produção de um alimento, as companhias mudaram progressivamente seu foco de atenção da **qualidade de produto**, o que significa somente o controle do produto final, para a **qualidade de processo**, que enfatiza o controle a cada ponto crítico na produção do produto, e para a **qualidade sistêmica**, a qual necessita a cooperação de todos os envolvidos na produção. A qualidade sistêmica adquire fundamental importância nas relações entre os agentes dos sistemas agroindustriais, na medida em que estes devem garantir a qualidade dos produtos ou insumos que estão comprando ou vendendo. Com isso, podemos dizer que a necessidade do aumento de qualidade repercute num aumento da coordenação vertical do sistema agroalimentar.

No campo da dinâmica econômica da qualidade agroalimentar, duas representações da qualidade podem ser dadas: produto de nível superior que utiliza sinais de qualidade distintivos (exs: denominações de origem, marcas de prestígio, *labels*, etc.) e a qualidade intrínseca, baseada em critérios tecnológicos.

¹ Cujo termo em inglês é *food security*.

² Para maiores informações consulte o Capítulo 2.

³ Em inglês, *food safety*.

A AFNOR (*Association Française de Normalisation*) define qualidade como sendo “a capacidade de um bem ou de um serviço em satisfazer as necessidades do consumidor.”

Aliado às dificuldades de se definir e mensurar a qualidade, os aspectos culturais também têm grande efeito. Grandes diferenças nos hábitos de consumo e preparo de alimentos geram problemas quando se deseja uma harmonização de políticas públicas ao nível da União Européia.

2. A POLÍTICA DE QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR NA EUROPA

A política da qualidade na UE é uma tentativa de se neutralizar a estagnação da demanda de alimentos e aumentar o seu consumo, diferenciando-se estes através de características adicionais que são garantidas através de selos e certificados.

Ao contrário da Política Agrícola Comum (PAC), a competência da política sobre a qualidade de produtos não é transferida para a UE⁴, que tem competência somente na mensuração de requisitos que possuem objetivos específicos. Isto acarreta divergências que se tornam um obstáculo para a livre circulação de mercadorias. Nestes casos, a UE baseia-se nos artigos 100 e 100A⁵. Em outros casos, ela aplica sua própria política de qualidade como a predominante, ou ainda um instrumento complementar de sua política agrícola (artigos 39 e 43).

Em vista do princípio de subsidiariedade⁶, a UE restringe sua atividade para a prescrição de regras uniformes que sejam válidas para todos os países membros. Com respeito à composição ou receita do alimento ou produto, os estados membros são livres para aplicar regras que considerem tradições e gostos locais.

Com o princípio do “mútuo reconhecimento”, os estados membros são obrigados a admitir em seu território gêneros alimentícios que foram legalmente produzidos e comercializados em outros países da UE. Por exemplo, a cerveja que contém aditivos pode ser comercializada na Alemanha devidamente diferenciada com informações na embalagem, apesar de o governo alemão considerar cerveja somente a bebida fermentada manufaturada exclusivamente através de cevada maltada, lúpulo, levedura e água e sem nenhum outro aditivo⁷.

⁴ Para maiores informações sobre a diferença entre transferir e delegar poderes, consulte o Capítulo 2.

⁵ Os artigos 100 e 100A referem-se à possibilidade de a Comunidade intervir sobre os estados membros para garantir o estabelecimento ou funcionamento do mercado comum.

⁶ As instituições da UE intervêm para resolver problemas de interesse da União como um todo, enquanto os estados membros regulam sobre problemas de interesse nacional.

⁷ “Lei da pureza” para cerveja.

Na França, existem os queijos não-pasteurizados, que podem ser comercializados sem problemas no país, mas não em outros países, como a Holanda, que exige que o leite seja pasteurizado na fabricação do queijo. Os franceses vangloriam-se da quantidade de microorganismos presentes nos seus melhores queijos, fato que causa repulsa nos consumidores mais ortodoxos dos países nórdicos.

O Guia do Consumidor Europeu funciona como o Código de Defesa do Consumidor no Brasil. Diferentemente do Brasil, o consumidor europeu usa estas normas e diretrizes que o orientam com respeito a aspectos de qualidade e embalagem. Logo, os próprios consumidores impõem controles e tomam um atitude pro-ativa no monitoramento da qualidade dos alimentos que consomem.

Nos produtos alimentares pré-embalados, a embalagem deve conter várias informações, sendo que as mais importantes são: o nome do produto, a lista de ingredientes, a quantidade líquida, a data-limite de consumo do produto (“consumir até...” para produtos perecíveis e “o consumidor deve de preferência consumir até ...” para os demais produtos) e o modo como usar ou preparar o produto.

Outras informações também são obrigatórias, tais como: as condições particulares de manipulação ou de preparação do alimento, as coordenadas do fabricante e/ou do vendedor, o local de proveniência ou de origem e referências que permitam identificar o lote. A embalagem também deve advertir, quando for o caso, se o produto é irradiado.

Se ele não tiver embalagem, a responsabilidade por esta informação cabe à autoridade de cada país.

Em suma, a UE tem uma política onde o principal objetivo é assegurar um alto nível de garantia da saúde pública e, ao mesmo tempo, um correto e adequado suprimento de informação para o consumidor sobre a natureza, características e, se apropriado, a origem dos produtos.

Esta política de qualidade encoraja a diversificação da produção agroalimentar, garantindo o acesso do consumidor europeu a uma grande variedade de produtos e aumentando a renda do setor.

3. O MODELO FRANCÊS DE CONTROLE DA QUALIDADE E DE GARANTIA DA SEGURANÇA ALIMENTAR

O controle da segurança e da qualidade nos alimentos tem uma longa história na França. Iniciou-se na escola de veterinária por volta de 1800 com, basicamente, duas finalidades. Primeiramente, suprir as tropas de Napoleão com alimentos de boa qualidade e segundo, com a permissão

dada aos veterinários, apreender um alimento que não apresentasse bom estado de conservação ou mesmo impróprio para o consumo.

Após a II Guerra Mundial e com o desenvolvimento da microbiologia com Louis Pasteur, a noção de segurança veio a se relacionar com controle. O significado inicial era o controle ao nível do mercado e, posteriormente, se estendeu a todos os processos, desde o cultivo de produtos agrícolas até o alimento chegar ao consumidor final.

O aumento da qualidade também se deveu ao aparecimento de normas preocupadas em garantir um alto padrão de qualidade como o TQM (*Total Quality Management*), relacionado com todo o processo, desde o suprimento até o consumidor final. Este sistema permite, entre outros:

- atingir metas que minimizem os custos, especialmente os da não-qualidade, e aumentar a eficiência do processo de produção;
- maximizar a renda a médio e longo prazos;
- consolidar o conhecimento tecnológico e o melhor ajuste da produção para as necessidades do mercado e das novas tecnologias.

O sistema agroalimentar francês está dividido, para fins de controle, basicamente entre os fornecedores e os consumidores de alimentos. Os primeiros devem fornecer um alimento de boa qualidade, enquanto que o segundo cada vez mais exige produtos com melhores atributos, e entre eles estão a segurança e a qualidade.

Os principais problemas no controle e monitoramento da segurança e da qualidade ocorrem na fazenda e no supermercado. Na indústria, o controle é feito por ela mesma, que tem interesse em produzir alimentos com um alto padrão de qualidade e que atenda o exigente consumidor europeu. Além disto, ela não quer ter o risco da ocorrência de um caso de contaminação em que a credibilidade em sua marca seja afetada. A falência de uma empresa que foi posteriormente comprada pela Nestlé, a qual produzia água carbonatada e que em seu processo o filtro contaminava o recipiente e conseqüentemente a água, ilustra o impacto de um fato que possa causar risco à saúde do consumidor.

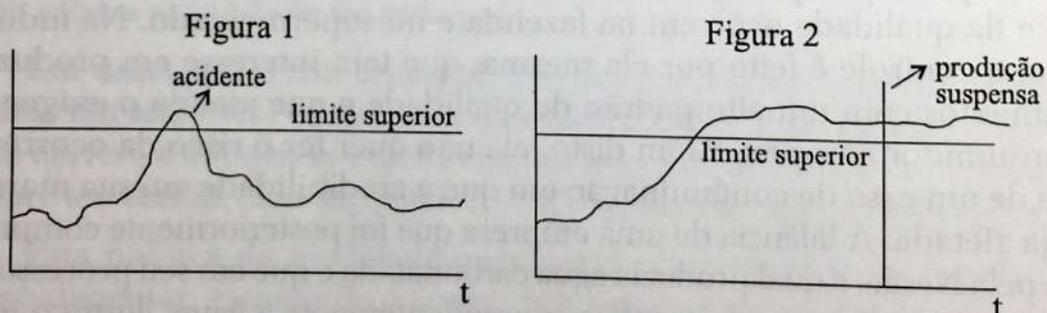
Ao nível da produção rural, o controle é considerado forte. A preocupação iniciou-se com a evolução dos tratamentos e do uso excessivo de drogas no controle da saúde animal e do aumento do uso de pesticidas no controle de pragas e doenças vegetais. As mudanças estão ocorrendo no sentido de se verificar com mais rigor como e qual pesticida está sendo usado, isto é, o controle é maior no processo de produção do que no produto final. Além disso, estes produtos perigo-

soos entram em uma lista chamada de preta ou vermelha e não recebem subsídios da Política Agrícola Comum.

A preocupação também se encontra na alimentação animal. A ingestão de alimentos com substâncias tóxicas ao homem pelos animais pode deixar resíduos que posteriormente poderão ser transmitidos ao homem através do consumo de sua carne⁸.

No supermercado, a temperatura e o tempo de exposição são alguns dos principais cuidados que se deve ter. A criação de marcas, selos de pureza como o "Label Rouge" e certificados de origem controlada (*Appellation d'Origine Controlée*) são mecanismos que garantem a qualidade e a segurança de um produto alimentar, diminuindo a assimetria de informação⁹ do consumidor quanto ao processo de produção por que passou o alimento até a prateleira do supermercado. Esta assimetria de informação reside no fato de que a qualidade e a segurança são atributos intrínsecos e que muitas vezes, não podem ser visualizados externamente, tais como: o nível de agrotóxicos e a presença de aditivos.

As intervenções dos estabelecimentos onde se verifica a contaminação são realizadas por um inspetor e baseadas em um nível máximo tolerado. Este nível pode ser o número de patógenos ou a quantidade de substância tóxica ou, ainda, o número de vezes que um patógeno ou substância tóxica foi encontrada no alimento. Consideremos dois exemplos ilustrados pelas figuras a seguir, onde ocorre a contaminação de um alimento.



Na Figura 1, o caso é considerado acidental e não ocorre nada com o produtor ou produto, pois mesmo ocorrendo a contaminação, esta é considerada como um acidente, sendo controlada imediatamente a seguir. No caso da Figura 2, a produção é suspensa por três meses, já

⁸ Como foi o caso da "vaca louca", surto detectado em rebanhos bovinos na Inglaterra, com sérias conseqüências para todo o sistema agroindustrial da carne bovina inglesa, a partir das restrições impostas por autoridades sanitárias em 1996.

⁹ Assimetria de informação: termo baseado na definição dada por Akerlof, 1970.

após cinco a oito dias tem-se o resultado. Depois deste período, o alimento já foi consumido e não se pode fazer mais nada. Evita-se este problema melhorando as técnicas de laboratório e o monitoramento durante as produções rural e industrial.

O que se verifica no mercado francês é o armazenamento inadequado de produtos frescos como a carne. Isto é compensado pelo fato de o consumidor saber como preparar o alimento, ou seja, em pequenas porções e somente para o mesmo dia, o que não acontece atualmente com as pessoas mais jovens.

Segundo GATTEGNO (1994), o sistema HACCP (*Hazard Analysis Control Critical Point*), baseado no controle e monitoramento dos pontos críticos onde possa haver a contaminação do alimento, representa o futuro e a garantia da segurança no setor de alimentos.

Quanto à legislação de propaganda e *marketing*, não podem ser feitos anúncios com relação à segurança alimentar, pois o produto já deve ser seguro.

Para os franceses e europeus de maneira geral, o ato de se alimentar é uma forma de celebração e de convivência social; não é só o alimento, mas também o processo de se alimentar que leva em média duas horas. O europeu prefere fazer sua própria comida. Logo, a qualidade e segurança alimentares são levadas muito a sério.

Devido ao fato de a presença de características de qualidade em um alimento não serem de fácil observação, tais como: a não-presença de resíduos ou aditivos ou a garantia de um processo higiênico de produção, outro fato que vem marcando o desenvolvimento da qualidade no setor de alimentos na Europa são os certificados que garantem atributos qualitativos, os quais serão discutidos a seguir.

4. OS CERTIFICADOS DE QUALIDADE NA UNIÃO EUROPEIA

O mercado de alimentos na UE equivale a quase US\$ 40 bilhões. A participação de produtos com características particulares, tradicionais ou de qualidade superior é de cerca de 7%, de acordo com dados do Ministério da Agricultura e Desenvolvimento Rural da França (1992).

Segundo dados desta mesma fonte, a classificação dos 12 países que formam a União Européia no mercado de produtos alimentares de qualidade é a seguinte:

que a contaminação persiste em um patamar acima do limite superior tolerado.

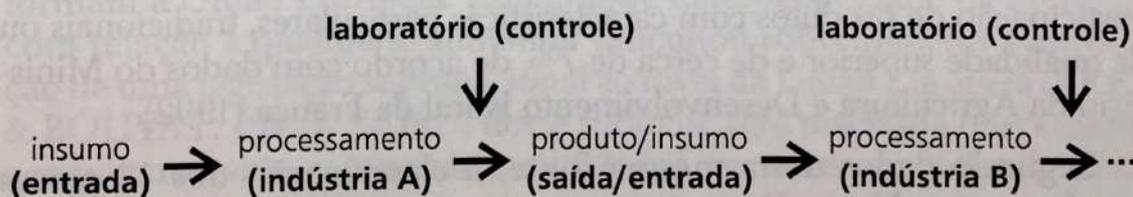
A questão que emerge é a de quem paga os dias em que a firma ou fazenda está parada e sem produção. Há certos subsídios para casos como este e também seguros que remuneram o produtor no período em que ocorre a intervenção. No tocante às cooperativas, a solução é o remanejamento do trabalho para outro local.

Devido a esse rigor, o trabalho do inspetor às vezes torna-se difícil. Os casos de suicídios de produtores, que ficam desesperados por terem que parar a produção ou que sintam remorso por terem causado uma doença ou até a morte de uma pessoa que consumiu seu alimento contaminado, são em torno de dois por ano e os casos em que há confronto armado ou ameaças a inspetores são em torno de cinco a 10 por ano. Geralmente as empresas de alimentos têm um seguro de qualidade.

Toda a indústria de alimentos precisa elaborar um plano de garantia de qualidade (*Quality Assurance Plan - QAP*), que é revisado periodicamente por um organismo governamental chamado de “*acreditation*”, que tem a função de fiscalizar e credenciar laboratórios para a análise de alimentos. O “*acreditation*” também pode ser de outro país. O investimento inicial para a elaboração de um QAP é muito alto. Em alguns casos, e principalmente para as pequenas corporações, o custo chega a ser inviável, pois todo o processo de controle precisa ser descrito e fundamentado técnica e legalmente. Além disso, o processo precisa ser aprovado pelo órgão competente e o processo implementado. Nos outros países da UE, o sistema é quase o mesmo com exceção do tipo de análise feita.

Devido a este rigoroso sistema, a criação de uma empresa no ramo de alimentação torna-se muito difícil. Isto acarreta problemas sociais, como o agravamento da situação de desemprego no país.

O sistema de controle é complexo e baseado no seguinte esquema:



Os laboratórios credenciados, que podem ser públicos ou privados, examinam o produto a cada processamento (MOREL, 1993).

Um problema de controle está no exame da amostra, a qual é misturada com um líquido para se verificar se há ou não contaminantes e

Tabela 1 Participação por País no Mercado Europeu de Alimentos de Qualidade Superior

País	Participação (%)
Itália	11,6
França	10,6
Grécia	8,1
Espanha	6,1
Alemanha	5,4
Portugal	5,2
Países Baixos	3,1
Dinamarca	3,1
Reino Unido	2,8
Irlanda	1,0
Total União Européia	7,3

Fonte: Ministério da Agricultura e Desenvolvimento Rural (1992).

Os cinco países do sul, de cultura mediterrânea, têm uma predominância marcante neste mercado. E a razão para tal é cultural: os produtos alimentares são ligados a processos artesanais de fabricação e sua qualidade está ligada a atributos gustativos subjetivos. Por outro lado, os países do norte europeu são caracterizados por uma grande concentração da indústria agroalimentar e a concepção de qualidade está voltada para critérios objetivos tecnicamente mensuráveis.

Como consequência, nos países setentrionais proliferam as marcas coletivas e o mercado de alimentos é mais padronizado, enquanto no sul, as denominações de origem, as indicações de procedência e uma grande variedade de certificados de qualidade são utilizadas pelos agentes do *agribusiness* para valorizar seus produtos.

O objetivo deste subitem do Capítulo 3 é descrever os certificados de qualidade na França e nos outros países da União Européia. Existe uma grande diferença entre as políticas públicas nacionais referente à regulamentação da qualidade dos alimentos, devido, principalmente, às especificidades sociais, econômicas e culturais entre os países que formam a União Européia. Esta grande heterogeneidade de enfoques com relação à qualidade alimentar dificultou sobremaneira a aprovação de uma legislação supranacional ao nível da União Européia (BRET & BOUYAT, 1993). No final desse subitem, será discutida brevemente a regulamentação comunitária nº 2081/92, aprovada em julho de 1992, que finalmente representou um consenso entre os países europeus na matéria.

● França

A França possui uma reputação culinária mundial, devido à especificidade de seus territórios¹⁰, o sabor de seus produtos e sua cultura gastronômica. Por causa disso, sua política alimentar é fortemente regulamentada, com a criação de uma série de certificados de qualidade, selos de origem e uma grande preocupação em administrá-los de forma racional.

Para as indústrias agroalimentares e produtores rurais franceses, atualmente expostos a uma abertura maior do mercado europeu, a qualidade tornou-se um pré-requisito para a competitividade de seus produtos e, conseqüentemente, para o desenvolvimento e perenidade de seus negócios. Assiste-se a uma mudança qualitativa dos consumidores, que se traduz na emergência de novas exigências quanto à segurança dos produtos, suas características organolépticas, sua tipicidade e origem¹¹.

A partir da década de 80, já resolvido o problema de segurança alimentar do ponto de vista quantitativo (*food security*), a qualidade dentro do domínio agroalimentar passou a ser um dos temas principais da política governamental francesa. Na década de 90, o Ministério da Agricultura e da Pesca da França lança uma política de reconhecimento da qualidade dos produtos agrícolas e gêneros alimentares, a qual permite sua valorização e a proteção do patrimônio gastronômico nacional. Tal política, além de garantir os imperativos de segurança alimentar (*food safety*) e regularidade, privilegia a excelência e autenticidade dos produtos agrícolas e alimentares, conferindo-lhes um reconhecimento oficial.

Segundo definição da Associação Francesa de Normalização (AFNOR), a qualidade é “o conjunto de propriedades e características de um produto ou serviço que o confere a aptidão de satisfazer necessidades e desejos” (CERQUA, 1995). Os dispositivos de identificação ou certificação da qualidade criados pelo governo francês têm o objetivo de facilitar a escolha dos consumidores e permitir a identificação de produtos contendo uma qualidade diferenciada ou especificidade.

Atualmente, há na França cerca de 800 produtos do *agribusiness* com certificados de qualidade, representando 10,6% do mercado agroalimentar europeu e aproximadamente 73 bilhões de francos (US\$ 15,2 bilhões) por ano (CERQUA, 1995). A França é o primeiro exportador mundial de produtos alimentares transformados (FLORIOT, 1995).

¹⁰ Em francês, *terroirs*. O conceito de *terroirs* abarca tanto características físicas (relevo, solo, clima, etc.) quanto culturais de uma determinada região.

¹¹ Ver Capítulo 4, sobre consumo de alimentos na Europa.

Além de ser uma importante estratégia de diferenciação, os certificados de qualidade representam também um importante meio de se valorizar os produtos de origem agropecuária. Cerca de 180 000 produtores agrícolas, 1 000 empresas agroindustriais e 4 500 varejistas são beneficiados pelo sistema de rótulos de qualidade (CERQUA, 1995).

Os certificados de qualidade atestam as características ou atributos particulares de um produto, divulgando suas diferenças e satisfazendo as múltiplas necessidades dos consumidores. Cada certificado ou rótulo de qualidade possui sua especificidade e comunica uma mensagem ao consumidor (BIMA, 1992): a qualidade superior para o *Label Rouge*, as características específicas para a **Certificação de Conformidade** e um modo de produção particular para o certificado de **Agricultura Biológica**. Os produtos com certificado de **Denominação de Origem Controlada** caracterizam-se pela tipicidade ligada ao local de produção e a um *savoir-faire* (saber fazer) e o *Label Montagne* aplica-se a produtos de uma região de produção determinada.

A coerência entre os diversos certificados de qualidade exprime-se através de alguns princípios comuns a cada um destes certificados:

- eles são de iniciativa privada e voluntária;
- eles se baseiam sobre um documento técnico acessível ao público, chamado Caderno de Encargos¹², onde são especificadas as características dos produtos de maneira objetiva e mensurável;
- o controle do respeito ao Caderno de Encargos é feito por um organismo independente e competente, supervisionado pelo Poder Público e sob regulamentação de normas impostas pela União Européia;
- eles são aprovados e validados pelo Poder Público após um parecer de uma instância consultiva associando produtores, processadores, distribuidores e consumidores;
- eles se concretizam através de uma divulgação visível pelos consumidores: uma logomarca no caso do *Label Rouge* e Agricultura Biológica, termos reservados para as denominações de origem e indicação das características específicas para os produtos com certificados de conformidade.

A seguir, serão apresentados os certificados de qualidade à disposição dos agentes do *agribusiness* francês.

¹² Em francês, *Cahier de Charge*.

Appellation d'Origine Controlée (AOC)

É a denominação geográfica de um país, região ou localidade (INAO, 1985). A denominação de origem controlada é o certificado de qualidade mais específico, pois somente é atribuído a produtos que tenham uma clara ligação com sua região de origem. São produtos que já têm uma grande notoriedade no mercado, pois sua denominação faz referência à sua região de origem, e cuja qualidade distinta tem estreita relação com as condições naturais (agropedológicas) e humanas (métodos de produção, tradição e cultura) de sua origem geográfica (Delpech, 1992).

Em termos de importância econômica, no mercado de vinhos e bebidas alcoólicas, 88% do faturamento total deve-se a produtos com AOC. Denominações de origem para vinhos e aguardentes franceses são mundialmente conhecidas: *Bordeaux*, *Champagne*, *Chablis*, *Cognac* e *Armagnac*, entre outros.

No mercado de produtos lácteos, a participação de produtos com denominação de origem é de 11%. No caso dos queijos, 15% da produção total francesa utiliza-se de denominação de origem: são cerca de 150 mil toneladas por ano e 39 produtos com certificado AOC. Outros produtos do *agribusiness* francês com selo AOC são: frango de *Bresse*, noz de *Grenoble*, azeitonas de *Nyons* e óleo essencial de lavanda de *Haute Provence*.

A regulamentação das denominações de origem foi instituída em 1935 pelo governo francês e o controle do sistema é feito pelo Instituto Nacional das Denominações de Origem (INAO)¹³, o qual, basicamente, se responsabiliza pelo reconhecimento dos produtos com rótulo AOC, controle do processo produtivo de tais produtos e proteção legal dos mesmos em níveis nacional e internacional.

De modo geral, uma AOC pressupõe um produto, uma região de origem (*terroir*) e uma cultura ou saber fazer (*savoir-faire*). Para o rótulo AOC ser conferido a um produto, é necessário que produtores de uma região se organizem em um sindicato e preparem o Caderno de Encargos do produto. Este deve ser encaminhado ao INAO, o qual pode aprová-lo ou não, mas nunca modificá-lo. As denominações de origem são reconhecidas oficialmente por decreto do Ministério da Agricultura.

Um problema relacionado ao selo AOC é o pouco conhecimento dos consumidores quanto ao seu significado. Devido à má visualização do selo de qualidade e à imperfeita comunicação quanto ao con-

¹³ Para maiores detalhes, ver o Capítulo 2 sobre exemplos de organizações do *Agribusiness* Europeu.

teúdo e características de um produto com AOC, ou seja, falhas na estratégia de *marketing*, esse sinal de qualidade somente é conhecido por 50% dos consumidores franceses (IGIA, 1995).

Label Agricole

O *Label Agricole* (rótulo agrícola) foi instituído pela lei de 5 de agosto de 1960 e é de dois tipos: *Label Rouge* (rótulo vermelho) e *Label Régional* (rótulo regional). O *Label* é o único certificado de qualidade oficial que atesta que um gênero alimentar ou produto agrícola possui um conjunto de características específicas previamente fixadas, estabelecendo um nível de qualidade superior e diferenciando-o de produtos similares.

Para a obtenção de um *Label* é necessário demonstrar que o produto se distingue de um outro comum através de significativas diferenças qualitativas, notadamente gustativas, facilmente perceptíveis pelo consumidor final.

A apreciação da qualidade superior é feita através de provas sensoriais e testes organolépticos, confiados *a juris* de consumidores, colegiados de especialistas e donos de restaurantes. Para a manutenção de uma significativa diferenciação qualitativa dos produtos com *Label*, uma reatualização periódica dos critérios de certificação torna-se necessária, levando-se em conta a evolução científica e técnica e a melhoria da qualidade dos produtos comuns, os quais sempre tentam se equiparar com os produtos *labelizados*.

Os atributos de qualidade específicos dos produtos com *Label* são expressos mediante critérios objetivos, mensuráveis e, logo, controláveis em um documento técnico à disposição do público chamado "Caderno de Encargos".

Estes critérios são aplicáveis a todos os agentes do sistema agroindustrial envolvidos com o produto *labelizado*, desde a seleção da variedade vegetal ou raça do animal até a distribuição do produto final. A regulamentação francesa aplica exigências qualitativas e restrições sobre o processo produtivo para os três principais agentes que constituem o sistema agroindustrial: o produtor rural, a agroindústria e a distribuição (CERQUA, 1995).

No estágio da produção rural, tais são as restrições impostas pela regulamentação do *Label*:

- escolha de linhagens rústicas: no caso de frangos, utilizam-se linhagens de crescimento lento;
- utilização de raças especializadas: para a carne bovina, somente são permitidas raças especializadas (*Charolês, Limousin, Blonde d'Aquitaine*);

- a alimentação dos animais deve privilegiar produtos nobres, como os cereais, e o manejo sanitário deve se basear em práticas preventivas ao invés de tratamentos curativos;
- somente são permitidos os sistemas extensivos de produção, onde o bem-estar e o conforto dos animais são privilegiados: no caso do porco *fermier*, o suíno deve ser criado em locais abertos e com área mínima de 50 m² de pastagem por animal;
- para produtos vegetais, permitem-se somente práticas culturais adaptadas ao solo e clima; a utilização de fertilizantes e tratamentos químicos deve ser reduzida.

Para as agroindústrias e indústrias alimentares, atenção particular é feita nos seguintes aspectos:

- no transporte e no abate, deve-se evitar o estresse e sofrimento dos animais;
- existem critérios de seleção de carcaças para produtos certificados, tais como conformação, cor, etc.;
- a seleção de matérias-primas para produtos transformados deve obedecer critérios rigorosos;
- os processos de transformação devem respeitar a autenticidade e os atributos intrínsecos dos produtos e valorizar o *know-how* da empresa;
- os processos de maturação de carnes, purificação de queijos, defumação de frios e salmão, entre outros, devem respeitar tempos mínimos ou uma receita tradicional para que o produto final alcance uma qualidade superior.

Na distribuição de produtos com *Label*, a legislação faz referência aos seguintes aspectos:

- uma diminuição nos prazos de conservação para que os alimentos sejam consumidos frescos;
- a apresentação do produto deve respeitar sua qualidade superior;
- acondicionamento e embalagens adequadas.

Todas as precauções listadas visam garantir a produção de especialidades e a satisfação dos consumidores. Para tal, cada agente do sistema agroindustrial deve estar atento às restrições impostas pelo Caderno de Encargos.

O Caderno de Encargos de um produto com *Label* é submetido a uma apreciação de especialistas e examinado pela Comissão Nacional

de Certificação de Produtos Agrícolas e Alimentares (CNLC), a qual é composta por representantes de produtores rurais, agroindústrias, distribuidores e consumidores. Após um parecer favorável da Comissão, ele é homologado por disposição do Ministério da Agricultura. Entretanto, a homologação nunca é definitiva, pois ela pode ser suprimida caso o Caderno de Encargos não seja respeitado ou novamente homologada se houver alterações no Caderno de Encargos.

O *Label Rouge* é um selo nacional para produtos de qualidade superior. O primeiro produto a obter o *Label Rouge* foi o frango em 1966. Em 1994, existiam na França 241 produtos *labelizados*. O *Label Régional* tem o mesmo significado que o *Label Rouge*, mas o produto possui características típicas, tradicionais ou representativas de uma determinada região do país. Somente nove produtos tinham *Label Régional* em 1992.

A importância econômica dos produtos *labelizados* é maior nos seguintes setores (CERQUA, 1995): aves (principalmente frango), carnes, laticínios, frios e embutidos. No caso do frango, existem 91 produtos com este certificado de qualidade, os quais são responsáveis por 21% da produção nacional e um faturamento anual da ordem de US\$ 400 milhões. No setor de carnes (bovina, suína e ovina), o faturamento anual chega a US\$ 180 milhões. Existem também 16 tipos de frios e embutidos com *Label Rouge* e sete de queijos.

Os produtos com *Label Rouge*, assim como os produtos com AOC, são mais valorizados pelos consumidores. Como exemplo, um frango com *Label Rouge* chega a custar 30 francos por quilo (cerca de US\$ 6,0/kg), enquanto um produto comum custa cerca de 12 francos o quilo (US\$ 2,4/kg).

De um modo geral, o *Label* é mais conhecido pelos consumidores do que um produto com AOC, pois o selo é mais nítido e claro na embalagem do produto. De acordo com uma pesquisa de mercado realizada pelo CERQUA, 82% dos consumidores conhecem o *Label Rouge* e 77% associam a ele a noção de qualidade.

Label Montagne

O *Label Montagne* (rótulo montanha) foi instituído por lei em 1985, sendo de dois tipos: *Appellation Montagne*, quando o produto tem origem em região montanhosa e também possui outro certificado de qualidade (AOC, *Label Rouge*, Certificado de Conformidade ou Agricultura Biológica) e *Provenance Montagne*, quando o produto é originário de região montanhosa mas não tem outro sinal de qualidade.

O *Label Montagne* é utilizado para valorizar a especificidade de um produto e contribuir para a manutenção de atividade econômica em

regiões montanhosas, fixando o homem a esse *terroir* bastante específico e frágil.

O pedido de utilização do *Label Montagne* deve ser encaminhado à Comissão Nacional de Certificação de Produtos Agrícolas e Alimentares (CNLC) por um grupo de produtores, através do Caderno de Encargos. Nele são especificados a origem da matéria-prima, as condições específicas de processamento do produto e cuidados com o meio ambiente. O controle do Caderno de Encargos é feito por um organismo certificador independente e homologado segundo normas da União Européia.

Produtos que se beneficiam do *Label Montagne* são: queijos, manteigas, presuntos, pescados (truta e salmão), frutas e mel.

Certification de Conformité

Introduzido por lei em 1988, esta certificação visa estabelecer a conformidade de um produto a especificações normativas. É um instrumento de valorização, pois atesta que certas características do produto são superiores às exigências da regulamentação básica (*Chambres d'Agriculture*, 1994).

Essencialmente, o Certificado de Conformidade é atribuído a produtos alimentares fabricados conforme um processo específico (fabricação, transformação, acondicionamento e origem). O certificado atesta a conformidade do produto às características especificadas pela empresa demandante no Caderno de Encargos.

Entretanto, o referencial técnico não pode simplesmente estar de acordo com a regulamentação básica para o produto, mas sim possuir atributos a mais, os quais sejam mensuráveis e perceptíveis pelos consumidores. Por exemplo, a maior duração da maturação de carne bovina ou a ausência de polifosfatos em presunto cozido.

Somente uma iniciativa individual é suficiente, pois qualquer empresa ou produtor pode demandar uma certificação, sem ter necessidade de se filiar a uma associação ou organização interprofissional.

A Marca NF é um certificado de qualidade que atesta que um produto está em conformidade com as normas francesas da AFNOR (Associação Francesa de Normalização). Este certificado de qualidade é muito comum para produtos industriais, mas a partir de 1994 passou a ser utilizado pela indústria alimentar. Os controles sobre esses produtos são rigorosos, freqüentes e se referem a normas de segurança e higiene.

Vários produtos já receberam uma certificação de conformidade: frango, cordeiro alimentado com leite, ovos datados, presunto cozido, salmão defumado e vinho espumante.

Agriculture Biologique

Este certificado de qualidade foi instituído pela lei de 4 de julho de 1980, beneficiando os “produtos verdes”. A denominação de agricultura biológica é atribuída a produtos agrícolas transformados ou não, fabricados sem produtos químicos e que seguem modos de produção particulares.

O produto é definido por suas condições de produção e, eventualmente, de transformação e conservação, conforme explicitado no Caderno de Encargos. Para ser aprovado, um produto deve ser caracterizado por:

- um modo particular de produção: emprego de adubos orgânicos e controle natural de pragas;
- uma lista limitada de fertilizantes e produtos de tratamento de estocagem e conservação.

Os produtores que aderiram à agricultura biológica utilizam métodos de produção baseados na reciclagem de materiais orgânicos e sobre a rotação de culturas. Também se preocupam com as condições de conforto dos animais e utilizam métodos profiláticos ao invés de curativos.

Cerca de 90 mil hectares, equivalentes a 0,2% das terras agricultáveis na França, são cultivadas através de princípios da agricultura biológica. Esta atividade reúne 3 700 produtores rurais sob controle oficial, 380 empresas de transformação e 400 distribuidores, gerando um faturamento anual da ordem de US\$ 400 milhões (*Chambres d'Agriculture*, 1994).

Para se ter direito à utilização do certificado de agricultura biológica na etiqueta ou embalagem do produto, o operador deve notificar sua atividade à Direção de Agricultura de seu departamento¹⁴, respeitar as regras de produção contidas no Caderno de Encargos e ser controlado por um organismo certificador oficial. A referência à agricultura biológica é materializada pela utilização do logotipo oficial, concedido pelo Ministério da Agricultura.

O aspecto de *marketing* ligado aos produtos verdes é bastante interessante, pois são proibidos todos os produtos químicos, hormônios e

¹⁴ Departamento é uma unidade administrativa do governo central da França, conglomerando um conjunto de cidades e vilas. Um conjunto de departamentos forma uma região, que seria o equivalente a um Estado no Brasil.

outros anabolizantes, métodos intensivos de criação de animais e poluição do solo e lençol freático. Entretanto, a produtividade média das lavouras tende a cair, em decorrência destas restrições. Logicamente, os custos de produção de um produto com selo de Agricultura Biológica serão mais elevados do que para produtos que utilizam técnicas mais intensivas de produção.

Por isso, atendem a um nicho específico de mercado, o dos consumidores que apreciam produtos livres de agrotóxicos e que estão dispostos a pagar mais por esse tipo de produto. Segundo uma pesquisa de mercado realizada pelo CERQUA, 16% dos franceses consomem regularmente produtos livres de agrotóxicos: frutas, legumes, carnes, produtos lácteos, etc.

● Bélgica

Existem três certificados de qualidade na Bélgica, cujos conceitos seguem a tradição francesa:

- Denominação de origem controlada: rótulo AOC nos mesmos moldes do sistema francês, utilizado para a manteiga e presunto de *Ardenne*, queijo de *Herve* e cerveja de *Diest*.
- Certificação de conformidade emitido por dois organismos privados (*Quality Control* e *Promag*).
- Iniciativas regionais, tal como o certificado de qualidade *Wallon*, que atesta que um produto fabricado ou transformado na região chamada *Wallonie* possui um conjunto de atributos de qualidade e características específicas; este sistema de certificação está baseado em um Caderno de Encargos homologado por autoridades locais e controlado por um organismo certificador.

● Luxemburgo

A certificação de produtos agroalimentares de qualidade é regida por um sistema de marcas nacionais que são definidas por meios legislativos. As marcas são objeto de regulamentação, que fixa as modalidades de atribuição, os critérios a serem respeitados e as condições de utilização da marca ou logomarca.

O sistema de Luxemburgo agrupa iniciativas que se assemelham às denominações de origem francesa (AOC) e medidas que se aproximam de um sistema de certificação de conformidade. Os produtos beneficiados pela legislação são: carne suína, carnes defumadas, mel, vinho e aguardentes.

● Holanda

Há uma lei que regulamenta a segurança sanitária e salubridade dos gêneros alimentares, mas o governo da Holanda se coloca contra o desenvolvimento de legislação para os certificados de qualidade.

Pouco intervencionista por tradição, o Estado holandês não criou mecanismos para a valorização de produtos do *agribusiness*, confiando nos incentivos do mercado. Destarte, um produto de qualidade é aquele que possui compradores. Mais recentemente, foi criada uma regulamentação suplementar para defesa do meio ambiente e bem-estar dos animais.

As disposições regulamentares relativas à qualidade de produtos alimentares definem normas gerais para produtos de exportação (ex: *dutch bacon*). Existem marcas coletivas (*Holand* e *Petit Moulin*) que determinam normas de qualidade para produtos de exportação. Tais marcas possuem um caráter geral e visam estabelecer uma padronização, mas não definir uma especificidade ou tipicidade para o produto.

Portanto, as políticas coletivas geridas pelos profissionais do *agribusiness* holandês são orientadas para a padronização e certificação de qualidade geral. A preocupação é muito mais em facilitar o funcionamento dos mercados do que promover qualidades particulares.

● Alemanha

Existe uma regulamentação para os gêneros alimentares e normas técnicas para seu processamento e distribuição. Entretanto, a intervenção pública sobre a gestão da qualidade dos produtos do *agribusiness* é mínima. Mas, ao contrário da Holanda, há uma grande variedade de termos, selos de qualidade, logomarcas e denominações quanto ao modo de produção, autenticidade e origem.

Na Alemanha, coexistem três tipos de ação:

- as alegações puras e simples (exs: da fazenda, tradicional, do campo, etc.), que não são regidas por nenhum Caderno de Encargos e nem sofrem nenhum controle, sendo simples estratégia de *marketing* de empresas para conquistar a simpatia e o “voto monetário” dos consumidores;
- as denominações não-certificadas, mas passíveis de controle social, usadas para produtos típicos, ligados a uma origem bem definida e fabricados a partir de processos reconhecidos; apesar de não haver um Caderno de Encargos e controle por organismo certificador, o desrespeito aos aspectos que conferem a tipicidade ao produto pode levar o produtor a ser acusado de fraude perante um tribunal;

- os selos, logomarcas e denominações diversas de caráter coletivo, protegidos e controlados por um organismo certificador privado (RAL - *Deutsches Institut für Gütesicherung und Kennzeichnung*) e cuja utilização é submetida ao respeito de um Caderno de Encargos; sob o controle do RAL, há selos de qualidade (*Gütezeichen*), indicações de origem e certificados de origem garantida.

Vários produtos utilizam sinais de qualidade, tais como: carnes suínas, aves, carnes processadas, ovos, queijos, vinhos (*Qualitätswein*), frutas, legumes e cervejas (submetidas à “lei de pureza”, que lhes confere uma certa particularidade).

● Dinamarca

Há pouco interesse pela garantia de atributos de qualidade particulares. Dentro de uma ótica industrial e voltada para a exportação, foi desenvolvido um mecanismo de certificação coletiva para os produtos do *agribusiness*, sob a forma de marcas coletivas.

O sistema de marcas coletivas abarca marcas geridas diretamente pelo Estado e um conjunto de marcas coletivas voluntárias. No primeiro caso, o Estado é o proprietário da marca e faz o controle de sua utilização. Exemplos são as marcas “*Lurmark*” no caso do leite e “*Lurpak*” para manteiga.

As marcas voluntárias são de propriedade de federações profissionais privadas, mas são controladas por organismos técnicos estatais (exs: *Danish Bacon*, *Bandolé Mark* para embutidos e *Aquavit* para aguardentes).

● Grécia

O baixo grau de desenvolvimento econômico da Grécia é a razão principal para a falta de legislação sobre qualidade alimentar no país. Os produtos de qualidade são poucos: vinhos liquorosos (*Samos* e *Muscat*), vinhos tintos adocicados (*Mavrodaphné de Patras*), aguardentes (da Macedônia, Creta e *Tirnavos*) e queijos tradicionais.

● Grã-Bretanha

Há uma regulamentação sobre a composição, etiquetagem e higiene de produtos alimentares, mas também não adota normas para a certificação da qualidade. A certificação coletiva de produtos de qualidade baseia-se essencialmente sobre o sistema de *Trade Marks* e de marcas comerciais coletivas.

O sistema de certificação de *Trade Mark* foi estabelecido em 1938 e segue a regulamentação geral sobre as marcas registradas. Somente a

partir de 1984, as *Trade Marks* passaram a ser utilizadas para produtos agroalimentares. A utilização da logomarca CTM (*Certified Trade Mark*) é aberta a todos os produtores que respeitam as condições de produção e comercialização, definidas no Caderno de Encargo aprovado pelo Departamento de Proteção aos Consumidores¹⁵. A *Trade Mark* também deve ser registrada na *Patent Office* (Secretaria de Patentes).

O selo de qualidade *British Food Quality* foi criado pelo Ministério da Agricultura britânico para reconquistar o mercado interno, exposto à concorrência de produtos importados. A homologação de produtores, os controles, a permissão do uso do selo de qualidade e sua promoção são de responsabilidade do *Food From Britain*, organismo público. Produtos que utilizam o certificado *British Food Quality* são: bacon e salmão escocês.

Um exemplo de marca comercial privada de uso coletivo é a logomarca do *Milk Marketing Board* utilizada para sorvetes fabricados a partir de leite. Ela garante que o sorvete é produzido somente com leite, ao invés de gordura vegetal, tal como 90% dos sorvetes produzidos na Inglaterra. Esta restrição de uso de matéria-prima posiciona o produto como de qualidade superior, atingindo um nicho de mercado específico.

Para certos produtos mais tradicionais, como o *Scotch Whisky*, há leis que definem o conceito e conteúdo do produto por meios legislativos. Através do *Scotch Whisky Act*, foi delimitada uma área geográfica de produção e estabelecidas restrições quanto ao processo de produção e matérias-primas utilizadas.

● Itália

Tal como a França, a Itália é um país com grande tradição gastronômica e, conseqüentemente, adota uma política bem definida sobre a qualidade alimentar.

Existe uma regulamentação geral para as denominações de origem controlada (*Denominazione de Origine Controlata*) estabelecida em 1948. Esta lei define que um produto com certificado de origem deve ser original, ter uma identidade própria derivada de usos e costumes locais e uma notoriedade e renome comprovados. A lei baseia-se na delimitação de uma zona de produção e na definição de critérios de produção.

Exemplos de produtos que utilizam denominações de origem controlada na Itália são: vinhos (*Chianti, Frascati, Valpolicella*), queijos

¹⁵ *Department of Consumer's Affairs.*

(*Parmigiano, Gorgonzola, Grana Padano*), frios e embutidos (presunto de Parma, de Veneza, *Don Daniele* e *Modena*), castanha de *Montella* e vinagres de *Reggio* e *Modena*.

As denominações típicas podem ser utilizadas para produtos originados em todo o território italiano e são utilizadas para produtos que sofrem restrições nas condições de produção. Existem seis tipos de queijos que fazem menção a denominações típicas.

As denominações de origem controlada e as denominações típicas são reconhecidas por decreto do Presidente da República. Sua proteção e controle são delegados pelo Ministério da Agricultura e Indústria a consórcios de proteção, homologados por decretos oficiais.

Mais recentemente, foi criada a marca de qualidade (*marchio di qualita*), com conceito muito próximo ao *Label Rouge* da França. É reconhecido pelo Estado italiano através de decreto. Até o momento, somente foi aplicada no sistema agroindustrial da carne, com quatro marcas para carne bovina, uma para coelho e outra para carne suína. A criação da marca de qualidade tem o objetivo de assegurar ao agricultor melhor remuneração.

● Espanha

Entre os 12 países que fazem parte da União Européia, a Espanha é aquele que adota uma legislação mais próxima da francesa. O código alimentar espanhol é composto por regulamentações técnicas e sanitárias, mas também faz referência a normas de qualidade para certos produtos. A Comissão Interministerial de Organização Alimentar (CIOA) é o órgão público que se encarrega do controle do sistema agroalimentar espanhol.

A política de marcas de qualidade é de responsabilidade do Instituto Nacional das Denominações de Origem (INDO), organismo ligado ao Ministério da Agricultura. O INDO tem a responsabilidade de regulamentar, reconhecer e controlar as denominações de origem (DO), as denominações específicas (DE) e as denominações genéricas (DG).

A base do sistema de denominações de origem é a lei de 25 de dezembro de 1970, a qual regulamentou a produção de vinhos e bebidas alcoólicas. Mais recentemente, a legislação abarcou outros produtos agroalimentares, tais como: queijo, presunto, óleo de oliva e carnes. A demanda de uma denominação é feita por iniciativa de um produtor ou grupo de produtores. O Caderno de Encargos deve ser encaminhado ao INDO, que faz seu reconhecimento provisório. Um conselho regulador deve ser formado para cada denominação, o qual

se encarrega do seu controle e certificação. Atualmente, por exemplo, há 32 conselhos reguladores para vinhos e dois para presuntos.

Desde 1981, o sistema agroindustrial está regulamentado por uma nova lei, que criou o registro sanitário e quatro certificados de qualidade para sinalizar e garantir a qualidade superior de produtos do *agribusiness* espanhol. São eles:

- **Denominação de origem (DO):** utilizada quando os atributos de qualidade específicos do produto surgem do meio geográfico de produção, da matéria-prima utilizada e do processo de elaboração e transformação; existem 32 DO para vinhos (ex: *Rioja*), dois para presuntos crus (*Guijuelo* e *Téruel*), seis para queijos (*Manchego*, *Mahon*, *Cantabria*, *Idiazabal*, *Cabrales* e *Roncal*), quatro para óleo de oliva e uma denominação de origem para arroz.
- **Denominação específica (DE):** é aplicada a produtos cujas características particulares se originam da matéria-prima utilizada ou do meio natural de origem ou do método de elaboração; exemplos de produtos com DE são: carne bovina fresca (*carne avilena*), bebidas alcoólicas (*Pacharan* de Navarra, *brandy de Xéres* e aguardente da Galícia), frutas e legumes.
- **Denominação genérica (DG):** aplicada a grupos de produtos do território espanhol que possuem características comuns e particulares, devido ao sistema de produção empregado ou processo de transformação; por exemplo, produtos da agricultura biológica utilizam uma denominação genérica.
- **Os selos de qualidade regionais:** de criação recente, tais como: marca “Q” para produtos da Catalunha, logotipo “*alimento de Andalucía*” para produtos da região andaluz, rótulo “*label vasco de calidad alimentaria*” para produtos do país basco, assim como existem marcas para produtos da Galícia, Murcia e Navarra.

● Portugal

Assim como a Grécia, devido ao baixo desenvolvimento econômico relativamente aos outros países da União Européia, Portugal somente prioriza a necessidade de se garantir a higiene e um nível mínimo de qualidade para os produtos agroalimentares.

Todavia, a partir de 1987, foi elaborado um mecanismo jurídico e técnico com o objetivo de proteger e promover os produtos alimentares tradicionais, que apesar de não possuírem uma tecnologia avançada e nem uma estratégia de *marketing*, tinham um grande valor para as populações das regiões produtoras. Foram criadas marcas coletivas

com indicação de origem para garantir a origem, características e tipicidade dos produtos tradicionais.

Este sistema abarca atualmente nove denominações de origem para vinhos (Vinho do Porto, Madeira e Vinho Verde) e 11 indicações de origem regionais.

5. A REGULAMENTAÇÃO DA COMISSÃO EUROPÉIA

Na Europa, cada país desenvolveu o seu próprio sistema de controlo de qualidade dos produtos agroalimentares. Ao nível da União Europeia, tal fato causa dois problemas imediatos: dificuldade para se padronizar os certificados de qualidade no mercado comum e limite da concorrência (BOUYAT, 1992). As políticas nacionais de qualidade são utilizadas como um meio de se limitar a competição e importação de produtos, constituindo-se em importantes barreiras não-tarifárias ao livre comércio dentro do mercado comum. Por conseguinte, os certificados de qualidade tornam-se uma proteção ao produto nacional.

Quanto à padronização dos certificados de qualidade ao nível da União Europeia, este parecia um objetivo de difícil concretização, uma vez que cada país sempre tentou defender os seus próprios interesses agrícolas e industriais. Ademais, existe um choque cultural entre os países setentrionais (Dinamarca, Holanda, Bélgica e a própria Inglaterra) e os países meridionais (França, Itália, Espanha). Os primeiros somente se preocupam com a salubridade e higiene dos alimentos, enquanto os outros adotam sinais de qualidade para os seus produtos, pois são países com tradição gastronômica e que apreciam e valorizam boas refeições.

No entanto, a Comissão Europeia, encarregada de definir uma regulamentação comunitária em matéria de qualidade agroalimentar, conseguiu aprovar a lei nº 2081/92, aprovada pelos países membros em 14 de julho de 1992. Não houve um consenso amplo sobre esta questão e a implementação da nova regulamentação comunitária ainda sofrerá resistências.

Em todo caso, houve uma harmonização das legislações nacionais e os seguintes certificados de qualidade foram definidos (*AGRA Alimentation*, 1993):

- **Denominação de Origem Protegida:** equivalente a uma denominação de origem controlada francesa, atribuída a produto originário de uma determinada região e cuja qualidade depende das condições naturais e humanas dessa região; além disso, o produto deve ser ela-

borado a partir de matérias-primas provenientes da região que a denominação de origem faz menção. Ex: *Camembert de Normandie*.

- **Indicação Geográfica Protegida:** para produto cuja reputação está ligada à região de origem, mas suas matérias-primas não provêm necessariamente dessa região; a legislação impõe menos restrições ao processo de produção e pode ser utilizado por produtos tradicionais regionais. Exs: *Agneau du Quercy* (cordeiro) e *Tomme de Savoie* (queijo da Savóia).
- **Atestado de Especificidade:** para produtos sem ligação com regiões de origem, mas que possuem características específicas devido à matéria-prima utilizada ou ao processo de transformação; são produtos que diferem consideravelmente dos similares e têm um grande valor adicionado.

Os procedimentos de aprovação e registro são os mesmos para os três certificados de qualidade da União Européia. Qualquer produtor, grupo de produtores ou empresa pode solicitar a utilização do certificado, desde que comprove a especificidade do produto. O Caderno de Encargos será examinado por instâncias nacionais e comunitárias e somente depois de um procedimento de oposição (enquete pública durante seis meses em todos os países membros) será aprovado. O controle da produção é de responsabilidade de um organismo certificador homologado pelas normas da União Européia.

No momento, cabe a cada país europeu articular os seus meios jurídicos à regulamentação da Comissão Européia e às iniciativas privadas registrar os produtos com selos de qualidade nacionais no organismo europeu competente.

6. TENDÊNCIAS

A partir das características das legislações sobre qualidade alimentar de cada país da União Européia, observam-se algumas grandes tendências no *agribusiness* europeu. Em resumo:

- há uma crescente preocupação com o natural e a defesa do meio ambiente, desenvolvendo-se a agricultura biológica e métodos de controle de pragas integrados com uma utilização menor de produtos químicos;
- há também uma atenção maior quanto ao bem-estar dos animais, ou seja, estão sendo abandonados os sistemas de produção animal “hiperprodutivistas”;
- há um desejo dos países europeus de cultura mediterrânea de defender conjuntamente os produtos com denominação de origem, tanto dentro da União Européia quanto em mercados externos;

- há uma forte tendência de europeização de práticas de garantia de qualidade alimentar e dos hábitos de consumo de alimentos, apesar das grandes diferenças culturais entre os povos europeus;
- a europeização das corporações alimentares e da grande distribuição, que incentivam a utilização de certificados de qualidade como um meio de se definir contratualmente a qualidade dos gêneros alimentares e facilitar a coordenação entre os diversos agentes do sistema agroalimentar¹⁶.

A partir destas tendências de natureza qualitativa, um trabalho do Ministério de Agricultura e Desenvolvimento Rural francês (1992) aponta que os alimentos com certificados de qualidade terão uma importância cada vez maior dentro do *agribusiness* europeu. Segundo este estudo, o mercado alimentar europeu para produtos de qualidade deverá crescer de 1 a 2 bilhões de dólares por ano durante a década de 90. Para alguns produtos, as perspectivas de crescimento são as seguintes até o ano 2000:

- a utilização de certificados de qualidade e origem para bebidas alcoólicas (vinhos, cervejas e aguardentes), queijos e embutidos deverá permanecer constante;
- para carnes frescas, o mercado de produtos de qualidade deverá ser multiplicado por 10;
- aves, vegetais (frutas e legumes) e produtos diversos com selos de qualidade sofrerão um aumento de 100%;
- e os produtos da agricultura biológica terão um mercado oito vezes maior.

Contudo, apesar do inegável sucesso mercadológico dos produtos com certificados de qualidade, DELAGE (1994) adverte que a grande proliferação destes certificados no mercado europeu tem confundido os consumidores. Muitos deles não conhecem alguns selos e a grande maioria não sabe distinguir que informação cada tipo de certificado transmite. A padronização dos certificados de qualidade através da nova regulamentação comunitária poderá facilitar a percepção dos consumidores. Este ainda permanece um desafio aos tomadores de decisão das políticas públicas européias.

¹⁶ Para maiores detalhes, ver o Capítulo 5 sobre distribuição de alimentos na Europa.

BIBLIOGRAFIA

- AGRA Alimentation. 1993. "Modalités et Difficultés d'Application des Réglements AOP, IGP et Attestations de Spécificité". AGRA Alimentation n°. 1367, 16/12/1993, pp. 1-5.
- AKERLOF, G. A. 1970. "The Market for Lemons: quality uncertainty and the market mechanism". Quaterly Journal of Economics, v. 84, August 1970, pp. 488-500.
- AMGAR, A. 1995. "La Sécurité Alimentaire avant Tout". Process, n.1105, p.4.
- BIMA. "Qualités des Produits Agro-Alimentaires: à Chaque Stratégie son Outil". Dossier BIMA, pp. 18-27.
- BONBLED, P. 1992. "Hygiène: Vers une Nouvelle Approche". RIA, n. 490, pp. 50-53.
- BOUYAT, A. 1992. "Les Signes de Qualité en Europe: La Nouvelle Donne Communautaire". Le Moci, 02/11/1992, pp. 73-76.
- BRET, P-Y & BOUYAT, A. 1993. "Quelle Qualité dans l'Europe de 1993?". Le Moci, 01/02/1993, pp. 84-89.
- CERQUA. "La Qualité: Une Reconnaissance Officielle". Dossier de Presse, 14 p.
- CHAMBRES D'AGRICULTURE. 1994. "La Qualité Alimentaire". Supplément n°. 821, 79 p.
- DELAGE, A. 1994. "Labels et Origines: Le Consommateur s'y Perd". Les Marchés, 11/10/1994.
- DELPECH, L. 1992. "Appellations d'Origine: Utilite et Limites". Ena Mensuel, Mai 1992, pp. 25-27.
- FLORIOT, J.L. 1995. "Distribuição de Alimentos na Europa e Marcas Próprias". In: *Ciclo de Seminários no PENSA/FEA/USP, agosto de 1995*.
- GATTEGNO, I. 1994. "HACCP: Le Futur de la Sécurité Alimentaire". RIA, n. 524, pp. 124-27.
- GIANDON, P et alii. 1994. "Quality Assurance of Agricultural Products and Human Health: Pesticides Residues in Grapes, Wines and Vegetables". In: *Fourth Minnesota/Padova Conference on Food, Agriculture and the Enviroment, Minnesota (USA), September 6-8, 1994. 8p.*
- HOBBS J. E. & KERR W. A. 1992. "Costs of Monitoring Food Safety and Vertical Coordination in Agribusiness: What Can Be Learned from the British Food Safety Act of 1990?". *Agribusiness - An International Journal*, v. 8, n. 6, pp. 575-584.
- INSTITUT DE GESTION INTERNATIONALE AGRO-ALIMENTAIRE (IGIA). 1995. Material de aula do Summer Session: Institutional and Cultural Features of the European Agribusiness. Cergy-Pontoise, França, 22 de maio a 16 de junho de 1995.
- INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE (INAO). 1985. L'Appellation d'Origine Contrôlée: Une Réussite Française. Paris: Euro-Impressions, 182 p.
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU DÉVELOPPEMENT RURAL. 1992. "La Qualité des Produits Agro-Alimentaires". Les Dossiers de la Politique Agricole Commune, n°. 6/7, Septembre 1992, pp. 1-80.
- MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE E DES FINANCES. 1992. Qualité et Sécurité des Produits: Les Auto-Contrôles. 7p.
- MOREL, F. 1993. "Dossier Laboratoire et Qualité: Le Moteur de la Certification". Process, n.1088, Novembre 1993, pp. 31-33.
- PALADINI, E. P. 1994. *Qualidade Total na Prática*. São Paulo: Editora Atlas S. A., 214 p.
- SCHMIDT, M. 1994. "Où va la Qualité?: Protéger une Marque ou un Produit de Qualité dans un Marché Turbulent". *Décisions Marketing*, n. 1, pp. 32-34.
- SPERS, E. E. 1993. "A Segurança Alimentar ao Longo da Cadeia Agroalimentar". *Conjuntura Alimentos*, pp. 18-26.
- TJOMB, P. 1993. "La Certification ISO 9002: avec ou sans HACCP?". RIA, n. 501, Juin 1993.
- VISCARDINI DONA, W. 1994. "Quality Policy of the EU". In: *Fourth Minnesota/Padova Conference on Food, Agriculture and the Enviroment, Minnesota (USA), September 6-8, 1994. 12p.*