



INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION
ORGANIZACION INTERNACIONAL DEL CAFE
ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO CAFÉ
ORGANISATION INTERNATIONALE DU CAFE

EB 3639/97 (P)

6 agosto 1997
Original: espanhol

Café orgânico

ANÁLISE AGROECONÔMICA DO
CAFÉ CULTIVADO ORGANICAMENTE
OU CAFÉ "ORGÂNICO"

Junta Executiva/
Conselho Internacional do Café
22 - 26 setembro 1997
Londres, Inglaterra

ANÁLISE AGROECONÔMICA DO CAFÉ CULTIVADO ORGANICAMENTE OU CAFÉ “ORGÂNICO”

INTRODUÇÃO

1. O documento de trabalho WP-Board No. 837/97, distribuído pelo Diretor-Executivo, contém proposta para a realização de uma mesa-redonda sobre o tema do café orgânico. Em resposta à mesma, a Junta Executiva solicitou ao Diretor-Executivo o preparo de um documento que tratasse da definição do café orgânico e analisasse seu mercado e viabilidade econômica (ver parágrafo 30 das Decisões Adotadas No. 232, documento EB-3635/97).

2. Espera-se que as informações adiante sejam úteis aos recém-chegados ao tema e enriqueçam a reflexão e a argumentação bem lastreada a respeito do café que se cultiva pelos métodos propostos pela agricultura orgânica, suas especificidades no mercado e seu potencial econômico.

I. DEFINIÇÃO DE CAFÉ ORGÂNICO

3. Antes de caracterizar o café orgânico, é preciso definir o que se entende por agricultura orgânica.

A – Definição de agricultura orgânica

4. A definição de agricultura orgânica, como se costuma denominar o processo de cultivar organicamente, assim como sua legitimidade, tem sido e continuará sendo objeto de grande polêmica.

5. Isso se deve a vários fatores: o primeiro e menos transcendental está ligado à variada terminologia que se utiliza para expressar os conceitos pertinentes em diferentes idiomas, que introduz novas palavras e significados no vocabulário existente. Vem daí a dificuldade em encontrar equivalência e precisão nos termos utilizados para expressar os conceitos de “orgânico”, “ecológico”, “biológico”, “convencional”, “tradicional” e, mais recentemente, em termos mais da moda como “sustentável” ou “durável”.

6. Os economistas rurais, que se interessam em observar os sistemas agrários por uma ótica microeconômica, prefeririam se valer dos adjetivos “tradicional” e “convencional” ou empregar termos como “em pequena escala”, “familiar”, “de subsistência”, “industrial” ou “tecnificado”. Falariam de “padrões da produção” e distinguiriam uma estrutura economicamente auto-suficiente de uma estrutura econômica em que os meios de produção se orientam para a mecanização, a divisão do trabalho e a especialização da produção para gerar economias de escala. Também incluiriam em sua linguagem termos como “fatores de produção”, aludindo ao solo, à mão-de-obra e ao capital. Em seu vocabulário, os aspectos econômicos da agricultura orgânica seriam considerados no contexto de medidas destinadas **a manter a fertilidade do fator de produção *solo* pelo uso de técnicas apropriadas, e a empregar intensivamente o fator de produção *mão-de-obra*, utilizando o fator *capital* de forma menos intensiva** que nas estruturas mais mecanizadas, que requerem grandes quantidades de fertilizantes de origem inorgânica.

7. Os mais importantes atores no quadro que essa definição controversa caracteriza, os agricultores, absorveriam os diversos discursos e adotariam e adaptariam métodos, técnicas e idéias provenientes de outros, através de um processo de tentativa e erro. Isso nos leva a considerar o segundo fator que causa diferenças de opinião e ambigüidades quando se procura definir agricultura orgânica.

8. Este segundo fator subjacente à dificuldade de definir agricultura orgânica através de critérios claros, específicos e imutáveis é a constatação de que cultivar é um processo ligado a uma dada área geocológica e, sendo um processo, está sujeito a evolução. As técnicas agronômicas empregadas vão mudando à proporção que a difusão das informações e do conhecimento se amplia graças à transferência de tecnologia e sua adaptação através da transmissão do saber – tudo isso num contexto econômico, social e político. O ritmo da adoção dos modelos de cultivo depende das condições geográficas, ecológicas e climáticas, assim como das limitações econômicas dos produtores.

9. Os métodos de agricultura orgânica não escapam desta generalização, e isso está claro para quem tenha tido o privilégio de explorar as raízes desses conhecimentos e a história da migração das idéias.

10. Os países de tradição anglo-saxônica adotaram o termo “orgânico”, que reflete uma visão *holística* porém mecanicista do mundo. A perspectiva mecanicista permite estabelecer uma relação de causa e efeito entre as partes do sistema agrícola a partir da qual é possível elaborar receitas e produtos fitossanitários.

11. Os países de tradição e fala francesa preferem enfatizar o caráter “vivente” dos fenômenos agrônômicos observados e denominam o emprego desses métodos “agricultura biológica”.

12. Com efeito, a definição de agricultura orgânica é complexa, não bastando descrevê-la como a “ausência de emprego de substâncias químicas”, pois esta é uma expressão restrita, que pode levar a erros de apreciação por quem não esteja familiarizado com a química, a física ou a agronomia. Para melhor compreender o que constitui a agricultura orgânica, propomos uma análise que inclui três níveis de definição: técnico-agronômico, econômico e científico-filosófico.

13. No nível **técnico-agronômico** descrevem-se os métodos utilizados na seleção de sementes, germinação, preparo e manutenção dos solos, plantio, proteção fitossanitária, fertilização e, no caso do café, processamento e armazenamento. A ênfase não é na produção e uso de novos fertilizantes, preparados fitossanitários ou outros aditivos, mas no respeito a uma série de princípios, que são enunciados abaixo, ao descrever-se o terceiro nível.

14. No nível **econômico** promovem-se estratégias de produção e de comercialização que se adaptam ao sistema capitalista ou dele divergem segundo a região. Para os países da Europa Ocidental ou da América do Norte, com sistemas de produção altamente mecanizados e pouca mão-de-obra, a agricultura orgânica não propõe uma estrutura de

organização diferente do sistema produtivista desenvolvido desde os anos 50. A diferença proposta pelos agricultores e consumidores de produtos orgânicos é que se procure reduzir o excesso de intermediários, para que haja uma relação direta, mais sociável e humana, entre produtores e consumidores.

15. Nos países onde a estrutura de produção se assenta numa fatura de mão-de-obra familiar, é mais fácil vender diretamente a comerciantes que garantem um preço justo aos produtores e se incentiva a conservação de um sistema na medida do possível auto-suficiente ou autárquico. A auto-suficiência só é conseguida quando os agricultores são capazes de produzir suas próprias sementes, selecionadas de acordo com a localidade, seus próprios fertilizantes, seus próprios recursos fitossanitários e remédios para uso com seus animais, só dependendo minimamente de distribuidores externos para a obtenção de insumos. Em casos extremos, regressaríamos às estruturas de policultura familiares.

16. A base **científica e filosófica** da prática da agricultura orgânica foi implantada nos anos 30, em parte como consequência da difusão do conhecimento das ciências naturais e em parte como reação à tendência à mecanização e à especialização na organização das empresas. Este terceiro nível compreende os seguintes quatro princípios:

- O solo não é um substrato inerte, mas o hábitat de múltiplos organismos e microorganismos, que funcionam como agentes transformadores dos nutrientes, tornando-os solúveis e acessíveis às plantas.
- O desequilíbrio nutricional ou do meio ambiente propiciam o aparecimento de parasitas e reduzem as defesas das plantas, tornando-as mais vulneráveis às doenças.
- Os fertilizantes de origem mineral, por sua natureza de não-viventes, devem ser evitados, pois não têm os mesmos efeitos que o adubo líquido ou o composto bem preparado.

- As plantações devem formar um todo orgânico, para alcançar a maior auto-suficiência possível.

B – Métodos da agricultura orgânica aplicados ao cultivo e processamento de café

17. O café (*Coffea*) é o principal gênero da família das Rubiáceas, que inclui mais de 6.000 espécies. Hoje só duas espécies do gênero *Coffea* têm importância econômica: *Coffea arabica* (70 por cento da produção mundial) e *Coffea canephora* ou *robusta* (30 por cento da produção mundial). Ambas são culturas arbóreas, que começam a produzir três ou quatro anos após o plantio e têm uma vida econômica de 20 a 30 anos. Embora só prosperando em zonas tropicais e subtropicais (temperaturas entre 18 e 26 graus centígrados), as duas espécies exigem diferentes condições de cultivo. O café não resiste a temperaturas abaixo de zero e requer uma precipitação pluviométrica de bem mais que 1.500 mm por ano.

18. As modernas propriedades de café ajudam o café a crescer, utilizando maiores quantidades de fertilizantes minerais e irrigação. Essas técnicas aumentam substancialmente os custos e só são viáveis em áreas de produtividade e rendimento elevados. As propriedades modernas, portanto, são mais vulneráveis aos efeitos dos baixos preços do mercado que as propriedades tradicionais, onde os produtores se limitam a fazer a limpeza, a poda e a colheita.

19. Assim, embora a maioria das técnicas propostas pela agricultura orgânica possa ser aplicada ao cultivo de café, ao adaptar as técnicas pertinentes é preciso ter em conta as características ecoclimáticas da região, a estrutura econômica e social da localidade e, naturalmente, as condições do mercado (preços).

A fertilização e manutenção do solo na cafeicultura

20. Os métodos propostos pela agricultura orgânica dão grande ênfase à manutenção dos solos e aos aportes de fertilização, valendo-se da fauna e da flora e recorrendo à pedologia (ciência dos solos).

21. O argumento científico contra o uso de fertilizantes de origem mineral baseia-se no fato de que esses fertilizantes, sendo diretamente solúveis, podem engendrar um desequilíbrio nutricional nas plantas, pois o agricultor emprega fórmulas já preparadas que não levam em conta as necessidades específicas de sua localidade.

22. Além disso, esses fertilizantes de origem mineral, solúveis, se mineralizam depressa demais, e quando não são absorvidos pelas plantas se deperdiçam, contribuindo para acidificar os solos, acumulando-se nos lençóis freáticos e contaminando os recursos hídricos. Trata-se de um sério problema, que ameaça a saúde humana e tem sido exposto sobretudo na Europa e na América do Norte.

23. As técnicas de reciclagem de matéria orgânica vegetal ou animal (por exemplo, o adubo líquido ou o sangue) usados como fertilizantes são agora muito difundidas, e não só nas propriedades que afirmam estar produzindo café orgânico. Entre outras substâncias vegetais, a polpa de café pode ser reciclada e utilizada como adubo. Na literatura compulsada para o preparo deste documento não se encontram recomendações específicas sobre a elaboração de composto à base de polpa de café, mas, como se sabe, na América Latina este procedimento está cada vez mais difundido.

24. Outra técnica importante para assegurar a fertilidade é a da **associação de culturas**. Da cuidadosa escolha das plantas ou árvores para plantio com o café dependerá o êxito da devolução ao solo do nitrogênio e os oligoelementos essenciais para a nutrição dos cafeeiros.

25. A técnica acima pode ser combinada com técnicas de **cultivo intercalar**, usadas para manter a fertilidade do solo. As plantas utilizadas para este fim proporcionam benefícios econômicos e ao mesmo tempo fixam o nitrogênio. É o caso da *Crotolaria ochroleuca*, uma leguminosa produzida na Tanzânia, que merecerá maior atenção alguns parágrafos adiante, em que se discutem medidas fitossanitárias e de combate às ervas daninhas.

26. Na Colômbia estudou-se a intercalação de outras variedades de leguminosas para favorecer a fixação de nitrogênio e a conservação do solo, utilizando seis leguminosas, exclusivamente ou em combinação com gramíneas. No estudo em questão as plantas também foram inoculadas com estirpes da bactéria *Rhizobium*. No entanto, deveria encorajar-se a realização de uma pesquisa mais ampla sobre a fixação simbiótica de nitrogênio no cultivo de café (estudos bem-sucedidos já foram realizados sobre o uso de bactérias fixadoras de nitrogênio em outras culturas, tais como o arroz e o milho).

27. São vários os métodos que se utilizam para evitar a erosão: fossas para escoamento de águas pluviais, bons sistemas de drenagem, o plantio de árvores para evitar o desgaste de origem eólica em áreas demasiado expostas aos ventos, etc. Técnicas de policultura combinando o plantio de diversas variedades de arbustos de sombra entre as leiras de cafeeiros também são utilizadas. As folhas e ramos mortos podem ser utilizadas como fertilizante e como cobertura que se espalha ao redor dos cafeeiros para protegê-los contra as ervas daninhas.

Medidas de controle fitossanitário na cafeicultura

28. Dos dois primeiros princípios enunciados se depreende a linha que orienta as práticas de controle fitossanitário: o combate a parasitas e ervas daninhas e adventícias baseia-se sobretudo em medidas preventivas. Para tanto, privilegiam-se três métodos de combate às doenças: i) controle natural; ii) controle biológico, que inclui o biocontrole por meio de biotecnologias e da seleção de plantas naturalmente resistentes, e iii) o uso de outras variedades de plantas naturalmente resistentes. No combate às ervas daninhas e adventícias também se utilizam medidas que incluem um sistema de rotação plurianual (quando possível), a limpeza mecânica ou térmica e o uso de coberturas vegetais.

29. O controle natural consiste em preservar os inimigos naturais das pragas – no caso do café, sobretudo insetos patogênicos – para evitar o uso de inseticidas.

30. O controle biológico baseia-se no conhecimento do ciclo de vida dos inimigos naturais do café, bem como sua etologia ou comportamento e ciclos reprodutivos. Assim, introduzem-se inimigos naturais, que podem ser predadores, competidores ou patógenos do agente patogênico.

31. O biocontrole, um processo ligeiramente mais sofisticado do que o combate biológico, também se apóia nos avanços do conhecimento nas ciências biológicas. Um dos exemplos mais populares é o emprego de bactérias patogênicas geneticamente modificadas que atacam insetos (o *Bacillus thuringiensis*, por exemplo); outro caso é o do emprego do fungo *Beauveria bassiana* no controle da broca do café.

32. A seleção de variedades resistentes a agentes patogênicos ou insetos é viável do ponto de vista da renovação dos cafezais. No entanto, esta é uma técnica menos eficaz no caso do café do que no dos cultivos anuais, pois os cafeeiros são plantados para durar muitos anos.

33. O uso de outras variedades de plantas naturalmente resistentes é altamente recomendado entre os métodos técnico-agronômicos que a agricultura orgânica preconiza. Trata-se do emprego de inseticidas que já existem na natureza. Substâncias como o piretróide ou a nicotina são inseticidas naturais. A já mencionada *Crotolaria ochroleuca* da Tanzânia é excelente fixadora de nitrogênio, é um pesticida natural e impede a propagação de plantas prejudiciais aos cafeeiros.

34. Muito ainda se terá de pesquisar com vistas à ampliação do conhecimento agrônomo e biológico existente e à difusão desse conhecimento, para colocar ao alcance dos agricultores métodos econômicos de combate a doenças, pragas, ervas daninhas e vegetação rasteira.

Estratégias de comercialização no mercado de café

35. O último princípio enunciado acima, segundo o qual as propriedades agrícolas devem constituir um todo orgânico para alcançar a maior auto-suficiência possível, tem influenciado tanto as estratégias de comercialização como a forma de organização das propriedades.

36. Na comercialização, os produtores têm de demonstrar aos consumidores que respeitaram os princípios e métodos acima descritos. Quando os consumidores vivem na mesma localidade que os produtores – como pode ocorrer quando se trata de verduras, legumes, frutas, produtos de laticínio ou carnes –, isso requer menos esforço do que no caso de produtos como o café, cujos consumidores, em sua maioria esparramados em lugares distantes, não fazem idéia da complexidade dos processos que resultam numa xícara de café.

37. No caso do café orgânico, não só os produtores como também os processadores, sejam eles torrefatores ou armazenadores e empacotadores, devem respeitar os princípios da agricultura orgânica. Isso nos leva ao exame da função da certificação e da determinação dos padrões a respeitar para que um produto produzido como orgânico não perca essa especificação.

**II. A CERTIFICAÇÃO DOS PRODUTOS ORGÂNICOS,
ENTRE OS QUAIS O CAFÉ**

38. A certificação surgiu como resposta a uma necessidade de validar os esforços de muitos e para garantir aos consumidores que o produto que eles tencionam consumir foi produzido de acordo com normas de qualidade precisas e definidas. Além disso, ela cumpre uma função de difusão de informações e de educação do público, ao generalizar e divulgar os métodos utilizados e padrões observados.

39. A certificação, porém, cria custos adicionais para os produtores, que têm de despendar somas consideráveis para assegurar que após dois ou três anos suas propriedades sejam aprovadas como orgânicas.

A – Agências e instituições relacionadas com a certificação da agricultura orgânica

IFOAM

40. O primeiro organismo internacional de apoio à harmonização das normas da produção, processamento e comercialização é a Federação Internacional dos Movimentos de Agricultura Orgânica (IFOAM). Criada em 1972, a IFOAM trabalha de forma muito dinâmica para, através de uma rede mundial, promover uma vasta gama de atividades que compreendem a promoção, a coordenação de medidas destinadas a influenciar decisões parlamentares, a cooperação, a educação e a divulgação.

41. A IFOAM publica e revisa periodicamente uma série de *Padrões básicos da agricultura e processamento orgânicos*. A revisão de 1976, que inclui as diretrizes para a produção e o processamento do café, do cacau e do chá, é reproduzida no Anexo I deste documento. Convém observar, porém, que essas diretrizes têm caráter bastante indicativo, e que ainda se está trabalhando na harmonização dos critérios mínimos a observar.

Associações europeias

42. As principais entidades encarregadas de conceder certificação ao café orgânico na Europa são a Associação *Naturland*, o *Institut für Marktökologie* e, em alguns casos, a *Demeter*. Esta última se encarrega sobretudo de certificar produtos “biodinâmicos”, cujos princípios seguem os ensinamentos de Rudolf Steiner, difundidos na Alemanha e na Suíça a partir dos anos 30.

43. Criada em 1982 por um grupo de cientistas ligados à agricultura e consumidores, em 1989 a *Naturland* começou a oferecer serviços de certificação no México. Hoje em dia ela certifica mais de 20 cooperativas de pequenos produtores, que já somam mais de 15.000 e podem ser encontrados no México (desde 1989), na Guatemala (1992), no Peru (1993), na Costa Rica (1996), na Bolívia (1992) e nos Camarões (1997).

Associações nos EUA

44. Nos Estados Unidos há 33 associações certificadoras de produtos orgânicos. Segundo informações que recebemos, as agências mais importantes no que respeita ao café são a *Organic Crop Improvement Association International* (OCIA) e a *Organic Growers and Buyers Association* (OGBA). A OCIA reúne cerca de 40.000 membros-produtores distribuídos em 35 países. Cerca de 40 por cento desses membros estão nos chamados países em desenvolvimento.

Agências certificadoras nacionais

45. Além dessas entidades européias e norte-americanas reconhecidas, começam a surgir instituições locais, como por exemplo o Centro Nicaragüense para a Investigação e a Promoção da Agricultura Ecológica (CENIPAE). Trata-se de entidades que certificam a nível local e regional e que, em alguns casos, dependem das instituições internacionais para garantir a fiabilidade dos produtores nos mercados europeu e estadunidense.

B - Processos para obter a certificação de agricultura orgânica

46. A certificação observa uma série de procedimentos rigorosos. A entidade certificadora estipula normas relativas a cada aspecto da produção, controle fitossanitário, controle de pragas, embalagem, processamento, armazenamento, transporte, comercialização e etiquetagem, empregando um comitê independente para deferir ou indeferir os pedidos de certificação. Uma vez concedida a certificação, visitas anuais de controle são organizadas para assegurar uma estrita obediência às normas.

47. Da mesma forma como os produtores, os comerciantes e processadores (torrefatores, empacotadores) estão obrigados a requerer a certificação e a acolher as inspeções e o sistema de monitoramento nos termos dos contratos que eles celebram com a entidade certificadora. Além disso, o direito de utilizar a marca registrada da entidade (por exemplo, *Naturland*,

O CIA, etc.) é conseguido mediante contratos pelos quais os requerentes se comprometem a pagar direitos ou custos de licença calculados anualmente à base de porcentagem sobre as vendas dos produtos comercializados como orgânicos.

C – Normas para a certificação da agricultura orgânica

48. Diversos países já adotaram ou estão se preparando para adotar as bases da regulamentação da certificação – e portanto da produção, processamento, comercialização e *marketing* (etiquetagem) dos produtos obtidos pelos métodos de agricultura orgânica. Nesse sentido, os Estados Unidos e a União Européia encontram-se adiante de todos os demais.

Legislação européia

49. A legislação européia procura harmonizar as iniciativas de seus vários membros. Em resposta “a um incremento da demanda dos consumidores por produtos organicamente produzidos” e constatando a resultante criação de um novo mercado para produtos agrícolas; para assegurar uma competição saudável entre os produtores e uma transparência no mercado com respeito à produção, processamento e transformação de produtos que custam mais caro para os consumidores; e, por último, para proteger os consumidores do ponto de vista da observância de normas e padrões mínimos nos métodos empregados pela agricultura orgânica, a Comunidade Européia emitiu uma série de normas (EEC No. 2092/91), cuja revisão mais recente data de julho de 1995.

50. Essas normas abarcam a definição de exigências mínimas para os métodos de produção e etiquetagem dos produtos orgânicos na Comunidade (utilizando também termos de seus outros idiomas, como *ecológico* em espanhol, *ökologisch* em alemão, *biologique* em francês, *organic* em inglês e *biológico* em português) e estabelecem o sistema de inspeção dos produtos importados.

Legislação norte-americana

51. Para proteger tanto os consumidores quanto os produtores, processadores e comerciantes certificados como orgânicos, em 1990 o Congresso dos Estados Unidos aprovou a Lei da Produção dos Alimentos Orgânicos (*Organic Foods Production Act* – OFPA). Implementada em 1996, a OFPA contém uma série extremamente abrangente de normas a cumprir para que no rótulo de um produto possa mencionar-se que ele foi “produzido organicamente”. Note-se que a lei oferece uma lista completa tanto de substâncias “sintetizadas quimicamente” como de substâncias “naturais” que são inaceitáveis na produção orgânica. Entre estas últimas encontra-se a nicotina.

III. SITUAÇÃO DO MERCADO DO CAFÉ ORGÂNICO

52. Uma análise detalhada e em profundidade do mercado de café orgânico e de seu potencial para criar novos mercados exigiria um conhecimento dos países produtores, dos países consumidores, dos canais de distribuição, dos volumes das transações nos últimos anos e dos preços obtidos no mercado.

53. Como as estatísticas acerca deste tópico são quase inexistentes ou esparsas, nossos comentários se baseiam em informações prestadas por especialistas do comércio cafeeiro e associações certificadoras. Uma pesquisa mais aprofundada seria necessária para completar nossa análise.

Países produtores e países consumidores

54. Os principais países produtores de café orgânico são latino-americanos: a Costa Rica, o Peru, o México, a Guatemala, a Nicarágua, El Salvador, o Brasil e a Colômbia. Em outras partes do mundo, segundo informações recentes, também produzem café orgânico Papua-Nova Guiné, a Indonésia (na Sumatra e num projeto do USDA no Timor), a Índia, Uganda, os Camarões e a Tanzânia.

55. Os principais países consumidores de café orgânico são os Estados Unidos, seguidos pela Alemanha, os Países Baixos, a Suíça, a França, a Áustria e o Japão. Embora não se conheça a porcentagem do consumo que corresponde a cada país, sugere-se que os principais compradores são os Estados Unidos e a Alemanha.

A comercialização do café orgânico

56. Diz-se que o mercado do café orgânico é determinado pelos consumidores cômicos de questões ligadas à saúde (*health food market*). A publicidade deste tipo de produto, porém, vem-se deslocando de um mercado onde os consumidores se preocupavam sobretudo com a saúde para um mercado onde eles têm em mente questões de caráter ambiental e social. Este fenômeno vem ocorrendo principalmente na Europa, onde a imagem de um comércio ético (*fair trade*) tem sido ligada à imagem da agricultura sustentável e orgânica.

57. Como ocorre com outros produtos postos à venda como orgânicos, o café orgânico é vendido aos consumidores com a garantia de que provém de fonte segura, fiável e direta, sem passar pelas mãos de múltiplos comerciantes e distribuidores. Isso significa que uma grande proporção do prêmio que os consumidores estão dispostos a pagar irá: i) favorecer o meio ambiente e ii) chegar diretamente aos produtores, contribuindo para uma maior equidade sócio-econômica através da prática do *fair trade*.

58. Uma Lista dos Fornecedores de Cafés Finos nos EUA, publicada em novembro de 1994, mostra que apenas 25 firmas dentre as 400 citadas ofereciam café orgânico. Este dado é coerente com a afirmação de que, milhares de produtores podem ter conseguido certificados da OCIA, mas só perto de uma dúzia de firmas – torrefadoras principalmente – e alguns comerciantes estão recebendo certificação da entidade. Essas firmas têm um papel decisivo na promoção do consumo do café certificado como orgânico. O sistema repousa na confiança que os consumidores depositam nos comerciantes, que adotam a estratégia de lidar diretamente com cooperativas de pequenos produtores, para evitar problemas no trato com uma regulamentação cada vez mais severa.

59. Para se haver com as exigências administrativas do monitoramento pelas organizações certificadoras e para fortalecer seu poder de negociação, os pequenos produtores tendem a se associar em cooperativas.

O café orgânico como parte de um mercado segmentado

60. O café orgânico tem um potencial de vendas num pequeno nicho do mercado, visto por alguns analistas como um segmento da qualidade *gourmet*. Para outros, o café orgânico não pode ser associado aos cafés especiais, pois dentro dessa categoria encontram-se diferentes qualidades.

61. No mercado dos cafés especiais afirma-se que o café orgânico tem grande potencial econômico. Sua inclusão na categoria não pode ser atribuída a uma melhora inevitável de sabor resultante da utilização de métodos da agricultura orgânica em sua produção, mas ao fato de que, sendo da espécie Arábica, é possível incluí-lo em mesclas que podem vender-se como café *gourmet* sempre que, além de ter sido certificado como orgânico, ele satisfaça a preferência dos consumidores por um produto de qualidade superior.

62. O Sr. Ted Lingle, Diretor da Associação dos Cafés Finos dos EUA (Reuters, 8 de julho de 1997), afirma que, segundo estimativas, até 1999 o café cultivado organicamente será responsável por 5 por cento das vendas de cafés finos no mercado norte-americano, respondendo por um volume de aproximadamente 80.000 a 100.000 sacas.

O volume real

63. De acordo com um estudo publicado em 1993, o consumo de café certificado como orgânico e que cumpria o Regulamento No. 2072/91 da Comunidade Européia em 1991 respondia por apenas 0,12 por cento do consumo total dos principais países consumidores da Comunidade – ou seja, por um volume de 2.240 toneladas ou 24.000 sacas.

64. Em 1996, os membros da *Naturland* venderam um total de 1.800 toneladas na Alemanha, Países Baixos, Áustria e Suíça. Segundo estatísticas da OIC, o consumo nesses

países colocou-se na região de 1,14 milhão de toneladas. Isso significa que os membros da *Naturland* venderam aproximadamente 0,16 por cento do café consumido nos quatro países.

Volume potencial das vendas de café orgânico

65. Não dispomos de cifras exatas sobre os volumes vendidos por outros canais (a *Demeter*, outras agências certificadoras) e, portanto, não estamos em condições de citar neste documento o volume efetivo ou estimado das vendas de café orgânico. Segundo o número de setembro de 1995 do *Tea & Coffee Trade Journal*, a *Wet Coffee Processors' Association* (WCPA) de Uganda tencionava colocar por volta de 5.000 toneladas de Arábica ao mercado europeu.

66. Segundo outra fonte, 7.000 agricultores produziram 450 toneladas no Timor em 1996, e estimava-se que 8.500 produtores estariam participando do projeto do USDA e exportando de 600 a 800 toneladas para o mercado norte-americano em 1997.

67. Observamos com grande atenção que, em algumas regiões onde o café é cultivado sem fertilizantes ou pesticidas sintéticos comercializados pelas grandes companhias que os fabricam (como, por exemplo, na província de Keffa, Etiópia, onde, tanto devido a fatores geocológicos como localização remota, altitude de 1.700 a 2.000 metros e proteção florestal quanto devido a fatores históricos, é essa a situação que se constata), os produtores, se a demanda e os preços recebidos lhes oferecessem suficiente incentivo, poderiam se encontrar em posição bastante vantajosa do ponto de vista competitivo, caso pleiteassem a certificação de seu café para comercializá-lo como orgânico.

68. A título indicativo, calcula-se que, aplicando os mais estritos padrões de certificação de produtos orgânicos, um volume de 9.700 toneladas de café das denominações *Djimma* e *Limu* poderia ter recebido certificação imediata em 1995 só nesta província etíope. Além

disso, nos últimos cinco anos a província exportou 73 por cento de seu café da qualidade *sun dried* (35.000 toneladas) e cerca de 3.000 toneladas de *Limu* – ou seja, 20 por cento do total de suas exportações de café lavado.

69. Esses dados dão muito que pensar sobre o futuro do café produzido organicamente: Que se passaria com o mercado? Os países que tenham acatado as estritas normas impostas pelos mercados europeu e norte-americano se veriam ameaçados por países competitivamente privilegiados como a Etiópia? Ou talvez não, pois a confiança que se tem nos distribuidores tradicionais, construída graças ao trabalho árduo das agências certificadoras de maior renome, talvez permitisse – pelo menos durante certo tempo – proteger quem tenha acatado todas essas normas, especialmente os países latino-americanos. A previsão da orientação desse mercado teria de basear-se num consenso a respeito de questões como o que constitui o cultivo orgânico, as normas a respeitar, o papel das entidades certificadoras e as garantias aos consumidores.

Comparação do preço pago pelo café orgânico e pelo não-orgânico

70. Em 1992 o café orgânico estava sendo vendido no atacado por um preço de US\$1,00 a US\$1,50 acima do preço do café não-orgânico e obtendo um prêmio de US\$1,50 a US\$2,00 no varejo. Acredita-se que os consumidores de países como a Alemanha de modo geral estão dispostos a pagar um prêmio de 15 a 20 por cento pelos produtos certificados como orgânicos. Esta margem pode variar segundo a conjuntura econômica (diminuindo em períodos de recessão) e também em resultado de campanhas de sensibilização e promoção.

71. O diferencial de preços que os produtores recebem depende em grande medida de sua capacidade de negociar com os distribuidores. Como na maioria dos casos os produtores de café orgânico são pequenos produtores que ainda não têm grande experiência nem grande poder para negociar preços mais remuneradores, quem consegue os maiores benefícios, comparativamente e relativamente, são os distribuidores.

A importância do café orgânico

72. O que mostra a importância relativa do café cultivado pelos métodos da agricultura orgânica não é tanto o volume de café que se vende mas o enorme esforço dos produtores no sentido de adquirir conhecimentos sobre técnicas agrícolas que exigem baixos níveis de inversão de capital e que ao mesmo tempo atendem aos dois principais objetivos do desenvolvimento sustentável, a saber: i) proporcionar alternativas menos nocivas para a manutenção da fertilidade e da qualidade dos recursos naturais; e ii) contribuir para que pequenos e médios agricultores que operam com base no uso intensivo de mão-de-obra se organizem em sistemas de cooperativas que lhes garantam acesso ao mercado. Por estes parâmetros, grande parte do café que o mundo produz é orgânico à revelia. Não sabemos quantos agricultores praticam esse tipo de agricultura ou quais são as superfícies alocadas a esse tipo de produção, mas as informações de que dispomos indicam que eles não passam de alguns milhares.

73. A importância relativa dos métodos preconizados pela prática da agricultura orgânica do ponto de vista de sua difusão será determinada em grande parte pelos seguintes fatores: i) a capacidade que esses métodos tenham de adaptar-se e aceitar a inclusão de novas biotecnologias e biocontrole entre seus princípios; ii) o papel das campanhas de extensão rural promovidas pelos Governos; iii) a flexibilidade demonstrada pelas entidades certificadoras e agências estatais, esforçando-se para não se transformar num peso e obstáculo à conversão, e ao mesmo tempo o rigor com que sejam celebrados os contratos de certificação e monitoramento, para preservar a confiança dos consumidores; iv) as campanhas de educação e de sensibilização destinadas a promover os produtos orgânicos entre os consumidores; v) o preço relativo do café orgânico, que teria de compensar os custos de produção e as despesas adicionais da certificação e do monitoramento ao longo da cadeia de produção, processamento, transporte e comercialização.

RESUMO E CONCLUSÕES

74. Está-se longe de um consenso em torno da definição de café orgânico, devido à dificuldade de definir o que constitui agricultura orgânica. Tendo em conta a evolução histórica do conceito, no presente documento propõe-se um esquema de análise que compreenda um nível técnico-agronômico, um nível econômico e uma base filosófica para definir a aplicação do conceito de orgânico à produção, processamento e comercialização de café.

75. Os padrões de certificação não são precisos. Embora as organizações certificadoras tenham publicado padrões muito detalhados com respeito aos métodos a seguir na agricultura orgânica, os padrões específicos para a produção e o processamento do chamado café orgânico só foram determinados em termos muito genéricos (ver Anexo I). Fomos informados de que o trabalho acerca dos padrões para o café ainda está em curso.

76. Os países que desejam exportar seus produtos para regiões onde as normas venham sendo implementadas com rigor nestes últimos anos se vêem obrigados a respeitar uma série de padrões que podem constituir barreiras não-comerciais ao livre-comércio.

77. A viabilidade econômica do café orgânico ainda é difícil de avaliar. Os custos extras acarretados pela necessária inspeção e controle da observância dos métodos da agricultura orgânica, mais os custos dos direitos de propriedade das marcas registradas, exigirão que os diversos agentes - produtores, processadores, comerciantes, bem como entidades certificadoras e Governos - se ponham de acordo quanto às normas a seguir e aos custos administrativos acarretados tanto para produtores como para consumidores.

IFOAM

FEDERAÇÃO INTERNACIONAL DOS MOVIMENTOS DE AGRICULTURA ORGÂNICA

**PADRÕES BÁSICOS PARA A
AGRICULTURA E O PROCESSAMENTO ORGÂNICO
E DIRETRIZES PARA O
CAFÉ, O CACAU E O CHÁ; AVALIAÇÃO DE INSUMOS**

Decidido pela Assembléia Geral da IFOAM
em Copenhague, Dinamarca, agosto de 1996

DIRETRIZES DA IFOAM PARA O CAFÉ, O CACAU E O CHÁ

Antecedentes

Os objetivos do cultivo orgânico de café, cacau e chá incluem elementos das seguintes esferas:

- técnicas da agricultura orgânica,
- proteção do meio ambiente, e
- aspectos sócio-econômicos tais como:

A produção orgânica de café, cacau e chá deve estar inserida num sistema de agricultura sustentável. A fertilidade do solo deve ser mantida através da utilização de recursos naturais e – na medida do possível – de recursos locais, bem como de subprodutos orgânicos.

Os danos causados pela produção e processamento de café, cacau e chá, como por exemplo a erosão e a poluição, devem ser minimizados pela implementação dos devidos princípios de conservação. O uso de combustíveis de fósseis e outras fontes não-renováveis deve reduzir-se ao mínimo.

Um objetivo deve ser o fornecimento de produtos sem resíduos.

Ao lado do desenvolvimento da agricultura orgânica no contexto de cada sistema de produção, os aspectos sócio-econômicos devem ser melhorados.

Alegações de que o café, o cacau ou o chá foi “produzido sem o uso de fertilizantes ou pesticidas” ou de que é “isento de resíduos” não são suficientes para caracterizar sua produção como orgânica.

Um produto pode ser caracterizado como orgânico quando em seu cultivo todas as técnicas possíveis ou necessárias foram utilizadas, tais como:

- limpeza do terreno feita seletivamente para não afetar o meio ambiente e a população local;
- plantio em terraços e curvas de nível, uso de vegetação de cobertura e aplicação de palha para impedir a erosão;
- aumento da matéria orgânica pela aplicação de aparas de leguminosas e de árvores de sombra;
- ativação do solo pela correção do pH;

- uso de clones ou mudas resistentes a pragas e doenças;
- regulação do microclima e aumento da diversidade ecológica para controlar pragas e doenças;
- devolução ao solo dos nutrientes removidos, mediante cálculo do equilíbrio mineral; e
- integração do plantio em condições de sombra no manejo orgânico da propriedade.

Diretrizes para a produção

1. Os clones ou mudas devem ser adaptados ao clima local. Devem ser tão tolerantes ou resistentes quanto possível a pragas e doenças endêmicas, além de resistentes à seca.
2. A continuidade da produção deve ser garantida por programas de rejuvenescimento e/ou replantio.
3. Para prevenir a erosão, devem usar-se métodos apropriados de conservação do solo, tais como:
 - plantio em terraços ou curvas de nível,
 - uso de vegetação de cobertura nos espaços vazios;
 - abandono da limpeza completa do terreno; e
 - construção de barreiras de retenção de sedimentos nos escoadouros.
4. Todos os tipos de métodos devem ser usados para incrementar o teor de matéria orgânica e microorganismos do solo pelo cultivo de plantas leguminosas e a aplicação de material orgânico como o composto, as aparas de árvores de sombra, etc.
5. A atividade do solo pode ser otimizada pela correção do pH.
6. Os nutrientes removidos devem ser substituídos para manter o equilíbrio mineral.
7. Para manter ou incrementar a fertilidade do solo a longo prazo, diversas providências devem ser tomadas. Todo o material orgânico deve ser reciclado.

8. O suprimento de nutrientes deve ser garantido sobretudo pela poda regular de árvores de sombra baixas e médias (leguminosas) *in situ*, assim como por composto e esterco produzido na própria propriedade. As deficiências no suprimento de nutrientes devem ser corrigidas pela aplicação de insumos permitidos de origem local.
9. A demanda de lenha não deve levar ao desmatamento. Quantidades suficientes de lenha (ou outras fontes de energia como o biogás) devem provir de fontes sustentáveis.
10. O processamento só é permitido mediante processos mecânicos e físicos, e apenas com fermentação natural.
11. Subprodutos como a polpa do café e do cacau e os talos do chá, depois de curtidos, devem ser reciclados nos campos.
12. Na medida do possível, o processamento e empacotamento devem ser efetuados no país de origem.
13. A observância da legislação relativa aos padrões de vida e condições de trabalho dos empregados e pequenos proprietários deve ser garantida. Isso inclui moradia, alimentação, educação, transporte e saúde em nível apropriado, no contexto das condições gerais de vida na região de produção.
14. Áreas apropriadas (orgânicas) para hortas domésticas e/ou criação de animais devem ser proporcionadas aos trabalhadores.

Inspeção e certificação

As seguintes exigências devem ser observadas:

1. A unidade agrícola deve ser inteiramente orgânica.
2. Ao menos uma vez por ano, durante a temporada de cultivo, será feita uma inspeção. A visita não terá de ser anunciada ao produtor. Os produtores são

visitados aleatoriamente, e as visitas serão determinadas pelo inspetor da forma que se combinar com o órgão certificador. A inspeção é feita mediante visitas de campo e envolve a verificação das técnicas de cultivo e um exame dos livros pertinentes.

3. No que se refere às cooperativas de agricultores, será preciso estabelecer um sistema de controle interno, que também será objeto de verificação aleatória.
4. Na conversão da propriedade ao cultivo orgânico deve preparar-se um plano (ou projeto) de conversão, que será apresentado ao órgão certificador no momento em que se requerer a certificação, ou ao inspetor por ocasião de sua primeira visita. A caracterização da propriedade como orgânica depende do cumprimento desse plano de conversão.
5. Um contrato tem de ser firmado entre o produtor ou organização produtora e o órgão certificador.
6. A documentação da propriedade, contendo dados gerais, assim como um mapa da propriedade e uma lista dos terrenos registrados de plantio devem ser colocados à disposição.
7. Os livros da propriedade devem conter registros dos insumos, produtividade e fluxo dos produtos no processamento, armazenamento, empacotamento/embalagem e vendas.
8. Amostras podem ser colhidas para análise de resíduos.
9. Uma lista detalhada de insumos agrícolas deve ser posta à disposição do órgão certificador, para aprovação deste último.
10. No início da conversão, parâmetros sociais como moradia, condições de alimentação e higiene serão inventariados e um plano de melhoria será apresentado. Na implementação desses parâmetros observar-se-á o cronograma que se tiver combinado.