

# PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE PARA PRODUTOS AGROALIMENTARES: o selo produto São Paulo<sup>1</sup>

Nelson Pedro Staudt<sup>2</sup>  
Geni Satiko Sato<sup>3</sup>  
Rosana de Oliveira Pithan e Silva<sup>4</sup>  
Carmen Augusta Varela<sup>5</sup>  
Marie Anne Najm Chalita<sup>6</sup>

## 1 - INTRODUÇÃO

A diversidade de produtos agroalimentares e os problemas contemporâneos de segurança alimentar conduzem à incerteza sobre a qualidade dos produtos seja para os diferentes elos da cadeia produtiva, seja para o consumidor final. As Denominações de Origem Protegida (DOP) ou Indicações Geográficas Protegidas (IGP) ou as Certificações de Conformidade (CC) são instrumentos cada vez mais presentes neste mercado.

As certificações surgiram, primeiramente<sup>7</sup>, nos países europeus mediterrâneos, com objetivo de proteger os produtores familiares locais, a exemplo da Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) para os vinhos franceses e, posteriormente, utilizados como instrumentos de política agrícola e política da qualidade.

Tendo em vista que a construção de um sistema de qualidade envolve uma diversidade

de de atores sociais (produtores, varejistas, governo, instituições, laboratórios, certificadoras, dentre outros) alguns autores consideram a Economia das Convenções, particularmente no que diz respeito às formas de coordenação, o quadro teórico adequado para o estudo desse novo mercado de certificações e denominação de origem (MALAFALIA et al., 2006; FRAGATA, 2001).

A qualificação de produtos agroalimentares é bastante controversa e depende da abordagem que se dará a análise. Uma abordagem mais generalista define qualidade como “o conjunto de propriedades e características de um produto que lhe conferem a aptidão de satisfazer necessidades expressas ou implícitas” (NRB-ISO 8402) (MARTINS; TONIOLI; TOLEDO, 1999). Uma segunda considera a construção social dos produtos tradicionais e a dinâmica de elaboração das diferentes qualidades de um produto presente no mercado (BÉRARD; MARCHENAY, 1996 apud FRAGATA, 2001).

Na primeira, a qualidade é definida pelo cliente, baseia-se na competitividade dada pela diferenciação dos produtos, portanto, considera a qualidade como variável exógena e esta abordagem tem como origem a escola anglo-saxônica.

Na segunda definição a qualidade é resultante de um consenso social expresso ou não em normas (SYLVANDER, 1995 apud FRAGATA, 2001) e, portanto, é endógena, emerge da própria atividade econômica. Esta última abordagem caracteriza os estudos da escola francesa, denominada a Economia das Convenções.

## 2 - OBJETIVO

Este estudo busca analisar, o programa de certificação de qualidade de produtos

<sup>1</sup>Artigo resultante do Grupo de Pesquisa CNPq - Estudos da Qualidade Agroalimentar e do projeto cadastrado no SIGA, NRP 2876. Apresentado no IV Congreso Internacional de la Red Sial, Mar Del Plata, Argentina, 27-31 out. 2008. Registrado no CCTC, IE-103/2008.

<sup>2</sup>Engenheiro Agrônomo, Pesquisador Científico do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: nelson@iea.sp.gov.br).

<sup>3</sup>Engenheira de Alimentos, Doutora, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: sato@iea.sp.gov.br).

<sup>4</sup>Socióloga, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: rpithan@iea.sp.gov.br).

<sup>5</sup>Bióloga, Doutora, Fundação Getúlio Vargas (FGV) (e-mail: carmenvarela@uol.com.br).

<sup>6</sup>Bióloga, Doutora, Pesquisadora Científica do Instituto de Economia Agrícola (e-mail: mariechalita@iea.sp.gov.br).

<sup>7</sup>A Appellation de Origine Contrôlée (AOC), para vinhos, foi institucionalizada em 1935 com a criação do Institut National de Origine e de la qualité (INAO), na França.

agroalimentares do governo do Estado de São Paulo, denominado Sistema de Qualidade de Produtos Agrícolas, Pecuários e Agroindustriais do Estado de São Paulo, implementado pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

### 3 - METODOLOGIA

A metodologia é de natureza exploratória e descritiva (GIL, 1999; VERGARA, 1997).

De acordo com Cervo e Bervian (2002), a pesquisa descritiva observa, analisa e correlaciona fatos, colhidos da própria realidade. Utilizaram-se como fontes de informação o *site* da instituição promotora da certificação, a percepção de gestores públicos que participaram do processo de implantação e a literatura publicada referente ao tema. Caracteriza-se também como um estudo de caso (YIN, 2004), à medida que se procura aprofundar o conhecimento sobre o Selo São Paulo e o sistema de qualidade agroalimentar.

### 4 - REFERENCIAL TEÓRICO

#### 4.1 - Contribuição da Escola Francesa para Estudos da Qualidade Agroalimentar

A certificação pode ser definida como: “*definição de atributos de um produto, processo ou serviço e a garantia de que eles se enquadram em normas pré-estabelecidas*” (NASSAR, 1999 apud LAZZAROTTO, 2001).

O mercado de certificações na agricultura tem crescido devido à necessidade de garantir a qualidade dos alimentos a um consumidor cada vez mais exigente e atento às questões de segurança alimentar ocorridas como a doença da vaca louca, a gripe aviária, a produção de alimentos transgênicos, a gordura trans e outros eventos. As inovações tecnológicas tanto no campo da agricultura como da ciência dos alimentos têm gerado produtos novos.

Nicolas e Valceschini (1995) identificam duas questões relevantes na dinâmica da qualidade de produtos agroalimentares, a primeira refere-se à matriz de qualidade, seus componentes e a sua coordenação dentro da cadeia produtiva; e a segunda, à concorrência pela qualidade e as regras que estruturam estes mercados. Adicionalmente, há que considerar mudanças no

espaço de competição tendo em vista a globalização do comércio, as políticas públicas, as estratégias das empresas e a nova postura do consumidor.

Como referencial teórico exploram-se a Economia da Qualidade Agroalimentar, com base na Escola Francesa, e a Economia das Convenções. A coordenação da matriz de controle da qualidade para produtos agroalimentares é caracterizada pela especificidade destes produtos que, devido a sua heterogeneidade, estão associados a riscos e incertezas, o que lhe dá um caráter aleatório. A complexidade que envolve a matriz de qualidade agroalimentar é resultante da imensa variedade de produtos propiciada pelas aplicações de inovações tecnológicas que, associada à evolução do comércio global, multiplicam as possibilidades de erros, oportunismos, problemas sanitários e de higiene. O consumidor está preocupado com questões de higiene, nutrição, saúde e efeitos de longo prazo sobre seu físico e seu organismo.

A matriz de qualidade agroalimentar busca minimizar os riscos e criar mecanismos de prevenção, através do envolvimento de cada elo da cadeia produtiva, da distribuição e de agentes reguladores. A matriz não se restringe a questões de controle, padronização e certificação, mas avança sobre aspectos de gestão da empresa, das relações entre os diversos participantes e a geração de conhecimento compartilhado.

Na matriz de qualidade agroalimentar, a coordenação é o mecanismo que prevalece na elaboração de critérios e normalização. No entanto, a concorrência nos mercados de produtos existe e, diante desse novo modo de coordenação, as regras para a competitividade tomam outras formas e estratégias. Não se busca mais atingir mercados de massa e o preço do produto não é mais o principal fator determinante na estratégia e posicionamento do produto, e cada segmento de cliente é considerado um mercado inteiro.

A Economia das Convenções é entendida como formas de coordenação econômica de mercado, com a participação de um conjunto de atores sociais envolvidos na produção agroalimentar, que busca estabelecer mecanismos de desenvolvimento e controle de qualidade (THÉVENOT; BOLTANSKI, 1991 apud FRAGATA, 2001).

A Economia das Convenções tem con-

tribuições muito fortes da escola francesa, tais como: Favereau, Thévenot, Eynard-Duvernay e, mais recentemente, 1995, Nicolas e Valceschini (FRAGATA, 2001). Os dois últimos autores tratam especialmente do agroalimentar, que são produtos que apresentam especificidades, como alto grau de incerteza sobre a qualidade, pois variam conforme a matéria-prima, tecnologia de produção, *terroir*, conservação, etc.

Como instrumento de política agrícola as denominações de origem criam proteções territoriais e locais com objetivos de dar sustentabilidade aos produtores da região, desenhando-se então uma nova forma de desenvolvimento rural, no qual o Estado não mais determina regras de produção; o controle deve ser realizado por organismos técnicos imparciais e os produtores devem ter uma orientação para que possam se adequar às novas regras.

A convenção, como mecanismo de desenvolvimento destes instrumentos de controle da qualidade, busca estabelecer uma qualidade não padronizada, mas resultante de uma convenção de atores sociais locais, ou regionais. Foram identificados seis tipos de convenções, como capazes de explicar formas diferenciadas de coordenação (THÉVENOT; BOLTANSKI apud FRAGATA, 2001);

- 1) Convenção doméstica - laços interpessoais e confiança prevalecem, os atores estabelecem entre si as qualidades do produto.
- 2) Convenção de opinião - notoriedade de marcas de empresas e produtos são os referenciais para estabelecer critérios de qualidade.
- 3) Convenção industrial - os atores utilizam normas técnicas padronizadas e a certificação fica a cargo de terceiros. A coordenação da qualidade e a troca estão baseadas no respeito a normas pré-estabelecidas.
- 4) Convenção de inspiração - os atores aderem a idéias inovadoras e originais para julgar a qualidade, incorporando aspectos da modernidade.
- 5) Convenção cívica - valores da sociedade orientam os critérios de qualidade, a individualidade é renunciada em função do coletivo. Os agentes levam em consideração aspectos cívicos, como ambiente ou proteção regional.
- 6) Convenção mercantil - a qualidade está relacionada com critérios de preço e concorrência. Os agentes conseguem avaliar a qualidade na transação mercantil e se orientam pelo preço (prevalece a visão neoclássica).

De acordo com Nicolas e Valceschini (1995), a volatilidade do mercado agroalimentar exige uma estratégia forte de clientelização. Os produtos são concebidos individualmente, e a informação sobre o cliente deve vir antes da produção, para que o produto seja orientado àquele consumidor.

Buscam-se nas preferências heterogêneas dos consumidores e na desigualdade de poder de compra novas fontes de crescimento, para servir o máximo de suas exigências e suas capacidades financeiras. Este mercado tem a característica da volatilidade, pois incorpora uma série de elementos que se alteram no tempo e no espaço geográfico, tais como: evolução de modos de vida, comportamento alimentar, segurança, diversidade e serviços adicionados (facilidade de uso, disponibilidade e regularidade, comodidade, acesso, etc.).

#### 4.2 - Certificações Ambientais e Selos Verdes na Cadeia Produtiva de Alimentos

O conceito de sustentabilidade deve levar em consideração aspectos econômicos, sociais e ambientais. De acordo com Brites (2008), um produto considerado “verde” tem que levar em consideração uma série de fatores como, por exemplo, a forma pela qual é produzido, qual é a origem dos insumos utilizados em sua cadeia produtiva, qual é a emissão de gases poluentes no seu processo de produção ou transporte e até mesmo em que tipo de embalagem o produto é vendido.

Nesse contexto, as certificações, selos verdes e ecoetiquetas são ferramentas importantes para o alcance da sustentabilidade nos mercados agroalimentares, uma vez que fornecem informações aos consumidores para que estes possam efetuar suas escolhas de forma mais consciente (DERIVI, 2008; PUPPIM DE OLIVEIRA, 2008).

O primeiro selo verde foi criado pelo governo da Alemanha, em 1977, com o nome de “*Blue Angel*”. No Brasil, as certificações ambientais na área de agroalimentos surgiram com a finalidade de incentivar mudanças nos processos produtivos e nos padrões de consumo. Os primeiros procedimentos nesse sentido ocorreram na década de 1990, com o surgimento dos alimentos orgânicos (TOMÉ, 2008; DERIVI, 2008).

A produção orgânica de alimentos juntamente com as chamadas agricultura natural, biodinâmica e biológica constituem o que se denomina de agricultura alternativa, cuja principal finalidade é produzir bens de forma diferente da utilizada pelo modelo de agricultura tradicional, tentando preservar a produtividade do solo e trabalhar em harmonia com a natureza (EHLERS, 2008).

Existem diversas organizações que certificam alimentos no Brasil, por exemplo, o Instituto Biodinâmico (IBD), que oferece vários tipos de certificações, tanto para produtos agrícolas como para processos de industrialização de alimentos, produtos de limpeza, etc. Dentre essas certificações, pode-se destacar o selo EcoSocial, que tenta aliar num único Sistema de Certificação aspectos relacionados com questões de qualidade dos produtos, condições sócio-econômicas e ambientais e também a existência ou não de um comércio justo para esses produtos. Essa organização trabalha ainda com selos de agricultura orgânica, ingredientes naturais, insumo aprovado, não OGM (Organismos Geneticamente Modificados ou transgênicos) e Demeter ou selo para produção de vinhos biodinâmicos (DERIVI, 2008).

Outra organização, o Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola (IMAFLO-RA), oferece um Programa de Certificação Agrícola socioambiental que faz parte da Rede Internacional de Agricultura Sustentável e segue normas estabelecidas pela Rainforest Alliance. Esse programa certifica propriedades rurais e produtos agrícolas. Os produtos com o selo IMAFLORA são submetidos a uma análise de rastreabilidade de sua cadeia de custódia, isto é, há o rastreamento de toda a cadeia produtiva, desde as matérias-primas até a chegada do produto ao consumidor final. É o equivalente ao que se chama, na gestão ambiental, de análise de ciclo de vida do produto do berço ao túmulo (DERIVI, 2008).

Para certificação de produtos orgânicos no Brasil, atualmente, existem mais de 30 empresas certificadoras, cada uma delas utilizando critérios próprios, com finalidades diferentes. Em função disso, o governo brasileiro acabou de elaborar um decreto, estabelecendo critérios mínimos para certificação. De qualquer forma, apesar das dificuldades de escolha enfrentadas pelos consumidores, a demanda por produtos ecologicamente corretos na área agroalimentar

vem crescendo nos últimos anos, e isso tem contribuído para aumentar a qualidade dos produtos, conscientizar parte da população e diminuir os impactos causados ao meio ambiente (DERIVI, 2008).

#### 4.3 - Processo de Normalização para Definição de Critérios de Qualidade

Com a globalização da economia, tornou-se necessário, em nível mundial, que clientes e fornecedores usassem o mesmo vocabulário no que diz respeito à qualidade, caso contrário poderiam ocorrer problemas com uma empresa fornecedora de um país que possui um sistema de qualidade próprio diferente do utilizado pela empresa de um outro país.

Assim sendo, e para evitar prováveis conflitos dessa natureza, é que em 1987 nasceu a família ISO 9000, que é um conjunto de normas que forma um modelo de gestão de qualidade e foram elaboradas através de um consenso internacional sobre as práticas que uma empresa pode adotar a fim de atender plenamente os requisitos de qualidade.

Gradativamente surgiram outros processos para garantir qualidade e rastreabilidade dos produtos agroalimentares. A globalização fez com que as normas de qualidade internacionais fossem cada vez mais relevantes para a comercialização dos alimentos, e a busca de padrões de equivalência estabelecida e exigida pelos países mais desenvolvidos.

Na Europa, surge EurepGap, uma associação privada e sem fins lucrativos, com escritório em Colônia, Alemanha, que teve sua origem a partir da organização de grandes varejistas europeus, Euro Retailer Produce Working Group (EUREP), preocupados em assegurar a qualidade de produtos destinados ao consumo humano. O Protocolo EurepGap descreve os requisitos essenciais, de acordo com as Boas Práticas de Agricultura, com padrões globais de segurança do alimento, preservação do meio ambiente e bem estar dos trabalhadores.

Para as frutas, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), juntamente com o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO), implementou o Programa Integrado para Fruticultura (PIF), que busca a sustentabilidade através de

procedimentos ambientalmente corretos e socialmente justos. Esta certificação é uma condição necessária para a exportação das frutas brasileiras.

Os procedimentos atuais para atender todo esse movimento da busca da qualidade baseiam-se na rastreabilidade, na denominação de origem e na certificação através de selos e rótulos. Todos esses procedimentos são garantidos por organismos certificadores ou sistemas oficiais de qualidade. Quando o consumidor é informado com transparência sobre o processo produtivo das mercadorias, ele avalia seu custo-benefício com mais consciência. E, em geral, uma parcela da população lê com atenção os rótulos de produtos antes de decidir a compra. Quando um produto é garantido por um selo de qualidade, a imagem da logomarca do selo é exibida no rótulo.

## 5 - SISTEMA DE QUALIDADE SELO PAULISTA

### 5.1 - Origem e Histórico

A certificação de qualidade, através de selos indicativos que valorizam os produtos e processos, busca atender cada vez mais aos anseios de uma parcela da população, os denominados consumidores mais conscientes.

No caso do poder público estadual paulista, a promoção da qualidade de produtos oriundos da agricultura, pecuária e agroindústria ocorreu de forma mais contundente, recentemente, em 1999, por meio da lei estadual que criou um sistema de qualidade, visando atender às necessidades do agronegócio, principalmente na valorização e diferenciação dos seus produtos.

A primeira iniciativa do governo paulista ocorreu em 1995, quando houve uma grande pressão sobre os produtores para fornecer produtos isentos ou com teor permitido de resíduos de defensivos agrícolas, em virtude da ocorrência de morangos contaminados no comércio de São Paulo. Esse fato prejudicou todos os produtores de morango que viram sua safra perdida por falta de consumo.

A resposta da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (SAA) se deu rapidamente, em 1996, com um programa oficial, emitindo-se um selo que era repassado ao produtor, por meio da Coordenadoria de Assistência Técnica Integral (CATI).

O selo seria a indicação da qualidade

diferenciada do morango, ou seja, informava que não eram produzidos com agrotóxicos. Esse programa, mesmo contando com o conhecimento de técnicos, não conseguiu controlar a disseminação aleatória dos selos indicativos de qualidade, que passaram a ser confeccionados e distribuídos indiscriminadamente por agentes do mercado. O fato contribuiu para o descrédito do programa e o programa foi abortado pelo poder público no ano seguinte.

Em 1999, pela Lei 10.481, criou-se o Sistema de Qualidade de Produtos Agrícolas, Pecuários e Agroindustriais do Estado de São Paulo na SAA. O projeto governamental tinha três objetivos: aumentar competitividade do agronegócio, via estímulo à segmentação do mercado, e a exploração de nichos de mercado; atender ao consumidor com a melhora da qualidade dos produtos; e incrementar a renda do produtor.

Previa-se também, para participação no programa e manutenção do credenciamento, o respeito “à observância das leis de proteção ao meio ambiente, de uso adequado do solo e da água, de proteção à saúde pública e de segurança do trabalho”. Para essa finalidade foi criado o “Selo Produto de São Paulo”, que é de adesão voluntária (CODEAGRO, 2008).

Neste caso, o Estado atua como gestor da certificação da qualidade alimentar utilizando sua estrutura, serviços técnicos de terceiros e criando um selo que atesta a garantia de qualidade diferenciada e superior. Através da SAA, o grupo gestor do Sistema de Qualidade tem funções de autorizar, controlar o uso do selo, coordenar a elaboração dos critérios e das normas técnicas para o produto e credenciar certificadoras e laboratórios.

O aspecto coletivo do processo desse sistema de qualidade está na elaboração do conjunto de normas. A participação de atores sociais, tais como produtores, associações de produtores, representantes da agroindústria, sindicatos, pesquisadores e outros, ocorreu através de Câmaras Setoriais, já existentes na estrutura da SAA.

Diferentemente de uma denominação de origem, a certificação de qualidade não tem um compromisso com um território específico, onde a participação do coletivo tem relação muito forte com as atividades locais, caracterizando-se como uma convenção.

A certificação é realizada por um Organismo Certificador (a terceira parte) que é uma

entidade que não tem relações comerciais com a primeira parte (o fornecedor) e nem com a segunda parte (o cliente). O organismo responsável pela certificação é credenciado pela SAA e deve atender aos requisitos para operar o sistema de certificação de produto para ter o reconhecimento de competência e confiabilidade estabelecidos pela ABNT-ISO/IEC GUIA 65 (CODEAGRO, 2008).

As certificadoras devem ser validadas por um órgão acreditador, no caso o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO), que é associado ao International Accreditation Forum (IAF). Os certificados emitidos por membros do IAF são aceitos em todo o mundo, pois existem acordos mútuos de reconhecimento estabelecidos no Multilateral Recognition Arrangement (HOLMO, 2007). Os laboratórios, para darem garantia da qualidade dos testes e ensaios executados, também devem ser credenciados no INMETRO.

O modelo de certificação de produtos utilizado é o modelo 5 do INMETRO que contempla:

- 1) Auditoria no produtor verificando-se alguns aspectos de seus processos, principalmente no que se refere à capacidade de fornecer produtos estáveis ao longo do tempo (repetibilidade).
- 2) Testes de amostras, fornecidas pelo produtor, para verificar se as características do produto obedecem à norma de referência.
- 3) Testes de amostras, recolhidas nos pontos de distribuição, para verificar se as características do produto continuam obedecendo à norma de referência.

As Normas Técnicas do Produto são a base para a certificação e servem de orientação para os procedimentos da auditoria. São elaboradas através de reuniões com especialistas, indicados pelas Câmaras Setoriais. Trata-se de técnicos de cooperativas e indústrias, pesquisadores de institutos do Estado e de universidades, produtores e representantes da SAA, assim como de outros segmentos da sociedade envolvidos. Estas normas são então homologadas pela SAA.

Os produtos que já receberam certificação, até esta data, foram o café (*gourmet* e superior) e granjas de suínos. Também há produtos com as normas estabelecidas, porém ainda sem a devida certificação implantada, como é o caso das normas para cachaça, algodão, carvão vegetal e leite pasteurizado.

## 6 - CONCLUSÕES

De acordo com a escola das convenções, a participação do coletivo define um modo de governança particular. No caso da qualidade de produtos agroalimentares, os autores franceses preconizam que este é o modo mais adequado para conduzir um sistema de qualidade frente a complexidade atual.

Os critérios da qualidade devem ser estabelecidos através de normas deliberadas coletivamente ou através de representantes das diversas parcelas da comunidade envolvidas. A forma como ocorre esta coordenação é específica para cada caso, sendo influenciada por fatores locais (culturais, sociais e econômicos). No caso das denominações de origem, por trabalhar espaços de territórios localizados, a convenção ocorre naturalmente no processo de implementação deste selo.

No Sistema de Qualidade de Produtos do Estado de São Paulo, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, ocorreu a participação ativa dos atores envolvidos através de um sistema de gestão coletiva, denominado Câmaras setoriais. As câmaras são compostas de representações de diversos agentes da cadeia produtiva, da distribuição, comercialização e pesquisa técnica e científica de um produto agrícola.

Nas reuniões das câmaras definiram-se as normas que seriam adotadas para certificar a qualidade dos produtos. Algumas normas adotadas já estavam regulamentadas pela legislação vigente e outras foram, via consenso, incorporadas. Esse sistema de qualidade buscou estabelecer um formato de coordenação próprio diferenciando-se das convenções.

É importante que a coordenação do processo de certificação esteja baseada no respeito à utilização das normas técnicas estabelecidas de forma consensual, o que confere, em princípio, uma qualidade do produto representativa dos anseios dos diversos agentes sociais.

A implantação desse sistema de qualidade permitiu levar ao produtor rural e a toda cadeia produtiva procedimentos que facilitaram o monitoramento do produto desde a sua origem até a sua venda e o gerenciamento do sistema produtivo de forma mais eficiente. Além disso, esse modelo de certificação mostrou-se como uma política pública adequada ao contexto atual, de forma que o Estado passa a exercer um novo pa-

pel de gestor e coordenador, com objetivo de dar competitividade ao mercado.

Pode-se inferir que o modelo proposto avançou no sentido de ampliar a participação dos atores ou agentes sociais, porém, este modo de

governança não inclui o coletivo, no mesmo sentido, que ocorreu nos países europeus para definir o caderno de normas e as formas de controle e gestão do processo, com objetivos de proteger valores locais.

## LITERATURA CITADA

BRITES, A. D. Certificação garante origem de produtos. **Ciências UOL**, São Paulo. Disponível em <<http://educacao-uol.com.br/ciencias/certificacao-ambiental>>. Acesso em: dez. 2008.

CERVO, A. L.; BERVIAN, P. A. **Metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2002.

COORDENADORIA DE DESENVOLVIMENTO DOS AGRONEGÓCIOS - CODEAGRO. Disponível em: <[http://www.codeagro.sp.gov.br/qualidade\\_sp/selo\\_sp.php#](http://www.codeagro.sp.gov.br/qualidade_sp/selo_sp.php#)>. Acesso em: jan. 2008.

DERIVI, C. Destino selado. **Revista Página 22**, n. 17, p. 18-27, mar. 2008.

EHLERS, E. **O que é a agricultura orgânica**. Disponível em: <<http://www.aao.org.br/historia.asp>>. Acesso em: dez. 2008.

FRAGATA, A. Elementos para elaboração social e técnica da qualidade dos produtos agrícolas tradicionais. In: CONGRESSO DE ESTUDOS RURAIS, 1., 2001, Portugal. **Anais eletrônico...** Portugal: ISA, 2001. Disponível em: <<http://home.utad.pt/~des/cer/CER/CONTEUDO/05C.HTM>>. Acesso em: 2008.

GIL, A. **Método e técnicas de pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 1999.

HOLMO, M. R. Certificação é o passaporte para mercados exigentes, In: ANUÁRIO DA AGRICULTURA BRASILEIRA - AGRIANUAL. **AGRIANUAL 2007**. São Paulo: Agra FNP Pesquisas Ltda., 2007. p 43-51.

LAZZAROTTO, N. de F. Estudos sobre o mercado de certificações de qualidade em alimentos no Brasil. In: SEMINÁRIOS DE ADMINISTRAÇÃO, 5., 2001, São Paulo. **Anais...** São Paulo: FEA/USP. p. 4-11.

MALAFALIA, G. C. et al. As convenções de qualidade como suporte à configuração de arranjos produtivos sustentáveis na pecuária de corte. In: JORNADA TÉCNICA EM SISTEMAS DE PRODUÇÃO DE BOVINOS DE CORTE E CADEIA PRODUTIVA: TECNOLOGIA, GESTÃO E MERCADO, 1., 2006, Porto Alegre, RS. **Anais...** Porto Alegre: UFRGS, 2006.

MARTINS, F. J. ; TONIOLI, G. N. ; TOLEDO, J. C. **Modelo para avaliação da evolução da Gestão de Qualidade em empresas industriais**. São Carlos : UFSCar/ENEGEP/ADEPRO, 1999. Disponível em : <[http://www.adepro.org.br/biblioteca/ENEGEP1999\\_A0914.pdf](http://www.adepro.org.br/biblioteca/ENEGEP1999_A0914.pdf)>. Acesso em: 2008.

NICOLAS, F. ; VALCESCHINI, E. **Agro-alimentaire: une économie de la qualité**. [s.l.] : INRA, 1995.

PUPPIM DE OLIVEIRA, J. A. **Empresas na sociedade: sustentabilidade e responsabilidade social**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

TOMÉ, F. **Selo verde e ecoetiquetas: certificações ambientais e sociais**. São Paulo: Projeto W3, 2008.

VERGARA, S. **Projetos e relatórios de pesquisa em Administração**. São Paulo: Atlas, 1997.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2004.

**PROCESSO DE CERTIFICAÇÃO DE QUALIDADE  
PARA PRODUTOS AGROALIMENTARES:  
o selo produto São Paulo**

**RESUMO:** Este estudo analisa o programa de certificação de qualidade de produtos agroalimentares implementado pelo governo do Estado de São Paulo. A metodologia utilizada foi o estudo de caso. No sistema de qualidade instituído, os atores elaboraram normas técnicas, sendo a certificação de terceira parte e a coordenação de todo o processo de responsabilidade da Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

**Palavras-chave:** qualidade agroalimentar, certificação.

**AGRIFOOD QUALITY CERTIFICATION PROCESS:  
the Sao Paulo product seal**

**ABSTRACT:** This study analyzes the food product quality certification program implemented in 1999 by the state government of Sao Paulo, Brazil. The case-study methodology was used. The economic agents of each supply chain established technical norms and regulations related to the quality process instituted, whereas the certification of outsourced processes and coordination of the entire quality process is handled by the Sao Paulo State Secretariat of Agriculture and Supply.

**Key-words:** agricultural products quality, certification, Sao Paulo quality.

---

Recebido em 18/09/2008. Liberado para publicação em 12/03/2009.