

PRINCIPAIS TÓPICOS PARA SE OBTER CERTIFICAÇÃO PARA EXPORTAÇÃO EM AQUACULTURA.

por Silvio Romero de Carvalho Coelho.



HEALTHY ANIMALS. HEALTHY FOOD. HEALTHY WORLD.®

Phibro
ANIMAL HEALTH CORPORATION™

Principais tópicos para obter certificação para exportação em aquacultura.

por Silvio Romero de Carvalho Coelho.

Nos últimos anos, os mercados se tornaram cada vez mais rigorosos em relação à qualidade e sustentabilidade dos produtos alimentícios. No início, os critérios de qualidade abordavam principalmente questões de segurança alimentar. No entanto, nos anos 1980, atributos relacionados à sustentabilidade ambiental e socioeconômica começaram a ser considerados, em resposta às preocupações expressas por consumidores, governos, associações de varejistas e atacadistas, organizações não governamentais (ONGs) entre outras. Dessa forma, é crescente a exigência das sociedades modernas para que seus fornecedores de alimentos obtenham certificações de reconhecimento internacional, acreditadas por organismos internacionais independentes, e que considerem aspectos de sustentabilidade e qualidade.

A certificação é um procedimento pelo qual uma garantia escrita, ou equivalente, estabelece e confirma que um produto, processo ou serviço está em conformidade com os requisitos especificados por uma determinada norma com validação de sustentabilidade e qualidade reconhecidas.

As normas podem ser obrigatórias ou voluntárias. Geralmente, normas obrigatórias são aquelas estabelecidas pelos governos que regulam a produção, o processamento ou o comércio de produtos. Exemplo é o S.I.F. – Sistema de Inspeção Federal, que atesta a conformidade de uma empresa brasileira em relação à norma RIISPOA – Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal.

As normas voluntárias internacionais frequentemente exigem o cumprimento das leis e regulamentos nacionais, estaduais e municipais, aplicáveis às empresas que estão sendo certificadas, embora isso não signifique que o cumprimento de normas de certificação voluntária possa substituir qualquer parte do arcabouço legal de um país, de um estado ou município.

Acreditação é o procedimento pelo qual uma entidade competente reconhece formalmente que uma empresa ou pessoa é credenciada para realizar tarefas específicas. Embora a acreditação possa ser realizada por diferentes entidades, organismos internacionais foram criados para garantir a qualidade do processo

de acreditação e, conseqüentemente, da certificação. O International Accreditation Forum, Inc. (IAF) é a associação mundial de entidades de acreditação que avaliam a conformidade de organismos certificadores nas áreas de sistemas de gestão, produtos, serviços, pessoal e outros programas de avaliação da conformidade.

O processo de auditoria (também chamado de inspeção) é realizado para avaliar o grau de conformidade da empresa com a norma específica. A auditoria é realizada por um auditor ou entidade de inspeção credenciado. Dependendo da norma, a entidade de inspeção também pode emitir um certificado para a empresa, declarando conformidade com os padrões e atuando como um organismo de certificação.

Atualmente, as certificações internacionais para aquicultura mais exigidas pelos principais mercados consumidores são: o ASC – Aquaculture Stewardship Council, o GLOBAL G.A.P., o BRC-British Retail Consortium e o BAP - Best Aquaculture Practices.

O BAP - Best Aquaculture Practices é uma certificação voluntária, alicerçada nos princípios da segurança alimentar, da responsabilidade ambiental e social, da saúde e bem-estar animal, sendo um requisito mandatório desta certificação a rastreabilidade desde o início da produção certificada até a saída da planta de processamento.

Os pilares da sustentabilidade

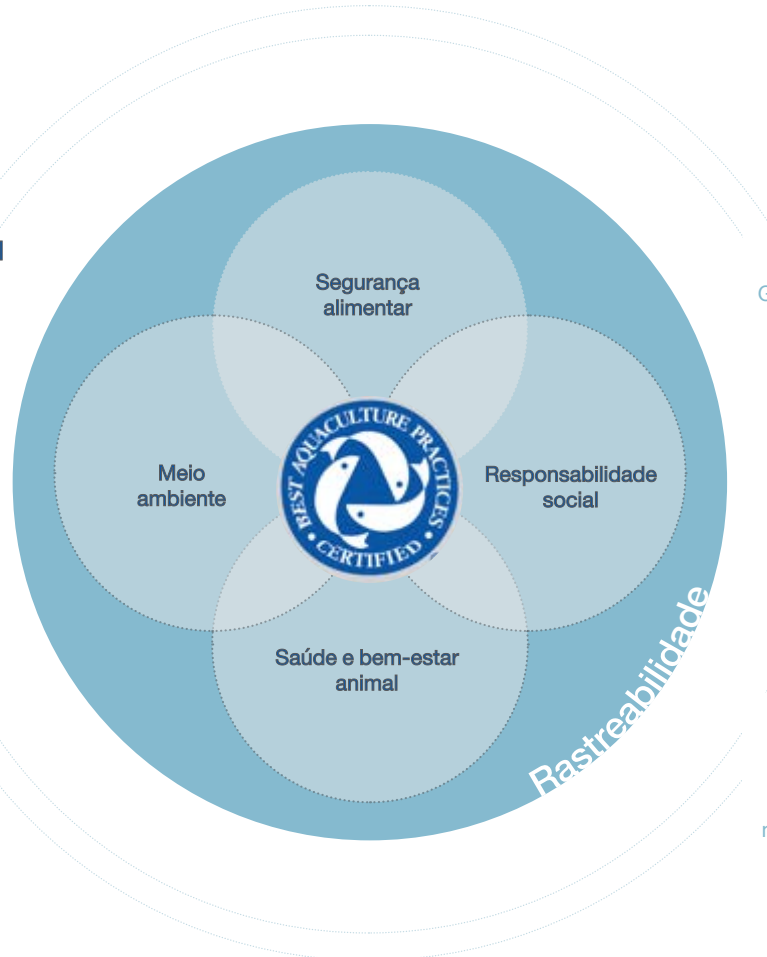
BAP é o programa de certificação de aquicultura mais abrangente do mundo, aprimorando todos os componentes necessários para realizar operações de aquicultura de forma responsável e sustentável.

Responsabilidade ambiental

Complacência com padrões que abordam questões como a conservação de habitat, qualidade da água e efluentes

Saúde e bem-estar animal

Melhores práticas em produção, abordando questões como controle de doenças



Segurança alimentar

Garantia de que antibióticos não proibidos ou outros produtos químicos sejam usados e que todos tratamentos químicos aprovados sejam realizados de forma responsável.

Responsabilidade social

Aderência às leis locais para segurança do trabalhador, trabalho infantil e direitos da comunidade.

Rastreabilidade

Rastreabilidade da cadeia de fornecimento desde a fonte de produção até o mercado é mandatória pelo programa BAP.

A certificação BAP assegura que os processos implementados e executados pela empresa estão em conformidade com o conjunto específico de critérios estabelecidos por uma das suas sete normas:

- Plantas de processamento e reprocessamento;
- Fazendas de salmões;
- Fazendas de peixes e camarões;
- Fazendas de criação de moluscos e bivalves;
- Laboratórios e criadouros de formas jovens;
- Fábrica de alimentos balanceados/rações;
- Biossegurança – gerenciamento de áreas.

Há cerca de dois anos, o BAP lançou uma modalidade especial para fazendas e laboratórios. É a chamada certificação GRUPAL, que possibilita que um conjunto de fazendas ou laboratórios possa se organizar para que a certificação seja administrada por uma entidade criada por eles. Assim, uma amostra representativa do grupo é que será auditada “in loco”, reduzindo significativamente o investimento necessário.

Os principais organismos certificadores globais, como SGS, Control Union, Global Trust, Bureau Veritas, Lloyd’s Register e NSF estão acreditados para realizar as auditorias e emitir certificados BAP.

O BAP é a única certificação para aquicultura que atende às normas estabelecidas pelas três maiores ferramentas mundiais de benchmarking do mercado de alimentos: o GFSI (Global Food Safety Initiative), o GSSI (Global Sustainable Seafood Initiative) e o GSCP (Global Social Compliance Programme).

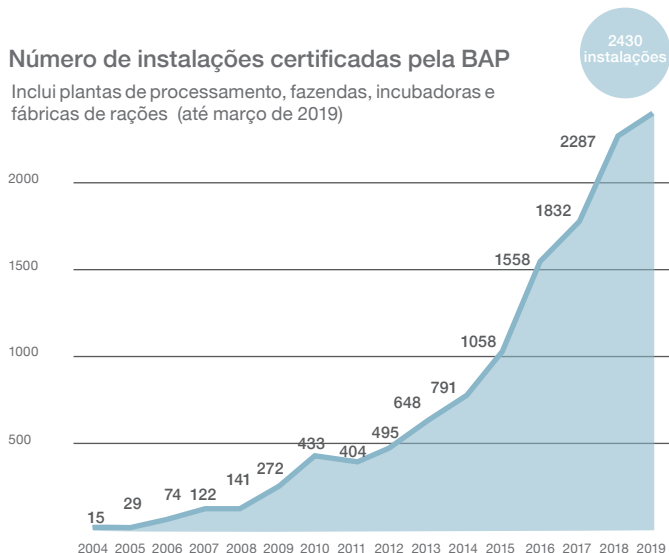
Mais de 150 redes mundiais de distribuidores de alimentos e pescados apoiam e reconhecem o BAP. Alguns dos mais conhecidos entre nós, brasileiros, são: Carrefour, Darden, Disney, Groupe Casino, JD.com, Kroger, Long John Silver’s, Makro, Marine Harvest, Metro, Rain Forest, Red Lobster, Safeway, Sam’s Club, Sodexo, Target, Tesco, Walmart, Woolworths. A lista completa pode ser acessada no link:

<https://www.bapcertification.org/Marketplace>.

O precursor do BAP foi criado em 1997. Era o ACC, Aquaculture Certification Council do Global Aquaculture Alliance (GAA). Nestes 22 anos, o BAP certifica mais de 2.400 empresas em 34 países. As fazendas representam 67% do total de empresas certificadas, com uma produção de mais de 1,5 milhão de toneladas de pescados. Existem mais de 370 frigoríficos e 220 laboratórios de formas jovens certificados. Acima de 7,0 milhões de toneladas de alimentos para aquicultura são produzidos pelas mais de 118 fábricas de ração certificadas.

Número de instalações certificadas pela BAP

Inclui plantas de processamento, fazendas, incubadoras e fábricas de rações (até março de 2019)



O BAP e o GAA acreditam que a aquicultura tem um papel importante no alcance dos 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, adotados globalmente por mais de 193 países para 2030. Atualmente, excetuando-se o #4 e #11, o BAP está alinhado com os outros 15 Objetivos.

Objetivos Globais para o Desenvolvimento Sustentável

1 ERRADICAÇÃO DA POBREZA	2 FOME ZERO E AGRICULTURA SUSTENTÁVEL	3 SAÚDE E BEM-ESTAR	4 EDUCAÇÃO DE QUALIDADE
5 IGUALDADE DE GÊNERO	6 TRABALHO DECENTE E CRESCIMENTO ECONÔMICO	7 INDÚSTRIA, INOVAÇÃO E INFRAESTRUTURA	8 REDUÇÃO DAS DESIGUALDADES
9 CIDADES E COMUNIDADES SUSTENTÁVEIS	10 CONSUMO E PRODUÇÃO SUSTENTÁVEIS	11 AÇÃO CONTRA A MUDANÇA GLOBAL DO CLIMA	12 VIDA NA ÁGUA
13 VIDA TERRESTRE	14 PAZ, JUSTIÇA E INSTITUIÇÕES EFICAZES	15 PARCERIAS E MEIOS DE IMPLEMENTAÇÃO	

A certificação BAP inovou ao apresentar um sistema categorizado por múltiplas estrelas. Ou seja, o comprador de produtos de aquicultura dispõe de uma classificação pelo número de estrelas que lhe dará maiores garantias de que todos os sistemas daquela cadeia produtiva estão certificados de acordo com as normas BAP. Assim, quando um frigorífico obtém a certificação, ele recebe uma estrela. Todo pescado processado neste frigorífico, independentemente da sua origem, receberá esta estrela. Caso o frigorífico adquira pescados de uma fazenda certificada, este produto após o processamento receberá duas estrelas – uma pela certificação do

frigorífico e a outra, pela certificação da fazenda. Agora, se a fazenda é povoada com formas jovens (pós-larvas, alevinos, juvenis, smolts) oriundos de um laboratório certificado BAP, este produto, ao ser processado no frigorífico certificado, terá três estrelas. A quarta estrela é obtida no caso em que os animais produzidos pela fazenda, além de serem oriundos de um laboratório certificado, também tenham sido alimentados com rações de uma fábrica certificada BAP.

Dessa forma, o cliente daquele frigorífico pode ter à disposição produtos certificados BAP com uma, duas, três ou quatro estrelas. Atualmente, o clube seletivo de frigoríficos certificados quatro estrelas BAP é constituído por 195 empresas no mundo. Uma delas é brasileira!

A empresa que decidir obter a certificação BAP deve seguir os seguintes passos:

1º Preparar-se: por ser uma certificação de adesão voluntária, o BAP disponibiliza no seu site todas as normas para os interessados se familiarizarem com elas. O interessado deverá analisar o conjunto de Normas BAP e verificar qual aquela que melhor se aplica a ele (frigorífico, fazenda, laboratório, fábrica de ração, certificação Grupal). Em seguida, preencher um formulário de autoavaliação, disponibilizado online, para garantir que esteja pronto para uma auditoria. Caso verifique que ainda não está apto para receber a auditoria, o interessado pode ainda consultar e se inscrever no programa de preparação disponibilizado pelo BAP, denominado iBAP.

2º Inscrever-se: Após verificar que está apto, ter preenchido e submetido o formulário de autoavaliação, o interessado deverá assinar um termo de acordo (contrato) que possibilitará o recebimento de uma fatura para a auditoria e as instruções para pagamento ao BAP. Logo após receber o pagamento das taxas da auditoria detalhadas na fatura, o BAP segue para a próxima etapa.

3º Estabelecimento das datas da auditoria: Com as taxas pagas, o BAP designará um organismo certificador para realizar a auditoria. Este organismo entrará em contato com o cliente e determinará um auditor credenciado para agendar a auditoria com o interessado.

4º Auditoria, Ações Corretivas e Conclusão da Auditoria: Na data acertada com o cliente, o auditor realizará a auditoria frente à norma especificada. A auditoria poderá variar de 7-8 dias (certificação grupal), 2-3 dias (frigoríficos e fábricas de ração) e 1 dia (laboratórios e fazendas). O processo abrange inspeções documentais e das instalações da empresa, e,



dependendo da norma, poderá requerer a conformidade com 96 até 165 cláusulas.

A tabela abaixo exemplifica o número de cláusulas (número entre parênteses) estabelecido para cada capítulo (número antes dos parênteses) das normas BAP para fazendas de criação, laboratório e fábrica de ração.

Capítulo da Norma BAP	Fazendas	Lab.	Ração
Comunidade: prova de propriedade e licenças	1.(3)	1.(3)	1.(3)
Comunidade: relação com a vizinhança	2.(3)	2.(3)	NA
Comunidade: relação com os empregados	3.(33)	3.(33)	2.(35)
Ambiente: conservação de mangues e alagados	4.(4)	4.(5)	NA
Ambiente: manejo de efluentes	5.(7)	5.(8)	NA
Ambiente: monitoramento da qualidade da água	6.(11)	NA	NA
Ambiente: monitoramento da sedimentação	7.(9)	NA	NA
Ambiente: conservação de solo, água e sedimentos	8.(12)	6.(9)	NA
Ambiente: uso de farinha de pescado	9.(6)	7.(12)	3.(4)
Ambiente: fonte de formas jovens - OGM	10.(5)	8.(8)	NA
Ambiente: controle de escapes	11.(9)	9.(15)	NA
Ambiente: proteção de biodiversidade e vida selvagem	12.(4)	10.(9)	NA
Ambiente: estocagem e descarte de resíduos	13.(10)	11.(12)	4.&5.(9)
Bem-estar animal: boas práticas de manejo	14.(9)	12.(5)	6.(32)
Segurança alimentar: uso de medicamentos e químicos	15.(11)	13.(10)	v
Segurança alimentar: controle microbiológico	16.(10)	NA	NA

Capítulo da Norma BAP	Fazendas	Lab.	Ração
Biosegurança: controle de enfermidades	17.(4)	14.(20)	NA
Rastreabilidade	18.(10)	15.(10)	7.(13)
Requisitos específicos para criação de camarões	19.(3)	NA	NA
Requisitos específicos para a criação de tilápias	20.(2)	NA	NA
Total de cláusulas (perguntas):	(165)	(162)	(96)

Caso sejam encontradas não conformidades durante a auditoria, o cliente receberá, em até dois dias úteis, um relatório com a relação delas. Ele então terá 28 dias corridos para apresentar ao organismo certificador um relatório com as ações corretivas aplicadas para sanar as não conformidades. Este relatório deverá seguir o modelo do BAP, que prevê a identificação do problema causador daquela não conformidade, quais as ações que foram tomadas para que a não conformidade seja corrigida e evitar a sua recorrência. As ações corretivas serão avaliadas e aceitas pelo auditor, que então encaminhará para revisão por um comitê técnico do organismo certificador. A revisão técnica, junto com o relatório final do auditor, sendo aprovados, serão enviados ao BAP, com a recomendação para emissão do certificado.

5º Certificação: estando todo o processo aprovado, o BAP emite uma fatura ao cliente para emissão do certificado, que tem validade anual. A empresa recebe o documento e terá seu nome e número de identificação publicados no site do BAP. A equipe de marketing do BAP fica à disposição do cliente certificado para ajudá-lo na propagação da notícia da sua certificação. A empresa certificada também recebe um título de associação ao GAA-Global Aquaculture Alliance, que lhe dará acesso a diversas plataformas e recursos.



As principais vantagens de ter a certificação BAP são:

- a. **Gestão:** a empresa certificada BAP incorpora no seu dia a dia os procedimentos e princípios da norma, que torna-se uma ferramenta extremamente eficiente na redução dos custos, na identificação rápida de perdas e desperdícios, na diminuição dos riscos de acidentes de trabalho e necessidade de substituição de mão de obra especializada e treinada para funções específicas, e na melhora da eficiência dos processos produtivos.
- b. **Comercial:** a empresa certificada alcança novos mercados, pois terá acesso a todas as empresas que apoiam e endossam as normas BAP, e que exigem o atendimento das metas internas de sustentabilidade para clientes de produtos de 2 a 4 estrelas.
- c. **Marketing:** a empresa certificada melhora a imagem do negócio junto ao consumidor, já que a certificação BAP demonstra aos clientes que a empresa exerce a atividade de práticas responsáveis de aquicultura e comprova o comprometimento com o meio ambiente, com a responsabilidade social e com a saúde do animal, do trabalhador e do consumidor.
- d. **Trabalhista e social:** a empresa certificada aumenta a qualidade das relações com funcionários, com as comunidades próximas, com os órgãos nacionais de meio ambiente e de segurança no trabalho.
- e. **Legal:** a empresa certificada implementa e disciplina os processos de renovação de todas as licenças exigidas pelo país, estado e município onde está localizada, além daquelas exigidas pelos seus clientes internacionais.

Nos últimos 20 anos, o Brasil esteve alijado ou com uma participação pífia no mercado mundial crescente dos produtos da aquicultura. Pode-se atribuir este fato a algumas situações que passam pela insegurança jurídica da atividade no país, pelas políticas macroeconômicas do câmbio, pelas dimensões do mercado interno e as relações com o poder aquisitivo da população economicamente ativa, pelo excesso de carga tributária e baixo índice de competitividade na produção, entre outros. No entanto, esta realidade muda rapidamente e o país necessita buscar as certificações internacionais, que são exigidas pelos principais países importadores.

As certificações internacionais também possibilitarão melhores conceituações dos produtos da empresa junto aos consumidores nacionais. A certificação internacional dará à aquicultura as ferramentas necessárias para que o Brasil alcance definitivamente a sua vocação de país produtor e exportador de produtos aquícolas de qualidade próprias, dadas as características de clima, de água, das espécies aqui criadas e do conhecimento técnico dos nossos aquicultores.



Silvio Romero de Carvalho Coelho, PhD

Oceanógrafo, Auditor BAP desde 2002

Diretor da SRC&C Consultoria e Tecnologia Oceanográfica Ltda.

Contatos: +55 11 98709-5261

E-mail: srcc2210@gmail.com