

FUNDAÇÃO DE ENSINO “EURÍPIDES SOARES DA ROCHA”
CENTRO UNIVERSITÁRIO EURÍPIDES DE MARÍLIA – UNIVEM
CURSO DE ADMINISTRAÇÃO – COMÉRCIO EXTERIOR

**DANIEL LUÍS SILVA MENGHINI
JULIANA SNIKER PINTO**

CERTIFICAÇÃO: REQUISITOS NO COMÉRCIO INTERNACIONAL

MARÍLIA
2008

**DANIEL LUÍS SILVA MENGHINI
JULIANA SNIKER PINTO**

CERTIFICAÇÃO: REQUISITOS NO COMÉRCIO INTERNACIONAL

Trabalho de Conclusão apresentado ao Curso de Administração – linha de Formação em Comércio Exterior da Fundação de Ensino “Eurípides Soares da Rocha” mantenedora do Centro Universitário Eurípides de Marília – UNIVEM, como requisito parcial para obtenção do grau Bacharel em Administração – Comércio Exterior.

Orientadora:
Prof.^a Andréia de Abreu

MARÍLIA
2008



FUNDAÇÃO DE ENSINO "EURÍPIDES SOARES DA ROCHA"
Mantenedora do Centro Universitário Eurípides de Marília - UNIVEM
Cursos: Administração de Empresas, Análise de Sistemas, Comércio Exterior, Marketing.

Juliana Sniker Pinto - 35230-6
Daniel Luís Silva Menghini - 35302-7

TÍTULO "CERTIFICAÇÃO: REQUISITOS NO COMÉRCIO INTERNACIONAL "

Banca examinadora do Trabalho de Curso apresentada ao Programa de Graduação em Administração de Empresas da UNIVEM, F.E.E.S.R, para obtenção do Título de Bacharel em Administração de Empresas.

Nota: 10,00

ORIENTADOR: 
Andréia de Abreu

1º EXAMINADOR: 
Vânia Erica Herrera

2º EXAMINADOR: 
Giuliana Aparecida Santini Pigatto

Marília, 27 de novembro de 2008.

DEDICATÓRIA

*À Deus por nos guiar, ouvir e mostrar que somos
capazes de tudo,*

*Aos familiares que nos ensinaram a viver cada vez
mais intensamente,*

*Às pessoas queridas que nos deram forças para viver
e continuar sempre,*

*E aos amigos escolhidos durante nossas vidas que
nos trouxeram paz e luz.*

AGRADECIMENTOS

Agradecemos primeiramente, e acima de tudo e de todos, a Deus que nos ajudou, nos ouviu e consolou nas horas mais difíceis, e que guiou nossas mãos e mentes para o desenvolvimento desse trabalho.

Agradecemos também nossos familiares que nos deram apoio até nas horas mais difíceis, sempre incentivando-nos a prosseguir nessa importante etapa de nossa vida.

Não podemos deixar de agradecer às pessoas que se fizeram presentes nesse momento crucial também nos ajudando muito, e mostrando que tudo fica mais fácil e mais divertido quando possuímos amigos verdadeiros.

Agradecemos especialmente a professora Vânia Herrera por seu auxílio e dicas preciosas, que só vieram a acrescentar e deixar este trabalho muito mais completo.

Agradecemos nossa orientadora, professora Andréia de Abreu, pelo tempo que nos dedicou e por sua rigidez que só vieram a incorporar de forma muito positiva nesse trabalho.

Enfim, agradecemos a todos que, de forma direta ou indireta, participaram da construção, não só de nosso trabalho, mas de nossa vida acadêmica numa forma geral.

“[...] E você aprende que realmente pode suportar, que realmente é forte, e que pode ir muito mais longe depois de pensar que não se pode mais. E que realmente a vida tem valor e que você tem valor diante da vida! Nossas dúvidas são traidoras e nos fazem perder o bem que poderíamos conquistar, se não fosse o medo de tentar.”

William Shakespeare

MENGHINI, Daniel Luís Silva e PINTO, Juliana Sniker. **Certificação: Requisitos no Comércio Internacional**. 2008. 00 f. Trabalho de Curso (Bacharelado em Administração com linha de formação em Comércio Exterior) – Centro Universitário Eurípides de Marília, Fundação de Ensino “Eurípides Soares da Rocha”, Marília, 2008.

RESUMO

Este trabalho apresenta os resultados de uma pesquisa feita, através de levantamento bibliográfico e fontes secundárias, sobre certificações e quais são seus impactos na economia e como podem ajudar a melhorar a segurança e qualidade dos produtos. São abordados temas sobre o cenário internacional, e como as certificações adentram a esse cenário sendo utilizadas como uma ferramenta tanto para os clientes, criando uma maior confiança e sabendo que os produtos atendem às normas estipuladas, quanto para os produtores, que incrementam sua marca e a tornam mais forte perante o mercado, sendo também explanado certos requisitos básicos que são necessários para a aquisição de certas certificações, além de exemplos de casos extremos como as certificações do povo judeu e dos muçulmanos. Outro ponto discutido nesse trabalho são as formas de protecionismo existentes nesse cenário internacional, e porque são aplicadas de forma a interferirem no livre comércio entre as nações. Em se tratando de alimentos, a opinião dos consumidores é de alta valia, pois são eles que optam por consumir ou não certo tipo de produto, sendo ele a parte integrante final da cadeia, definindo as adequações necessárias neste tipo de mercado.

Palavras-chave: Mercado internacional, protecionismo, normalização, padronização, certificação, programas de qualidade.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – Órgãos envolvidos na elaboração de normas e certificações	31
Figura 2 – Relação Consumidor – Produto	40
Figura 3 – Fases para a implementação do HACCP na empresa	47
Figura 4 – As três partes constituintes da norma ISO 22000	49

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABIS – Associação Brasileira das Indústrias de Sorvete
ABNT – Associação Brasileira de Normas e Técnicas
AMN – Associação Mercosul de Normalização
APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
BPF – Boas Práticas de Fabricação
CBC – Comitê Brasileiro de Certificação
CNI – Confederação Nacional da Indústria
CONMETRO – Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial
COPANT – Comissão Panamericana de Normas e Técnicas
EUA – Estados Unidos da América
EUREPGAP – Euro Retailer Produce Working Group - Good Agricultural Practice
FAO – Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação
FIESP – Federação das Indústrias do Estado de São Paulo
GMP – Good Manufacture Practices
HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points
IAF – International Accreditation Fórum
IEC – International Electrotechnical Commission
IMES – Instituto Municipal de Ensino Superior de São Manuel
INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial
INPM – Instituto Nacional de Pesos e Medidas
ISO – International Organization for Standardization
MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
MDIC – Ministério do Desenvolvimento da Indústria e Comércio
MMA – Ministério do Meio Ambiente
MRE – Ministério das Relações Exteriores
OCC – Organismos de Certificação Credenciados
OMC – Organização Mundial do Comércio
OMS – Organização Mundial da Saúde
PCC's – Pontos Críticos de Controle
PPHO – Procedimento Padrão de Procedimento Operacional
SAC – Serviço de Atendimento ao Consumidor

SINMETRO – Sistema Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	12
CAPÍTULO 1 – PRIMÓRDIOS DOS SISTEMAS DE COMÉRCIO	14
1.1 – Mercantilismo.....	15
1.1.1 – Do mercantilismo ao liberalismo.....	16
1.2 – Mercado internacional	18
CAPÍTULO 2 – PROTECIONISMO	21
2.1 – Protecionismo e o comércio internacional	21
2.2 – Vantagens e desvantagens do protecionismo industrial	24
2.3 – Barreiras tarifárias	25
2.3.1 – Barreiras não tarifárias.....	25
2.3.2 – Outras formas de protecionismo.....	26
CAPÍTULO 3 – NORMALIZAÇÃO	27
3.1 – Normas técnicas.....	30
3.1.1 – Normas técnicas nacionais	31
3.1.2 – Normas técnicas regionais	32
3.1.3 – Normas técnicas internacionais	32
3.1.4 – Regulamentos técnicos	33
3.2 – Órgãos competentes.....	34
3.2.1 – ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas)	34
3.2.2 –INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial)	34
3.3 – Ministérios	38
CAPÍTULO 4 – CERTIFICAÇÕES	39
4.1 – Acreditação.....	42
4.2 – Certificações e o fator Qualidade	42
4.2.1 – HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Points</i>)	45
4.2.2 – ISO 22000.....	48
4.2.3 – BPF (Boas Práticas de Fabricação)	50

4.2.4 – Eurepgap (Boas Práticas de Fabricação Agrícola)	52
4.3 – Tipos diversificados de Certificações	54
4.3.1 – Certificação <i>Kosher</i>	54
4.3.2 – Certificação <i>Halal</i>	55
4.4 – Certificações e o comércio internacional.....	56
CONCLUSÕES	58
REFERÊNCIAS	60
ANEXOS	63

INTRODUÇÃO

O presente trabalho foi desenvolvido com o intuito de enaltecer e esclarecer diversas questões acerca do comércio internacional, traçando uma retrospectiva com embasamento puramente teórico da evolução das formas de comércio desde o seu surgimento, na era onde predominavam as simples trocas de alimentos entre cidadãos comuns, trocas essas que visavam apenas a sobrevivência e o desenvolvimento familiar. Os alimentos eram, até então, desprovidos de grandes técnicas de fabricação, predominando artigos referentes à agricultura, pecuária e piscicultura. Insurgindo a uma atenção mais acurada aos aspectos de qualidade de produtos e como tal aspecto pode ser repassado aos consumidores através de instrumentos que conhecemos como certificações.

As certificações, que são o foco deste trabalho, têm como princípio fundamental a qualidade, em sua versão mais ampla do assunto, que é uma forma de se transmitir informações nem sempre percebidas por todos os consumidores de forma clara e direta, sendo então, as próprias certificações, meios de facilitar esse caminho de comunicação. O que gera a necessidade destas certificações é o modo como qual cada consumidor se vê na condição de obter as informações corretas sobre cada produto que está consumindo e de que realmente atendem aos requisitos necessários de fabricação, além de estarem em conformidade com os padrões estabelecidos. Os clientes têm se tornado cada vez mais seletivos, e exigentes não aceitando qualquer tipo de produto, e um fator que se destaca bastante de tempos para cá é a preferência de certos clientes a empresas que apresentam políticas sociais e ambientais, que, ao ponto de vista do cliente, tornam o produto da empresa cada vez melhor e mais bem conceituado diante dos outros, sendo então um diferencial poderoso para tal empresa.

Partindo desse preceito de certificações, foi realizada uma análise dos requisitos necessários para que uma empresa possa adquirir um selo certificador que confirme sua qualidade como produtor, podendo dessa forma, conquistar o reconhecimento não só no mercado nacional, mas também se tornar apto a internacionalizar seu portfólio de produtos sem temer o empecilho das conhecidas barreiras não-tarifárias ou técnicas, que foram meios criados pelos governos para de certa forma embargar produtos não nacionais visando o enobrecimento da indústria nacional de tal país.

Outro fator pertinente ao assunto e que também será esclarecido no decorrer deste trabalho é a atuação de órgãos nacionais e internacionais competentes a certificar. Tais órgãos também são capacitados a estabelecer regras e padrões a serem seguidos a fim de normalizar

as práticas de fabricação envolvidas na manufatura dos mais variados produtos e dos mais variados ramos de produção. Destaque também para os produtos advindos do setor alimentício, que em países diferentes, com culturas diferentes, detém maneiras específicas de preparo, dando existência a certificações próprias.

Importante destacar que no decorrer do trabalho, aspectos sobre o mercado internacional são relevantes conjuntamente com o fator qualidade e certificação, fazendo-se então complementares, de forma que pessoas interessadas no assunto consigam entender, de forma simples e clara, a conjuntura em que podem ser aplicadas as idéias principais apontadas, dando margem à formação de pensamentos e pontos de vistas distintos.

Os fatores globais vêm mudando, assim como os conceitos e o pensamento de cada cliente, que não estão aceitando mais produtos empurrados pelo mercado, ou seja, criaram uma personalidade forte na qual desenvolvem plenos poderes para aceitar ou não o produto que a empresa apresenta para o mercado, tendo a empresa então, que desenvolver e evoluir segundo dita as regras, políticas, culturas, tendências, dentre outros fatores que influenciam, direta ou indiretamente, seus clientes devendo sempre estar de olhos bem abertos para todas as mudanças que venham a ocorrer nesse ambiente que é completamente instável.

Sendo assim, o objetivo principal deste trabalho, é fazer um levantamento e especulações acerca do mercado atual, nacional e internacional, de certificações, para que seja possível uma compreensão, mesmo que superficial do assunto, por pessoas que pouco, ou nenhum contato fora estabelecidos com o ramo.

A metodologia utilizada foi o levantamento bibliográfico e utilização de fontes secundárias para estudo, sem pesquisa de campo.

No Capítulo I – Primórdios do Sistema de Comércio, é apresentado o comércio de mercadorias, desde o período de troca até o comércio internacional propriamente dito.

No Capítulo II – Protecionismo, são apresentadas as formas existentes de protecionismo nos mercados, e quais são as ferramentas utilizadas pelos países para protegerem suas economias.

No Capítulo III – Normalização, são definidos conceitos sobre normalização e padronização, bem como os principais órgãos responsáveis pelo controle desta base para as certificações.

No Capítulo IV – Certificações, são apresentadas características básicas necessárias para conseguir certas certificações, bem como o modo em que afetam a qualidade e segurança do produto e ainda qual seu impacto no cenário internacional.

CAPÍTULO 1 - PRIMÓRDIOS DOS SISTEMAS DE COMÉRCIO

Para uma melhor compreensão do que é o sistema de comércio internacional na atualidade é preciso destacar fatos das diversas fases do comércio que foram de extrema importância para moldar os tempos atuais.

Antes do desenvolvimento de técnicas mais avançadas de negociação no que diz respeito a comércio, este era realizado a partir das trocas de bens de consumo, como: arroz, feijão, sal, açúcar, entre outros, entre as pessoas (que ainda não podiam ser denominadas comerciantes), e na grande maioria das vezes em função de sua própria sobrevivência e de suas famílias. Ao longo dos anos, essas ações foram se tornando atrativas aos olhos dos Governos, que passaram a ver lucro, se pudessem controlá-las, visando acumular montantes significativos de ouro e prata, o que acreditava-se ser a grande razão e prioridade econômica para os países considerados mais ricos. A riqueza de cada país poderia ser denominada de acordo com a quantidade de ouro e prata que detinham em seu poder, pois eram os itens considerados de maior valor, e que definiam o status de país detentor de grande riqueza (SMITH, 1983). A partir do momento em que a intervenção dos governos se tornou real, a situação se transformou: a população passou a trabalhar para manter os governos satisfeitos e cada vez mais ricos.

Em âmbito internacional, pouco ou praticamente nada se falava sobre comércio internacional. Como exemplo, tem-se a civilização egípcia, que iniciou suas práticas de comercialização somente em função de artigos de luxo, enquanto os bens de consumo necessários à sobrevivência eram produzidos e comercializados internamente. Para outros países era ainda mais difícil, pois nem os produtos necessários, por vezes eram capazes de produzir, devido a fatores climáticos, de solo, etc., forçando-os a importar de países que tinham capacidade produtiva suficiente para se abastecerem e comercializar os excedentes de sua produção (MAIA, 1999).

Na realidade, a grande inovação no tocante a comércio foi fruto de estudos e experiências arriscadas realizadas na Europa Ocidental, de onde surgiu o Mercantilismo, período que se estendeu de 1500 a 1750, surgido em função da extinção do Feudalismo e da Idade Média (MAIA, 1999).

1.1 - Mercantilismo

Conforme Huberman (1986) a história do mercantilismo provém dos burgueses que começaram a acumular boa parte da riqueza até se tornarem poderosos, financiando boa parte de todas as atividades econômicas da época e começaram a patrocinar também o comércio, que começava a modificar tudo até então relacionado a ele. Assim, o mercado começou a se expandir e as corporações começaram a reagir e a voltar a participar da economia com grande importância. O ouro e a prata ainda eram imprescindíveis para demonstrar e garantir uma percepção da riqueza existente e que, com esse acúmulo de metais preciosos por parte da burguesia, começa-se a perceber um aumento no número de mendigos na Europa. As terras passaram a ter seus preços sobre os arrendamentos aumentados demasiadamente. A terra virou objeto de especulação deixando uma parte da população sem nada além de sua força de trabalho para ofertar e sobreviver.

Assim, em um momento histórico, onde se acreditava na riqueza pura e simples de um país advinda do acúmulo de ouro e prata, nasce o mercantilismo, que se tratava de um regime econômico mais aberto às práticas comerciais nacionais e internacionais e cujos lucros não eram mais inteiramente detidos pelo governo, mas passaram a ser parcialmente de direito dos comerciantes. Porém, ainda com pensamentos de que o Estado deveria ser soberano em riqueza, as necessidades do povo acabaram por ser minimizadas em virtude do enriquecimento do Estado, trazendo grandes prejuízos à população.

A partir desse novo capítulo na história do comércio mundial, surgem também os estudos acerca dos benefícios e prejuízos oriundos das exportações e importações sobre a economia do país. Com um simples pensamento podemos determinar o que seria benéfico à economia de um país, se para cada produto que sai do país por meio de exportações entra uma determinada quantia em dinheiro, isso significa lucro, mas em contrapartida, para cada produto que entra, sai uma determinada quantia de dinheiro, o que representa perda monetária, acarretando no empobrecimento da economia.

Conforme Humberman (1986), foi também nesta época em que se criou a percepção de que os interesses do Estado são os mesmos da classe de mercadores e comerciantes, daí o que levava os colonizadores a pensar que seu crescimento devia andar paralelamente à diminuição das economias de outros países, o que levou estes países a diversas guerras. Então, deduz-se que o grande incentivo, principalmente em nações que tiveram a

oportunidade de se desenvolverem mais rapidamente, era para as exportações, aumentando a entrada de divisas no país e a redução máxima das importações.

De acordo com Maia (1999), apesar da liberdade adquirida pelos comerciantes (pelo menos acreditava-se ter adquirido) os governos tinham pleno poder de decisão sobre o que seria produzido, quem produziria e quem venderia, sempre de acordo com os interesses deles, ou seja, um agricultor poderia dispor de terras pertencentes ao governo para plantar, colher e vender, desde que de maneira previamente determinada. Desde então, existe uma grande diferenciação em termos de riqueza dos países que desenvolveram primeiro suas técnicas de comércio e investiram na internacionalização de seus produtos, pois a maioria dos países, que hoje são determinados de terceiro mundo ainda viviam no antigo sistema de trocas por bens de consumo, comercializando apenas o necessário e iniciando suas tentativas de comércio por ouro e prata. Outro fator determinante na distorção social quanto a riqueza dos países foi que grande parte dos países europeus não conseguiam se manter sozinhos, o que trouxe a colonização de várias nações, inclusive do Brasil.

Outro aspecto importante foi a evolução dos meios de transporte, marítimos e terrestres, que somados à evolução dos sistemas de produção (apesar de ainda serem realizados de forma artesanal) diminuíram drasticamente as distâncias entre países, possibilitando uma maior facilidade no comércio internacional, e também uma expansão gigantesca na área de atuação dos produtos fabricados no país de origem.

Portanto, o mercantilismo foi o primeiro passo da humanidade em busca do sonho de riqueza, ou seja, a troca de bens de consumo por dinheiro. Aspecto bom e ruim ao mesmo tempo, pois foi também fator instigante da ganância e da briga por poder, o que se estende até hoje.

1.1.1 - Do Mercantilismo ao Liberalismo

Ao final do século XVII (1789), consolida-se o liberalismo, e juntamente com o avanço da tecnologia e dos processos de produção, os comerciantes, que mais tarde viriam a ser chamados de empresários, passaram a investir mais na busca de tecnologia e na qualificação da força de trabalho humana. Isso fez com que os processos de produção se tornassem menos manuais (menor margem de erros) pela presença das máquinas, que operavam com mais agilidade, menos gastos e maior intensidade. Nessa revolução, o maior ganho dos indivíduos que se arriscaram a empreender foi a liberdade de produzir e vender

sem a grande intervenção do Estado que, apesar de presente, deixara de ser a figura maioral nesse sistema e passara a ser apenas um regulador das atividades de comércio. No mesmo momento, os empresários passaram a exercer maior influência nas decisões governamentais e começaram a galgar seu caminho em busca da riqueza individual. Porém, acreditava-se que essa riqueza seria benéfica à economia da nação como um todo e não somente aos empresários ou do Estado (LAROUSSE, 1998) (MAIA, 1999).

Com o desenvolvimento da forma liberalista de comércio houve uma impulsão nas negociações internacionais, pois já não era mais tão necessária a aprovação do Estado já que o retorno para este seria garantido. Daí, as relações comerciais entre países foram se desenvolvendo e se moldando, tornando-se cada vez mais intensa com o passar do tempo e se adequando às necessidades de cada país.

Entre as características fundamentais dessa prática de comércio pode-se citar: (MAIA, 1999)

- **Mercado livre:** em que o Estado não intervém de nenhuma forma, inclusive não tabelando os preços ou criando barreiras alfandegárias;
- **Livre concorrência:** em que os preços se formam em função do próprio mercado; conseqüentemente, sobrevivem somente empresas eficientes;
- **Desregulamentação:** em que o Estado deve remover todos os obstáculos legais que cerceiam a atividade econômica;
- **Divisão internacional do trabalho:** os países devem produzir somente aquilo que for economicamente mais conveniente e, por meio do comércio internacional, trocarão seus excedentes. Com isso haverá diminuição de custos e maior bem-estar social.

Portanto, devido a soma dos benefícios encontrados no Liberalismo, não haveria motivos suficientes para os Estados exercerem influências negativas acerca dessa prática, pois ao mesmo tempo em que visa o enriquecimento individual, objetiva também a entrada sistemática de divisas no país, fazendo com que a economia desse um salto positivo.

De acordo com Smith (1983), grande precursor da teoria do comércio liberalista, a grande força que impulsionava os indivíduos a produzir e comercializar era o lucro e o acúmulo de riqueza individual. Smith (1983) acreditava que o indivíduo na busca de sucesso e de qualidade em seus produtos, gerava também grandes benefícios a população em geral, pois este não produziria 500 (quinhentos) litros de leite para si. Então, chega-se a conclusão que

esta forma de comércio trouxe grandes avanços à economia e também ao bem-estar da população.

No entanto, as pessoas que dependiam de seus empregos para sobreviver foram demasiadamente despachadas, se tornando um grande problema social, pois com o advento da tecnologia e com o desenvolvimento de maquinários capazes de exercer as mesmas funções as pessoas foram se tornando obsoletas e incapazes de acompanhar tal avanço.

Outro aspecto negativo é a dependência gerada entre os países, pois com a divisão internacional do trabalho, que ocorria em função das capacidades individuais de cada país, seja em termos de recursos naturais ou capacitação de mão-de-obra, onde um país era especializado na cultura de café, por exemplo, e outro especializado na ordenha de leite, a relação comercial existiria e de maneira marcante, pois são bens de consumo necessários ao bem-estar e à sobrevivência (MAIA, 1999).

É interessante ressaltar, também, que no liberalismo, o caminhar da economia, precificação, quantidade produzida e a determinação dos produtos a serem fabricados são frutos do mercado, ou seja, da lei da oferta e da demanda, que têm força suficiente para direcionar as decisões econômicas, que seriam até então do Estado e que passariam a ser do próprio mercado e dos indivíduos empreendedores (MAIA, 1999).

1.2 – Mercado Internacional

Segundo Mochón e Troster (2002, pg. 273), “o comércio internacional consiste no intercâmbio de bens, serviços e capitais entre os diferentes países”.

O mercado internacional pode ser altamente lucrativo para aqueles que estejam dispostos a arcar com todas as despesas advindas da adaptação de seus produtos, e também altamente arriscado, uma vez que não sejam cumpridos os padrões internacionais para comercialização. São diversos os fatores que influenciam as relações comerciais internacionais, e provavelmente, o mais importante deles seja o conflito de interesses.

Para Mochón e Troster (2004, pg. 274), “o comércio internacional facilita a especialização ao permitir que cada país possa colocar no resto do mundo os excedentes dos produtos em que se especializou.”. Sendo assim, o que se pode perceber é que as organizações, de forma geral, a partir do momento em que o mercado interno não consiga mais atender as suas necessidades de fabricação, tomando como base as previsões de vendas e necessidades de demanda passam a encarar como uma possibilidade a entrada no comércio

internacional para suprir suas necessidades, tomando os fatores condicionantes da produção para que definam as suas especialidades e suas especificações.

Ainda de acordo com Mochón e Troster (2004), os fatos que justificam e explicam o comércio internacional, podem ser elencados como:

- 1- Condições climatológicas:** os países possuem climas diferentes e acabam por gerar seus produtos adaptando-se a esses climas, como por exemplo, se um país da América do Norte quiser importar frutas tropicais necessitará importá-los de um país cujo clima for tropical.
- 2- Riqueza mineral:** cada país possui riquezas minerais diferentes em seu subsolo, e essas riquezas minerais não são todas apresentadas em determinados países, gerando assim a necessidade de importação de alguns destes para o consumo interno. Como por exemplo o Brasil que possui uma grande quantidade de ferro em seu território é um grande exportador para países que não possuem tal riqueza.
- 3- Tecnologia:** este fator, que está sendo buscado incessantemente por todos os países, é de crucial importância para fabricar produtos que incorporem um alto grau de análise e pesquisas, sendo aplicados à esses produtos as tecnologias apropriadas. As potências em tecnologia estão concentradas em poucos países como Japão, Estados Unidos e Alemanha.
- 4- Quantidades disponíveis de mão-de-obra:** caso um país possua grande quantidade de pessoas que ofereçam este fator, este pode se especializar na produção de produtos que necessitem grande quantidade do mesmo, como é o exemplo da China atualmente que oferta mão-de-obra por um valor muito baixo, utilizando-se desse fator como vantagem.
- 5- Quantidades disponíveis de capital:** países que possuem este fator podem investir internamente e crescer muito devido ao capital para a compra e automatização de seus elementos de produção, fazendo com que aumentem sua produção, sendo que países que não possuem esse fator, ou o possuem pouco, acabam por ficar com técnicas arcaicas.
- 6- Quantidades disponíveis de terra cultivável:** é um fator essencial para a produção de bens agrícolas, sendo que um país que não possui esse fator em abundância terá que importar a maior parte dos produtos agrícolas para utilização.

Com uma maior necessidade de abranger novos mercados, devido a necessidade de atender sua produção, as empresas acabam por enxergar no mercado externo uma saída com

extremo potencial, aproveitando-se da particularidade de seus fatores de produção e sua devida especialização em cada um deles, as empresas adentram ao mercado de outros países, fazendo com que, segundo Mochón e Troster (2004), cada país, que receba estas organizações, acabe aconselhando, ou até mesmo justificando, certas medidas que intervenham de forma a proteger a economia local, denominando-se medidas protecionistas sendo que os argumentos empregados para que estas medidas possam ser efetuadas são:

- indústrias consideradas estratégicas para a segurança nacional devem ser protegidas de forma que não sejam interferidas com a entrada de produtos de indústrias estrangeiras no mercado, sendo necessárias medidas que mantenham a integridade e a vitalidade da empresa.
- o desenvolvimento de empresas locais que pretendam suprir a produção que até então estava vindo de outros países, para um aumento da industrialização do país e de emprego local, aumentando conseqüentemente o padrão de vida local e condições de vida no país.
- a proteção de “indústrias nascentes” nacionais que não podem competir com indústrias de outros países que já estão no ramo há muito tempo, preservando assim a capacidade de crescimento desta nova empresa, e gerando desenvolvimento local.
- quando houver necessidade de combater déficits que o país apresente entre importações e exportações, para um controle da economia do país, afetando então a economia local.

CAPÍTULO 2 - PROTECCIONISMO

Como um mecanismo de defesa dos países e com o desenvolvimento da forma liberalista de comércio, surge o proteccionismo, que é o momento em que o Estado deixa de se manter distante e à parte das relações comerciais e passa a intervir de maneira a trazer benefícios ao seu país.

Com a adoção de práticas protecionistas, o governo foi capaz de retomar o poder de ditar as regras do comércio internacional, impondo barreiras aos produtos importados e fazendo com que o número de produtos entrantes no mercado interno diminua consideravelmente.

O proteccionismo se tornaria então a nova arma estatal da disputa com outros países acerca da capacidade produtiva e de sobrevivência, na tentativa de impulsionar o mercado interno.

Em suma, o proteccionismo industrial visa a redução ou completa isenção de produtos externos no país, na intenção de favorecer a economia do mesmo, através de investimentos em indústrias domésticas, geração de empregos e maior competitividade dessas indústrias no mercado interno. Como órgão regulador tem-se a Organização Mundial do Comércio (OMC), que defende o livre comércio entre os países, sem a adoção de medidas protecionistas no intuito de alcançar uma maior socialização e interação entre os diversos países do globo (BRASIL ESCOLA, 2008).

2.1 Proteccionismo e o Comércio Internacional

De acordo com Carvalho e Silva (2004), o proteccionismo é uma tática de intervenção adotada pelos governos, visando manter as indústrias domésticas, assim como as indústrias nascentes seguras, ou seja, reduzindo as importações e de certa forma incentivando o desenvolvimentos de mecanismos na intenção de fortalecer seus produtos, tornando-os competitivos frente ao estabelecimento de empresas estrangeiras ou seus produtos no país. Assim, é possível continuar a gerar novos empregos e contribuir para o crescimento econômico do país, uma vez que não têm de disputar com produtos de países mais ricos, com uma tecnologia mais graduada, e que podem assumir uma qualidade maior e por conseqüência preços altamente competitivos.

As atitudes protecionistas são adotadas, na maioria das vezes, em função do custo relacionado à manufatura do produto e dos capitais de trabalho empregados, isto é, se a soma dos custos gerados nesse processo excedem aos custos de importação, não existe razão para não haver uma relação comercial com um segundo país, que com maior facilidade produz o mesmo produto e com uma qualidade superior. É exatamente neste momento em que os governos decidem intervir, pois, apesar dos benefícios gerados para as indústrias, a renda nacional sofre e muito com a saída de divisas do país, não havendo uma reação semelhante (somente sai, e não entram divisas para equilibrar a economia e o balanço de pagamentos), ocasionando uma queda significativa no crescimento e aprimoramento industrial nacional. Então, se o protecionismo visa a subsistência de uma nação, esta tem que prestar contas no que diz respeito às suas atitudes protecionistas, ou seja, elas devem ter uma razão para existir.

O comércio internacional é envolto em controvérsias, pois ao mesmo tempo em que as relações internacionais se mostram benéficas para a economia e sobrevivência de um país, existe um lado obscuro, repleto de incertezas e questionamentos sobre o que são verdadeiramente benefícios. O protecionismo pode ser entendido também como uma obrigação dos governos de regular o comércio internacional e banir o livre comércio, forçando a indústria nacional a caminhar sozinha.(AZÚA, 1986).

Na visão de Azúa (1986), existem duas formas de protecionismo:

- protecionismo regulador: que é o momento em que o comércio exterior ultrapassa os limites aceitáveis pelos governos. Essa forma de protecionismo é aplicada quando a entrada de produtos estrangeiros no país passa a ser prejudicial, causando altas de preços e perda de competitividade de indústrias domésticas;
- protecionismo educador: é aplicada em casos de empresas nascentes, que realmente devem ser favorecidas até o ponto em que obtiverem domínio tecnológico suficiente para combater ao mesmo nível as empresas já desenvolvidas e altamente competitivas.

Seja em função da indústria doméstica, ou em função da economia, o protecionismo surge da necessidade dos países de se tornarem capazes de desenvolver seus próprios meios de sobrevivência e da tentativa de diminuir a dependência gerada pelo liberalismo e pela divisão internacional do trabalho. Um bom exemplo para tais explicações se encontra na crise

de 1929¹, quando o Brasil era um dos grandes exportadores mundiais de café e seu maior comprador eram os Estados Unidos da América. Porém em virtude da crise, a importação do café brasileiro realizada pelos EUA caiu consideravelmente em função de atitudes protecionistas adotadas pelo governo Americano, trazendo grandes prejuízos à economia nacional, tais como altos níveis de desemprego e grandes revoluções internas, justamente para fortalecer a produção do café em seu território, visando a redução de custos com importação, e também a competitividade de seus produtores frente a outros países (ESUDA, 2008 e MAIA, 1999)

Um outro fator importante para a adoção de medidas protecionistas advém do fato de que dentro de uma relação comercial internacional, os países que contam com um nível de industrialização precário, baixíssimo desenvolvimento tecnológico e pouca especialização da mão-de-obra, ficam em desvantagem, pois a concorrência chega a ser desleal frente a países com maior poder aquisitivo, e cujo desenvolvimento relacionado a todos esses aspectos é desenfreado (AZÚA, 1986).

Diante de situações que poderiam prejudicar, não só as indústrias nacionais, mas o país como um todo, os governos se vêem obrigados a adotar medidas protecionistas para que o mercado interno possa se restabelecer, tais como: barreiras tarifárias e não tarifárias, barreiras técnicas, subsídios, medidas sanitárias e fitossanitárias, entre outros, forçando a produção interna de bens e serviços, uma vez que a aquisição destes por meio de importações se torna inviável e altamente custosa (ESUDA,2008).

Esse protecionismo também tem como objetivo, se tornar um escudo contra práticas desleais de concorrência, como o *dumping* e o *dumping social*, que mais gravemente afetam as indústrias nacionais, pois simplesmente não existem meios de lutar contra essas práticas, o que pode fazer com que estas venham à falência, gerando mais uma vez desemprego e prejuízos monetários ao país.

¹ A crise de 1929 é caracterizada pela quebra da bolsa de valores de Nova York ao término da 1ª Guerra Mundial e sua repercussão atingiu o mundo todo. Os EUA que eram grandes importadores do café produzido no Brasil, assim como de cacau e banana, vivendo em um período de recessão econômica (o pior analisado na história) tiveram de abandonar as compras, causando um golpe à economia brasileira, pois sacas e sacas de café foram se acumulando, uma vez que a demanda no mercado interno não era suficiente. Muitas sacas de café foram queimadas, pois não havia perspectiva de venda e os custos com armazenamento eram muito altos.

2.2 - Vantagens e Desvantagens do Protecionismo Industrial

Ao longo da história do comércio internacional, foram expostos diversos e distintos pontos de vista com relação aos efeitos gerados pelas atitudes protecionistas.

Dentre as desvantagens encontradas no protecionismo industrial, pode-se destacar o fato de que um país não é capaz de conquistar a independência e o afastamento das relações comerciais com outros países, pois é simplesmente impossível dispor de todos os tipos de insumos necessários à produção de bens e serviços suficientes para suprir a todas as necessidades de uma população. Nenhum país é capaz de auto-existir. Como exemplo, o Brasil é fortíssimo na agricultura, mas necessita de maiores investimentos em Pesquisa e Desenvolvimentos na área tecnológica, pois acaba dando espaço aos chineses, japoneses, norte-americanos, entre outros, que contam com o grau de desenvolvimento de primeiro mundos.

Adotando medidas protecionistas, um país é forçado a desenvolver suas habilidades de produção rapidamente, o que é extremamente complicado e difícil. Isso pode acarretar grandes perdas nas áreas tecnológica, social (fome e desemprego caso a indústria não consiga sobreviver) e uma possível crise econômica, pois se as indústrias nacionais não forem capazes de se manter estáveis, estas podem vir a falência, prejudicando a economia nacional devido aos investimentos perdidos (BRASIL ESCOLA, 2008).

No entanto, com a queda das atitudes protecionistas, realizadas de maneira cautelosa e visando apenas o desenvolvimento e aprimoramento das indústrias domésticas, tornando-as competitivas, para que possam conquistar uma boa posição no mercado internacional, as relações comerciais internacionais podem se tornar extremamente vantajosas.

Desde que bem administradas e com o simples intuito de preencher as lacunas deixadas por ineficiências em alguns aspectos no que diz respeito à produção de bens e serviços dos quais os consumidores (no caso, a população do próprio país importador) necessitam para sobreviver e para que adquiram um certo conforto para o cotidiano e trazendo grandes benefícios econômicos ao país produtor/vendedor, pois com o aumento das relações comerciais internacionais significa um aumento na entrada de dinheiro no país, fortalecendo a economia e atraindo maiores investimentos estrangeiros por se tornar um mercado promissor e lucrativo.

2.3 - Barreiras Tarifárias

De acordo com a FIESP (Federação das Indústrias do Estado de São Paulo) (2008), as barreiras tarifárias ou alfandegárias são um dos mecanismos de defesa da economia nacional adotada pelos governos e consistem em tributação de impostos altíssimos, visando a não entrada de produtos estrangeiros, ou a sua redução, no mercado nacional.

As barreiras tarifárias são formas onerosas de protecionismo, que de certa forma obrigam os países exportadores a acatar às alíquotas de tributação ou encontrar outros países para estabelecer novas relações comerciais, uma vez que se torna inviável comercializar com países que assumem esse tipo de postura. A adoção de barreiras tarifárias se torna um grande obstáculo às importações e acarreta um empobrecimento na grade de produtos ofertados aos consumidores nacionais, pois devido aos custos extras estabelecidos pelas barreiras tarifárias, a operação de importação acaba por se tornar inviável, altamente custosa e pouco lucrativa.

Os governos podem adotar as barreiras tarifárias de maneira temporária ou permanente, que também possuem seu lado positivo e negativo. Por um lado, as barreiras tarifárias temporárias são impostas na tentativa de estimular a criação de novas indústrias, obrigando-as, em um determinado período de tempo, a se aperfeiçoarem, se adaptarem e se tornarem competitivas frente as indústrias internacionais. Já as barreiras tarifárias permanentes causam um certo comodismo por parte das novas indústrias, pois não sofrem a pressão demasiada na busca de crescimento e acabam por oferecer produtos caros e de pouca qualidade, o que faz com que a adoção dessa medida protecionista seja em vão.

As barreiras tarifárias vêm sendo alvo de inúmeras discussões acerca de sua funcionalidade e de seus benefícios aos países, e vem perdendo força devido a adoção de barreias técnicas, que buscam o aperfeiçoamento dos produtos, e também a seleção destes, uma vez que somente serão aceitos aqueles que estiverem em conformidade com os padrões estabelecidos pelos governos e ratificados por meio de acordos oriundos da OMC.

2.3.1 - Barreiras Não-Tarifárias

Conforme Mochón e Troster (2004, pg. 277), “as barreiras não-tarifárias são regulamentações administrativas que discriminam os produtos estrangeiros e favorecem os nacionais”.

São denominadas barreiras não-tarifárias ou barreiras técnicas, as normas estabelecidas pelos governos que afetam a relação comercial entre os países, porém sem a utilização de tarifas, impostos e outros meios retribuídos em pecúnia (MDIC, 2008).

As barreiras comerciais não-tarifárias formam um conjunto de normas e regulamentos técnicos que buscam a padronização dos produtos, com a finalidade de se tornarem aptos ou não a adentrarem o mercado internacional. São adotadas por todos os países, e nos mais diversos setores, criando obstáculos ao comércio internacional e que somente poderão ser transpostos uma vez aceitos e cumpridos os aspectos determinados para o produto em questão (SEBRAE, 2008).

Uma das faces assumidas pelas barreiras não-tarifárias são medidas sanitárias, que podem ser adotadas em virtude da proteção da vida humana e animal contra agentes contaminantes, aditivos, toxinas, agrotóxicos, doenças, pestes e organismos causadores de doenças, que podem ser trazidos à população por meio das importações e da não fiscalização dos alimentos que entram o mercado nacional, afetando não só os seres humanos, mas também os animais que integram a alimentação diária destes. Outra forma de barreira não-tarifária são as medidas fitossanitárias, que não muito diferentes em seu contexto das medidas sanitárias, estas visam o resguardo das plantas e frutas provenientes do país contra pestes e doenças que possam vir a afetar a saúde populacional (ICONE, 2008).

2.3.2 - Outras Formas de Protecionismo

Do protecionismo surgem também os chamados subsídios, considerados como um apoio governamental, concedido às indústrias e agricultores para que possam se atualizar e aprimorar seus métodos produtivos, com a finalidade de competir com produtos estrangeiros que são fabricados em seus países de origem a custos inferiores e que entram no país com preços mais acessíveis à população, causando o enfraquecimento de produtores locais (MDIC, 2008).

Os subsídios podem ser concedidos de maneira direta ou indireta, o que significa dizer que os subsídios podem ser concedidos em valores monetários (direta) ou podem ser concedidos como formas de apoio à exportação, baixando as taxas de juros oriundas de empréstimos, baixa de impostos, etc. (indireta) (CARVALHO E SILVA, 2004).

CAPÍTULO 3 – NORMALIZAÇÃO

A normalização consiste em um conjunto de técnicas que visam padronizar os insumos a serem utilizados na fabricação de um produto, assim como as suas características e seus processos de fabricação, de maneira a assegurar a satisfação das necessidades de todo e qualquer indivíduo que possa vir utilizá-lo.

Segundo o Sebrae (2006), normalização pode também ser entendida como uma maneira de organizar as atividades necessárias na produção de algum produto ou serviço, criando normas e regras a serem seguidas, de forma que seu produto final seja a melhoria e contribuição para o desenvolvimento econômico e social de uma nação, pois com a normalização acaba-se por minimizar os problemas que aparecem de forma repetitiva ou futuros problemas que possam aparecer.

No entanto, as formas aplicadas para a realização da normalização não podem ser resumidas apenas no fator da padronização de procedimentos. A normalização implica em dizer que a empresa está modificando, além de seu produto propriamente dito, também suas práticas e ferramentas administrativas utilizadas para a produção de tal bem ou serviço, demonstrando um comprometimento da organização com seu consumidor e, ainda se utilizar, em âmbito estratégico, dessa ferramenta para agregar um maior valor para imagem da organização.

Através da padronização dos processos de fabricação, uma organização pode de maneira clara transmitir todos os aspectos positivos de seu produto, como: qualidade, segurança, conforto, utilidade, entre outros. Esta padronização resulta em um processo mais conciso de fabricação; um aumento significativo na produção e grande redução de custos, uma vez que desperdícios e falhas são raros; melhor conhecimento e entendimento das características incluídas no produto e por último e mais importante, a melhoria da qualidade.

Segundo o Sebrae (2006), a normalização segue alguns princípios que servem como base para entender melhor os benefícios que esta ferramenta traz, quais sejam:

1-) **Redução de variedade:** através da simplificação, existe uma conseqüente redução de variedades de produtos, pois assim previne-se uma complexidade futura desnecessária, pois o básico da qualidade e da segurança tem que ser atendido e através de uma normalização nas práticas, o mínimo dos quesitos deve ser aplicado, tudo isso se dá através de uma conjunção de idéias provindas da sociedade, que visam a facilitação de suas vidas, diariamente conturbadas, nesses tempos modernos.

2-) **Consenso Geral:** a normalização deve ser entendida como uma atividade social e econômica, ou seja, provém das pessoas interessadas na simplificação e na melhoria de qualidade dos produtos que estão consumindo. Assim sendo, esta ferramenta surge como uma forma de todos trabalharem em conjunto adquirindo um consenso geral, agradando todas as partes interessadas no assunto, de forma que as decisões sejam boas tanto para os fabricantes quanto para os consumidores.

3-) **Implementação:** De nada vale uma norma publicada se não houver a aplicação da mesma. Portanto, a implementação e seguimento da norma deve ser um fator prezado dentro do âmbito na qual esta será aplicada, mesmo que isso implique em alguns sacrifícios por parte de poucos, que geralmente é a parte das empresas, em benefício de uma maioria, que geralmente é a parte dos consumidores.

4-) **Atualização das normas:** todas as normas devem ser examinadas periodicamente, de forma a serem sempre atuais e atenderem as necessidades de todos os envolvidos. Além disso, devem se adaptar as legislações que estão sempre em constante mudança. Os intervalos de verificação das normas são definidos, especificamente, para cada caso.

5-) **Conformidade com a especificação:** caso sejam definidas algumas especificações que determinado produto deva seguir, deverá haver uma especificação dos métodos a serem seguidos para que se possa determinar se cada produto está em conformidade com tais especificações.

6-) **Obrigatoriedade legal:** todas as normas devem ser pautadas nas normas anteriores já vigentes, ou seja, deve ser levado em conta a natureza da norma, o nível de industrialização, as leis e condições predominantes na sociedade para a qual a norma foi desenvolvida.

Dependendo do produto, processo ou serviço, a normalização pode estar pautada em um ou mais objetivos específicos, tais como (SEBRAE, 2006):

1-) **Simplificação:** este objetivo se dá ao fato de serem limitadas as variedades dos produtos manufaturados e seus componentes possibilitando, assim, uma intercambiabilidade entre as peças do composto final, fazendo com que as peças possam substituir umas as outras de forma com que não haja alteração em seu desempenho ou em suas características, tornado-se possível a fabricação em lotes com o mesmo padrão de qualidade.

2-) **Segurança:** um dos principais objetivos da normalização é garantir a segurança e a proteção da vida humana. Sendo assim, os produtos devem passar por minuciosos testes de qualidade, serem fabricados com alto grau de confiabilidade, além de serem programados para serem testados periodicamente durante sua vida útil.

3-) **Proteção ao consumidor:** este objetivo está ligado a um dos principais integrantes da cadeia: o consumidor final. Assim sendo, com esse objetivo atendido, o consumidor terá certeza de estar comprando um produto com qualidade assegurada, sabendo que este estará de acordo com seu desejo e suas necessidades, e que, sem dúvida alguma, seguiu um processo de fabricação na qual foram utilizadas todas as normas e especificações necessárias, desde a matéria prima até o final do processo de produção.

4-) **Eliminação de barreiras comerciais:** esse objetivo visa uma congruência entre os especialistas de determinado produto no âmbito internacional, relacionados com o conteúdo técnico das normas. Conforme existe uma interação de conformidades todas essas são aplicadas no produto, sendo adaptadas de região para região conforme a legislação de cada país. Com isso, as normas que em âmbito mundial poderiam ser completamente discrepantes e diferentes tomam uma forma padronizada, auxiliando na diminuição das barreiras técnicas no comércio internacional.

5-) **Comunicação:** uma das funções da normalização é a comunicação entre o fabricante e o cliente, de forma que um possa entender o outro sem existir um contato direto, como se uma interação auto-explicativa, no qual todos os requisitos devem ser especificados de forma que o conjunto possa ser compreendido por todas as partes envolvidas. Geralmente, projetos internacionais utilizam-se de um Sistema Internacional de Unidades que permitem qualquer pessoa com conhecimento básico no assunto a entender as dimensões e quantidades físicas utilizadas.

6-) **Economia:** com a aplicação da normalização é constatada uma economia tanto para clientes quanto para os fornecedores devido a redução de custos de produtos e serviços, pois como existe uma padronização nas funções a serem seguidas, movimentos desnecessários na cadeia produtiva são evitados.

3.1 - Normas Técnicas

Normas técnicas são frutos da Normalização, tendo como papel fundamental determinar os elementos de terminologia, qualidade, dimensões, características diversas e métodos de experimentação dos produtos a serem normalizados.

Toda norma deve ser embasada no cumprimento de três aspectos relevantes:

- Especificação – significa descrever com precisão as características do objeto a ser normalizado de modo que impeça dúvida e assegure qualidade.
- Unificação – significa escolher, entre várias características, aquelas mais usadas e mais convenientes a fim de permitir uso polivalente.
- Simplificação – significa eliminar a quantidade de objetos inúteis para as necessidades presentes. (HEMÉRITAS, 1995, pg. 152)

De acordo com o INMETRO (2008), Norma Técnica pode ser definida como:

Documento aprovado por uma instituição reconhecida, que prevê, para um uso comum e repetitivo, regras, diretrizes ou características para os produtos ou processos e métodos de produção conexos, e cuja observância não é obrigatória. Também pode incluir prescrições em matéria de terminologia, símbolos, embalagem, marcação ou etiquetagem aplicáveis a um produto, processo ou método de produção, ou tratar exclusivamente delas.

As normas técnicas somente poderão ser aplicadas pelas Organizações uma vez que tenham sido aceitas e aprovadas por meio de um consenso entre todos os envolvidos e ratificadas por Órgãos competentes. São desenvolvidas com a finalidade de beneficiar tanto o fabricante, que tem a necessidade de que seu produto seja bem conceituado a fim de conquistar um número maior de consumidores, como o próprio consumidor, que por sua vez, busca e prioriza a qualidade, a segurança e a funcionalidade do produto que está adquirindo.

Apesar de serem consideradas de caráter não obrigatório, as normas advêm do mercado (dos clientes), que explicitamente as impõe, como é amplamente visto e vivenciado, ficando o mercado atento, ultimamente e de forma crescente, às questões relacionadas ao meio ambiente como também ao seguimento das formas de aplicação que gerem benefícios futuros, por meio de sugestões e reclamações através dos canais disponibilizados pelas empresas, tais como: sites, telefones para contato direto com a empresa, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), entre outros, para suprir todas as suas necessidades, e estas imposições não podem de maneira alguma ser ignoradas pelas Organizações. A implementação de normas técnicas nos processos de fabricação pode gerar alguns custos à organização, mas que não serão comparados aos prejuízos da perda de seus clientes, e por consequência de sua posição no mercado.

3.1.1 – Normas Técnicas Nacionais

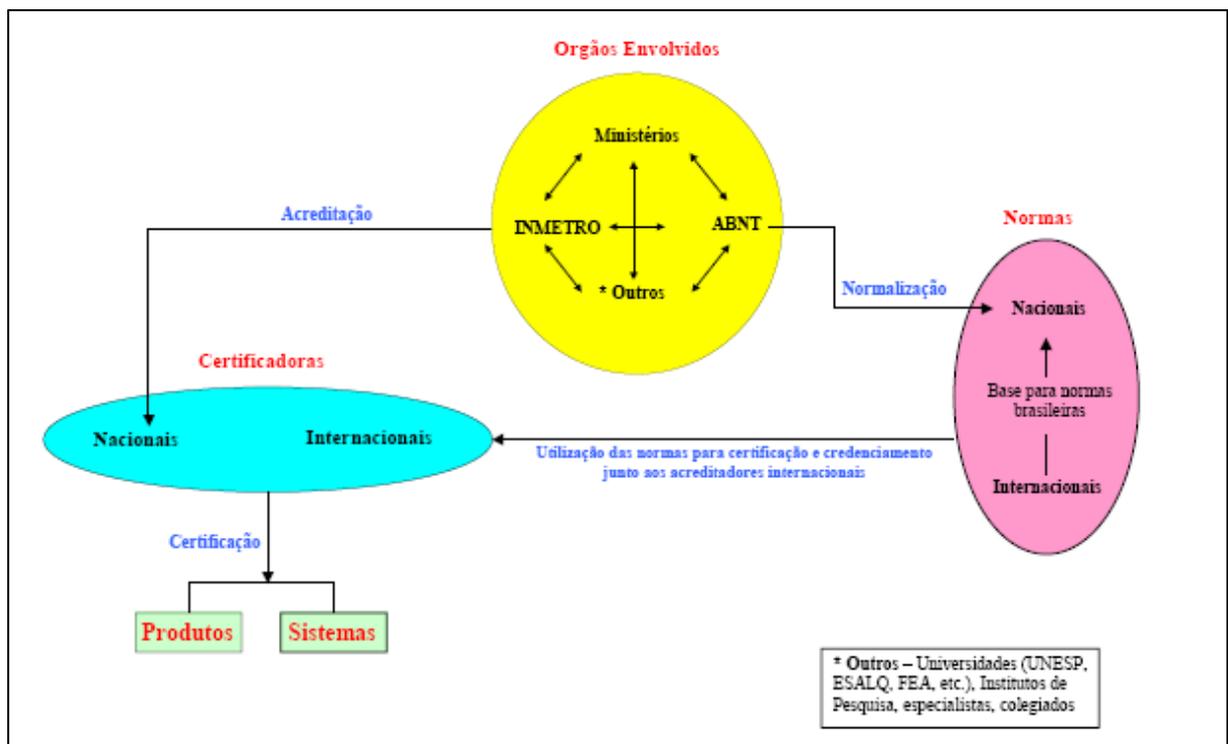
As normas técnicas nacionais são normas aplicadas em um determinado país, formalmente reconhecidas por um órgão competente.

Os Órgãos Nacionais que merecem destaque nas formulações e inspeções de normas técnicas no Brasil são: a Associação Brasileira de Normas e Técnicas (ABNT) e o Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO).

Os Ministérios também exercem grande parcela de influência na elaboração de normas nacionais como também no credenciamento de empresas certificadoras e na verificação da aplicação das normas junto aos credenciados.

A figura 1 demonstra, de forma resumida, os órgãos envolvidos na elaboração de normas e de certificações em nosso país:

Figura 1 - Órgãos envolvidos na elaboração de normas e certificações.



Fonte: Pallet e Brabet (2002).

3.1.2 – Normas Técnicas Regionais

São normas, como o próprio nome diz, que se aplicam em determinadas regiões, porém sendo muito mais amplo do que a idéia de “regionais”.

Uma região pode ser caracterizada por aspectos geográficos, ou seja, locais próximos que necessitam das mesmas formulações legais para que possam ter um melhor desenvolvimento de suas tarefas, como também pode ser caracterizada por blocos econômicos formados, não necessariamente próximos geograficamente, mas que vislumbram as mesmas práticas e necessidades, como por exemplo, a Associação Mercosul de Normalização (AMN) que atende as necessidades de normalização e padronização requeridas no âmbito de negociações e produção relacionadas ao Mercosul.

São diversas as normas técnicas regionais, pois estas visam a padronização e facilitação do mercado a ser atendido. Dessa forma, cada ramo específico, seja de produtos, serviços ou gestão de processos e pessoas, vai adequar-se às normas quais forem pertinentes para o desenvolvimento de seu negócio.

Como exemplo, pode-se citar os formulários que necessitam ser preenchidos para uma exportação dentro do bloco econômico do Mercosul, o que padroniza e facilita as transações entre os países membros, já sendo especificados todos os padrões que devem ser abordados para que não ocorra nenhum imprevisto.

3.1.3 – Normas Técnicas Internacionais

As normas técnicas internacionais são pertinentes a cada país responsável, ou seja, são normas estipuladas por cada país (Normas Técnicas Nacionais), mais especificamente por órgãos competentes responsáveis pela normalização, que para efeito de entrada de mercadoria em país estrangeiro é necessário o cumprimento de tais normas estipuladas por tais organismos.

Tais normas, por muitas vezes, norteiam a formulação das normas internas dos países, auxiliando os órgãos normatizadores internos a adquirirem um rumo para seguir o fluxo internacional, conseguindo assim estabelecer um padrão com o que está acontecendo fora do país e deixando o país inteiramente inteirado e competitivo internacionalmente.

Como grande órgão regulador ds normas técnicas internacionais, encontramos a ISO (*International Organization for Standardization*), recebendo a tradução no Brasil de

Organização Internacional para Padronização, é o maior órgão do mundo, cuja responsabilidade engloba o desenvolvimento e a publicação de normas para padronização que direcionam os órgãos certificadores. (ISO, 2008)

Trata-se de uma organização não-governamental, constituída por 157 países, onde as discussões acerca da instituição de normas a serem seguidas terminam em um consenso entre os membros, onde o objetivo principal é o bem-estar da sociedade como um todo, ou seja, a ISO somente estabelecerá normas cujos benefícios sejam desfrutados pelas empresas produtoras e principalmente os benefícios em prol dos consumidores de maneira geral. (ISO, 2008)

A ISO compreende os mais diversos ramos industriais, agrícola, alimentício, entre outros, exceto os ramos de eletricidade e eletrônicos.

3.1.4 – Regulamentos Técnicos

Os regulamentos técnicos são documentos com bases legais, voltados aos aspectos relacionados à saúde, à segurança, à conformidade, à funcionalidade do produto, assim como à aspectos ambientais no tocante poluição, desmatamento, etc. Eles são adotados por autoridades competentes, com o intuito de regulamentar todas as fases de um processo de produção e também como uma maneira de administrar a concorrência no mercado.

Esses regulamentos podem ser caracterizados como um conjunto de regras de cumprimento obrigatório na realização da manufatura de um produto e na prestação de um serviço. Tais regras geralmente advêm de normas técnicas estabelecidas para normalização e padronização, na tentativa de sanar inconformidades e transmitir maior segurança aos consumidores que vierem a adquirir o produto, pois a partir do momento em que tomarem ciência de que a empresa produtora se sujeita ao cumprimento das regras estabelecidas, justamente para melhor satisfazê-los, não restará dúvidas de que se trata de um produto bem elaborado e minuciosamente inspecionado. (CNI, 2008)

O não cumprimento das regras contidas nos regulamentos técnicos, visto que são de caráter obrigatório, acarreta na aplicação de penalidades legais à empresa produtora, o que pode ser extremamente prejudicial à sua imagem, e em função disso, colocar em risco a relação amistosa que fora estabelecida para com seus consumidores (CNI, 2008).

Um Regulamento Técnico é, então, advindo não mais diretamente das necessidades dos clientes, mas sim da preocupação de órgãos governamentais com as características e

composições do produto que possam vir a prejudicar a integridade física dos consumidores (saúde).

A grande diferença entre as normas e os regulamentos técnicos reside no fato de que um não acarreta danos jurídicos para a organização, mas afeta seu poder de comércio, e o descumprimento do outro é passível de punição legal. Seja uma norma ou um regulamento, a Organização poderá ser obrigada a atendê-los em determinadas situações. Em casos de empresas que deixam de produzir adequadamente e passam a entregar ao consumidor final produtos com um declínio no quesito qualidade, se verão obrigadas a aderir às normas técnicas ou aos regulamentos técnicos com a finalidade de reestruturar seu processo de produção, seja na especialização da mão-de-obra, na melhoria das matérias-primas utilizadas ou simplesmente na adoção de tecnologias mais avançadas visando aprimorar os aspectos e características de seu produto, para que dessa maneira possa recolocar seu produto no mercado retomando os consumidores que se sentiram prejudicados com a queda da qualidade do produto ofertado, e partir para a conquista de novos consumidores.

Os regulamentos técnicos apenas fornecem parâmetros e diretrizes para que a organização siga, fazendo assim com que aumentem a qualidade e produtividade de seus bens ou serviços além de aprimorarem a empresa como um todo, sem acarretar em punições caso não implementados.

Muitas vezes as organizações se vêem compelidas a incorporar em suas práticas alguns tipos de regulamentos, seja por força de mercado, com seus clientes pedindo, seja por melhoria na produtividade e aumento substancial da qualidade no final do processo produtivo.

3.2 – Órgãos Competentes

Serão apresentados nos próximos sub-tópicos os órgãos competentes detentores do poder de analisar e certificar empresas que estejam condizentes com todas as normas e regulamentos necessários.

3.2.1 – ABNT (Associação Brasileira de Normas e Técnicas)

A Associação Brasileira de Normas e Técnicas (ABNT) é um dos órgãos mais importantes na formulação e inspeção das normas do país, com o principal objetivo de obter

uma normalização nos padrões utilizados em diversas áreas, abrangendo desde normas de estruturação de trabalhos acadêmicos, até padrões internacionais de normalização de processos como, por exemplo, a normalização existente dentro do Mercosul.

A ABNT foi fundada em 1940, passando a exercer sua atual função 10 anos após sua fundação, com a inspeção de extintores de incêndio. Atuando na área de certificação de conformidade de produtos desde a década de 50, este órgão está fundamentado em princípios técnicos reconhecidos internacionalmente e baseados em uma estrutura técnica com auditores multidisciplinares, o que transforma o selo da ABNT em sinônimo de credibilidade, ética e reconhecimento em todo o âmbito nacional e internacional. Assim sendo, a ABNT garante um atendimento abrangente tanto de exigências governamentais, quanto às necessidades voluntárias e específicas de cada um dos mercados atendidos (produtor ou consumidor), buscando a identificação e seleção de organizações com padrão de qualidade de produtos e serviços (ABNT, 2008).

A principal função deste órgão é a elaboração de normas técnicas no Brasil que visem o desenvolvimento tecnológico brasileiro de forma a tornar produtos, serviços ou sistemas do mesmo ramo, e que não sejam tão discrepantes em seus processos, uniformizados e padronizados de forma a facilitar tanto a inspeção quanto a montagem e desenvolvimento dos processos.

A ABNT é uma entidade privada, sem fins lucrativos, reconhecida como Fórum Nacional de Normalização – Único – através da resolução n.º 7 do CONMETRO (Conselho Regional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial), de 24/08/1992, o que demonstra o poder único que este órgão possui quando relacionado com o desenvolvimento e inspeção de normas dentro do âmbito industrial, fazendo com que sua marca seja muito bem conceituada e bem vista no mercado interno e, até mesmo, no externo. Este órgão é credenciado pelo INMETRO que está em acordo quanto ao reconhecimento junto aos membros do International Accreditation Fórum (IAF) para dar conformidade aos sistemas de qualidade, Sistemas de Gestão Ambiental e diversos produtos e serviços, o que atesta um parâmetro internacionalmente aceito para quem esteja de acordo com os padrões da ABNT.

A ABNT é representante brasileira exclusiva das seguintes entidades de normalização regionais:

- **COPANT** – Comissão Panamericana de Normas e Técnicas.
- **AMN** – Associação Mercosul de Normalização.

E, ainda, das unidades internacionais:

- ISO – International Organization for Standardization.
- IEC – International Electrotechnical Commission.

3.2.2 – INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial)

O INMETRO é uma autarquia federal vinculada ao Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior, criado em 1973 para substituir o Instituto Nacional de Pesos e Medidas (INPM), assim podendo exercer uma maior atuação no âmbito de prestação de serviços na sociedade brasileira, tendo como objetivo o fortalecimento das empresas nacionais, aumentando sua produtividade por meio da adoção de mecanismos destinados à melhoria da qualidade de produtos e serviços. Sempre pautados em prover confiança à sociedade brasileira com relação às medições e nos produtos, sendo sempre rigorosos com a avaliação de conformidade dos produtos que estão sendo avaliados, aumentando a qualidade e harmonizando as relações entre produtores e consumidores, fazendo com que, em relação ao exterior, seja aumentada a competitividade como também a confiança por parte dos parceiros comerciais estrangeiros, tanto na marca do produto ou serviço, quanto no país de forma geral (INMETRO, 2002).

As principais atribuições e competências do INMETRO e que merecem destaque são:

- Executar as políticas nacionais de metrologia e da qualidade;
- Verificar a observância das normas técnicas e legais, no que se refere às unidades de medida, métodos de medição, medidas materializadas, instrumentos de medição e produtos pré-medidos;
- Manter e conservar os padrões das unidades de medida, assim como implantar e manter a cadeia de rastreabilidade dos padrões das unidades de medida no País, de forma a torná-las harmônicas internamente e compatíveis no plano internacional, visando, em nível primário, à sua aceitação universal e, em nível secundário, à sua utilização como suporte ao setor produtivo, com vistas à qualidade de bens e serviços;
- Fortalecer a participação do País nas atividades internacionais relacionadas com metrologia e qualidade, além de promover o intercâmbio com entidades e organismos estrangeiros e internacionais;

- Prestar suporte técnico e administrativo ao Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - Conmetro, bem assim aos seus comitês de assessoramento, atuando como sua Secretaria-Executiva;
- Fomentar a utilização da técnica de gestão da qualidade nas empresas brasileiras;
- Planejar e executar as atividades de acreditação de laboratórios de calibração e de ensaios, de provedores de ensaios de proficiência, de organismos de certificação, de inspeção, de treinamento e de outros, necessários ao desenvolvimento da infraestrutura de serviços tecnológicos no País;
- Coordenar, no âmbito do Sinmetro, a certificação compulsória e voluntária de produtos, de processos, de serviços e a certificação voluntária de pessoal.

O INMETRO é o representante do Comitê Brasileiro de Certificação (CBC) na ISO (International Organization for Standardization) e, sendo assim, exerce o papel de divulgar, avaliar e preservar a aceitação, o uso e a integridade da marca ISO no país, estipulando que todos os seus membros sigam a risca as regras estipuladas.

A autarquia também funciona como Secretaria Executiva do Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (CONMETRO), colegiado interministerial, que é o órgão normativo do Sistema Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (SINMETRO). Os três órgãos visam trabalhar de forma que ajam como uma estrutura sistêmica articulada.

O CONMETRO tem competência para expedir atos normativos e regulamentos técnicos, nos campos da Metrologia e da Avaliação da Conformidade de produtos, de processo e de serviços. De acordo com esses atos e regulamentos as empresas credenciadas (Organismos de Certificação Credenciados – OCC) pelo Sistema Brasileiro de Certificação elaboram as normas técnicas e certificados e executam a avaliação de conformidade em relação aos padrões estipulados pelos órgãos responsáveis.

Com base no INMETRO, caso um produto não estiver de acordo com as normas estipuladas, e porventura puder afetar a saúde e segurança do consumidor, o INMETRO ou outro órgão do governo pode estipular que a certificação e adequação de tal produto devam ser obrigatórias, estando sujeitos, aqueles que não cumprirem, a multas e punições.

3.3 – Ministérios

Os Ministérios, que representam o Poder Executivo do país são de extrema importância na organização do mesmo, pois cada um representa uma área respectiva, estando encarregados da elaboração de normas, fiscalização, formulação e implementação de políticas, além de serem responsáveis pela administração das verbas que são encaminhadas à eles de forma a aplicá-las segundo suas estratégias e visando atingir seus objetivos estipulados conforme as intenções de cada área e pautadas na política governamental vigente de forma a gerar um desenvolvimento sustentável (BRASIL,2008).

Atualmente, o Poder Executivo do Brasil é formado por 23 Ministérios, 8 secretarias da presidência com status de Ministério e 6 órgãos também com status de ministério. Cada um é comandado por um superior chamado de Ministro, que são escolhidos pelo Presidente da República com gestão vigente.

Os Ministérios que mais exercem influência em âmbito internacional relacionados com as certificações de produtos alimentícios são: Ministério do Meio Ambiente (MMA), sendo representado pelo atual ministro Carlos Minc, Ministério do Desenvolvimento da Indústria e Comércio (MDIC), sendo representado pelo atual ministro Miguel Jorge, e o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), sendo representado pelo atual ministro Reinhold Stephanes.

Em segundo plano, pode-se citar como que com interferência indireta no mercado internacional de certificações no ramo alimentício, devido às mudanças dinâmicas no comércio conforme acordos que são incorporados e ainda nas modificações do cenário internacional, o Ministério das Relações Exteriores (MRE) que é representado, atualmente, pelo ministro Celso Amorim.

CAPÍTULO 4 – CERTIFICAÇÕES

Certificação, de forma geral, pode ser definida segundo o Novo Dicionário Aurélio (2002) como: “Asserção da realidade ou verificação de um fato”. Aplicando esta definição às Práticas de Fabricação de uma determinada empresa, significa a confirmação de que o seu produto está em conformidade com as normas estabelecidas para a sua fabricação.

Pode ser entendida também como: “definição de atributos de um produto, processo ou serviço e a garantia de que eles se enquadram em normas pré-definidas” (Nassar, 1999, pg. 16-30).

Para Machado (2000, pg. 12-19) "certificação é um instrumento formal que garante o produto segundo especificações de qualidade preestabelecidas e é reconhecida como um instrumento indispensável para dar confiabilidade aos produtos".

Assim sendo, pode-se dividir a conceituação de certificações em duas partes. A primeira consiste em uma das formas que as empresas se utilizam para garantirem e monitorarem a qualidade de seus produtos, e a segunda está relacionada com o fato de ser informativa, proporcionando aos clientes saber que o produto adquirido, ou com pretensões de ser adquirido, está em conformidade com aquilo que foi proposto pela empresa fabricante e atestando os atributos e as informações que os clientes geralmente não conseguem perceber apenas pelo fato de comprar o produto, como por exemplo, atestar que a política ambiental da empresa é extremamente correta e que seus produtos não prejudicam o meio ambiente.

De acordo com o INMETRO (2008), pode-se entender por certificação como sendo “uma avaliação de conformidade realizada pela terceira parte, isto é, por uma organização independente credenciada”. Ainda de acordo com o INMETRO (2008), uma avaliação de conformidade seria:

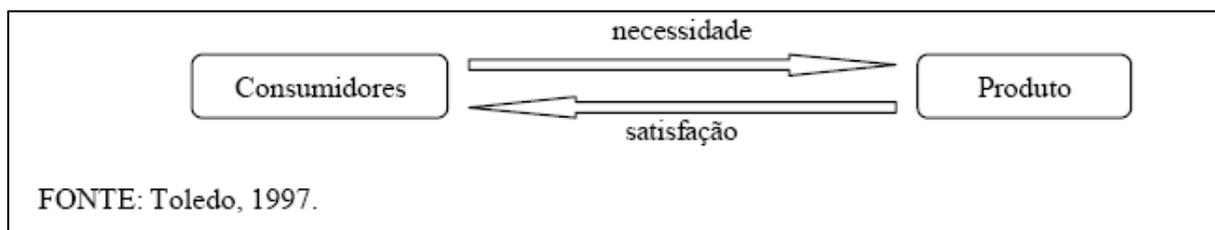
“[...] um processo sistematizado, com regras pré-estabelecidas, devidamente acompanhado e avaliado, de forma a propiciar um adequado grau de confiança de que um produto, processo ou serviço, ou ainda um profissional, atende a determinados requisitos definidos em normas ou regulamentos”.

Uma avaliação de conformidade, quando analisada, possui dois objetivos:

“[...] atender às preocupações sociais, estabelecendo uma relação de confiança para o consumidor de que um produto ou serviço está de acordo com os requisitos especificados e, simultaneamente, não se tornar um problema para a produção, nem envolver mais recursos do que aqueles que a sociedade está disposta a investir” (INMETRO, 2008).

O que gera a certificação é, de maneira inicial, a desconfiança dos consumidores em relação aos produtos e ainda a busca incessante do instantâneo atendimento de suas necessidades com uma conseqüente satisfação em relação ao produto desejado como demonstra a figura 2:

Figura 2 – Relação Consumidor – Produto



Na impossibilidade de avaliar a qualidade por iniciativa própria, consumidores e empresas preferem produtos certificados por empresas credenciadas no âmbito de sistemas reconhecidos (INMETRO, 2008).

As certificações são mais comumente aplicadas a produtos, processos, sistemas de gestão e pessoas. Como principais diferenças entre as certificações de produtos e as certificações de processos e sistemas é que a primeira está voltada para o funcionamento do produto e o que ele poderá trazer de falhas, e quais as conformidades que o produto deve obter para estar de acordo com o que o mercado espera, como, por exemplo, um colchão, que possui as normas técnicas necessárias para não causar nenhum dano à coluna de seus consumidores. Já a segunda está voltada para a capacidade do processo produtivo, visando as condições especificadas para o pleno atendimento das necessidades exigidas, como por exemplo as condições sanitárias básicas para a produção de determinado produto agrícola.

As certificações também podem ser de natureza oficial ou privada, o que significa dizer que as certificações oficiais são aquelas que são regulamentadas pelos órgãos governamentais de cada país, que foram explanados anteriormente, e que possuem, em muitos casos, reconhecimento internacional. Já as certificações privadas são normalmente regulamentadas por empresas e associações, incluindo organizações sem fins lucrativos. Porém, este tipo de certificação tem um poder de abrangência relativamente menor, não sendo aceito internacionalmente, e talvez sendo utilizado mais para um controle de qualidade interno, como, por exemplo, o controle de fornecedores, também sendo utilizado bastante esse tipo de certificação nos casos de produtos ou cadeias específicas (INMETRO, 2008).

As certificações oficiais são divididas em voluntárias e compulsórias. As certificações voluntárias são aquelas em que as empresas buscam para um melhoramento na sua imagem, além de vantagens pelas quais possam tirar proveito e beneficiar a empresa com corte de custos e padronização de processos, sendo tomadas como uma decisão estratégica por parte desta organização. Já a certificação compulsória é definida por uma lei, envolvendo questões humanitárias que preservem os interesses do país como de seus moradores de forma geral, também se estendendo a questões relativas à animais, vegetais, proteção da saúde e do meio ambiente, dentre outras questões que julguem ser de caráter relevante (INMETRO, 2008).

O INMETRO ainda classifica as certificações de acordo com o agente econômico que concede a certificação. Assim sendo, quando o organismo que concede a certificação é um organismo certificador credenciado, então esta é uma certificação de terceira parte. Quando é fornecida por uma empresa qualificando seus fornecedores para reduzir custos e processos, esta é uma certificação de segunda parte. Já quando a certificação é uma auto-concessão passa a ser uma certificação de primeira parte.

A vantagem desse tipo de classificação é a abrangência que tal certificação possui, facilitando para os consumidores a interpretação e, dessa forma, indicando a garantia e a qualidade do produto o qual está sendo visado para o consumo, sabendo-se então de suas procedências e os quesitos básicos utilizados por tais empresas, que se utilizam destas certificações como um fator estratégico de forma que beneficiem a imagem de sua empresa, agregando valores não perceptíveis a olho nu em relação a seus produtos e serviços prestados (INMETRO, 2008).

Vale ressaltar que para o processo de certificação o tempo e o custo desta variam de acordo com o tamanho da empresa e como ela se encontra perante os requisitos a serem abordados. Assim, para as empresas os custos não são somente aqueles da certificação em si, mas também as correções necessárias e processos que deverão ser refeitos para adequação à norma.

Alguns modelos de Certificações serão expostos como anexos neste trabalho, dentre os modelos poderão ser encontrados os selos certificados da ABNT e do INMETRO, selos certificadores dos alimentos Kosher e Halal, um modelo de certificação da empresa SGS, entre outros. Os anexos se encontram nas páginas 63 à 69.

4.1 – Acreditação

De acordo com o INMETRO (2008), acreditação é um atestado de que uma terceira parte envolvida no desenvolvimento da cadeia do produto ou serviço está apta a exercer as tarefas específicas de avaliação das conformidades.

Para a acreditação em organismos certificadores, ainda em conformidade aos padrões do INMETRO (2008):

“[...] engloba os tipos: sistemas de gestão, produtos e pessoas; É concedida com base em normas e guias internacionais ou consagrados internacionalmente e reconhecidos no Sistema Brasileiro de Certificação e, quando for o caso, em critérios adicionais estabelecidos pelo Inmetro, ouvindo o setor específico, ou em documentos formalmente reconhecidos pelo Inmetro; - A acreditação de organismos de certificação de sistemas de gestão é concedida com base nos códigos do IAF; - A acreditação de organismos de certificação de produtos é concedida por produto ou família de produtos. Para fins de certificação compulsória, devem ser utilizados regulamentos técnicos e para a certificação voluntária devem ser adotadas normas brasileiras, internacionais, regionais ou estrangeiras, dentro do conceito de níveis de normalização; - A acreditação de organismos de certificação de pessoas é concedida por atividade”.

4.2 – Certificações e o Fator Qualidade

Tomando como base o Novo Dicionário Aurélio (2002), podemos tirar a seguinte definição:

“**Qualidade:** S.f. **1.** Propriedade, atributo ou condição das coisas ou das pessoas capaz de distingui-las das outras e de lhes determinar a natureza. **2.** Numa escala de valores, qualidade (1) que permite avaliar e, conseqüentemente, aprovar, aceitar ou recusar, qualquer coisa.”.

Para Juran (2002), duas definições para a palavra qualidade são de extrema importância que seriam, “as características do produto” e a “ausência de deficiências”, pois quanto maiores as características do produto, e quanto menor a quantidade de falhas que o mesmo apresenta, do ponto de vista do consumidor, o produto, desta forma, acaba sendo considerado de melhor qualidade.

A visão da qualidade é dividida em qualidade da operação, que é aquela que se preocupa em fazer com que as expectativas dos consumidores sejam atendidas e qualidade do consumidor, que se preocupa com aquilo que o consumidor entende por qualidade através de sua percepção, sendo que, “para criar uma visão unificada, qualidade pode ser definida como

o grau de adequação entre as expectativas dos consumidores e a percepção deles do produto ou serviço” (SLACK, 1999, pg. 416).

Assim sendo, pode-se entender como qualidade qualquer atributo que diferencie certos aspectos, sejam de pessoas ou de coisas, que impactem de forma direta e decisiva na escolha de algo procurado, com a qual todas as pessoas envolvidas obtenham a liberdade de sempre ter a escolha final, e que provavelmente estará ligada a um produto que ofereça, no mínimo, os padrões básicos de qualidade estipulados.

De acordo com a Revista Padaria (2000), uma das principais funções das certificações é a de atestar a qualidade dos produtos que estão, ou que serão futuramente comercializados, gerando uma maior segurança para todos os envolvidos nas transações comerciais, além de evitar prejuízos financeiros e proteger a reputação da organização.

O fator qualidade e segurança estão intimamente ligados. Segundo a certificadora SGS (2008), a qualidade e a segurança do alimento são aspectos que vêm se tornando uma forte preocupação de consumidores e agências reguladoras. O que se pode entender é que esta preocupação não é apenas dos produtores diretos de artigos alimentícios, mas sim de uma cadeia inteira, desde fornecedores até funcionários relacionados com a produção direta destes artigos.

Para o aumento da qualidade e segurança dos produtos alimentícios podemos encontrar certificações diversas e que, se trabalhadas conjuntamente, podem suprir quase todas as necessidades do âmbito alimentício, pois apresentam similaridades nos requisitos dos diferentes padrões de qualidade e segurança do alimento. São elas: ISO 22000, HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), BPF's ou GMP (Boas Práticas de Fabricação), Eurepgap (Boas Práticas de Fabricação Agrícola).

No entanto, para que uma empresa produtora possa adquirir uma certificação de qualidade, se fazem necessárias realizações de inspeções da qualidade do produto rotineiras, para que esta seja capaz de manter seus produtos padronizados, sem perder qualidade, e por consequência a perda de consumidores devido a quebra de confiança.

Existem inúmeros momentos e formas de se realizar uma inspeção de qualidade, que seguem:

- pode ser realizada desde a aquisição dos insumos, ou seja, a inspeção da qualidade da matéria-prima, logo do fornecedor, que deve fornecer insumos adequados aos padrões exigidos pela fábrica na manufatura do produto;

- pode ser realizada durante o processo de fabricação, o que envolve a tecnologia das máquinas utilizadas, a capacitação dos funcionários, higiene, ocasionando a redução de custos com re-trabalhos e desperdícios;
- pode ser realizada na conclusão do processo, o que implica dizer que, o produto acabado será analisado minuciosamente, onde serão detectadas quaisquer irregularidades, e caso sejam detectadas, os responsáveis pelo controle de qualidade deverão tomar providências para que as falhas sejam corrigidas, porém o risco envolvido nessa forma de inspeção são grandes, uma vez que o produto já está concluído e deverá ser descartado;
- e também pode ser realizada após a compra do produto pelo consumidor final, que podemos chamar de pós-venda, ou seja, a empresa realiza um processo de acompanhamento, para que possa se certificar de que as necessidades do consumidor foram supridas, e onde pode-se concluir que os padrões e normas de especificação do produto foram atendidas com êxito. (HEINRITZ, 1988)

As inspeções de qualidade contam também com testes laboratoriais e outros testes diversos, realizados por meio de amostragem, ou seja, lotes dos produtos a serem avaliados são separados a fim de obter informações mais precisas sobre a qualidade, conformidade, segurança e higiene do produto, a fim de que o processo de produção se torne uniforme, livre de falhas e sempre compatíveis com as necessidades de todas as partes envolvidas.

O controle de qualidade é um processo detalhado, complexo e oneroso, pois implica em custos quando são necessários reajustes no processo de produção, no treinamento dos funcionários ligados diretamente ao processo, nos investimentos realizados em pesquisas oriundas do aprimoramento do produto, nos investimentos em tecnologia de processos e maquinários, entre outros. Porém, esses empecilhos acabam por se transformar em benefícios, pois quando se age de maneira correta, quando se atende aos padrões de produção determinados por órgãos superiores e quando se demonstra grande preocupação com a satisfação dos consumidores, a empresa ganha a confiança e por consequência a fidelidade desses consumidores, assim como a credibilidade de órgãos certificadores, o que atualmente é um aspecto fundamental para a comercialização. (HEINRITZ, 1988)

O controle de qualidade também pode ser visto como uma forma de alavancar a competitividade da empresa, pois uma vez que os padrões previamente determinados sejam seguidos à risca, esta se compromete com a entrega de produtos dotados de alta qualidade e livre de defeitos.

Portanto, o controle de qualidade deve ser visto como um elemento distinto integrante do processo de produção, pois é nessa fase onde se pode constatar o que está sendo feito de errado, possibilitando o desenvolvimento de estratégias corretivas, acarretando o bom andamento das práticas de fabricação, e dessa forma atendendo às expectativas dos fornecedores, dos produtores, dos consumidores e do mercado de forma geral.

4.2.1 – HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*)

Com a constante preocupação dos consumidores e produtores com a questão da qualidade dos produtos, somada com a expectativa de atender quesitos básicos necessários para a segurança dos consumidores, principalmente no âmbito internacional onde há um rigor maior, surge a necessidade de um sistema que consiga controlar todas essas variáveis de forma a organizá-las e desenvolvê-las visando a solução imediata. Nesse sentido, o sistema de análise HACCP é um dos mais recomendados, utilizados e eficientes para o setor alimentício.

Este sistema, conhecido no Brasil por suas siglas em português, APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle –, é desenvolvido para a garantia do desenvolvimento de alimentos seguros à saúde do consumidor, tendo como filosofia a prevenção, racionalidade e especificidade para controle dos riscos que um alimento possa oferecer, principalmente no que diz respeito à qualidade sanitária (ALMEIDA, 1998).

O HACCP tem como pré-requisito básico para a sua implantação o PPHO (Procedimento Padrão de Procedimento Operacional), que zela pelos seguintes fatores: potabilidade da água, higiene das superfícies de contato com o produto, higiene pessoal, proteção contra contaminação/adulteração do produto, estocagem e identificação adequada de produtos tóxicos e a saúde dos manipuladores.

Pode-se dizer que uma das partes mais importantes deste sistema seria a análise de perigos, pois é aí que se concentram os fatores do problema a ser definido e estudado, e de onde se consegue tirar todas as informações necessárias para se montar um plano de atuação para o sistema.

De acordo com Almeida (1998), os perigos podem ser classificados em três tipos: os perigos químicos, os perigos físicos e os perigos biológicos, que variam de acordo com o grau de severidade e riscos potenciais de manifestação em consumidores, sendo específicos para cada produto. Os perigos químicos englobam o uso de defensivos agrícolas, antibióticos,

sanitizantes, entre outros. Os perigos biológicos compreendem bactérias patogênicas e suas toxinas, vírus, parasitas e príons. Já os perigos físicos incluem cacos de vidro, fio de cabelo entre outros. Os perigos químicos são os mais temidos pelos consumidores de uma forma geral, porém os perigos mais encontrados, e que ocorrem com maior frequência, são os perigos físicos.

Como é um sistema que analisa os perigos e controla os pontos críticos, o HACCP deve contemplar desde a saída da matéria prima até o consumo final do produto, sempre atento a qualquer eventualidade que possa vir a ocorrer. Todos dentro da empresa devem ter sua responsabilidade e entender que o decorrer perfeito do processo só depende de cada um.

De acordo com o *Codex Alimentarius, CAC/RCP-1-1969, Rev.3*, os 7 princípios básicos do sistema HACCP são:

Princípio 1 – Análise de perigos e medidas preventivas: este princípio é referente à pesquisa e identificação dos riscos que possam vir a ocorrer através do histórico dos produtos, consultas bibliográficas, entre outros recursos, identificando todo e qualquer fator que possa representar perigo, sendo todas as etapas avaliadas e quando não se consegue eliminar, prevenir ou reduzir o perigo por meio de medidas preventivas, ocorrerá alterações no fluxograma.

Princípio 2 – Identificação dos pontos críticos de controle: este princípio ataca os pontos críticos de controle, pois estes são considerados realmente nocivos à segurança, de forma que devem ser restritos ao mínimo possível. Identificados esses pontos ocorre uma posterior enumeração no fluxograma.

Princípio 3 – Estabelecimento dos limites críticos: nesta etapa denominam-se os valores que caracterizam a aceitação para cada medida preventiva a ser monitorada pela análise dos pontos críticos de controle e são associados com medidas de tempo, PH, temperatura dentre outras.

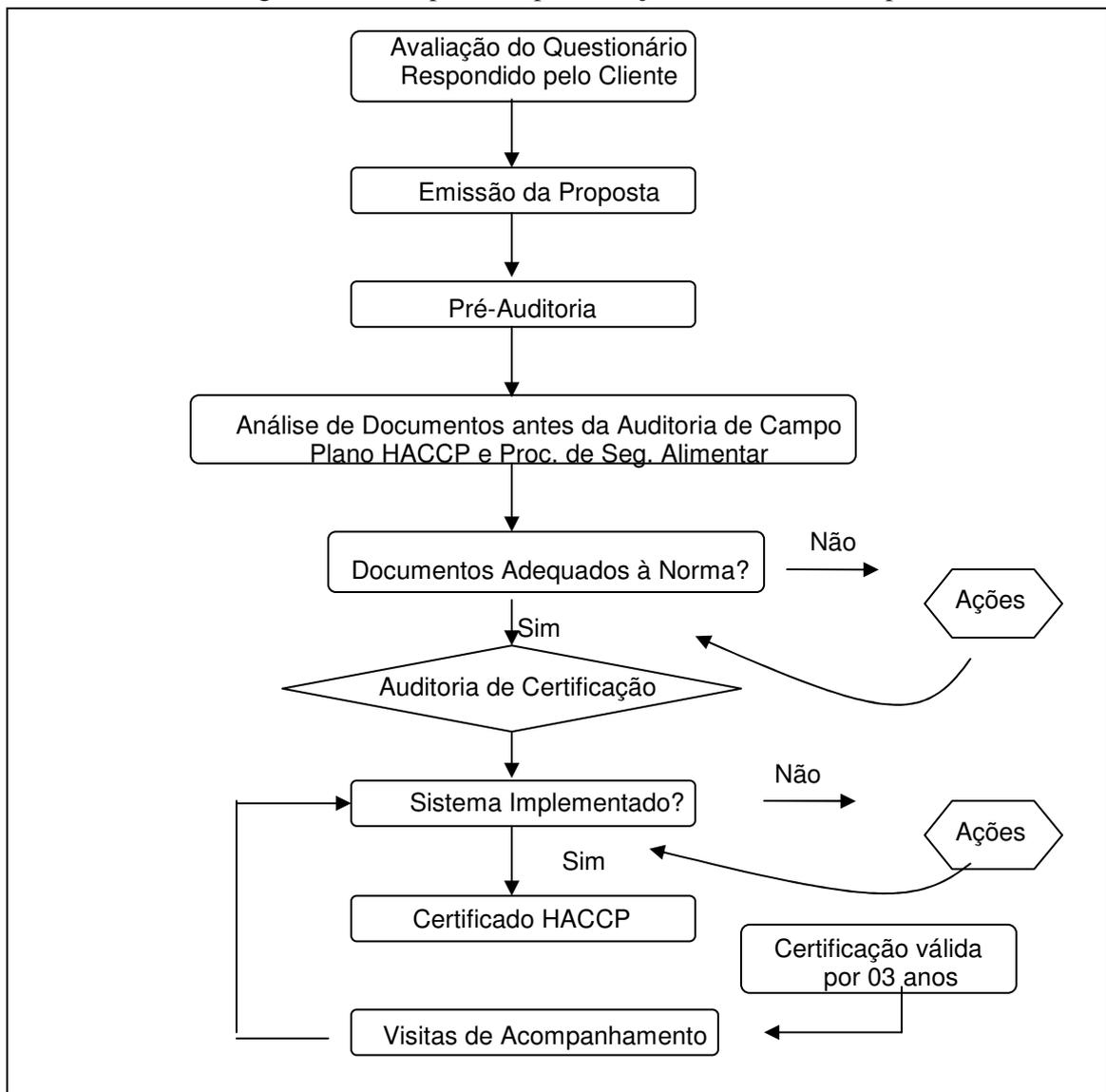
Princípio 4 – Estabelecimento dos procedimentos de monitoração: deve-se estipular o quê se monitorar e quais os objetivos dessa monitoração a fim de serem fornecidas informações para que ocorra tempo para correção. Sendo assim, este método não pode ser complexo e demorado. Todo o conteúdo da pesquisa é documentado e assinado pelos responsáveis.

Princípio 5 – Estabelecimentos das ações corretivas: conforme as estipulações apuradas no princípio anterior são definidas as ações que devem ser tomadas de forma a sanar o eventual problema e controlar um desvio nos limites críticos ou na faixa de segurança, garantindo, assim, a segurança do processo.

Princípio 6 – Estabelecimento dos procedimentos de verificação: fase na qual tudo que foi realizado anteriormente passa por uma checagem de revisão para o cumprimento da total segurança do processo, sendo que este processo poderá ser aplicado rotineiramente ou somente em casos aleatórios para uma averiguação e constatação de segurança ou problema.

Princípio 7 – Estabelecimento dos procedimentos de registro: todos os documentos e registros relacionados com o sistema de análises devem ser guardados, de preferência organizados e arquivados em local de fácil acesso. Uma observação necessária é que, quando for para validação do plano HACCP ou auditoria, os princípios 6 e 7 se invertem.

Figura 3 – Fases para a implementação do HACCP na empresa.



O HACCP está sendo muito bem aceito e disseminado nas grandes empresas que se preocupam com sua qualidade e imagem.

4.2.2 – Certificação específica do ramo alimentício ISO 22000

Cada vez mais as demandas de alimentos seguros por consumidores aumentam exigindo a análise do HACCP e demais complementares, sendo a ISSO 22000 uma dessas certificações que ultrapassam a linha de pensamento da Análise de Perigos e Controle de Pontos Críticos, aumentando a segurança dos consumidores e atestando a qualidade do produto qual possui esta certificação.

Segundo a certificadora SGS (2008), a ISSO 22000 é um padrão de certificação internacional que estipula os requisitos do sistema de gestão do alimento sendo aplicável a todas as organizações na cadeia de fornecimento.

Conforme a Associação Brasileira das Indústrias de Sorvete – ABIS (2005), a ISO 22000 foi publicada no dia 1º de setembro de 2005 – Sistema de Gestão da Segurança de Alimentos – sendo requisitos para qualquer organização da cadeia produtiva. Com estes requisitos o objetivo principal dessa certificação é a padronização internacional no quesito relacionado às normas de segurança de alimentos, tendo como base o sistema HACCP, e seus pré-requisitos, alinhando-se com o padrão da outra certificação, que seria a ISO 9001 de 2000.

Como as outras certificações, a ISO 22000 também se preocupa com a cadeia de produção, desde a escolha da matéria-prima até o consumo final, verificando se todos os padrões seguem as normas estipuladas e controlando os perigos na segurança dos alimentos com a finalidade de garantir que o alimento está seguro até o momento do consumo humano.

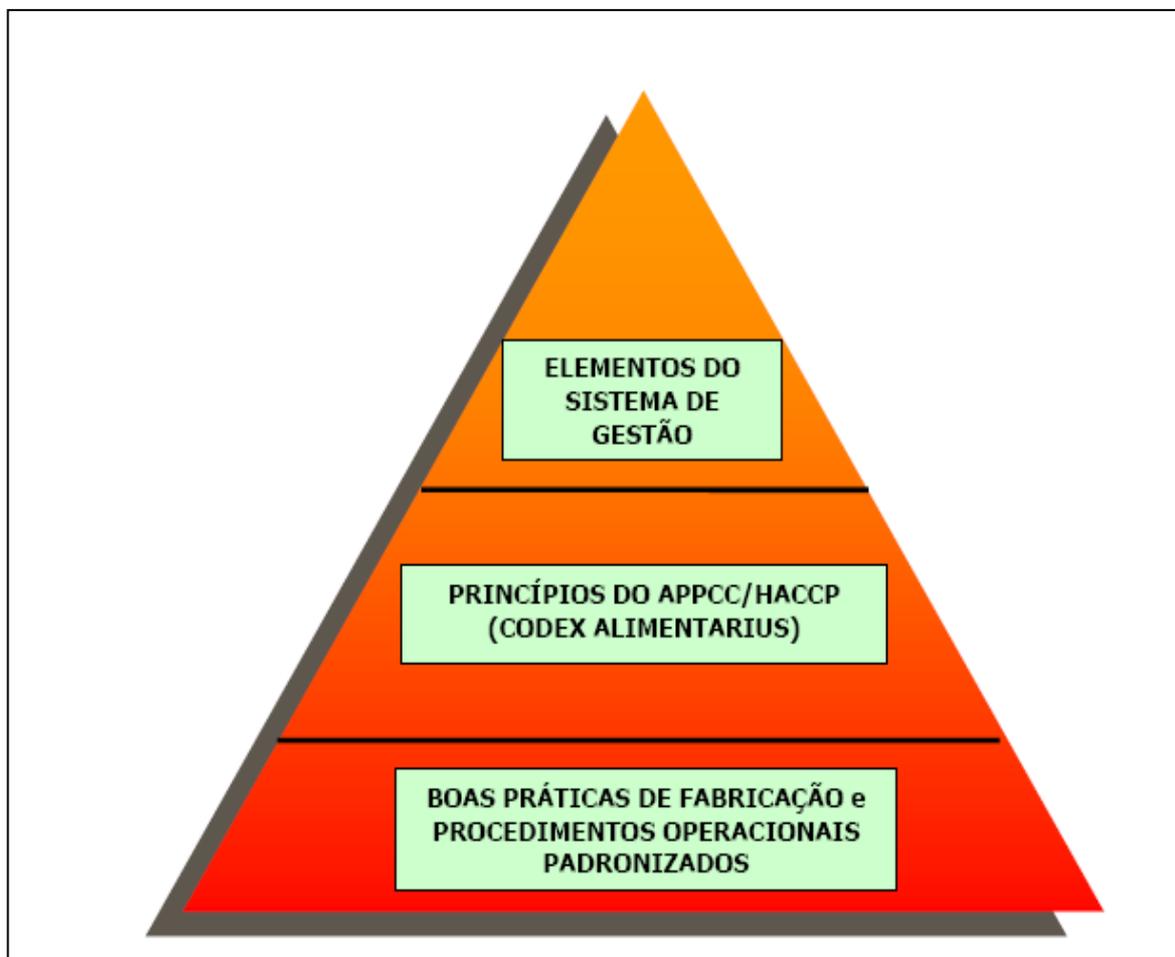
A norma é constituída por três partes:

- Requisitos de Boas Práticas ou programas de Pré-requisitos do Sistema HACCP;
- Requisitos do Sistema HACCP de acordo com os princípios estabelecidos pela Comissão Codex Alimentarius²;

² *Comissão Codex Alimentarius*: é um Programa Conjunto da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação - **FAO** e da Organização Mundial da Saúde - OMS. Trata-se de um fórum internacional de normalização sobre alimentos, criado em 1962, e suas normas têm como finalidade proteger a saúde da população, assegurando práticas eqüitativas no comércio regional e internacional de alimentos, criando mecanismos internacionais dirigidos à remoção de barreiras tarifárias, fomentando e coordenando todos os trabalhos que se realizam em normalização. (INMETRO, 2008)

- Requisitos de um sistema de gestão baseados nos princípios de melhoria contínua.

Figura 4 – As três partes constituintes da norma ISO 22000



Fonte: GONÇALO (2005).

Segundo a certificadora SGS (2008), com a implantação da norma a organização conseguirá atingir os seguintes benefícios:

- Permite uma comunicação interativa e internacional ao longo de toda a cadeia de fornecimento.
- Está em conformidade com os princípios do HACCP – Análise de Perigos, Identificação de Pontos Críticos de Controle (PCCs), Limites críticos, Monitoramento dos PCCs, Ações Corretivas e Preventivas, Manutenção de registros, Monitoramento.
- Harmoniza padrões voluntários de pré-requisitos.
- Cria uma estrutura alinhada à ISO 9001:2000.
- Gerencia o sistema.

- Controla processos.

Pode-se dizer que a ISO 22000 cobre pontos importantes na garantia da segurança do alimento como, por exemplo, a comunicação ao longo da cadeia produtiva para que não existam avarias nos produtos de forma a prejudicar o produto final, como também o controle de perigos, no qual os sistemas utilizados também devem ser eficientes e capazes de controlar os perigos até níveis que condizem com a aceitação nos produtos finais, entrando nesse quesito o sistema HACCP.

4.2.3 – BPF (Boas Práticas de Fabricação)

Segundo a Anvisa (2003), as BPF's são um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos, seguindo os padrões básicos, garantindo a qualidade sanitária de acordo com os regulamentos técnicos.

Conforme a certificadora SGS (2008), as BPF's é um protocolo de certificação das práticas básicas necessárias de processamento do alimento, sendo um pré-requisito para a implementação do processo de HACCP. Seria o senso comum de todas as práticas que devem ser utilizadas para a produção alimentícia, tendo em pauta os requisitos mínimos de higiene e processamento aplicáveis em todo e qualquer estabelecimento do segmento de alimentação.

De acordo com a Revista Padaria (2000), para os integrantes do setor alimentício essas práticas são muito mais que simples padrões: são a garantia de saúde do consumidor que, associada ao padrão de qualidade das matérias-primas, assegura a confiança do seu público-alvo. Essas práticas são estipuladas para prevenir a entrada de pragas no ambiente da produção (roedores, insetos, etc.) e facilitar a manutenção de higiene das instalações industriais, estocagem e transporte até os cuidados com o cadastro de fornecedores e conservação de matéria-prima. É importante citar que também são abordadas as práticas de higiene pessoal, desde o banho pré e pós-trabalho até o uso de adornos, barbas, bigodes e proteção total dos cabelos.

As Boas Práticas de Fabricação são obrigatórias pela legislação brasileira para todas as indústrias de alimentos e as portarias 326/97 e 368/97, do Ministério da Saúde, estabelecem o "Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores de Alimentos".

De acordo com a Portaria nº 368/MAPA, de 04/09/1997 - Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Indústrias Manipuladoras de Alimentos - os principais fundamentos para BPF's compreendem 4 práticas básicas, que são:

- Exclusão de microrganismos indesejáveis e material estranho;
- Remoção de microrganismos indesejáveis e material estranho;
- Inibição de microrganismos indesejáveis;

- Destruição de microrganismos indesejáveis.

Já os elementos básicos das Boas Práticas de Fabricação podem ser divididos em 6, sendo:

- Fábrica e imediações;
- Pessoal;
- Limpeza e sanitização;
- Equipamentos e utensílios;
- Processos e controles;
- Armazenamento e distribuição.

De acordo com a certificadora SGS (2008), se seguidas as regras básicas, a empresa se beneficiará com a minimização de perdas de alimentos e aumento da qualidade do seu produto. Porém, caso não ocorra a adequação das regras, a qualidade do produto irá cair, podendo consumidores, que se sentirem prejudicados, fazer com que a imagem da empresa fique em xeque perante a outros que estão avaliando.

Sendo assim, os benefícios que podem ser percebidos pela organização e pelos clientes quando aplicadas as BPF's são:

- Melhora a segurança do alimento e do sistema de gestão da segurança do mesmo.
- Demonstra seu comprometimento na produção/venda de alimento seguro.
- Traz reconhecimento e aceitação da comunidade varejista.
- Aumento a segurança do produto de seu cliente/consumidor e a confiança na qualidade.
- Melhora suas perspectivas de aumento de mercado.
- Reduz o número de auditorias em fornecedores.

As BPF's têm uma atuação ampla e efetiva quando todos os elementos são incorporados.

4.2.4 – Eurepgap (Boas Práticas de Fabricação Agrícola)

Em conformidade com a certificadora SGS (2008), o Eurepgap (*Euro Retailer Produce Working Group - Good Agricultural Practice*), boas práticas agrícolas, é um

esquema de certificação voluntária, estabelecida em 1996, com a finalidade de padronizar o armazenamento e o manejo agrícola, empacotadores, distribuidores e varejistas, através de uma verificação independente abrangendo as práticas internacionais de produção. O Eurepgap é uma associação privada com sede em Colônia, na Alemanha, que através de seu protocolo exige as adequações às normas estipuladas que descrevem os requisitos essenciais para quem procura expandir suas fronteiras e adentrar no ramo comercial de frutas, legumes e verduras para os varejistas europeus.

Os principais objetivos a serem alcançados com a implantação do Eurepgap são: manter a confiança do consumidor na qualidade e segurança do alimento, minimizar impactos danosos ao ambiente, reduzir o uso de agrotóxicos, aumentar a eficiência no uso de recursos naturais (solo, água, etc.) e garantir atitude responsável quanto a saúde e segurança do trabalhador.

O sistema Eurepgap possui 15 áreas temáticas:

- Rastreabilidade
- Colheita
- Manutenção de registros
- Tratamento pós-colheita
- Variedades e cultivares
- Aspectos ambientais
- Histórico e gerenciamento da propriedade
- Manejo, reutilização e reciclagem de descartes
- Manejo de solo e substratos e contaminantes
- Utilização de fertilizantes
- Saúde, segurança e bem-estar dos trabalhadores
- Irrigação
- Formulário de reclamações
- Proteção à cultura
- Auditoria interna

Além dessas áreas temáticas existem ainda 3 níveis de atendimento às exigências dos elementos da norma que são o obrigatório maior, obrigatório menor e recomendado. É necessário, para o recebimento da certificação, 100% de aprovação do nível de aproveitamento obrigatório maior e 95% de aprovação do nível de aproveitamento do

obrigatório menor. O nível recomendado não é obrigatório, porém, de certo modo, influencia na melhoria contínua da norma, e até mesmo por ser uma norma que está em constante aperfeiçoamento, nada impede que os recomendados sejam cobrados como obrigatórios menores e os obrigatórios menores sejam cobrados como obrigatórios maiores.

Importante salientar que a certificação possui três diferentes modelos através do Eurepgap, que seriam:

1ª – Produtor individual: o produtor busca se adequar às exigências da norma e demonstrar que está apto para adquirir a certificação

2ª – Grupo de Produtores / Organizações: uma unidade gestora se responsabiliza pelo cumprimento das exigências da norma, monitorando todas as demais “associadas” de forma com que a certificação saia para todas as unidades, devendo os registros estar disponibilizados na unidade gestora que também é responsável por ações de correção caso necessárias.

3ª – Benchmarking: um documento normativo ou protocolo próprio, apresentado por um grupo de produtores, credenciando-os a receber a certificação, desde que seja possível validá-lo junto ao Eurepgap e também devendo atender a todos os requisitos das normas, também sendo auditada como todas as opções anteriores (Certificadora SGS, 2008).

Os principais benefícios adquiridos com o Eurepgap são:

- Respeito às legislações nacional e internacional;
- Manutenção da confiança do consumidor na qualidade e segurança do alimento;
- Minimização dos impactos negativos no meio ambiente, conservando a natureza e a vida selvagem;
- Redução do uso de agrotóxicos.
- Aumento da eficiência do uso de recursos naturais;
- Responsabilidade com a saúde e segurança do trabalhador;
- Adequação das instalações (galpões, packing houses, etc);
- Treinamento e capacitação de todos os funcionários e demais envolvidos no processo produtivo;
- Criação de documentos de controle das etapas do processo produtivo.

4.3 – Tipos Diversificados de Certificações

No ramo alimentício, na certificação de alimentos são encontrados, dentre outros, dois tipos de certificações consideradas diferenciadas, que seguem preparativos e se adequam a dogmas religiosos, sendo de extrema importância para as religiões que consomem tais tipos de produtos. Tais certificados são: o Certificado *Kosher* e o Certificado *Halal*.

4.3.1 – Certificação *Kosher*

A palavra *Kosher* vem da palavra em hebraico *Kasher*, que significa “bom”, “próprio”, porém antigamente esta palavra não era utilizada para definir algo relativo a comida, e que os rabinos, posteriormente, começaram a utilizar esta palavra para definir, instrumentos que seriam considerados próprios para utilização em seus rituais.

O certificado *Kosher* é um tipo de certificação alimentícia que atesta se determinada empresa segue os procedimentos adequados para a dieta judaica ortodoxa, e tal certificado é emitido por uma entidade judaica. Para que isso ocorra, certas etapas devem ser seguidas, além de haver uma total transparência entre a empresa que está se propondo a fabricar o produto nesta condição e a entidade judaica responsável pela emissão do certificado.

O primeiro passo a ser tomado é a verificação minuciosa dos processos que os produtos estão sendo submetidos, bem como a composição e ingredientes do produto, sendo que estas etapas podem ser realizadas por Internet e por fax ou telefone, sempre havendo uma transparência de ambas as partes. (STAR-K, 2008)

Após esta etapa e aprovação do produto, ocorrerá uma visita de um rabino ortodoxo, que verificará todos os procedimentos. Este deverá ser acompanhado em sua visita à fábrica por alguém que esclareça todas as suas dúvidas, verificando cada ponto que possa ser de crucial importância para a emissão do certificado. Sem a avaliação de um rabino ortodoxo, perito no assunto, um certificado *Kosher* jamais poderá ser concedido, cabendo a ele o aval final da situação da empresa. O certificado fica constantemente em avaliação e está sujeito ao cancelamento do certificado, ficando a empresa responsável em informar quaisquer alterações à entidade judaica, estando sujeita a novas visitas do rabino ortodoxo para avaliar as questões de mudança.

O certificado *Kosher* é válido por um ano e ao término deste período pode ser renovado, sendo realizada uma nova visita do rabino para dar um novo aval para a empresa.

Dentre as normas a serem obedecidas se adaptando à Lei Judaica podem ser considerados alimentos que não obedecem a esta regra a mistura de carne e leite, produtos de Israel que não foram pagos de uma forma justa, a utilização de utensílios de cozinha que foram anteriormente utilizados em produtos não *Kosher*.

Há 5 modos nos quais o abate não é kosher:

- 1- Shehiya: Não deve haver a mínima pausa durante o processo.
- 2- Derassa: O processo de abate deve ser feito movendo a faca de um lado para o outro, não por pressão descendente. A faca então deve ser bastante longa para permitir matar sem muita pressão. Além disso, o animal deve estar em tal posição que alivia a pressão que não será colocado na faca.
- 3- Chalada: A faca deve ser descoberta durante todo processo. Por esta razão, a faca tem uma lâmina longa e larga sem fio na frente ou no dorso.
- 4- Hagrama: O corte deve ser executado na garganta, entre o nível da laringe e a parte mais baixa da traquéia e esôfago.
- 5- Ikkur: A traquéia e esôfago devem ser cortados e não devem ser arrancados. Por isso, a faca deve ser muito bem afiada e muito lisa. Os menores dentes no fio causam rasgos. Por isto, a faca é verificada quanto a rugosidade do fio e sua afiação depois de cada processo.

Dentre os principais consumidores deste tipo de alimento, que estão vinculados a este tipo de certificação, se enquadram judeus, muçulmanos, adventistas do sétimo dia, vegetarianos e pessoas com intolerância a lactose.

4.3.2 – Certificação *Halal*

O certificado *Halal* é uma certificação que se adequa dentro das especificações das Leis Islâmicas para consumo de alimentos. Certas adequações alimentares do islã coincidem com as leis judaicas, já citadas anteriormente.

O termo *halal* provém do árabe e tem o significado de permitido, autorizado, sendo definidos o que é halal segundo o Alcorão, livro sagrado dos muçulmanos. Tudo que não é *halal* acaba por ser denominado *haram*, que significa não permitido, não autorizado.

Uma empresa para se adequar a esse tipo de certificado deve seguir as normas estipuladas pelo Alcorão, o qual permite todos os tipos de peixe, e ainda o sangue dos animais não podem ser consumidos. Para isso primeiramente deve-se lavar a carne com água, após isso ela é imersa em num recipiente com água durante meia hora, para que possa melhor absorver o sal. A água deve cobrir toda a superfície da carne. Após a imersão a carne é posta numa tábua inclinada para escoar a água. Então, a carne é salgada com um sal, este por sua vez é utilizado para drenar todo o resto de sangue da carne.

Após ser salgada a carne é lavada três vezes para retirar o sal. A carne é salgada dentro do período de 72 horas após o abate.

De acordo com o Conselho Islâmico de Comida e Nutrição (2008) e o The Muslim Food Board (2008), são considerados halal todo tipo de alimento, exceto:

- “- carne de porco e seus derivados;
- animais abatidos de forma imprópria ou mortos antes do abate;
- animais abatidos em nome de outros que não sejam Alá;
- sangue e produtos feitos com sangue;
- álcool e produtos que causem embriaguez ou intoxicação; e
- produtos contaminados com algum dos produtos acima.

Animais como os bovinos, caprinos, ovinos, frangos podem ser considerados Halal, desde que sejam abatidos segundo os Rituais Islâmicos (Zabihah). A técnica de abate Halal deve seguir os seguintes passos:

- 1- O animal deve ser abatido por um muçulmano que tenha atingido a puberdade. Ele deve pronunciar o nome de Alá ou recitar uma oração que contenha o nome de Alá durante o abate, com a face do animal voltada para Meca.
- 2- O animal não deve estar com sede no momento do abate.
- 3- A faca deve estar bem afiada e ela não deve ser afiada na frente do animal. O corte deve ser no pescoço em um movimento de meia-lua.
- 4- Deve-se cortar os três principais vasos (jugular, traquéia e esôfago) do pescoço.
- 5- A morte deve ser rápida para evitar sofrimentos para o animal.
- 6- O sangue deve ser totalmente retirado da carcaça”.

4.4 – Certificações e o Comércio Internacional

O comércio internacional, como já dito, é extremamente complexo, repleto de diferenças culturais, religiosas e sociais, o que faz com que uma empresa que deseje exportar se adapte a essas diferenças na intenção de respeitar e criar uma relação comercial para com esses países consumidores em potencial.

Dessa forma, o que se pode perceber é que, em se tratando de comércio internacional, todas as empresas, sejam de pequeno, médio ou grande porte, estão aptas a entrarem neste cenário, desde que estejam dispostas a aderir a especificações distintas de acordo com cada país com que pretenda se relacionar, desenvolvendo habilidades e aprimorando técnicas de fabricação para que seu produto seja definitivamente aceito no mercado alvo, tendo como base o princípio inicial de que se houver alguma pessoa querendo comprar e uma segunda pessoa querendo vender, a relação comercial pode ser estabelecida de

forma amistosa, desde que esta traga benefícios mútuos, estabelecendo assim uma relação ganha-ganha.

Deve-se perceber que em um contexto onde o mundo é um grande mercado, todas as empresas, seja de forma direta, seja de forma indireta, acabam por tirar proveito da internacionalização, pois se uma empresa opta por internacionalizar seus produtos, todas as demais de sua cadeia produtiva se beneficiam dos resultados positivos obtidos pelo processo, e que com um estudo aprofundado, uma melhoria contínua e modificação de produtos, estudos de mercado, aprimoramento da visão logística e de preço, dentre outras formas, acarretam a geração de uma grande perspectiva de sucesso no cenário internacional.

No entanto, existem entraves a serem transpostos no tocante a exportação, pois cada país pode optar pelas regras de padronização que quiser, desde que de acordo com as necessidades da população, que se bem administrados e embasados em estratégias bem estruturadas, acabam por se transformar em lucros e grandes oportunidades de negócios.

Portanto, o impacto gerado pelas certificações no cenário internacional pode ser caracterizado como excesso de burocracia e ao mesmo tempo um fator necessário para a saúde e o bem-estar de uma população, que são preocupações que devem estar incutidas na mentalidade governamental que rege o país. (FURTADO, 2008)

CONCLUSÕES

O comércio internacional é atualmente regulado por inúmeros fatores e órgãos que diretamente influenciam no desenvolvimento das estratégias e métodos de uma empresa relacionados à produção de bens e serviços, assim como de comercialização.

Neste trabalho encontra-se explicação para alguns desses fatores e órgãos, na tentativa de mensurar a sua importância para a empresa, para os consumidores, para o mercado interno e principalmente na atuação no mercado internacional. Tanto no Brasil como em todos os países que estabelecem algum tipo de relação comercial, esta não se faz de forma livre, e por livre entende-se o seguinte: uma relação não regulada por forças externas, ou seja, sem a intervenção dos governos e de órgãos reguladores como a OMC. Toda e qualquer relação comercial internacional deve acatar as normas e regulamentos de padronização de produção desenvolvidos por organizações como a ISO, entre outras, para que possa distribuir seus produtos a outros países sem temer sua qualidade e funcionalidade.

Com a mudança dos tempos, com a evolução da tecnologia e com o aumento da preocupação dos consumidores acerca da qualidade dos produtos que adquirem, surgiram as certificações, na intenção de apontar as falhas cometidas pelas empresas produtoras e para que estas tomem as devidas providências para a solução destas falhas para que possam se tornar empresas certificadas, ou seja, detentoras da qualidade necessária do produto que manufatura e para que possam mostrar ao mercado consumidor que seu produto está de acordo com as normas, não deixando dúvidas para o consumidor que venha a adquiri-lo.

Partindo para o aspecto economia, uma análise interessante foi desenvolvida sobre o quanto as relações comerciais internacionais de importação e exportação, podem vir a ser benéficas às economias dos países que vendem e que compram. Porém, há tempos os comerciantes têm de lidar com atitudes negativas de protecionismo advindas dos mercados alvo, frutos das necessidades encontradas pelos governos.

O Protecionismo também se torna um fator de grande influência na tentativa de determinar relações comerciais internacionais, pois cada governo tenta proteger suas indústrias domésticas da competição com indústrias internacionais, que por vezes possuem uma capacidade produtiva maior e melhor qualidade. Mas nem sempre atitudes protecionistas são benéficas, em determinadas situações pode-se observar que a adoção destas medidas podem prejudicar não só a economia de um país (por exemplo o Brasil), pois da mesma forma que produtos estrangeiros estariam supostamente proibidos de entrar, outros países podem

adotar as mesmas atitudes, não permitindo a entrada de produtos nacionais, derrubando drasticamente o número de exportações e reduzindo a receita proveniente destas exportações, mas também prejudicam o consumidor nacional, pois haveria uma redução de produtos ofertados, podendo também reduzir a demanda e mais uma vez trazendo prejuízos à economia.

Deste trabalho podem ser retiradas algumas sugestões básicas, porém necessárias, relativas à processos de produção, qualidade, parceiros, entre outras, que podem ser muito úteis à empresas que desejam se internacionalizar, ou se certificar, pois no mercado competitivo em que vivemos um diferencial é de grande valia.

Portanto, pode-se concluir que o objetivo deste trabalho, apesar de se tratar de uma análise bastante abrangente, é proporcionar vertentes para estudos mais específicos que podem auxiliar no desenvolvimento de estratégias inteligentes que possam tornar empresas dos mais variados ramos capazes de otimizar a qualidade de seus produtos, uma vez que sejam compreendidos e cumpridos os requisitos necessários estabelecidos. Tendo sempre em mente que não se pode alcançar o sucesso sem esforço e muito trabalho, principalmente quando se fala em comércio internacional, que é altamente competitivo. A necessidade de aperfeiçoamento é constante e esta não pode ser ignorada, deve-se acompanhar as mudanças no mercado e se adaptar a elas, buscando sempre ofertar o melhor, e o mais importante aprendendo e evoluindo.

REFERÊNCIAS

- ALMEIDA, C. R. **O sistema HACCP como instrumento para garantir a inocuidade dos alimentos.** *Higiene Alimentar*, São Paulo, v. 12, n. 53, p. 12-20, 1998.
- AURÉLIO, **Novo Dicionário**, editora Nova Fronteira, 2002.
- AZÚA, Daniel E. Real de. **O neoprotecionismo e o comércio exterior.** São Paulo: Aduaneiras, 1986. 340p.
- CARVALHO, Maria Auxiliadora de; SILVA, César Roberto Leite da. **Economia internacional.** 3ª ed. São Paulo, Saraiva, 300p. 2004.
- CHAMBERS, Stuart; et al. **Administração da produção.** São Paulo: Atlas, 1999. 526p.
- FARRELL, Paul V.; HEINRITZ, Stuart F. **Compras: princípios e aplicações.** São Paulo: Atlas, 1988. 460p.
- HEMÉRITAS, Adhemar Batista. **Organização e Normas.** São Paulo: Atlas, 1995.
- HUBERMAN, Leo. **História da riqueza do homem.** 21ª ed. Rio de Janeiro: Zahar, 1986. 313p.
- JURAN, J. M. **A qualidade desde o projeto : novos passos para o planejamento da qualidade em produtos e serviços.** São Paulo: Pioneira, 2002. 551p.(Coleção novos umbrais)
- LAROUSSE CULTURAL, **Grande Enciclopédia**, editora Nova Cultural, 1998.
- MACHADO, R. T. M. **Rastreabilidade, tecnologia da informação e coordenação de sistemas agroindustriais.** São Paulo: USP, 2000. Tese (Doutorado em administração) Faculdade de Economia, Administração.
- MAIA, Jayme de Mariz. **Economia internacional e comércio exterior.** 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1999. 427p.
- MORCILLO, Francisco Mochón; TROSTER, Roberto Luis. **Introdução à economia.** São Paulo: Makron Books, 2002. 404p.
- NASSAR A. M. **Certificação no Agribusiness**, capítulo 3, IX Seminário Internacional PENSA de Agribusiness, São Paulo, 1999, p. 16-30
- SMITH, Adam. **A riqueza das nações.** São Paulo: Abril Cultural, 1983. 415p.(Os economistas)
- TOLEDO, J. C. **Gestão de qualidade na agroindústria.** In: BATALHA, M. O., et al. *Gestão agroindustrial.* 1ª edição. São Paulo: Atlas, 1997. Cap. 8.

Faculdade de Ciências Humanas ESUDA- Conteúdo disponível pesquisado em: <<http://www.esuda.com.br>> , acessado em 15/06/2008

ICONE – Instituto de Estudos do Comércio e Negociações Internacionais – Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.iconebrasil.com.br>>, acessado em 18/06/2008

MDIC – Ministério do Desenvolvimento da Indústria e Comércio
Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.mdic.gov.br/>>, acessado em 09/08/2008

Brasil Escola
Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.brasilecola.com/>>, acessado em 22/06/2008

FIESP – Federação das Indústrias do Estado de São Paulo
Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.fiesp.com.br/>>, acessado em 09/08/2008

CNI – Confederação Nacional das Indústrias. **Normalização**
Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.normalizacao.cni.org.br/>>, acessado em 04/05/2008

SGS – Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.br.sgs.com.br/>>, acessado em 12/07/2008

ABIS – Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.abis.com.br/>>, acessado em 16/08/2008

SEBRAE - Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://sebrae-sc.com.br/>>, acessado em 15/07/2008

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas
Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.abnt.org.br/>>, acessado em 15/07/2008

STAR-K
Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.star-k.org/>>, acessado em 15/10/2008

Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.ifanca.org/>>, acessado em 15/10/2008

Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.abef.com.br/>>, acessado em 15/10/2008

Conteúdo pesquisado disponível em: <http://www.brasil.gov.br/governo_federal/estrutura/ministerios/>, acessado em 12/07/2008

INMETRO - Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.inmetro.gov.br/>>, acessado em 12/07/2008

ISO – Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.iso.org/>>, acessado em 02/12/2008

Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.americas.sgs.com/>>, acessado em 12/07/2008

Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.ncc.org.br/principal.asp/>>, acessado em 25/05/2008

Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.200.130.9.7/temas/info/Dsi/qualidad/certiso.htm/>>, acessado em 25/05/2008

Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br/>>, acessado em 15/07/2008

Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.bsibrasil.com.br/>>, acessado em 25/05/2008

Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.rehagro.com.br/siterehagro/publicacao.do?cdnoticia=536/>>, acessado em 13/10/2008

Conteúdo pesquisado disponível em: <<http://www.foodservicenews.com.br/materia.php?id=271/>>, acessado em 13/10/2008

Conteúdo pesquisado disponível em: <http://www.dreamule.org:8088/artigos_traduzidos/Artigos/requisitos-para-a-carne-kosher/>, acessado em 13/10/2008

Conteúdo pesquisado disponível no Trabalho de Curso: **Panorama das Qualificações e Certificações de produtos Agropecuários no Brasil**. Autores: Odair Machado da Silva Filho, Dominique Pallet e Catherine Brabet.

ANEXOS

ANEXO A – CERTIFICADO DE ALIMENTOS HALAL

<p style="text-align: center;">بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ In The Name Of Allah, The Most Gracious, The Most Merciful</p>	
<p>P. O. Box 242 - SBC - SP - Zip Code 09725-530 Phone: (55 11) 4122 2400 / Fax: (55 11) 4332 2090 E-mail: cdial@terra.com.br - jnsib@terra.com.br www.islambr.com.br</p>	 <p style="text-align: center;">Islamic Dissemination Centre For Latin America Centro de Divulgação do Islam Para América Latina</p>
<p>شهادة ذبح حلال</p> <p>يشهد مركز الدعوة الإسلامية لأمريكا اللاتينية بأن الشحنة للحوم الأبقار / الجاموس / الأغنام / الدجاج / الدواجن المبيئة أثناء ذبحها وفقاً لأحكام الشريعة الإسلامية ، وذلك بحضور ممثلها المفوض وتحت إشرافه المباشر في المنطقة المبيئة أثناء تعتبر حلالاً وصالحة للإستهلاك لكافة المسلمين في أي بقعة من لعالم</p>	
<p>HALAL ISLAMIC CERTIFICATE</p> <p>The Islamic Dissemination Centre for Latin America certifies that the shipment mentioned below, composed of Bovine / of Buffalo / of Sheep / of Goat / of Poultry Meat, it was slaughtered in agreement with the Islamic rites, in the presence, and under the direct supervision of its authorized representative designated for the area below described. This way, this meat is Halal and appropriate to the consumption of the Muslims in any part of the world.</p>	
<p>تفاصيل الشحنة Consignment Details</p> <p>التسمية وكمية وصفها Description & Quantity</p> <p>الوزن الصافي Net Weight</p> <p>الوزن الإجمالي Gross Weight</p> <p>الطائرة أو السفينة Ship / Airline</p> <p>رقم الرحلة الجوية أو البحرية Voyage / Flight Number</p> <p>موانئ التحميل Loading Port</p> <p>موانئ التوزيع أو الوصول Destination Port</p> <p>المورد Importer</p> <p>المصدر Exporter</p> <p>البيع Buying House / Meat Wholesaler</p> <p>الشركة المنتجة والمصنعة Producing Company and Plant</p> <p>التاريخ المزمع Buying Date(s)</p> <p>التاريخ المزمع Producing Date(s)</p> <p>التاريخ النهائي Expiry Date(s)</p> <p>ملاحظات Remarks</p>	<p style="text-align: center;">مركز الدعوة الإسلامية لأمريكا اللاتينية Islamic Dissemination Centre for Latin America Official Halal Seal</p> <div style="text-align: center;">  <p>CDIAL مركز الدعوة الإسلامية لأمريكا اللاتينية ISLAMIC DISSEMINATION CENTRE FOR LATIN AMERICA HALAL حلال</p> </div> <p>مورد المنتج Shipping House</p> <p>الاسم Name</p> <p>التوقيع Signature</p> <p>الممثل المفوض لمركز الدعوة الإسلامية لأمريكا اللاتينية Authorized Representative of Islamic Dissemination Centre for Latin America</p> <p style="text-align: right;">00000</p>
<p>Frozen chicken grillor</p> <p>110,52799987793 MT</p> <p>115,869499206543 MT</p> <p>MV ORION</p> <p>ITAJAI - SC - BRASIL</p> <p>DOHA / QATAR</p> <p>FAMILY FOD CENTRE</p> <p>FRIGORIFICO AZX</p> <p>DOIS VIZINHOS - BRAZIL</p> <p>DOIS VIZINHOS - BRAZIL</p> <p>SEPTEMBER 05TH AND OCTOBER 03RD, 05</p> <p>SEPTEMBER 05TH AND OCTOBER 03RD, 05</p> <p>SEPTEMBER 05TH AND OCTOBER 03RD, 06</p> <p>EXP-2357/01</p>	<p>FAMILY FOOD - DOHA</p> <p>AHMAD ALI SAIFI</p> <p>00000</p>

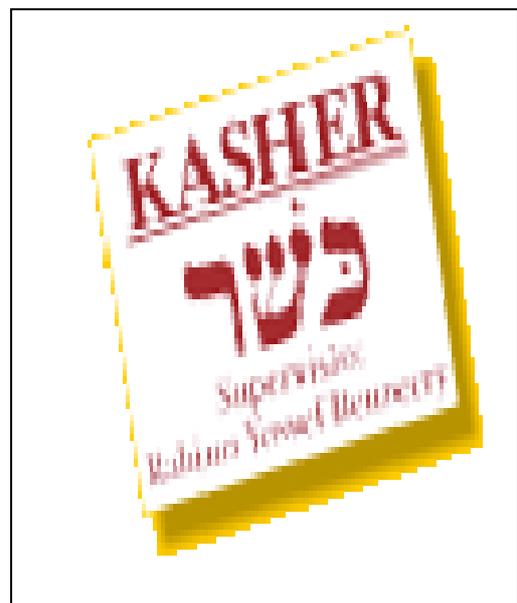
ANEXO B – CERTIFICADO PRÓPRIO DA EMPRESA McDONALD'S



ANEXO D – SELOS CERTIFICADORES ABNT



ANEXO E – SELOS CERTIFICADORES HALAL E KOSHER



ANEXO F – CERTIFICADO DE RASTREABILIDADE ANIMAL



ANEXO G – PROPAGANDA DO DIA KASHER NO McDONALD'S

MenuKasher

O McDonald's
e o Atid convidam
você para
participar
do dia Kasher.
Aproveite.



15/6
McDonald's - Av. Ermanno Marchetti, 1408
Barra Funda - das 9h às 23h





amo muito tudo isso®

Promoção válida nesse restaurante McDonald's por tempo limitado. Imagem meramente ilustrativa.