

## ANÁLISE ECONÔMICA DA CERTIFICAÇÃO NA CADEIA DE CITROS: ESTUDO DE CASO DE UMA COOPERATIVA NO VALE DO CAÍ-RS

Andrea Cristina Dörr<sup>1</sup>  
Maykell Leite da Costa<sup>2</sup>  
Marcos Alves dos Reys<sup>3</sup>  
Aline Zulian<sup>4</sup>

### Resumo

A crescente tendência na fruticultura é o desafio de produzir frutas saudáveis e com qualidade. O mercado internacional, diante das novas tendências do consumidor, exige alimentos seguros e livres de qualquer tipo de agravante à saúde humana. O setor frutícola é um dos mais importantes segmentos do agronegócio brasileiro e, além da sua elevada rentabilidade e expressiva utilização de mão-de-obra, a fruticultura constitui-se em uma valiosa alternativa para a expansão das exportações brasileiras de produtos agrícolas. O reflexo das novas exigências internacionais é a adoção de selos de certificação que comprovam a qualidade e sanidade do produto. As recentes crises alimentares na Europa fizeram com que os consumidores se mobilizassem para exigir maior clareza quanto aos produtos alimentares consumidos. A exigência por produtos mais saudáveis livres de agrotóxicos revela tendências futuras para o Brasil na conquista de novos nichos de mercado. Neste contexto, os objetivos gerais desta pesquisa consistem em estudar a cadeia produtiva de citros no Vale do Caí-RS. Além disso, também objetiva-se analisar as relações contratuais entre a cooperativa e

---

<sup>1</sup> Professora Adjunta do Departamento de Ciências Econômicas, Universidade Federal de Santa Maria, Doutora em Economia pela Universidade de Hannover, Alemanha. Email: andreadoerr@yahoo.com.br, telefone: 55 99734776

<sup>2</sup> Aluno de Mestrado em Extensão Rural da Universidade Federal de Santa Maria, Engenheiro Agrônomo pela Universidade Federal de Santa Maria. Email: maykellcosta@gmail.com. Telefone: 55 84294039

<sup>3</sup> Professor Adjunto do Departamento de Educação Agrícola e Extensão Rural, Universidade Federal de Santa Maria, Doutor em Engenharia Agrícola pela Universidade de Hohenheim, Alemanha. Email: m\_reys@hotmail.com. Telefone: 55 3220 8085

<sup>4</sup> Acadêmica do Curso de Ciências Econômicas, Universidade Federal de Santa Maria. Email: alinezulian@hotmail.com telefone: 54 99674945

os compradores e verificar a estrutura de governança prevalecente na produção.

**Palavras-chave:** análise econômica; certificação; cadeia de produção

## **ECONOMIC ANALYSIS OF THE CERTIFICATION AT THE PRODUCTIVE CHAIN OF CITRUS: A CASE STUDY OF A COOPERATIVE IN THE VALE DO CAÍ-RS**

### **Abstract**

The growing trend in fruit culture is the challenge of producing healthy fruit and with quality. The international market, facing new trends in consumer, demands safe food and free of any type of aggravating to human health. The fruit sector is one of the most important Brazilian agribusiness segments and, in addition to its high profitability and expressive use of manpower, the fruit culture is a valuable alternative to the expansion of Brazilian exports of agricultural products. The expression of the new international requirements is the adoption of certification seals which confirm the quality and sanitation of the product. Recent food crises in Europe caused consumers mobilize to require greater information transparency with regard to food consumed. The demand for healthier products free from agro-toxics shows future trends for Brazil in the conquest of new market niches. In this context, the overall objectives of this work consist of studying the productive chain of citrus at Vale do Caí-RS. In addition, it also aims to look the contractual relations between the cooperative and purchasers and to verify the governance structure prevailing in production.

**Keywords:** economic analysis; certification; productive chains

### **1. Introdução**

A crescente tendência na fruticultura é o desafio de produzir frutas saudáveis e com qualidade. O mercado internacional, diante das novas tendências do consumidor, exige alimentos seguros e livres de qualquer tipo de agravante à saúde humana. A adoção de programas específicos, que asseguram o controle e a rastreabilidade de toda a cadeia produtiva de frutas frescas em particular, têm-se destacado nos últimos anos no mercado de produtos perecíveis.

O setor frutícola é um dos mais importantes segmentos do agronegócio brasileiro. Além da sua elevada rentabilidade e expressiva utilização de mão-de-obra, a fruticultura constitui-se em uma valiosa

alternativa para a expansão das exportações brasileiras de produtos agrícolas. Trata-se, portanto, de um segmento estratégico dentro da perspectiva de desenvolvimento econômico e social do país (Fioravanzo e Paiva, 2004).

O Brasil é o terceiro maior produtor de frutas, atrás somente de China e da Índia. As exportações brasileiras de frutas frescas somaram 888 mil toneladas, sendo responsável pela entrada de US\$ 724 milhões de divisas. Particularmente, as exportações de suco concentrado do Rio Grande do Sul totalizaram 1.849 mil toneladas gerando mais de US\$ 3 milhões em divisas, em 2008 (Aliceweb, 2009).

O reflexo das novas exigências internacionais é a adoção de selos de certificação que comprovam a qualidade e sanidade do produto, como por exemplo, em frutas frescas destinadas principalmente à União Européia. O mercado europeu tem se tornado mais exigente e se destaca como o principal comprador das frutas frescas brasileiras. Existem vários selos de certificação exigidos para a entrada de produtos, principalmente *in natura* pelo mercado internacional, dentre os quais se destacam a certificação orgânica e o *Fair Trade*.

A certificação passou a ser uma variável chave para os produtores de uva e manga, do Vale do São Francisco, acessarem mercados da União Européia. Os resultados mostram que a certificação traz vantagens não somente em relação às oportunidades de mercado, mas também proporciona *price premium* (o qual não é percebido muitas vezes pelos produtores), organização da propriedade, produto seguro e saudável (Dorr, 2009).

As recentes crises alimentares na Europa fizeram com que os consumidores se mobilizassem para exigir maior clareza quanto aos produtos alimentares consumidos. A exigência por produtos mais saudáveis, livres de agrotóxicos, revela tendências futuras para o Brasil na conquista de novos nichos de mercado: os produtos alimentares de alta

qualidade e de produção controlada por mecanismos de certificação e com aval de autoridades públicas (Barros e Varela, 2002).

Neste contexto, os objetivos gerais desta pesquisa consistem em estudar a cadeia produtiva de citros no Vale do Caí-RS. Além disso, também objetiva-se analisar as relações contratuais entre a cooperativa da região e os compradores e verificar a estrutura de governança prevalecente na produção.

## **2. Revisão de literatura**

### **2.1 Segurança do alimento e certificação**

Episódios mundiais marcados por doenças animais amedrontaram e intimidaram o consumo de produtos alimentícios de origem animal e vegetal, e definitivamente marcaram a necessidade de se implantar um programa de rastreabilidade nas cadeias agroalimentares.

A Comissão das Comunidades Européias (2000) tem como um de seus objetivos a melhoria da qualidade de vida de seus cidadãos, o que implica em se criar medidas legislativas e outras ações para promover os interesses, a saúde e a segurança dos consumidores no mercado interno. Em nível internacional, ela procura garantir que os países candidatos apliquem os mesmos níveis elevados de proteção e segurança dos alimentos que foram comercializados.

Outra obra da Comissão das Comunidades Européias (2001) tem por objetivo assegurar um sistema de regulação que:

- (i) assegure um nível de custo possível de ser atingido pelas empresas; (ii) seja tão simples quanto possível e suficientemente flexível para reagir rapidamente ao mercado, associando-se aos interessados; e (iii) forneça segurança jurídica e garanta a sua aplicação eficaz e efetiva, nomeadamente nos litígios transfronteiriços.

Para garantir esse processo, criou-se a Autoridade Européia para a Segurança dos Alimentos, pelo Regulamento (CE) 178/2002, de 28 de

janeiro de 2002 (UNIÃO EUROPÉIA, 2002), o qual estabelece procedimentos de segurança que devem ser aplicados aos gêneros alimentícios, prevendo-se os fundamentos para garantir um elevado nível de proteção da saúde humana e dos interesses dos consumidores.

Para Pessanha (2003),

Segurança alimentar significa garantir alimentos com os atributos adequados à saúde dos consumidores, implicando em alimentos de boa qualidade, livre de contaminações de natureza química, biológica ou física, ou de qualquer outra substância que possa acarretar problemas à saúde das populações. Sua importância cresce com o desenvolvimento de novos processos de industrialização de alimentos e das novas tendências de comportamento do consumidor.

No entanto, apesar de o autor usar o termo segurança alimentar para referir-se à segurança do alimento, sabe-se que há distinção entre os mesmos.

Spiller, Scharamm e Jahn (2004) enfatizam que a diferenciação dos novos processos de certificação baseia-se em: (i) mudança na idéia de qualidade; (ii) alguns processos de certificação contém elementos protecionistas e (iii) profundidade de cobertura, ou seja, abranger toda a cadeia. Atualmente, duas tendências mundiais complementares são discutidas, a introdução do conceito de rastreabilidade do alimento e uma maior exigência por parte dos consumidores com relação à rotulagem alimentar. A primeira envolve a recomposição da história do produto alimentício, com identificação e registro de cada etapa do processo de fabricação e o segundo, constitui-se na tendência que evidencia uns consumidores mais exigentes, que valoriza as diversas opções de certificações de alimentos.

É importante ressaltar que essa demanda por certificação em alimentos não só advém dos consumidores, mas indiretamente dos supermercados e importadores. O varejo de alimentos, com um expressivo poder de barganha, e o mercado internacional, globalizado e com grandes

barreiras não-tarifárias, repassam essas exigências aos agentes à montante do sistema agroindustrial, chegando até ao produtor rural (Spers, 2000).

## **2.2 Principais tipos de certificados**

### **Orgânico**

O processo de certificação orgânico de um produto alimentício, para poder ser avaliado e certificado, deve ser produzido de acordo com normas. A certificação é o processo pelo qual uma produção e o produto são avaliados para verificar se atendem aos requisitos especificados na norma de produção orgânica (Associação de Agricultura Orgânica, 2010).

Além de fornecer ao consumidor a certeza de estar comprando um produto isento de contaminação química, a certificação orgânica garante também que esse produto é o resultado de uma agricultura capaz de assegurar qualidade do ambiente natural, qualidade nutricional e biológica de alimentos e qualidade de vida para quem vive no campo e nas cidades. Dessa forma, conforme o Planeta Orgânico (2010), destaca-se a importância estratégica da certificação para o mercado de orgânicos, pois além de permitir ao agricultor orgânico diferenciar e obter uma melhor remuneração dos seus produtos protege os consumidores de possíveis fraudes. Ou seja, a certificação dos produtos orgânicos representa um instrumento de confiabilidade para o mercado dos produtos orgânicos (Planeta Orgânico, 2010).

No Brasil, são regidas pela Lei 10.831/03 a produção, processamento, rotulagem, certificação, comercialização e a fiscalização dos produtos orgânicos. Além disso, a lei abrange os produtos agrícolas não transformados, os produtos de origem animal e os alimentos transformados. Define ainda, as exigências mínimas requeridas para inspeção à qual cada produtor, processador ou cada comerciante de produtos orgânicos deve submeter-se e com as quais deve assumir compromisso.

De acordo com o Planeta Orgânico (2007), existem no Brasil 18 empresas certificadoras de produtos orgânicos, como frutas, verduras,

laticínios, açúcar, frango, café e grãos. O Instituto de Certificação de Associação Biodinâmica (IBD) é uma das empresas que trata da certificação e controle da produção orgânica e biodinâmica. Segundo esta empresa, os processos de certificação envolvem, além de outros requisitos, um processo para converter a terra com duração de 2 a 3 anos. Este processo é acompanhado por técnicos de extensão que inspecionar a terra e orientar os produtores em todas as fases. O monitoramento é feito uma vez por ano (IBD, 2007).

### **Fair Trade (Comércio Justo)**

O Fairtrade Labeling Organization (FLO) foi criado em 1997. É uma organização sem fins lucrativos que provê o desenvolvimento de normas que beneficiam os pequenos agricultores e seus empregados, também promove a produção sustentável e a garantia preços justos e um extra *premium*. Além dos requisitos mínimos, a FLO espera melhorar as condições de trabalho dos produtores, aumentar a sustentabilidade ambiental e também investir no capital humano, além de apoiar os produtores que visem novos negócios e oportunidades de mercado. A variedade de produtos abrangida pela FLO são: frutas, legumes, chá, café, cacau, mel, sucos, uvas para vinho, frutas secas, nozes e especiarias e produtos não alimentares, tais como flores e plantas, bolas de esporte e sementes de algodão (FLO, 2006:3-5).

Conforme FLO (2007), Fairtrade requer que comercializações sejam justas e transparentes em relação a preços, pagamentos e procedimentos de qualidade. Os requerimentos exigem que todos os produtos vendidos com o selo Fairtrade precisam, necessariamente, ter sido produzidos por produtores certificados. Em relação aos preços e preço *premium*, os compradores devem pagar as associações de produtores pelo menos, o preço mínimo do Fairtrade, estipulado pela FLO. Produtores e compradores devem ter um contrato onde são estabelecidos volume, qualidade, preço e condições de pagamento. Ainda requer-se que 50% do

pagamento seja efetuado quando a produção é entregue no momento da venda e os restantes, 48 horas após a chegada no local de destino. Conforme FLO Cert (2010) existem no Brasil, atualmente, 54 certificadoras. Destaca-se o café com 27 certificadoras, seguido por frutas e legumes com 23.

### **3. Referencial Teórico**

Neste trabalho, utiliza-se a teoria da Nova Economia Institucional (NEI) para compreender o ambiente das instituições na cadeia produtiva e também se utiliza à teoria da Economia dos Custos de Transação (ECT) para se analisar as estruturas de governança prevalecente, dada à mudança institucional decorrente das preocupações dos compradores com a qualidade do alimento. É importante observar a conseqüente necessidade de coordenação da cadeia produtiva, tendo-se em vista a necessidade da implantação de certificação na cadeia de citros.

#### **3.1 Economia dos Custos de Transação**

A teoria da Economia de Custos de Transação (ECT) sustenta que são as características das transações que irão condicionar a forma de governança mais eficiente, ou aquela que se espera como redutora dos custos de transação. Destacam-se as dificuldades de se mensurar os custos de transação e até mesmo de identificá-los adequadamente, visto que, diferentemente dos custos de produção física, aqueles não são facilmente separáveis dos custos administrativos da atividade.

As estruturas de governança podem ser classificadas em: i) a opção pela compra no mercado; ii) a produção própria, sob a forma hierárquica e iii) a forma híbrida (contratos e a integração vertical). No primeiro caso, a sinalização de preços é suficiente para organizar o mercado com um nível de controle menor. No segundo caso, as transações são conduzidas dentro de um regime de propriedade unificada, pois o comprador e o vendedor são da mesma empresa, e são sujeitos a controles

administrativos. A integração vertical será preferível em situações de alta especificidade de ativos, de maior incerteza e com complexidade contratual. Já nas formas híbridas, ocorrem relações contratuais que preservam a autonomia das partes e instituem salvaguardas específicas às transações. Os contratos apresentam custos associados ao seu desenho, implementação, monitoramento e custos associados à solução de disputas emergentes do descumprimento das relações contratuais estabelecidas (Zylbersztajn, 1995).

### **3.1.1 Pressupostos comportamentais**

Custos de transação são custos não ligados diretamente à produção, mas que podem surgir à medida que os agentes se relacionam entre si e problemas de coordenação de suas ações emergem (Farina et al, 1997). O conceito de custos de transação é ilustrado por Williamson (1985) como o “equivalente econômico ao atrito no sistema físico”.

Williamson (1996) destaca dois pressupostos fundamentais para a compreensão da ECT: os agentes têm racionalidade limitada e são oportunistas, o que leva a contratos incompletos. O oportunismo implica que as partes podem se aproveitar de uma renegociação, agindo aeticamente, impondo, conseqüentemente, perdas a sua contraparte na transação (Farina et al, 1997). O fato de alguns agentes agirem de modo oportunista algumas vezes é suficiente para introduzir custos de monitoramento nos contratos, incluindo, dessa forma, salvaguardas para situações de dependência unilateral (Zylbersztajn, 1995).

Quando a ação oportunista ocorre antes do fechamento do contrato é denominada Seleção Adversa (*adverse selection*), e quando ocorre após o fechamento do contrato é chamada de Risco Moral (*moral hazard*). Esses comportamentos são facilitados quando alguma informação estiver incompleta, imperfeita ou assimétrica, opondo-se, dessa forma, a Economia Neoclássica cujo pressuposto é o de que as informações pertinentes aos contratos são sempre perfeitas.

Assim, dado um determinado ambiente institucional, as estruturas de governança serão determinadas pelas características das transações, ou seja, supõe-se que a existência de diferentes estruturas seja explicada pelas diferenças básicas nos atributos das transações cujas principais características são: a) especificidade dos ativos, b) frequência e c) incerteza.

### **3.1.2 Ambiente institucional**

North (1990) destaca o papel do ambiente institucional como importante variável redutora de custos de transação, a exemplo da garantia de direitos de propriedade. Com o objetivo de analisar o papel das instituições, essa corrente vem trilhando dois caminhos: a) investigar os efeitos de uma mudança no ambiente institucional sobre o resultado econômico e b) teorizar sobre a criação das instituições (Farina et al, 1997).

As instituições estabelecem as “regras do jogo” numa sociedade (North, 1990). Mais precisamente, “as instituições consistem as restrição informal (sanções, tabus, costumes, tradições e códigos de conduta) e as regras formais (constituição, leis, direitos de propriedade)” (North, 1991). Coase (1937) destaca que só se obtêm os resultados neoclássicos de mercados eficientes quando não há custos de transação. Quando os custos de transação são consideráveis, as instituições passam a ter importância no processo.

As organizações são os jogadores e compõem-se de grupos de indivíduos dedicados a alguma atividade executada com determinado fim. As limitações impostas pelo contexto institucional definem o conjunto de oportunidades e, portanto, os tipos de organizações que serão criadas (North, 1990). Os agentes de mudanças são os empresários, políticos ou agentes econômicos, aqueles que decidem nas organizações. Já as mudanças de regras formais incluem, entre outras, reformas legislativas, como a aprovação de novas leis; mudanças jurídicas resultantes de jurisprudência que altera os institutos do direito; mudanças de normas e

diretivas por parte dos órgãos reguladores; e mudanças de dispositivos constitucionais, os quais alteram as regras que ditam a elaboração de outras normas (North, 1990).

O ambiente institucional é visto como o *locus* de parâmetros de deslocamento, que interferem na decisão sobre a forma organizacional de produção a ser utilizada (Zylbersztajn, 1995). Os custos de transação surgem ao se mensurar as múltiplas dimensões valorizadas incluídas na transação, e quando na execução contratual a informação tenha custos elevados, podendo ser imperfeita. As instituições e organizações eficazes podem reduzir os custos de cada transação, de forma a obterem uma parcela maior dos ganhos potenciais de cada interação humana (North, 1990). Portanto, as instituições podem ser ineficientes quando os custos de transação dos mercados políticos e econômicos, juntamente com o modelo subjetivo dos atores, não induzem o sistema econômico a caminhar em direção de resultados mais eficientes (North, 1990).

#### **4. Metodologia**

Em 2010, foi realizada uma entrevista presencial, por meio de questionários semi-estruturados com uma cooperativa no Vale do Caí-RS, onde visitou-se a sede, a usina de compostagem e a agroindústria. As entrevistas foram gravadas, transcritas e serão discutidas posteriormente.

De modo geral, o estudo de caso é aplicável quando se deseja obter generalizações analíticas e não estatísticas que possam contribuir para certo referencial teórico. A pesquisa por meio de estudos de caso tem sido enquadrada no grupo de métodos denominados qualitativos, que se caracteriza por um maior foco na compreensão dos fatos do que propriamente na sua mensuração. Dessa forma, contrasta-se com os métodos quantitativos, que se preocupam mais em mensurar fenômenos e são aplicados a amostras mais extensas (Lazzarini, 1997).

Gil (1991) destaca que a entrevista é um método inserido no estudo de caso e que apresenta vantagens pelo fato de ser a mais

adequada para a obtenção das respostas em profundidade. Entretanto, as limitações dessa técnica envolvem custos altos, além da necessidade de ter pessoas treinadas para desenvolvê-la. Outra limitação refere-se às deformações informativas provocadas pelo entrevistador.

## **5. Resultados e discussões**

### **5.1 Importância da certificação**

A cooperativa possui três certificados: orgânico, FLO e Rede Vida. A certificação foi uma demanda dos compradores na Europa. Assim, os certificados orgânicos e FLO servem para atender as exigências do mercado externo, enquanto que o da Rede Vida serve para atender o mercado interno. Ressalta-se ainda que o certificado Rede Vida não tem reconhecimento pelo consumidor brasileiro nem pelo comprador estrangeiro.

Em relação às vantagens de se ter o certificado FLO, o entrevistado destaca que os benefícios se referem ao preço mínimo, contrato, etc. No momento, o preço de mercado está acima do preço mínimo, causando muita insatisfação entre os produtores. Dessa forma, a situação torna-se indiferente em ter ou não este certificado. No entanto, a cooperativa não enxerga vantagens de ter certificação para atender o mercado interno, pois o consumidor não tem consciência quanto a sua importância. Destaca-se ainda, que no Brasil, ainda não há mercado para o produto orgânico, o que existe é apenas especulação sobre uma possível demanda pelos grandes supermercados. Os supermercados argumentam que é necessária uma percepção em relação à qualidade, ter preocupação com o tipo de produto para expor nas prateleiras, mas que isso não existe de forma concreta, que não há reconhecimento pelo consumidor por fruta certificada.

A implantação da certificação requer uma organização da propriedade, ou seja, que os produtores tenham um sistema de gestão implantado. Produtores que não possuem este controle acabam incorrendo

em prejuízo. Dessa forma, é de extrema relevância que os produtores tenham o sistema de gestão e sejam conscientes em relação à necessidade deste controle. Isso se faz necessário não somente por causa da certificação, mas principalmente pela organização da propriedade.

## **5.2 Usina de Compostagem**

A criação da usina surgiu a partir da demanda por matéria-prima orgânica para a produção de citros. São processados os resíduos Tipo Classe 2. No total 35 empresas da região e de Caxias do Sul-RS levam os resíduos com transporte próprio até a usina, localizada em Montenegro-RS. Além do custo de transporte, estas empresas pagam o custo de transformação.

Aproximadamente, 5 mil m<sup>3</sup> de resíduos são processados mensalmente (há espaço físico para 12 mil m<sup>3</sup>). Basicamente, são feitos dois tipos de insumos: compostagem sólida e líquida. A sólida demora 6 meses para ser processada e a líquida – biofertilizante - 3 meses. Todos os associados que recebem o biofertilizante são licenciados pela Fundação Estadual de Proteção Ambiental (FEPAM). Os associados recebem o montante de insumos necessário segundo o laudo do agrônomo. O restante, aproximadamente 1.500 m<sup>3</sup> por mês, são entregues para terceiros (floricultores, produtores individuais), com os quais não há contrato formal de compra e venda. Geralmente, os terceiros buscam os insumos com seus próprios meios de transporte.

## **5.3 Agroindústria**

A cooperativa não vende nem compra frutas de terceiros. A oferta de fruta *in natura* ocorre entre abril e novembro, mas há disponibilidade durante todo o ano para o suco concentrado, pois possui uma câmara fria para estocagem. Os produtores possuem, em média, 12 a 15 hectares de área total, onde 60% é pomar de citros. Para a maioria dos associados, a renda obtida com a venda de citros representa a renda mais importante.

A produção se baseia no cultivo de laranja e tangerina (bergamota). Aproveita-se tanto a fruta verde quanto a fruta madura: da fruta verde, aproximadamente de 1.000 toneladas é extraído o óleo; e da fruta madura colhe-se 500 toneladas de laranja tipo Valência e 1.500 toneladas de tangerina tipo Montenegrina. Observa-se, que 40% deste montante de 2.000 toneladas, é feito o processamento de suco e dos 60% restantes é efetuada a venda *in natura*.

Em relação ao suco concentrado, 1/3 do volume total é exportado para a Holanda, onde posteriormente é reexportado para outros países (Alemanha, Itália e França). A exportação, em 2009, foi de 1 container (o que representa 17.500 kg). Os restantes 2/3, destinam-se para o mercado interno. O suco e a fruta *in natura* são vendidos em Porto Alegre-RS em duas grandes redes de supermercados, e em São Paulo-SP na Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais de São Paulo (CEAGESP).

#### **5.4 Logística**

O transporte da produção de citros da propriedade até a agroindústria é feito em caminhões pela cooperativa, a qual também fornece as embalagens (somente caixas plásticas). As caixas são pesadas no momento que chegam à agroindústria, onde posteriormente, são beneficiadas e comercializadas. A remuneração do produtor varia conforme a qualidade da fruta onde existem 4 classificações. Dessa forma, o produtor não precisa se preocupar em classificar a fruta na propriedade. Destaca-se, ainda, o funcionamento de um sistema de rastreabilidade, em que cada produtor possui um número, denominado de lote. Processa-se toda a fruta referente a este produtor e após o término, é iniciado o processamento da produção de outro produtor. Este sistema de rastreabilidade é similar ao sistema implantado na cadeia produtiva da maçã (Dorr e Marques, 2005).

### **5.5 Principais problemas enfrentados pela cooperativa**

O maior gargalo da venda *in natura* em supermercados é a necessidade de ter um maior espaço para expor as frutas *in natura* e em granel, além da falta de organização e de valorização dos produtos orgânicos.

### **5.6 Relação contratual entre a cooperativa e o cliente comprador**

O cliente da CEAGESP é um cliente específico, que vende somente alimentos orgânicos. Este cliente paga um preço diferencial tanto pelo suco quanto pela fruta *in natura*, o que não acontece com os dois supermercados. Em relação aos contratos, enfatiza-se que existem contratos entre a cooperativa e os supermercados para a fruta *in natura* no mercado interno. Em relação aos compradores externos, também existem contrato com as *traders*, as quais possuem variadas exigências. Dentre elas, destacam-se o calibre e a coloração das frutas.

## **6. Conclusão**

A importância da fruticultura na pauta das exportações brasileiras e a demanda crescente das exigências dos compradores em relação à certificação, desencadeia mudanças no sistema produtivo deste setor. Dessa forma, esta pesquisa objetivou identificar os principais elementos que definem a intensidade da governança exercida pela cooperativa e pelos compradores de citros *in natura* e suco processado. A pesquisa foi conduzida com a utilização do método de estudo de caso, por meio de entrevistas presenciais com questionários semi-estruturados.

Conforme a Teoria da Economia dos Custos de Transação, a estrutura de governança prevalentes entre a cooperativa e os compradores no mercado interno e externo caracteriza-se pela forma híbrida. Destaca-se que um cliente específico da CEAGESP paga um preço diferenciado pela fruta orgânica.

A importância da certificação dos alimentos vai além de uma diferenciação do produto no mercado, ela estabelece um vínculo de confiança entre o consumidor e o produtor. A crescente demanda por alimentos mais saudáveis pelos consumidores estrangeiros acaba gerando impactos positivos na organização da propriedade do produtor rural. Apesar da certificação *Fairtrade* não trazer retornos monetários significativos, ela possibilita o acesso a novos mercados.

O consumidor brasileiro ainda não tem consciência da importância de consumir alimentos seguros e saudáveis. Provavelmente, a questão está mais diretamente relacionada com o poder aquisitivo do que com hábitos alimentares. Dessa forma, ressalta-se a importância da participação do governo federal na divulgação das vantagens da produção integrada nos meios de comunicação, nas feiras e em eventos.

## 7. Referências

ALICEWEB. Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior. Estatísticas. 2009. Disponível em: <<http://aliceweb.desenvolvimento.gov.br/>>. Acesso em: fev. 2010.

ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTURA ORGÂNICA (AAO). Informações disponíveis no website. 2010. Disponível em: <<http://www.aao.org.br/>>. Acesso em: abr. 2010.

BARROS, A. F.; VARELLA, M. D. A nova tendência mundial de segurança alimentar e o sistema de certificações. Territórios em movimento: cultura e identidade brasileira. **Informações Econômicas**, v. 33, n. 7, jul. 2002.

BRASIL. Leis, decretos, etc. Lei 10.831/03. Diário Oficial da União. Produtores e fabricantes o selo de certificação para todos os produtos que contenham a denominação: Ecológico, Biodinâmico, Natural, Regenerativo, Biológico, Agroecológico, Permacultura ou Orgânico.

COASE, R. H. The nature of the firm. **Economica**, London, v. 4, 1937. p. 386-405.

COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPÉIAS. **Livro branco sobre a segurança dos alimentos**. Bruxelas, 2000. COM(1999)719.

COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPÉIAS. **Livro verde sobre a defesa do consumidor na União Européia**. Bruxelas, 2001. COM(2001) [531 final].

DORR, A. C. **Economic Analysis of Certification in the Brazilian Fruit Chain**. Göttingen: Cuvillier Verlag Göttingen, 2009. p. 224.

DORR, A. C.; MARQUES, P. V. As Exigências dos Consumidores Europeus sobre a Maçã Gaúcha na Visão dos Exportadores. Organizações Rurais e Agroindustriais, **Revista Eletrônica de Administração da UFLA**, v. 8, n. 1, 2005. p. 40-8.

FARINA, E. M. M. Q.; AZEVEDO, P. F. de; SAES, M. S. M. **Competitividade: mercado, estado e organizações**. São Paulo: Singular, 1997. 285p.

FIORAVANÇO, J. C.; PAIVA, M. C. **Competitividade e fruticultura como estratégia de inserção competitiva**. Brasília: Sebrae, 2004.

FLO CERT. **Operators in Brazil**. 2010. Disponível em: <<http://www.flo-cert.net/flo-cert/operators2.php?id=10>>. Acesso em: abr. 2010.

FLO. **Fairtrade Labeling Organizations International Annual Report 2006/2007: Shaping Global Partnerships**. Bonn, Germany, 2006. 30p.

FLO. **Fairtrade Standards Fresh Fruit (Except Bananas) Hired Labour**. Bonn, Germany, 2007.

GIL, A. C. N. **Técnicas de pesquisa em economia**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 1991. 195p.

IBD. Institute of Biodynamic Certification Association website. 2007. Disponível em: <[http://www.ibd.com.br/Info\\_DefaultEng.aspx?codigo=queeng](http://www.ibd.com.br/Info_DefaultEng.aspx?codigo=queeng)>. Acesso em: set. 2007.

LAZZARINI, S. G. Estudo de caso para fins de pesquisa: aplicabilidade e aplicações do método. In: FARINA, M. M. Q. (Coord.). **Estudo de caso em agribusiness**. São Paulo: Pioneira, 1997. p. 9-23.

NORTH, D. C. **Institutions, institutional change and economic performance**. Cambridge: University Press, 1990.

NORTH, D. C. **Transaction Costs, Institutions, and Economic Performance**. International Center for Economic Grow. Occasional Paper, v. 30, 1991.

PESSANHA, C. Transgênicos e segurança alimentar: o que está em jogo? **Revista Eletrônica de Jornalismo Científico da UNICAMP**, v. 2, n. 5, abr. 2003. p. 15.

PLANETA ORGÂNICO. Informação disponível no website. 2007 e 2010. Disponível em: <<http://www.planetaorganico.com.br/>>. Acesso em: set. 2007.

SPERS, E. E. Qualidade e segurança em alimentos. In: ZYLBERSZTAJN, D.; NEVES, M. F. (Org.). **Economia & gestão dos negócios agroalimentares**. São Paulo: Pioneira, 2000. p. 283-315.

SPILLER, A; SCHARAMM, M.; JAHN, G. Trust in certification procedures: an Institutional Economics approach investigating de quality of audits within food chains. In: INTERNACIONAL FOOD AGROBUSINESS MANAGEMENT ASSOCIATION, 14, Switzerland, 2004. **Anais...** Switzerland: 2004.

UNIÃO EUROPÉIA. Regulamentos, diretivas, etc. Regulamento CE n° 178/2002 de 28 de janeiro de 2002. **Jornal Oficial**, 2002, n. L 031, p. 1-24. WILLIAMSON, O. **The economics institutions of capitalism: firms markets, relational contracting**. New York: Free Press, 1985. 450p.

WILLIAMSON, O. **The mechanisms of governance**. New York: Oxford University Press, 1996.

ZYLBERSZTAJN, D. **Estrutura de governança e coordenação do agribusiness: uma aplicação da Nova Economia das Instituições**. São Paulo, 1995. 285p. Tese (Livre -Docência) – Faculdade de Economia e Administração, Universidade de São Paulo.