



PROTOCOLO DE BOAS PRÁTICAS DA CAFEICULTURA – IWCA BRASIL

INTRODUÇÃO

O Protocolo de Boas Práticas da Cafeicultura da IWCA Brasil reúne orientações simples e aplicáveis para apoiar produtoras e produtores na organização da propriedade, na melhoria da qualidade do café e na adoção de práticas mais sustentáveis no dia a dia.

Este protocolo foi desenvolvido para ser uma ferramenta prática, que pode ser utilizada de forma gradual, respeitando a realidade de cada propriedade. Seu objetivo é orientar e apoiar a evolução contínua da produção, fortalecendo a rastreabilidade, a gestão e a valorização do café no mercado.

O documento também está alinhado ao Acordo Voluntário do Projeto Arabica-Canéfora, iniciativa que promove práticas sustentáveis, transparência e responsabilidade na cadeia do café, em consonância com requisitos internacionais, como o Regulamento Europeu de Produtos Livres de Desmatamento (EUDR).

Nesse sentido, o protocolo contribui para que as propriedades avancem, de forma prática e acessível, em temas como rastreabilidade da produção, preservação ambiental, boas condições de trabalho e organização das informações.

Mais do que um conjunto de exigências, este protocolo deve ser entendido como um guia de apoio à produtora e ao produtor, ajudando a estruturar processos, gerar mais valor para o café e ampliar oportunidades de acesso a mercados.

A adoção dessas práticas fortalece não apenas a propriedade, mas também o reconhecimento da cafeicultura brasileira e o protagonismo das mulheres no setor.



PROTOCOLO DE BOAS PRÁTICAS DA CAFEICULTURA – IWCA BRASIL

1. GESTÃO E ORGANIZAÇÃO

Registros e controle da produção

- Manter registros de plantio, colheita e pós-colheita (datas, volumes, variedades e lotes).
- Ter um mapa da propriedade (croqui, mapa ou imagem) marcando nascentes e áreas de preservação.
- Registrar compras de insumos, contratação de serviços e vendas, com comprovantes.
- Identificar os lotes de café, garantindo que seja possível saber sua origem.
- Registrar o transporte do café (datas, destino e responsáveis).

Rastreabilidade e organização das informações

- Garantir que seja possível acompanhar o café desde a produção até a venda.
- Manter as informações organizadas, de preferência em formato digital.
- Registrar as coordenadas da propriedade (se possível em formato digital).
- Para áreas maiores, delimitar as áreas de produção (colocar as coordenadas geográficas das áreas).
- Para áreas maiores, delimitar as áreas de produção.
- Manter o Cadastro Ambiental Rural (CAR) atualizado.

2. SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

- Não produzir ou vender café de áreas desmatadas após 31 de dezembro de 2020.
- Evitar novos desmatamentos, mesmo quando permitidos por lei.
- Manter registros ou evidências sobre o uso da terra na propriedade.
- Cuidar corretamente dos resíduos, com separação e destinação adequada.
- Registrar o uso da água, especialmente em sistemas de irrigação.
- Utilizar práticas que conservem o solo, como curvas de nível e cobertura vegetal.
- Usar a água de forma consciente, inclusive no pós-colheita.
- Sempre que possível, reutilizar ou tratar a água utilizada.
- Proteger nascentes, matas ciliares e áreas de preservação.
- Realizar o descarte correto de embalagens de defensivos agrícolas.

3. BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO

- Utilizar mudas de qualidade e adequadas à região.
- Realizar manejo adequado da lavoura, com podas e renovação quando necessário.
- Realizar análise do solo e foliar para manejo assertivo (menor custo e uso de produtos químicos).
- Priorizar a colheita de frutos maduros.
- Não realizar queimadas.
- Adotar o Manejo Integrado de Pragas (MIP), priorizando:
 - prevenção e monitoramento,
 - controle biológico,
 - uso de defensivos apenas quando necessário e de forma responsável.

4. BOAS PRÁTICAS DE PÓS-COLHEITA

- Evitar o contato do café com o solo durante a colheita (uso de pano ou lona).
- Separar os lotes por qualidade ou área.
- Análise de água utilizada no pós colheita, garantindo potabilidade e a segurança alimentar.
- Realizar a secagem em locais limpos e adequados.
- Evitar contaminação com combustíveis, óleos ou outros produtos.
- Armazenar o café em local limpo, seco e protegido.
- Garantir que os lotes estejam identificados e ligados aos registros de origem.



PROTOCOLO DE BOAS PRÁTICAS DA CAFEICULTURA – IWCA BRASIL

5. ASPECTOS SOCIAIS E DE TRABALHO

- Não permitir trabalho infantil ou trabalho forçado.
- Cumprir a legislação trabalhista.
- Oferecer condições adequadas de trabalho, incluindo uso de EPI quando necessário.
- Promover treinamentos básicos para os trabalhadores.
- Incentivar a participação das mulheres em todas as etapas da produção.
- Formalizar os trabalhadores de forma progressiva, conforme a legislação.
- Respeitar os direitos humanos e incluir essas orientações nas relações de trabalho.
- Promover igualdade de oportunidades entre homens e mulheres.
- Incentivar a participação de jovens na atividade cafeeira.
- Criar, quando possível, formas de diálogo e escuta dentro da propriedade.

6. SAÚDE E SEGURANÇA

- Utilizar equipamentos de proteção individual (EPI) na aplicação de defensivos.
- Armazenar produtos químicos em local seguro, ventilado e sinalizado.
- Manter um kit de primeiros socorros disponível.
- Realizar treinamentos básicos de segurança do trabalho.

7. GOVERNANÇA E TRANSPARÊNCIA

- Manter os registros organizados e disponíveis para consulta, quando necessário.
- Ser transparente nas informações com clientes e parceiros.
- Evitar informações enganosas sobre o produto.
- Adotar práticas éticas na gestão da propriedade.
- Incentivar a participação nas decisões, sempre que possível.

NÍVEIS DE IMPLEMENTAÇÃO (AUTOAVALIAÇÃO)

() **Nível Básico:** atendimento das práticas essenciais

() **Nível Intermediário:** maior organização e ampliação das práticas

() **Nível Avançado:** práticas consolidadas com registros completos

AUTO DECLARAÇÃO DE COMPROMISSO

Declaro que estou ciente e comprometida com as práticas deste Protocolo de Boas Práticas da Cafeicultura da IWCA Brasil, bem como com os princípios do Acordo Voluntário, incluindo temas como rastreabilidade, sustentabilidade ambiental, responsabilidade social e organização da produção.

Comprometo-me a manter registros das atividades e a disponibilizá-los quando necessário para acompanhamento e melhoria contínua.

ASSINATURA: _____

NOME DA ASSOCIADA: _____ DATA: ____ / ____ / ____