



ACA

AFRICAN  
CASHew  
ALLIANCE



A DECADE OF TRANSFORMATION

ACA World Cashew Festival & Expo 2016



**Bissau, Guinea-Bissau**

*September 19-22, 2016*



Oportunidades e Desafios do Setor do Caju: na  
África e em Outras Partes do Mundo

Wayne Tilton, 20 de setembro de 2016



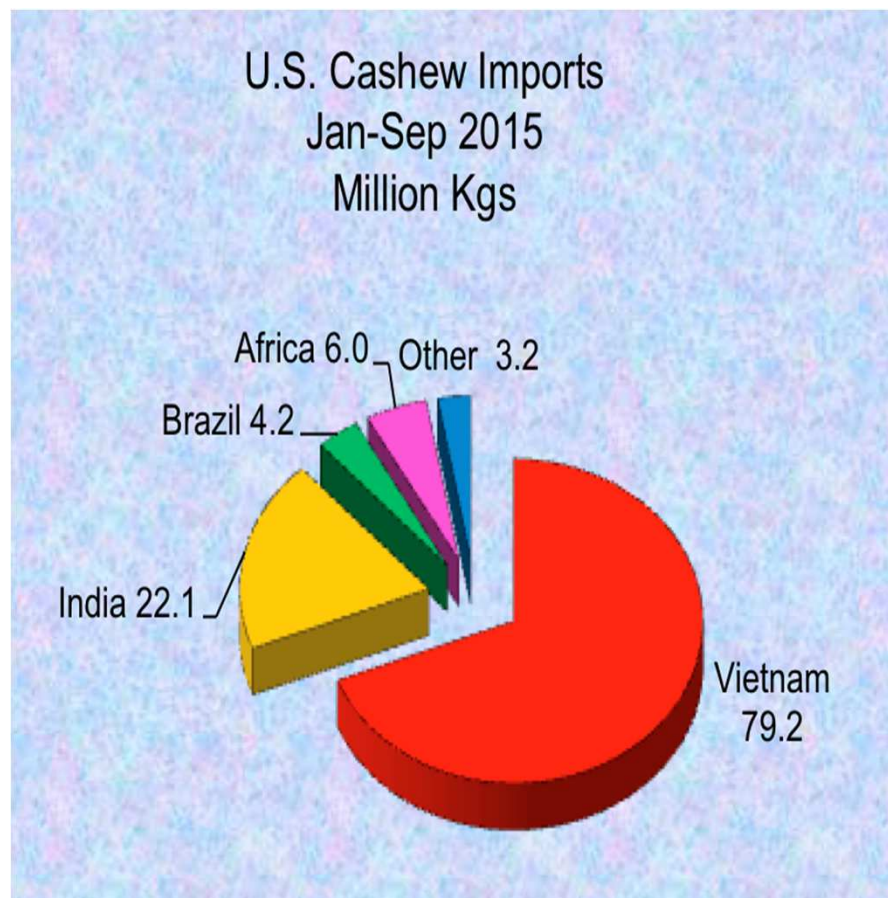
# Tendências para as Castanhas

- O consumidor está se afastando das fontes de proteína tradicionais (carne vermelha)
- Demanda crescente por petiscos saudáveis
- Crescimento do vegetarianismo e do veganismo
- Demanda por produtos e ingredientes naturais
- Aceitação maior do índice elevado de “gordura boa” das castanhas
- Interesse pela história que está por trás de seu alimento





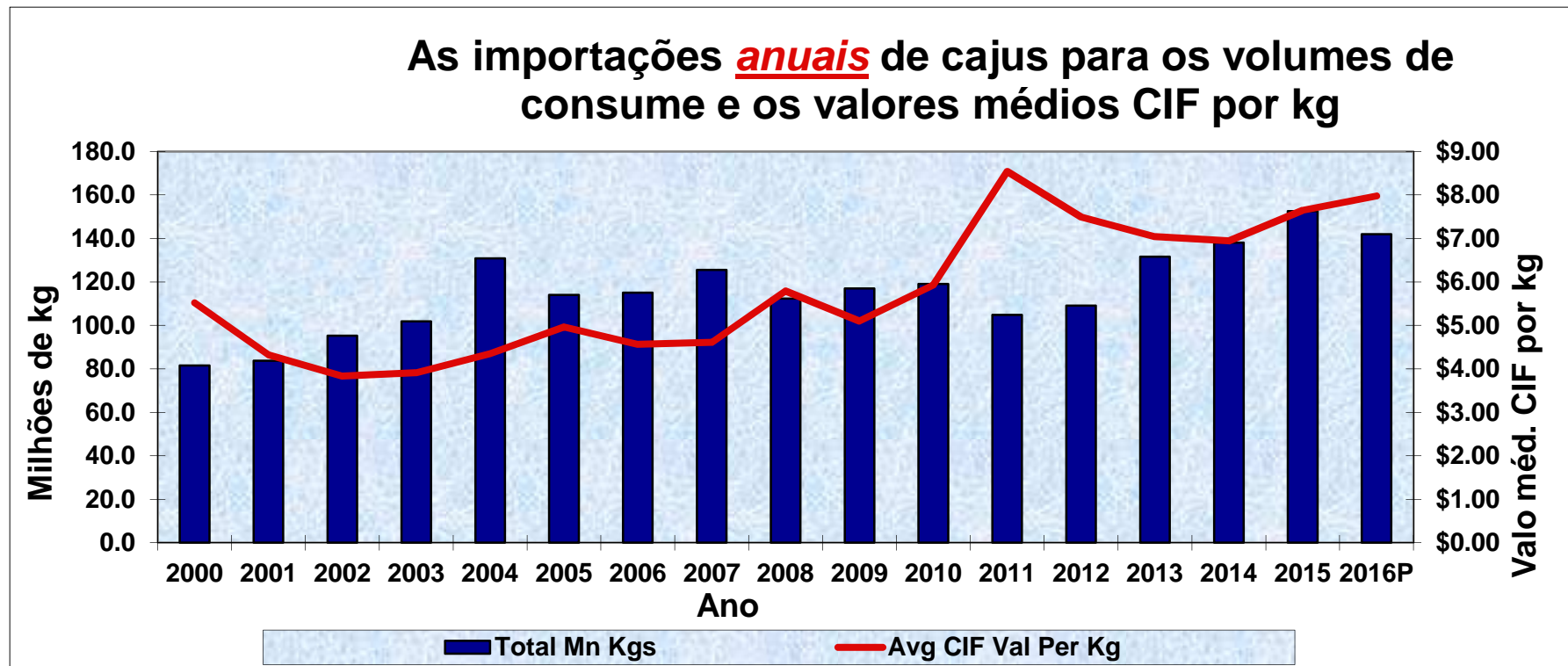
# História das importações de caju dos EUA por origem



| Origem | Milhões de kg |
|--------|---------------|
| Vietnã | 79.2          |
| Índia  | 22.1          |
| Brasil | 4.2           |
| África | 6.0           |
| Outros | 3.2           |
| Total  | 114.7         |



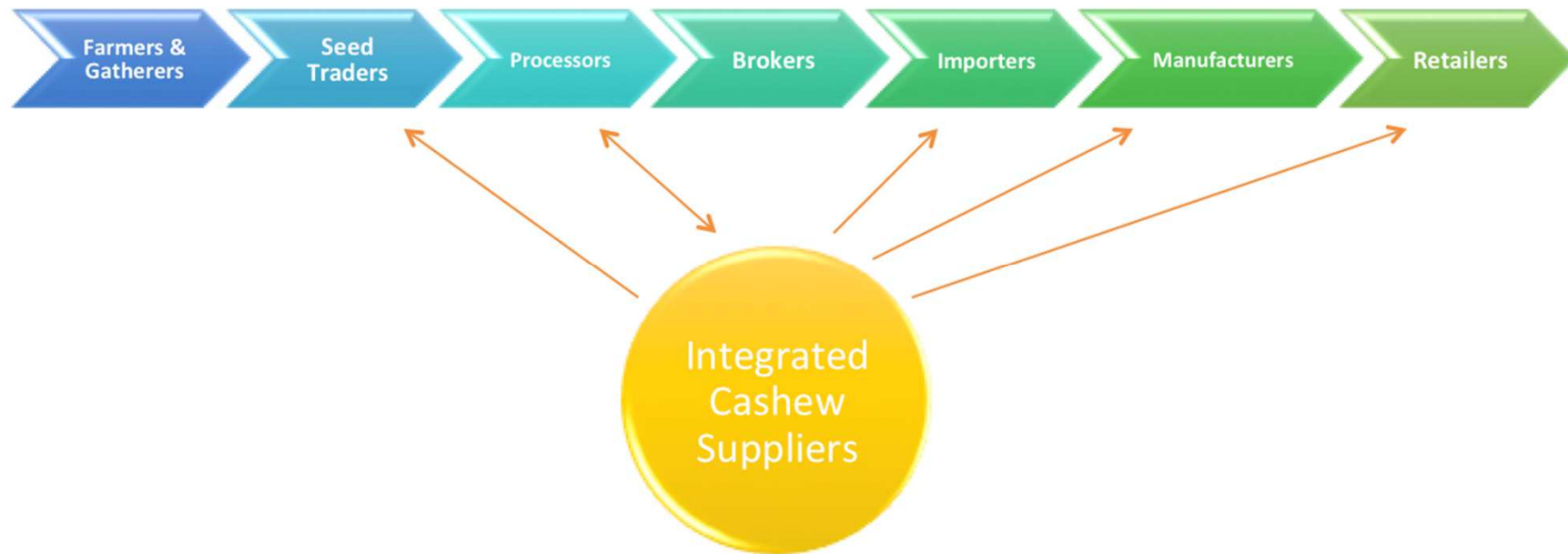
# Consumo





# Oportunidades e Desafios

---







# Oportunidades

---

- Produção grande do matéria-prima
- Interesse crescente dos compradores internacionais
- Aumento da conscientização para a segurança dos alimentos





# Desafios

---

- Falta de fornecimento consistente de castanhas processadas
- Custos de processamento mais elevados que resultam em preços de castanhas processadas alto e não competitivo





# Conformidade com a Lei de Modernização da Segurança dos Alimentos dos EUA

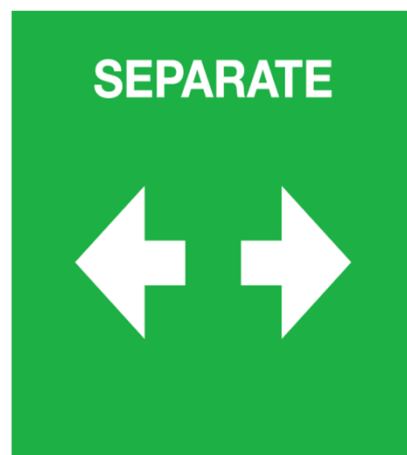
## Regras Principais:

- **Controles preventivos para os alimentos humanos** - exige que as Instalações de produção de alimentos tenham planos de segurança que determinam como os perigos serão identificados e minimizados. Regra original proposta em janeiro de 2013; a regra suplementar para adicionar o linguajar específico para as provisões importantes foi proposta em setembro de 2014. Regra final emitida: 10 de setembro de 2015
- **Verificação do fornecedor estrangeiro** - Os importadores serão obrigados a verificar se o alimento importado para dentro dos Estados Unidos foi produzido de uma maneira que forneça o mesmo nível de proteção para a saúde pública, com as mesmas exigências feitas aos produtores de alimentos dos EUA. A regra original foi proposta em julho de 2013; a regra suplementar para fornecer, entre outras provisões, mais flexibilidade para determinar das medidas de verificação foi proposta em setembro de 2014. Regra final emitida: 13 de novembro de 2015.
- **Credenciamento de Terceiros** - estabelece um programa para o credenciamento de auditores terceirizados para conduzir exames de segurança dos alimentos e emitir certificações de instalações estrangeiras que produzem alimentos para seres humanos ou animais. Proposto em julho de 2013. Regra final emitida: 13 de novembro de 2015.
- **Transporte Higiênico**: Exige que aqueles que transportam alimentos usem práticas sanitárias que assegurem a segurança dos alimentos. Proposto em janeiro de 2014. Regra final emitida: 5 de abril de 2016
- **Adulteração Intencional**: Exige que as instalações domésticas e estrangeiras abordem processos vulneráveis em suas operações para impedir os atos intencionais para causar danos públicos em





# Controles Preventivos



- Controles implantados pela operação para assegurar-se de que os perigos identificados na análise de perigos sejam “significativamente minimizados ou impedidos”.

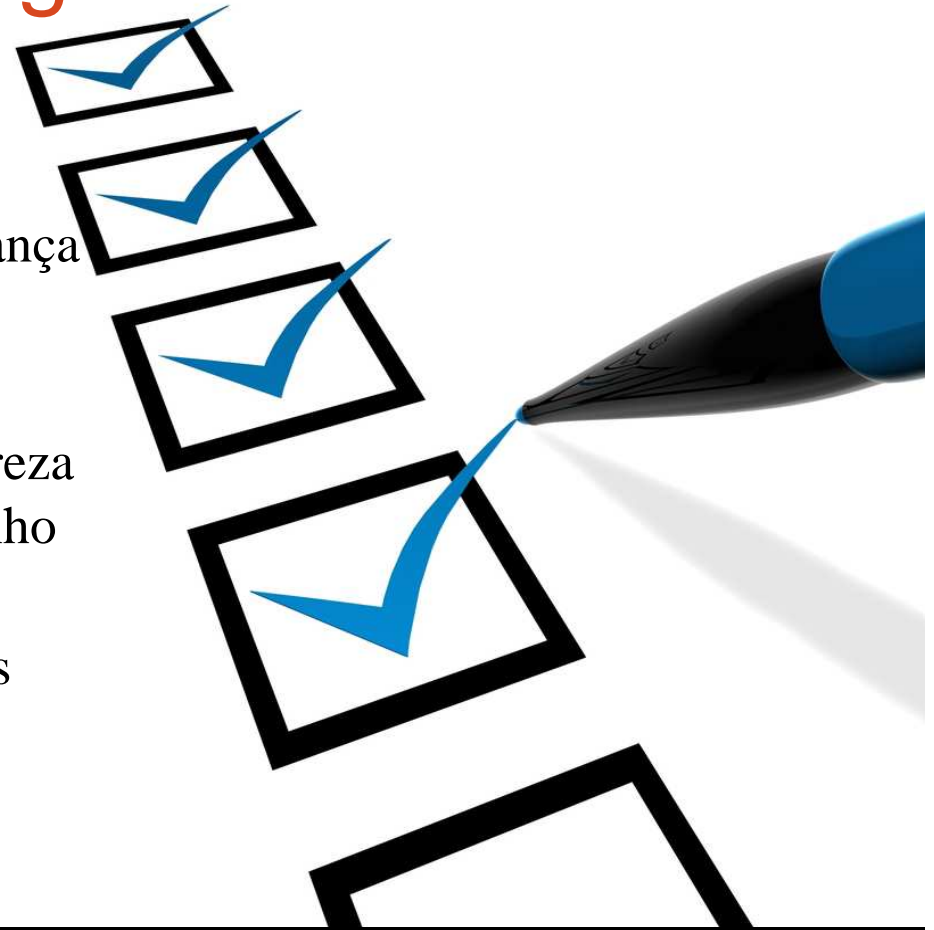
## Tipos de controles:

- Pontos no processo de fabricação (p. ex. cozinhar, assar etc. pode ser chamado de PCCs)
- Controles de Alérgenos dos Alimentos
- Controles das Condições Sanitárias
- Controles dos Fornecedores



# Programa de Verificação dos Fornecedores Estrangeiros

- Somente fornecedores aprovados
- Exames no local
- Amostragem e testagem
- Revisão de registros relevantes de segurança dos alimentos
- Outros, conforme for apropriado
- Atividade e frequência baseadas na natureza do perigo, onde é controlado e desempenho do fornecedor.
- Histórico da segurança dos alimentos dos fornecedores estrangeiros
- Capacidade de resposta na correção de problemas passados
- Práticas de armazenamento e de transporte.



# Resumo



Trabalhar em conjunto ao longo de toda a cadeia de suprimento produzirá:

- Qualidade melhor e rendimentos mais elevados dos produtores rurais
- Processadores cumprirão com padrões de LMSA / FSMA
- Os compradores receberão da África castanhas processadas de qualidade