

Explorar os mercados internacionais oferece diversos benefícios para as cooperativas. Seja para diminuir riscos de ficarem atreladas apenas ao mercado doméstico ou para gerarem mais renda para seus cooperados, a **prática da exportação pode ser uma excelente oportunidade**. Entretanto, ao se posicionar em novos mercados, as cooperativas deverão se adequar a novos padrões de qualidade, processos, e até mesmo obter certificações específicas (voluntárias ou compulsórias).

Em pesquisa realizada em 2022, as cooperativas paranaenses respondentes citaram que possuem cerca de **12 certificações diferentes**.

As certificações servem para **demonstrar que o produto está em conformidade com padrões de processamento, comercialização e qualidade para o acesso aos mais diferentes mercados**. Abaixo, listamos algumas certificações que poderão beneficiar sua cooperativa no momento da exportação.



Certificados de Origem

O Certificado de Origem é um importante documento de comércio internacional que certifica que as mercadorias em um determinado embarque de exportação são **totalmente obtidas, produzidas, fabricadas ou processadas em um determinado país**. Ele serve como uma declaração do exportador para satisfazer exigências alfandegárias ou comerciais. Saiba mais clicando [aqui](#).



Certificação OEA

A OEA (Operadores Econômicos Brasileiros Autorizados) é oferecida pela Receita Federal e atesta que as cooperativas que a possuem adotam **processos adequados que visam minimizar riscos nas suas operações de comércio internacional**. Na prática, pode garantir mais celeridade no processo de exportação. Para se tornar certificado, é necessário passar por solicitação online, apresentação de documentos e auditoria in loco. Saiba mais clicando [aqui](#).



GMP+

A GMP+ *International* é a maior **certificação de alimento animal do mundo**. GMP significa "Boas Práticas de Fabricação" e o + para a integração do HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). Obter essa certificação demonstra que a cooperativa contribui para uma **alimentação segura e uma forte cadeia de fornecimento** e que adota política de qualidade através do gerenciamento de qualidade e controle de riscos (HACCP) baseado na ISO; Saiba mais clicando [aqui](#).



Halal

O conceito Halal vai muito além dos rituais de abate de animais. Seu significado está **relacionado a um padrão ético e moral, baseado em princípios orientados pela religião**. O consumo de alguns alimentos é vetado na religião islâmica, sendo considerados "ilícitos", por exemplo: carne de suíno, sangue de animais, bebidas alcoólicas, etc. . Para ser considerado Halal, o alimento também não pode ter contaminação durante o processo produtivo.

A Fambras publicou em seu site que pesquisas de consumo na Europa e EUA mostram que alimentos certificados Halal estão **sendo procurados também por não-muçulmanos**, como a forma mais segura de se obter alimentos saudáveis e de qualidade.

Saiba mais clicando [aqui](#).

i Quer saber mais sobre certificações? Acesse o material publicado pela OCB, acesse <https://conexao.coop.br/mercado-internacional/por-que-as-certificacoes-sao-essenciais-para-suas-exportacoes/>

Para mais informações sobre certificações e mercado internacional, favor entrar em contato com Carolina Teodoro – carolina.teodoro@sistemaocepar.coop.br – +55 41 3200 1113.