

# SP celebra 10 anos da norma técnica de qualidade do café

**B**ebida consumida em 98% dos lares brasileiros e riqueza agrícola responsável pela industrialização do País no século passado, o café brasileiro teve um salto de qualidade nos últimos anos. Uma das explicações para esse avanço, percebida atualmente pelo consumidor que tem disponível grande variedade de marcas e opções do produto nas gôndolas dos supermercados, foi a deliberação redigida há uma década por diversos órgãos da Secretaria Estadual da Agricultura e Abastecimento (SAA).

**Pioneira no País, legislação do Estado serviu de referência para toda a cadeia produtiva nacional; consumidor e exportações foram os principais beneficiados**

A Resolução SAA nº 28, publicada na edição do *Diário Oficial* do Estado de 5 de junho de 2007, foi a primeira legislação do País a estabelecer uma norma técnica para definir a identidade e a qualidade do café torrado em grão e do café torrado e moído comercializados no território paulista (*ver serviço*).

**Métricas** – O texto legal teve parceria do Sindicato da Indústria de Café do Estado (Sindicafé), representante de toda a cadeia produtiva do fruto, em sua elaboração. Um de seus autores, o engenheiro agrônomo Celso Vegro, pesquisador do Instituto de Economia



Liderança – Brasil é o maior produtor e exportador mundial de grãos e café solúvel

Agrícola (IEA), aponta a atribuição de zero a 10 pontos, embasada por critérios técnicos, para avaliar a qualidade de cada lote do produto.

“Na época, a proposta era definir um padrão de referência para orientar as aquisições de café de órgãos estaduais na Bolsa Eletrônica de Compras (BEC)”, comenta Vegro, atual diretor do IEA. O ponto de partida, recorda, foi um conjunto de métricas de qualidade desenvolvido pelo Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital) para outras culturas, como o milho. O texto final incluiu as colaborações da Câmara Setorial do Café e da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios (Codeagro).

**Qualidade** – A norma técnica paulista define a chamada Qualidade Global da Bebida do Café como a percepção conjunta dos aromas e dos sabores característicos do grão; do equilíbrio entre a doçura e o amargor; da harmonia da bebida e do corpo. Tudo isso resulta em uma sensação agradável durante e após a degustação. De acordo com a regra, para vender nos pregões eletrônicos da BEC, cada fornecedor precisa conseguir nível mínimo de 4,5 pontos em seus lotes.

No intervalo entre 4,5 pontos e 6 pontos, o café recebe a classificação *tradicional*. Nessa faixa estão os cafés mais baratos e consumidos no dia a dia. O grupo seguinte, entre 6 e 7,3 pontos, tem a designação *superior*, reconhecimento de produto diferenciado. A última categoria, a *gourmet*, situada entre os 7,3 e 10 pontos, destaca itens notadamente mais raros, especiais e exclusivos.

**Teste cego** – Formada por equipes de quatro ou cinco especialistas, cada comissão julgadora da SAA prova as amostras em ‘teste cego’, isto é, avalia



Amorim – Norma ajudou a criar marcas fortes

sem saber qual produto de qual lote está consumindo. Como referência para comparação, usa uma amostra prévia de café de qualidade conhecida. A avaliação consiste da chamada prova de xícara: aspirar, degustar e descartar.

No preparo, é usada infusão com filtro de papel para um litro da bebida com 10 gramas de pó, a partir das amostras dos fornecedores recebidas, analisadas e codificadas em laboratórios credenciados pela Codeagro. Se o produto em questão for café ‘expresso’, a preparação é feita conforme a máquina indicada.

**Certificação** – Também agrônomo e participante da redação da norma técnica, Alberto Amorim, secretário-executivo das 31 Câmaras Setoriais da SAA, destaca outros desdobramentos, como a integração do café ao Sistema de Qualidade de Produtos Agrícolas, Pecuários e Agroindustriais da Codeagro. De adesão voluntária, essa certificação inclui o Selo de Qualidade Produto de São Paulo, uma prova da aproximação entre a gestão pública e privada em prol do consumidor.

“Além de coibir fraudes, a norma técnica ajudou a conscientizar todos os elos da cadeia do café paulista sobre a importância de diferenciar o produto”, comenta Amorim. Segundo ele, esta foi uma estratégia adequada para criar marcas fortes, valorizar uma das principais bebidas nacionais e ampliar a percepção de qualidade do consumidor.

“Hoje, há muitas opções de café de qualidade variada à venda nos supermercados, e são todas nacionais”, diz, orgulhoso, destacando a adaptação da lei por outros Estados produtores (como Minas Gerais e



## Exportações brasileiras de café

Ano	Total(*)
2007	28.186.762
2008	29.512.692
2009	30.375.159
2010	33.166.296
2011	33.806.173
2012	28.549.817
2013	31.661.098
2014	36.422.437
2015	36.890.470

(\*) Volume em sacas de 60 quilos de café cru, solúvel e torrado

Fonte: <https://goo.gl/xuTwiM>

Espírito Santo) às suas necessidades. Em 2010, o conteúdo da norma foi atualizado, por meio da Resolução SAA nº 19, de 5 de abril (*ver serviço*).

**Líder** – Para o diretor-executivo da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic), Nathan Herszkowicz, a norma técnica foi fundamental para ampliar a qualidade do café nacional e auxiliar o País a seguir na liderança da produção e exportação mundial de grãos e de café solúvel.

“Com investimento contínuo em tecnologia, derrubamos nas duas últimas décadas o mito do grão colombiano ter qualidade superior ao nosso. No ano passado, as exportações nacionais somaram US\$ 5,8 bilhões”, revela o dirigente. Em média, informa, cada brasileiro bebe 84 litros de café por ano e o consumo segue em crescimento.

“Aliar volume de produção com qualidade e sustentabilidade é o diferencial do café nacional”, ressalta. “Outros passos importantes são o monitoramento e os processos de certificação realizados pela Abic com mais de 180 marcas de café *gourmet*”, conclui.

Rogério Mascia Silveira  
Imprensa Oficial – Conteúdo Editorial

### SERVIÇO

- Resoluções SAA nº 28, de 5/6/2007 (<http://goo.gl/bzHBQF>) e nº 19, de 5/4/2010 (<http://goo.gl/VEz5bj>)
- BEC ([www.bec.sp.gov.br](http://www.bec.sp.gov.br))
- Selo Produto de São Paulo Codeagro (<http://goo.gl/6r5wCK>)



Vegro – Notas de zero a 10 avaliam a qualidade

## Os maiores produtores mundiais de café(\*)

Posição	País	2015	2014	2013	2012	2011	2010
1	Brasil	43.200	45.346	49.152	50.826	43.484	48.095
2	Vietnã	27.500	27.500	27.500	25.000	26.500	20.000
3	Colômbia	13.500	12.500	12.124	9.927	7.652	8.523
4	Indonésia	11.000	9.000	11.667	13.048	7.288	9.129
5	Etiópia	6.400	6.625	6.527	6.233	6.798	7.500

(\*) Volume em mil sacas de 60 quilos

Fonte: <https://goo.gl/3xUHkb>