

QUALIDADE DOS CAFÉS DO BRASIL

EMÍLIA EMICO MIYA MORI¹

1. INTRODUÇÃO

O conceito atual de qualidade para competição abrange não apenas as características intrínsecas do produto, como também as características de seu processo produtivo, que deve ocorrer dentro dos princípios de preservação ambiental e de promoção humana, gerando produtos que apresentem qualidade total certificada (Lei n. 10481 de 29/12/99 da SAA do Estado de São Paulo).

Conhecido pela quantidade de café que produz, o Brasil começa lentamente a marcar sua presença no mundo dos cafés de qualidade. O café produzido no Sul de Minas, foi destaque no ranking da Coffee Review, depois de ter seu aroma, acidez, corpo, sabor e “*aftertaste*” avaliados, recebeu média nove, ficando abaixo de apenas dois outros, ambos oriundos do Havaí. Isso mostra que o Brasil pode produzir cafés de alta qualidade, e que tem condições de superar qualquer outra origem produtora como os tradicionais países da América Central e a Colômbia. A descrição feita pelos julgadores para o café de Alfenas é a de um café encorpado, de sabor achocolatado, doce, e de acidez leve (Informações do Agronegócio de 07/08/00-Carlos Melles).

Segundo Nelson Carvalhaes (1999) a qualidade do café do Brasil hoje, atende os mais diversos consumidores, porque o principal fator na bebida do café brasileiro para expresso é o corpo, pois como sabem o Brasil é tradicional produtor pelo sistema “*sundry*”, estando muito bem estruturado para preparar estes cafés. O processo de secagem em terreiros, proporciona o corpo e dependendo da região com ou sem acidez. Um bom exemplo são os cafés da alta Mogiana em São Paulo, com excelente corpo, achocolatado e praticamente sem acidez.

¹ ITAL, Av. Brasil, 2.880, CP: 139, CEP: 13073-001, Campinas, SP. Fone: (19) 3743-1803/1802
E-mail: miyamori@ital.org.br

Em relação à qualidade há perspectivas fantásticas para o Brasil, pois temos os mais diversos cultivares, como o Mundo Novo, Acaiá, Catuaí Vermelho, Catuaí Amarelo, Bourbon, Icatu, Tupi e outras, formas diferentes de preparo, com cafés naturais, descascados e despolpados que não dependem de fatores climáticos, mas de mercado ou demanda, e temos todas as possibilidades de segmentação.

Segundo o especialista Carlos Brando da P&A Marketing International, o Brasil é um País que produz diferentes tipos de cafés com qualidade, oferecendo cafés de latitudes, altitudes e climas diversos, bem como café das espécies arábica e robusta.

2. AVALIAÇÃO DA QUALIDADE

Representantes de países consumidores falam dos cafés do Brasil e de seu potencial junto a vários públicos. Qual a opinião das pessoas sobre o café brasileiro? Uma das maiores torrefadoras europeias revela que os consumidores europeus em geral têm uma boa imagem do nosso café, classificando-o como “muito bom”, “de aroma delicioso”, “um dos melhores cafés do mundo”.

Em estudo conduzido *in house* por Faria *et al.* (2000) nas cidades de São Paulo, Recife, Salvador e Fortaleza, visando a avaliação de quatro amostras de café torrado e moído, sendo uma amostra reconhecidamente de qualidade nos maiores mercados do país (amostra Nacional), uma amostra de café especial e duas amostras de cafés regionais, o produto “Nacional” foi significativamente preferido nas cidades de Recife e Salvador, destacando-se por superior avaliação global, aspecto do pó e aroma da bebida, sendo menções positivas “o aroma que se espalha pela casa” e “sabor fresquinho”. Em São Paulo e Fortaleza, as amostras locais foram significativamente preferidas, com pontos fortes relacionados ao “sabor natural, pós sem misturas, aroma que se espalha pela casa e cor forte/escuro da bebida”.

De modo geral, o café especial foi considerado fraco tanto em sabor quanto em aroma, além de ser pouco encorpado, revelando que o consumidor tem que ser informado e educado sobre o que é qualidade no café.

O mercado não conhece parâmetros para diferenciar os cafés. O

consumidor não tem referências claras para distinguir uma bebida tão complexa e variável no aroma e sabor quanto o café.

O café no Brasil, preso a antigos costumes de classificação por tipo físico do café cru e de sua bebida característica, com expressões e nomenclaturas somente utilizadas pelos especialistas do mercado exportador, nunca mereceu uma qualificação objetiva e que pudesse gerar uma comunicação facilitada com o mercado – clientes e consumidores. De fato, os atributos utilizados para definir a qualidade dos cafés, sempre foram aqueles que descrevem sua bebida em termos de bebida mole, dura, riada, rio zona e descrições por tipo (quantidade de defeitos), peneiras, impurezas. O atributo mais recente utilizado pela indústria, tem sido “forte”, “suave”, ou “rende mais”, o que parece muito pouco, atualmente para diferenciar os diversos produtos nas prateleiras.

As técnicas tradicionais de degustação, complementadas pelas metodologias de análise sensorial, possibilitam um novo conhecimento sobre as características de café torrado e moído, permitindo o estabelecimento de parâmetros para a qualificação do café, de acordo com a percepção do consumidor (aquilo que o consumidor sente ao beber o café).

A experiência do Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo em convênio com o ITAL - Instituto de Tecnologia de Alimentos, que avaliou mais de 130 amostras de café torrado e moído de diferentes marcas comerciais, introduziu um nível de conhecimento sobre as qualidades do café e sugere um caminho muito interessante para possibilitar a sua qualificação e, conseqüentemente, sua diferenciação, o Programa PEM.

PEM – PROGRAMA DE EDUCAÇÃO DO MERCADO

1. INTRODUÇÃO

O PEM faz parte do Programa Cafés do Brasil e tem como proposta segmentar o mercado por meio da diferenciação das qualidades do café, pretende melhorar, de fato, a qualidade dos cafés produzidos, diferenciar essas qualidades claramente para o mercado e para o consumidor e, com base nisso, promover um aumento do valor agregado para o café e

garantir o aumento do consumo de café no País. A diferenciação dos produtos e o valor agregado dos mesmos são uma saída para os produtores e uma grande chance para o Brasil.

A proposta que está sendo elaborada propõe um novo padrão técnico, que “avalia a qualidade global da bebida do café a partir do produto que está na prateleira, da mesma forma que é feito hoje com o Selo de Pureza, cujo café analisado é aquele tirado diretamente dos pontos de venda”.

A metodologia consiste em prova de xícara utilizando provadores treinados para avaliar a qualidade global da bebida do café, a influência dos defeitos PVA (pretos, verdes e ardidos), a harmonia, a presença de sabor estranho, aroma e corpo, e a partir daí classificar o produto em uma escala de 0 a 10. A proposta é classificar em três categorias: Tradicional (nota de 3 a 6), Superior (nota 6,1 a 8) e *Gourmet* (nota 8,1 a 10).

O café Tradicional é o café do dia a dia e o Gourmet é aquele para ocasiões especiais.

Entende-se por qualidade global da bebida do café, ao atributo principal que o provador /avaliador sente ao degustar a bebida, preparada da mesma forma como o consumidor a prepara.

2. QUALIDADE GLOBAL

Representa, dessa forma, a percepção conjunta do aroma, sabor e corpo da bebida, da presença não preponderante do gosto dos grãos defeituosos (preto, verdes e ardidos) ou de sua inexistência, para o caso dos cafés *gourmet* da inexistência do sabor de grãos fermentados, podres ou preto-verdes; do equilíbrio e da harmonia da bebida, resultando numa sensação agradável durante e após a degustação.

2.1 Avaliação da Qualidade Global

A avaliação da *Qualidade Global* é feita da seguinte maneira:

- Os cafés são preparados em infusão com o uso de filtro de papel, usando-se a diluição de 10 g. de pó de café para 1,0 l. da bebida, a partir das amostras recebidas e que estão codificadas;
- Os avaliadores, em grupos de 4 ou 5 especialistas, provam as

amostras codificadas (teste absolutamente cego) usando-se como referência uma amostra previamente preparada de um café de boa qualidade;

- Os avaliadores, que estão preliminarmente treinados e calibrados, avaliam o conjunto dos atributos da amostra, em procedimento tradicional de prova de xícara (aspirar/degustar/descartar) e atribuem o seu conceito de Qualidade Global na Ficha de Avaliação, usando-se uma escala linear de 0 (zero) a 10 (dez), onde zero representa um café muito ruim e dez representa um café perfeito;

- A prova é feita por repetição para o mesmo grupo e, finalmente, é calculada a média das avaliações, isto representando a Qualidade Global das amostras;

3. COMPOSIÇÃO E REQUISITOS

3.1 Composição

Ingrediente Obrigatório: café cru em grãos.

- **Gourmet** deve ser constituído unicamente com cafés arábica de bebida mole e estritamente mole de tipos 2 a 4 (COB – Classificação Oficial Brasileira), com 0% (ausência) de defeitos pretos, verdes e ardidos (PVA), preto-verdes e , fermentados.

- **Superior** deve ser constituído de café tipos 2 a 6 COB, de bebida mole a dura, com um máximo de 10% de defeitos pretos, verdes e ardidos (PVA) e ausência de grãos preto-verdes e/ou fermentados. Admite-se a utilização de grãos de safras antigas, robusta/conillon e de cafés verdes claros, desde que seu gosto não seja predominante, estando equilibrados na xícara. Para cafés tipo expresso, altera-se o nível de PVA máximo (5% ao invés de 10%), tanto no arábica quanto no Robusta).

- **Tradicional** deve ser constituído de café tipo 8 COB, com bebida variando de mole a dura com xícaras riadas, com um máximo de 25% de defeitos pretos, verdes e ardidos, e ausência de grãos pretos-verdes e fermentados, admitindo-se a utilização de grãos de safras passadas, robusta/conillon e cafés verdes claros, desde que o seu gosto não seja pronunciado e nem preponderante,

4. ESTUDOS DA INFLUÊNCIA DE DEFEITOS PRETOS, VERDES E ARDIDOS NA QUALIDADE DO CAFÉ DE BEBIDA DURA E RIO E DE BLENDS DE CAFÉ ARÁBICA COM CONILLON, DEFEITOS PVA E CAFÉ DO GOVERNO COM CAFÉS DE ORIGEM E CAFÉS DE MARCAS COMERCIAIS.

4.1. Influência dos Defeitos Pretos, Verdes e Ardidos na Qualidade do Café de Bebida Dura.

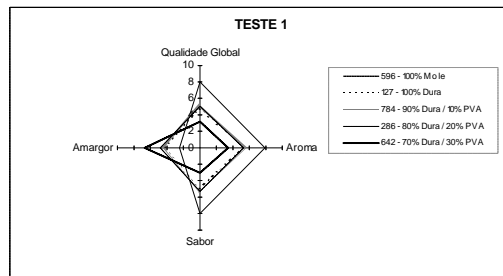


Figura 1- Características Sensoriais de *blends* de café arábica de bebida Dura com PVA comparada à bebida Mole.

4.2. Influência dos Defeitos Pretos, Verdes e Ardidos na Qualidade do Café de Bebida Rio.

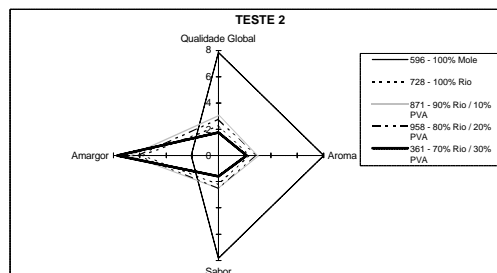


Figura 2- Características Sensoriais de *blends* de café arábica de bebida Rio com PVA comparada à bebida Mole.

4.3. *Comparação da Qualidade entre Bebidas de Marcas Comerciais e Café de Bebida Mole.*

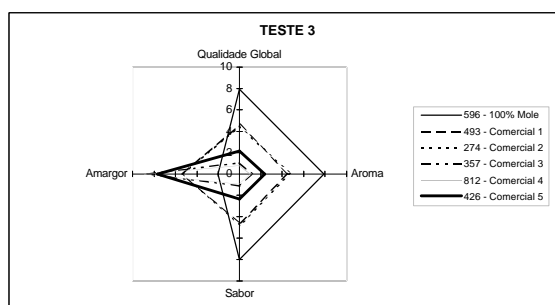


Figura 3- Características Sensoriais de café arábica de bebidas de marcas comerciais comparada à bebida Mole.

4.4 *Comparação da Qualidade Global dos Blends de Café Arábica com Conillon, Defeitos PVA e Café do Governo com Cafés de Origem e Cafés de Marcas Comerciais.*

Blends preparados e cafés comerciais avaliados pelo GTA/PEM

- 951 = 493 = 728 – Referência1 – São Manuel
- 374 – Referência 2 – Varginha
- 469 – Tradicional Baixo – Duro Garça (25% PVA, 30% Conilon, 15% Governo)
- 524 – Tradicional Médio – Duro Garça (25% PVA, 20% Conilon, 10% Governo)
- 846 – Tradicional Alto – Duro Garça (15% PVA, 15% Conilon, 10% Governo)
- 658 – Superior Baixo – Duro Marília (10% PVA, 15% Conilon, 10% Governo)
- 215 – Superior Médio – Duro Marília (10% PVA,15% Conilon)
- 732 – Superior Alto – Duro Marília (5% PVA, 10% Conilon)
- 174 – Tipo 8
- 921 – Comercial 1
- 789 – Comercial 2
- 871 – Comercial 3
- 449 – União Expresso – Sabor da Colheita
- 313 – Melitta – OC

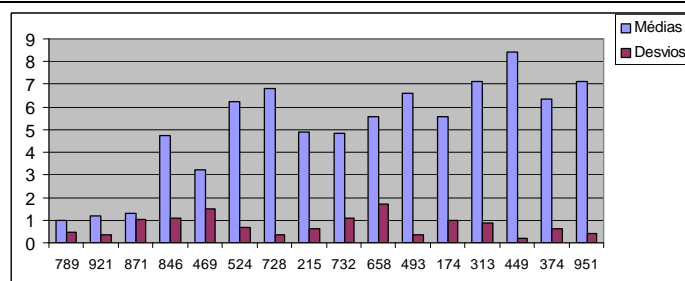


Figura 4- Avaliação da qualidade global dos blends preparados e de cafés comerciais.

Pode-se observar dos dados dos 5 julgadores que a amostra **449** (média=8,44) se classificou como **café Gourmet**, as amostras 313 e 951 (média=7,12), 728 (média=6,82), 493 (média=6,6), 374 (média=6,35), e 524 (média=6,22) se classificaram como **cafés Superiores** e as amostras 469, 215, 846, 732, 658, 174 se classificaram como **cafés Tradicionais**. As amostras de cafés 789, 921 e 871 se classificaram como **cafés Não Certificáveis** às categorias estabelecidas pelo PEM.

CONCLUSÕES

O Brasil não só produz quantidade, mas também qualidade, e das melhores do mundo, porém, precisa provar isto.

Assim sendo, a reconquista do mercado de café é um trabalho a ser executado por todos os elos da cadeia produtiva, cabendo a cada um o desempenho eficiente de tarefas específicas. Aos varejistas e exportadores cabe identificar as vontades do consumidor e repassá-las com clareza aos produtores e à indústria.

À indústria e às cooperativas cabe pesquisar e implementar as mais adequadas e econômicas maneiras de suprir essas demandas.

Os agricultores têm a incumbência de produzir um café que permita chegar ao consumidor o produto desejado. E ao setor de insumos compete pesquisar e desenvolver máquinas, implementos, embalagens e outros acessórios necessários para que o sistema desempenhe da melhor maneira sua missão (BNDES,1999)

A Certificação da Qualidade global do Café poderá representar uma iniciativa inédita no Brasil, liderada pelo Governo Paulista, no sentido de incentivar e aperfeiçoar a qualidade do café e contribuir, definitivamente, para o desenvolvimento do consumo interno e do Agronegócio café brasileiro.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- MELLES, C.- Informações do Agronegócio, Clipping de 07/08/00 23:03 N. 222 Fonte: Agência de Notícias, Jornais Eletrônicos, Agrocast, congresso Nacional, Governo federal etc.
- FARIA, E. V. Relatório em andamento do Subprojeto 19.1998.360.02 “Expectativas e Preferências do Consumidor em relação ao Café Brasileiro”
- MORI, E. E. M. Relatório em Andamento do Subprojeto 19.1998.360.01 “Mapeamento da qualidade do Café Brasileiro”
- ORMOND, J. G. P., PAULA, S. R. L.,FAVERET FILHO, P. Café:(Re)conquista dos mercados.BNDES Setorial, Rio de Janeiro, n. 10, p.3-56, set. 1999.
- PROGRAMA DE EDUCAÇÃO DE MERCADO - PEM- Programa Cafés do Brasil