

LEVANTAMENTO DAS INFORMAÇÕES CONTIDAS EM RÓTULOS DE CAFÉS TORRADOS E MOÍDOS

BRUNA PINHEIRO MACHADO¹; **CAMILO CECHINEL FONTANA²**;
HELAYNE APARECIDA MAIEVES³

¹*Universidade Federal de Pelotas – pinheirombruna@gmail.com*

²*Universidade Federal de Pelotas – camilofontana@gmail.com*

³*Universidade Federal de Pelotas – helaynemaieves@gmail.com*

1. INTRODUÇÃO

Muitos conhecem a história de que o café veio da África, especificamente da Etiópia, mas existe a “Lenda de Kaldi”, registrada no ano de 575 d.C, onde um pastor observou que as cabras ficavam alegres e com energia após comerem os frutos que eram abundantes nos campos. Foi nesta época que começou a exploração e consumo do café. Etíopes ingeriam o fruto, a polpa doce, macerada ou misturada nas refeições, as folhas eram mastigadas, usadas em chás ou também como suco fermentado, o qual se tornava uma bebida alcoólica. Monges utilizavam a bebida para ajudá-los nas rezas e vigílias noturnas (MARTINS, 2008).

Segundo Martins (2008) a torrefação foi desenvolvida somente no século XIV, popularizando a forma do café como conhecemos hoje. Sua popularização em caráter doméstico ou em recintos coletivos aconteceu a partir de 1450, pouco depois a Turquia foi responsável por difundir o “hábito do café” sendo o primeiro a ter uma cafeteria no mundo, o Kiva Han, por volta de 1475. Em território brasileiro, as primeiras sementes de café chegaram em 1727, no estado do Pará, trazidas e cultivadas por Francisco de Melo Palheta, um militar luso-brasileiro. A princípio, configurou-se como sendo um artigo de luxo entre os nobres do Brasil e, mais tarde, com a disseminação da planta para outros estados, além do Pará, como Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo. Em virtude do clima e do solo brasileiro, as lavouras de café ganharam força e tiveram uma rápida expansão territorial. Beneficiando-se desse plantio, o Brasil achou no café um produto com potencial de exportação, se reintegrando nas linhas de expansão do comércio internacional e foi no início do século XIX que o café se tornou o maior artigo de exportação brasileira, tornando-se o produto de maior importância na balança comercial nacional, rendendo ao Brasil grande importância na produção e comercialização global do produto (SILVA, 2019).

Por conta do avanço do mercado, resultando na maior exigência de consumidores em adquirir produtos menos processados, as embalagens têm sofrido constantes modificações, a fim de assegurar, aos produtos, uma vida útil de prateleira maior. A proteção do produto configura-se como função principal, bem como a conservação do mesmo. Pode-se citar também, a de informar os consumidores sobre o conteúdo do produto, por meio da rotulagem, contendo nome, tipo do produto, quantidade, data de fabricação e validade, identificação do fabricante, informação nutricional do produto, instruções de preparação, uso e armazenamento doméstico, entre outros (OLIVEIRA e ALVES, 2004).

Em termos de rotulagem no Brasil, órgãos governamentais como a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e o Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e

Tecnologia (INMETRO) cuidam da fiscalização e regulamentam a rotulagem do café. Uma rotulagem adequada permite que o consumidor tenha parâmetros de indicativos de segurança e qualidade e também informações nutricionais, sendo assim, o objetivo do presente estudo buscou avaliar as embalagens e suas informações sob diferentes níveis de relevância, contidas nos rótulos de cafés comerciais torrados e moídos disponíveis no comércio local.

2. METODOLOGIA

Realizou-se uma análise em relação às embalagens de cafés comerciais torrados e moídos, a partir das informações contidas nos rótulos, obtidas no comércio local da cidade de Pelotas (RS). O universo amostral foi caracterizado em trinta amostras adquiridas em três supermercados de grande porte. A seleção desses supermercados foi realizada conforme a quantidade de checkouts presentes em cada supermercado, seguindo a classificação da Associação Gaúcha de Supermercados (AGAS), onde estes são classificados como sendo de grande porte quando possuem de 21 a 30 checkouts.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Com base nas amostras, informações como grau da torra, região de origem, modo de preparo, características específicas, informações nutricionais, modos de conservação e apresentação do Selo ABIC foram levantadas. Das trinta amostras, somente 16,7% não apresentaram o Selo de Pureza da Associação Brasileira da Indústria de Café.

Ele atesta que produto é puro, ou seja, não possui adulterações ou misturas, portanto, a integralidade do produto é constituída de 100% café, o que garante a segurança e respeito ao consumidor. Segundo a ABIC (2023), o Programa Permanente de Controle da Pureza do Café (PPCPC) foi criado pela ABIC em 1989, e foi à primeira iniciativa da entidade para impulsionar o consumo através da melhoria da qualidade do café oferecido no mercado nacional. Trata-se de auxílio fundamental ao combate à comercialização de cafés de baixíssima qualidade com alto percentual de impurezas, pois da detecção de irregularidades às empresas são responsabilizadas, sendo associados ou não.

Na Figura 01 é possível observar o percentual de amostras que apresentaram características como a menção tradicional e extraforte, bem como a versão descafeinada. Contudo 56,7% do universo amostral foram de cafés considerados superiores, possivelmente com grãos oriundos da variedade arábica, uma vez que dentre os estados produtores de cafés no Brasil concentram-se em Minas Gerais, São Paulo, Paraná, Espírito Santo, Bahia e Rondônia, sendo os três últimos com percentual de mistura com a variedade robusta (conilon). Essa hipótese fundamenta-se, pois das 17 amostras (56,7%) somente 33,3% (n=17) das amostras referiram a região de origem, conforme o mapa na mesma figura. Destacam-se as regiões do cerrado mineiro (4 amostras), sul de minas (2 amostras), Mogiana (1 amostras) e Mogiana Paulista e Sul de Minas Gerais (2 amostras).

No quesito grau de torra 53,3% das informações contidas no rótulo apresentaram o referido grau, dentre os que apresentaram 33,3% era de média torra, 10% de torra escura e 3,3% de média escura, prevalecendo nas amostras (7 amostras) classificadas em superiores.

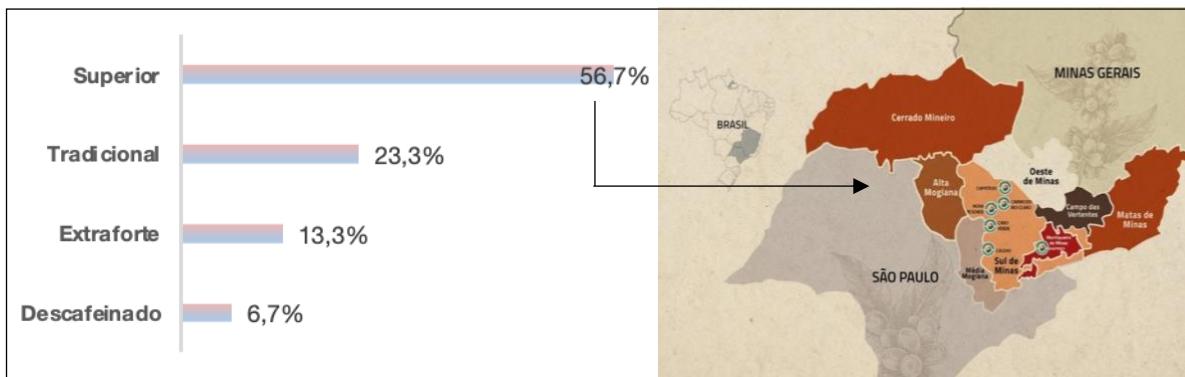


Figura 01. Percentual das características de cafés comerciais torrados e moídos (n=30).

Todas as amostras apresentaram informações obrigatórias, como o modo de preparo, informações nutricionais e modo de conservação. Contudo, em relação a características específicas de forma facultativa, prevaleceu nas amostras superiores 46,7% (n=30). As alegações das frases eram em relação à análise sensorial, como o termo “nota”, tais como: “notas de caramelo”, “notas de cacau escuro”, “notas frutadas”, “notas de frutas secas, nozes e conhaque”, “notas de castanha e amêndoas”, “notas de amêndoas tostadas”, “notas de chocolate”, “notas de caramelo e chocolate”. Apenas uma amostra considerou a característica específica em relação ao aroma (caramelo), bem como uma única amostra destacou o termo: “encorpado, adstringência moderada e livre acidez”.

Por fim, em janeiro de 2023 foram estabelecidos novos parâmetros pela Portaria SDA nº 570 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BRASIL, 2022), o documento define exigências de classificação do café torrado. As embalagens devem conter obrigatoriamente o tipo do café, o grau da torra, e conforme o documento o café descafeinado para ser assim classificado, o grão não poderá conter o teor de cafeína maior que 0,1%. Nas duas amostras de café descafeinado, os mesmos apresentavam a informação preconizada.

4. CONCLUSÕES

O programa de pureza ABIC, iniciado em 1989 tinha o objetivo de melhorar a qualidade do café consumido no país, passados três décadas, o café vendido no mercado nacional teve notável melhora de qualidade, tendo grande quantidade de opções com grãos selecionados e torras, as empresas valem-se desses atributos obrigatórios e de outros adicionais para valorizar o produto. No mesmo sentido, o consumidor tornou-se mais exigente e busca nas informações da rotulagem a segurança para efetuar a compra de um produto que atendam às suas expectativas. Além disso, impulsionado com a mudança das exigências de classificação e informações obrigatórios na embalagem do café em 2023, grande parte das amostras se apresentaram adequadas à legislação.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS



ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ. **ABIC**. Disponível em: <https://estatisticas.abic.com.br/estatisticas/indicadores-da-industria/>. Acesso em: 23 ago. 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Portaria SDA nº 570, de 9 de maio de 2022. **Estabelece o padrão oficial de classificação do café torrado. Brasília: Secretaria de Defesa Agropecuária. 2022.** Disponível em: PORTARIA SDA Nº 570, DE 9 DE MAIO DE 2022 - DOU - Imprensa Nacional (in.gov.br). Acesso em: 2 set. 2022.

MARTINS, A.L. **História do Café**. São Paulo: Contexto, 2008.

OLIVEIRA, P.A.P.L.V.; ALVES, R.M.V. **Embalagem para café torrado: uma alternativa para a agregação de valor ao produto**. BOLETIM DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO DE EMBALAGENS, v.16, n.1, p. 1-6. 2004.

SILVA, M.S.J. **Adequação de Rótulos de Café e Leite à Rotulagem de Alimentos: Estudo de Caso**. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso Universidade Federal de Lavras, curso de Engenharia de Alimentos, para a obtenção do título de Bacharel.