

TREINAMENTO EM CLASSIFICAÇÃO VISANDO MELHORIAS NA QUALIDADE E COMERCIALIZAÇÃO DE CAFÉS DO LESTE PAULISTA: UM RELATO TÉCNICO

Daniel Gomes

Eng. Agr., Ms., PqC do Polo Regional do Leste Paulista/APTA

daniel.gomes@apta.sp.gov.br

A região do Circuito das Águas Paulistas está localizada na Serra da Mantiqueira, possui clima apto para a cafeicultura, boa altitude, com alguns municípios apresentando áreas acima de 1.000 m. Tem como limitação a mecanização em áreas de topografia acentuada, além de riscos de geadas.

Apesar do histórico de produção e aptidão cafeeira sofre com desvalorização do produto regional, GOMES (2009) e GOMES & TURCO (2010) realizaram avaliações qualitativas de amostras de cafés da região e verificaram que as bebidas de cafés produzidas não exprimiam todo seu potencial, especialmente pela falta de cuidados pós-colheita e pelas características da comercialização regional, que desestimula os produtores a adotarem novas ações ou tecnologias que visem à melhoria qualitativa do café.

Em entrevistas realizadas com os cafeicultores foi comum observar a frustração com os preços obtidos por saca e com as ações propostas para sua melhoria, pois costumam alegar que os esforços não são compensados na comercialização. Mas, é evidente a falta de informação dos produtores a respeito da classificação do café, estando eles à mercê da baixa qualidade dos grãos produzidos e da classificação questionável de alguns compradores que tendem a classificar erroneamente o café para lucrar mais com o produto.

No Brasil a classificação do café esta fundamentada no Decreto Federal n 27.173 de 14.09.1949 e em suas resoluções. A atual classificação adotada no Brasil condiz com as condições em que o café é produzido em nosso meio, tendo em vista as grandes áreas de cultura, falta de mão-de-obra, colheita, secagem por insolação, maturação desigual, escasso tempo em que o fruto permanece no estado cereja, os quais são os fatores que ocasionam o

aparecimento de numerosos defeitos. Assim o café brasileiro é classificado por tipo e características de qualidade (ASSOCIAÇÃO, 2009).

Reconhecendo a desinformação dos produtores sobre os atributos qualitativos de um bom café e as formas oficiais de classificá-lo, a área de Agregação de Valor e Engenharia de Alimentos do Pólo Regional do Leste Paulista realizou um curso pratico de classificação de café para 20 produtores da região. O curso teve a finalidade de informar ao produtor os princípios da classificação, principais defeitos do café e suas origens, ensiná-los a classificar seu próprio café dando-lhes informação necessária para melhoria da qualidade e consequentemente do preço da saca de café através de uma comercialização clara e justa.

Informações sobre o curso de café

O curso de café foi ministrado pelo autor deste artigo e por um renomado consultor de qualidade do café, formado pelo extinto IBC - Instituto Brasileiro do Café em Classificação e Análise Sensorial.

O curso aconteceu em duas etapas sendo a primeira teórica mostrando aos produtores a classificação oficial, suas vantagens na comercialização e os principais defeitos dos grãos de café e suas origens. A segunda etapa realizou-se com uma classificação didática (Catação), de acordo com as regras oficiais. Foi apresentada aos produtores uma amostra de 300 gramas de café, previamente selecionada que foi então classificada pelos participantes do curso.

Após a classificação das amostras os instrutores avaliaram a classificação elucidando os acertos e os erros dos produtores. O curso não teve o interesse de formar especialistas em classificação, mas fornecer informações e recursos suficientes aos produtores para saber reconhecer os principais defeitos de seu café e saber avaliar e classificar o seu produto na hora da venda, evitando assim duvida na classificação do produto.

Resultados Obtidos

Os resultados do curso de classificação de café oferecido aos produtores do Leste Paulista tiveram conseqüências imediatas na percepção de qualidade e na comercialização do produto. Parte dos produtores relatou não ter noção dos atributos qualitativos do seu café e

simplesmente aceitar a classificação realizada pelo comprador, sendo esporádica a consulta a outras opiniões. A classificação e o reconhecimento dos defeitos auxiliaram também a reconhecer suas causas, podendo assim intervir de forma racional no problema.

Relata-se o caso de um produtor, aqui chamado de A, que representa uma família de cafeicultores do Leste Paulista com quatro membros, sendo um casal de idade média de 65 anos e dois filhos com idade média de 32 anos. A escolaridade dos membros é o ensino médio, possuindo quatro funcionários registrados e 15 temporários na época da colheita. Cafeicultores a duas gerações (110 anos), a família produz média de 700 sacas de café por ano pelo processo natural, comercializando-o de forma simples, enviando amostras do café beneficiado para empresas compradoras do município e do seu entorno para avaliação e caso haja interesse mutuo é firmado o negocio.

O produtor A firmou um contrato verbal de venda de um lote de 200 sacas (para ser entregue em duas parcelas de 100 sacas) com a empresa X. Ela é uma multinacional de grande porte que tem um programa de Qualidade do Café do qual o produtor A faz parte. O padrão negociado foi Bebida Dura com até no máximo 25% de defeitos, ao preço de R\$ 289,00/Saca 60kg, sendo que não foi considerada a classificação oficial do café, mas sim uma proporção de defeitos, que é basicamente o peso dos defeitos em relação ao peso total da amostra. Este tipo de comercialização era usual ao produtor mesmo pairando algumas dúvidas sobre a classificação do comprador X, que segundo o produtor apesar de duvidosa lhe parecia justa.

No entanto, após o curso de classificação o produtor A se deparou com a seguinte situação: no fechamento do lote de café a ser entregue à empresa X, foi realizada uma amostragem nas sacas e segundo a avaliação da empresa o café continha 31% de defeitos, porém, numa aferição anterior o produtor, com a instrução recebida no Curso de Classificação, havia estimado uma quantidade de 20% de defeitos, quantidade muito inferior à estimada pelo comprador.

Diante desse impasse o produtor solicitou à empresa uma nova aferição dos defeitos de seu café, o que não foi feito. A compradora informou que para efetiva avaliação o produtor deveria depositar o lote de café nas dependências da empresa, o que não foi feito pelo produtor.

Em nova tentativa de acordo, a empresa exigiu o ajuste do lote aos 25% de defeitos, constante no contrato. Esse procedimento teria que ser realizado em selecionadora

eletrônica, ao custo de R\$ 6,00 por saca, além de complementar o peso referente aos defeitos retirados. Caso contrário abateria todo valor referente aos defeitos (31%), reduzindo para um valor da saca a R\$ 245,00, decréscimo de 17% aproximadamente.

Mediante essa situação o produtor recorreu a um consultor em cafeicultura e três empresas Q, Z e W para realizar avaliações de seu café e esclarecer a dúvida sobre as avaliações da amostra.

Na empresa Q o classificador fez questão de esclarecer que retirou defeitos acima do normal, o que resultou em 24% de defeitos. Por sua vez o consultor averiguou 20% de defeitos, a empresa Z, que é uma renomada cooperativa, classificou a amostra com 18%, situação esta repetida com a empresa W.

Diante da discrepância de classificação o produtor se recusou a vender a 200 sacas de café à empresa X, vendendo-as à empresa Z, que acabou por emitir um laudo de classificação dentro do qual figura a definição do peso dos defeitos em 15%.

Conclusões

- Apesar de produzir e comercializar cafés há muito tempo, os produtores da região do Leste Paulista desconhecem ou possuem poucas informações sobre os parâmetros qualitativos e comerciais do café.
- Muitas empresas compradoras de café possuem regras próprias de comercialização deixando as relações comerciais obscuras.
- O Curso de Classificação de Café aos produtores comuns gerou resultados imediatos na percepção de qualidade e comercialização do produto, sendo que seis outros participantes do curso relataram melhora na avaliação de seus cafés e conseqüente melhora do preço.
- Ações de instrução técnica aos produtores se mostraram promissoras na melhoria da qualidade do café regional e comercialização mais justa do produto.

Referências

ASSOCIAÇÃO COMERCIAL DE SANTOS, Apostila do Curso Internacional de Classificação e Degustação de Café, Associação Comercial de Santos, 2006.

GOMES, D **Avaliação da qualidade do café produzidas no Circuito das Águas e Região durante o II Concurso de Qualidade do Café Amparo e Região**, 22 de setembro de 2009 (Não Publicado).

GOMES, D.; TURCO, P.H.N. **Avaliação do panorama qualitativo de bebidas de café produzidas no Circuito das Águas e Região**. Feni Café / XV Encontro Nacional de Irrigação da Cafeicultura no Cerrado / XIII Feira de Irrigação em Café do Brasil / XII Simpósio Brasileiro da Pesquisa em Cafeicultura Irrigada 24/03/2010 até 26/03/2010. Araguari / MG.