

A decisão da Secretaria da Agricultura, Irrigação e Reforma Agrária da Bahia de definir uma Norma Técnica para Fixação de Identidade e Qualidade de Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído, conforme Portaria nº 111, publicada no Diário Oficial de 12 de julho, foi comemorada pela ABIC tanto por atender seu pleito – feito não só ao governo baiano, mas junto a todos os demais Estados e Municípios –, como por ter sido divulgada em um momento em que a entidade e o setor questionam os rumos nefastos da guerra comercial estabelecida, nacional e regionalmente, entre empresas de todos os portes – tema do Fórum Nacional da Indústria realizado em junho (veja matéria na página 14).

A publicação da norma pelo secretário Pedro Barbosa de Deus coloca a Bahia à frente de outros Estados e organismos públicos, pois avança no quesito básico pleiteado pela ABIC – que é o estabelecimento de um Nível Mínimo de Qualidade – dispondo e definindo também as categorias dos produtos a serem licitados: cafés Tradicionais, Superiores e Gourmets. “A Portaria 111 é exemplar, detalhando com clareza requisitos de características físicas, químicas, sensoriais e de qualidade global da bebida, assim como temos no PQC – Programa de Qualidade do Café”, diz Almir José da Silva Filho, diretor de Qualidade da ABIC.

Menor preço X Qualidade

Não é de hoje que algumas empresas, pressionadas pela concorrência e pela necessária sobrevivência, abrem mão da qualidade e até da ética comercial na ilusão de se manterem no mercado. E cada vez que esse movimento ressurgir, a ABIC atua de forma enérgica, dentro dos poderes que lhe cabem enquanto entidade representativa do setor. “Foi assim em 1989, quando lançamos o Selo de Pureza, que se mantém ativo até hoje, e em 2004, com o Programa de Qualidade do Café”, diz Almir.

A proposta do Nível Mínimo de Qualidade surgiu em 2003, quando a ABIC assumiu para si a responsabilidade de “convencer” os organismos públicos de que a Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, que determinava nas licitações o critério de menor preço para aquisição de café, na verdade estava levando à deterioração da qualidade, à insatisfação dos consumidores e – conseqüentemente – ao uso inadequado dos recursos públicos. “O trabalho capitaneado pela ABIC vem dando resultado, como mostram a decisão do governo baiano e a própria Instrução Normativa nº 08, do



A equipe do laboratório SENAI: Lilian Maria Ricardo Duarte, técnica de ensino, Cristiana Ambiel, coordenadora técnica, Maria de Fátima Alves da Silva, da gerência de Tecnologia Ambiental e o prof. Humberto Marzinotto Filho, diretor

Ministério da Agricultura, que dispõe e regulamenta sobre o padrão de identidade do café que pode ser comercializado”, avalia o diretor-executivo, lembrando que a entidade apresentará em breve sugestões de aperfeiçoamento para que esta Instrução passe a ser obrigatória para todas as indústrias, conforme decidido no Fórum do setor.

O programa de Nível Mínimo de Qualidade estruturado pela ABIC é um conjunto de especificações e procedimentos de análise laboratorial que assegura o fornecimento (e aquisição) de café de melhor qualidade nas licitações: são os cafés que recebem, na avaliação da Qualidade Global, nota igual ou superior a 4,5 pontos, numa escala sensorial de 0 a 10 pontos. Esta avaliação é feita por especialistas em café, em uma rede de vários laboratórios renomados (ITAL, Laboratório Carvalhaes, GAC-Sindicafé-SP, Exxatus, NUGAP e em breve, Laboratório do Sindicafé-MG), ao qual se junta agora também o do SENAI – Escola Barra Funda, em São Paulo, que é uma unidade exclusiva para a Área de Alimentos e cujo credenciamento foi aprovado.

“Mantemos no site da ABIC a relação das empresas e respectivos produtos que detêm o certificado PQC que pode ser consultada por qualquer pessoa. No caso das licitações públicas, e até mesmo privadas, pode-se exigir também a apresentação do Certificado de Autorização do Símbolo de Qualidade ABIC”, informa Almir, acrescentando que todas as marcas são continuamente monitoradas.

O mesmo acontece com o controle do Selo de Pureza ABIC. Os produtos são analisados permanentemente e, desde março passado, são coletadas, por semestre, mil amostras (ou 2 mil por ano). “Antes trabalhávamos com um volume de 500 amostras por semestre, mas diante da guerra comercial, resolvemos reforçar esse controle, como uma forma de realmente inibir a ação de empresas que adulteram seus produtos”.