

País lidera também em certificações de qualidade do grão

Por **Eduardo Magossi** | Para o Valor, de São Paulo

O Brasil não é apenas o maior produtor mundial de café como também o país com a maior quantidade de fazendas com uma certificação emitida por organismos competentes que atesta a qualidade do produto e de seus processos de produção, desde a formação da muda até a colocação do produto embalado no mercado. De um total de 350 mil propriedades produtoras de café existentes hoje no país, cerca de 15% possuem algum tipo de certificação, segundo a diretora executiva da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA, da sigla em inglês), Vanusia Nogueira, o que representa perto de 25% da safra nacional.

De acordo com a executiva, o processo de certificação tem como objetivo melhorar a gestão de produção tanto na fazenda como na indústria, aumentar a qualidade do grão e agregar valor final ao produto, com avanços consequentes nas práticas ambientais.

O processo de certificação não é recente. Começou em 1989 com a introdução, pela Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic), do Selo de Pureza Abic, que controla a pureza do café torrado e moído, coletando e analisando mais de 2 mil amostras anualmente. De lá para cá, novas formas de controle da produção foram introduzidas em função da demanda do próprio consumidor e de exigências do mercados internacional.

Para atender essa demanda, empresas certificadoras foram criadas no país e outras estrangeiras se instalaram aqui, focadas em diferentes aspectos da produção. Entre as principais certificadoras presentes no Brasil estão a Utz Certified, a Rainforest Alliance, a Região do Cerrado Mineiro, 4C, Fair Trade e a Certifica Minas. A própria Abic criou um programa de qualidade para o café, que dividiu o produto em três tipos: tradicional, superior e gourmet, com preços diferenciados de acordo com suas especificidades. "Agregamos valor ao café", afirma o diretor executivo da Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic), Nathan Herskowitz.

A maioria dessas certificadoras se concentra no processo de produção e comercialização do café em grão. Para abranger também a certificação das boas práticas na indústria, a Abic criou o Programa Cafés Sustentáveis do Brasil em 2007, com o selo PSC.

Segundo Herskowitz, a certificação pressupõe que a empresa já faça parte do programa de qualidade, o que garante o alto nível do produto, o que é checado com auditorias anuais. Trabalhando em parceria com algumas dessas grandes certificadoras, a Abic apenas concede o selo PSC à indústria que compra no mínimo 60% de café certificado. "Se a produção na fazenda já foi certificada, vamos concentrar nossos esforços em atestar o trabalho na indústria", disse.

Para obter o selo, vários processos são analisados, desde a existência de água potável para os funcionários, passando pela higiene das instalações até ao uso de anéis e pulseiras pelos funcionários que manuseiam o café. De cerca de 1.100 marcas associadas à Abic, 58 possuem o PSC. "É um processo lento e que deve crescer à medida que os consumidores passem a se preocupar mais com os vários aspectos de sustentabilidade."

A Utz Certified, por exemplo, no Brasil há 10 anos, foca seus esforços no uso inteligente da terra e na rastreabilidade do produto. "O processo começa na melhoria da gestão do viveiro de mudas e se estende até o manejo agrícola, com análise de solo e uso adequado de defensivos, o que envolve capacitação de trabalhadores para o cultivo", diz Eduardo Sampaio, representante da Utz Certified. A empresa também possui um portal de rastreabilidade, que recebe o café em armazéns e identifica sua origem.