Jornal do Café

Edição nº194 - 2016

Associação Brasileira da Indústria de Café
ABIC

Consumo interno cresce e exportação mantém o seu market share. Previsão da Conab aponta que a safra 2016 poderá ser recorde.

MERCADO NACIONAL DO CAFÉ EM ALTA

Avaliação de Cápsulas

O Grupo de Avaliação do Café (GAC) do Sindicafé – SP passa a fazer a análise global das caracteristicas da bebida café em cápsulas.

Projeto Franquias Brasil

Setor de franchising, que cresceu 8,3% em 2015, atrai novos empreendedores para o programa realizado pela ABF e pelo SEBRAE.

• Espresso • Americano • Infusiones • Cappucino • Chocolate ...

Con más de 50 años de experiencia, investigación e innovación en el sector del café, ICA Automatic Packaging Machines, ofrece las últimas soluciones en maquinaría para el envasado de café con la más alta velocidad.

Encuentra una moderna expresión con una forma nueva, práctica y en línea con el actual estilo de vida: "The Coffee Capsule Systems". Un diseño original, modular y compacto en cada una de sus versiones, elaboradas con materiales barrera y plástico, así como cápsulas 100% compostables con la certificación OK Compost, en conformidad con la norma europea EN 13432, ideales para preservar el aroma y la calidad de cualquier mezcla de café o producto en polvo.

ICA brinda también, maquinaría para el envasado de café en formatos convencionales como, por ejemplo, la línea de envasado PAKET TIN-TIE para la producción de paquetes suaves con una inyección de nitrógeno.

Elige una forma para cada gusto

www.icaspa.it • lat@icaspa.it

ica

EDITORIAL

A PALAVRA DA ABIC

Março é muito especial para nós, da ABIC, porque foi no dia 12 deste mês que a nossa entidade foi fundada, há 43 anos. A data sempre merece ser muito celebrada por todos, industriais e parceiros, por simbolizar a criação de uma associação que ao longo dessas décadas lutou obcecadamente pelos interesses do nosso setor, abrindo mercados, incitando-nos à inovação, à conquista de novos segmentos de negócios, com um trabalho que tem tido sempre como bandeira a pureza e a melhoria contínua da qualidade do café ofertado aos consumidores.

Foram inúmeros os obstáculos superados, e aqui quero agradecer e parabenizar a todos os que, direta e indiretamente, atuaram na construção e no fortalecimento da ABIC, transformando-a nesta entidade exemplar, reconhecida e respeitada por nossos pares tanto no mercado interno quanto internacional.

Por isso, na pessoa do presidente Américo Sato, enaltecemos a dedicação e garra de cada industrial que teve a oportunidade de dirigir a ABIC, assim como parabenizamos o corpo de colaboradores da entidade, altamente profissional, e, sobretudo os nossos associados, pela participação ativa e imprescindível em nossas ações. Aqui, quero prestar uma homenagem em particular: ao meu pai, Artur Gonçalves da Silveira, um dos sócios fundadores da ABIC, falecido dia 8 de março. Nossa empresa, Café Cristal, é a associada número 97. Ele não só apoiou a criação da entidade, mas batalhou pelo seu fortalecimento, e por isso deixa para nós, do café, um legado baseado na ética e na persistência por um futuro melhor para os negócios, como forma de assegurar um mundo melhor e mais sustentável para as novas gerações.

Ao longo desses 43 anos tudo mudou, mas a ABIC acompanhou pari passu as transformações ocorridas, muitas vezes antecipando-se a elas. Sua atuação institucional não se limita à defesa dos interesses das empresas, mas vai muito além, sendo proativa em relação a toda cadeia do nosso negócio, da produção ao mercado varejista; da área médica, com a divulgação de pesquisas científicas sobre os benefícios do café para a saúde, aos consumidores, que recebem informações sobre como obterem o melhor da bebida, seu preparo e conservação. O papel da imprensa e dos veículos de comunicação também tem sido fundamental ao longo desses anos, ao respaldarem e multiplicarem as ações da nossa entidade.

Continuaremos empunhando a bandeira da Pureza e da Qualidade e fica aqui o desafio de prosseguirmos essa vitoriosa caminhada, que fez o consumo interno crescer 150% nos últimos 15 anos, com a industrialização saltando de pouco mais de 8 milhões de sacas para quase 21 milhões de sacas nestes 43 anos.

A ABIC celebra estes 43 anos de sua fundação com o compromisso de ampliar continuamente a oferta de cafés de melhor qualidade em todos os segmentos, sempre com respeito aos consumidores. E os seus programas de certificação e autorregulamentarão são a base e o suporte deste grande desafio.

Ricardo de Sousa Silveira
Presidente em exercício da ABIC

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO
TRIÊNIO 2013 - 2016

PRESIDENTE

Américo Takamitsu Sato
Ind. e Com. de Café Floresta Ltda. - SP

1º VICE-PRESIDENTE

Ricardo de Sousa Silveira
Café Cristal Ltda. - MG

VICE-PRESIDENTES

Egídio Malanquini - Vice-Presidente de Relações Institucionais - Vista Linda Ind. e Com. de Cafés Especiais Ltda - ES

Dagmar Oswaldo Cupaiolo - Vice-Presidente Jurídico - Café Lourenço Ind. Com. Ltda. - SP

Lívio Baraúna Assayag – Vice-Presidente de Planejamento e Exportação - Ind. de Café Manaus Ltda. – AM

Pavel Monteiro Cardoso - Vice-Presidente de Qualidade e Programa de Certificação e de Marketing e Comunicação - Sobesa Indl. de Alim. Santanense Ltda. - BA

Sílvio Aparecido Alves - Vice-Presidente de Tecnologia e Modernização - Grupo 2 Irmãos - PR

Marco Antônio Campos - Vice- Presidente de Administração e Finanças - Café Itaú Ltda. - MG

Luciano Inácio - Vice-Presidente de Economia e Estatística - Cia. Capital de Produtos Alimentícios - RJ

Nilton Luciano dos Santos - Vice-Presidente de PMES, Meio Ambiente e Sustentabilidade - Ind. e Com. de Café Meridional Ltda. - MS

DIRETOR-EXECUTIVO

Nathan Herszkowicz

REPRESENTANTES REGIONAIS

Nordeste - Francisco Leonel Pereira Freire – São Braz S/A Ind. e Com. de Alim. S.A - PB.

Norte - Juliana Vilela Torres - Torres Ind. e Com. Ltda. - AC

Norte/Centro-Oeste - José Iovan Teixeira - Cical Ind. e Com. de Prods. Alimentícios Ltda. - RO.

Sudeste - Vagner Lorenzetti Millani – Torref. Noivacolinenses Ltda.- SP.

Sul - Michele Silva Gelsliter - J.J. Mattos Ind.Com. de Café Ltda. - SC

CARTA AO LEITOR

O bom desempenho do agronegócio café é o destaque desta edição. Mesmo diante da crise, o consumo interno cresceu e o setor exportador manteve o seu market share. Já a produção em 2016, conforme primeira estimativa da Conab, deverá ser a segunda maior da história, de até 51,94 milhões de sacas, superando a de 2012, que foi de 50,8 milhões. Apesar da boa produção, vale lembrar que o estoque de passagem será substancialmente menor do que em 2015, estimado entre 5 milhões e 6 milhões de sacas e com valor médio de R$ 2 bilhões. Ou seja, não haverá afrouxamento nos preços! E isso é um alerta que faço ao nosso setor.

Como novidade, apresentamos a nova metodologia criada no GAC – Grupo de Avaliação de Café, do Sindicafé – São Paulo, que permitirá ao industrial avaliar, em laboratório, a bebida de seu café em cápsula. Não deixe de ler também a matéria sobre o projeto Franquias Brasil, que vem sendo realizado em conjunto pela ABF e SEBRAE. São cursos que mostram como atuar nesse segmento, suas vantagens e desvantagens; ser franqueado ou franqueador. Uma boa opção nesses momentos difíceis.

Boa leitura com excelentes cafés!

Pavel Cardoso
Vice-presidente de Marketing e Comunicação

EXPEDIENTE

O Jornal do Café é uma publicação da Associação Brasileira da Indústria de Café – ABIC, enviada a: associados, autoridades, entidades e pessoas representativas do setor cafeeiro. Os artigos assinados não refletem, necessariamente, a opinião ou pensamento da entidade.

Diretor de Marketing e Comunicação da ABIC: Pavel Cardoso
Editora: Marilia Moreira (MTb 11381)
– mariliatempocom@uol.com.br
Subeditor: Eduardo Buitron – edutempocom@uol.com.br
Redação: Tempo de Comunicação – Rua Piracuama, 280 - cj 44 Perdizes, São Paulo - SP, CEP: 05017-040. Fone: (11) 3868 4037.

Diretor de Criação: Gilberto Sato – gilberto@smartpropaganda.com.br
Diretor de Arte: Mauricio Carvalho
- mauricio@smartpropaganda.com.br
Coordenadora de projeto: Mayara Schmidt
- mayara@smartpropaganda.com.br
Criação, Diagramação e Projeto Gráfico: Smart Propaganda – Av. Brg. Faria Lima, 1826 – cj. 713 – Jardim Paulistano – São Paulo – SP – Fone: (11) 3815-5566 – jornaldocafe@smartpropaganda.com.br - www.smartpropaganda.com.br

Impressão: Melting Color – tel (11) 4341-8054
Tiragem: 2.000 exemplares

ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café
Rua Visconde de Inhaúma, 50 – 8º andar
CEP 20091-000 – Rio de Janeiro – RJ
Fone: (21) 2206 6161 – Fax: (21) 2206 6155
E-mail: abic@abic.com.br
www.abic.com.br - www.twitter.com/abic_cafe

ÍNDICE

MERCADO
06 Apesar da crise, consumo de café cresce
12 Brasil mantém share nas exportações de café
16 Brasil pode ter a 2ª maior produção de café da história

QUALIDADE
22 Avaliação das características do café em cápsula

INDÚSTRIA
24 Café Canecão: otimismo com 2016
25 Icatril lança Café Cajubá Orgânico

26 **NEGÓCIO**
Projeto Franquias Brasil

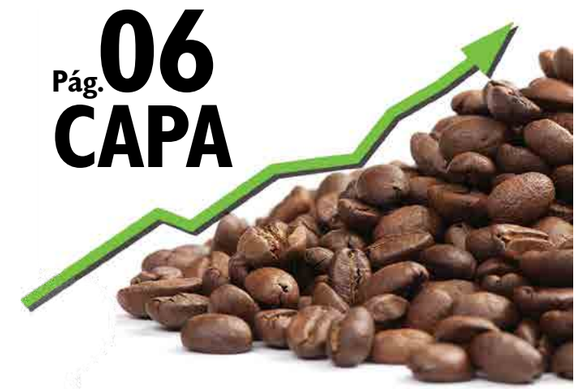
28 **INOVAÇÃO**
Cooxupé passa a usar sacarias de papel

30 **CAFÉ & SAÚDE**
Café x Câncer. Um jogo de prós e contras?

36 **EVENTO**
Encafé do Saber e do Lazer

38 **LEGISLAÇÃO**
RDC 14 e a infestação da broca-do-café

41 **COFFEE BREAK**



APESAR DA CRISE, CONSUMO DE CAFÉ CRESCE

A ABIC divulgou em janeiro o desempenho da produção e do consumo interno em 2015. Elaborados pela área de Pesquisa da entidade, os Indicadores do Consumo de Café no Brasil mostram um leve acréscimo, de 0,86%, nos doze meses compreendidos entre Novembro/2014 e Outubro/2015, completando 20,508 milhões de sacas. "Entretanto, o volume industrializado exclusivamente pelas empresas associadas da ABIC acusou um crescimento de 1,33%", diz Ricardo de Sousa Silveira, presidente em exercício da entidade. Em 2014 houve uma recuperação de +1,24%, atingindo 20,333 milhões de sacas.

O consumo per capita em 2015 também aumentou ligeiramente, passando a 4,90 kg/habitante/ano de café torrado e moído (6,12 kg de café verde em grão), o equivalente a 81 litros/habitante/ano.

Para 2016, a ABIC estima que o consumo de café volte a crescer moderadamente, devido ao atual cenário político-econômico, alcançando os 21 milhões de sacas no ano. "A diversidade de produtos oferecidos, com maior qualidade, muitos deles certificados pelo PQC – Programa de Qualidade do Café da ABIC, e sustentáveis, têm mantido o interesse dos consumidores", avalia Ricardo de Sousa Silveira.

Expectativa é que a demanda mantenha crescimento moderado também em 2016, devido ao atual cenário político- econômico, alcançando os 21 milhões de sacas no ano

Aumento do conilon e câmbio

O levantamento feito pela ABIC mostra que, sob o efeito da seca e das altas temperaturas no Espírito Santo – que resultaram numa previsão de quebra da segunda safra seguida –, as cotações mundiais e internas do grão se elevaram acentuadamente. O dólar valorizado está tornando o grão brasileiro ainda mais competitivo e ampliando as exportações, inclusive do conilon. Sendo matéria-prima importante para a indústria de café, os altos preços do conilon aumentaram o custo do blend, pressionando os preços do café industrializado para os consumidores.

O café arábica tipo 6 aumentou em media 2,7%, para R$ 503,00/saca em Dezembro/2015, enquanto o café co-

nilon variou 26,8%, para R$ 361,00/saca, no ano (dados do Informe Estatístico, do DCAF-MAPA).

Enquanto isto, segundo pesquisas na cidade de São Paulo, de Janeiro a Dezembro/2015, os preços dos cafés Tradicionais, nas prateleiras do varejo, subiram 16,1%, para R$ 16,17/kg, enquanto os cafés Gourmet aumentaram 0,3%, alcançando R$ 48,66/kg em média.

De acordo com a ABIC, as vendas do setor em 2015 podem ter alcançado R$ 7,4 bilhões. Por outro lado, a diferença dos índices de variação entre matéria-prima e o produto final evidencia que a indústria chegou ao final de 2015 com seus custos muito pressionados. "Reajustes nos combustíveis, energia elétrica, gás, câmbio e mão de obra continuarão a pressionar os custos da indústria neste início de 2016", analisa Nathan Herszkowicz, diretor executivo da entidade.

Marketing e Publicidade

O ritmo de crescimento do consumo interno leva a ABIC a reforçar a sua tese de que é preciso estimular a demanda de café investindo muito mais em marketing, publicidade, diferenciação e inovação de produtos. Nathan Herszkowicz observa que o comportamento dos consumidores "tem sido o de ampliar a experimentação e valorizar os produtos com melhor qualidade, certificados e sustentáveis. A publicidade institucional deve servir para orientar, educar e difundir conhecimentos sobre café e suas qualidades".

Foi com esse objetivo que a entidade desenvolveu uma campanha de marketing em 2015, investindo cerca de R$ 2 milhões de seus próprios recursos, para enfatizar a importância da pureza e da qualidade, com destaque para o Selo de Pureza, que é um programa de Autorregulamentação que vai completar 27 anos. "A pesquisa mostrou que 48% dos consumidores entrevistados declaram que conhecem o Selo de Pureza e 78% consideram o trabalho da ABIC muito importante para estimular o consumo e a qualidade do café", diz o diretor executivo.

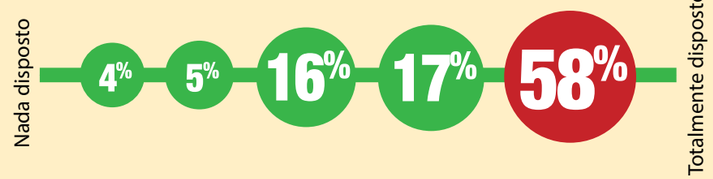
Agora, a ABIC também esta debruçada na elaboração de iniciativas que destaquem os atributos do café e os seus benefícios para a saúde, energia e bem-estar, que serão os princípios a explorar, neste período pré-Olimpíadas e posteriores, de modo a criar uma relação estreita entre a vida saudável, com a energia e o prazer que o consumo de café propicia. "Os resultados dessas ações serão positivos para todos os setores", prevê Ricardo Silveira.

Evolução do consumo interno de café no Brasil (em milhões de sacas)

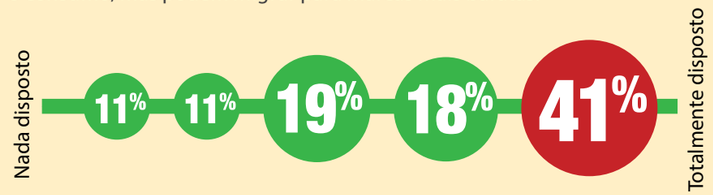
CRESCE CONSUMO DE CAFÉ EM CÁPSULAS

A pesquisa da Euromonitor contratada pela ABIC no ano passado mostra uma elevada penetração do café entre os consumidores. Mais de 80% dos lares pesquisados tem café. Diante da crise, o comportamento geral dos consumidores tem variado com relação às marcas e tipos de café:

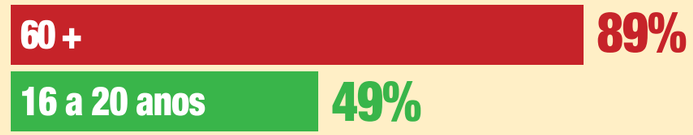
- Entre os consumidores que não serão afetados pela crise, 58% manterão o consumo e a marca atual.



- Entre os consumidores que podem ser afetados pela crise, 41% manterão o consumo, mas podem migrar para marcas mais baratas.



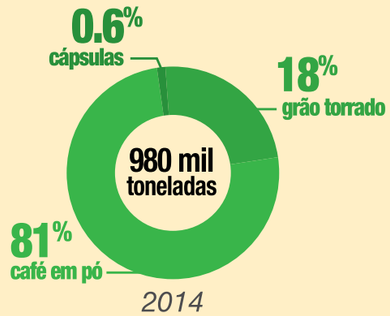
- 89% dos consumidores acima de 60 anos bebem café diariamente. Os jovens de 16 a 20 anos, têm frequência diária de 49%, com média geral de 3,7 xícaras/dia.

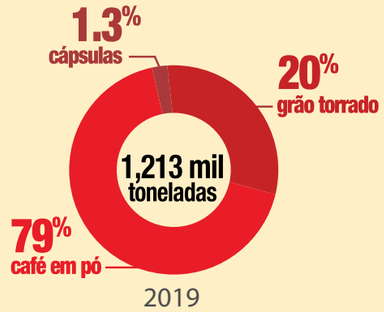


Média de 3,7 xícaras/dia.

- Consumidor fora do lar é o que mais procura por café de qualidade. A desaceleração econômica impactou este consumo, que poderá se recuperar no segundo semestre de 2016.

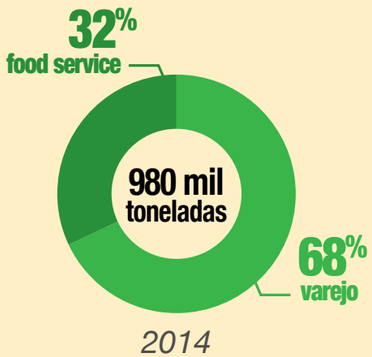
- Café moído e cápsulas são as estrelas do consumo dentro do lar, sendo que o café em pó representa 81% do volume total consumido e as cápsulas 0,6% em 2014, mas pode dobrar até 2019.

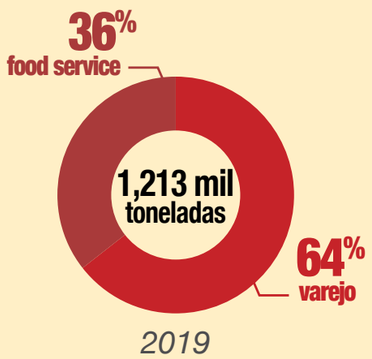




- Apesar das pessoas acreditarem que a crise não afetará o consumo, a parcela mais jovem e abaixo dos 30 anos poderá ter seu consumo afetado. Estes são os que consomem preferencialmente fora do lar.

● A pesquisa projeta um crescimento do consumo em volume, para 24 milhões de sacas em 2019.





● Consumidores declaram que desejam praticidade, qualidade e diversidade no café, e a praticidade das cápsulas tem capturado os consumidores especialmente no consumo dentro do lar.

- Produtos mais convenientes
- Diversidade de sabor
- Qualidade
- Praticidade
- Origem e diversidade de grãos
- Inovação na categoria

EXPECTATIVAS DO SETOR DIANTE DA CRISE

O consumidor brasileiro não reduziu o consumo de café no ano 2015, mesmo diante da crise. Segundo pesquisa da ABIC com empresas associadas, feita em final de Outubro/2015, existiam as seguintes expectativas para 2016:

51% das indústrias acreditam em aumento do volume de vendas em 2016;

53% acreditam que os custos do café vão aumentar e pressionar os preços;

73% vão manter o quadro de funcionários;

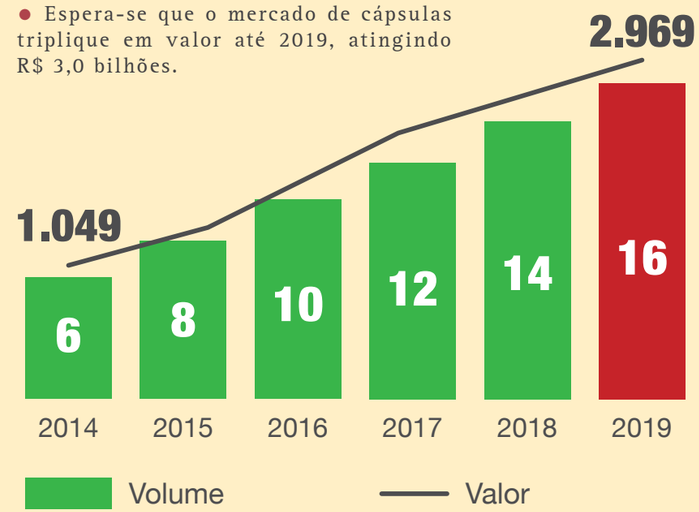
50% não acreditam que a rentabilidade da empresa pode melhorar;

55% acham que haverá retração na economia;

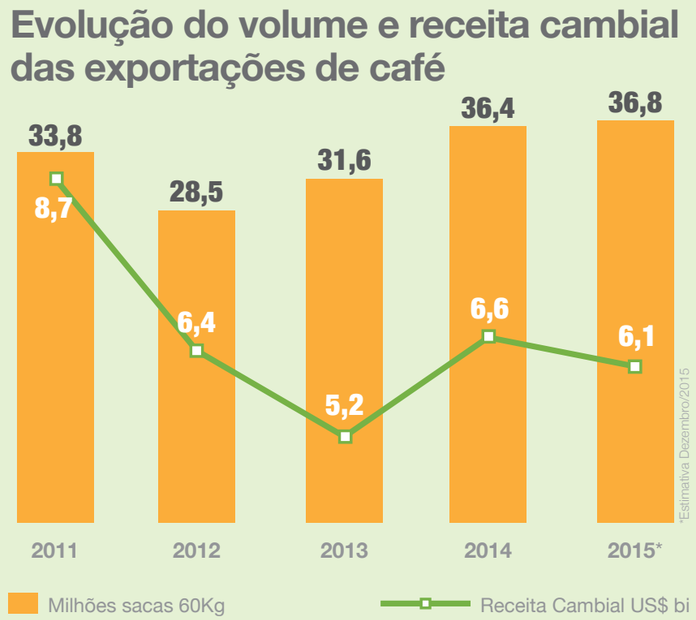
39% entendem que a inflação será um grande desafio na administração dos negócios

32% apontam o custo do grão como maior desafio para recuperar rentabilidade.

● Espera-se que o mercado de cápsulas triplique em valor até 2019, atingindo R$ 3,0 bilhões.



O consumo de café em monodoses, seja na forma de cafés expressos, seja em sachês ou em cápsulas, está crescendo acentuadamente. Segundo a pesquisa da Euromonitor, as vendas em valor das cápsulas em 2015 alcançaram R$ 1,4 bilhão, com estimativa de que atinjam R$ 2,96 bilhões em 2019. O consumo de cápsulas continuará concentrado em casa e o alto preço fora de casa é a principal razão para a queda do consumo neste segmento. "As pessoas têm procurado diferentes variações como os cafés gourmet, existindo uma consistente evolução para atender aqueles mais atentos à diferenciação de regiões, sabores, certificações, entre outros", avalia Nathan Herszkowicz.



Brasil mantém share nas EXPORTAÇÕES DE CAFÉ

Volume total foi de 36,5 milhões de sacas em 12 meses. Destaque no ano-safra foi o café arábica, que registrou o melhor desempenho dos últimos cinco anos, com mais de 17,9 milhões de sacas.

O balanço das exportações de café referente a janeiro, elaborado pela equipe de estatística do CeCafé – Conselho dos Exportadores de Café do Brasil, mostra que nos 12 meses entre fevereiro de 2015 e janeiro de 2016, o total exportado foi de 36.589.826 sacas, mantendo o bom desempenho. Em janeiro deste ano foram registradas 2,7 milhões de sacas, número menor ao computado no mesmo período do ano anterior. "Isso já era esperado, pois as condições climáticas desfavoráveis interferiram na produção, afetando diretamente as exportações neste segundo semestre do ano-cafeeiro 2015/2016", analisa Nelson Carvalhaes, presidente do CeCafé, acrescentando que a expectativa, contudo, é muito otimista. "O Brasil já representa quase 40% do consumo mundial de café, seja externo ou suprindo a demanda interna", complementa.

O CeCafé espera que a partir do início do próximo ano-safra (em julho), a tendência seja de retomada intensa das exportações. "Temos estoques baixos no Brasil, pois tudo que é produzido é vendido. A demanda é crescente e ao longo da próxima década o país precisará produzir cerca de 12 milhões de sacas a mais, pois sabemos que, além do consumo estar em uma curva ascendente, nossa fatia de participação também dá sinais de crescimento, com a média anual de 2,4% do consumo global a mais só nos últimos quatro anos", acrescenta.

De acordo com análise feita pela entidade, as commodities em geral estão enfrentando um declínio nos preços e o café segue essa tendência. O preço médio em janeiro fechou em US$ 148,16 a saca. A receita cambial ficou em US$ 401 milhões, sendo a média mensal dos últimos 12 meses de US$ 495 milhões.

Café Arábica é destaque

O destaque no ano-safra foi o café arábica, cujo desempenho foi o melhor dos últimos cinco anos, tendo um aumento de 3,3%. De julho de 2015 até janeiro deste ano foram embarcadas mais de 17,9 milhões de sacas só dessa qualidade.

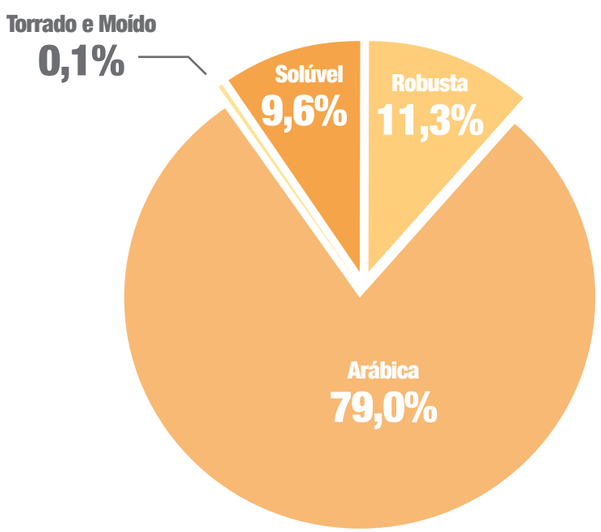
O café conilon também somou o expressivo volume de 1,9 milhão de sacas. As exportações totais no período se mantiveram no mesmo pa-

Exportações Brasileiras de Café

Período (jan/dez)	Volume em sacas de 60 Kg						Exportações Totais de Café (sacas 60Kg)	Receita Cambial US$ FOB Mil	Preço Médio (US$/saca)
	Café Verde			Café Industrializado					
	Robusta	Arábica	Total Café Verde	Torrado e Moído	Solúvel	Total Café Industrializado			
2011	2.663.241	27.478.121	30.141.362	65.378	3.599.433	3.664.811	33.806.173	8.773.765	259,53
2012	1.145.257	23.821.005	24.966.262	38.916	3.544.639	3.583.555	28.549.817	6.403.907	224,31
2013	1.308.662	26.774.086	28.082.784	30.846	3.547.504	3.578.350	31.661.098	5.219.591	164,86
2014	3.451.855	29.485.362	32.937.217	26.200	3.459.020	3.485.220	36.422.437	6.596.728	181,12
2015*	4.169.174	29.156.609	33.325.783	27.627	3.537.060	3.564.687	36.890.470	6.135.587	166,32

*Estimativa Dezembro/2015

Participação % por Qualidade nas Exportações Brasileiras de Café



tamar em comparação ao ano-safra anterior, com um ligeiro incremento.

Países emergentes

Quanto aos países de destino é importante mencionar que o Brasil manteve seu share. "O aumento do consumo nos emergentes e nos produtores merece ser mencionado", diz Carvalhaes. O primeiro já representa 17,1% das exportações de café do Brasil, um aumento de 9% total embarcado. Já os países produtores importaram 46%, representando atualmente 2,6% de todo o café que sai do Brasil.

Em janeiro, entre os principais mercados, estavam os EUA, que consumiram 4,9% mais café brasileiro; a Itália, com o incremento de 3,4%, e Turquia e Eslovênia, que tiveram aumento de 33,7% e 45,2%, respectivamente.

Cafés Diferenciados

Outro setor que o CeCafé destaca é o de cafés diferenciados, que já constituem 18,4% de todo o produto exportado pelo Brasil. Só em janeiro foram 497.700 sacas, sendo o carro-chefe o arábica, com 494.205 sacas. O café robusta ficou em 3.495 sacas. O ágio dos cafés diferenciados ficou em 37% no período.

Em relação aos portos de embarque, o de Santos permanece concentrando as exportações, com mais de 2,34 milhões de sacas passando por ali, equivalentes a 86,5% de todo o café exportado - 6,3% a mais de participação em relação ao mês anterior.

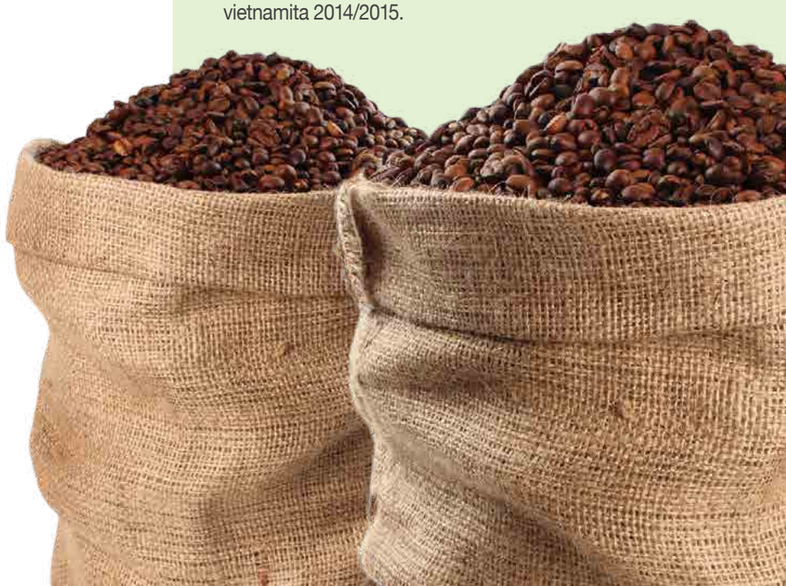
"O setor espera um excelente desempenho no próximo ano-safra. Um fato que não pode ser esquecido é que a desvalorização do Real frente ao dólar impulsionou e colaborou com as exportações em 2015 e os produtores brasileiros vêm trabalhando para produzir cada vez mais, com mais qualidade, para atender a essa e novas demandas", conclui Carvalhaes.

O relatório completo está disponível no site:http://www.cecafe.com.br/

CRESCE CONSUMO MUNDIAL

O relatório do CeCafé traz também os dados publicados pela Organização Internacional do Café (OIC) no Coffee Market Report de novembro/2015. O consumo mundial de café foi revisado para cima em decorrência da demanda superior à esperada na União Europeia, agora estimado em 42,4 milhões de sacas. Ainda segundo a OIC, o consumo mundial apresentou uma taxa de crescimento médio anual de 2,4% nos últimos quatro anos, sendo 2,1% em países produtores, 1,8% em mercados tradicionais e de 5,4% em mercados emergentes, estimando-se a demanda global de 149,8 milhões de sacas para 2014, um aumento de 1,8% em comparação ao ano anterior.

Destaca-se ainda o acréscimo de 10,3 milhões de sacas no consumo mundial ocorrido nos últimos quatro anos, aumentando ainda mais as expectativas positivas para os próximos anos. O rel atório aponta também a preocupação da Organização com o equilíbrio mundial entre oferta e demanda com as especulações da safra brasileira para o ciclo 2016/2017, em decorrência das perspectivas positivas com as chuvas ocorridas nas principais regiões produtoras de arábica, mas a produção de conilon ainda é preocupante. A OIC indica ainda a manutenção da estimativa de 27,5 milhões de sacas para a safra vietnamita 2014/2015.



Brasil pode ter a 2ª maior produção de café da história

Primeira estimativa da Conab mostra que colheita poderá ser superior à da safra 2012

De acordo com a primeira estimativa da safra 2016 de café, a produção brasileira deverá ficar entre 49,13 e 51,94 milhões de sacas de 60 quilos de café beneficiado. Se considerada a média de produção (50,5 milhões), esta pode ser a segunda maior safra da história, superando a safra de 2012, que foi de 50,8 milhões. A previsão indica um acréscimo de 13,6% a 20,1% em relação à produção de 43,24 milhões de sacas obtidas em 2015. Os dados foram divulgados em janeiro pela Companhia Nacional de Abastecimento (Conab).

Este é um ano de alta bienalidade para o café. A característica dessa

Plantação em Minas Gerais

cultura faz com que a planta obtenha melhores rendimentos em anos alternados, especialmente o café arábica, e independe de tratamento do solo ou de outras ações tecnológicas.

Assim, esta primeira estimativa aponta um crescimento de 17,8% a 24,4% na produção de arábica, que abrange 76,5% do total de café produzido no país. Estima-se que sejam colhidas entre 37,74 e 39,87 milhões de sacas. O resultado deve-se principalmente ao aumento de 67,6 mil hectares da área em produção, à incorporação de novas áreas que se encontravam em formação e renovação e às condições climáticas mais favoráveis.

Já a produção do conilon, que representa 23,2% do total, é estimada entre 11,39 e 12,08 milhões de sacas, representando um crescimento entre 1,8 e 8% em relação à safra 2015. Esse resultado deve-se, sobretudo, à recuperação da produtividade nos estados do Espírito Santo, Bahia e em Rondônia, bem como ao maior uso de tecnologias.

"Com uma boa safra, a tendência é não ter grandes impactos na cotação do produto. Então, o produtor acaba ganhando, porque ele produz bem, num cenário de preço que já conhece", disse André Nassar, na ocasião ocupando o cargo de ministro interino da Agricultura, durante entrevista coletiva com a imprensa.

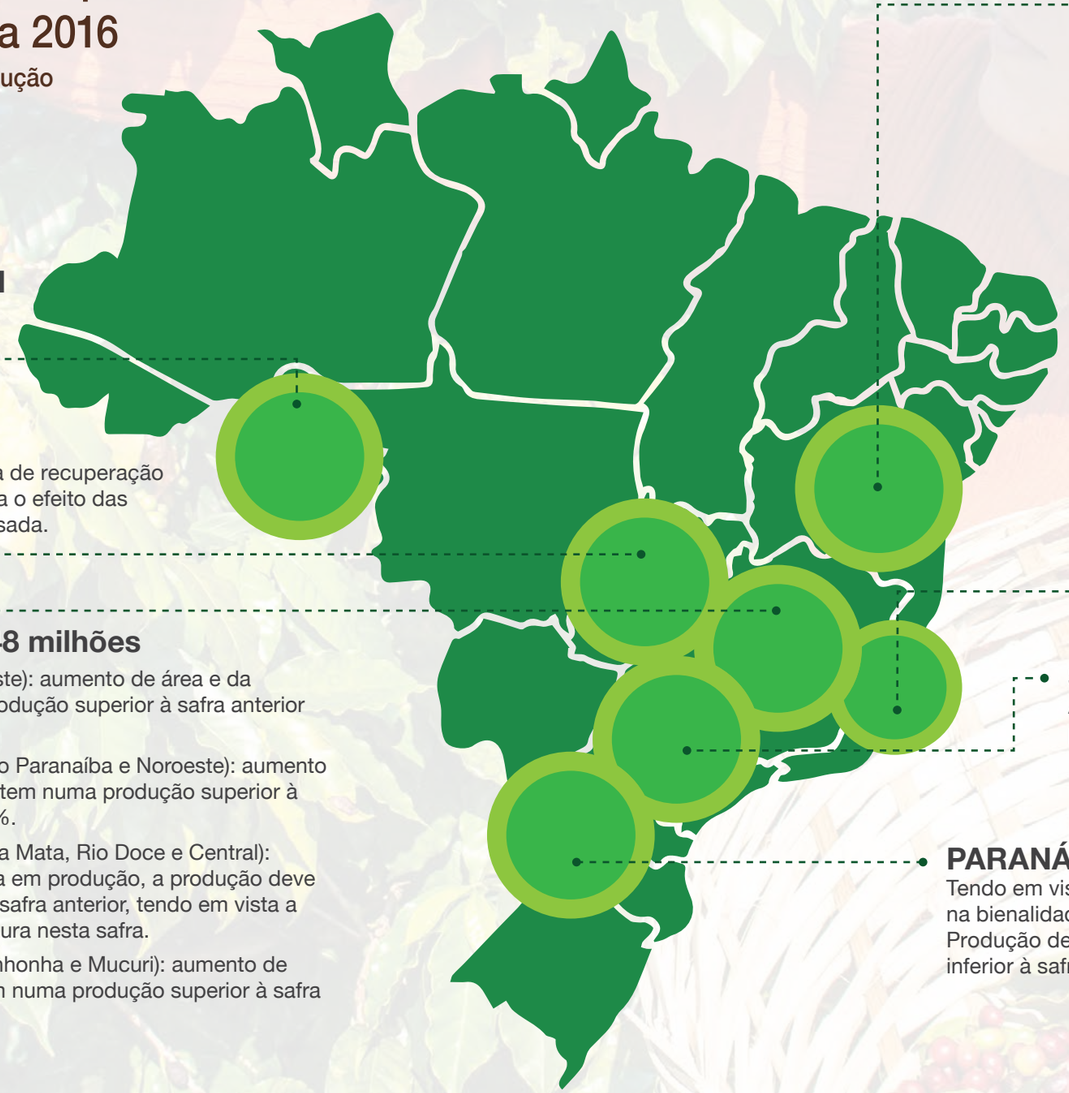
Área e Produtividade

A área total plantada no país com café chegou a 2,25 milhões de hectares, praticamente a mesma cultivada em 2015. Desse total, 271 mil ha (12,1%) estão em formação e 1,98 milhão ha (87,9%) em produção. A área plantada do café arábica soma 1,78 milhão de ha, o que corresponde a 79,2% da área existente com lavouras de café. Para a nova safra, estima-se um crescimento de 0,8% (13,4 mil ha). Minas Gerais concentra a maior área com a

PERSPECTIVAS DE PRODUÇÃO

Avaliação da Conab por estado produtor na safra 2016

*Estimativa superior de produção



RONDÔNIA - 1,74 mil
Expectativa de manutenção na produção.

GOIÁS - 231 mil
Cultura irrigada com expectativa de recuperação de produtividade, tendo em vista o efeito das altas temperaturas na safra passada.

MINAS GERAIS - 28,48 milhões

Sul de Minas (Sul e Centro-Oeste): aumento de área e da produtividade refletem numa produção superior à safra anterior entre 26 e 33%.

Cerrado Mineiro (Triângulo, Alto Paranaíba e Noroeste): aumento de área e da produtividade refletem numa produção superior à safra anterior entre 49,5 e 57,8%.

Zona da Mata Mineira (Zona da Mata, Rio Doce e Central): Apesar do leve aumento na área em produção, a produção deve ser 0,2 a 5,4% menor do que a safra anterior, tendo em vista a bienalidade negativa para a cultura nesta safra.

Norte de Minas (Norte, Jequitinhonha e Mucuri): aumento de área e da produtividade refletem numa produção superior à safra anterior entre 22,3 e 29,1%.

BAHIA - 3,23 milhões

Cerrado: Aumento de área em produção. Área irrigada com perspectiva de manutenção na produtividade.

Planalto: Estimativa de recuperação da produtividade nesta safra, tendo em vista o impacto da estiagem na formação de grãos na safra passada.

Atlântico: forte incremento de área e a produtividade refletem numa produção bem superior à safra anterior, podendo ser de 50,4 a 59,7% superior à safra 2015.

ESPÍRITO SANTO - 11,49 milhões
A perspectiva de recuperação de produtividade no estado (6,9 a 13,5%) reflete uma safra superior a 2015.

SÃO PAULO - 5,06 milhões
Área, produtividade e produção superior à safra passada, numa safra de bienalidade positiva.

PARANÁ - 1,10 milhão
Tendo em vista as geadas em 2013, houve provável inversão na bienalidade da cultura, sendo negativa para este ano. Produção deve ser superior a 1 milhão de sacas, porém inferior à safra 2015.

Plantação em São Paulo

espécie (1,2 milhão ha), correspondendo a 67,8% da área ocupada com café arábica, em nível nacional.

Para o café conilon o levantamento indica redução de 2,9% na área estimada em 468,2 mil ha. Desse total, 430 mil ha estão em produção e 38,1 mil ha em formação. No estado do Espírito Santo está a maior área, 286,4 mil ha, seguido de Rondônia, com 94,6 mil ha e logo após a Bahia, com 48,6 mil ha.

Quanto à produtividade total, a estimativa situa-se entre 24,84 e 26,27 sacas por ha, equivalendo a um ganho de 10,4% a 16,8%, em relação à safra passada. Com exceção de Paraná, Rondônia e região da Zona da Mata mineira, todos os demais estados apresentam crescimento de produtividade. Os motivos são as condições climáticas mais favoráveis nas principais regiões produtoras de arábica, aliadas ao ciclo de bienalidade positiva. Os maiores ganhos são observados na região do Triângulo Mineiro, em São Paulo e no sul/centro-oeste mineiro.

Plantação na Bahia

COLHEITA ANTECIPADA

Safra 2016/2017 poderá chegar um pouco antes no mercado

As lavouras de arábica têm se desenvolvido melhor que na safra passada e, em algumas regiões, a maturação está adiantada, segundo indicações de colaboradores do Cepea (Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada), da ESALQ/USP. Com isso, produtores de algumas importantes áreas cafeicultoras podem iniciar a colheita já em meados de maio, antecipando a oferta de cafés da nova temporada ainda para o final do primeiro semestre. No geral, produtores estão animados também com o possível aumento do volume e da qualidade dos grãos 2016/17.

De acordo com o Cepea, o Cerrado mineiro e o Sul de Minas Gerais concentram o maior número de relatos de antecipação de colheita. As altas temperaturas durante o dia estão auxiliando na maturação dos grãos. Muitos produtores também indicam que os grãos serão maiores que os da safra anterior e o volume de cafés de alta qualidade deve aumentar. A confirmação, no entanto, ainda depende do clima no final do desenvolvimento da safra e, especialmente, durante a colheita – umidade durante a colheita pode prejudicar a secagem e, consequentemente, a qualidade da bebida.

Na região paulista Mogiana, o cenário ainda é incerto. Enquanto alguns produtores consultados pelo Cepea acreditam que a colheita poderá ser adiantada, outros ainda aguardam os próximos dias para analisar se os grãos estarão prontos um pouco antes do período tradicional.

Já em Garça (SP), Zona da Mata Mineira e Noroeste do Paraná, colaboradores do Cepea indicam que a colheita de arábica deve se intensificar apenas em junho, período normal para a variedade. Com relação à qualidade e o tamanho dos grãos, produtores dessas praças também têm expectativa de safra volumosa e de alta qualidade, fundamentados nas precipitações ocorridas no período de enchimento dos grãos.

A colheita de robusta também pode ser antecipada em regiões do Espírito Santo, por conta das altas temperaturas que aceleram a maturação. Alguns agentes indicam que os trabalhos podem ser intensificados já a partir do final de abril, época em que geralmente são negociados basicamente os cafés precoces. O calor, no entanto, ainda prejudica os grãos capixabas. Apesar da possibilidade de irrigação, agentes consultados pelo Cepea indicam que as perdas não serão recuperadas e alguns estimam que a quebra pode chegar a 25% do inicialmente esperado pelos produtores.

Avaliação das características do CAFÉ EM CÁPSULA

Novo serviço servirá de orientação para que os industriais desenvolvam os melhores produtos

Após um ano de estudos, foi finalmente finalizada a metodologia para avaliação das características da bebida de café em cápsulas. O trabalho foi realizado pelo GAC – Grupo de Avaliação do Café, do Sindicafé – São Paulo, em parceria com o ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos e o Lab Carvalhaes. O objetivo é oferecer ao industrial uma avaliação global do seu produto, como as características da crema (cor, brilho, persistência, consistência), os atributos da bebida, como amargor, adstringência, corpo e sabor, e a intensidade da bebida, que é o grau de persistência do aftertaste (retrogosto), avaliada em uma escala de 0 a 10.

"Com essa prestação de serviços que começa a ser feita, a partir de abril, em parceria com o Sindicafé – São Paulo, o que pretendemos é orientar os industriais no desenvolvimento das melhores cápsulas", diz Ricardo de Sousa Silveira, presidente da ABIC. O segmento de monodoses, sobretudo o de cápsulas, é muito novo no Brasil. Começou há dez anos, com a abertura em 2006 da primeira butique da Nespresso no país, em São Paulo. Depois, paulatinamente surgiram Dolce Gusto, o sistema Três, da 3Corações, chegaram as cápsulas e máquinas da italiana Illy, entre outras. Mas o mercado só mostrou mesmo seu potencial a partir de 2015, quando empresas que encapsulam café, como a Kaffa e KC Blenders, passaram a atender a demanda principalmente de pequenas e médias empresas, que têm neste nicho um grande potencial de negócio. Se em 2014 existiam pouco mais de 8 torrefadoras trabalhando com cápsulas, hoje já são mais de 90.

Exatamente por causa desta rápida expansão do mercado, a ABIC acredita que será importante os industriais avaliarem as características de seus produtos, para poderem adequá-los às preferências de seus consumidores. E o GAC, criado em 2003, está plenamente capacitado para realizar essas avaliações, com sua equipe de profissionais classificadores e provadores de café experientes, treinados e calibrados.

EDUCAÇÃO DO MERCADO

O aumento do consumo só vem da oferta de produtos que agradem ao consumidor. E quando esse produto incorpora novidades, cria-se o ambiente propício que leve esse consumidor à experimentação. A praticidade das monodoses, o design moderno das máquinas, e a variedade de aromas e sabores dos cafés ofertados são as razões que transformaram esse segmento em uma grande e potencial alternativa de negócios. Em 2015, o crescimento foi de 50%, com uma base pequena de indústrias participantes. Para 2019, de acordo com pesquisa da Euromonitor feita para a ABIC, estima-se crescimento de 21%, com uma base bem maior e robusta. Em valor, é um segmento que saltará de R$ 1 bilhão, em 2015, para R$ 2,9 bilhões, em 2019.

Entretanto, para essas estimativas se concretizarem, as torrefações precisam saber trabalhar adequadamente com esse novo produto. E essa é uma das principais atuações da ABIC junto aos seus associados.

Um bom exemplo foi o boom do café 'espresso', no final da década de 1990. Muita gente experimentava e reclamava, achando uma bebida muito forte, amarga e, portanto, nada prazerosa. O produto, em si, era diferenciado e os grãos até de qualidade, mas pecava no blend, no ponto de torra, na granulometria e os operadores desconheciam o tempo correto de extração, compactação do pó, manutenção da máquina, etc. Foi quando a ABIC apoiou a criação, em 1996, do Centro de Preparação de Café, junto ao Sindicafé – SP. O objetivo era exatamente ensinar a forma correta de preparar a bebida, e assim conquistar consumidores. Ou seja: não adianta inovar se não se trabalha ou não se sabe trabalhar com qualidade. Tudo é interligado.

A entrada da Nespresso no Brasil, em 2006, abriu o segmento de cafés em cápsula. Na foto, a fachada da primeira Butique Bar Nespresso, na Rua Padre João Manoel 1.164, nos Jardins, na capital paulista.

Com suas cápsulas coloridas e diversidade de aromas e sabores, a Nespresso conquistou os consumidores brasileiros.

SERVIÇO – Para avaliar as características do café em cápsula, e obter o respectivo laudo, o industrial deve entrar em contato com o GAC para envio do produto e obter mais informações. Fone: (11) 3125-3160
E-mail: gac@sindicafesp.com.br

CAFÉ CANECÃO: OTIMISMO COM 2016

Empresa paulista prevê comercializar 3,7 milhões de quilos de café este ano e manter crescimento em cápsulas e locação de máquinas

Natal Martins, diretor do Café Canecão

O Café Canecão, com sede em Campinas (SP), projeta para este ano faturamento de R$ 44 milhões, incluindo receitas com produtos de fabricação própria e de revenda e locação de equipamentos. A empresa prevê comercializar 3,7 milhões de quilos de café em 2016. De acordo com diretor Natal Martins, a empresa comercializou 3,424 milhões de quilos de café em 2015, o que correspondeu a 8,37% a mais que o volume comercializado em 2014, que foi de 3,159 milhões de quilos. O faturamento total em 2015, incluindo todas as receitas, foi de R$ 39,72 milhões.

O lançamento, em julho do ano passado, do Café Canecão Espresso Gourmet em Cápsula, marcou a entrada da empresa no segmento de monodose. Desde então a empresa mantém a comercialização média de 33 mil cápsulas por mês. No varejo, o preço médio da caixa Canecão, com 10 cápsulas, está entre R$16,00 e R$ 20,00.

Locação de Máquinas

Na avaliação do diretor do Café Canecão, o segmento de locação de equipamentos e assistência técnica da empresa tem se destacado nos últimos dois anos, e os números comprovam o seu crescimento. Em 2014, representou um faturamento de R$ 382,12 mil, crescimento de 56,39% em relação ao ano anterior. "Em 2015, esse segmento do Café Canecão apresentou um crescimento de 50,87%, faturando R$ 576,52 mil. Para este ano nossa previsão de crescimento é de 20%", explicou.

Natal Martins informou que a locação de máquinas de café expresso superautomáticas, profissionais e multibebidas (vending) têm despertado o interesse crescente de diversos segmentos de mercado, como empresas, cafeterias, restaurantes, consultórios médicos, clínicas e escolas, entre outros. O total de equipamentos alugados, em fevereiro de 2016, chegou a 233 unidades. Ele explica que o Canecão oferece a locação, assistência técnica permanente das máquinas, inclusive com plantões de fim de semana e o fornecimento do Café Canecão Espresso Gourmet e insumos com preços especiais.

"Avaliamos que esse segmento de locação de máquinas de café está em expansão, pela praticidade que ele oferece no preparo e também pela procura por parte dos consumidores, que desejam uma bebida de alta qualidade. Nosso sistema é o melhor custo benefício do mercado, disparado em relação à concorrência", explica Natal Martins.

Icatril lança Café Cajubá Orgânico

Novo produto foi apresentado ao público em fevereiro, durante happy hour

Márcio Reis Maia e João Luiz Maia, diretor e gerente comercial do Café Cajubá, no lançamento do novo produto

Atender a um público que se preocupa com a saúde e o meio ambiente. Com esse objetivo, a Icatril - Indústria de Café do Triângulo, de Uberlândia (MG), lançou em fevereiro o Café Cajubá Orgânico, nas versões torrado em grãos, para máquinas de café 'espresso', e torrado e moído, para preparo em filtro. Em ambas as versões, a embalagem é pouch, que protege contra os efeitos da luz e umidade, com válvula aromática e fechamento em ziploc, que permite que o produto seja vedado novamente após o uso.

O evento de lançamento aconteceu durante um happy hour na cafeteria Vozzuca – Cafés Especiais, e contou com a presença de representantes comerciais e imprensa que puderam degustar o novo produto. Os convidados foram recebidos por João Luiz Maia e Márcio Reis Maia, gerente comercial e diretor do Café Cajubá.

A matéria-prima do Café Cajubá Orgânico é cultivada na Fazenda Nossa Senhora de Fátima, na região de Perdizes, em Minas Gerais. São cafezais não irrigados, devido à combinação de fatores climáticos do local e que utilizam matéria orgânica, privilegiando o uso eficiente de recursos naturais e a preservação ambiental.

Líder no mercado regional, o Café Cajubá é produzido e distribuído pela Icatril, que também produz as marcas Café Ideal, Café do Triângulo e Café do Dão. A Icatril, sediada em Uberlândia, surgiu em 1972, a partir da união do Café Uberlândia Ltda., Cerealista e Café Triângulo Ltda., e Ideca - Indústria e Comércio de Café do Triângulo Ltda.

PROJETO BRASIL FRANQUIAS

Realizado em parceria pelo Sebrae e a ABF, com atividades presenciais e on-line, programa já capacitou cerca de 10 mil pessoas em um ano, em todo o País

Cristina Franco, presidente da ABF

O faturamento total do franchising brasileiro, somando as mais de 3 mil redes franqueadoras operando no país, atingiu o valor de R$ 139,5 bilhões em 2015, um crescimento de 8,3% em relação ao ano anterior. O segmento de alimentação tem uma participação de 20% nesse mercado e cresceu 8,9% em 2015. O bom desempenho do setor, mesmo em um período de crise econômica, tem despertado o interesse de novos empreendedores.

É o que se pode constatar dos primeiros resultados obtidos pelo Projeto Franquias Brasil, uma parceria entre a Associação Brasileira de Franchising – ABF e o Sebrae, que completou um ano de atividades em fevereiro. Com o objetivo de disseminar o sistema de franchising em todo o país, com especial destaque para regiões fora dos grandes centros, o Projeto promove cursos de capacitação presenciais e um programa de treinamento on-line por meio de um game gratuito. Nestes 12 meses, cerca de 10 mil pessoas foram capacitadas no sistema de franchising.

Segundo a presidente da ABF, Cristina Franco, "na última década, o mercado de franchising brasileiro quadruplicou de tamanho. Chegamos a todos os estados, mas muitos mercados permanecem subaproveitados. A missão do Projeto Franquias Brasil é, justamente, abrir novos horizontes tanto para potenciais empreendedores quanto para as redes. Com a receptividade que estamos tendo, inclusive em regiões distantes, creio que estamos sendo bem sucedidos". Este é o maior programa de capacitação no mercado de franchising já realizado no Brasil e um dos maiores do mundo.

Na área presencial, já foram realizadas 164 turmas do curso "Entendendo Franchising", em 19 Estados, desde o Acre até o Rio Grande do Sul. Com duração de 8 horas, o curso abrange os conceitos essenciais do franchising, aspectos legais, vantagens e desvantagens do sistema, dicas de como escolher uma franquia ou se tornar um franqueador, disciplinas envolvidas (vendas, marketing, finanças), dentre outros. A diretora da ABF Educação, Angela Manzoni, explica que "o perfil que tem predominado, cerca de 80%, é de empreendedores interessados em se tornar um franqueado. Estamos acompanhando in loco a vocação empreendedora do brasileiro que vê no franchising uma alternativa mais segura de abrir seu próprio negócio".

Representantes de marcas locais também têm participado dos cursos a fim de estudar a viabilidade de franquear seus negócios. "Como ocorre nos EUA, começamos a notar o desenvolvimento de redes franqueadoras regionais, ou seja, cuja área de expansão é mais dirigida a sua própria localidade. Temos ciência de exemplos no Nordeste e no Sul. Certamente, redes com forte acento local tem potencial de seguir o mesmo caminho", completa Cristina Franco.

Mesmo em curto espaço de tempo, o Projeto já coleciona histórias interessantes. Por exemplo, o maior público dos cursos presenciais foi em Itapipoca (CE), com 140 pessoas – a média de presença gira em torno de 30 pessoas. Localizada a 130 km de Fortaleza, a cidade possui 124 mil habitantes. Os estados campeões em número de cursos foram Santa Catarina (26), Goiás (26) e Ceará (19). Já em volume de público os vencedores foram São Paulo (732), Santa Catarina (660) e Ceará (629).

No "fronte" digital, o Projeto conta com o game Franquias Brasil, que de modo interativo e divertido transmite lições e dicas relevantes para a administração de um empreendimento. São seis jogos on-line e gratuitos sobre os seguintes temas: Preços, Vendas e Custos; Gestão de Pessoas, Atendimento a Clientes, Marketing e Merchandising, Gestão Financeira e Indicadores de Desempenho. Com um público predominantemente masculino (68%), os games têm atraído principalmente profissionais de 20 a 30 anos (36%) e 40 a 50 anos (36%), localizados na Região Sudeste. Dos módulos disponíveis, o mais acessado é o de Preços, Vendas e Custos, embora o que os jogadores passam mais tempo seja o de Gestão Financeira.

"Além do amplo e fácil acesso, o game traz uma vivência do dia a dia do franchising que é muito importante para candidatos. Mesmo para quem já opera, o conteúdo é bastante relevante, especialmente para aquele que estão começando", afirma a diretora da ABF Educação.

Criada há 29 anos, a ABF tem como proposta divulgar, defender e promover o desenvolvimento sustentável, técnico e institucional do modelo de negócio denominado como Franchising/Franquia. A instituição reúne todas as partes envolvidas na franquia - franqueadores, franqueados, consultores e prestadores de serviços – para garantir e disseminar as melhores práticas da indústria do franchising no Brasil.

Entre as funções desempenhadas pela entidade estão orientar o investidor como pesquisar corretamente uma franquia, indicar leituras especializadas e fornecer dados sobre as empresas franqueadoras no Brasil e no exterior. Para as empresas interessadas em expandir seus negócios por meio do sistema de franquia, a ABF indica quais ações são necessárias para formatar o negócio, assim como relaciona profissionais de consultoria em franchising para auxiliarem o processo.

Em 2016, o Projeto Franquias Brasil vai passar por 18 Estados e 104 cidades, de Norte a Sul do País. O game e a agenda dos cursos presenciais podem ser acessados no portal: www.abf.com.br.

A ABF tem como proposta divulgar, defender e promover o desenvolvimento sustentável, técnico e institucional do modelo de negócio denominado como Franchising/ Franquia

Cooxupé passa a usar SACARIAS DE PAPEL

A sacaria de papel fica mais bem acomodada dentro do contêiner, permitindo aproximadamente o embarque de 1 mil quilos de café a mais

Primeira exportação da Cooperativa de Cafeicultores em Guaxupé com a nova embalagem foi para a Itália

A conservação da qualidade dos produtos importados e exportados é um desafio às empresas frente à competitividade. Em Minas Gerais, estado que responde pela maior produção de café do país, o setor tem encontrado alternativas inovadoras para se diferenciar neste mercado. A Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé (Cooxupé) identificou na sacaria de papel uma nova forma de embarcar os grãos da variedade arábica para o exterior. O primeiro embarque aconteceu em dezembro para uma torrefadora da Itália, que ainda tem mais 16.700 sacas para receber com a nova embalagem nos próximos meses.

Com capacidade de 30 quilos, este tipo de sacaria começou a ser desenvolvida pela Cooxupé em 2014, em parceria com a Klabin, umas das maiores produtoras e exportadoras de papéis do Brasil. A cooperativa está entre as primeiras brasileiras a utilizar esta embalagem nos embarques. Na comparação com a sacaria de juta de 60 quilos, a embalagem de papel, segundo o estudo que está sendo realizado pela Universidade Federal de Lavras - UFLA, ainda apresenta maior potencial para a preservação das características originais do café verde por mais tempo. É também mais sustentável e reciclável.

"Esta embalagem é interessante porque é mais fácil perceber se foi violada, trazendo maior segurança para nós que exportamos e aos clientes importadores. Além disso, esta sacaria fica mais bem acomodada dentro do contêiner, permitindo aproximadamente o embarque de 1 mil quilos de café a mais. Outro diferencial é que facilita a retirada por serem mais leves que as sacas de 60 quilos", explica o gerente da Divisão de Logística e Operação da Cooxupé, Carlos Henrique Escudero Filho. "Nosso cliente italiano já estabeleceu que, a partir de agora, o café deverá ser enviado somente nesse tipo de embalagem", completa.

O projeto da sacaria de papel para o mercado de café levou em torno de um ano. "Essas embalagens têm diferenciais que agregam valor ao produto ensacado, como a proteção à luminosidade e um sistema que facilita a abertura e armazenagem do produto pelo cliente final. Isso se reflete na estocagem do produto por mais tempo e de forma adequada", afirma o diretor de Sacos Industriais da Klabin, Douglas Dalmasi.

O diretor da Klabin ainda explica que essas embalagens são ambientalmente corretas, derivadas de fonte renováveis, sendo recicláveis e produzidas com matéria-prima proveniente de florestas plantadas e certificadas. Além disso, oferecem resistência, segurança, facilidade de automação com melhor condição de trabalho, alta velocidade de ensaque, redução de vazamentos, melhor paletização e manutenção da qualidade do produto ensacado. "Essas características aliadas aos atributos sustentáveis garantem uma ótima relação entre custo e benefício", destaca Dalmasi.

O presidente da Cooxupé, Carlos Alberto Paulino da Costa, ressalta que a cooperativa está sempre atenta a novos negócios para agregar valor ao café dos cooperados. Em 2015, a Cooxupé se manteve na liderança das exportações de café entre as empresas em operação no Brasil, com o embarque de 4,2 milhões de sacas - crescimento de 26% ante ao ano de 2014 (3,2 mi). Em relação ao volume total de café arábica embarcado pelo Brasil (29,15 milhões de sacas segundo o CeCafé), a cooperativa respondeu por 14% das exportações.

Café x Câncer
Um jogo de prós e contras?

Estudos sugerem que o consumo diário ajuda a prevenir vários tipos de tumor. Na contramão, existem indícios de que os fãs da bebida correriam maior risco de desenvolver a doença em alguns órgãos. Mergulhe nessa história e saiba que conclusões a gente pode tirar

Por Diogo Sponchiato/ Revista Saúde

Se estiver para tomar seu cafezinho... vá em frente. Não deixe ficar frio, por favor. Enquanto ele injeta energia em seus neurônios, você processa as informações, baseadas em uma nova safra de pesquisas, que vamos apresentar. Pois o café, há algum tempo, é alvo de experimentos em laboratório e análises populacionais. Já está comprovado que ele possui substâncias, caso da cafeína, que evitam danos às células - processo que culmina, entre outras doenças, no câncer. Em um estudo assinado pelo governo americano, englobando dados de mais de 400 mil pessoas, seu consumo foi associado a uma menor mortalidade por todas as causas. Só havia uma exceção: o câncer. Não é que o café piorava as coisas, mas... Começaram a pingar trabalhos focados na relação entre a ingestão da bebida e a incidência de tumores específicos. Fomos investigar. Aí descobrimos que, segundo essas evidências, pessoas que tomam café enfrentam menos câncer de mama, próstata, intestino... E, pelo contrário, a bebida elevaria o perigo no estômago, na bexiga... Confuso? Como um bom cafezinho, vamos ajudar a clarear as ideias.

• MAMAS

A EVIDÊNCIA - O Estudo Europeu de Investigação Prospectiva em Câncer e Nutrição (Epic Study) analisou durante mais de uma década 335 060 mulheres de dez países e identificou que, entre aquelas que bebiam café com regularidade, a incidência de câncer de mama foi significativamente menor. O benefício, porém, foi observado apenas em casos da doença após a menopausa.

A CONCLUSÃO - O levantamento só mostrou vantagem no cafezinho autêntico - o descafeinado não mudou a situação, nem pra pior nem pra melhor. O achado dos cientistas europeus corrobora constatações feitas em laboratório sobre a cafeína e outros ingredientes da bebida. "Esses fitoquímicos têm a capacidade de suprimir o processo de iniciação e progressão de diversos tipos de tumor", conta a nutricionista Thainá Malhão, do Instituto Nacional de Câncer, o Inca.

• PULMÕES

A EVIDÊNCIA - Uma das únicas meta-análises a destrinchar o possível impacto da ingestão de café nos órgãos-chave do sistema respiratório foi amparada em dados de cerca de 110 mil indivíduos e concluiu que o hábito pode elevar o risco de câncer. Os próprios autores ponderam, contudo, que fatores de confusão como o tabagismo se intrometem tanto na história que não dá para dar um veredicto.

A CONCLUSÃO - Esse é um caso em que o café está mais para figurante do que para ator coadjuvante. "Há perigo se o consumo da bebida estiver associado ao cigarro", avalia Waitzberg, que acaba de presidir o Ganepão, um dos maiores congressos de nutrição do país. É verdade que muita gente que fuma adora um cafezinho, mas daí a repartir a culpa da fumaceira com ele chega a ser um exagero. Dentro de uma rotina saudável, uns goles diários só vão ajudar a fornecer energia à sua vida.

"Embora existam estudos indicando que o café aumenta o risco de alguns tumores, a maior parte das pesquisas sugere que há um efeito protetor. Não temos evidência de que, nesse contexto, a bebida deva ser evitada."

Thainá Malhão, nutricionista do Instituto Nacional de Câncer (Inca)

• OVÁRIOS

A EVIDÊNCIA - Tumores nas glândulas sexuais femininas são um desafio e tanto para a medicina porque a maioria dos casos é flagrada em estágio avançado e não se sabe ao certo como o estilo de vida interfere em seu aparecimento. Nesse cenário, tomar uns cafezinhos pode ajudar. É o que se tira de conclusão de um estudo feito com 1 293 mulheres pelo Centro de Pesquisa da Sociedade Dinamarquesa de Câncer. O consumo da bebida (e de chá também) foi associado a um risco discretamente menor de encarar o problema.

A CONCLUSÃO - O dado anima, só que os especialistas pedem cuidado: os genes pesam muito (mas muito) mais que copinhos de café na equação que resulta nesse tumor. Daí a importância de prestar atenção no histórico familiar. Agora, a bebida teria um efeito colateral bacana nas mulheres: há indícios de que ela resguarda o endométrio, tecido que reveste o útero, contra o... câncer.

• INTESTINO

A EVIDÊNCIA - As provas do papel protetor vêm tanto do Oriente como do Ocidente. No Centro Nacional do Câncer do Japão, o acompanhamento de 1 435 pessoas detectou que a ingestão frequente de café ajuda a evitar o surgimento de lesões precursoras de tumores nos confins do aparelho digestivo. Já um estudo do Instituto Nacional do Câncer americano tentou fazer uma apuração mais profunda: ao contrastar exames de sangue entre sujeitos com e sem câncer colorretal, os pesquisadores notaram que os indivíduos livres do problema apresentavam mais substratos derivados do café correndo pelas veias - indício de que a bebida estaria defendendo o organismo.

A CONCLUSÃO - Claro que não adianta tomar baldes de café pensando em se blindar contra o câncer. Nunca é demais lembrar que a propensão ao mal é mediada pelos genes e outros hábitos. Mas umas xícaras por dia parecem ser realmente bem-vindas ao intestino. E a bioquímica já começa a decifrar. "A cafeína pode acelerar a passagem de substâncias cancerígenas pelo trato digestivo, reduzindo o tempo de exposição a elas", explica o nutrólogo Dan Waitzberg, professor da Universidade de São Paulo. "Já moléculas como o caveol e o cafestol estimulam enzimas que diminuem a atividade dos agentes perigosos", completa.

• GARGANTA

A EVIDÊNCIA - Os orientais estão realmente interessados em caçar benefícios e eventuais malefícios do café. Um compilado de artigos feito por uma equipe da Escola de Medicina de Xangai, reunindo prontuários de mais de 500 mil pessoas, indica que o consumo rotineiro subsidia o câncer de laringe. Só que outra revisão, também conduzida por chineses, diz que não é possível bater o martelo.

A CONCLUSÃO - Diferentemente do cigarro e do excesso de álcool, faltam provas para condenar o café por desserviços à garganta. No entanto, cuidado com a quentura, que também chega a ferir o esôfago. "A bebida deve ser servida numa temperatura abaixo de 60 °C. Como sai do fogo a 90 °C, convém esperar alguns minutos antes de tomar", esclarece Thainá. "Isso evita danos térmicos às células, o que potencializa a ação de compostos cancerígenos."

"Os dados negativos sobre o elo entre café e câncer são poucos e geralmente associados ao hábito de fumar. O Instituto Americano de Pesquisa em Câncer diz que o consumo de até seis xícaras por dia não traz risco - pelo contrário."

Dan Waitzberg, nutrólogo e professor da Universidade de São Paulo

• ESTÔMAGO

A EVIDÊNCIA - Agora a coisa começa a ficar preta pro café. Após uma revisão de trabalhos englobando mais de 300 mil pessoas, pesquisadores chineses acusam a bebida de patrocinar o câncer gástrico. Já o Epic Study, embasado no acompanhamento de milhares de europeus, concluiu que o café não eleva o risco de maneira geral, mas pode, sim, estar ligado a uma maior propensão a tumores na divisa entre o estômago e o esôfago.

A CONCLUSÃO - Calma! Não é pra abolir o cafezinho. A menos que você tenha refluxo ou uma gastrite da pesada - mesmo assim, vale uma conversa com seu médico. "O café é desaconselhado a quem tem refluxo porque a cafeína relaxa o esfíncter que separa o estômago do esôfago. Aí o ácido volta e vem aquela queimação", diz Mônica Pinto, da ABIC. Em caso de gastrite, o conselho é tomar a bebida após a refeição, nunca de barriga vazia. E jamais abusar.

• BOCA

A EVIDÊNCIA - Parece que é no gole em si que o café já começa a banhar o corpo com suas propriedades. Epidemiologistas franceses esmiuçaram informações de 4 170 pessoas, sendo que 689 delas foram diagnosticadas com um câncer na cavidade bucal. Cruzando dados e eliminando variáveis que poderiam confundir os resultados (como tabagismo e consumo de álcool), os estudiosos constataram que o cafezinho diário ajuda a evitar o surgimento da encrenca.

A CONCLUSÃO - Os experts franceses creem que o efeito se deve ao poder antioxidante da bebida. "Experimentos apontam que, além dessa ação, moléculas como o ácido cafeico reduzem inflamações e estimulam o suicídio de células malignas", conta Waitzberg. Em outras palavras, o café ajuda a prevenir e a reparar danos microscópicos por trás do nascimento dos tumores.

•PRÓSTATA

A EVIDÊNCIA - Um time de cientistas de Xangai, na China, revisou 30 estudos populacionais (juntos, eles envolviam mais de meio milhão de participantes) e diagnosticou uma menor probabilidade de ter câncer de próstata nos bebedores de café. Enquanto isso, um levantamento norueguês com 224 234 homens de 20 a 69 anos também indica proteção, mas só se a gente tomar o pretinho filtrado ou coado.

A CONCLUSÃO - Ainda não se conhece o mecanismo biológico que responde por essa atuação como guarda-costas da próstata. "A bebida tem propriedades antioxidantes, isto é, combate o estresse oxidativo que danifica as células e leva a doenças como os tumores", diz a nutricionista Mônica Pinto, da Associação Brasileira da Indústria de Café. Mas e essa história de o coado ser melhor? É que, com esse preparo, dá pra eliminar substâncias do grão não tão interessantes para a saúde.

"Café não é remédio, mas ajuda a manter a saúde física e mental. Tomar a bebida não vai garantir que você não terá câncer, até porque a doença não possui uma única causa. Temos bons indícios, porém, de que, por ser antioxidante, ele é um auxiliar na redução do risco de males como tumores."

Mônica Pinto, nutricionista da Associação Brasileira da Indústria de Café

• BEXIGA

A EVIDÊNCIA - Esta vem lá da China, e de outra meta-análise. Os especialistas amam meta-análises porque essas revisões congregam, em tese, o que há de evidência mais forte sobre um tema. No elo entre café e câncer de bexiga, o pretinho escorregou: sua ingestão foi relacionada a uma maior probabilidade do problema, classicamente ligado ao cigarro.

A CONCLUSÃO - Substratos nocivos da alimentação podem acabar na bexiga antes de se despedir pela urina. E, nessa passagem, chegam a agredir o órgão. A questão é que o café também pode esconder substâncias capazes de fomentar o câncer. "Caso dos hidrocarbonetos policíclicos aromáticos, cuja presença é atribuída à contaminação do grão nas etapas de secagem ou torrefação", conta Thainá. Mas nesse ponto dá pra minimizar os riscos. "Dê preferência ao tipo coado e não ferva o pó com a água", orienta a expert do Inca.

• FÍGADO

A EVIDÊNCIA - Pesquisadores baseados na Califórnia, nos Estados Unidos, investigaram como o café se comportaria nesse caso. Para amplificar a validade dos seus resultados, fizeram questão de recrutar mais de 160 mil americanos de etnias diversas: brancos, negros, de origem latina, asiática... E aí foi um brinde ao café. Pessoas que tomavam de duas a três xícaras por dia corriam um risco 38% menor de ter câncer no fígado em comparação com quem mantinha distância dos goles.

A CONCLUSÃO - Parte dos componentes da bebida passa pela maior glândula do corpo para ser processada no organismo. Nesse trajeto, é provável que as células do fígado sejam agraciadas com uma dose de benefício. No entanto, de nada vale ser fã do cafezinho se o álcool aparece em excesso na rotina ou a dieta é calórica e pura gordura - o abuso etílico e a obesidade botam qualquer vantagem a perder.

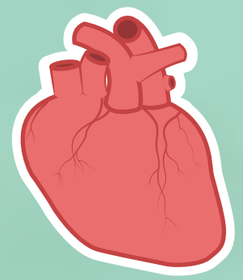
E O SALDO É...

Pelos dados disponíveis, dá pra dizer que ele é positivo. Com algumas exceções (doenças prévias e hábitos nocivos no meio da história) e certos cuidados (coar a bebida, esperar esfriar um pouco, não adoçar...), tiramos ótimo proveito do café. Como afugentar alguns tipos de câncer. Só é preciso bom senso - beba, no máximo, cinco xícaras ou copinhos de 50 mililitros por dia. Um levantamento da Universidade de Brasília mostra que nós, brasileiros, estamos degustando na medida certa: consumimos, em média, 163 mililitros por dia, ou três porções.

EM OUTRAS FRENTES

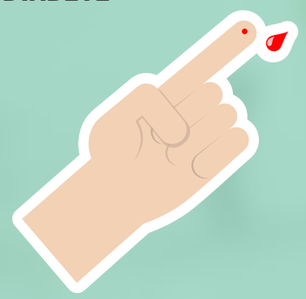
Veja o papel da bebida quando se fala de...

• CORAÇÃO



Durante anos, o cafezinho foi visto como perigoso ao peito, mas isso caiu por terra. O tipo coado é mais indicado por reter compostos gordurosos. E um novo estudo italiano desaconselha exceder dois copos do espresso por dia.

• DIABETE



Um levantamento recente feito pela Universidade Harvard (EUA) aponta que a bebida ajuda a balancear a glicemia. Sendo diabético ou não, os experts sugerem não adoçar. Assim se preserva também o sabor original.

• CÉREBRO

Os antigos já diziam e as pesquisas endossam: o café é um baita estimulante e nos deixa mesmo mais alertas. Só não exagere nos goles (sobretudo à noite), uma vez que a excitação do sistema nervoso pode gerar insônia.

Publicação autorizada pela Editora Abril. A matéria foi publicada na edição 392 da Revista Saúde, de 01/07/2015

ENCAFÉ DO SABER E DO LAZER

Evento com inovações na programação e nas atividades educativas e práticas já está com as inscrições abertas

Em sua 24ª edição, o Encafé, maior encontro anual das indústrias de café e dos parceiros do setor, já tem data e local: será de 23 a 27 de novembro novamente no Hotel Transamérica – Ilha de Comandatuba. Em 2015, o evento foi considerado pelos participantes um dos melhores dos últimos tempos, tanto pelo conteúdo das palestras, pelas novidades apresentadas na área de exposição e pela qualidade das demais atividades, quanto pelo conforto proporcionado por este resort que é um dos mais bonitos do país, localizado próximo a Ilhéus, ao sul da Bahia. Exatamente por isso, este será o "Encafé do Saber e do Lazer", uma combinação bem sucedida de difusão de conhecimento com ambiente de confraternização.

Com inovações na programação e nas atividades educativas e práticas, a organização do Encafé pretende que o evento apresente uma gama de informações que auxiliem os industriais a melhor entender e acompanhar as transformações do mercado e a definir estratégias de atuação. Paralelamente, haverá a já tradicional Exposição de Máquinas, Equipamentos, Produtos e Serviços, que permite o contato direto dos empresários com novos e antigos fornecedores. Com a presença de seus técnicos e consultores, os expositores apresentarão suas novidades e poderão esclarecer dúvidas. São inúmeras ações que permitirão aos participantes do evento encontrar soluções para redução de custos e o aumento da produtividade e da rentabilidade de seus negócios.

Novidades

Além das habituais palestras que apresentam o cenário econômico brasileiro, os resultados da pesquisa sobre tendências de consumo de café e que analisam a evolução do mercado de cafés de alta qualidade e de cápsulas, o 24º Encafé terá em sua programação diversas oportunidades para que os participantes exercitem seus conhecimentos e aprendam novas técnicas para incorporar na rotina de suas empresas. São atividades destinadas a pequenos grupos e que exigem inscrição prévia, para reserva de vaga.

Estão sendo programados quatro workshops: torra para cafés de alta qualidade; torra e moagem de café para melhorar a qualidade do café Tradicional; avaliação sensorial de cafés filtrados e 'espressos' e avaliação de cafés em cápsulas. Haverá também atividade prática sobre metodologias de avaliação de qualidade para conhecer as preferências dos consumidores.

Também está programada uma inédita Arena do Conhecimento e Tecnologia, com apresentação dos equipamentos, embalagens e insumos pelos seus fabricantes. Esse espaço foi sugerido pelos próprios expositores, com o objetivo de ampliar o conhecimento dos participantes sobre os seus produtos e tecnologias.

Inscrições

As inscrições já estão abertas e podem ser feitas diretamente no portal da entidade (www.abic.com.br), bastando clicar no banner do 24º Encafé, onde constam diversas outras informações. A taxa pode ser parcelada de acordo com a data de inscrição.

O acesso da maioria dos participantes do Encafé ao Hotel Transamérica – Ilha de Comandatuba é feito a partir do aeroporto de Ilhéus, que possui uma pequena malha aérea. Por isso, o ideal é que o participante, assim que se inscrever, também faça sua reserva de voo, garantindo também melhores preços.

O valor da inscrição inclui: pensão completa (café da manhã, almoço e jantar, sem bebida alcoólica); serviço de translado Ilhéus - Hotel - Ilhéus; participação em todas as atividades de trabalho, sociais e de lazer e os materiais do evento.

RDC 14 E A INFESTAÇÃO DA BROCA-DO-CAFÉ

Reuniões entre a ABIC e a Anvisa prosseguem, visando a segregação dos fragmentos da broca nas análises de conformidade

A ABIC iniciou o ano dando prosseguimento às reuniões com a Anvisa para tratar da RDC 14, que dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância. O último encontro, do qual participaram profissionais das áreas de Alimentos, Toxicologia e Regulação da Anvisa, foi realizado dia 15 de fevereiro, quando a agência apresentou uma nota técnica recomendando um trabalho conjunto para aprofundar mais ainda o estudo realizado pela ABIC sobre fragmentos microscópicos de broca no café torrado e moído.

Para discutir os problemas com a RDC 14, a ABIC tem participado de inúmeras discussões, de Consultas Públicas e de Grupos Técnicos, numa iniciativa que resultou na convocação de uma audiência pública na Comissão de Agricultura da Câmara Federal, em Brasília, em dezembro passado.

O que a ABIC questiona é o fato de a RDC 14 não representar adequadamente a situação conjuntural das marcas de café e sua conformidade com a regra, que parecem exceder o limite percentual fixado, em significativa parte dos produtos existentes no mercado.

Esta situação foi criada com a nova infestação da broca-do-café no parque cafeeiro nacional, que desde julho de 2013 encontra-se desprotegido contra a praga, quando se aboliu o uso do Endosulfan sem a imediata autorização oficial para uso de outro defensivo que o substituísse (questão que começa a ser solucionada apenas agora, com a recente aprovação de registro de novos defensivos).

Desde o início, a Anvisa informou que a norma não poderia ser mudada e pediu à ABIC um estudo embasado, com metodologia cientifica. Muito bem elaborado, o estudo amplo foi realizado e conseguiu, com sucesso, mostrar à Anvisa que a indústria trabalha com as boas práticas, que os fragmentos eram relativos à broca e não a outros insetos e que, uma vez dentro do grão, não tem como a indústria eliminar.

Foram realizadas análises macroscópicas e microscópicas de matérias estranhas indicativas de risco à saúde humana e de falhas de boas práticas, em 149 amostras de café. Do total, 100 foram coletadas no mercado varejista, diversas marcas, em nove Estados, pela empresa Brazil Panels. As restantes 49 amostras foram preparadas no laboratório do GAC – Grupo de Avaliação de Café, do Sindicafé – São Paulo, que é credenciado para análises de café pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo – SAA; pela ABIC e pela SCAA – Specialty Coffee Association of America.

O objetivo desta preparação foi verificar se o método de análise e identificação dos fragmentos microscópicos garantia: a repetibilidade aos resultados para o mesmo café, em duas análises; se a grande parte dos fragmentos era resultante da broca e se o grau de moagem (média ou fina) resultaria em número de fragmentos semelhante ou muito distinto. Da mesma forma, as análises poderiam indicar qual o nível de grãos brocados que resulta em inconformidade com o limite fixado na RDC 14 (60 fragment . café), de modo a verificar se a oferta de matérias-primas atual e futura permite esse limite.

Da análise dos gráficos que compõe o estudo realizado pela ABIC, já se pôde concluir o seguinte:

Os resultados das análises mostram que os fragmentos de insetos presentes são predominantemente ou exclusivamente relativos à broca?
R: Sim, o estudo indica que 91% das matérias estranhas nas 100 amostras de mercado foram identificadas como sendo broca-do-café (Hypotenemus hampei), sendo que em 31 delas, a broca foi de 100%;

O aumento da infestação pela broca ampliou o volume de produtos que não estão em conformidade com a RDC 14?
R: Sim, o fenômeno da maior infestação pela broca, resultou que 66% das amostras de mercado não estão em conformidade com a RDC 14, o que é um número muito superior ao que foi previsto nos estudos que deram base a forma final da norma.

A média de fragmentos microscópicos atual está acima do limite da RDC 14?
R: Sim, a média das amostras de mercado foi de 108 fragmentos/25 g, bem acima do limite da RDC14 (60 fragmentos).

Os laudos realizados em amostras do mesmo café, preparadas no laboratório, com análise de repetição, apresentaram os mesmos resultados ou resultados semelhantes?
R: Não. As análises de repetição, isto é, o mesmo café, em embalagens distintas e com outra codificação, apresentou resultados diferentes em diversas análises, com erro médio entre

À esquerda, grãos brocados, e à direita, grãos livres da broca.

elas, na média em torno de 112%. Em alguns casos, a diferença entre a Análise 1 e a Análise 2, poderia alterar o resultado de conformidade (uma análise aprova e outra reprova).

Com a infestação e o aumento da broca nos grãos crus, para diferentes níveis de moagem (fina ou média), em um mesmo café, os resultados apresentam valores diferentes ou muito diferentes?
R: A presença da broca-do-café nos grãos, notadamente quando em maior quantidade, resulta em aumento do número de fragmentos microscópicos, principalmente para os produtos com moagem fina, que é a mais comum no mercado brasileiro, por hábito e preferência de consumidores

Mesmo adotando as tecnologias existentes, não é possível eliminar ou reduzir especificamente a broca, ficando os grãos brocados misturados no lote de café

Moagens diferentes (fina ou média) podem alterar os resultados de conformidade com a norma, levando à aprovação ou reprovação do mesmo produto?
R: As análises indicam um aumento da fragmentação entre 8% e 113% nas amostras preparadas no laboratório, que foram auditadas, sendo que varias amostras levaram a aprovação em um caso, e à reprovação em outro caso. Como pode a regra servir para um tipo de moagem e não servir para outro tipo, do mesmo produto?

A moagem fina é mais comum no mercado de cafés comerciais?
R: Sim, a moagem fina é muito comum, o que leva a conclusão que com a infestação da broca, as marcas que usam moagem fina ficarão mais expostas a não conformidade.

Nessas condições, parece claro que a infestação da broca-do-café, a partir de 2013, esta representando uma importante causa e razão do aumento da quantidade de fragmentos de insetos no café torrado/moído.

Para a ABIC, fica claro que o limite fixado na RDC 14 para o café, com base nos estudos realizados entre 2009 e 2011, quando não havia tanta broca no cafezal brasileiro, não se presta para atender, conjunturalmente, os propósitos da norma, e que penaliza e cria riscos iminentes não apenas para as empresas e suas marcas, mas também para a imagem dos Cafés do Brasil, no mercado interno e nos mercados mundiais.

Por outro lado, a entidade lembra que a presença de fragmentos de broca no café industrializado, não significa falta de boas práticas na indústria, uma vez que ela se instala no grão verde, ainda em formação no cafezal ou naquele que restou no campo. E não há como separar os grãos brocados daqueles não brocados, no mesmo lote. O problema que nasce no campo, se prolonga até a indústria.

De acordo com a ABIC, mesmo adotando as tecnologias existentes aplicáveis e as melhores práticas durante a classificação de matérias-primas e no processamento do produto, não é possível eliminar ou reduzir especificamente a broca, ficando os grãos brocados misturados no lote de café. A indústria não encontra grãos em quantidade para o abastecimento do mercado, tais que não tenham a presença de broca.

Como foi demonstrada que os fragmentos microscópicos resultam da broca, que não é nociva à saúde, e que não se trata de problema de sanidade resultante de falta de boas práticas nas indústrias, a ABIC sugeriu, como medida de curtíssimo prazo para mitigar o risco, que os fragmentos de broca não sejam contabilizados em qualquer análise de conformidade com a RDC 14 (segregar os fragmentos de broca). É esse estudo que agora será mais aprofundado por técnicos da ABIC e da Anvisa.

COFFEE BREAK

MELHORES CAFÉS DO BRASIL

A ABIC lançará a 12ª Edição Especial dos Melhores Cafés do Brasil no dia 27 de abril, em São Paulo, no Hotel Golden Tulip. Esta seleção da safra 2015 será apresentada à imprensa e ao mercado varejista e supermercadista durante café da manhã, quando algumas das marcas participantes poderão ser degustadas.

A Edição Especial, limitada e exclusiva, é composta pelos lotes finalistas do 12º Concurso Nacional ABIC de Qualidade do Café, produzidos em São Paulo, Minas Gerais, Espírito Santo, Paraná e Bahia, e que foram adquiridos em leilão por indústrias, cooperativas e cafeterias. São cafés que estarão à disposição dos consumidores em supermercados e lojas gourmet de todo o país.

Estes cafés foram avaliados por um Júri Técnico formado por especialistas renomados e, pela primeira vez no Brasil, passaram também pelo crivo dos consumidores, que formaram Júris Populares e contribuíram com a sua opinião e preferências para compor o resultado final. Além disso, esta Edição Especial traz o café com o maior valor já pago por uma saca em concursos de qualidade, que foi de R$ 10.000,00 para o produtor Paulo Rogério Marchi, de Serra Negra (SP), e o café campeão do Concurso, do produtor João da Silva Neto, de Arapongas (MG).

CAFÉ EM TODO LUGAR

A empresa capixaba Café Meridiano tem como foco em 2016 atingir um público cada vez maior. Para isso, levará ações para locais onde há grande concentração de pessoas, especialmente famílias, como praças e calçadões. A estratégia teve início no último domingo de fevereiro, com uma "ação refrescante": a empresa distribuiu picolés de café e ainda ofereceu passeio gratuito de bike na praia de Camburi, em Vitória. Muitas famílias aproveitaram para se refrescar e curtir o dia de sol.

"Além de divulgar o produto e, principalmente, a nossa marca, queremos proporcionar aos consumidores um momento de descontração. O café representa isso para as famílias no Brasil. A hora do cafezinho é sempre uma ótima oportunidade para conversar, por exemplo. Nossas ações serão sempre associadas a alguma atividade de lazer", explica o diretor do Meridiano, Cleverson Hercílio Pancieri.

MEDIDORES DE UMIDADE

Com o fim do prazo de adequação para a indústria, em 19/02, todos os medidores de umidade de grãos passaram a ter que ser obrigatoriamente aprovados e verificados pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (Inmetro). O objetivo da regulamentação, estabelecida em 2013, é propiciar medições precisas e seguras nas transações comerciais de grãos, como soja, milho, arroz, feijão e o café.

"A umidade pode representar até 14% do peso do produto. Portanto, um instrumento fora dos padrões metrológicos pode impactar nos negócios, e até na economia do país, diante do grande volume nas transações. São feitas medições em todas as etapas do processo produtivo, desde a colheita, secagem, armazenagem até às operações comerciais", explica Luiz Carlos Gomes, diretor de Metrologia Legal do Inmetro.

CAFÉS CERTIFICADOS

A ABIC GARANTE PUREZA, QUALIDADE E SUSTENTABILIDADE NA SUA XÍCARA.

SELO DE PUREZA ABIC 1999

Associação Brasileira ABIC da Indústria de Café

2004

QualidadeCertificada

www.abic.com.br / @abic_cafe

SELO DE PUREZA ABIC
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA IND. DE CAFÉ

Tradicional · Superior · Gourmet

CAFÉS SUSTENTÁVEIS DO BRASIL

Quer saber mais?
Escreva para abic@abic.com.br
ou telefone para (21) 2206-6161