

## **Produção de café *Gourmet* e uso de embalagens diferenciadas como forma de agregação de valor**

**Régis Eduardo Moreira, EPA, UNESPAR/Campus de Campo Mourão**  
**regiseduardo98@hotmail.com**

**Karla Hikari Akutagawa, EPA, UNESPAR/Campus de Campo Mourão**  
**karla.akutagawa@gmail.com**

**Higor Felipe Gonzeli, EPA, UNESPAR/Campus de Campo Mourão**  
**higor\_gonzeli@hotmail.com**

*Resumo: O presente artigo tem por finalidade analisar as formas de agregação de valor ao café Gourmet, um linha de café de alta qualidade e especificidade que vem se destacando no mercado dentre os demais tipos, visto seu rígido padrão de qualidade e exigências de produção. A metodologia para a elaboração do artigo foi baseada em levantamento de dados e informações em fontes bibliográficas e virtuais em pesquisas de campo em supermercados localizados no município de Campo Mourão. Com a revisão é possível observar que o processo de produção e padronização influenciam na qualidade final do café. E, para a obtenção de um produto de alta qualidade, é necessário seguir os padrões e técnicas de produção, além de uma boa apresentação do produto ao consumidor.*

*Palavras-chave: Qualidade; padronização, classificação.*

### **1. Introdução**

O café é um produto diferenciado no mercado e sua cotação cresce significativamente conforme a melhoria de sua qualidade. Na atualidade, há uma maior exigência no mercado consumidor por uma bebida pura e de qualidade superior, fazendo surgir uma nova linha de produção diferenciada dos demais e com uso de embalagens requintadas. Com uma maior seleção de grãos e novas tecnologias de beneficiamento, o café *Gourmet* é um produto de qualidade e preço superior no mercado interno e externo.

Segundo dados da Associação Brasileira da Indústria do Café (ABIC 2015), a produção de café no Brasil corresponde à 1/3 da produção mundial, cerca de 22,5 milhões de sacas ao ano. Deste total, aproximadamente 5% são destinados ao café *Gourmet*. Apesar da baixa porcentagem de produção dessa especialidade, a procura por esse tipo cresce em média 15% a 20% ao ano, visto aos outros tipos de café que aumentam em média 3% ano.

O objetivo para a realização desse trabalho está na análise das formas de agregação de valor ao café como o *Gourmet*, e o uso de embalagens diferenciadas, que tem sua valorização baseada no rigoroso processo de qualidade.

## 2. Metodologia

A pesquisa foi realizada no período de junho a julho de 2016 na Universidade Estadual do Paraná - *Campus* de Campo Mourão, como parte da disciplina de Sistemas Agroindustriais, do curso de Engenharia de Produção Agroindustrial.

A pesquisa bibliográfica foi realizada por meio de consulta a sites, livros e artigos, visando extração de sites governamentais. Além disso, foi realizado uma pesquisa em campo com o intuito de analisar preços e embalagens em supermercados localizados no município de Campo Mourão.

## 3. Produção de café *Gourmet* como forma de agregação de valor

Em consonância com ARAÚJO et al. (2009), as formas de agregação de valor a um produto estão baseadas no melhoramento de sua apresentação ao consumidor, como embalagens práticas e visualmente atrativas, qualidade superior e indicação de procedência.

A produção de valor ao café *Gourmet* inicia-se nas particularidades que envolvem suas etapas de produção, desde a plantação até o consumo, incluindo a padronização, classificação dos grãos, das bebidas e o uso de embalagens diferenciadas.

## 4. Padronização

Define-se padronização como a seleção do produto pelas suas características únicas, o que contribui para a sua comercialização. O primeiro passo para agregar valor a um produto é a padronização, visto a sua aplicação na matéria prima, o café. Observando a grande variedade de café existente no mercado e as diferentes formas de comercialização, em especial o café *gourmet*, que agrega valor, ganha espaço no mercado interno e externo e apresenta uma alta lucratividade (ARAÚJO et al., 2009).

“Define Norma de Padrões Mínimos de Qualidade para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído - Classificação Especial: Café *Gourmet*, como base para Certificação de Produtos pelo Sistema de Qualidade de Produtos Agrícolas, Pecuários e Agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481, 29/12/1999.” (SÃO PAULO, Secretaria de Agricultura e Abastecimento, 2007), e o mesmo diz, “Deve obedecer a Portaria 377, de 26/4/99, da ANVISA e, complementarmente, à Resolução SAA-28, 01/06/07 (Norma Técnica para Fixação da Identidade e Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído).

## 5. Classificação

Segundo a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo (2007), o produto é definido como “café torrado em grão ou torrado e moído, com característica especial: Café *Gourmet*. Recomenda-se que seja constituído por grãos de café 100% arábica, de origem única ou *blendados*, de bebida suave, preferencialmente apenas mole ou mole ou estritamente mole”

O café *Gourmet* é um produto que tem como parte de sua seleção, notas e categorias de qualidade (figuras 1 e 2), e elevado valor agregado. A cadeia do mesmo inicia-se, geralmente, no recebimento dos grãos da matéria prima no estabelecimento industrial ou nos depósitos, sofrendo operações para o seu armazenamento correto, torrefação, ensilagem e moagem. Encerra-se com o acondicionamento em embalagens individuais ou coletivas.

“O aspecto do café *Gourmet* é constituído por grãos de café dos tipos 2, 3 ou 4, da COB – Classificação Oficial Brasileira. Recomenda-se evitar a presença de grãos pretos, verdes e ardidos, principalmente grãos preto-verdes ou fermentados; Característica física do café *Gourmet* é torrado em grãos ou torrado e moído, com indicação, sendo esta não obrigatória. O ponto de torra varia entre 60 e 65 pontos no *Disco Agron*, correspondente ao intervalo médio claro e quase médio.” E também, “as características químicas do café *Gourmet* têm de estar em conformidade com a Resolução SAA-28, 01/06/07.” São alguns dos critérios de classificação do café *Gourmet*, conforme a Secretaria de Agricultura e Abastecimento de São Paulo (2007), além desses, existem outros parâmetros de especificação, tais como

- As características organolépticas do café *Gourmet* têm de estar em conformidade com o item 4.2.2 da Resolução SAA-28, 01/06/07. A característica fundamental é a Qualidade Global, sendo esta superior a 7,6 pontos.
- As características fundamentais apresentadas para ser classificado como café *Gourmet* são:
  - Aroma Característico - Característico, marcante e intenso
  - Acidez - Baixa à alta
  - Amargor - Típico
  - Sabor - Característico, equilibrado e limpo
  - Sabor Estranho - Livres de sabor estranho
  - Adstringência - Nenhuma
  - Corpo - Encorpado, redondo, suave
  - Qualidade Global - Muito bom a excelente
- O café *Gourmet* torrado em grão e torrado e moído é necessário possuir Qualidade Global da Bebida do Café superior ou igual a 7,3 pontos, sendo esta na escala sensorial de 0 a 10 pontos, correspondente a produtos de qualidade muito boa à excelente.

Quadro I: Características químicas do café Gourmet, segundo a Resolução SAA-28, 01/06/2007.

|   |      |              |
|---|------|--------------|
| Unidade   | 100g | Máximo 5%    |
| Resíduo Mineral Fixo  | 100g | Máximo 5%    |
| Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v | 100g | Máximo 1%    |
| Cafeína   | 100g | Mínimo 0,7%  |
| Cafeína para o produto descafeinado                           | 100g | Máximo 0,1%  |
| Extrato Aquoso  | 100g | Mínimo 25,0% |
| Extrato Aquoso para o produto descafeinado                    | 100g | Mínimo 20%   |
| Extrato Etéreo  | 100g | Mínimo 8%    |

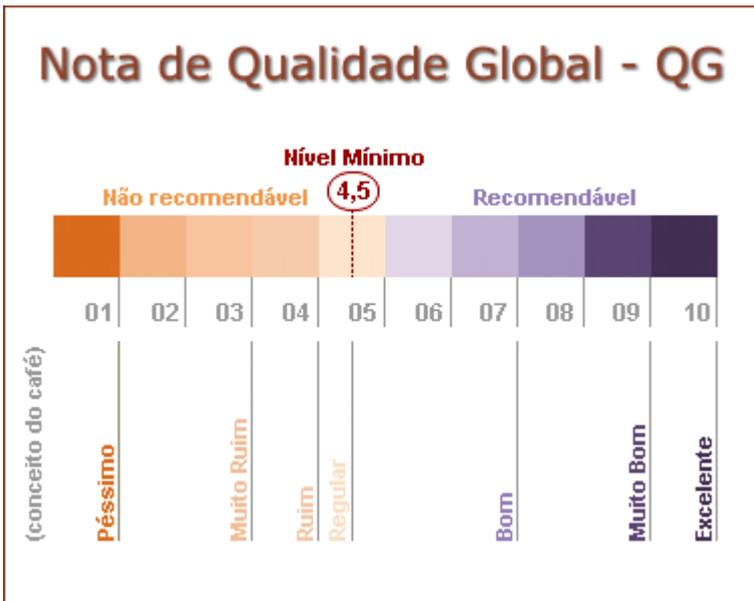


Figura 1 – Escala Sensorial do Café – Qualidade Global. Fonte: ABIC (2009)

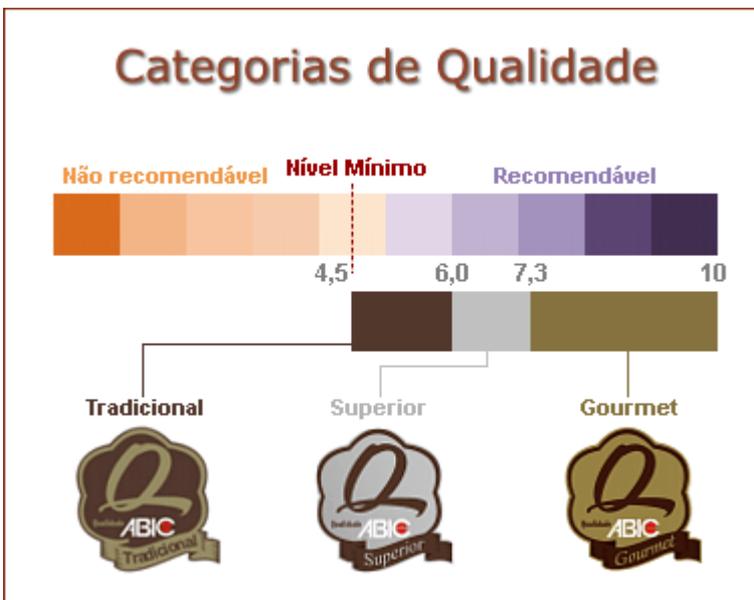


Figura 2 – Escala Sensorial por categoria, segundo a nota obtida na metodologia da Qualidade Global. Fonte: ABIC (2009)

## 6. Uso de embalagens diferenciadas

As embalagens apresentam um fator importantíssimo para a proteção e apresentação do produto. Elas atraem o consumidor e contêm informações como selos e certificações do café *Gourmet*. De acordo com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento, as embalagens do café devem cumprir a legislação vigente (Portarias MS 42, de 13.01.98 e RDC 40, de 21.03.2001).

Para o café *Gourmet* é recomendado que as embalagens se encontrem acondicionadas em sistema de alto vácuo, apresentando uma atmosfera inerte ou utilizando válvulas aromáticas. Esse processo elimina o oxigênio presente na parte interna da embalagem e preserva o aroma.

As formas de apresentação e comercialização do café *gourmet* somam pontos em sua comercialização, com embalagens diferenciadas. Segundo dados do Sebrae (Serviço Brasileiro de apoio às Micro e Pequenas Empresas), quanto ao perfil dos consumidores de cafés gourmet no Brasil, assim como os conhecedores de vinhos e outros produtos de qualidade diferenciada,

os apreciadores sempre querem novidades, novas misturas, lançamentos ou até mesmo uma gastronomia nova baseada no produto café.

Para comercialização é concedida em sua forma à granel, em diferentes tipos de embalagens, como vidro, alumínio poliacoplado, cartão combinado com alumínio e multicamadas flexíveis de polímeros. Além do material, as cores, letras e textura das embalagens fazem parte do conjunto de agregação de valor ao café *Gourmet*.

## 7. Comercialização

A padronização e classificação sofrida pelo café *gourmet* até sua comercialização são fatores que influenciam na agregação de preço ao produto final. Segundo dados da (ABIC - 2015), a cotação do preço do *Gourmet* tem aumentado cerca de 0,3%, alcançando a margem de R\$ 48,66.

Com os dados de uma pesquisa de campo em supermercados do município de Campo Mourão, foi obtido médias de preços do café *gourmet* de diferentes marcas, conforme o quadro abaixo.

Quadro II: Preços em quilogramas dos respectivos produtos, conforme uma pesquisa de campo

| Marcas e Produto                    | Preço/ Kg |
|-------------------------------------|-----------|
| Café <i>Gourmet</i> em Grão América | R\$42,50  |
| Café do Centro <i>Gourmet</i>       | R\$49,90  |
| Café Pelé Solúvel <i>Gourmet</i>    | R\$75,80  |
| Café Safra Especial moído           | R\$81,90  |

## 8. Considerações finais

O café *Gourmet* passa por processos de produção minuciosos, tais como o plantio, padronização, classificação, embalagens diferenciadas e comercialização. Esse sistema diferenciado o torna com qualidade superior. Assim com o uso de embalagens requintadas mostra a sua superioridade, tornando-o mais atrativo a seus consumidores.

Em suma, é possível constatar que as etapas de produção citadas acima, são características que agregam valor ao café *Gourmet*. Isso comprova o engajamento dado a este produto.

## Referências:

- PRÁTICA EMPREENDEDORA. 2015. Disponível em: <<http://praticaempreendedora.com.br/cafe-gourmet-o-poder-de-agregar-valor-ao-produto/>> Acesso em 10 de jul. 2016.
- SEBRAE et al. **Café gourmet e orgânico**, estudos de mercado SEBRAE/ESPM. 2008. Disponível em: <[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/4D358BA49DC5ACFD832574DC0045DEB4/\\$File/NT00039066.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/4D358BA49DC5ACFD832574DC0045DEB4/$File/NT00039066.pdf)> Acesso em 11 de jul. 2016.
- RESOLUÇÃO CONJUNTA SEPLAG/SEAPA/SES n°. 6501, de 08 de abril de 2008.
- SÃO PAULO (ESTADO). Secretaria de Agricultura e Abastecimento. Resolução SAA n° 30 de 22 de junho de 2007. **Norma de padrões mínimos de qualidade para café torrado em grão e torrado e moído – característica especial: café superior**. Diário Oficial do Estado de São Paulo. Executivo Seção I, São Paulo, 177 (117), 23 jun. 2007.
- SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Agricultura e Abastecimento. Resolução SAA n° 31 de 22 de junho de 2007. **Norma de padrões mínimos de qualidade para café torrado em grão e torrado e moído – característica especial: café gourmet**. Diário Oficial do Estado de São Paulo. Executivo Seção I, São Paulo, 117 (117), 23 jun. 2007.
- SÃO PAULO (Estado). Secretaria de Agricultura e Abastecimento. Resolução SAA n° 19 de 05 abril de 2010. **Norma de padrões mínimos de qualidade para café torrado em grão e torrado e moído – característica: café tradicional**. Diário Oficial do Estado de São Paulo. Executivo Seção I, São Paulo, 120 (66), 09 de abril de 2010.

- ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café. **Legislação**. Disponível em:  
<http://www.abic.com.br/publique/cgi/cgilua.exe/sys/start.htm?sid=58> Acesso em 10 jul. 2016.
- ARAÚJO, M. J. **Agregação de Valores e Margem de comercialização no Agronegócio**. In: Fundamentos de Agronegócio. 2.ed. São Paulo: Atlas, 2009. 122-124 pp.
- EMBRAPA. et al. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Classificação e Padronização de Produtos, com Ênfase na Agropecuária: Uma Análise Histórico-Conceitual. 2001**. Disponível em:  
<<https://www.embrapa.br/documents/1035106/1047819/texto10.pdf/6167d2e5-c2e7-4bc5-a1b8-23568e10f76d>> Acesso em 10 de jul. 2016.

