MARCA DE CAFÉS DA COOXUPÉ É A PRIMEIRA E ÚNICA DO BRASIL A TER CERTIFICAÇÃO E SELO DA ABIC PARA ESPECIAIS

O lançamento do selo aconteceu durante a Semana Internacional do Café (SIC), em Belo Horizonte-MG.

A SIC, realizada em novembro último, em Belo Horizonte, apresentou uma grande novidade para o mercado de cafés especiais: a marca Prima Qualità Cafés Especiais, produzida pela torrefação da Cooperativa Regional de Cafeicultores em Guaxupé (Cooxupé), foi formalmente anunciada como a primeira e única do Brasil a obter o selo de cafés especiais concedido pela Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), em parceria com a Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA, na sigla em inglês).

"Em relação ao mercado, há uma grande dificuldade de regulamentação de café especial. Por isso, enquanto indústria, temos o compromisso e o respeito ao consumidor, direcionando-o sobre o que realmente é café especial. Esse selo específico da ABIC e da BSCA passa a regulamentar o café especial disponível no varejo brasileiro e, ainda, traz um QR *code* que apresenta a rastreabilidade do café, bem como a sustentabilidade e a qualidade desse produto. Trata-se de uma grande conquista que beneficia a todos", disse o superintendente de Torrefação e Novos Negócios da Cooxupé e da SMC Specialty Coffees, Mário Panhotta da Silva.

Durante a SIC, no estande da Cooxupé, foram apresentadas à comunidade cafeeira as linhas de cafés torrados e moídos

DIVULGAÇÃO COOXUPÉ



produzidas pela Cooperativa e que são encontradas no varejo dos estados de Minas Gerais, Rio de Janeiro e São Paulo e, também, por meio do *e-commerce* (cafescooxupe.com.br). Estiveram presentes as linhas de cafés especiais Prima Qualità, Prima Qualità Cultivado por Mulheres e Prima Qualità Especialíssimo, que são itens disponíveis ao consumidor o ano todo. Além desses produtos, houve o Prima Qualità Safra Especial 2023, cuja edição é limitada. Todos esses cafés vêm de microlotes de produtores cooperados e avaliados com 87,5 pontos.

"Esse selo específico da ABIC e da BSCA passa a regulamentar o café especial disponível no varejo brasileiro e, ainda, traz um QR *code* que apresenta a rastreabilidade do café, bem como a sustentabilidade e a qualidade desse produto."

"A qualidade e a sustentabilidade dos nossos cafés são garantidas por terem origem em programas da Cooxupé. É o caso do Prima Qualità Especialíssimo, que vem do programa Especialíssimo, em que a cooperativa e a SMC premiam os cinquenta melhores lotes de cafés especiais sempre da atual safra, e do Prima Qualità Cultivado por Mulheres, produzido por meio do projeto Donas do Café, cujo principal objetivo é destacar a participação feminina na produção de cafés especiais e o quanto essa atuação vem ganhando espaço no mercado", explicou o presidente da Cooxupé, Carlos Augusto Rodrigues de Melo.

SELO COMPROVA ORIGEM ESPECIAL DO CAFÉ

Lançado pela ABIC, o selo para café torrado foi criado por conta da evolução do mercado de cafés especiais, atestando ao consumidor a oferta de um produto de qualidade.

"Sempre houve uma confusão na utilização do termo 'especial', que cabia tão somente ao café em grão verde, mas, agora, a ABIC, em parceria a BSCA, lança a certificação para o Selo Especial no café torrado. A BSCA irá validar o grão verde e a ABIC, o produto final, o café torrado, trazendo de forma mais clara o entendimento para o consumidor final", explica Celírio Inácio da Silva, diretor-executivo da ABIC.

Segundo Silva, a certificação indica o comprometimento da empresa em trazer cafés de excelentes qualidades e cultivados com práticas sustentáveis. "A partir do Selo, o consumidor final passa a ter a garantia da aquisição de um produto de qualidade, monitorado e com a preocupação da sustentabilidade", reforça o diretor da ABIC.

Para ser validado como café especial, a marca ou a indústria torrefadora precisa comprovar que o café tem origem sustentável, é avaliado em 80 pontos ou mais, além de apresentar alta doçura, qualidade de acidez, baixo amargor e notas intensas de florais, frutados e baunilha. Os pré-requisitos são válidos tanto para cafés arábica e canéfora, como para *blends* das duas espécies.

Para conceder essa certificação, o início de todo o processo, que envolve a classificação da matéria-prima (café cru), é de responsabilidade da BSCA, parceira da ação. Assim, é ela que dará a validação para que a indústria ou a marca produza o café torrado. Depois disso, o processo é conduzido pela ABIC.

"Todo café selado como especial terá necessariamente as duas avaliações: o café verde por parte da BSCA e o torrado pela ABIC. Nós faremos a conferência da classificação por meio de uma torra-padrão, que será avaliada por três provadores certificados anônimos e que não têm relação com a fazenda ou a indústria produtora. Eles que irão conferir o laudo", detalha o diretor-executivo da BSCA, Vinícius Estrela.



DIVULGAÇÃO COOXUPÉ

"Para ser validado como café especial, a marca ou a indústria torrefadora precisa comprovar que o café tem origem sustentável, é avaliado em 80 pontos ou mais, além de apresentar alta doçura, qualidade de acidez, baixo amargor e notas intensas de florais, frutados e baunilha."

Ainda de acordo com Estrela, essa iniciativa traz um ganho para toda a cadeia, pois estabelece um padrão de qualidade e competitividade e, também, oferta mais acesso ao mercado. ■