

Análise de laudo de café licitante DM pelo PROCON/MG

1. Conforme solicitado, encaminho o Laudo de Análise da Fundação Ezequiel Dias nº 429/2020, referente à análise da amostra de café torrado e moído da marca Belveder.
 2. Como se observa no laudo encaminhado, a amostra analisada atende à legislação vigente quanto aos parâmetros analisados pelo laboratório;
 3. Foram realizados exames visando apurar a qualidade do produto: o histológico, que visa identificação de impurezas ou matérias estranhas ao produto e a determinação da Ocratoxina A, toxina produzida por fungos;
 4. A Resolução ANVISA nº 277/05 define o café torrado como "o endosperma (grão) beneficiado do fruto maduro de espécies do gênero Coffea, como Coffea arábica L., Coffea liberica Hiern, Coffea canephora Pierre (Coffea robusta Linden), submetido a tratamento térmico até atingir o ponto de torra escolhido. O produto pode apresentar resquícios do endosperma (película invaginada intrínseca)";
 5. Assim, as impurezas (cascas, paus e outros detritos provenientes do próprio produto) e matérias estranhas (detritos vegetais não oriundos do produto, grãos ou sementes de outras espécies e corpos estranhos de qualquer natureza, tais como pedras ou torrões) não se enquadram na definição do café, não sendo, portanto, considerados como tal, tolerado o limite de 1 % (um por cento, respaldado pela IN MAPA nº 8/2003, subitem 5.1) e limites impostos pela metodologia de análise aplicada na avaliação histológica. Não foi encontrado na amostra analisada qualquer impureza ou matéria estranha;
 6. Já a Resolução ANVISA nº 7/2011 estabelece o limite de tolerância de 10 microgramas de Ocratoxina A por quilo de café torrado e moído (10 ppb). O valor encontrado pelo laboratório na análise foi 8,53 ppb, ou seja abaixo do valor máximo tolerado;
 7. Essas são as análises utilizadas pelo Procon-MG na avaliação da qualidade dos cafés torrados e moídos solicitadas pelas Promotorias de Justiça de Defesa de Consumidor de todo o estado, nos termos dos regulamentos técnicos aplicáveis;
 8. É importante frisar que a conclusão do laudo se restringe ao produto recebido pelo laboratório, podendo o resultado ser estendido ao lote, à critério do avaliador.
 9. Somente é possível emitir parecer para os exames que foram efetivamente realizados.
- Desta forma, a amostra encaminhada para o laboratório pode não atender a algum critério não avaliado na análise, mas que está previsto no edital de licitação;
10. Conforme edital, a empresa vencedora deverá apresentar laudo laboratorial de acordo com as exigências dispostas na Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 8.954, de 03 de outubro de 2013;
 11. Já no anexo VII verifica-se que o produto deverá apresentar os seguintes parâmetros de qualidade: 10.1 Padrão mínimo de qualidade total = 6,0 pontos; 10.2 100% da espécie arábica; 10.3: baixa acidez; perfil sabor: mole ou dura; aroma: suave a intenso - característico do produto; corpo: leve; moagem: média; torra: média; sabor: forte.
 12. Segundo a Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 8.954/2013, os cafés adquiridos deverão atender às Resoluções ANVISA nºs 277/05 (já mencionada acima) e 175/2003 (revogada pela Resolução ANVISA nº 14/14), que estão mais relacionadas com a qualidade do produto, e outros regulamentos mais afetos à produção (boas práticas de fabricação, rotulagem e indicação de conteúdo), além da IN MAPA nº 8/03, que aprova o regulamento técnico de identidade e qualidade para classificação do café beneficiado grão cru, também já mencionada acima).
 13. O motivo de constar regulamento revogado na resolução conjunta é que ela mesmo também está revogada, pela Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 28/18;
 14. Diferenças observadas entre as resoluções conjuntas do executivo estadual:

a. Art. 2º, § 4º: apenas questão relativa à embalagem;

b. Art. 2º, § 5º: Inclusão da Resolução RDC ANVISA 7/05 - Limite de micotoxinas

(já mencionada acima); substituição da Res. ANVISA 175/08 pela 14/14 (que a revogou), inclusão da Portaria INMETRO 153/08 (padronização de conteúdo - não tem impacto na qualidade do produto) e inclusão da Lei nº 10.674/03 (advertência sobre presença de glúten - também não tem impacto algum na qualidade do produto, já que é uma questão apenas de informação e os cafés não possuem glúten);

c. Art. 2º, § 6º: questões envolvendo data mínima de validade e embalagem;

d. Art. 7º, § 5º: Excluído do regulamento atual. Dispensava a empresa vencedora

que possuía selo de Pureza e Qualidade ABIC apresentar laudo;

e. Anexo único: Alteração das especificações das embalagens de prazo de entrega de entrega e envase;

f. Exclusão da tabela das características químicas;

15. Verifica-se que o regulamento estadual está intimamente relacionado e construído a partir dos parâmetros de qualidade estabelecidos pela Associação Brasileira da Indústria de Café (art. 3º, § 2º), que não possui competência para regulamentar os requisitos mínimos de qualidade do produto a ser comercializado no país, mas que contribui, sobremaneira, para a diminuição dos índices de fraude dos cafés encontrados no mercado de consumo por meio de ações de autorregulação;

16. Mesmo recepcionada pelo edital da PGJ, a Resolução Conjunta apresenta elementos que se chocam com a descrição o objeto: o "padrão mínimo de qualidade total" do regulamento estadual estabelece nota mínima de 7,3 para esse parâmetro, diferente do que já foi apontado no item 11 acima (do edital);

17. Enquanto no corpo do regulamento estadual define padrões de forma incisiva (arts. 4º

e 5º), o anexo único apenas "recomenda" as especificações técnicas, principalmente voltadas para os aspectos sensoriais;

18. Observa-se que as características sensoriais, ponto de torra, demais requisitos químicos e moagem não são especificadas pelos órgãos da agricultura (Ministério) nem saúde (ANVISA), ficando a cargo do comprador estabelecer a aceitabilidade do produto, por critérios próprios. Vale lembrar que a Instrução Normativa MAPA nº 16/10, que estabelecia que os requisitos de qualidade em função dos aspectos sensoriais foi revogada em 2013, motivo pelo qual não adotamos, no âmbito da defesa do consumidor, avaliações sensoriais para avaliar a qualidade dos cafés colocados no mercado de consumo;

19. Nesse sentido percebe-se a importância da Resolução SEPLAG/SEAPA/SES no estabelecimento de padrões de qualidade. Por outro lado, deve-se ficar atento para identificar o real alcance e efetividade da aplicação de parâmetros não regulados pelos órgãos especialistas, já que foi constatado, em outras ocasiões, desvios na qualidade dos produtos fornecidos aos órgãos públicos, até mesmo quando não envolvem apenas análise sensorial;

20. Na Resolução Conjunta de 2013, a empresa vencedora ficaria dispensada de apresentar laudo caso possuía selo de pureza emitido pela ABIC (art. 7º, § 5º). Foi observado no Programa de Monitoramento da Qualidade do Café Torrado e Moído, desenvolvido pelo Procon-MG (documento anexo), que praticamente metade das amostras dos cafés não associadas foram consideradas impróprias para o consumo, enquanto apenas 11 % (onze por cento) das marcas que ostentavam selo foram reprovadas. Assim, não há garantia que café com o selo ABIC atenda aos padrões mínimos de qualidade, porém a probabilidade de encontrar café de baixa qualidade com selo ABIC é sensivelmente menor. De todo modo esse dispositivo já foi revogado pelo novo regulamento e o fornecedor, mesmo possuindo selo ABIC, apresentou o laudo;

21. É importante pontuar que a empresa vencedora apresentou não um, mas quatro certificados de análise (que podem ser entendidos aqui como "laudo"). O primeiro e o terceiro, números 22602/19-B e 22602/19, referem-se a amostra de café torrado e moído entregue pelo fornecedor no laboratório em 16/09/19 e identificada com data de validade até 11/09/2020 e lote 0002. Já o segundo, nº 2313/20,

apesar de versar sobre amostra com mesma validade e lote, só foi entregue no laboratório quase 5 (cinco) meses depois, em 14/02/20. Finalmente, o laudo nº 23114/20, refere-se a amostra de café em grão cru, também com data de entrada no laboratório em fevereiro deste ano;

22. No laudo 22602/19-B é possível identificar que a amostra entregue pelo fornecedor no laboratório atendeu às especificações estabelecidas no edital quanto ao parâmetro PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE TOTAL (acima de 6,0 pontos), porém não atendeu o edital quanto ao parâmetro, ACIDEZ. O resultado esperado era "Baixa acidez", mas a amostra possui acidez de "normal a intensa";

23. Não foi possível avaliar se a amostra analisada atendeu aos parâmetros AROMA, CORPO e SABOR, pois a terminologia utilizada no laudo apresentado é diferente da terminologia utilizada no edital. Conforme instrumento convocatório, o aroma deveria ser SUAVE A INTENSO, enquanto o resultado presente no laudo é BOM (nota 6,9). O resultado apresentado para CORPO é NORMAL A INTENSO e o edital refere-se a corpo LEVE. O edital prevê SABOR FORTE, sem correspondência clara com uma das características sensoriais avaliadas. Será necessário, portanto, solicitar informações adicionais para o fornecedor para esclarecer essa diferença de nomenclatura;

24. Em relação ao parâmetro moagem, foram apresentados dois resultados diferentes: enquanto no nº 23113/20 o produto foi classificado com MOAGEM MÉDIA, em acordo com edital de licitação, no laudo nº 22602/19 está registrado que a amostra está classificada como MOAGEM FINA, ou seja, não atendendo às exigências do processo licitatório;

25. Tendo em vista o diferença de prazo de entrega da amostra do café grão cru e o torrado e moído analisado nos laudos 22602/19-B e 22602/19 (cinco meses), não é possível afirmar que a matéria prima analisada no laudo nº 23114/20 (de fevereiro de 2020) foi utilizada para fabricar o produto final analisado em setembro de 2019;

26. De todo modo, o documento nº 23114/20 registra que a amostra entregue no laboratório é da espécie arábica e apresenta sabor MOLE, atendendo, portanto às especificações do edital;

27. O certificado de análise 22602/19 registra a conformidade da amostra analisada pelo laboratório em relação ao parâmetro "torra", pois a análise comparativa em relação aos discos padronizados correspondeu ao PONTO DE TORRA MÉDIO;

28. O laudo nº 22206/19 materializa o atendimento às Resoluções ANVISA nºs 14/14 (que revogou a 175/08), a 277/05 (Regulamento técnico para o café), a 07/11 (Ocratoxina A), a 12/01 (análise microbiológica - não solicitada diretamente no edital e nem na Resolução Conjunta [antiga e atual], mas é exigência prevista no item 6.2 regulamento da ANVISA nº 277/05, este sim, listado categoricamente nos regulamentos estaduais utilizados como referência) e características químicas presentes na Resolução Conjunta de 2013 (mas que não está mais presente na nova versão, de 2018), em consonância com o item 8.1 do anexo VII do edital, "Atestados e certificados específicos ao objeto";

29. Vale observar que os parâmetros extrato etéreo, extrato aquoso, extrato mineral fixo e cafeína, citados apenas no anexo único da Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 8.954, não possuem valor de referência nos regulamentos da ANVISA ou do Ministério da Agricultura;

30. É importante esclarecer que os laudos apresentados referem-se unicamente às amostras recebidas pelo laboratório (vide certificados apresentados: DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA SÃO DE FORNECIMENTO E RESPONSABILIDADE DO SOLICITANTE E FABRICANTE; OS RESULTADOS EXPRESSOS NESTE CERTIFICADO TEM SIGNIFICAÇÃO RESTRITA E SE APLICAM EXCLUSIVAMENTE AO MATERIAL RECEBIDO PARA ANÁLISE, DEVENDO SER REPRODUZIDOS SOMENTE EM SUA TOTALIDADE). Apesar de configurar como um importante instrumento de comprovação da qualidade e atendimento às exigências do edital, a análise unilateral não é prática comum no âmbito da Defesa do Consumidor. Mesmo que, em ambos os casos, há presunção de boa fé, prefere-se, em nosso caso, coletar amostra de produto sujeito à inspeção no mercado de consumo, sem qualquer interferência do fornecedor.

CONCLUSÕES:

Ressalvadas as considerações apresentadas acima, podemos concluir que:

1. Apesar dos laudos apresentados pela empresa vencedora comprovarem, nos termos do edital, o atendimento do produto aos parâmetros PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE TOTAL, ESPÉCIE, PERFIL SABOR, TORRA e requisitos adicionais mencionados na Resolução Conjunta SEPLAG/SEAPA/SES nº 8.954, de 03 de outubro de 2013, verificou-se que a amostra não atendeu ao critério da ACIDEZ;

2. Não foi possível identificar se o produto atende aos parâmetros AROMA, CORPO, MOAGEM, SABOR; Esperamos ter contribuído para andamento do processo licitatório nº 19.16.3720.0014271/2019-36 (SEI) e colocamo-nos à disposição para auxiliar o que for necessário. Atenciosamente, Luiz Otávio Teixeira
Divisão de Fiscalização das Relações de Consumo Procon-MG.