



idéia de que basta ser “sustentável” para que os problemas estejam resolvidos. Mas há a questão crucial a ser respondida: o que é ser sustentável? Em seu artigo, João Carlos C. Gomes da Embrapa-Clima Temperado (Pelotas) mostra que a construção do paradigma agroecológico ainda está em processo. Talvez seja por essa razão, argumenta outro articulista, João Carlos Canuto, também da Embrapa, que os diversos conceitos sobre desenvolvimento sustentável sejam ambíguos e pouco operacionais.
www.ufsm.br/cienciaeambiente

CAFÉ

Qualidade para exportação é meta oficial brasileira

“O Brasil é o único país capaz de produzir qualquer tipo e qualidade de café que os consumidores demandam: arábica ou robusta, natural, cereja descascado com mucilagem e sem mucilagem ou despulpado, origem única, variedades e *blends* [(misturas)], volumes grandes ou cafés especiais e também commodities e nichos de mercado; só precisa saber vender os seus produtos industrializados”, resume Emília Miya Mori, pesquisadora do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital). Apesar de ser o maior produtor mundial de café e o maior exportador de café verde em grão, quando se trata de café industrializado, o Brasil fica muito longe

da Itália e da Alemanha, campeões em exportação do produto. Entre as iniciativas que buscam alterar esse quadro e ampliar o perfil exportador brasileiro de café torrado e moído (T&M), que tem maior valor agregado, está a conquista de novos mercados e o Programa Setorial Integrado para a Exportação do Café Industrializado (PSI), com validade para o período 2002-2004.

MELHOR BLEND Para Alberto Martins Resende, professor do Departamento de Economia Rural da Universidade Federal de Viçosa (UFV), mais do que deficiência em tecnologia, a qualidade é fator fundamental e é determinada pela matéria-prima utilizada nos *blends*. O *blend* de café expresso da Illy Café, por exemplo, de acordo com a pesquisadora do Ital, tem em sua composição, entre outros, café brasileiro, que dá à bebida o corpo importante ao expresso; café colombiano, que é responsável pela caracte-

terística de suavidade; e cafés da Etiópia com aroma e sabor desejáveis à bebida. No caso do Brasil, segundo Resende, diante da “incapacidade de desenvolver um padrão desejável de café para exportação, em volume e preço competitivo”, para competir no mercado interno a indústria nacional opta por misturas mais baratas, que comprometem a qualidade. Mori ressalta, porém, que as torrefadoras grandes e médias e setor público brasileiro preocupam-se com a inovação tecnológica para a obtenção de cafés de qualidade superior e de origem controlada para a elaboração de blends característicos.

As empresas que integram o PSI, convênio estabelecido entre a Agência de Promoção de Exportadores (Apex) e o Sindicato da Indústria de Café do Estado de São Paulo (Sindicafé-SP), são orientadas a terem um gerenciamento eficiente e trabalharem no conceito de café de qualidade, adequando-se aos mercados mundiais. Além disso, o selo “Cafés do Brasil” é atribuído a produtos e empresas atestados por auditorias e testes laboratoriais de qualidade, com o objetivo de criar uma percepção mundial de qualidade e de excelência do produto nacional.

Maria Carolina Aguiar



As sacas de café selecionado recebem o carimbo de garantia de qualidade