

*SILVA, Emília de Melo
*CIRQUEIRA, Gabrielle.
*FELICE, Micaela.
*ALVES, Simone Rodrigues
**Dr Marcelo Costa Ribeiro

emiliasmelo@gmail.com
gabriellecirqueira9@gmail.com
micalafelice@gmail.com
simoneroes@hotmail.com

*Acadêmica do curso de Direito
*Docente no curso de Direito

INTRODUÇÃO

O Brasil, maior produtor de café mundial, também é o segundo maior consumidor da bebida de acordo com o Ministério da Agricultura. Estudos da Embrapa apontam que o café possui propriedades energéticas e farmacológicas, com seu consumo moderado indicado para a prevenção de doenças degenerativas, respiratórias, e cancerígenas e no tratamento da depressão. No entanto, tais características dependem da qualidade dos grãos e do cuidado durante o processo de produção, desde a colheita até a industrialização. No mercado interno é possível encontrar produtos com diferentes características e uma grande diferença de qualidade, conforme apontam os órgãos de classificação e certificação do produto.

Diante do exposto, é relevante compreender quais são as disposições legais que regulam a indústria de café no país, assim como investigar se as implicações legais em caso de irregularidades são suficientes para garantir a eficácia na proteção aos direitos dos consumidores sob a ótica do Código de Defesa do Consumidor (CDC - LEI Nº 8.078, DE 11 DE SETEMBRO DE 1990).

O CDC garante a proteção à saúde do consumidor, assim como o direito ao acesso à informações claras e verdadeiras sobre a qualidade e composição de produtos. As irregularidades citadas, além da obscuridade de informações em rótulos e propagandas violam as previsões do CDC e as normas legais exigidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa e de outros órgãos de regulamentação.

Agtron - Escala de análise de café torrado



CONSIDERAÇÕES FINAIS

Até o presente momento foi observada a existência de vasta legislação normativa para a regulamentação da indústria cafeeira e alimentícia em geral, além de padrões e sistemas de metrologia de qualidade de associações reguladoras e certificadoras que estão em harmonia com os direitos previstos no Código de Defesa do Consumidor. Também é possível encontrar julgados em que, devido a presença de impurezas acima do percentual permitido na legislação, houve a condenação de pagamento de danos morais coletivos, com base no art 6º, incisos VI e VII. No entanto, o ministério da Agricultura possui uma vasta lista de marcas de café consideradas impróprias para consumo, o que demonstra que mesmo com as previsões legais e condenações das irregularidades ainda devem ser estudadas possíveis soluções de prevenção para garantia dos direitos dos consumidores.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

(ABIC, 2024)ABIC, Associação Brasileira da Indústria de Café. Programa de Qualidade do Café. Rio de Janeiro, Brasil: ABIC, 23 out. 2024. Webpage. Disponível em: <https://www.abic.com.br/certificacoes/qualidade/>. Acesso em: 23 out. 2024.
(Brasil, 2024)ASSAD, Eduardo Delgado et al. Identificação de impurezas e misturas em pó de café por meio de comportamento espectral e análise de imagens digitais. Pesquisa Agropecuária Brasileira, v. 37, n. 2, p. 211–216, PDF. fev. 2002. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-204X2002000200013&lng=pt&t&lng=pt. Acesso em: 23 out. 2024. ISSN: 0100-204X. DOI: 10.1590/S0100-204X2002000200013.
(Assad et al., 2002)BRASIL, Ministério da Agricultura e Pecuária. Mapa divulga lista de marcas e lotes de café torrado impróprios para consumo: Ao todo, 19 marcas foram desclassificadas e devem providenciar o recolhimento dos produtos. Brasília, DF, Brasil: Ministério da Agricultura e Pecuária, 28 jun. 2024. Webpage.



Escala de qualidade para cafés da Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC

DESENVOLVIMENTO

A Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC, possui desde 2004 o Programa de Qualidade do Café, pelo qual certifica e classifica os cafés em 5 categorias: Especial, Gourmet, Superior, Tradicional e Extraforte. Essas classificações estabelecem um padrão mínimo exigido para a comercialização do produto. No entanto, muitas vezes produtos abaixo do nível, contendo um número alto de defeitos e impurezas, como cascas, paus, milho, cevada, soja, entre outras, são adicionados intencionalmente ao café torrado e moído, com intenção de reduzir custos. É usada a torra extraforte para disfarçar a má qualidade do produto, que muitas vezes chega a carbonizar o produto. Além de perder suas características positivas, o produto pode causar danos à saúde do consumidor.