



# Indústria pede revisão de Norma da Anvisa em função de problema causado pela broca do café



A cafeicultura brasileira vem sofrendo sérios problemas nos últimos anos em decorrência da broca do café. Segundo Breno Mesquita, diretor da FAEMG, após a proibição do endosulfan, princípio ativo eficaz no controle da broca do café, em dezembro de 2013, as lavouras mineiras foram as mais afetadas por esta praga, já que este é o maior estado produtor de café do Brasil, abrigando 50% do parque cafeeiro e do volume total da produção nacional do grão.

Este ano, no entanto, a questão chegou até a indústria

quando, em abril, o Instituto Proteste, associação privada de consumidores, divulgou resultados de análises de café realizadas em 14 marcas e apontava existência de fragmentos microscópicos em níveis mais elevados do que o limite em 11 delas. A Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) se manifestou na ocasião, informando que a empresa não era associada e passou, então, a elaborar um estudo buscando a causa do problema, que apontava matérias estranhas no produto.

Os resultados encontrados pela ABIC apontaram que os

fragmentos encontrados nos cafés industrializados resultavam da infestação de broca no país. “Em 91% dos casos, os fragmentos encontrados nas amostras são da broca e não de outro inseto”, apontou Nathan Herszkowicz, diretor executivo da ABIC.

# Método de análise

Em seus estudos, a ABIC aponta que a metodologia seguida para apurar a Norma atual não garante repetibilidade, ou seja, quando a Associação realizou mais de uma vez o mesmo teste com o mesmo café, encontrou resultados diferentes em cada um deles. “O número de fragmentos varia de acordo com o nível da moagem. Existem níveis de moagem diferentes em todo Brasil. Esse é um dos problemas da metodologia” aponta o diretor da ABIC.

Outro ponto é que o material proveniente da broca não é ocasionado pelos processos de industrialização e, sim, da matéria-prima que vem do campo. “A indústria não tem como separar os grãos brocados dos outros”, argumenta Nathan, que complementa que “O cafeicultor também não é culpado pelo problema, uma vez que houve demora na hora de repor o produto que combate a praga”.

Veja, abaixo, como a RDC 14 – Norma da Anvisa trata atualmente o caso específico do café:

Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 14, de 28 de março de 2014

## ANEXO 1

Limites de tolerância para matérias estranhas, exceto ácaros, por grupos de alimentos

Grupos de Alimentos	Alimento	Matérias Estranhas	Limites de Tolerância (máximos)	Metodologia Analítica AOAC
3. Café	Café torrado e moído	Fragmentos de insetos indicativos de falhas das boas práticas (não considerados indicativos de risco)	60 em 25g	988.16 b (16.02.02) - Café torrado e moído

35

De acordo com Nathan, grande parte ou quase a totalidade dos fragmentos encontrados no café são resultantes da broca. “A partir disso, precisamos buscar que a Norma da Anvisa se adeque a realidade atual. No campo o problema ainda não se corrigiu e isso deve levar tempo”, explica o diretor.

A ABIC fez contatos com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) desde março de 2015 para abordar o tema e esclarecer que os fragmentos não tinham origem nos processos industriais. Em julho do mesmo ano o estudo elaborado pela Associação foi apresentado à Anvisa. As demandas da ABIC incluem a sugestão de que os fragmentos da broca não sejam contabilizados na análise da RDC 14.

A Agência não havia dado retorno sobre o tema até uma Audiência Pública da Comissão de Agricultura da Câmara dos Deputados, que ocorreu em 10 de dezembro de 2015. “O representante da Anvisa, Dr. João Tavares Neto, Superintendente de Alimentos, comentou sobre o estudo, indicando que a área técnica da Anvisa está concluindo as análises do trabalho, e que haveria espaço, em vista das evidências técnicas do estudo da ABIC, para se proceder a um pedido de revisão da norma em função do problema causado pela infestação de broca do café nas regiões produtoras. Não há prazo determinado para conclusão dessa fase”, avaliou Nathan Herszkowicz.

“A broca não é nociva à saúde”, destaca Nathan o diretor executivo da ABIC. “Contudo, este é um problema que reduz a qualidade já que faz com que o grão pese menos, o que influencia na hora da venda do produtor”, pontua.



Thais Fernandes, jornalista da Café Editora, escreve diariamente para o site CaféPoint”  
Matéria publicada no [www.cafepoint.com.br](http://www.cafepoint.com.br)”