

Aspectos qualitativos da amêndoa do cacau

Embora exista um número pouco expressivo de produtores que manufacturam a polpa do cacau em suas propriedades e de indústrias que manufacturam a casca, o foco desta aula será o produto comercializado a partir da propriedade rural, ou seja, a amêndoa e seus aspectos qualitativos.

Temos 03 variedades cultivadas de forma mais expressiva aqui no Brasil. O Criollo, o Forastero e o Trinitário, conforme já estudamos.

Quando falamos em qualidade do cacau, não estamos nos referindo apenas aos aspectos importantes da _____ e sabor das amêndoas, mas também às características _____ que têm impacto direto na performance da produção.

Para o produtor produzir um cacau de qualidade e garantir a oferta de uma amêndoa superior ao mercado é necessário cumprir uma série de requisitos que iniciam dentro do campo, como:

- A escolha das sementes e ou mudas que serão utilizados na formação da cultura;
- Tratos culturais para garantir a produtividade e evitar doenças e pragas;
- Preparação de uma _____ de produção entre a colheita, processo de fermentação, secagem e armazenamento;
- Sistemas de monitoramento e gestão dos lotes;
- Escolha das tecnologias de pós-colheita adequadas que serão adotadas; e
- A avaliação da qualidade final de cada lote produzido.

Em atendimento às exigências do consumidor internacional, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), responsável pelo controle de qualidade de produtos de origem vegetal no Brasil, publicou em 2008 a Instrução Normativa 38/2008, que passou a ser o instrumento de Regulamento Técnico para análise de Amêndoas de Cacau no Brasil, definindo o seu padrão oficial de classificação, com os requisitos de identidade e qualidade, a amostragem, o modo de apresentação e a marcação ou rotulagem.

Então, vamos conhecer as características para a classificação do cacau, contidos neste documento.

A amêndoa de cacau será classificada em 4 tipos de acordo com os percentuais de tolerância dos seguintes defeitos: mofados, fumaça, danificadas por insetos, ardósia, germinadas e achatadas.

Enquadramento do Produto	Defeitos					
	Mofadas	Fumaça	Danificadas por insetos	Ardósia	Germinadas	Achatadas
Tipo 1	De zero até 4,0%	De zero até 1,0%	De zero até 4,0%	De zero até 5,0%	De zero até 5,0%	De zero até 5,0%
Tipo 2	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 1,0% até 4,0%	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 5,0% até 10,0%	Acima de 5,0% até 6,0%	Acima de 5,0% até 6,0%
Tipo 3	Acima de 6,0% até 12,0%	Acima de 4,0% até 6,0%	Acima de 6,0% até 8,0%	Acima de 10,0% até 15,0%	Acima de 6,0% até 7,0%	Acima de 6,0% até 7,0%
Fora de Tipo	Acima de 12,0% até 25,0%	Acima de 6,0%	Acima de 8,0%	Acima de 15,0%	Acima de 7,0%	Acima de 7,0%

O limite máximo de tolerância admitido para _____ é de 0,3%, para _____ é de 1,0% e para amêndoas quebradas é de 5,0%. Acima desses respectivos limites, o produto deverá ser rebeneficiado, desdobrado, recomposto ou mesclado.

Da mesma forma, a amêndoa de cacau enquadrada como “_____”, também deverá ser beneficiada, desdobrada, recomposta ou mesclada para efeito de enquadramento em tipo.

Será desclassificada e terá a sua comercialização proibida a amêndoa de cacau que apresentar uma ou mais das características indicadas a seguir:

Mau estado de conservação, dentre os quais:

- Percentual de amêndoas de cacau _____ superior a 25,0%;
- _____ estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto; e
- Presença de sementes tóxicas na amostra, na carga ou no lote amostrado.

Em caso de importação, fica proibida a entrada no País de amêndoa de cacau desclassificada, e os procedimentos legais e administrativos devem ser adotados em conjunto com a Vigilância Agropecuária do MAPA, conforme a causa da desclassificação do produto.

Em relação a amostragem para as classificações de lotes para exportação, as indústrias e cooperativas seguem o seguinte fluxo:

Ao ser recebida, a amêndoa é pesada e é retirada uma amostra de cada lote entregue, na sequência, será armazenada separadamente e identificada. Em seguida, passa pelo processo de classificação, onde observa-se o _____ e depois faz-se o corte em _____ amêndoas para avaliá-las em relação a: coloração, amêndoas germinadas, ardósias, violetas, quebradas, impurezas e o seu peso, que deve ser, em média, superior a ___ por amêndoa.

ESQUEMA-RESUMO – A CACAUCULTURA

A amêndoa de cacau poderá apresentar-se à granel, ensacada ou embalada. As embalagens utilizadas em seu acondicionamento deverão ser de materiais apropriados de acordo com a legislação específica vigente, e deverão apresentar, na marcação ou rotulagem, as especificações de qualidade do produto em consonância com o respectivo Documento de Classificação.

No caso da amêndoa de cacau embalada para a venda direta à alimentação humana, a marcação ou _____, uma vez observada a legislação específica vigente, deverá conter ainda a classificação do produto e os dados do lote e de seu responsável.

Muito embora estes critérios sejam exigidos pelas indústrias e cooperativas que exportam a produção, na maioria das vezes a amêndoa de cacau é comercializada diretamente entre o produtor e o atravessador em um depósito ou galpão, não sendo aplicada uma análise mais criteriosa neste momento.

Para os produtores, as classificações de qualidade não afetam diretamente a _____, mas sim o preço, uma vez que aquilo que não se exporta, é consumido dentro do país, onde a exigência e o valor são menores.

E para finalizar, devemos lembrar que todos estes fatores relacionados à qualidade da produção dependem diretamente de fatores como: estado nutricional da planta, disponibilidade de água, horas de insolação, temperaturas e umidades relativas adequadas durante as várias fases do desenvolvimento da planta.

Lembre-se, apenas a planta consegue “melhorar” a qualidade do cacau, as demais etapas conduzidas pelo homem, apenas precisam ser bem executadas para não comprometer aquilo que a planta produziu.

Agora que já apresentamos as características de qualidade da pimenta-do-reino, sobre o ponto de vista do produtor e das indústrias de beneficiamento, faça uma reflexão sobre os principais aspectos que também podem trazer perdas para as duas pontas dessa cadeia produtiva, aí em sua região de atuação:

genética – físicas – logística – matérias estranhas - impurezas - Fora de Tipo – mofadas - Odor - cheiro – 100 – 1g – rotulagem - liquidez