

CAFÉ FAKE X CAFÉ VERDADEIRO

Como evitar enganos e prejuízos na hora da compra

Produto é mais barato que o café, podendo ser encontrado nos supermercados por R\$ 14, em média, o pacote de 500 gramas

MARCELO CASAL JR. / AGÊNCIA BRASIL

Liz Tamane
Especial para A VOZ DA SERRA



Nos últimos tempos, um novo produto tem ganhado espaço nas prateleiras dos supermercados brasileiros: o “pó sabor café”, popularmente apelidado de “café fake” ou “cafake”. Em meio ao aumento do preço do café tradicional, que alcança valores superiores a R\$ 30, o pacote de meio quilo, nos supermercados de Nova Friburgo, esse produto tem surgido como uma alternativa mais acessível para quem busca imitar o sabor do café sem pagar o preço do grão verdadeiro. No entanto, é fundamental que os consumidores saibam diferenciar o “café fake” do café tradicional, para evitar enganos e prejuízos.

O “café fake” é um produto que imita o sabor do café, mas não é feito a partir do grão de café. Em vez disso, ele pode conter ingredientes como cevada, milho e outros componentes que são aromatizados artificialmente para tentar reproduzir o gosto característico da bebida. O nome “pó sabor café” é uma tentativa de descrever o que realmente é o produto: uma mistura que simula o sabor do café, mas não contém o grão.

Esses produtos muitas vezes aparecem em embalagens que tentam imitar as marcas de café tradicionais, utilizando cores, fontes e imagens semelhantes às de marcas populares. No entanto, a descrição “pó para preparo de bebida sabor café” costuma ser impressa nas embalagens com letras pequenas e localizadas na parte inferior dos pacotes, o que pode passar despercebido por muitos consumidores.

Uma das razões principais para o crescente consumo do “café fake” é o preço mais acessível em comparação com o café tradicional. Em janeiro, por exemplo, um pacote de 500 gramas de um “pó sabor café” poderia ser encontrado nos supermercados por cerca de R\$ 14, enquanto o café verdadeiro custa bem mais caro. Em tempos de inflação e aumento no custo de vida, muitos brasileiros podem se ver tentados a optar pelo produto mais barato, sem perceber as diferenças substanciais entre o “café fake” e o café verdadeiro.

O QUE DIZ A ANVISA

A legislação brasileira é clara quanto aos produtos alimentícios que podem ser considerados café. De acordo com as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa) e do Ministério da Agricultura, um produto só pode ser rotulado como café se for feito a partir dos grãos da planta do café. No caso do “café fake”, a situação é mais complexa, pois o produto não utiliza o grão de café como ingrediente principal.

Alguns “cafakes” podem conter impurezas naturais do café, como cascas ou polpa, mas esses componentes não são suficientes para classificá-lo como café legítimo. Além disso, há casos em que o produto não menciona o grão de café em sua composição, optando por utilizar outros ingredientes, como milho ou cevada, para tentar reproduzir o sabor característico da bebida.

O Governo Federal ainda investiga se a inclusão de ingredientes como cevada, milho e aromatizantes caracteriza um engano ao consumidor, já que as embalagens muitas vezes fazem parecer que se trata de café verdadeiro.

Como reconhecer o “café fake”

A principal forma de distinguir o “café fake” do café tradicional está na leitura atenta do rótulo. Embora a embalagem tente se parecer com as de marcas tradicionais, é possível perceber alguns detalhes que podem indicar que o produto não é feito a partir do grão de café.

- **VERIFIQUE A COMPOSIÇÃO:** o primeiro passo é verificar a lista de ingredientes. O café verdadeiro deve ter apenas um item na composição: o grão de café. Já o “café fake” pode conter outros ingredientes, como milho, cevada, aromatizantes ou até corantes. Fique atento às menções de “aroma natural”, “pó sabor café” e ingredientes que não fazem parte da planta do café.

- **OBSERVE O RÓTULO:** como mencionado, a descrição “pó para preparo de bebida sabor café” costuma estar em letras pequenas, no canto inferior da embalagem. Esse é um indicativo de que o produto não é café de verdade, mas uma bebida saborizada.

- **PRESTE ATENÇÃO NAS IMAGENS:** muitas vezes, as embalagens do “café fake” apresentam imagens de uma xícara de café com grãos, o que é uma tentativa de imitar visualmente os produtos tradicionais. Porém, isso não significa que o conteúdo seja realmente café.

- **CUSTO MAIS BAIXO:** embora o preço não seja uma garantia de que o produto seja ou não café, a diferença de valor entre o café tradicional e o “café fake” é bastante significativa. Enquanto um pacote de 500 g do “cafake” custa em média R\$ 14, tornando-se uma opção atraente, porém enganosa.

Uma das principais preocupações em relação ao consumo do “café fake” é a falta de transparência quanto aos ingredientes utilizados e aos possíveis efeitos sobre a saúde. Esses produtos podem ser ultraprocessados, contendo aditivos como corantes, conservantes e aromatizantes que não fazem parte da composição natural do café. Isso pode trazer prejuízos para a saúde a longo prazo, especialmente para aqueles que buscam um produto mais saudável e natural.

O “café fake” é uma alternativa barata, mas enganosa, para quem procura um sabor similar ao do café, sem pagar o preço mais alto dos grãos. No entanto, é crucial que os consumidores saibam identificar a diferença entre o verdadeiro café e essas bebidas saborizadas, que podem conter ingredientes ultraprocessados. Ao ficar atento aos rótulos e buscar informações claras sobre a composição dos produtos, o consumidor pode evitar enganos e tomar decisões mais saudáveis e conscientes na hora de comprar café.



Estado do Rio de Janeiro

Câmara Municipal de Nova Friburgo

PORTARIA Nº 2.983/2025

O VEREADOR DIRCEU TARDEM, Presidente da Câmara Municipal de Nova Friburgo, no uso de suas atribuições legais...

Considerando as diretrizes de Transparência preconizadas pela Lei 12.527/2011 (Lei de Acesso à Informação), pela Seção I do Capítulo IX da Lei nº 101/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal) e demais normas aplicáveis;

Considerando que as informações a serem publicadas no Portal da Transparência envolvem diversos setores desta Casa Legislativa.

RESOLVE:

Nova Friburgo, 13 de março de 2025.

VEREADOR DIRCEU TARDEM

Art. 1º – Ficam designados os servidores abaixo elencados, para constituírem Comissão de Transparência Pública da Câmara municipal de Nova Friburgo:

GLAUCO SOARES PENA PERRUT – matr. 1580 (PRESIDENTE);
FERNANDA DA SILVA GUIMARÃES – matr. 1305;
LUAN SANTOS NICOLAU, matrícula nº 1306;
NATALIA MATTOS MAFORT, matrícula nº 1581.

Parágrafo único – O prazo para conclusão dos trabalhos da Comissão será até 31 de dezembro de 2026.

Art. 2º- Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos a partir de 03 de março de 2025.

Registre-se, publique-se e cumpra-se.

ASSOCIAÇÃO DOS MANTENEDORES DO CEMITÉRIO DO PATROCÍNIO EDITAL DE CONVOCAÇÃO DE ASSEMBLÉIA GERAL ORDINÁRIA PARA ELEIÇÃO E POSSE DA DIRETORIA EXECUTIVA.

A ASSOCIAÇÃO DOS MANTENEDORES DO CEMITÉRIO DO PATROCÍNIO, pessoa jurídica de Direito Privado, inscrita sob o CNPJ/MF nº.: 09.280.400/0001-72, com sede Fazenda Patrocínio, no 3º Distrito da Cidade de Nova Friburgo/RJ, **CONVOCA** através do presente edital, todos os seus ASSOCIADOS, e a sociedade civil organizada deste Município, para Assembleia Geral Ordinária, destinada à **ELEIÇÃO E POSSE DE SUA NOVA DIRETORIA EXECUTIVA**, que será realizada na sede do CEMITÉRIO DO PATROCÍNIO, na Capela Mortuária, no dia 07 de abril de 2025, às 08h da manhã.: **1** – As CHAPAS concorrentes deverão ser inscritas até o dia 01/04/2025 às 17h, cujos documentos devem ser entregues na sede da **ASSOCIAÇÃO**. **2** – Cada associado adimplente terá direito a um voto. **3** – Os candidatos terão de estar em dia com as suas obrigações financeiras perante a **ASSOCIAÇÃO**. Dado e passado em Nova Friburgo, dia 14 de março de 2025. **Elizeu Merlim Pinheiro**, Presidente em Exercício.