

Capítulo 19

---

# **Café canéfora: em busca de qualidade e reconhecimento**

*Arthur Santos Fiorott  
Gustavo Martins Sturm*





## Introdução

**R**ecentemente, o café canéfora (*Coffea canephora* Pierre x Froeher) completou 100 anos de introdução no Brasil. No Estado de Rondônia teve sua introdução na década de 1970, por meio de sementes trazidas pelos produtores que imigraram das regiões sul e sudeste do país.

No início, foram implantadas lavouras de cafeeiros arábica (*C. arabica* L.), mas estas foram aos poucos sendo substituídas pelos cafeeiros *C. canephora* dos grupos 'Conilon' e 'Robusta' que apresentavam maior rusticidade e melhor adaptação às condições climáticas locais.

No decorrer desse período, o café canéfora foi discriminado e sempre desvalorizado, sendo rotulado como uma bebida neutra, sem sabor e destinado somente para a fabricação do café solúvel. Entretanto, tem-se mostrado cada vez mais imponente e com nuances que surpreendem e agradam diversos especialistas e consumidores em todos os continentes.

A produção de café canéfora tem apresentado cada vez mais importância nos fatores econômicos e sociais. Deste modo, é essencial que o governo, entidades parceiras do setor e produtores promovam ações que visem agregação de valor ao produto final, investindo na melhoria da qualidade e buscando garantir cada vez mais lugar no mercado.

Os consumidores estão cada vez mais exigentes com relação à qualidade dos produtos de origem agropecuária. Na cadeia do café, isso é confirmado pela demanda crescente de cafés de qualidade, que aumenta a taxas muito superiores aos produtos *commodities*. O café canéfora entra no cenário mundial de cafés de qualidade seguindo uma tendência do comportamento do consumidor.

## Café canéfora: em busca de qualidade e reconhecimento

O termo qualidade do café pode ser definido como um conjunto de atributos químicos, físicos, sensoriais e de segurança que atendam os gostos dos diversos tipos de consumidores (BRASIL, 2003; SIMÕES et al., 2008). Dentre os vários fatores relacionados a esta qualidade, os principais são os genéticos (espécies, variedades e linhagens), os ecológicos (condições ambientais de cultivo) e o processamento (colheita, preparo, secagem e armazenamento) ao qual é submetido (TEIXEIRA; TEIXEIRA, 2001).

A escolha do material genético, que pode ser clonal ou propagado por semente, é uma das mais importantes tecnologias para o sucesso da atividade, tanto no ponto de vista quantitativo quanto qualitativo. As variedades clonais são formadas pelo agrupamento de genótipos superiores e compatíveis entre si. Para formação destas variedades são selecionados genótipos com base em características agronômicas, dentre as quais se destacam o ciclo de maturação dos frutos e a qualidade de bebida. No plantio de variedades clonais, os genótipos são plantados individualmente no sistema denominado 'clone em linha', em que cada clone (genótipo) é plantado em uma linha de plantio. Esta técnica permite a padronização da maturação dos frutos uma vez que as plantas de uma

mesma linha são geneticamente idênticas e, por isso, atingem a maturação no mesmo período. O plantio em linha também permite uniformizar o tamanho e formato dos frutos proporcionando menor perda de qualidade durante o beneficiamento.

Nas principais regiões brasileiras produtoras de cafés canéfora existem variedades clonais registradas ou conjunto de genótipos, não registrados, mas comerciais (selecionados por viveiristas particulares). Muitos destes materiais ainda necessitam ser explorados com o objetivo de identificar não apenas características agrônomicas satisfatórias, mas também particularidades que atendam ao padrão das indústrias. Desta forma, o café continuará abrindo mercados e conquistando o paladar exigente dos consumidores.

Outro fator que merece atenção com relação à qualidade são os cafés provenientes de cultivos consorciados, que normalmente apresentam atributos sensoriais que se destacam durante a degustação. Os exemplos mais frequentes de consórcios do café canéfora com espécies frutíferas ou florestais são a grevilha, seringueira, cedro australiano, teca, bandararra, pinho cuiabano, macadâmia, coqueiro, bananeira, pupunha e mamoeiro.

O objetivo do cultivo consorciado na cafeicultura é amenizar situações climáticas adversas. Contudo, este modo de cultivo favorece a uniformidade de maturação dos frutos, além de retardar tal período, permanecendo o fruto por mais tempo no estágio cereja, o que contribui para a qualidade do produto (MATIELLO et al., 1989).

Com relação ao processamento do café, Pimenta e Vilela (2002) relatam que os frutos colhidos fora do estágio ideal de maturação têm potencial para apresentar defeitos pretos, verdes e ardidos, que comprometem a classificação por tipo e a qualidade sensorial. Mesmo assim, muitos produtores iniciam a colheita com grande quantidade de frutos verdes nas plantas, pois, têm receio de não conseguir colher todo o café, por causa da escassez de mão de obra em algumas regiões produtoras.

Foi pensando nesse aspecto que algumas empresas começaram a trabalhar no desenvolvimento, junto aos produtores e instituições de pesquisa, de máquinas para colheita semimecanizada de café canéfora. A adoção desta tecnologia pode aprimorar o processo de produção do café, por proporcionar maior agilidade, possibilitando o adiamento da colheita e a colheita dos frutos no estágio ideal de maturação, o que implicaria em melhor qualidade do produto final e redução de perdas, aumentando o lucro do cafeicultor. Esta técnica ainda está em fase experimental, mas, já apresenta resultados promissores.

Os procedimentos pós-colheita devem ser iniciados imediatamente após a colheita dos frutos. O café pode ser preparado de duas vias: seca e úmida. Na via seca, o fruto é seco de forma integral (com casca e mucilagem), sem separar os frutos verdes dos cerejas, dando origem ao café denominado coco, de terreiro ou natural. Na via úmida, origina-se o café desmucilado, despulpado e cereja descascado (SILVA, 1999). A produção predominante no Brasil é de café natural.

Vale ressaltar que nos dois modos de preparo é possível se obter cafés com qualidade superior de bebida. Porém, entre os vários atributos sensoriais que são avaliados, como acidez, doçura, fragrância, aroma e corpo, alguns apresentam maior intensidade no modo de preparo via seca, já outros no via úmida.

Depois de seco, com no máximo 12% de umidade, o café deve ser armazenado em sacos de juta ou à granel, em locais apropriados, para não sofrer alterações nos atributos sensoriais, que definem a qualidade do produto final.

Para a comercialização de café canéfora no Brasil são utilizados critérios baseados em uma série de avaliações do produto, com o objetivo de estabelecer sua classificação. Atualmente a classificação quanto ao tipo, que é feita para identificar e quantificar os defeitos no café, como grãos alterados (preto, verde e ardido) e impurezas, como pedras, paus e cascas, é a mais usual. Porém, nos últimos anos a análise sensorial tem apresentado importância significativa.

A análise sensorial do café canéfora é um fator essencial na classificação dos cafés quanto a sua qualidade. A busca constante por qualidade, que vem ocorrendo nos últimos anos, está proporcionando uma mudança, que é lenta, porém gradual, em que muitos produtores já estão sendo beneficiados pela agregação no valor da saca de café de melhor qualidade, com base na análise sensorial. Deste modo, devemos observar os sinais do mercado para capturar as oportunidades que surgirão.

## **Protocolo de Degustação de Robustas Finos**

O mercado sempre teve uma grande dificuldade em definir o que é um café canéfora de qualidade e qual seria o padrão que o mercado de cafés especiais exigia para os cafés desta espécie. Diante disso, foi introduzido no Brasil um Protocolo de Degustação de Robusta/Conilon Finos, usado mundialmente, o que facilita a negociação de cafés e aumenta a fonte de fornecimento desses cafés de forma estruturada e transparente.

O Protocolo de Degustação de Robustas Finos foi lançado, pela Organização Internacional do Café (OIC) em setembro de 2010. Embora tenha recebido a denominação relacionada a cafés do grupo 'Robusta', este protocolo foi desenvolvido para avaliação de cafés dos grupos 'Conilon' e 'Robusta', neste livro generalizados como canéfora. Com o referido protocolo pode-se avaliar a qualidade de bebida do café canéfora, analisando vários atributos sensoriais. Esse protocolo foi um trabalho realizado pelo Coffee Quality Institute (CQI) com a colaboração de diversos profissionais do setor cafeeiro mundial (EQUIPE CONILON BRASIL, 2011).

O Protocolo de Degustação de Robustas Finos contém um formulário que oferece um meio sistemático para registrar 10 importantes atributos de sabor do café canéfora: fragrância/aroma; sabor; retrogosto; relação salinidade/acidez; relação amargor/doçura; sensação na boca; equilíbrio; uniformidade; limpeza e conjunto. Defeitos, tanto leves quanto graves, também podem ser objetos de registro no formulário. Os atributos de sabor específicos levam a pontuações positivas da qualidade, refletindo o julgamento do degustador; os defeitos levam a pontuações negativas, denotando sensações desagradáveis de sabor. O conjunto se baseia na experiência de sabor de cada degustador, como avaliação pessoal.

O resultado final é calculado primeiro pela soma das pontuações de cada atributo primário no campo "Total de Pontos". O valor correspondente aos defeitos é, então, subtraído do "Total de Pontos" para se obter um "Resultado Final". A seguinte Chave dos Resultados tem se mostrado uma maneira significativa de descrever a série de

qualidades do café para o Resultado Final, com pontuações superiores a 80 correspondendo aos “Robustas Finos” (Tabela 1).

**Tabela 1.** Chave de resultados para descrever a qualidade do café.

| Pontuação total | Descrição de qualidade | Classificação       |
|-----------------|------------------------|---------------------|
| 90 - 100        | Excepcional            | Muito fino          |
| 80 - 90         | Fino                   | Fino                |
| 70 - 80         | Muito bom              | Prêmio              |
| 60 - 70         | Bom                    | Boa qualidade usual |
| 50 - 60         | Médio                  | Boa qualidade usual |
| 40 - 50         | Razoável               | Comercial           |
| < 40            |                        | Comercializável     |
| < 30            |                        | Abaixo da mínima    |
| < 20            |                        | Não classificável   |
| < 10            |                        | Escolha             |

Fonte: adaptado de Equipe Conilon Brasil (2011).

Com o constante aumento da demanda mundial por cafés de qualidade superior, pesquisadores brasileiros estão procurando desenvolver variedades, que contenham atributos de qualidade global, como: fragrância, aroma, doçura, amargor, acidez, corpo, sabor, dentre outros atributos sensoriais, favoráveis para a obtenção de uma bebida de qualidade (CAFÉ CLUBE, 2009).

Recentemente, os degustadores (R Graders) da Conilon Brasil, provaram diversas amostras provenientes de lavouras do Estado de Rondônia, utilizando para avaliação a escala de qualidade do Protocolo de Degustação de Robustas finos. Um fator que chamou a atenção dos profissionais foi com relação à riqueza de sabores dos cafés analisados, sendo que alguns foram classificados como cafés finos.

Isso ocorre em virtude da grande variabilidade genética desta espécie, além de outros fatores, como nutrição, clima, a forma de preparo e de cultivo, influenciando diretamente no sabor, acidez, doçura, aroma, dentre outras características da bebida. Portanto, já que existe esta diversidade é importante a busca por materiais produtivos e com qualidade de bebida, assim como mais pesquisas com o intuito de desvendar os fatores que mais contribuem para a melhoria da bebida do café canéfora.

## Considerações finais

Uma nova realidade de mercado está se inserindo na cadeia do café canéfora e, assim como existem muitos desafios na busca e no reconhecimento da qualidade, existem também muitos potenciais.

Para que o produto final atinja qualidade satisfatória é fundamental a adoção de boas práticas agrícolas, do plantio à colheita, bem como, de pós-colheita. Além das práticas culturais, o mercado tende a valorizar cada vez mais os fatores ambientais e sociais envolvidos na produção desses cafés. Assim, vislumbra-se a inserção dos cafés de qualidade em mercados de 'comércio justo' onde todos os agentes sejam conhecedores do valor do produto que estão vendendo ou adquirindo.

## Referências

BRASIL. Instrução Normativa nº 8, de 11 de Junho de 2003. Regulamento Técnico de Identidade e de Qualidade para a Classificação do Café Beneficiado Grão Cru. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, Seção 1, p. 22-29, 13 jun. 2003.

CAFÉ CLUBE. **Nova safra dos cafés do Brasil**. Disponível em: <<http://www.cafeclube.com.br/novasSafra.php>>. Acesso em: 14 mar. 2009.

EQUIPE CONILON BRASIL. Novo protocolo de degustação de robustas é testado: Cafés capixabas obtiveram resultados animadores. **Revista Conilon Brasil**, Vitória-ES, v.2, n.8, p. 10-11, 2011.

MATIELLO, J. B.; FERNANDES, D. R. Observação sobre arborização de cafezais em regiões de chapada. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISAS CAFEIIRAS, 15., 1989, Maringá. **Anais...** Maringá: MAA/PROCAFE, 1989. p. 238-239.

PIMENTA, C. J.; VILELLA, E. R. Qualidade do café (*Coffea arabica* L.) colhido em sete épocas diferentes na região de Lavras/MG. **Ciência e Agrotecnologia**, Lavras, Edição Especial, p. 1481-1491, dez. 2002.

SILVA, J. S. Colheita, secagem e armazenamento do café. In: ENCONTRO SOBRE PRODUÇÃO DE CAFÉ COM QUALIDADE, 1999, Viçosa, MG. **Livro de palestras**. Viçosa, MG: UFV, 1999. p.39-80.

SIMÕES, R. O.; FARONI, L. R. A.; QUEIROZ, D. M. Qualidade dos grãos de café (*Coffea arabica* L.) em coco processados por via seca. **Caatinga**, Mossoro, v.21, n.2, p.139-146, 2008.

TEIXEIRA, A. A.; TEIXEIRA, A. R. R. **Cuidados na colheita, secagem e armazenamento**. In: SEMINÁRIO SOBRE A QUALIDADE DOS CAFÉS DESCASCADOS, 2001, Venda Nova do Imigrante, ES. **Palestras...** Venda Nova do Imigrante, ES: Universidade Illy do Café, 2001. p. 1-5.