

Veículo: JORNAL AGORA MS		Editoria: Notícias	Página:	Data: 19/04/2013
Tipo: INTERNET		Assunto: Tecnologias de produção tornam o Brasil grande consumidor e exportador de cafés especiais		
Unidade citada jornal: Consórcio Pesquisa Café e Embrapa Café				
Fonte citada: Dirigente [] Chefe [] Outros empregados [] Sem citação [] Pesquisador []		Presença do nome: Capa [] Manchete [] Rodapé/legenda [] Citação [] Título [] Destaque no texto []		
Posição Gráfica: 02 elementos gráficos [] 03 elementos gráficos [] 04 elementos gráficos [] 05 ou mais elementos []		Ocupação na Página: 1/4 [] 2/4 [] 3/4 [] 1 página [] 2 páginas [] 3 ou mais páginas []		
Gênero: Crônica [] Entrevista [] Nota Informativa [] Notícia [] Artigo [] Coluna [] Reportagem [] Editorial [] Nota opinativa [] Carta ao leitor [] Charge [] Agenda []				
http://www.agorams.com.br/jornal/2013/04/tecnologias-de-producao-tornam-o-brasil-grande-consumidor-e-exportador-de-cafes-especiais/				



Jornal Agora MS
O endereço da notícia

Publicada sexta-feira, 19 de abril de 2013, às 6:47

Tecnologias de produção tornam o Brasil grande consumidor e exportador de cafés especiais

A multiplicação de cafeterias no Brasil contribui para um novo hábito: degustar café fora de casa em estabelecimentos especializados. Hoje praticamente todas as regiões cafeeiras do Brasil produzem grãos especiais, como Cerrado, Zona da Mata e Sul de Minas Gerais, Serra do Espírito Santo, Bahia, São Paulo e Paraná. Mas, em se tratando de cafés especiais, Minas Gerais ganha destaque com cerca de 65% da produção brasileira.

“Que o Brasil há muitos anos produz cafés de qualidade excepcional e variada não é novidade, inclusive pela sua diversidade de climas, altitudes e tipos de solo. O fato novo é que o nosso País tem conseguido galgar cada vez mais mercado, impulsionado pelo crescente movimento rumo à diferenciação do produto, devido às novas exigências do mercado externo e interno. Essa tendência é irreversível e cresce em ritmo acelerado, trazendo novas oportunidades de negócios no País e no exterior”, diz o professor Flávio Borém, da Universidade Federal de Lavras - Ufla, instituição participante do **Consórcio Pesquisa Café**, cujo programa de pesquisa é coordenado pela **Embrapa Café**.



Minas Gerais lidera produção e premiações

Premiação - Um exemplo dessa mudança no mercado foi o leilão de lotes de cafés premiados pelo 2º Concurso de Qualidade *Cup of Excellence Natural Late Harvest*, realizado em março deste ano pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) em Minas Gerais que gerou faturamento de US\$ 401 mil. O preço médio da saca de 60 quilos alcançou R\$ 1,64 mil, valor bem superior aos R\$ 320 pagos pelo mesmo volume do grão arábica comum, o que deve incentivar cada vez mais investimentos na melhoria do café produzido em Minas e em outros estados.

O produtor Arthur Queiroz, da Fazenda Santa Quitéria, em Cambuquira (MG), foi um dos participantes do concurso da BSCA. Dos cinco lotes de café que inscreveu, três deles chegaram à fase internacional. Arthur prevê que três quartos da produção dessa safra seja de cafés especiais. Ricardo Labrudi, de Três Corações (MG), também é referência na produção de cafés especiais. Ele venceu o Concurso da Cooperativa dos Cafeicultores da Zona de Varginha - Minasul na categoria Cereja Descascado e foi 3º colocado na categoria Café Natural. A Minasul mandou este ano para Portland, em Nova Jersey, Estados Unidos, mais de 600 sacas de café dos finalistas do 20º Concurso Qualidade Minasul de Café na categoria Cereja Descascado e Café Natural, realizado em 2012. Muitos outros exemplos poderiam ser citados.

É o caso de Jesimar de Oliveira Sandi, proprietário do Sítio São Joaquim, no município de Conceição das Pedras, região Sul de Minas Gerais, que produziu o melhor café natural do Brasil na safra 2012, sagrando-se campeão do 2º Concurso de Qualidade Cafés do Brasil Cup of Excellence Natural Late Harvest com a nota 92,13 pontos (escala de 0 a 100). A segunda e a terceira posições ficaram, respectivamente, com os cafés de Amauri Dias de Castro, da Fazenda São José, localizada na cidade de Jesuânia (MG), com a nota 90,30, e José Flávio Ferraz Reis, proprietário da Fazenda JR (Junqueira Reis), em Carmo de Minas (MG), com 90,20 pontos, segundo a avaliação do júri internacional do concurso.

A maioria das propriedades premiadas se localizam no Sul de Minas, em altitudes superiores a 1000 metros. O engenheiro agrônomo da Minasul Adriano Rabelo explica que o plantio é feito de novembro a fevereiro e a colheita é realizada de maio a setembro. O processamento é feito por via úmida, no caso do café cereja descascado, e por via seca, no caso do café natural. O café é colhido, lavado e pode ser descascado ou não. Logo em seguida, vai para o terreiro, onde é feita a meia seca, antes de ir para o secador (a 11 % de umidade). O café fica pelo menos dez dias nas tulhas de descanso para depois ser enviado aos armazéns das cooperativas.

Tecnologias a serviço da qualidade - Na busca de qualidade, existem regras fundamentais a serem observadas. Em 2012, o professor Flávio Borém ministrou curso intensivo para produtores sobre colheita e processamento. Flávio ensina que, para produzir cafés especiais, é importante colher e processar os frutos de acordo com a cultivar e com as condições ambientais de cultivo. “Além disso, de acordo com resultados recentes de estudos do Consórcio Pesquisa Café, concluímos que, na hora da secagem, os limites de temperatura e a taxa de secagem precisam ser respeitados, principalmente na produção de cafés naturais especiais”, observou o professor.

A adubação fosfatada é outra tecnologia amplamente difundida na região e que foi desenvolvida pela Embrapa Cerrados, instituição participante do Consórcio Pesquisa Café. A técnica é, em geral, utilizada em conjunto com a irrigação e contribui para expressivo aumento de produtividade, mais energia, vigor e sanidade das plantas. A adição do fósforo traz benefícios para a planta tanto em solos de média a alta fertilidade como também em solos de baixa fertilidade, como os do Cerrado, onde a planta responde com grande intensidade. Para saber mais, leia matéria em <http://www.sapc.embrapa.br/index.php/ultimas-noticias/tecnologias-inovadoras-permitem-expansao-da-cafeicultura-nas-regioes-de-cerrado>.

Há ainda disponível para o mercado tecnologias para preparo, secagem e armazenamento de grãos, desenvolvidas pela Universidade Federal de Viçosa - UFV, instituição co-fundadora e participante do Consórcio. São alternativas tecnológicas especialmente desenvolvidas para oferecer, a custos compatíveis, uma infraestrutura mínima para que, independentemente das condições climáticas, o cafeicultor possa produzir café de qualidade superior, com economia de tempo, redução de custos e mão de obra empregada e maior rendimento operacional. É composta por um terreiro-secador híbrido, abanadora, silo secador e lavador portátil. Para mais informações, acesse publicações em <http://www.sapc.embrapa.br/index.php/circular-tecnica/>.

Também destacam-se o sensoriamento remoto e os sistemas de informação geográfica, usados em apoio à produção ou à qualidade do café para auxiliar na caracterização ambiental dos agroecossistemas cafeeiros e fornecer uma base eficiente para a análise integrada das informações e o entendimento das relações entre os sistemas de produção e o ambiente, incluindo simulação de prognósticos. Pela análise espacial, é possível delimitar territórios e identificar, por exemplo, os fatores que influenciam a qualidade dos cafés produzidos nessas regiões, informação imprescindível para a obtenção de Indicações Geográficas - IGs. Para conferir, acesse matéria em <http://www.sapc.embrapa.br/index.php/ultimas-noticias/sai-selo-de-indicacao-de-procedencia-para-o-cafe-da-serra-da-mantiqueira>. As geotecnologias são estudadas no âmbito do Consórcio pela Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - Epamig, Embrapa Café Ufla, entre outras, e têm subsidiado o planejamento da atividade cafeeira visando competitividade e sustentabilidade da produção.

Requisitos e identificação - Segundo Borém, é possível encontrar várias definições para café especial, refletindo muitas vezes os efeitos da cultura, costumes e valores de cada povo, região ou país e estando associado ao prazer que a bebida proporciona. “O café especial é aquele que se distingue por uma característica peculiar ou grupo de atributos singulares, possuindo, portanto, uma especialidade ou especificidade na percepção de seus atributos sensoriais e de seu sistema de produção. O café pode ser especial por possuir sabor e aroma únicos e distintos do café comum, por ser produzido em sistema orgânico, ser de origem controlada ou até mesmo por ser raro e exótico”, explica. O professor esclarece que, mesmo sendo os aspectos sensoriais os mais relevantes na caracterização de um café especial, os atributos ambientais e sociais cada vez mais influenciam na caracterização do produto. “Nesse caso, como o atributo não é percebido sensorialmente, a diferenciação é obtida por meio de certificações de origem e uso de selos de garantia”, completa.

O café que chega à mesa do consumidor para ser considerado especial passa por um longo processo que começa nos aspectos genéticos, no sistema de produção e manejo da lavoura (plantio, boas práticas na lavoura e colheita), pelo processamento pós-colheita (secagem, armazenamento), rastreabilidade do produto, ainda pela fase de industrialização (torração, moagem, embalagem) e só termina na forma de preparo da bebida. Em resumo, para ser reconhecido como especial, o café deve ter atributos específicos associados ao produto (características físicas - como origens, variedades, cor e tamanho - e sensoriais, como qualidade da bebida), ao processo de produção ou ao serviço a ele associado (como as condições de trabalho da mão de obra), tendo como valores a sustentabilidade econômica, social e a ambiental. A especialidade ou especificidade da bebida é influenciada pela região em que é produzido o café, pelas condições climáticas durante a maturação e colheita, além dos cuidados nas fases de colheita e preparo do produto.

Nesse contexto, o café especial pode ser classificado, segundo a BSCA, nas seguintes categorias:

café de origem certificada - relacionado às regiões de origem dos plantios em decorrência de que alguns dos atributos de qualidade do produto são inerentes à região onde a planta é cultivada;

café gourmet - grãos de café arábica com peneira maior que 16 e de alta qualidade. É produto diferenciado, quase isento de defeitos;

café orgânico - é produzido sob as regras da agricultura orgânica. O café deve ser cultivado exclusivamente com fertilizantes orgânicos e o controle de pragas e doenças deve ser feito biologicamente. Apesar de ter mais valor comercial, para ser considerado como pertencente à classe dos cafés especiais, o orgânico deve possuir especificações qualitativas que agreguem valor e o fortaleçam no mercado;

café fair trade - consumido, em geral, em países desenvolvidos por clientela preocupada com as condições socioambientais em que o café é cultivado. O consumidor paga mais pelo café produzido por pequenos agricultores ou sistemas de produção sombreados, onde a cultura é associada à floresta. É muito empregado na produção de cafés especiais, pois favorece a preservação de espécies vegetais e animais nativos.

Potencial de crescimento - O café especial, pela melhoria da qualidade, tem tido crescimento do consumo no País e no exterior porque tem agradado mais os apreciadores da bebida. Parcela crescente da população, inclusive no Brasil, tem optado por esse produto diferenciado e a nossa indústria tem buscado atender esse consumidor mais exigente. “Marcas consolidadas no mercado de cafés ‘tradicionais’ já estão oferecendo cafés de origens brasileiras, de sabores e aromas superiores aos que tradicionalmente são oferecidos no mercado. O nicho dos especiais é o que mais cresce no Brasil e no mundo comparativamente ao mercado dos cafés comuns. Mesmo assim, a maior parte da produção de cafés especiais brasileiros ainda é exportada. Temos um grande caminho a percorrer para que os cafés especiais se consolidem no País”, informa Borém.

Mercado - Segundo dados da BSCA, a demanda pelos grãos especiais cresce em torno de 15% ao ano, principalmente no exterior, em relação ao crescimento de cerca de 2% do café *commodity*. O segmento representa hoje cerca de 12% do mercado internacional da bebida. O valor de venda atual para alguns cafés diferenciados tem um sobrepreço que varia entre 30% e 40% a mais do que o café cultivado de modo convencional. Em alguns casos, pode ultrapassar a barreira dos 100%. Os principais mercados consumidores dos cafés especiais brasileiros são, na ordem, Japão, Estados Unidos e União Europeia, havendo crescimento muito grande por parte da Coreia e Austrália. No que diz respeito ao consumo interno, das 20 milhões de sacas, estima-se que um milhão é de cafés especiais.

Consórcio Pesquisa Café - Congrega instituições de pesquisa, ensino e extensão localizadas nas principais regiões produtoras do País. Seu modelo de gestão incentiva a interação das instituições e a otimização de recursos humanos, físicos, financeiros e materiais. Foi criado por dez instituições: Empresa Baiana de Desenvolvimento Agrícola - [EBDA](#), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - [Embrapa](#), Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - [Epamig](#), Instituto Agrônomo - [IAC](#), Instituto Agrônomo do Paraná - [Iapar](#), Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural - [Incaper](#), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - [Mapa](#), Empresa de Pesquisa Agropecuária do Estado do Rio de Janeiro - [Pesagro-Rio](#), Universidade Federal de Lavras - [Ufla](#) e Universidade Federal de Viçosa - [UFV](#).