

Veículo: AGÊNCIA MINAS	Editoria: Notícias	Página:	Data: 23/09/2015
Tipo: INTERNET	Assunto: Cafés especiais são a aposta dos produtores para o crescimento do mercado		
Unidade citada jornal Embrapa / Epamig			
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.agenciaminas.mg.gov.br/noticias/cafes-especiais-sao-a-aposta-dos-produtores-para-o-crescimento-do-mercado/			



Agricultura



08h12min - 23 de Setembro de 2015 Atualizado em 16h17min

Cafés especiais são a aposta dos produtores para o crescimento do mercado

Produto será um dos destaques da Semana Internacional do Café, no Expominas. Evento é uma das principais ações de promoção do café mineiro



Bruno Lavorato
Atributos como doçura, acidez, aspecto e ausência de defeitos definem o café gourmet, que caiu no gosto dos brasileiros

Download imagem ↓

Apreciadores de café, profissionais especializados ou simplesmente consumidores estão cada vez mais atentos aos sabores, tipos, origem e novas formas de preparo da bebida. Os cafés especiais ou gourmet, como são conhecidos, têm caído no gosto dos brasileiros.

O café, para ser definido como especial, deve possuir características que reúnem atributos como doçura, acidez, aspecto e tamanho, com ausência de defeitos que levam a alterações de sabor. Quanto mais rara a sua característica, como doçura acentuada com notas frutais, maior seu valor.

Com foco nesse público mais exigente e nos produtores que seguem essa tendência, a Semana Internacional do Café – entre os dias 24 e 26 de setembro, no Expominas, em Belo Horizonte – traz programação que levará informações aos participantes por meio de fóruns, palestras e seminários, sobre os diferentes tipos de cafés e as regiões de Minas que têm se destacado. Saiba mais no <http://semanainternacionaldocafe.com.br/br/>

Mercado

De acordo com o Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (CeCafé), até agosto deste ano o Brasil exportou seis milhões de sacas consideradas como especiais, um incremento de 8,5% sobre o mesmo período do ano passado.

Normalmente estes cafés são vendidos com ágio de 25% a 40% sobre o café comum. Exceções são cafés ganhadores de concurso ou com características raras, que atingem preços bem acima de R\$ 1.000,00 a saca.

Segundo a Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), o país produz, em média, 45 milhões de sacas de café e exporta, em média, 35 milhões de sacas. É o maior exportador do mundo, com receita anual de US\$ 6 bilhões.

Certifica Minas

Os principais consumidores de cafés do mundo são a Europa, Estados Unidos e Japão, países que pagam bem e são exigentes quanto à qualidade do alimento.

Os cafeicultores, principalmente os de cafés especiais adotam padrões internacionais de certificação para atender estas exigências. Minas Gerais é o maior estado produtor do Brasil (53% da safra nacional) e criou um Programa de Certificação, o Certifica Minas Café, que tem levado muitos ganhos aos produtores, pois possibilita o acesso a vários compradores que exigem a certificação.

Segundo o coordenador técnico estadual de cafeicultura da Emater, Bernardino Cangussú Guimarães, o Certifica Minas é o maior programa de certificação público do mundo, com 1.400 produtores certificados e mais 600 em processo de certificação.

"É uma tendência o fato de que compradores de cafés especiais exijam cada vez mais a certificação. Apenas o atributo qualidade não será suficiente, o produtor terá que provar que adota práticas sustentáveis ambiental e socialmente corretas", afirma Guimarães.

Cafés Especiais

Entre as diversas maneiras de identificar a qualidade de um produto, pode-se dizer que a combinação de espécie e variedade, condições de solo, altitude, relevo e clima, e principalmente os cuidados durante o cultivo, colheita, secagem, classificação, armazenamento e transporte são a base primordial para definir a qualidade do que poderá ser um café especial.

As condições climáticas são variáveis, de difícil controle e resultam na flutuação de qualidade do café de um ano para outro.

A classificação destes cafés se dá em uma tabela Specialty Coffee Association of America (SCAA), onde o café, para ser considerado especial não deve ter defeitos (no máximo 5), ser livre de impurezas e ter no mínimo um atributo bem definido de aroma, corpo, sabor ou acidez, atingindo no mínimo 80 pontos nesta escala, que vai até 100 pontos.

Os cafés especiais podem ser encontrados em todas as regiões do estado, o que difere é a característica que cada local confere ao produto. No Sul de Minas temos uma bebida adocicada e encorpada.

O café do Cerrado tem aroma intenso e acidez cítrica. Nas Matas de Minas (Zona da Mata), os cafés têm como característica a doçura, e na região das Chapadas temos cafés com baixa acidez e bebida encorpada.

Alguns plantios acima de 1000 metros de altitude, como na região da Serra da Mantiqueira, Caparaó e Chapadão do Ferro, têm produzido cafés raros, alcançando altos valores de mercado.

Carlos Eduardo Oliveira, administrador de cafeteria aqui em Belo Horizonte, informa que um café nunca é igual ao outro e que na hora de comprar para o estabelecimento muitos aspectos são conferidos.

O primeiro deles é se o café possui o selo de certificação. "Além da qualidade, priorizamos os pequenos produtores e a região onde o café é produzido, sempre trazendo algo diferente aos mais exigentes consumidores".

Epamig

Reutilização da água no processamento do café, indicação geográfica para atestar as peculiaridades do café produzido em Minas Gerais e inovações no setor são alguns dos temas que serão apresentados por pesquisadores da **Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig)** durante a programação da Semana Internacional do Café.

Na sexta-feira (25/9), a pesquisadora da Epamig Sul, Sara Chalfoun, vai participar do 5º Encontro da Aliança Internacional das Mulheres do Café do Brasil, que será realizado a partir das 8h30. Às 12h, no Espaço Café Mais Forte, a pesquisadora da Embrapa/Epamig, Helena Alves, apresentará o tema "Denominação de Origem nos Cafés da Mantiqueira de Minas – Indicação de Procedência".

Durante a palestra serão abordadas definições sobre as modalidades de Indicação Geográfica (IG) previstas na legislação brasileira, exemplos da importância da caracterização ambiental e o reconhecimento e a agregação de valor ao café e outros produtos da região. Às 14h30, durante o Fórum da Agricultura Sustentável, o pesquisador da Embrapa/ Epamig, Sammy Soares, irá apresentar tecnologia para reutilização da água no processamento dos frutos do café.

No estande do **Governo de Minas Gerais**, os participantes também poderão experimentar cafés de variedades desenvolvidas pela Epamig, que têm alta qualidade sensorial e elevada produtividade; azeite extravirgem processado na Serra da Mantiqueira, e queijos produzidos no Instituto de Laticínios Cândido Tostes.

Emater-MG

A **Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG)** organizou uma caravana de 300 cafeicultores do interior de Minas Gerais, para participação na Semana Internacional do Café. Segundo o coordenador técnico de cafeicultura da Emater-MG, Bernardino Cangussu, a iniciativa tem como objetivo aproximar mais os produtores do mercado consumidor de café. A previsão de chegada dos produtores é na sexta-feira (25/9).

"Estamos trazendo principalmente agricultores familiares da Zona da Mata. A maioria nunca teve contato com esse tipo de evento. Eles não terão custo nenhum, nem com ingressos ou alimentação. Será uma ótima oportunidade para conhecerem os processos de industrialização e tendências do mercado consumidor", afirma. Os custos da caravana foram cobertos pela organização do evento.

Bernardino Cangussu ressalta que para ter melhor aceitação de seu produto, os cafeicultores têm que cumprir determinadas exigências do mercado: "E nem sempre eles têm conhecimento disso. Na Semana Internacional do Café, os produtores vão ter contato direto com as indústrias e com os consumidores, e poderão fazer as adequações para melhorar seu produto e obter um melhor preço", afirma. "É importante que os produtores conheçam mais sobre a industrialização do café, inclusive pequenas fábricas que podem ser feitas por eles, individualmente ou em associações. Essa visão desperta o interesse sobre outra ponta da cadeia que normalmente os produtores não têm oportunidade de lidar, no dia a dia da propriedade", explica o coordenador de cafeicultura da Emater-MG.

A Semana Internacional do Café é promovida pelo **Governo de Minas Gerais**, Federação da Agricultura e Pecuária de Minas Gerais (Faemg), Sebrae e Café Editora.

Serviço:

Semana Internacional do Café (Visitante)

Data: 24 a 26/09

Horário: 11h às 20h

Local: Expominas – Avenida Amazonas 6.030, bairro Gameleira – Belo Horizonte (MG)

Ingressos

Pessoa Jurídica e profissionais do setor: entrada gratuita

Produtor: Utilizar o número do Cartão Produtor

Profissionais do setor que não possuem CNPJ: R\$ 20