

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO  
PAULO – CÂMPUS BARRETOS**

**AGREGANDO VALOR NO CAFÉ**

**CLÁUDIA HELENA TORRES**

**Barretos**

**2017**

**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SÃO  
PAULO – CÂMPUS BARRETOS**

**AGREGANDO VALOR NO CAFÉ**

**CLÁUDIA HELENA TORRES**

Trabalho de conclusão de curso apresentado no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Câmpus Barretos com requisito de a obtenção do título de Técnico em Agronegócio.

Orientador: Prof. Dr. Guilherme Augusto Canella Gomes.

**BARRETOS  
2017**

## DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho e todos os demais de minha vida a Deus, pois Ele está no comando de tudo e de todos; minha família única, exclusiva e tão amada quanto é; e aos meus amigos por realmente me mostrarem a pessoa que sou. Obrigado a vocês.

## AGRADECIMENTOS

À Deus, por toda a luz, saúde e força de vontade que me deu para concluir essa etapa da minha vida.

Aos meus professores que de forma direta ou indireta contribuíram para a realização deste trabalho.

A minha família que me incentivaram a conclusão deste curso.

Aos meus amigos, família que Deus me permitiu escolher.

Ao meu orientador, por suas orientações e conselhos.

Em especial, muito especial mesmo ao meu Pai José Armando Torres, Pai é tudo pra você e por você.

## BANCA EXAMINADORA

Orientador: Prof. Dr. Guilherme Augusto Canella Gomes

*Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia de São Paulo – Campus Barretos*

2º Examinador: Prof. Dr. Diovani Vandrei Alvares

3º Examinador: Prof. Dr. Marcos Augusto Paladini dos Santos

Barretos, de novembro de 2017.

TORRES Cláudia Helena.

Agregando Valor no Café Arábica.

Trabalho de conclusão de curso para a obtenção do título de Técnico em Agronegócio,  
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo – IFSP, 2017.

## **RESUMO**

O presente trabalho tem como objetivo demonstrar como se pode agregar valor ao café tipo arábica, da produção brasileira, tendo por base o café arábica produzido na região sul do estado de Minas Gerais. Aspectos históricos, sociais e de manejo faz com que de forma simplificada e objetiva mostremos como se incorpora valor na produção. Com este estudo podemos observar, estudar e simplificar este processo que até então sempre foi de muita complexidade e citar o quanto a tendência do mercado de café em valor agregado.

Palavras Chaves: Café Arábica. Agregação de Valor. Manejo.

## SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO .....	8
2 OBJETIVO.....	9
REFERENCIAL TEÓRICO .....	10
3.1 A História do Café no Brasil.....	10
3.2 Necessidades Climáticas do Café .....	11
3.3 Variedades do Café .....	12
3.4 Agricultura Familiar.....	12
3.5 Certificação do Café .....	14
3.6 Categorias de certificação do Café.....	14
3.7 Selo de Origem.....	15
3.8 O selo Pioneiro - Café do Cerrado.....	16
3.9 Selo Mantiqueira de Minas .....	16
3.10 Selo Especial do Paraná.....	17
3.11 Selo Alta Mogiana .....	17
3.12 Café de Atitude .....	18
3.13 Café Orgânico.....	18
3.14 Projeto de Cafés Especiais .....	19
3.15 Indicação Geográfica .....	20
3.16 Potencial Genético .....	21
3.17 Mercado do Café.....	22
4. CONCLUSÃO .....	25
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	26

## 1 INTRODUÇÃO

O café por ter uma grande importância no mercado de exportação brasileira, e no mercado mundial e cada vez mais, necessita de atenção para esta cultura e seu mercado.

De acordo com o site especializado no produto, *Clube do Café* seguindo sua marcha de expansão pelo mundo, o café chegou às Américas e nos Estados Unidos, atualmente o maior consumidor e importador mundial de café. Foram os holandeses que disseminaram o café pelo mundo. Inicialmente transformaram suas colônias nas Índias Orientais em grandes plantações de café e junto com franceses e portugueses transportaram o café para a América.

O café chegou ao norte do Brasil, mais precisamente em Belém, em 1727, trazido da Guiana Francesa para o Brasil pelo Sargento-Mor Francisco de Mello Palheta a pedido do governador do Maranhão e Grão Pará, que o enviara às Guianas com essa missão. Já naquela época o café possuía grande valor comercial.

O café é uma commodity de grande importância no mercado internacional, arena onde o Brasil figura como maior produtor e exportador de café em grãos.

Por se tratar de um cultivar de cultura perene não se consegue corrigir erros de ordem de plantio. Costuma-se afirmar que o café não permite erros de plantio e manejo. Existindo duas espécies distintas sendo, *Coffea arabica* (café arábica), necessariamente cultivado em altas altitudes e *Coffea canephora* (café conilon) neste caso cultivado em baixas altitudes. (REVISTA CAFEICULTURA, 2006)

A cultura e a agregação de valor ao produto demandam uma série de cuidados ao longo de todo o processo produtivo, incluindo tipo de produção, colheita e a comercialização. A maneira de plantar, a escolha da cultivar e a forma que será manejada a lavoura, os insumos aos quais serão aplicados e primordialmente as condições climáticas onde será cultivado o café, pois estes fatores interferem na “bebida” do café. E para a eficácia da agregação de valor há necessidade de critério de produção.

O Café Gourmet é um produto com alto valor agregado e com pouco reconhecimento no Brasil, já que o hábito da maioria dos brasileiros ainda não é consumir um café com características gustativas apuradas, apesar deste conceito estar mudando gradativamente. (PETERNELLI, 2017)

## **2 OBJETIVO**

Esse estudo tem por objetivo mostrar como se agrega valor na produção de café arábica. Citando como itens de valor agregado a certificação, os selos regionais e alguns aspectos, pincelando sobre a sustentabilidade, mostrando também as tendências para o mercado do café arábica.

## REFERENCIAL TEÓRICO

### 3.1 A História do Café no Brasil

O cafeeiro (*Coffea* spp.) é uma planta perene pertencente à família das rubiáceas. Apresenta porte arbustivo ou arbóreo, caule lenhoso, folhas persistentes e flores hermafroditas. Seu centro de origem é o continente africano, mais precisamente as regiões altas da Etiópia; não obstante, sua difusão deu-se pelos árabes que utilizavam a emulsão de suas folhas e, posteriormente, de seus frutos. (REVISTA CAFEICULTURA, 2006)

Já naquela época o café possuía grande valor comercial. Palheta aproximou-se da esposa do governador de Caiena, capital da Guiana Francesa, conseguindo conquistar sua confiança. Assim, uma pequena muda de café Arábica foi oferecida clandestinamente e trazida escondida na bagagem desse brasileiro. Devido às nossas condições climáticas, o cultivo de café se espalhou rapidamente, com produção voltada para o mercado doméstico. Em sua trajetória pelo Brasil o café passou pelo Maranhão, Bahia, Rio de Janeiro, São Paulo, Paraná e Minas Gerais. Num espaço de tempo relativamente curto, o café passou de uma posição relativamente secundária para a de produto-base da economia brasileira. Desenvolveu-se com total independência, ou seja, apenas com recursos nacionais, sendo, afinal, a primeira realização exclusivamente brasileira que visou à produção de riquezas. (REVISTA CAFEICULTURA, 2011)

Em condições favoráveis a cultura se estabeleceu inicialmente no Vale do Rio Paraíba, iniciando em 1825 um novo ciclo econômico no país. No final do século XVIII, a produção cafeeira do Haiti -- até então o principal exportador mundial do produto -- entrou em crise devido à longa guerra de independência que o país manteve contra a França. Aproveitando-se desse quadro, o Brasil aumentou significativamente a sua produção e, embora ainda em pequena escala, passou a exportar o produto com maior regularidade. Os embarques foram realizados pela primeira vez em 1779, com a insignificante quantia de 79 arrobas. Somente em 1806 as exportações atingiram um volume mais significativo, de 80 mil arrobas. (REVISTA CAFEICULTURA, 2011)

Por quase um século, o café foi a grande riqueza brasileira, e as divisas geradas pela economia cafeeira aceleraram o desenvolvimento do Brasil e o inseriram nas relações internacionais de comércio. A cultura do café ocupou vales e montanhas, possibilitando o surgimento de cidades e dinamização de importantes centros urbanos por todo o interior do Estado de São Paulo, sul de Minas Gerais e norte do Paraná.

Ferrovias foram construídas para permitir o escoamento da produção, substituindo o transporte animal e impulsionando o comércio inter-regional de outras importantes mercadorias. O café trouxe grandes contingentes de imigrantes, consolidou a expansão da classe média, a diversificação de investimentos e até mesmo intensificou

movimentos culturais. A partir de então o café e o povo brasileiro passam a ser indissociáveis. (REVISTA CAFEICULTURA, 2011)

A riqueza fluía pelos cafezais, evidenciada nas elegantes mansões dos fazendeiros, que traziam a cultura europeia aos teatros erguidos nas novas cidades do interior paulista. Durante dez décadas o Brasil cresceu, movido pelo hábito do cafezinho, servido nas refeições de meio mundo, interiorizando nossa cultura, construindo fábricas, promovendo a miscigenação racial, dominando partidos políticos, derrubando a monarquia e abolindo a escravidão. (REVISTA CAFEICULTURA, 2011)

Além de ter sido fonte de muitas das nossas riquezas, o café permitiu alguns feitos extraordinários. Durante muito tempo, o café brasileiro mais conhecido em todo o mundo era o tipo Santos. A qualidade do café santista e o fato de ser um dos principais portos exportadores do produto, determinou a criação do Café Tipo Santos.

Implantado com o mínimo de conhecimento da cultura, em regiões que mais tarde se tornaram inadequadas para seu cultivo, a cafeicultura no centro-sul do Brasil começou a ter problemas em 1870, quando uma grande geada atingiu as plantações do oeste paulista provocando prejuízos incalculáveis. (REVISTA CAFEICULTURA, 2011)

Depois de uma longa crise, a cafeicultura nacional se reorganizou e os produtores, industriais e exportadores voltaram a alimentar esperanças de um futuro melhor. A busca pela região ideal para a cultura do café se estendeu por todo o país, se firmando hoje em regiões do Estado de São Paulo, Minas Gerais, Paraná, Espírito Santo, Bahia e Rondônia. O café continua hoje, a ser um dos produtos mais importantes para o Brasil e é, sem dúvida, o mais brasileiro de todos. Hoje o país é o primeiro produtor e o segundo consumidor mundial do produto. (REVISTA CAFEICULTURA, 2011)

### **3.2 Necessidades Climáticas do Café**

O café pode ser cultivado em localidades e regiões que apresentem uma média de temperatura que fique entre 18 e 22 °C. Esta faixa térmica se aplica ao café arábica, quanto ao robusta, a tolerância chega a 24 °C. Temperaturas muito baixas, mesmo que por poucos dias por ano, não são aceitáveis para uma plantação. Além disso, regiões cujas médias de temperatura sejam inferiores a 18 °C, também, não são propícias para o plantio do café. (REVISTA CAFEICULTURA, 2007)

O regime de chuvas ideal para o café é aquele encontrado em regiões com chuvas bem distribuídas durante todo o ano e com uma precipitação entre 600 e 1500 mm/ano. Como dissemos, é importante uma boa distribuição das chuvas, durante o ano, com apenas uma ressalva para o inverno, quando a falta de chuvas não chega a ser

prejudicial. Existe sempre, é claro, a opção pelo café irrigado, principalmente para regiões com deficiência de chuvas ou com uma má distribuição, durante o ano. (REVISTA CAFEICULTURA, 2007)

### 3.3 Variedades do Café

A grande maioria do café produzido e consumido no mundo é da espécie arábica (*Coffea Arabica L.*). Existem 3 variedades básicas: Cramer, Bourbon e Caturra de onde foram criadas e desenvolvidas quase todas as outras, cultivadas economicamente no Brasil. (REVISTA CAFEICULTURA, 2007)

A própria revista especializada Cafeicultura (2007) traz a características das variedades cultivadas, comumente no Brasil:

- Cramer: variedade conhecida como café comum, nacional, Brasil, entre outras nomenclaturas. A planta tem de 2 a 3 metros de altura e apresenta uma forma que se aproxima de um cone. Seus frutos são vermelhos, brilhantes e lisos.
- Bourbon: esta variedade é conhecida pelo nome de café *bourbon* ou café fava. Como na variedade anterior, as plantas tem de 2 a 3 metros de altura, mas apresentam um formato cilíndrico. Os frutos apresentam o mesmo formato do café comum, mas com um tamanho reduzido.
- Caturra: sem que haja comprovação, essa variedade deve ser originária do café *bourbon*. É uma planta mais baixa do que as das variedades anteriores, não ultrapassando os 2 metros de altura. Os frutos são praticamente iguais ao do *bourbon*.

Além das variedades originárias do café arábica, existem, também, as variedades do café robusta (*Coffea Canephora Pierre*). O robusta tem uma quantidade maior de cafeína, se comparado ao arábica, mas seu gosto e aroma não são tão acentuados. Apesar disso, geograficamente falando, é um dos mais cultivados. A planta atinge de 2 a 5 metros de altura e é bem diferente do arábica. A floração é rápida e acontece 2 a 3 vezes por ano. Os seus frutos são vermelhos e esféricos (REVISTA CAFEICULTURA, 2007).

### 3.4 Agricultura Familiar

Segundo GONÇALVES e SOUZA (2005), na legislação brasileira, a definição de propriedade familiar consta no inciso II do artigo 4º do Estatuto da Terra,

estabelecido pela Lei nº 4.504 de 30 de novembro de 1964, com a seguinte redação: “propriedade familiar : o imóvel que, direta e pessoalmente explorado pelo agricultor e sua família, lhes absorva toda a força de trabalho, garantindo-lhes a subsistência e o progresso social e econômico, com área máxima fixada para cada região e tipo de exploração, e eventualmente trabalhado com a ajuda de terceiros” e na definição da área máxima, a lei nº 8629, de 25 de fevereiro de 1993, estabelece como pequena os imóveis rurais com até 4 módulos fiscais e, como média propriedade, aqueles entre 4 e 15 módulos fiscais.

O programa de Fortalecimento da Agricultura Familiar – PRONAF enquadra os produtores rurais como beneficiários de linhas de crédito rural quando atendem aos seguintes requisitos: sejam proprietários, posseiros, arrendatários, parceiros ou concessionários da Reforma Agrária; residam na propriedade ou em local próximo; detenham, sob qualquer forma, no máximo 4 (quatro) módulos fiscais de terra, quantificados conforme a legislação em vigor, ou no máximo 6 (seis) módulos quando tratar-se de pecuarista familiar; com 80% da renda bruta anual familiar advinda da exploração agropecuária ou não agropecuária do estabelecimento e mantenham até 2 (dois) empregados permanentes – sendo admitida a ajuda eventual de terceiros.

CARMO (1999), abordando o perfil da agricultura brasileira, se refere à agricultura familiar como forma de organização produtiva em que os critérios adotados para orientar as decisões relativas à exploração agrícola não se subordinam unicamente pelo ângulo da produção/rentabilidade econômica, mas leva em consideração também as necessidades e objetivos da família. Contrariando o modelo patronal, no qual há completa separação entre gestão e trabalho, no modelo familiar estes fatores estão intimamente relacionados.

GUANZIROLI e CARDIM (2000), definem como agricultores familiares aqueles que atendem às seguintes condições: a direção dos trabalhos no estabelecimento é exercida pelo produtor e família; a mão-de-obra familiar é superior ao trabalho contratado, a área da propriedade está dentro de um limite estabelecido para cada região do país (no caso da região sudeste, a área máxima por estabelecimento familiar foi de 384 ha).

### **3.5 Certificação do Café**

A certificação orgânica de café iniciou-se no Brasil em 1992 e é o programa mais antigo e mais bem estabelecido no País. Em 2003, representou 0,25% da produção nacional e, em 2004, chegou a 250 mil sacas. A maior parte do café orgânico é exportada para o mercado japonês, com melhores preços, e o restante para os EUA e Europa. A certificação orgânica concentra-se em Minas Gerais, mas também existem muitos produtores orgânicos nos estados de São Paulo, Paraná e Espírito Santo. (PEREIRA et al. 2016)

De maneira geral, os produtores de média e grande escala têm, como resultado da certificação, investido no treinamento dos trabalhadores para capacitação, uso de equipamento de proteção individual e de máquinas agrícolas, controle de incêndio, proteção ambiental e noções de higiene e profilaxia. Embora onerosa para o produtor, em geral, a certificação levou à racionalização da produção, melhorando o sistema gerencial das propriedades e gerando expectativa de pagamento dos investimentos a médio e longo prazo. Já as grandes empresas têm procurado cumprir os requisitos sociais dos programas de certificação e melhorar as condições de trabalho de seus empregados tais como segurança no trabalho, facilidade de acesso ao tratamento médico e odontológico, enfermeira e assistente social na propriedade. (PEREIRA et al., 2016)

Os impactos mais visíveis são a melhoria do tratamento e a reciclagem da água do processamento de café aliados à redução na utilização de defensivos. Projetos de restauração de vegetação nativa são significativos, mas ainda muito recentes para serem observados impactos importantes. Ocorrem efeitos indiretos sobre comunidade regional, pois fazendas certificadas vêm influenciando a melhoria ambiental e a conduta de seus vizinhos, estimulando outros produtores a buscarem certificação. (PEREIRA et al., 2016)

### **3.6 Categorias de certificação do Café**

Quanto ao estudo da certificação do café é válida as considerações trazidas pelo Sebrae Nacional (2017):

**Café Gourmet:** está relacionado a grãos de café arábica de alta qualidade. É um produto diferenciado, quase livre de defeitos. A produção de café gourmet tem sido incentivada pela Organização Internacional do Café (OIC).

**Café de Origem Certificada:** relaciona-se às regiões de origem dos plantios, uma vez que alguns dos atributos de qualidade do produto são inerentes à região onde a planta é cultivada. O monitoramento da produção é necessário para a rotulagem.

**Café Orgânico:** é desenvolvido sob as regras da produção orgânica. Isso significa que o café deve ser cultivado com fertilizantes orgânicos e o controle de pragas e doenças

deve ser feito por meio de controle biológico. Para ser rotulado como orgânico, tanto a produção como o processamento precisam ser monitorados por uma agência certificadora credenciada.

Café Fair Trade: é aquele consumido em países desenvolvidos por consumidores preocupados com as condições sociais e ambientais sob as quais o café é cultivado. Observa-se uma disposição para pagar mais pelo café produzido por pequenos agricultores e/ou sistemas de produção sombreados. O processamento também é monitorado, para garantir a presença dos atributos de qualidade desejados.

A certificação, apesar dos custos a ela associados, permite que pequenos agricultores se incorporem com maior facilidade ao mercado de cafés diferenciados. Particularmente, no caso dos cafés orgânicos e fair trade, quando certificados, atraem empresas interessadas em atender aos consumidores mais (SEBRAE NACIONAL, 2017)

### **3.7 Selo de Origem**

Revelar onde um produto agropecuário foi produzido pode ser um diferencial considerável que remete diretamente à sua qualidade e a características únicas que uma determinada região produtora possui. Não por acaso, os selos de Indicação Geográfica (IG) são buscados como poderosas chancelas de qualidade a ponto de alguns se tornarem grifes. É o caso do vinho do Porto, em Portugal, do presunto italiano de Parma e do espumante produzido na região de *Champagne*, na França. No Brasil, graças ao trabalho da Embrapa e dos produtores rurais da região Sul, os vinhos do Vale dos Vinhedos foram os primeiros produtos nacionais a receber tanto a Indicação de Procedência quanto a de Denominação de Origem, modalidades de IG. O café brasileiro não poderia ficar de fora. (BESSA et al., 2015)

Processos de IG apoiados pela pesquisa científica ganham força nas regiões produtoras e têm contribuído para elevar a qualidade do café brasileiro. Apesar de ser um histórico produtor cafeeiro, o País está apenas começando no que se refere aos processos de identificação de origem de grãos. Até agora, o Brasil possui quatro selos de IG de grãos de café: Cerrado Mineiro, Mantiqueira de Minas (Região da Serra da Mantiqueira de Minas Gerais, no Sul de Minas), Norte Pioneiro do Paraná e Alta Mogiana Paulista. São conquistas recentes e as iniciativas espalhadas por outras regiões produtoras já demonstram que o setor despertou para a importância de demarcar as origens da produção de café diferenciado, de qualidade e atestado com o selo de origem. (BESSA et al., 2015)

### 3.8 O selo Pioneiro - Café do Cerrado

A região do Cerrado Mineiro, a primeira produtora de café demarcada no Brasil em 1995, foi também a primeira a obter a Indicação Geográfica para café no País, concedida na modalidade Indicação de Procedência (IP). A região, recentemente, conquistou a inédita Denominação de Origem (DO) para café no País. O novo registro vai além das especificidades do território. Ele valoriza e diferencia ainda mais o café produzido naquela região por ser único e possuir características que somente podem ser obtidas naquele local. Isso envolve não somente fatores naturais como clima, solo, relevo e altitude, mas também fatores humanos e tecnológicos. A soma desses fatores forma o "saber fazer", que distingue o produto daquela região. (BESSA et al., 2015)

A conquista do selo para o café do Cerrado Mineiro foi fruto de muita luta que começou com um entrave comercial internacional. De uma hora para outra, os produtores dessa região perderam o direito de vender o café para a Europa sem a intermediação de uma distribuidora da Espanha, a qual havia registrado a denominação "Café do Cerrado" em seu nome. O caso levou 15 anos para ser resolvido e, hoje, os produtores valorizam cada detalhe em amplo programa de rastreabilidade. (BESSA et al., 2015)

Escaldada pela pendência judicial, a Federação dos Cafeicultores do Cerrado investe pesado na organização dos produtores, em sistemas de certificação, planejamentos estratégicos e marketing. Os esforços tornaram a marca conhecida no País e no exterior. "Construímos uma nova região para um novo mundo do café", declara o presidente da Federação, Francisco Sérgio de Assis. (BESSA et al., 2015)

### 3.9 Selo Mantiqueira de Minas

Identifica desde 2011 o café arábica lá produzido. O selo de Indicação de Procedência (IP) foi conquistado pela Associação dos Produtores de Café da Mantiqueira (APROCAM), entidade representante dos cafeicultores do território.

"A microrregião representada pela APROCAM, situada na Serra da Mantiqueira, possui condições especiais de clima e ambientes propícios à produção de cafés especiais. A Serra abriga uma das regiões de maior altitude do Brasil e tem predominância de relevo montanhoso, clima chuvoso no verão e frio e seco durante o período de maturação dos frutos e também durante a colheita, tendo como resultado final uma bebida exemplar", declara Lília Maria Dias Junqueira, gerente administrativa da Associação (ano: 2011)

O café produzido na microrregião é classificado como especial, com base nos critérios definidos pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (*Brazil Specialty Coffee Association – BSCA*). (BESSA et al., 2015)

Para o vice-presidente da APROCAM, Antônio José Junqueira Villela, apesar de a região ter um microclima excelente para a produção de cafés especiais, a qualidade do grão deve ser garantida por uma série de medidas, como a escolha da cultivar a ser plantada, o tratamento agrônômico adequado, a utilização de descascadores de café, a pavimentação dos terreiros e o cuidado na colheita e na pós-colheita. A importância da tecnologia na conquista da Indicação de Procedência foi o reconhecimento da região na produção de cafés especiais caracterizando a notoriedade, que é um dos requisitos para obtenção da Indicação de Procedência. (BESSA et al., 2015)

Agora, a APROCAM está em busca do selo na modalidade Denominação de Origem e conta com o apoio da pesquisa da *Brazil Specialty Coffee Association – BSCA*. Nos últimos anos, foram desenvolvidos estudos para encontrar evidências científicas capazes de provar que as características sensoriais do café da Mantiqueira de Minas dependem do meio geográfico e do saber fazer humano. (BESSA et al., 2015)

### **3.10 Selo Especial do Paraná**

O café especial produzido no Norte Pioneiro do Paraná recebeu, em 2012, a certificação de Indicação Geográfica, na modalidade Indicação de Procedência. A certificação do Norte Pioneiro como região produtora de cafés especiais é fruto de um trabalho realizado por várias instituições representantes e parceiras da cadeia produtiva do café na região, e orientadas pelo Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae). (BESSA et al., 2015)

### **3.11 Selo Alta Mogiana**

Uma ampla faixa de terra no nordeste do Estado de São Paulo é uma das mais tradicionais regiões produtoras de café do País. Desde o fim do século XIX, a região compreendida por Franca e mais 11 municípios tinha suas sacas de café escoadas pelos trilhos da Companhia Mogiana de Estradas de Ferro, o que lhe rendeu o nome de Alta Mogiana. Essa região, reconhecida tradicionalmente pela qualidade do café, obteve em 2013 o selo de Indicação Geográfica na modalidade Indicação de Procedência, gerenciado pela Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Alta Mogiana (AMSC). (BESSA et al., 2015)

A chave do sucesso para a conquista do selo de Indicação Geográfica para a região foi a contratação de consultores, a capacitação de cafeicultores, desde o plantio, colheita e especialmente processamento pós-colheita, até a classificação e degustação de café e a organização dos produtores. (BESSA et al., 2015)

A Alta Mogiana é uma das regiões do Brasil que produz cafés finos, conhecidos como de bebida mole. Trata-se de cafés encorpados, talhados para o preparo expresso, de baixa acidez, adocicados, de prolongado retrogosto com notas suavemente achocolatadas. Favorecida pela condição climática, a região produz café da espécie arábica, sendo as variedades mais cultivadas Catuaí Vermelho, Catuaí Amarelo, Mundo Novo, Bourbon Amarelo e Obatã IAC 1669-20, desenvolvidas pelo Instituto Agrônômico (IAC), participante do Consórcio Pesquisa Café. Os cafés são caracterizados pelo corpo cremoso aveludado, acidez média equilibrada e retrogosto prolongado com doçura de caramelo e notas de chocolate amargo. A região é tradicional produtora dos melhores cafés paulistas em virtude de sua altitude, clima favorável e larga experiência na produção de cafés finos. (BESSA et al., 2015)

O registro da região de Alta Mogiana abrange os municípios de Pedregulho, Franca, Cristais Paulista, Altinópolis, Batatais, Jeriquara, Patrocínio Paulista, Rifaina, Restinga, São José da Bela Vista, Itirapuã e Ribeirão Corrente (BESSA et al., 2015)

### **3.12 Café de Atitude**

A Federação dos Cafeicultores do Cerrado representa 4,5 mil cafeicultores em Minas Gerais que trabalham na produção do "Café de Atitude" e produz cinco milhões de sacas de 60 quilos de café por ano. A instituição reúne nove cooperativas, sete associações e uma fundação. Grande parte do café produzido em mais de 160 mil hectares é exportada. Hoje, Estados Unidos, Japão, Bélgica, Alemanha, Canadá e Reino Unido são os principais mercados consumidores do café produzido no Cerrado Mineiro. (BESSA et al., 2015)

O volume de café comercializado com o selo de Denominação de Origem chega a 150 mil sacas, com preço médio de 30 a 50 reais por saca vendida diretamente para Europa, Estados Unidos e Japão. Atualmente cerca de 300 fazendas estão credenciadas a utilizar o selo de Denominação de Origem. São 55 municípios abrangidos, localizados no Alto Paranaíba, Triângulo Mineiro e Noroeste de Minas, apresentando padrão edafoclimático uniforme com temperatura média de 23°C. O relevo é plano com altitude variando entre 800 a 1.300 metros, o que possibilita a produção de cafés de alta qualidade. (BESSA et al., 2015)

### **3.13 Café Orgânico**

Trata-se de um café produzido sem a utilização de fertilizantes químicos altamente solúveis (industriais) e tampouco a utilização de agrotóxicos (fungicidas, herbicidas, inseticidas ou outros tipos de produtos químicos) (FERNANDES, 2011)

No lugar de fertilizantes químicos se utiliza alternativas como fertilizantes orgânicos, adubos verdes e um bom manejo do solo. Na realidade é onde deve ser concentrado os maiores cuidados, pois como diz o produtor de café orgânico: “nós devemos cuidar do solo, que ele cuidara da planta. Se a planta não estiver bem alimentada ou desequilibrada, certamente ficará mais suscetível às doenças e pragas”. (FERNANDES, et al. 2011)

Um paralelo disso, pode ser observado quando estamos estressados, cansados, mal alimentados. Estamos muito mais suscetíveis a pegar uma gripe ou resfriado. Do contrário, quando estamos bem equilibrados e alimentados, enquanto todo mundo pega gripe ou fica doente, nós resistimos sem problema nenhum. Mas produzir café orgânico é difícil poderiam dizer alguns produtores mais céticos. Realmente não é tão fácil assim. E por isso tem um preço diferenciado da *commodity*. Além disso, plantar dentro de um sistema orgânico exige uma maior atenção, pois não se tem receitas de bolo ou coisa parecida. cada dia é um novo dia. e cada situação é diferente para cada região, para cada produtor, para cada situação. O produtor de café orgânico precisa estar sempre atento a tudo dentro do teu sistema de produção. E como é um sistema tem vários atores e componentes, onde a alteração de um deles altera o sistema com um todo. (FERNANDES, et al. 2011)

### **3.14 Projeto de Cafés Especiais**

Uma das principais conquistas do Projeto de Cafés Especiais, criado em 2006 e ancorado pelo Sebrae (PR), foi a Indicação de Procedência, resultado de trabalho que iniciou com o associativismo dos cafeicultores da região reunidos em torno da Associação de Cafés Especiais do Norte Pioneiro do Paraná (ACENPP) e, depois, da Cooperativa de Cafés Especiais Certificados do Norte Pioneiro do Paraná (COENPP). A principal finalidade do projeto, que culminou na certificação, foi a mudança dos paradigmas de produção e de comercialização, com foco na qualidade e no consumidor. Para chegar à IG, os produtores percorreram um longo caminho, que incluiu pesquisas e definição dos padrões de qualidade, da articulação com parceiros, além de capacitações. "A busca da qualidade é um processo contínuo. A certificação é um meio, mas o fim deve ser a qualidade, a comercialização e a agregação do valor ao produto, para melhorar a realidade do homem do campo", afirma Odemir Capello, consultor do Sebrae (PR) e gestor do Projeto de Cafés Especiais. (BESSA, et al. 2012)

O selo é a conquista de um trabalho de 15 anos dos cafeicultores do norte paranaense e também de muita atividade de pesquisa. Boa parte dos 40 anos de história do Instituto Agrônomo do Paraná (IAPAR) foi dedicada ao desenvolvimento do café. Esses trabalhos se intensificaram em 1997, com a Criação do Consórcio Pesquisa Café. Desde então, a produtividade média do estado saltou de sete para 24 sacas de café beneficiado por hectare e a qualidade do grão foi aprimorada. "É um somatório de

tecnologias, desde a adubação até o pós-colheita e a caracterização do produto final. O Consórcio Pesquisa Café foi o agente agregador em todo o processo", afirma o diretor técnico-científico do IAPAR, Armando Androcioni, para quem há outras regiões do Paraná com vocação para esse tipo de certificação (BESSA, 2012)

As mudanças contaram ainda com um intenso trabalho de transferência de tecnologia realizado pela EMATER do Paraná, a partir da década de 2000. Milhares de cafeicultores foram instruídos a produzir de acordo com as boas práticas, como aquisição de mudas de qualidade, adoção de técnicas de proteção do solo, adubação, adensamento, redução de defensivos químicos nas lavouras, controle de pragas e doenças, poda, colheita e pós-colheita, higiene e rastreabilidade da produção. Os produtores também incorporaram ao processo de produção as regras da legislação ambiental e de responsabilidade social. (BESSA, 2012)

### **3.15 Indicação Geográfica**

O registro de Indicação Geográfica (IG) é um bem coletivo conferido a produtos ou serviços que são característicos de um local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos similares disponíveis no mercado por sua qualidade, especialidade e tipicidade. No Brasil, o Instituto Nacional de Propriedade Industrial (INPI), órgão do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC), é a instituição responsável por conceder o registro e emitir o certificado para associações e cooperativas representativas dos cafeicultores (MAPA, 2017).

As IGs são reguladas pela Lei de Propriedade Industrial (Lei 9.279/1996) e podem ser na modalidade Indicação de Procedência (IP) ou Denominação de Origem (DO). São dois registros diferentes, que não possuem uma hierarquia ou ordem de solicitação, e que geralmente são representados nos produtos por um selo. O registro de Indicação de Procedência garante a tradição histórica da produção do café em certa região geográfica específica. Já a Denominação de Origem indica que as características de qualidade e sabor do café se devem exclusivamente ao ambiente, meio geográfico, incluindo fatores naturais e humanos, em que é produzido e a processos e tecnologias utilizados naquele território. Na lista de produtos brasileiros com possibilidade para o registro de IG, o café tem merecido destaque por sua história e potencial de valor agregado. Está em fase de elaboração, no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), um projeto estruturante para IGs de produtos agropecuários brasileiros e o café é o tema-piloto, a partir do qual trabalham pesquisadores do Consórcio Pesquisa Café e integrantes de Grupo de Trabalho especial formado para avaliar o panorama relacionado às potencialidades da espécie (MAPA, 2017).

Tanto o MAPA quanto o Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior (MDIC) organizam políticas para o fortalecimento de atividades com potencial de demarcação e para a formação de profissionais sobre os procedimentos envolvidos em processos de IG. A atenção atribuída à IG confirmou-se em 2005, quando o MAPA criou a Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários (CIG), ligada à Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo (SDC) (MAPA, 2017).

### 3.16 Potencial Genético

A região Mantiqueira de Minas destaca-se no cenário nacional pela alta qualidade dos cafés produzidos, sendo uma das mais premiadas no Brasil. As cultivares mais utilizadas nessa região, ocupando cerca de 90% das áreas plantadas, são Bourbon Amarelo, Bourbon Vermelho, Catuaí Amarelo, Catuaí Vermelho, Mundo Novo, Acaí e Catucaí. O predomínio é de cultivares geradas pelo IAC, que desenvolve trabalhos de melhoramento genético do cafeeiro arábica desde 1932. A cultivar Bourbon Amarelo sempre está presente nos lotes finalistas de concursos de qualidade, confirmando seu elevado potencial genético para a produção de cafés especiais no Brasil (BESSA et al., 2015).

A microrregião está localizada no Sul de Minas Gerais e congrega 25 municípios. São cerca de 7,8 mil produtores, 89% deles agricultores familiares, segundo dados da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER). A produção anual é de pouco mais de 1,3 milhão de sacas de café colhidos em mais de 69 mil hectares. A cultura do café gera, na região, aproximadamente 150 mil empregos diretos e indiretos. Os grãos produzidos são vendidos, principalmente, para o mercado externo como Japão, Estados Unidos e Europa (BESSA et al., 2015).

O diferencial de cultivar Mundo Novo e suas diversas linhagens é a alta produtividade, longevidade e facilidade de adaptação em praticamente todas as regiões cafeeiras do Brasil. "Desde o seu lançamento, a Mundo Novo apresentou uma produtividade de até 200% a mais que a Típica, introduzida no Brasil em 1727", diz o pesquisador colaborador do Instituto Agrônômico (IAC), Luiz Carlos Fazuoli (BESSA et al., 2015).

Em 1972, chegam ao campo as cultivares Catuaí Vermelho e Catuaí Amarelo, resultantes de cruzamento da cultivar Mundo Novo com a cultivar Caturra Amarelo – planta de porte baixo e excelente qualidade de bebida. Após intensivo trabalho de melhoramento genético obteve-se a cultivar Catuaí, que reúne as características de produtividade e vigor da Mundo Novo e o porte baixo da Caturra, constituindo uma verdadeira revolução na cafeicultura brasileira pela sua ampla capacidade de adaptação

às mais diversas regiões cafeeiras do País e, principalmente, por facilitar as operações de colheita decorrentes de seu porte baixo (BESSA et al., 2015).

As cultivares Mundo Novo e Catuaí Vermelho são consideradas desbravadoras do Cerrado Mineiro e hoje se encontram espalhadas pelo Brasil afora, estando presentes em cerca de 90% da área cultivada com café arábica no País. É importante destacar que essas cultivares possuem de 50 a 75% de Bourbon na sua formação genética, apresentando, portanto, elevado potencial para produzir cafés de altíssima qualidade (BESSA et al., 2015).

### **3.17 Mercado do Café**

Boa parte deste contexto se relaciona com as mudanças no comportamento dos consumidores, especialmente aquelas que são fruto da globalização e do maior acesso a informações. Elas transformaram e continuam a modificar radicalmente os arranjos produtivos das diversas cadeias que compõem o agronegócio mundial (HENSON; REARDON, 2005). Um dos itens desta pauta é a sustentabilidade, um conceito amplo e que envolve, ao mesmo tempo, aspectos objetivos - como o modo de produção de determinado produto - e aspectos subjetivos - como a percepção dos consumidores sobre o que é ser sustentável ou não (THØGERSEN; HAUGAARD; OLESEN, 2010).

Continuar produzindo café sem comprometer a capacidade das gerações futuras é um dos grandes objetivos da cadeia produtiva. Pereira (2013) cita as discussões durante a II Conferência Mundial do Café, realizada em 2005, pela Organização Internacional do Café (OIC), que definiu a sustentabilidade no agronegócio café como um conjunto abrangente de ações e iniciativas voltadas para assegurar a continuidade e a viabilidade da atividade cafeeira, abrangendo questões como preservação ambiental, relações sociais e econômicas no trabalho, condições dignas de emprego e de remuneração, melhoria da qualidade do produto e desenvolvimento dos mercados e do consumo (ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL DO CAFÉ - OIC, 2005). Produtores, comércio, indústria e varejo têm opiniões diversas quanto ao comportamento do consumidor final sobre produtos sustentáveis. O fato é que percepções diferentes implicam em estratégias de mercado diferentes, causando assimetrias informacionais e ineficiências em toda a cadeia do agronegócio, de produtores a consumidores (GRUNERT, 2005; MACHADO, 2000). Normalmente, os mais prejudicados são os produtores rurais, por estarem distantes do consumidor final e por terem pouco acesso às informações essenciais de mercado. Os consumidores finais também têm pouco acesso quanto à origem e ao modo de produção dos alimentos que consomem. Em um mundo no qual as preocupações ambientais e temas como sustentabilidade e segurança alimentar estão na pauta de destaque de diversos meios de comunicação, a importância de fornecer produtos que atendam às novas demandas dos consumidores é inquestionável. Portanto, é importante que os diversos atores das cadeias produtivas do

agronegócio tenham plena consciência de que existe um consumidor final, com necessidades, interesses e desejos que devem ser atendidos. E estes desejos, hoje, passam por questões ligadas à gestão do sistema de agronegócio por meio de certificações, o que garantirá a oferta de produtos sustentáveis em aspectos sociais e ambientais.

Pereira (2013) também destaca o crescente interesse das grandes corporações do agronegócio café, pelos cafés sustentáveis. Por pressão dos mercados consumidores, as grandes torrefações anunciaram a ampliação da comercialização de cafés sustentáveis certificados dentro de seus portfólios de produtos. Porém, o alcance das metas de compra de cafés certificados depende da oferta do produto no mercado internacional. A oferta de cafés sustentáveis é vista por estas empresas como gargalo para a expansão da venda destes produtos e o Brasil, por ser o maior fornecedor, é visto como o único capaz de atender a esta demanda em médio prazo. Uma grande janela de oportunidade se abre para os cafés brasileiros sustentáveis.

Por sua vez, o valor agregado destes cafés ou o diferencial de preço existente resultam de um consumidor que reconhece e valoriza os diferenciais do produto certificado, por mais intangíveis que estes valores sejam. Ao pagar mais pelo café certificado, o consumidor cria um círculo virtuoso, que pode favorecer, por fim, os produtores que investem na adequação de sua produção aos padrões estabelecidos. O Brasil é o maior fornecedor, em volume de café certificado, em seguida, aparecem Vietnã, Honduras e Colômbia.

Em uma análise feita pela Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC), o café gourmet vem crescendo de forma significativa em seu volume de exportações, de forma a aumentar o seu crescimento em 15% a 20% da sua produção ao ano, sendo 90% destinada ao mercado externo. Esse dado comprova a grande oportunidade que os empresários do ramo têm em mãos, já que diferentemente da cultura brasileira a cultura internacional existente perante o consumo desse produto é forte e tradicional.

O mercado norte americano é referência de consumo desse produto, e surpreendentemente o Mercado Asiático representado pela explosão de consumo da China com suas províncias, que até pouco tempo não demonstrava interesse no consumo de café em seus momentos de prazer e descontração.

Além do volume de vendas que representa esse produto, outro fator que faz com que os empresários do ramo observem o café gourmet com olhos de investidor é o valor agregado embutido, tanto pela qualidade quanto pela forte cultura positiva que acompanha o marketing de "produto brasileiro".

Dessa forma a exportação de café gourmet representa a possibilidade de aumento do lucro. Já para os empresários com visão estratégica de mercado, é mais do que o aumento do lucro, a exportação de Café Gourmet representa a possibilidade de

internacionalização da sua empresa, possibilitando, inclusive, um melhor posicionamento do composto de produtos destinados ao mercado interno (CRUZ, 2010).

#### **4. CONCLUSÃO**

Concluiu-se que para se conseguir agregar valor na produção do café necessariamente precisa-se ter boas práticas rurais e um manejo cuidadoso, pois através destas especificações consegue-se as certificações e os selos regionais. Ficando assim o mercado que se vai vender o produto mais específico por se tratar de um produto diferenciado com alto valor agregado, resultando em um maior valor de venda e maior possibilidade de se entrar em mercados mais competitivos e restritos.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BESSA, Flávia. Café especial produzido no Norte Pioneiro do Paraná recebe certificação de Indicação Geográfica. 2012. Disponível em: <http://www.consorciopesquisacafe.com.br/index.php/imprensa/noticias/269-cafe-especial-produzido-no-norte-pioneiro-do-parana-recebe-certificacao-de-indicacao-geografica> . Acessado em 18 out 2017.

BESSA, Flávia; COSTA, Carolina; AGUAR, Cibele; CHIQUIM, Giovana; MARTINS, Thaci. Café com endereço e qualidade, 2015. Disponível em: <https://www.embrapa.br/web/portal/busca-de-noticias/-/noticia/8515144/cafe-com-endereco-e-qualidade> . Acessado em 19 out 2017.

CARMO, R.B.A. A Questão Agrária e o Perfil da Agricultura Brasileira 1999. Disponível em: <http://www.cria.org.br/gip/gipaf/itens/pub/sober> . Acessado 25 out 2017.

Clube do Café. História do Café. Disponível em: <https://www.clubecafe.net.br/historia-cafe> . Acessado em 30 out 2017.

Cruz, Diogo Batista de Freitas. Artigos. Exportação de Café Gourmet, bom para o exportador e ótimo para o Brasil. Disponível em: <http://www.administradores.com.br/artigos/negocios/exportacao-de-cafe-gourmet-bom-para-o-exportador-e-otimo-para-o-brasil/44796/>. Acessado em 30 out 2017

FERNANDES, P. Café Orgânico, 2011. Disponível em: <https://www.equatorini tiative.org/2017/07/06/manejo-e-cultivo-organico/> . Acessado em 20 out 2017.

GONÇALVES, J. S.; SOUZA, S. A. M. Agricultura familiar: limites do conceito e evolução do crédito. Artigos: políticas públicas. Instituto de Economia Agrícola Disponível em: <http://www.iea.sp.gov.br/out/verTexto.php?codTexto=2521> . Acessado em 25 out 2005.

GUANZIROLI, C.; CARDIM, S. E. (Coord.). Novo Retrato da Agricultura Familiar: O Brasil redescoberto. Brasília: Projeto de Cooperação Técnica FAO/INCRA, fev/2000. Disponível em: <http://www.incra.gov.br/fao/pub3.html>. Acessado em 25 out 2017.

GRUNERT, K. G. Food quality and safety: consumer perception and demand. European Review of Agricultural Economics, Amsterdam, v. 32, n. 3, p. 369-391, 2005.

LEME, Paulo Henrique Montagnana Vicente. A Construção do Mercado de Cafés Certificados e Sustentáveis da Utz Certified no Brasil: As Práticas e os Arranjos de Mercado / Paulo Henrique Montagnana Vicente Leme. – Lavras : UFLA, 2015. 273 p.

MACHADO, R. T. M. Rastreabilidade, tecnologia da informação e coordenação de sistemas agroindustriais. 2000. 256 p. Tese (Doutorado em Administração) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2000.

MAPA, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O que é indicação geográfica (ig)?. 2017. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/assuntos/sustentabilidade/indicacao-geografica/o-que-e-indicacao-geografica-ig> . Acessado em 20 out 2017.

PEREIRA, S. P. Caracterização de propriedades cafeeiras com relação às boas práticas agrícolas: aplicação das análises de “Cluster” e discriminante. Lavras: UFLA, 2013. 138p.

PEREIRA, Sérgio Parreiras; BLISKA, Flávia Maria de Mello; ROCHA, Artur Batista de Oliveira; GIOMO, Gerson Silva. Situação atual da certificação de café no Brasil. Disponível em: <https://www.cafepoint.com.br/radares-tecnicos/certificacao-e-qualidade/situacao-atual-da-certificacao-de-cafe-no-brasil-31688n.aspx> . Acessado em 12 out 2017.

PETERNELLI, Fernando. Café, agregando valor ao produto e a busca pelo sucesso. Disponível em: <http://www.portaldoagronegocio.com.br/artigo/cafe-agregando-valor-ao-produto-e-a-busca-pelo-sucesso> . Acessado em 05 out 2017.

Revista Cafeicultura. A história do Café no Brasil. Rio Paranaíba, 2011. Disponível em <<http://revistacafeicultura.com.br/?mat=40384>>. Acesso em 5 out 2017.

Revista Cafeicultura. Café - clima e variedades, 2017. Disponível em: <http://revistacafeicultura.com.br/?mat=13626> . Acessado em 5 out 2017.

Revista Cafeicultura. Definição Completa: Cafeeiro é uma planta perene de clima tropical. Disponível em: <<http://revistacafeicultura.com.br/?mat=6569>> . Acessado em 5 out 2017

SEBRAE NACIONAL. Conheça as categorias de certificação do café. 2017. Disponível em: <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/conheca-as-categorias-de-certificacao-do-cafe,611b9e665b182410VgnVCM100000b272010aRCRD> . Acessado em 18 out 2017.

THØGERSEN, J.; HAUGAARD, P.; OLESEN, A. Consumer responses to ecolabels. European Journal of Marketing, Bradford, v. 44, n. 11/12, p. 1787- 1810, 2010.