



ANUÁRIO DO CAFÉ 2021

**CAMPO &
NEGÓCIOS**

V. Vidigal



**CADA GRÃO DE CAFÉ
É MOTIVO DE**

Orgulho

ATENÇÃO ESTE PRODUTO É PERIGOSO À SAÚDE HUMANA, ANIMAL E AO MEIO AMBIENTE; USO AGRÍCOLA; VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRÔNOMICO; CONSULTE SEMPRE UM AGRÔNOMO; INFORME-SE E REALIZE O MANEJO INTEGRADO DE PRAGAS; DESCARTE CORRETAMENTE AS EMBALAGENS E OS RESTOS DOS PRODUTOS; LEIA ATENTAMENTE E SIGA AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NO RÓTULO, NA BULA E NA RECEITA; E UTILIZE OS EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL.



An Agricultural
Sciences Company



FMC CAFÉ

Por trás de todo bom café, existe uma história de dedicação e carinho que só quem planta sabe contar. É por isso que a FMC faz questão de estar cada vez mais perto do produtor, respeitando a sua experiência e desenvolvendo produtos na medida certa para proteger o café em cada uma de suas fases.

INSETICIDAS
ALTACOR®
BENEVIA®
NEXIDE®

FUNGICIDAS
AUTHORITY®
ROVRAL® SC
RUBRIC®

HERBICIDAS
ALLY®
AURORA®
BORAL®
STONE®

NEMATICIDA
RUGBY® 200 CS

BIOPOTENCIALIZADOR
CROP®

NEMATICIDA
BIOLÓGICO
QUARTZO®

PROGRAMA IMPACT® MIX
WARRANT® 700 WG
IMPACT® 125 SC

CAMPO & NEGÓCIOS



 @campo_negocios

 /revistacen

 @campoenegocios

Acesse nosso cartão virtual

(34) 3231-2800

ISSN 2316-6290 - 12ª Edição

Diretora Administrativa

Joana D'arê Olímpio Sandoval

joana@revistacampoenegocios.com.br

Diretora de Jornalismo

Ana Maria Vieira Diniz - MTb 5.915MG

anamaria@revistacampoenegocios.com.br

Núcleo de Jornalismo

Editora: Miriam Lins Oliveira - MTb 10.165MG

miriam@revistacampoenegocios.com.br

Jornalista: Adrielle Teodoro - MTb 15.406MG

adrielle@revistacampoenegocios.com.br

Departamento Comercial

Renata Tufi

renata@revistacampoenegocios.com.br

Renata Helena Vieira de Ávila

renata.vieira@revistacampoenegocios.com.br

Departamento Financeiro

Rose Mary de Castro Nunes

financeiro@revistacampoenegocios.com.br

Mírian das Graças Tomé

financeiro2@revistacampoenegocios.com.br

Assinaturas

Aline Brandão Araújo

aline@revistacampoenegocios.com.br

Beatriz Prado Lemes

beatriz@revistacampoenegocios.com.br

Marília Gomes Nogueira

marilia@revistacampoenegocios.com.br

Raíra Cristina Batista dos Santos

raira@revistacampoenegocios.com.br

Representantes

Agromídia Desenv. de Negócios Publicitários

Tel.: (11) 5092-3305

Guerreiro Agromarketing Publicidade Ltda

Gláucia Guerreiro

Tel: (44) 3026-4457/ (44) 99180-4050

glauca@guerreiro.agr.br

www.guerreiro.agr.br

Foto Capa

Valéria Vidigal

Projeto Gráfico/Diagramação



Horácio Sei (11) 99983-6777

Viviani Gasparini (11) 97386-3444

Impressão



PABX: (34) 3231-2800

R. Bernardino Fonseca, 88 - B. General Osório

Uberlândia-MG 38.400-220

www.revistacampoenegocios.com.br

O Anuário do Café é imparcial em relação ao seu conteúdo agrônômico. Os textos aqui publicados são de inteira responsabilidade de seus autores.

Olá estimados leitores! Se você está do lado daí nos lendo, em busca de conteúdo e qualidade para a sua lavoura, é sinal de que, tanto quanto nós, é um vencedor desta pandemia que aprisionou não só nossos corpos, mas muito dos nossos planos.

Diferente do resto do mundo, a agricultura, e em especial a cafeicultura, não ficou à deriva. Arregaçou as mangas e mostrou a que veio. Foi assim no nosso Brasil, e nosso solo foi responsável por alimentar muita gente, não só em português, mas em muitas outras línguas.

Assim nosso cafezinho foi tomado em muitos lares, e todos nós ansiosos pela liberdade de voltarmos às cafeterias de rua, por retomar as atividades, e pela tão sonhada vacina, que aos pouços dá as caras.

Em 2020, apresentamos um crescimento de 9,4% no volume das exportações, tendo os EUA como principal cliente, tanto dos grãos diferenciados como convencionais, mesmo diante do cenário de pandemia, resultando em uma receita cambial de US\$ 5,6 bilhões, uma alta de 10,3% em relação a 2019, o equivalente a R\$ 29 bilhões.

Os desafios ditaram o ano passado, mas não assustou quem sabia o poder que tinha nas mãos. Tivemos uma das maiores safras e concluímos com uma exportação de 44,5 milhões de sacas, batendo um recorde histórico.

Importante lembrar que possuímos mais de 2,2 milhões de hectares de café distribuídos por inúmeros Estados e suas devidas regiões neste País de dimensão continental, e contamos com mais de 264 mil produtores, sendo que 72% se referem a peque-

nos produtores. Não tão pequenos, certo? A vontade de produzir qualidade e um sabor inigualável está dentro de cada um que aposta na cafeicultura, afinal, não é uma atividade para amadores.

E, por falar nisso, os cafés diferenciados (aqueles que têm qualidade superior ou algum tipo de certificado de práticas sustentáveis), garantiram seu lugar no mundo. Corresponderam a 7,9 milhões de sacas, representando o maior volume dos últimos cinco anos e 17,7% do total de café embarcado em 2020, assim como avanço de 4,4% em relação ao volume de cafés diferenciados exportado no ano civil de 2019.

A receita cambial dessa modalidade foi de US\$ 1,3 bilhão, correspondendo a 22,9% do total gerado com os valores da exportação de café. O preço médio dos cafés diferenciados ficou em US\$ 163,60, o que é bem atrativo, concorda?

Neste anuário, nosso objetivo foi levar até você esperança, certeza, solidez e resultados confirmados por estimativas que te mostrarão que o caminho está certo, basta seguir e apostar em ser cada dia melhor. Desafios virão, talvez maiores, talvez para testar sua vontade de permanecer fazendo cada dia melhor, mas te recompensando, caso persista. E logo ali estamos nós, da Revista Campo & Negócios, prontos a te armar com conhecimento e informação.

Vamos juntos? O mundo é do Agro.

Miriam Lins Oliveira
Editora





07 PRODUÇÃO

- 08 Produção global bate 168,55 milhões de sacas
- 12 Arábica e conilon avançam em produtividade
- 14 Brasil dá sinais de redução da próxima safra
- 20 Minas Gerais enfrenta bialidade negativa
- 22 São Paulo mostra redução de área
- 24 Espírito Santo - conilon sai à frente
- 26 Bahia e sua diversidade de biomas
- 30 Paraná - café compete com cultivos anuais
- 31 Rio de Janeiro tem predomínio de arábica
- 32 Goiás - área menor, mas boa expectativa
- 33 Mato Grosso - falta de chuvas prejudica florada
- 34 Rondônia - novos rumos do clima



35 CUSTOS

- 36 Custo e rentabilidade - safra 2019/20



43 MERCADO

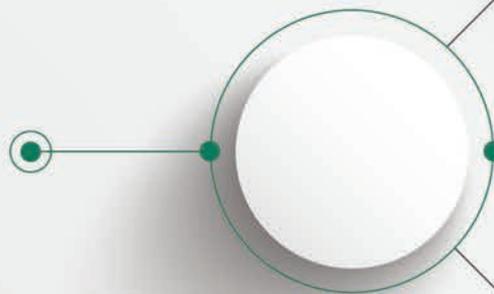
- 44 Exportações recordes dos cafés brasileiros
- 50 Mercado global de café - promissor ou temerário?
- 56 Consumo mundial atinge 167,5 milhões de sacas
- 58 Cardápio - arábica, conilon e especiais
- 62 Café brasileiro ignora o insólito 2020
- 66 Responsabilidade socioambiental dita o mercado



67 ESPECIAIS

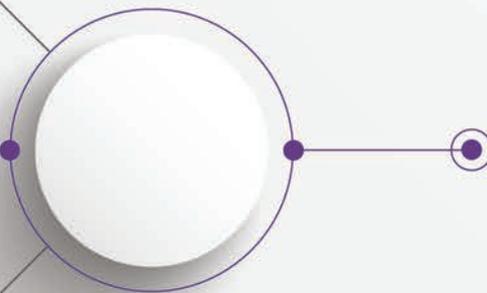
- 68 Consumo de cafés especiais quintuplica
- 73 O que faz uma xícara de café custar R\$ 420?
- 76 Vencedores do Cup of Excellence quebram recordes
- 78 O que se entende por café especial?
- 84 Experiência que gera demanda
- 88 50 anos do Catimor no Brasil
- 91 Gema de Minas tem selo de qualidade para café
- 92 Empreendedorismo, capacitação e sucessão no campo
- 96 Fazenda Santo Antônio - de produtor para produtor

PRODUÇÃO



CUSTOS

MERCADO



ESPECIAIS



PRODUÇÃO
MUNDIAL



PRODUÇÃO GLOBAL BATE 168,55 MILHÕES DE SACAS

Volumes representam declínio de 5,1% do volume de café arábica e incremento de 3,2% do volume de café robusta.



Valéria Vidigal

A produção mundial de café no ano cafeeiro 2019-20 atingiu 168,55 milhões de sacas de 60 kg, das quais 95,73 milhões de sacas são de café arábica, que equivalem a aproximadamente 56,8%, e 72,82 milhões de café robusta, volume que corresponde a 43,2% da produção global.

Se for estabelecida uma comparação com o ano cafeeiro anterior, cuja safra foi de 171,37 milhões de sacas de café, sendo 100,82 de café arábica e 70,55 de café robusta, verifica-se que esses volumes representam, respectivamente, uma redução de 1,6% da produção total, um declínio de 5,1% do volume de café arábica e um incremento de 3,2% do volume de café robusta (Tabela 1).

Especificamente em relação ao café robusta, observa-se que no ano cafeeiro 2019-20 o volume produzido no mundo teve acréscimo de 2,27 milhões de sacas em relação ao volume de 2018-19.

Nesse mesmo contexto, é possível constatar que a produção mundial de café robusta teve aumento pelo terceiro ano consecutivo, pois em 2016-17 a safra foi de 60,02 milhões de sacas, em 2017-18 foi de 68,99 milhões de sacas, e no ano cafeeiro passado, o volume de produção mundial do café robusta atingiu 70,55 milhões de sacas.

É possível verificar um aumento de aproximadamente 12,8 milhões de sacas de 60 kg – 21,3% –

na produção mundial de café robusta desde 2016-17 até o ano cafeeiro atual.

Consumo x produção

Enquanto o consumo mundial se manteve praticamente estável em todo o mundo, a produção apresentou algumas variações, quando comparados os números do ano cafeeiro 2019-20 com o ano cafeeiro 2018-19.

A produção da Ásia & Oceania apresenta um aumento de 4,1%, ao produzir 50,07 milhões de sacas, destaque para o aumento de 11,7% na produção da Indonésia, que chegou a 11,19 milhões de sacas, e também para o Vietnã, com um incremento de 4% e produção de 31,5 milhões de sacas de café.

Na América do Sul, região responsável por 46,8% da produção mundial de café em 2019-20, houve uma redução de 4,6%, chegando a 78,87 milhões de sacas produzidas. A safra da América Central e México caiu 4,5% e encerrou o ano cafeeiro 2019-20 com 20,76 milhões de sacas produzidas, com destaque para a queda de 15,4% na produção de Honduras, que ficou em 6,2 milhões de sacas. A produção do continente africano se manteve estável, com 18,85 milhões de sacas. ☪

Fontes:

Relatório sobre o mercado de Café - Organização Internacional do Café (OIC)
Observatório do Café - Consórcio Pesquisa Café
Embrapa Café

TABELA 1. PRODUÇÃO ANUAL POR PAÍSES

Ano agrícola	2017	2018	2019	2020	% 2019-20
TOTAL	163.693	172.461	165.053	175.647	6,4%
Arábicas	95.682	102.693	92.686	105.325	13,6%
<i>Suaves Colombianos</i>	15.099	15.525	15.518	15.633	0,7%
<i>Outros suaves</i>	31.691	31.814	29.320	29.337	0,1%
<i>Naturais brasileiros</i>	48.892	55.354	47.848	60.355	26,1%
Robustas	68.011	69.768	72.367	70.323	-2,8%
África	17.354	18.620	18.686	18.514	-0,9%
Burundi	202	204	272	255	-6,4%
Camarões	370	310	268	280	4,4%
Costa do Marfim	1.624	2.175	1.929	1.775	-8,0%
Rep. Democ. do Congo	382	397	391	375	-4,0%
Etiópia	7.347	7.511	7.343	7.375	0,4%
Guiné	229	153	178	150	-15,9%
Quênia	790	930	844	775	-8,1%
Madagascar	404	379	383	370	-3,5%
Ruanda	264	380	348	370	6,3%
Tanzânia	783	1.175	926	900	-2,8%
Togo	115	54	41	40	-1,5%
Uganda	4.597	4.704	5.509	5.620	2,0%
Outros	248	247	253	229	-9,5%
Ásia e Oceania	52.443	47.753	49.336	49.386	0,1%
Índia	5.813	5.325	4.988	5.700	14,3%
Indonésia	10.852	9.618	11.433	12.400	8,5%
Laos	533	647	622	600	-3,5%
Papua Nova Guiné	734	930	752	675	-10,2%
Filipinas	203	206	307	250	-18,4%
Tailândia	638	482	517	500	-3,2%
Vietnã	33.432	30.283	30.487	29.000	-4,9%
Iêmen	132	86	91	100	9,4%
Outros	104	176	140	161	15,2%
México e Am. Central	21.744	21.641	19.564	19.542	-0,1%
Costa Rica	1.561	1.427	1.472	1.450	-1,5%
Cuba	113	128	130	125	-4,0%
República Dominicana	412	431	402	375	-6,6%
El Salvador	760	761	661	600	-9,2%
Guatemala	3.734	4.007	3.606	3.750	4,0%
Haiti	342	347	347	345	-0,5%
Honduras	7.560	7.153	5.931	6.100	2,8%
México	4.485	4.351	3.985	4.000	0,4%
Nicarágua	2.642	2.879	2.882	2.650	-8,1%
Panamá	105	128	114	115	0,5%
Outros	31	31	35	32	-7,4%
América do Sul	72.152	84.447	77.467	88.205	13,9%
Bolívia	84	83	81	75	-7,7%
Brasil	52.740	65.131	58.211	69.000	18,5%
Colômbia	13.824	13.866	14.100	14.300	1,4%
Equador	624	496	559	500	-10,5%
Peru	4.279	4.263	3.836	3.800	-0,9%
Venezuela	572	578	650	500	-23,1%
Outros	30	30	30	30	1,7%

Fonte: International Coffee Organization – dados de fevereiro/2021





ARÁBICA E CONILON

PRODUÇÃO E PRODUTIVIDADE SE DESTACAM

Shutterstock

O Brasil cultiva uma área de 1,5 milhão de hectares do café arábica e 369,6 mil hectares do café conilon

A produção da espécie de café arábica no Brasil está presente em quatro das cinco regiões macroeconômicas – Sul, Sudeste, Centro-Oeste e Nordeste – e tendo ocupado uma área total de 1,5 milhão de hectares, com produção de 47,37 milhões de sacas e produtividade média

de 31,27 sacas por hectare em 2020.

Com relação ao café conilon, a área ocupada com a produção corresponde a 369,6 mil hectares, com volume de 14,25 milhões de sacas e produtividade média de 38,56 sacas por hectare.

Já exclusivamente a produção de café arábica na

região sudeste, que congrega os maiores Estados produtores dessa espécie, a lavoura ocupa 1,4 milhão de hectares.

Minas Gerais, que é o maior Estado produtor do País, ocupa 1,03 milhão de hectares, que correspondem a 73,5% do total da região, e deverá produzir 33,14 milhões de sacas, com produtividade média de 32,12 sacas por hectare.

Em segundo lugar, no Sudeste, vem o Estado de São Paulo com 201,5 mil hectares (14,3%), que tem a produção calculada em 6,15 milhões de sacas e produtividade de 30,56 sacas por hectare.

Em terceiro lugar na produção de café arábica na região sudeste, figura o Estado do Espírito Santo, que ocupa 156,3 mil hectares com essa espécie de café, área que equivale a 11% do cultivo de arábica na região, com produção de 4,47 milhões de sacas e produtividade de 28,64 sacas por hectare.

Na sequência vem o Estado do Rio de Janeiro, com produção de 346 mil sacas, numa área de 11,68 mil hectares (0,8%) e produtividade de 29,61 sacas por hectare.

Como se observa, com base nesses números, a produção total de café arábica estimada em 44,12 milhões de sacas, na região sudeste, ocupa 1,4 milhão de hectares, com produtividade média de 31,49 sacas por hectare, em 2020.

A segunda maior região produtora de café arábica do Brasil é o Nordeste que, em 2020, teve uma produção de 2,0 milhões de sacas e produtividade de 29,84 sacas por hectare em uma área de 67,63 mil hectares. A região sul produz essa espécie numa área de 35,55 mil hectares, com produção estimada em 937 mil sacas e produtividade de 26,37 sacas por hectare.

Por fim, o Centro-Oeste teve a produção de café arábica em 2020 calculada em 240,5 mil sacas, numa área de 6,15 mil hectares e produtividade de 39,09 sacas por hectare.

Conilon

Quanto ao café da espécie conilon, um estudo comparativo similar da área em produção, produtividade e volume produzido indica que a maior região macroeconômica produtora é a Sudeste, com 9,45 milhões de sacas produzidas no ano de 2020 e produtividade de 37,29 sacas por hectare numa área de 253,45 mil hectares.

O maior Estado produtor da região sudeste do Brasil é o Espírito Santo, com área de 243,9 mil hectares, produtividade de 37,43 sacas por hectare e produção de 9,13 milhões de sacas, o que representa 96,6% do volume produzido na região su-

deste e 64% de toda a produção nacional de café da espécie conilon, que está estimada em 14,25 milhões de sacas.

E, adicionalmente, a região norte é a segunda maior produtora de café conilon em 2020, com 2,43 milhões de sacas produzidas exclusivamente no Estado de Rondônia, com produtividade de 38,29 sacas por hectare em uma área de 63,56 mil hectares.

Na sequência, a região nordeste, que produz esse tipo de café somente no Estado da Bahia, tem produção calculada em 2,12 milhões de sacas numa área de 39,25 mil hectares e uma ótima produtividade de 54 sacas por hectare.

Por último, a região centro-oeste, que produz essa variedade de café somente no Estado do Mato Grosso, tem produção calculada em 158,4 mil sacas e produtividade de 16,5 sacas por hectare numa área de 9,6 mil hectares.

Comparativo financeiro

Neste mesmo contexto de análise da performance da cafeicultura, o Valor Bruto da Produção – VBP dos Cafés do Brasil, também produzido mensalmente pela Secretaria de Política Agrícola – SPA, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, ficou em R\$ 33,38 bilhões em 2020, sendo R\$ 27,71 bilhões para café arábica, que equivalem a aproximadamente 83% desse total, e R\$ 5,67 bilhões para a espécie de café conilon, que correspondem a 17%.

De acordo com os dados constantes do Valor Bruto da Produção – VBP – Outubro 2020, se for estabelecido um *ranking* do faturamento bruto estimado para as cinco regiões geográficas brasileiras que produzem café, considerando as duas espécies (arábica e conilon), em ordem decrescente, constata-se que a região sudeste desponta em primeiro lugar, com R\$ 29,5 bilhões, cujo montante equivale a 88,4% do faturamento total, seguida pela região nordeste que teve sua estimativa calculada em R\$ 2,02 bilhões, a qual corresponde a 6%.

Dando continuidade a este *ranking*, em terceira posição vem a região norte, com a receita bruta estimada em R\$ 1,04 bilhão, que corresponde a 3%. E, na sequência, em quarto lugar, figura a região sul com R\$ 565,7 milhões de potencial de arrecadação com a atividade cafeeira, o que equivale a 1,7%.

Por fim, em quinto, encontra-se a região centro-oeste, que tem o faturamento bruto da lavoura cafeeira estimado em R\$ 245,2 milhões, montante que corresponde a 0,73% do total estimado para todas as lavouras dos cafés do Brasil. ☪

Fonte:

Sumário Executivo do Café – Secretaria de Política Agrícola – SPA, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA



BRASIL DÁ SINAIS DE REDUÇÃO DA PRÓXIMA SAFRA CAFEIEIRA

A produção do café arábica deve girar entre 29.719,3 a 32.990,5 sacas de café beneficiado e do café conilon deve situar entre 14.134,7 e 16.598,1 sacas de café beneficiado.

A expectativa para esta safra é que haja um crescimento expressivo nas áreas em formação de café e, em contrapartida, uma redução significativa nas áreas em produção, ambas em relação à temporada passada. Isso é devido à perspectiva de menor produção neste ciclo, tanto em razão da bionalidade negativa quanto pelas adversidades climáticas registradas em algumas regiões produtoras importantes.

Dessa forma, a estimativa é que sejam destinados um total de 2.188,2 hectares para a cafeicultura nacional (aumento de 1,2% em comparação a 2020), nesta safra, sendo 1.756,3 hectares para as lavouras em produção (redução de 6,8% em relação ao exercício anterior) e 431,9 hectares de área em formação (acréscimo de 55,8% em comparação à temporada passada).

Vale destacar que nos ciclos de bionalidade negativa, os produtores costumam realizar tratamentos culturais mais intensos nas lavouras, como podas drásticas, do tipo recepa ou esqueletamento, com vistas à maior recuperação vegetativa das plantas,

que só entrarão em produção nos anos seguintes.

Apesar da redução de área visualizada nas últimas safras, esse comportamento tem sido compensado pelo aumento de produtividade das lavouras, pautado no ganho tecnológico.

Total do café arábica

A área cultivada com café arábica está estimada em 1.778,6 hectares nesta safra, o que corresponde a cerca de 81% da área total destinada à cafeicultura nacional. Minas Gerais concentra a maior área com a espécie, 1.262,6 hectares, correspondendo, nesta safra, a quase 71% da área ocupada com café arábica no País.

A área plantada de café arábica tem apresentado leve redução nas últimas safras, com retomada de crescimento desde 2020. Além dos ciclos pluri- anuais de preços e produção, o café arábica é caracterizado por flutuações de área em produção entre as safras em razão dos efeitos da bionalidade em ciclos alternados.



ARÁBICA

Estimadas **29.719,3 a 32.990,5** sc

Redução de **32,4% a 39,1%** em comparação a 2020

CONILON

Estimadas **14.134,7 a 16.598,1** sc

Redução de até **1,2%** ou incremento de até **16%** em comparação a 2020



Shutterstock

TABELA 1 - CAFÉ TOTAL (ARÁBICA E CONILON) - COMPARATIVO DE ÁREA EM FORMAÇÃO, EM PRODUÇÃO E TOTAL - SAFRAS 2020 E 2021 NO BRASIL

Região/UF	Área em formação (ha)			Área em produção (ha)			Área total (ha)		
	Safra 2020(a)	Safra 2021(b)	VAR. % (b/a)	Safra 2020(c)	Safra 2021(d)	VAR. % (d/c)	Safra 2020(e)	Safra 2021(f)	VAR. % (f/e)
NORTE	6.180,0	5.630,0	(8,9)	63.569,0	63.569,0	-	69.749,0	69.199,0	(0,8)
RO	6.180,0	5.630,0	(8,9)	63.569,0	63.569,0	-	69.749,0	69.199,0	(0,8)
NORDESTE	8.680,0	10.730,0	23,6	106.185,0	103.910,0	(2,1)	114.865,0	114.640,0	(0,2)
BA	8.680,0	10.730,0	23,6	106.185,0	103.910,0	(2,1)	114.865,0	114.640,0	(0,2)
Cerrado	1.000,0	900,0	(10,0)	8.600,0	8.700,0	1,2	9.600,0	9.600,0	-
Planalto	6.000,0	8.150,0	35,8	58.335,0	55.960,0	(4,1)	64.335,0	64.110,0	(0,3)
Atlântico	1.680,0	1.680,0	-	39.250,0	39.250,0	-	40.930,0	40.930,0	-
CENTRO-OESTE	2.997,0	1.729,0	(42,3)	15.737,0	16.500,0	4,8	18.734,0	18.229,0	(2,7)
MT	1.425,0	243,0	(82,9)	9.602,0	10.779,0	12,3	11.027,0	11.022,0	-
GO	1.572,0	1.486,0	(5,5)	6.135,0	5.721,0	(6,7)	7.707,0	7.207,0	(6,5)
SUDESTE	256.047,5	410.462,0	60,3	1.655.171,4	1.528.207,0	48,2	1.911.218,9	1.938.669,0	1,4
MG	205.988,5	355.285,0	72,5	1.041.392,4	918.017,0	(11,8)	1.247.380,9	1.273.302,0	2,1
Sul e Centro-Oeste	129.468,2	228.048,0	76,1	538.393,8	448.864,0	(16,6)	667.861,9	676.912,0	1,4
Triângulo, Alto Paranaíba e Noroeste	32.919,7	46.867,0	42,4	193.826,6	184.848,0	(4,6)	226.746,3	231.715,0	2,2
Zona da Mata, Rio Doce e Central	39.912,4	76.795,0	92,4	284.093,0	259.156,0	(8,8)	324.005,4	335.951,0	3,7
Norte, Jequitinhonha e Mucuri	3.688,3	3.575,0	(3,1)	25.079,0	25.149,0	0,3	28.767,3	28.724,0	(0,2)
ES	36.737,0	41.176,0	12,1	400.287,0	400.442,0	-	437.024,0	441.618,0	1,1
RJ	1.367,0	1.676,0	22,6	11.969,0	11.567,0	(3,4)	13.336,0	13.243,0	(0,7)
SP	11.955,0	12.325,0	3,1	201.523,0	198.181,0	(1,7)	213.478,0	210.506,0	(1,4)
SUL	1.980,0	1.980,0	-	35.683,0	36.120,0	1,2	37.663,0	38.100,0	1,2

Legenda: (*) Acre, Amazonas, Ceará, Pernambuco, Mato Grosso do Sul, Pará e Distrito Federal.
Estimativa em janeiro/2021.
Fonte: Conab.

TABELA 2 - CAFÉ ARÁBICA - COMPARATIVO DE ÁREA EM FORMAÇÃO,
EM PRODUÇÃO E TOTAL NO BRASIL

Região/UF	Área em formação (ha)			Área em produção (ha)			Área total (ha)		
	Safra 2020(a)	Safra 2021(b)	VAR. % (b/a)	Safra 2020(c)	Safra 2021(d)	VAR. % (d/c)	Safra 2020(e)	Safra 2021(f)	VAR. % (f/e)
NORDESTE	7.000,0	9.050,0	29,3	66.935,0	64.660,0	(3,4)	73.935,0	73.710,0	(0,3)
BA	7.000,0	9.050,0	29,3	66.935,0	64.660,0	(3,4)	73.935,0	73.710,0	(0,3)
Cerrado	1.000,0	900,0	(10,0)	8.600,0	8.700,0	1,2	9.600,0	9.600,0	-
Planalto	6.000,0	8.150,0	35,8	58.335,0	55.960,0	(4,1)	64.335,0	64.110,0	(0,3)
CENTRO-OESTE	1.572,0	1.486,0	(5,5)	6.135,0	5.721,0	(6,7)	7.707,0	7.207,0	(6,5)
MT	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GO	1.572,0	1.486,0	(5,5)	6.135,0	5.721,0	(6,7)	7.707,0	7.207,0	(6,5)
SUDESTE	233.205,5	384.002,0	64,7	1.402.066,4	1.270.237,0	(9,4)	1.635.271,9	1.654.239,0	1,2
MG	204.357,5	353.654,0	73,1	1.032.280,4	908.905,0	(12,0)	1.236.637,9	1.262.559,0	2,1
SUL E CENTRO-OESTE	129.468,2	228.048,0	76,1	538.393,8	448.864,0	(16,6)	667.861,9	676.912,0	1,4
Triângulo, Alto Paranaíba e Noroeste	32.919,7	46.867,0	42,4	193.826,6	184.848,0	(4,6)	226.746,3	231.715,0	2,2
Zona da Mata, Rio Doce e Central	38.852,4	75.735,0	94,9	278.170,0	253.233,0	(9,0)	317.022,4	328.968,0	3,8
Norte, Jequitinhonha e Mucuri	3.117,3	3.004,0	(3,6)	21.890,0	21.960,0	0,3	25.007,3	24.964,0	(0,2)
ES	15.526,0	16.347,0	5,3	156.294,0	151.584,0	(3,0)	171.820,0	167.931,0	(2,3)
RJ	1.367,0	1.676,0	22,6	11.969,0	11.567,0	(3,4)	13.336,0	13.243,0	(0,7)
SP	11.955,0	12.325,0	3,1	201.523,0	198.181,0	(1,7)	213.478,0	210.506,0	(1,4)
SUL	1.980,0	1.980,0	-	35.683,0	36.120,0	1,2	37.663,0	38.100,0	1,2
PR	1.980,0	1.980,0	-	35.683,0	36.120,0	1,2	37.663,0	38.100,0	1,2
OUTROS (*)	863,0	860,0	(0,3)	4.453,0	4.454,0	-	5.316,0	5.314,0	-
NORTE/NORDESTE	7.000,0	9.050,0	29,3	66.935,0	64.660,0	(3,4)	73.935,0	73.710,0	(0,3)
CENTRO-SUL	236.757,5	387.468,0	63,7	1.443.884,4	1.312.078,0	(9,1)	1.680.641,9	1.699.546,0	1,1
BRASIL	244.620,5	397.378,0	62,4	1.515.272,4	1.381.192,0	(8,8)	1.759.892,9	1.778.570,0	1,1

Legenda: (*) Amazonas, Ceará, Pernambuco, Mato Grosso do Sul e Distrito Federal. Estimativa em janeiro/2021.
Fonte: Conab.



Shutterstock

Para essa temporada, de bienalidade negativa, a perspectiva é de redução na área em produção e aumento expressivo na área em formação.

Área total de conilon

Para o café conilon, a estimativa é de aumento de 2% na área total cultivada, alcançando 409,6 mil hectares.

Desse total, 375,1 mil hectares devem estar em

produção e 34,5 mil hectares em formação.

No Espírito Santo está a maior concentração desse cultivo, com expectativa de destinação nessa safra de aproximadamente 273,7 mil hectares. Depois dele, as áreas mais extensas para o cultivo de café conilon estão em Rondônia (69,2 mil hectares) e na Bahia (40,9 mil hectares). Apesar de também sofrer influência da bienalidade, no conilon normalmente ela ocorre com menor intensidade, sendo mais suave a diferença entre safras.



Produtividade

A safra atual deve ser marcada pela presença do efeito da bialidade negativa (especialmente no café arábica) em quase todas as regiões produtoras do País. Tal influência reflete nos resultados de produtividade média e ajuda a explicar as menores estimativas para este ciclo.

Além disso, as condições climáticas em algumas regiões produtoras ficaram aquém do esperado, especialmente no aspecto pluviométrico, registrando períodos de estiagem em fases importantes para o desenvolvimento do café.

Dessa forma, a estimativa inicial para produtividade média nacional está em um intervalo entre 24,97 e 28,24 sc/ha, indicando redução em comparação à safra anterior de 15,7% até 25,4%.

O ciclo bienal é uma característica do cafeeiro, e consiste na alternância de um ano com grande florada seguido por outro com florada menos intensa. Essa característica natural permite que a planta se recupere para produzir melhor na safra subsequente.

Contudo, uma adversidade climática pode alterar o ciclo bienal, como ocorreu em 2014 que, apesar de ser uma safra positiva, a forte restrição hídrica fez com que a produtividade fosse inferior

ao ano anterior.

O arábica, espécie mais influenciada pela bialidade, entrará nesta safra em um ciclo de bialidade negativa para grande parte das regiões produtoras. A estimativa é que o rendimento médio fique entre 21,52 sc/ha e 23,89 sc/ha, sinalizando diminuição de até 33,1% em comparação ao resultado obtido em 2020.

Já o café conilon é uma espécie mais rústica e, por isso, possui vantagens sobre o arábica. O ciclo de bialidade é menos intenso no café conilon que no arábica, apresentando menos variações na produção, quando comparado ao arábica.

O Espírito Santo, maior produtor de conilon do Brasil, produz mais de 60% do volume total do País e, assim, as variações que ocorrem naquele Estado influenciam a média nacional. De maneira geral, a produtividade média dessa espécie, para esta temporada, está estimada em um intervalo entre 37,68 e 44,25 sc/ha, podendo ser até 2,8% menor que a safra passada, ou até 14,1% maior que o obtido no mesmo período. //

Fonte:
Conab.



TABELA 3 - CAFÉ CONILON - COMPARATIVO DE ÁREA EM FORMAÇÃO, EM PRODUÇÃO E TOTAL

Região/UF	Área em formação (ha)			Área em produção (ha)			Área total (ha)		
	Safra 2020(a)	Safra 2021(b)	VAR. % (b/a)	Safra 2020(c)	Safra 2021(d)	VAR. % (d/c)	Safra 2020(e)	Safra 2021(f)	VAR. % (f/e)
NORTE	6.180,0	5.630,0	(8,9)	63.569,0	63.569,0	-	69.749,0	69.199,0	(0,8)
RO	6.180,0	5.630,0	(8,9)	63.569,0	63.569,0	-	69.749,0	69.199,0	(0,8)
NORDESTE	1.680,0	1.680,0	-	39.250,0	39.250,0	-	40.930,0	40.930,0	-
BA	1.680,0	1.680,0	-	39.250,0	39.250,0	-	40.930,0	40.930,0	-
Atlântico	1.680,0	1.680,0	-	39.250,0	39.250,0	-	40.930,0	40.930,0	-
CENTRO-OESTE	1.425,0	243,0	(82,9)	9.602,0	10.779,0	12,3	11.027,0	11.022,0	-
MT	1.425,00	243,0	(82,9)	9.602,00	10.779,00	12,3	11.027,0	11.022,0	-
SUDESTE	22.842,0	26.460,0	15,8	253.105,0	257.970,0	1,9	275.947,0	284.430,0	3,1
MG	1.631,0	1.631,0	-	9.112,0	9.112,0	-	10.743,0	10.743,0	-
Zona da Mata, Rio Doce e Central	1.060,0	1.060,0	-	5.923,0	5.923,0	-	6.983,0	6.983,0	-
Norte, Jequitinhonha e Mucuri	571,0	571,0	-	3.189,0	3.189,0	-	3.760,0	3.760,0	-
ES	21.211,0	24.829,0	17,1	243.993,0	248.858,0	2,0	265.204,0	273.687,0	3,2
OUTROS (*)	536,0	536,0	-	3.517,0	3.517,0	-	4.053,0	4.053,0	-
NORTE/NORDESTE	7.860,0	7.310,0	(7,0)	102.819,0	102.819,0	-	110.679,0	110.129,0	(0,5)
CENTRO-SUL	24.267,0	26.703,0	10,0	262.707,0	268.749,0	2,3	286.974,0	295.452,0	3,0
BRASIL	32.663,0	34.549,0	5,8	369.043,0	375.085,0	1,6	401.706,0	409.634,0	2,0

Legenda: Acre, Amazonas, Ceará e Pará. Estimativa em janeiro/2021 (*).
Fonte: Conab.



Shutterstock

MINAS GERAIS ENFRENTA EFEITO DA BIENALIDADE NEGATIVA

Produção inicial está estimada entre 19.804,6 e 22.137,6 sacas de café beneficiado.

Minas Gerais é tradicionalmente reconhecida como grande produtora de café. Na última safra, por exemplo, a cafeicultura mineira registrou recorde de produção em sua série histórica, alcançando mais de 34,6 milhões de sacas do grão beneficiado.

Para se ter uma noção, esse volume representou quase 55% da produção total do País. Tal cultivo está mais concentrado em algumas mesorregiões do Estado, com destaque para Sul e Centro-Oeste, Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba, Noroeste, Zona da Mata, Vale do Rio Doce e Central.

Para esta safra, a expectativa é de redução na produção em comparação ao ano passado, especialmente pelo efeito fisiológico da bienalidade negativa que depauperou as lavouras na última temporada, que, neste ciclo, deve reservar mais energia

para seu crescimento/reestabelecimento vegetativo em detrimento do desenvolvimento reprodutivo, vital para produção dos frutos.

Além disso, a escassez hídrica (chuvas em nível menor e de forma irregular) e as temperaturas médias elevadas que predominaram entre abril e novembro de 2020, provocaram desfolha acentuada após a colheita da última safra e oneraram ainda mais a recuperação das lavouras para o próximo ciclo.

Estimativa

De maneira geral, a primeira estimativa para a temporada 2021 é de produção estadual variando entre 19,8 e 22,1 milhões de sacas de café beneficiado. Tais números representam redução en-



tre 36,1 e 42,8%, respectivamente, em relação ao ciclo anterior.

Além dos fatores fisiológicos e climáticos que influenciam essa previsão, a área em produção também deve apresentar diminuição em comparação ao exercício passado, ficando em 918 mil hectares (redução de 11,8%). Com a perspectiva de uma safra menos produtiva, alguns produtores optaram por realizar tratamentos culturais mais intensos, como podas de recepa e esqueletamento, para recuperar o potencial das lavouras.

Nas regiões do sul e centro-oeste do Estado, a estimativa é de produção entre 10,1 e 10,9 milhões de sacas, sinalizando redução de até 47,2% em comparação à safra passada.

As anormalidades climáticas provocaram uma maior desfolha nas plantas, abortamento de chumbinhos, queima de folhas e flores, seca de ponteiros e expectativa de perdas para a safra atual.

Dessa forma, o manejo foi alterado em certas localidades da região. Lavouras que estavam em área de produção acabaram sendo podadas mais intensamente (recepa) devido à baixa carga esperada para a safra, após abortamento floral. Portanto, a área em produção deve ser inferior àquela visualizada na temporada anterior.

Redução de área

Na região do Cerrado Mineiro, a produção esperada está entre 3,9 milhões e 4,5 milhões de sacas de café, o que aponta para uma redução de até 35,5% em relação a 2020. A região enfrenta condições climáticas adversas ao longo do ciclo e isso deve impactar no potencial produtivo da cultura.

Além disso, o efeito da bialidade negativa

influencia diretamente nessas variações previstas. Na região da Zona da Mata, a expectativa apontada é de produção entre 5,2 milhões e 5,8 milhões de sacas, representando decréscimo de até 40,8% em comparação à temporada passada.

Tal expectativa se deve, principalmente, ao efeito da bialidade negativa para esta temporada, à redução de área em produção se comparada ao exercício passado, bem como às condições climáticas desfavoráveis em determinados períodos durante o ciclo.

Nas regiões Norte de Minas, Jequitinhonha e Mucuri, estima-se uma produção entre 612,1 e 850,9 mil sacas. A margem de variância entre as estimativas é usualmente maior na região pelas oscilações climáticas comuns à localidade, bem como a diferença no perfil dos produtores e de sua técnica.

ESTIMATIVA DE PRODUÇÃO - CAFÉ BENEFICIADO

Sul de Minas
(Sul e Centro-Oeste)

10.120 a 10.924,9 sacas

Cerrado Mineiro
(Triângulo, Alto Paranaíba e Noroeste)

3.869,7 a 4.543,7 sacas

Zona da Mata Mineira
(Zona da Mata, Rio Doce e Central)

5.202,9 a 5.818,1 sacas

Norte de Minas
(Norte, Jequitinhonha e Mucuri)

612,1 a 850,9 sacas





Shutterstock

SÃO PAULO ENFRENTA REDUÇÃO DE ÁREA

Estimativa inicial de produção: entre 4.020 e 4.220 sacas de café beneficiado.

A safra atual tem apresentado condições climáticas consideradas insatisfatórias para o desenvolvimento das lavouras de café no Estado. As chuvas registradas no início do ciclo ficaram abaixo do normal, bem como as elevadas temperaturas médias que intensificaram o processo de evapotranspiração e submeteram as plantas à condição de estresse, visto que as lavouras já vinham de um período de recuperação vegetativa característico nesse ciclo de bienalidade negativa.

Dessa forma, a estimativa é de redução na pro-

dução da temporada. Inicialmente, espera-se a obtenção de um volume total de até 4,2 milhões de sacas de café arábica beneficiado. Vale ressaltar a expectativa de diminuição na área em produção para esse ciclo (estima-se 198,2 mil hectares destinados a tal fim), o que corrobora ainda mais para a previsão de decréscimo no resultado final.

Com os efeitos fisiológicos da bienalidade negativa, muitos produtores optam por manejos culturais mais intensos, como as podas, o que reduz a área produtiva. ☪



A SUA PLANTAÇÃO MERECE A MELHOR TECNOLOGIA

IRRIGAÇÃO LOCALIZADA PARA CULTURA DE CAFÉ



Unidade de Fertirrigação Gavish Fertiline

Garante a **correta proporção** entre a quantidade de água e fertilizante requerida pelo cultivo. Os controladores de irrigação asseguram **precisão** e permitem otimizar a aplicação dos fertilizantes de maneira automática, no momento e nas quantidades adequadas.

Compromisso com a irrigação sustentável. **Conte conosco.**



Av. Ferdinando Marchi, 1000 Distrito Industrial
Leme-SP - CEP 13612-410 - Tel.: +55 19 3573 7676

Email: vendas@naandanjain.com.br

www.naandanjain.com.br

 /naandanjainbr

NAANDANJAIN
A JAIN IRRIGATION COMPANY

PRODUÇÃO

ESPÍRITO SANTO



ESPÍRITO SANTO

CONILON À FRENTE

Segundo maior Estado produtor de café do Brasil, com destaque para o conilon

A cafeicultura capixaba é muito relevante no cenário nacional, sendo esta a segunda maior produção do grão no País, com destaque para o café conilon. Nesta safra, a expectativa é que o patamar continue elevado, estimando uma produção entre 12 e 14,9 milhões de sacas. A área em produção deve se manter próxima àquela verificada em 2020, apontando 400,4 mil hectares destinados a tal fim.

A região sul do Estado é onde se concentra a maior parte do cultivo do café arábica capixaba. O microclima regional favorece o desenvolvimento desse tipo de café e torna a localidade bastante propícia a tal produção.

Para esta temporada, a previsão geral é de redução na produção de café arábica em comparação à safra anterior.

Essa variação está atrelada ao efeito fisiológico da bienalidade que, neste ciclo, deve ser negativo para a produção, bem como o período expressivo de estiagem entre maio e agosto de 2020 pode in-

ESTIMATIVA DE PRODUÇÃO CAFÉ BENEFICIADO

Conilon

9.013 a 11.281 sacas

Arábica

2.986 a 3.598 sacas

Shutterstock

ferir no potencial produtivo da cultura.

De modo geral, a perspectiva inicial é de obtenção entre 3,0 e 3,6 milhões de sacas de café beneficiado, apontando redução em relação aos 4,8 milhões de sacas produzidas em 2020.

Início da colheita

A colheita só deve iniciar a partir de maio, nos 151,6 mil hectares esperados para destinação da produção de café arábica no Estado. A previsão é que as operações se estendam até dezembro de 2021. Atualmente, as lavouras estão majoritariamente em estágio de formação dos frutos.

Já o café do tipo conilon tem sua concentração mais expressiva na região norte capixaba. Tradicionalmente, a localidade é reconhecida por sua efetividade produtiva, que faz do Estado o principal produtor de café conilon do País.

Nesta safra, a expectativa é de produção entre 9 e 11,3 milhões de sacas, podendo ser superior às

9,2 milhões de sacas de café beneficiadas produzidas no ano passado. A área em produção deve ficar próxima dos 248,9 mil hectares.

De modo geral, as condições climáticas têm sido favoráveis, até o momento, com registros de precipitações dentro do esperado. No entanto, vale ressaltar que os próximos meses são cruciais para a formação dos grãos e o seu respectivo rendimento.

A escassez de chuvas e as altas temperaturas podem prejudicar tal desenvolvimento e assim influenciar no potencial produtivo da cultura, pois geram maior gasto energético para a planta e alteram seu metabolismo, podendo impactar na produção final.

A colheita está prevista para começar a partir de março de 2021, porém, de forma pontual, naquelas áreas de floração mais precoce. O pico das operações deve ocorrer entre maio e junho, com expectativa de conclusão até agosto.

Atualmente, as lavouras estão predominantemente em estágio de formação dos frutos. ☕



BAHIA

DIVERSIDADE DE BIOMAS

Estimativa inicial de produção varia entre 4.003,7 e 4.157,8 sacas de café beneficiado.

Vidigal

A grande dimensão e diversidade de biomas da Bahia faz com que ela possua três regiões características para a implantação e desenvolvimento da cafeicultura: a região do Atlântico, a do Planalto e a do Cerrado baiano. Para todo o Estado, estima-se que a área plantada de café, nesta safra, seja de 114,6 mil hectares, sendo 10,7 mil hectares para lavouras em formação e 103,9 mil hectares para área em produção, devendo colher entre 4 e 4,2 milhões de sacas de café beneficiado.

Plantio e colheita

A previsão é de que as operações de colheita ocorram entre abril e outubro de 2021. No Estado

há o cultivo tanto do café conilon quanto arábica. As lavouras de café arábica estão espalhadas pelo Centro-Sul, Centro-Norte e Extremo-Oeste baiano (nas regiões denominadas Planalto e Cerrado), devendo ocupar 64,6 mil hectares de área em produção e colhendo até 1,8 milhão de sacas de café beneficiado.

O Planalto (Centro-Sul e Centro-Norte baiano) é caracterizado pelo clima de altitude, produzindo cafés de alta qualidade. Para o Cerrado (extremo-oeste do Estado), o sistema de produção é predominantemente irrigado, com o uso de técnica avançada.

Já o café conilon é plantado, principalmente, no Sul do Estado, na região denominada de Atlântico (Sul da Bahia), ocupando uma área estimada de



39,2 mil hectares, com projeção de colheita de até 2,3 milhões de sacas de café beneficiado em 2020.

A região dispõe de boa luminosidade, topografia e clima adequados à cafeicultura, além de investimentos em manejo agrícola, destacando-se a irrigação e o adensamento.

Panorama

De maneira geral, as condições climáticas favoráveis durante o ano de 2020 em todas as regiões produtoras, com distribuição regular das chuvas, trouxe bons níveis de umidade nos solos, propiciando melhor recomposição do potencial fisiológico das lavouras de café. Dessa forma, foi observado aumento significativo na floração e

frutificação das lavouras de café arábica no Planalto e café conilon no Atlântico.

No Cerrado, que possui estação chuvosa bem definida, não foi observado a mesma tendência que as demais regiões, sendo esperada redução na produtividade devido à característica de bienalidade negativa.

Atlântico

No Atlântico predomina o manejo em médias propriedades, conduzidas por famílias de produtores, atingindo as maiores produtividades do Estado. O manejo irrigado ocupa 78% da área cultivada e produz 84% do café da região. A colheita ocorre de forma manual e semimecanizada.

PRODUÇÃO ESPERADA

Cerrado

**313,6 a 326,4 sacas
exclusivamente arábica**

Planalto

1.440,1 a 1.513,9 sacas

Atlântico

**2.250 a 2.317,5 sacas
exclusivamente conilon
(crescimento de até 9,3%)**

Aumento de até **4,3%** em
comparação às 3.986,7 sacas
colhidas em 2020

As lavouras de café no Atlântico estão divididas em quatro microrregiões: Extremo Sul, Costa do Descobrimento, Litoral Sul e Baixo Sul. Nesta safra, a estimativa inicial é de manutenção na área de produção, ficando em 39,2 mil hectares, e a perspectiva é de obtenção de até 2,3 milhões de sacas de café beneficiado.

Cerrado

Na região do Cerrado predomina o manejo irrigado em grandes propriedades, conduzido por grupos empresariais, com operações mecanizadas e boas produtividades. As lavouras de café no Cerrado estão concentradas em quatro municípios do Estado: Barreiras, Luís Eduardo Magalhães, São Desidério e Cocos.

O parque cafeeiro da região está estimado em 9,6 mil hectares, sendo 0,9 mil hectares em formação e 8,7 mil hectares de área em produção. Quanto ao rendimento médio, a perspectiva inicial é de redução em comparação ao ano anterior, especialmente em relação ao efeito fisiológico da bienalidade negativa que deve ocorrer neste ciclo. Dessa forma, a expectativa de produção é de até 326 mil sacas beneficiadas.

Planalto

A região do Planalto detém a maior área em produção de café do Estado, favorecida pela elevada altitude e clima ameno, que criam condições para a produção de cafés de alta qualidade. Predomina o manejo de sequeiro em pequenas propriedades, conduzidas por unidades familiares.

No entanto, nos últimos anos é possível observar uma mudança expressiva no pacote tecnológico utilizado na região, com maior investimento em qualidade e eficiência, dos quais podemos destacar a colheita mecanizada, a irrigação e fertirrigação com gotejamento, o processamento do café com enzimas para produção do café despulpado, a secagem em superfície pavimentada em estufas e utilização eficiente de fertilizantes e defensivos na busca por aumento da produtividade.

Dessa forma, pode-se notar alterações significativas no rendimento médio obtido durante a série histórica da cultura. A produtividade média da região foi mais que o dobro entre o período anterior a 2017 e as últimas safras colhidas.

As lavouras de café no Planalto estão divididas em três microrregiões, Chapada Diamantina, Vitória da Conquista e Brejões. A área destinada à produção, neste ciclo, continua expressiva, mesmo com indicativo de redução em comparação à temporada anterior. Ainda assim, deverão ser aproximadamente 56 mil hectares voltados para a produção de até 1,5 milhão de sacas de café arábica beneficiado. ☪

compromisso

com o produtor, consumidor e a

natureza

ritmo propaganda



(11) 4561-6292
greenhas.com.br

GREEN HAS
ITALIA
Progresso in Agricultura

TechFertil
TECNOLOGIA EM APLICAÇÃO

(11) 3832-1114
techfertil.com.br





PARANÁ COMPETIÇÃO DO CAFÉ COM CULTIVOS ANUAIS

Shutterstock

Estimativa de produção varia entre 906,5 e 943,5 sacas de café beneficiado.

A estimativa inicial para a safra 2021 do Paraná é de redução na área em produção, devendo ficar em 36,1 mil hectares, aproximadamente. Tal diminuição é reflexo da competição de áreas com cultivos anuais, tal como a soja.

À medida que as lavouras de café vão perdendo vigor durante os anos, muitos produtores têm optado pela erradicação da cultura e a substituição da área por cultivos de graníferas. De maneira geral, as lavouras são mais estáveis nas regiões de topografia ondulada.

A estimativa inicial de produção para este ciclo está variando entre 906,5 e 943,5 mil sacas de café beneficiado. Devido às poucas chuvas, até meados

de outubro de 2020 não houve bom pegamento da primeira florada e demorou a ocorrer boas floradas posteriores.

Com o retorno das chuvas no final de outubro, as floradas ocorreram de maneira mais uniforme e concentrada, embora um pouco atrasadas em relação ao ano anterior.

Em 2019, 100% das lavouras já estavam em frutificação, nesta época. Atualmente, ainda há lavoura em floração. Com isso, espera-se que a colheita se inicie só a partir de maio de 2021, atingindo o pico entre junho e julho. Caso o inverno seja chuvoso, a colheita poderá se estender até setembro. ☕



RIO DE JANEIRO

PREDOMINA CAFÉ ARÁBICA

Shutterstock

Produção é esperada entre 270,5 mil e 281,5 mil sacas de café beneficiado.

Os principais municípios produtores do Estado se encontram em duas regiões com características climáticas e econômicas distintas. Bom Jardim, Duas Barras e São José do Vale do Rio Preto fazem parte da região Serrana.

Em comum, eles possuem temperaturas mais amenas e maior umidade, quando comparadas aos municípios produtores da região noroeste fluminense, onde é encontrado o outro grupo de municípios produtores.

Bom Jesus do Itabapoana, Porciúncula e Varre-Sai apresentam um clima mais seco, com temperaturas mais altas, tendo o cultivo concentrado nas áreas mais altas do município, as quais são propícias para o café arábica.

O cultivo do café arábica predomina no Estado. Os municípios que produzem exclusivamente café conilon, os quais se encontram em áreas de baixas altitudes, apresentam uma área menor, proporcionalmente.

Além disso, há cultivo de café conilon em alguns municípios produtores de café arábica. Ain-

da assim, é uma atividade pouco significativa.

De modo geral, estima-se uma destinação de área para produção neste ciclo de 11,6 mil hectares, indicando redução de 3,4% em comparação à temporada anterior.

Realidade das lavouras

As lavouras estão apresentando boas condições de desenvolvimento, auxiliadas, entre outras coisas, pelo clima registrado neste início do ciclo. As chuvas ocorrendo em nível satisfatório e a temperatura média amena vêm favorecendo a incidência de floradas mais uniformes.

Para a produção, a perspectiva é de redução em comparação ao exercício passado, especialmente pelo efeito da bienalidade negativa que deve vigorar neste ciclo. Dessa forma, espera-se um volume final entre 270,5 mil a 281,5 mil sacas de café beneficiado, indicando diminuição de até 27,1% em relação a 2020, que foi uma safra de bienalidade positiva. ☪



GOIÁS TEM ÁREA MENOR



Shutterstock

Estimativa de produção varia entre 221,7 mil e 230,7 mil sacas de café beneficiado.

A área destinada à cafeicultura goiana deve apresentar redução em comparação à safra passada, especialmente na área em produção. Algumas lavouras tiveram talhões erradicados ou promoveram podas mais severas, como o esqueletamento, justamente para renovar o cultivo. No geral, a expectativa é que sejam mais de 5,7 mil hectares direcionados à produção do café neste ciclo.

Quanto às condições da cultura, as floradas, em geral, foram muito boas, porém, devido ao atraso no período chuvoso e às temperaturas mais elevadas, o índice de abortamento de flores foi elevado, consequentemente, reduziu a produção em algu-

mas propriedades.

Outro problema encontrado foi o ataque da praga bicho-mineiro (*Leucoptera coffeella*), cujos ponteiros das plantas foram o alvo principal, resultando em um desfolhamento das plantas.

De maneira geral, a produção da atual temporada deve ser menor que em 2020, especialmente em razão da diminuição das áreas em produção, bem como pelo ataque de pragas e doenças, principalmente o bicho-mineiro, que podem impactar no rendimento da cultura.

Dessa forma, a expectativa é de obtenção de um volume entre 221,7 mil sacas a 230,7 mil sacas de café beneficiado. ☪



MATO GROSSO

CHUVAS INSUFICIENTES PREJUDICAM FLORADA

Produção é estimada entre 194,2 mil e 200,2 mil sacas.

As condições pluviométricas não foram favoráveis à cafeicultura do MT no início do ciclo, tendo em vista que as chuvas no momento da florada do café foram insuficientes (abaixo de 200 mm acumulados no período). O estágio de floração requer um bom balanço hídrico no solo e temperaturas médias amenas para que a florada seja uniforme, evitando floradas subsequentes, o que culmina em frutos maduros e verdes no período da colheita.

Além disso, tal escassez hídrica no período reprodutivo fez com que se intensificasse a incidência de algumas pragas em virtude da vulnerabili-

dade em que as plantas se encontram com o déficit de umidade.

Mesmo nesse cenário, a estimativa para produção e para área em produção apontam incremento em comparação à temporada passada. A cafeicultura mato-grossense tem passado por uma renovação de seu parque cafeeiro, com a substituição do material genético seminal por um material clonal mais produtivo e resistente, que tem impulsionado a produção regional.

Atualmente, a estimativa é de obtenção de até 200,2 mil sacas de café beneficiado. ☪

RONDÔNIA

NOVOS RUMOS DO CLIMA



Shutterstock

Expectativa inicial de produção entre 2.298 e 2.395,9 sacas café conilon beneficiado.

O comportamento do clima tem se mostrado atípico para esta safra. Mesmo na estação da seca, que costumeiramente vai de junho a agosto, geralmente ocorrem precipitações que contribuem para as primeiras floradas.

No entanto, o que se observou neste ciclo foram precipitações bem abaixo do normal, com altas temperaturas afetando as plantas, até mesmo aquelas dotadas com sistema de irrigação, e comprometendo o pegamento das floradas.

Em setembro de 2020, que é considerado um período de transição entre a estação seca e a estação chuvosa, as primeiras chuvas ocorreram, porém, ainda aquém do esperado, apresentando pouca intensidade e má distribuição, tendo sido verificadas em algumas regiões a ocorrência de veranicos, prejudicando as últimas floradas.

A partir de outubro de 2020 as chuvas foram mais frequentes, porém, ainda escassas e localizadas, sendo desfavorável à formação dos chumbinhos e reduzindo o número de frutos por roseta, permitindo observar os ramos que estavam com as cargas mais baixas.

Atualmente, o clima está mais favorável, as chuvas passaram a ocorrer com mais intensidade e uniformidade, favorecendo a recuperação da

lavoura e a expansão dos frutos.

De modo geral, os efeitos da adversidade climática prejudicaram a eficiência produtiva da planta e reduziram as expectativas de produtividade.

Estimativa

A primeira estimativa para a produção estadual de café nesta safra está entre 2,3 milhões de sacas e 2,4 milhões de sacas, indicando redução de 2,0 a 6% sobre o volume produzido na temporada passada.

A área total plantada de café praticamente se manteve estável em relação à safra anterior, destinando 63,6 mil hectares para produção e 5,6 mil hectares para formação, totalizando 69,2 mil hectares.

A produtividade média, inicialmente estimada, situa-se entre 36,15 e 37,69 sc/ha, 6,0 e 2%, respectivamente, inferior à da safra passada, devido as condições climáticas desfavoráveis.

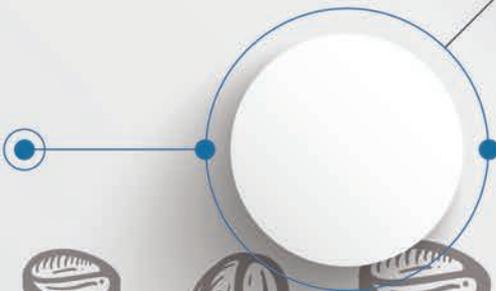
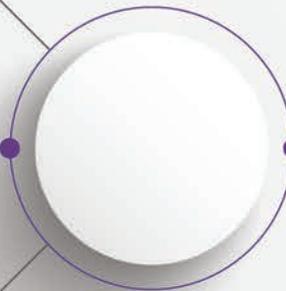
Vale ressaltar que a cafeicultura rondoniense tem passado por expressiva renovação do material genético nas lavouras e a área total pode sofrer alterações consideráveis nos próximos anos, o que deixa os produtores em alerta. ☘

PRODUÇÃO



CUSTOS

MERCADO



ESPECIAIS







CUSTO E RENTABILIDADE DO CAFÉ

SAFRA 2019/20



Fotos: Shutterstock

Tratar da rentabilidade da cultura de café no Brasil é difícil, pois ela é cultivada em variadas regiões, cada qual com suas características, e mesmo dentro de uma determinada região, e também dentro de uma mesma propriedade, existem diferentes sistemas de exploração e tipos de lavouras.

Custos de produção

A rentabilidade das lavouras de café está relacionada, de um lado, aos custos de produção, obtidos em cada situação e, do outro, pela evolução dos preços do café. Deste balanço entre custos e receitas surge a rentabilidade do produtor.

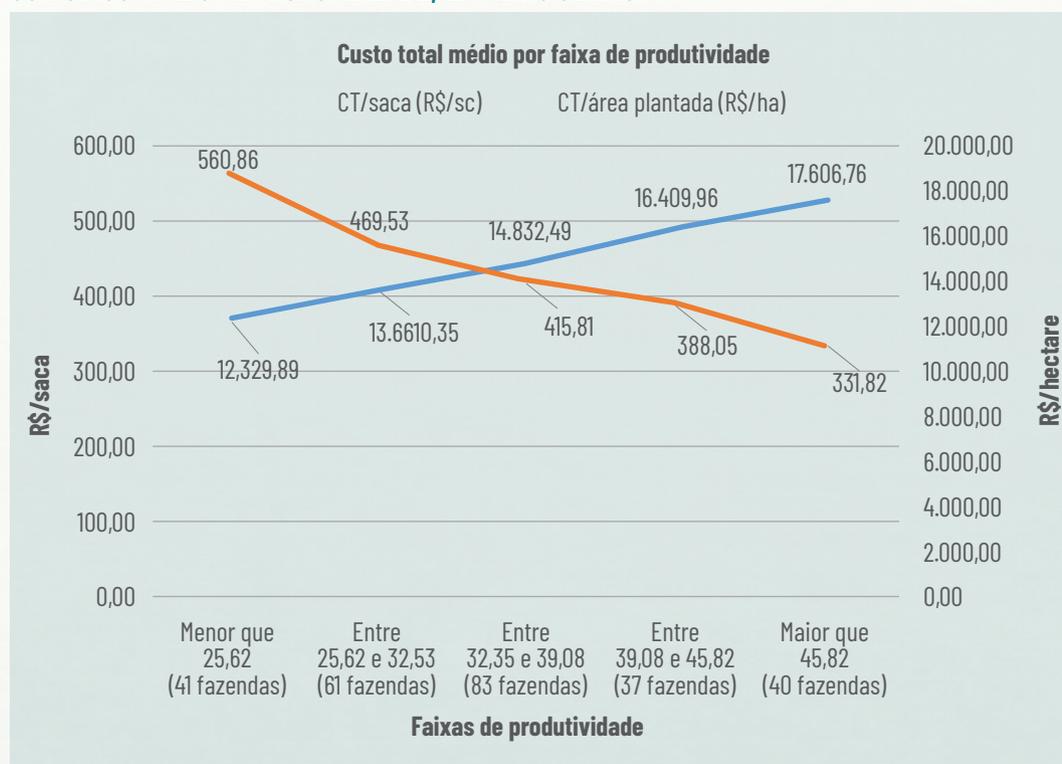
Do lado do custo de produção do café pode-se ter a influência de variados fatores, como a própria região produtora e, especialmente, do sistema de cultivo e da produtividade das lavouras.

Os sistemas mecanizados tendem a gerar menores custos de produção do café, em relação aos sistemas manuais, estes mais onerados pelo menor rendimento do trabalho e pelo elevado custo da mão de obra.

Quanto ao efeito da produtividade no custo de produção, ele é muito nítido. As lavouras mais produtivas apresentam custos menores por saca produzida, vez que muitas despesas fixas, efetuadas no processo produtivo da lavoura, podem ser amortizadas por maior número de sacas.

O exemplo da figura 1 mostra bem isso. Pode-se ver, com base no levantamento feito pelo SEBRAE-Educampo, em 262 propriedades situadas no Estado de Minas Gerais, que, apesar das despesas totais por hectare se elevarem com o manejo das lavouras mais produtivas, o custo de produção por saca vai decrescendo conforme o aumento da produtividade.

FIGURA 1. DESPESAS POR HECTARE E CUSTOS DE PRODUÇÃO POR SACA EM LAVOURAS DE CAFÉ, COM CINCO NÍVEIS DE PRODUTIVIDADE, EM MINAS GERAIS.



Fonte: Sebrae Minas/Educampo
Amostra: 262 fazendas localizadas em diferentes regiões do Estado de Minas Gerais
Período: Biênio 17/19

Custos envolvidos

Sobre os custos de produção de café, podem ser observados exemplos de custos, levantados pelo Projeto Campo Futuro da CNA, na tabela 1 e na figura 2. Verifica-se que os valores variam de região para região, pois além de condições ambientais variadas, os padrões adotados, quanto à produtividade representativa em cada região, são diferenciados.

Pode-se observar, ainda, que os custos são estimados em dois níveis. O custo operacional ou COE, que abrange as despesas diretas de produção com mão de obra, operação de maquinário e insumos.

Num segundo nível, para obtenção do custo total (COT), são adicionadas as despesas de pró-labore para o produtor, mais as amortizações ou depreciações das instalações e do cafezal. Além disso, verifica-se, no aspecto de custo nas diferentes localidades ou sistema de cultivo, que nas condições de maior produtividade em sistema irrigado, no Oeste da Bahia (L.E. Magalhães), o custo é menor, seguido pela condição de cafezal adensado em Brejetuba (ES).

Ainda, em Cacoal, com cafeeiros robusta, com alta produtividade, o custo se mostra menor em relação aos demais custos levantados para cafeeiros arábica.

TABELA 1. CUSTOS DE PRODUÇÃO DE CAFÉ (COE), EM 2020, EM DIFERENTES REGIÕES, CONFORME LEVANTAMENTO DO PROJETO CAMPO FUTURO DA CNA.

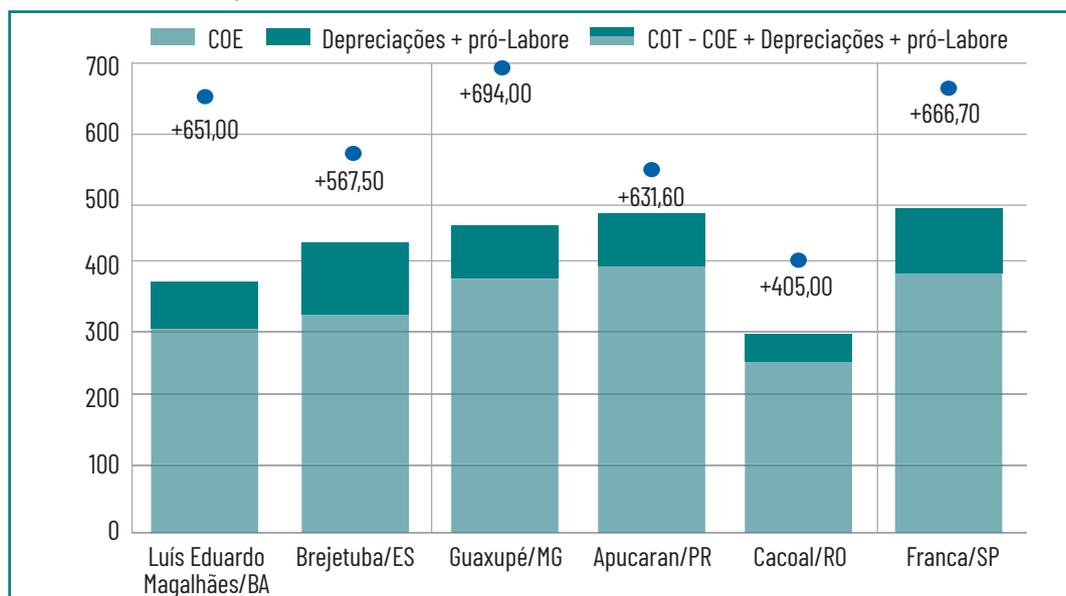
UF	Localidades	Custo de produção operacional (COE) por saca 60 kg (2020)
BA	Luís Eduardo Magalhães	R\$ 303,00
ES	Brejetuba	R\$ 325,00
MG	Guaxupé	R\$ 380,00
PR	Apucarana	R\$ 399,00
RO	Cacoal	R\$ 254,00
SP	Franca	R\$ 388,00

Preços do café

Os preços de café vigentes na maior parte do ano de 2020, tomando por base os valores observados na Cooxupé, estão na tabela 2, podendo-se observar os seus valores em comparação com os três anos anteriores, desde 2017.

Na parte superior da tabela 2 estão colocados os preços correntes, em reais por saca. Na parte de baixo (item B), os mesmos preços equivalentes em dólar. Verifica-se que, ao longo dos meses, em 2020

FIGURA 2. CUSTOS DE PRODUÇÃO DE CAFÉ, EM REAIS POR SACAS, EM DIFERENTES REGIÕES E SISTEMAS DE CULTIVO. TODOS OS LOCAIS COM CAFFEEIROS ARÁBICA, MENOS CACOAL, COM CAFÉ ROBUSTA. ATUALIZAÇÃO JAN/21.



Fonte: Campo Futuro-CNA



TABELA 2. PREÇOS DO CAFÉ, PADRÃO BEBIDA DURA PARA MELHOR, VERIFICADOS NA COOXUPÉ NO DECORRER DOS MESES - ANOS 2017 A 2020/21.

A - Preços correntes em reais por saca

Anos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
2021	639.23	695.33										
2020	501.68	493.67	555.23	576.55	566.69	518.24	531.82	555.65	545.80	521.32	551.45	586.98
2019	399.98	398.08	390.17	381.00	392.92	427.09	442.84	417.23	415.82	406.17	447.67	518.57
2018	432.26	430.47	421.87	431.50	446.76	466.24	474.96	459.73	442.37	424.54	429.70	410.42
2017	514.21	505.30	488.99	479.25	471.89	473.76	508.55	511.44	477.19	437.82	450.84	449.44

B - Preços transformados em dólares por saca

Anos	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
2021	119.57	128.00										
2020	120.27	112.90	116.75	109.05	100.66	98.75	101.41	101.67	101.87	92.77	102.02	114.36
2019	107.04	107.01	101.13	97.74	98.20	110.88	117.05	103.89	101.09	99.45	108.14	125.25
2018	134.87	132.63	128.66	126.31	123.19	123.18	125.22	117.15	107.23	112.76	113.25	105.41



os preços flutuaram numa faixa aproximada entre R\$ 500,00 e R\$ 580,00 por saca.

Em 2019 eles variaram na faixa de R\$ 380,00 a R\$ 500,00 por saca. Verificou-se, assim, um acréscimo nominal de cerca de 25%. Já o preço da saca equivalente em dólares pouco variou de 2019 para 2020.

Observa-se que, na média mensal do preço equivalente em dólar, o valor variou de US\$ 106,40 em 2019 para US\$ 106,04, portanto, sem alteração significativa. Se a comparação do preço em dólares for feita com anos anteriores, como os de 2017 e 2018, as perdas de preço em dólares foram muito expressivas.

Ao longo de 2017 os preços variaram na faixa de US\$ 136,00 a US\$ 163,00 por saca. Em 2018 variaram de US\$ 105,00 a US\$ 134,00, enquanto em 2020 os preços mensais variaram na faixa de US\$ 93,00 a US\$ 120,00.

Ao verificarmos as taxas de câmbio entre reais e dólares no final de cada ano, nota-se que em 2017 um dólar equivalia a R\$ 3,31. Em 2018 saltou para R\$ 3,88 reais, em 2019 para R\$ 4,01 e no final de 2020 foi para R\$ 5,20. Mais recentemente, subiu ainda mais. Assim, do final de 2017 até fins de 2020 os preços da saca de café em reais subiram de R\$ 449,00 para R\$ 586,00, com acréscimo nominal de cerca de 30%, porém, em dólares houve uma queda de cerca de 16%.

Autoria:

José Braz Matiello

Engenheiro agrônomo e pesquisador da Fundação Procafé
jb.matiello@yahoo.com.br

O preço dos cafés robusta conillon também variaram. Com base nas cotações do Centro de Comércio de Café de Vitória, no Espírito Santo, principal Estado produtor de café conillon, verifica-se que, por exemplo, em julho de 2019 o preço médio do conillon (tipo 7) foi de R\$ 269,00 por saca, subindo para R\$ 300,00 em dezembro de 2019, indo para R\$ 341,00 em julho de 2020 e para R\$ 376,00 em dezembro de 2020.

Portanto, num ano, de 1979 para 2020 o acréscimo foi de cerca de 25%. Comparando-se as cotações do café conillon com as do arábica bebida dura, ainda com as cotações do CCC-V, verifica-se que a saca do conillon se situou, em 2020, cerca de 25% abaixo do preço da saca do café arábica duro para melhor.

Rentabilidade

A margem de renda do cafeicultor brasileiro, na comparação entre os custos de produção levantados no ano de 2020 e os preços vigentes na maior parte do ano, cujos valores estão na tabela 2, mostrou-se quase sempre muito positiva, quando se considera o custo operacional (COE), o que significa um dispêndio efetivo do produtor.

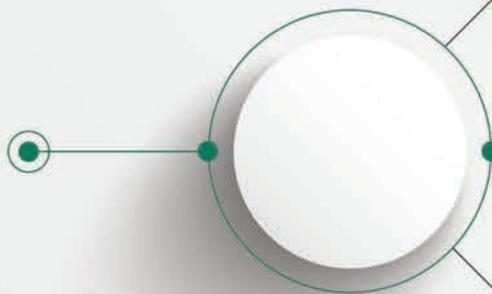
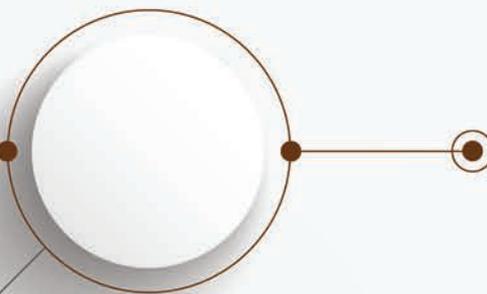
Quando se compara com o custo total (COT), que considera remunerações e depreciações, a margem fica menor, mas mesmo assim positiva, especialmente em relação às cotações do café mais no final de 2020. Essa situação ficou bastante diferenciada em relação ao ano de 2019, em que a margem ficou quase sempre negativa.

No ano de 2020, por ser uma safra de bienalidade positiva, o maior volume da safra brasileira de café, de cerca de 63 milhões de sacas, resultou na maior produtividade das lavouras, portanto, um fator favorável à obtenção de custos de produção mais baixos.

Além disso, com maior produção, a renda bruta ficou aumentada. Porém, o produtor deve pensar que, nas condições de cafeicultura a pleno sol, como no Brasil, após uma safra alta sobrevém uma baixa, o que vai consumir parte da renda auferida no ano anterior, ou seja, vai dispendir parte do ganho, ao ter que repor seu estoque de mercadoria, o café, que em condições de safras baixas vai resultar em custos mais altos das sacas a serem produzidas.

Deve-se ressaltar que as despesas com insumos, sendo as principais com aquisição de fertilizantes, defensivos e óleo diesel, têm aumentado demasiadamente nos últimos meses, por efeito da subida no preço internacional do petróleo e pela elevada valorização do dólar frente ao real. ☞

PRODUÇÃO



CUSTOS

MERCADO



ESPECIAIS





EXPORTAÇÕES DOS CAFÉS DO BRASIL

RECORDE, MESMO COM PANDEMIA

País registrou crescimento de 9,4% no volume das exportações em 2020, mesmo diante do cenário de pandemia

Em 2020, o Brasil exportou 44,5 milhões de sacas de café, considerando a soma de café verde, solúvel e torrado & moído, segundo relatório consolidado pelo Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé). O dado confere ao País um novo recorde histórico das exportações do produto para o ano e representa um crescimento de 9,4% em relação ao volume total exportado em 2019.

A receita cambial com as exportações no ano passado alcançou US\$ 5,6 bilhões, alta de 10,3% em relação a 2019 e equivalente a R\$ 29 bilhões, representando aumento de 44,1% na conversão em reais, alcançando a participação de 5,6% nas exportações do agronegócio e de 2,7% nos embarques totais do País. Já o preço médio da saca no ano foi de US\$ 126,52.

Do volume total embarcado em 2020, 40,4 milhões de sacas foram de café verde, aumento de 10,2% comparado a 2019. Os cafés verdes são compostos pelos cafés arábica, cujas exportações totalizaram 35,5 milhões de sacas, alta de 8,4% ante 2019 e recorde histórico para essa variedade, e robusta (conilon), com 4,9 milhões de sacas exportadas, crescimento de 24,3% e também maior volume embarcado na história.

Já as exportações de cafés industrializados foram de 4,1 milhões de sacas, apresentando aumento de 2,3% no período, com destaque para os embarques de café solúvel dentro da modalidade, que foram de 4,1 milhões de sacas, alta de 2,4% e embarques recordes do produto industrializado. Com relação às variedades exportadas, 79,7% foram de café arábica, 11,1% de robusta e 9,2% de solúvel.

Panorama frente à Covid

Devido à pandemia da Covid-19, estamos passando por um período desafiador e, ao mesmo tempo, tivemos uma das maiores safras e concluímos com uma exportação de 44,5 milhões de sacas, batendo um recorde histórico.

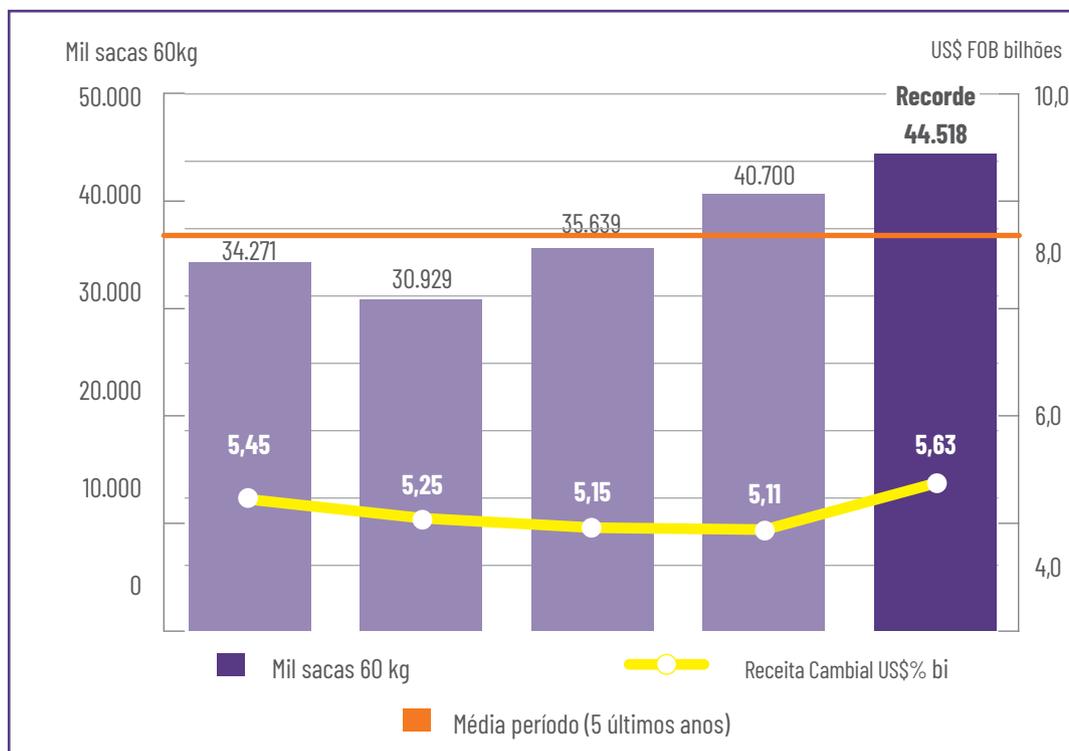
Importante lembrar que possuímos mais de 2,2 milhões de hectares de café distribuídos por inúmeros Estados e suas devidas regiões neste País de dimensão continental, e contamos com mais de 264 mil produtores, sendo que 72% se referem a pequenos produtores.

Desempenho em dezembro

No último mês de 2020, o Brasil exportou 4,3 milhões de sacas de café para o mundo, dado que representa o maior recorde histórico em volume exportado para o mês, além do aumento de 38,6% em relação a dezembro de 2019.

A receita cambial gerada no período foi de US\$ 541 milhões, crescimento de 37,1% e equivalente a

**EVOLUÇÃO DO VOLUME E RECEITA CAMBIAL DAS EXPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE CAFÉ (ÚLTIMOS 5 ANOS)
PERÍODO: JANEIRO A DEZEMBRO (ACUMULADO)**



R\$ 2,8 bilhões, representando alta de 71,7% na conversão em reais. Já o preço médio da saca de café no mês foi de US\$ 126,92.

As exportações de cafés verdes somaram 3,9 milhões de sacas (aumento de 41,8% ante dezembro de 2019), sendo 3,5 milhões de sacas de café arábica (crescimento de 46,3%) e 381 mil de robusta (alta de 10,1%). Os cafés industrializados corresponderam a 353,1 mil sacas embarcadas (registrando aumento de 11,3%), sendo 352 mil sacas de café solúvel (crescimento de 11,5%) e 1,4 mil de torrado & moído.

Ano-Safra 2020/21

Nos seis primeiros meses do Ano-Safra 2020/21 (jul-dez), o Brasil exportou 24,5 milhões de sacas de café, representando também o maior volume histórico exportado para o período e crescimento de 21% em relação à mesma base comparativa do ciclo anterior (2019/20).

A receita cambial gerada no período foi de US\$ 3 bilhões, crescimento de 18,9% e equivalente a R\$ 16,3 bilhões que, na conversão em reais, representa alta de 58,4%. O preço médio da saca no período foi de US\$ 123,16.

As exportações de café verde somaram 22,5 milhões de sacas (aumento de 23% em relação à sa-

fra passada), sendo 19,7 milhões de sacas de café arábica (crescimento de 23,5%) e 2,8 milhões de robusta (alta de 20,1%). Os cafés industrializados corresponderam a 2,1 milhões de sacas embarcadas (registrando aumento de 2,7%), sendo 2,1 milhões sacas de café solúvel (crescimento de 2,8%) e 10,3 mil de torrado & moído.



Principais destinos

No ano civil de 2020, os Estados Unidos permaneceram como principal destino do café brasileiro, com 8,1 milhões de sacas exportadas para o país (equivalente a 18,3% das exportações totais no ano passado). O segundo maior destino foi a Alemanha, com 7,6 milhões (17,1%) e, em terceiro, a Bélgica, com 3,7 milhões (8,4%).

Na sequência estão: Itália, com 3 milhões de sacas (6,8%), Japão, com 2,4 milhões de sacas (5,4%), Turquia, 1,4 milhão (3,2%); Federação Russa, 1,2 milhão (2,8%); México, 1,1 milhão (2,4%); Espanha, 936,2 mil (2,1%) e Canadá, 904,2 mil (2%).

Cafés diferenciados

No ano civil de 2020, as exportações de cafés di-

EXPORTAÇÕES BRASILEIRAS DE CAFÉ POR CLASSIFICAÇÃO DE BEBIDA/TIPO

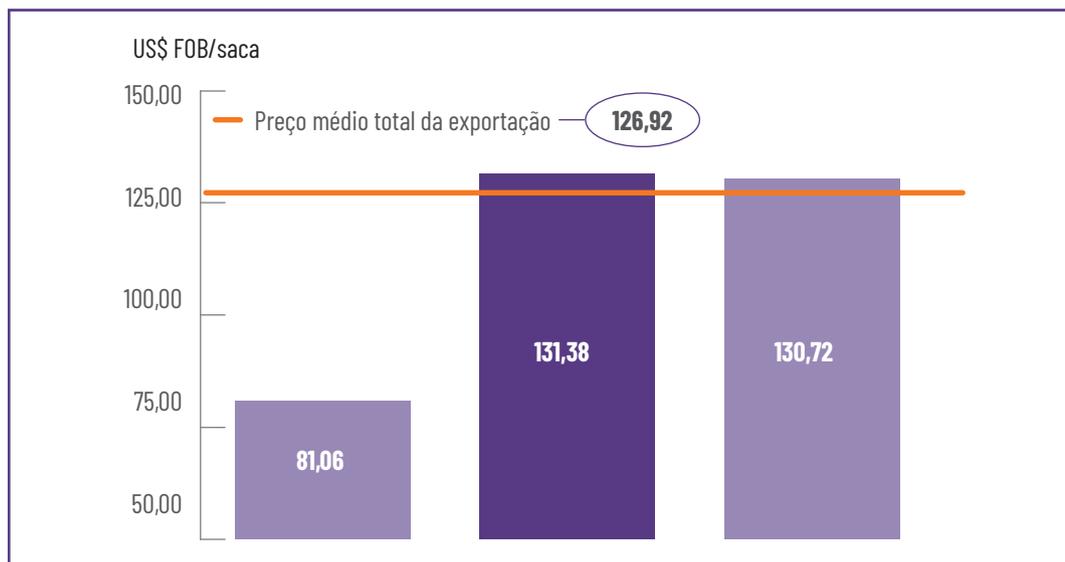
Classificação bebida/tipo	sacas 60 kg	US\$ FOB	Preço médio US\$/saca
Arábica - total	3.526.160	463.270.424,32	131,38
Dura	2.245.834	311.455.752,19	138,68
Dura/riada	506.714	61.838.002,13	122,04
Rio ou rio/zona	338.281	32.338.377,27	95,60
Dura ou dura/riada	275.097	31.303.613,66	113,79
Especial ou <i>gourmet</i>	13.812	4.045.855,58	292,92
Mole	2.240	332.922,30	148,63
Arábica outros (*)	144.182	21.955.901,19	152,28
Conilon - total	380.699	30.858.994,68	81,06
Solúvel - total	351.667	45.968.583,47	130,72
Solúvel em pó	269.892	34.063.914,29	126,21
Liofilizado	60.489	9.714.360,56	160,60
Preparação do café	17.080	1.482.162,42	86,78
Café extraído	4.194	705.662,20	168,26
Especial ou <i>gourmet</i>	12	2.484,00	207,00
Torrado - total	1.417	578.984,68	408,60
Especial ou <i>gourmet</i>	807	399.357,79	494,87
Torrado	610	179.626,89	294,47

(*) Cafés sem descrição de bebida ou de safras passadas.



PREÇOS MÉDIOS MENSAIS DE CAFÉ

Período: dezembro 2020 US\$



Fonte: Relatório Cecafé - Dezembro/2020

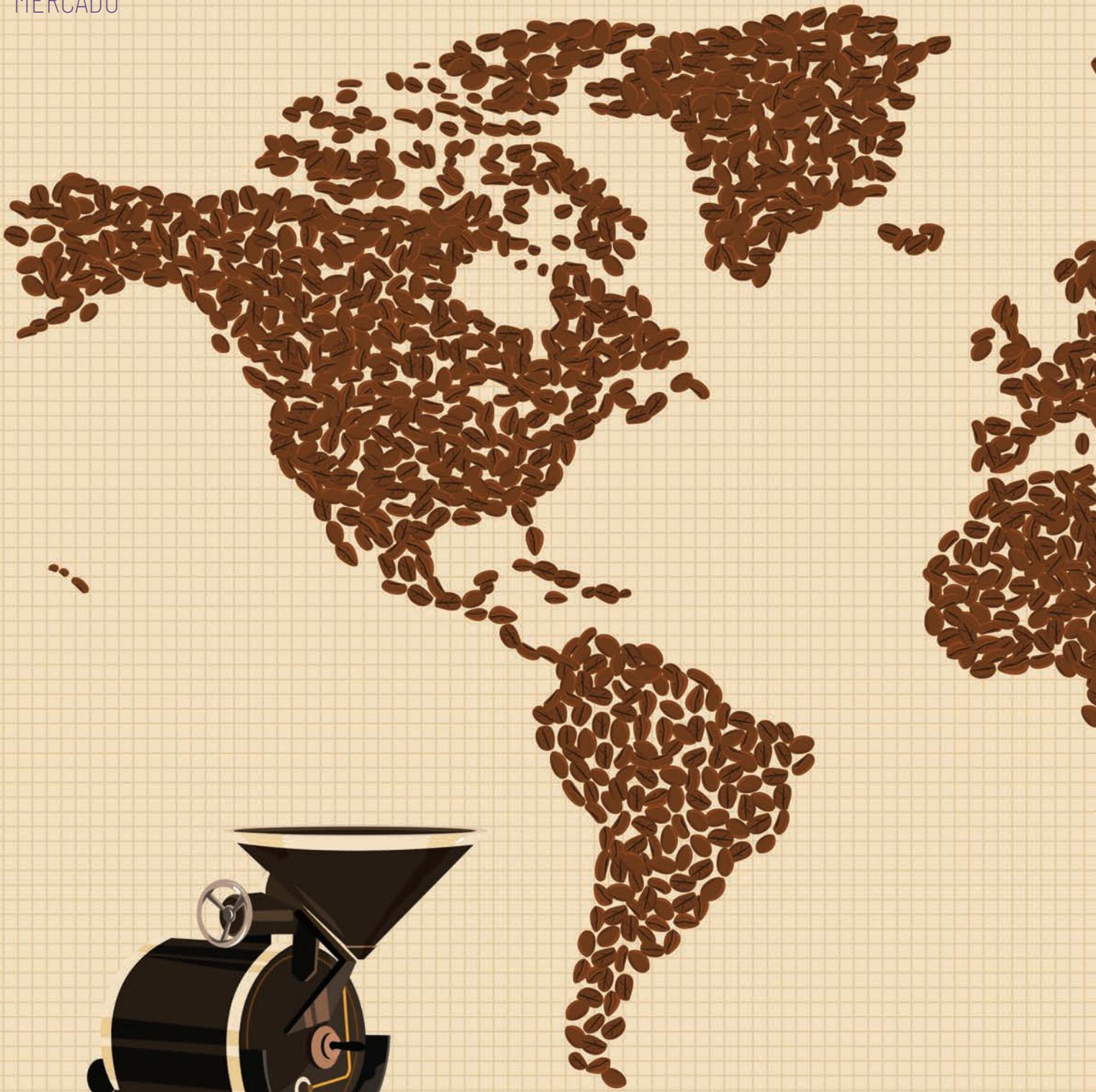
ferenciados (aqueles que têm qualidade superior ou algum tipo de certificado de práticas sustentáveis) corresponderam a 7,9 milhões de sacas, representando o maior volume dos últimos cinco anos para o ano e 17,7% do total de café embarcado em 2020, assim como avanço de 4,4% em relação ao volume de cafés diferenciados exportado no ano civil de 2019.

A receita cambial dessa modalidade foi de US\$ 1,3 bilhão, correspondendo a 22,9% do total gerado com os valores da exportação de café. O preço médio dos cafés diferenciados ficou em US\$ 163,60.

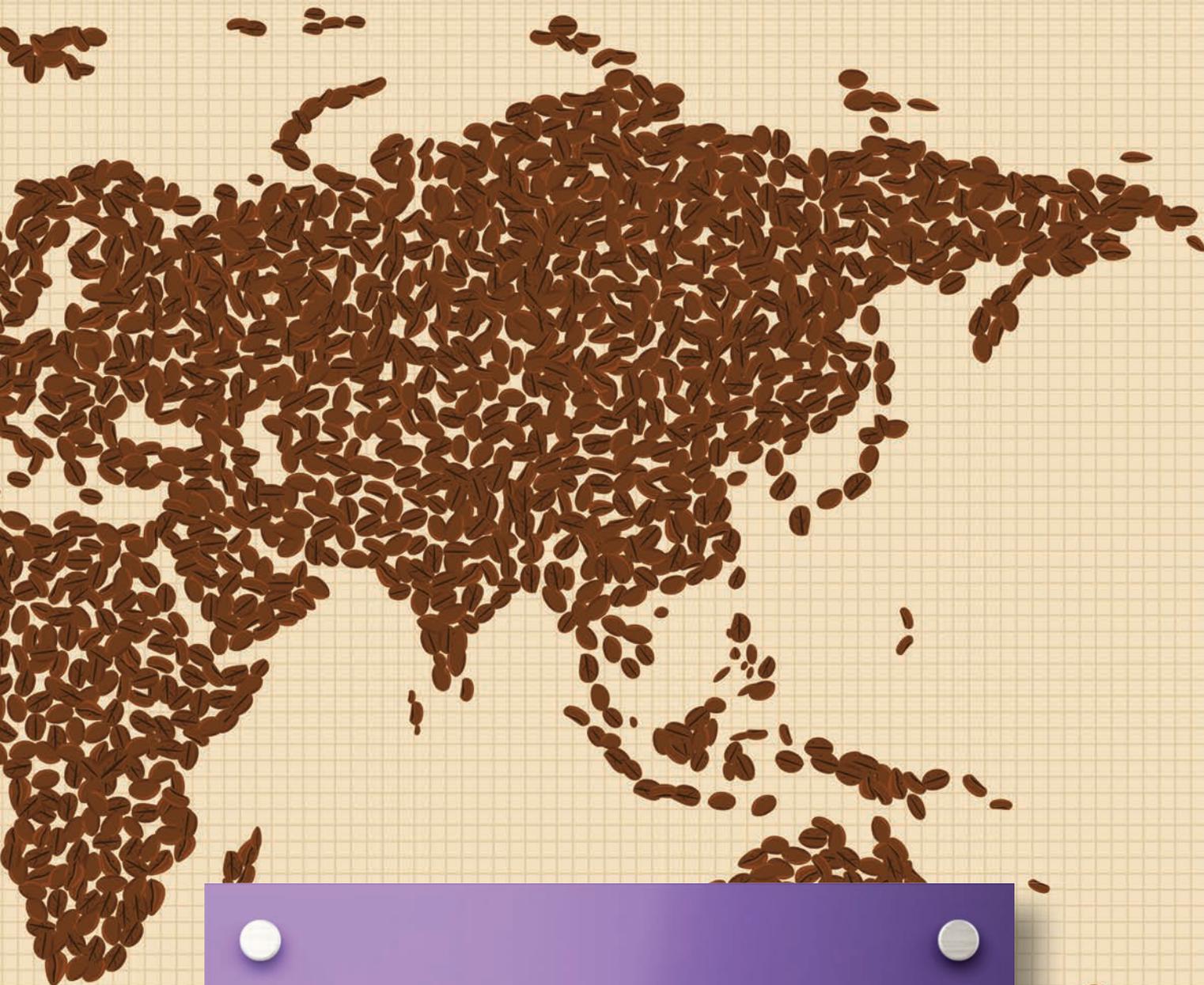
Os 10 maiores países importadores de cafés diferenciados representam 78,9% dos embarques com diferenciação. Os Estados Unidos são o país que mais recebe cafés diferenciados do Brasil, com 1,7 milhão de sacas exportadas, equivalente a 21,7% das exportações da modalidade.

A Alemanha ficou em segundo lugar, com 1,1 milhão de sacas exportadas (14,7%), seguida pela Bélgica, com 975,6 mil (12,4%), Japão, com 668,4 mil (8,5%), Itália, com 564,5 mil (7,2%), Reino Unido, com 259 mil (3,3%), Canadá, com 243 mil (3,1%), Espanha, com 239 mil (3%), Suécia, com 219,5 mil (2,8%) e Países Baixos, com 181 mil (2,3%).





Fotos: Shutterstock



O MERCADO GLOBAL DE CAFÉ PROMISSOR OU TEMERÁRIO?

Considerando toda a evolução do consumo de café a nível mundial, o mercado de café pode ser considerado promissor para aqueles que o produzem?



Quando falamos de expectativas relacionadas ao consumo de café a nível mundial, diversos dados e fatores nos deixam otimistas. Os motivos??

A história nos mostra que o consumo de café passou e continua passando por uma evolução de hábitos que pode ser dividida em quatro fases muito marcantes e com características distintas, as quais podemos chamar de ondas do consumo de café.

Ao analisarmos estas ondas, conseguimos ter uma percepção melhor sobre os caminhos que o consumo de café tendem a seguir. De um modo bem resumido, a primeira onda do consumo de café surgiu por volta de 1945 e foi marcada por uma época em que era consumido por aquilo que fornecia, a cafeína, e não por sua qualidade que, a propósito, ficou marcada por um período de cafés considerados ruins.

Foi ainda na primeira onda que, com a proliferação do consumo da bebida no período pós 2ª guerra mundial, surgiram diversas indústrias de torrefação e solúvel, massificando de vez o consumo do café.

A segunda onda teve seu início por volta de 1960. Foi durante esta onda que surgiram as grandes cafeterias e o expresso, sendo seu surgimento em resposta à baixa qualidade dos cafés consumidos durante a primeira onda, com uma melhoria na qualidade, mas ainda de cafés commodities.

Já na terceira onda, o café deixa de ser consumido por aquilo que oferece e passa a ser consumido por aquilo que é, deixando a qualidade em primeiro lugar.

Nesta onda, que teve seu início na década de 90, é claramente perceptível a mudança no perfil de diversos consumidores, que já não querem apenas tomar um cafezinho quando acordam ou enquanto trabalham - eles querem se sentar em pequenas cafeterias para saborear um café especial, de origem única, enquanto batem papo com os amigos.

Querem também saber sobre a pontuação dos atributos, o perfil sensorial e a história do café que estão consumindo, qual o processo de fabricação, sobre métodos alternativos de preparo e, para isso, eles pagam o preço e se preocupam com a sustentabilidade da cadeia do café.

Enfim, estamos nos referindo a um nicho de amantes do café, que valorizam a qualidade e fazem questão de conhecer e zelar por aquilo que estão consumindo. E, apesar de ainda não haver um consenso exato sobre a quarta onda, muitos acreditam que já estamos surfando nela.

E agora?

Alguns afirmam que esta última evolução está atrelada a características da terceira onda, somadas a cafés prontos para beber, tal como o Cold Brew; outros afirmam que está relacionada a popularização do conhecimento sobre café especial, outros ainda acreditam que seja adoção do hábito de encomendar a produção de seu próprio café, de acordo com seu gosto, e torrará-lo em casa.

Enfim, embora não exista um julgamento exato sobre a quarta onda, certamente a evolução no consumo segue ocorrendo, agregando novos hábitos às ondas anteriores. Uma nova onda não elimina ondas anteriores, e todos estes hábitos em conjunto vêm proporcionando progresso a todos os setores do mercado de café.

Além disso, o equivocado e defasado discurso de que café trazia malefícios à saúde, após inúmeros estudos e comprovações científicas, já deu lugar a um atual e verdadeiro discurso, com embasamento científico, de que café, além de sua função como alimento, traz também diversos benefícios à saúde.

Diante de toda esta diversificação dos hábitos de consumo proposta pelas ondas do café e pela comprovação de seus benefícios à saúde, pode-se considerar que, hoje em dia, chegamos a um ponto em que o café é “fashion”, está na moda e, por isso, seu mercado, sim, deve seguir mais promissor do que nunca. Tanto é que, países cuja população até então não possuía o hábito e o prazer de tomar um cafezinho, estão começando a dar fortes indícios de que a realidade está mudando.

Mercados potenciais

Dentro desta evolução do consumo de café, enquanto alguns mercados seguem promissores, outros vêm surgindo como novidades surpreendentemente animadoras.

De um modo geral, antes da pandemia da Covid-19, as projeções de crescimento global para o consumo de café giravam em torno de 3,5%, com países emergentes, sobretudo da África, Ásia e Oceania se destacando com índices superiores a este.

Frente à pandemia, um fato muito interessante veio para confirmar que o mercado de café é realmente promissor: o consumo não teve queda considerável, praticamente se manteve estável, ou seja, apenas teve seu crescimento, que vinha contínuo, estagnado.

E, apesar desta estagnação do crescimento no consumo mundial em função da pandemia da Covid-19, os volumes embarcados no final do ano de 2020 pelo Brasil confirmam que o consumo segue aquecido e deve voltar a ter crescimento brevemente.

De um modo mais específico, há pouco tempo um relatório da Euromonitor International, elaborado pela analista Angelica Salado, apontou o Brasil, os Estados Unidos, a Indonésia, a Alemanha e o Japão como os cinco países mais promissores no setor e que devem oferecer ótimas oportunidades para o agronegócio café:

Brasil: atualmente, com a maior fatia de seu consumo surfando na segunda onda. Todavia, com o eminente desenvolvimento econômico do País, tudo indica que deve caminhar para a terceira onda. De fato, o maior palco da cafeicultura a nível mundial, pois além de ser o maior produtor do mundo, está também entre os maiores e mais promissores mercados quando o assunto é consumo.

No Brasil, o café é a segunda bebida mais tomada, ficando atrás somente da água. Segundo dados da OIC, o Brasil, com um consumo atual na casa de 22 milhões de sacas de 60 quilos, é o segundo maior consumidor do mundo, ficando atrás apenas dos EUA.

De acordo com o relatório da Euromonitor International, que aponta o Brasil como o mercado mais promissor do mundo, inclusive na frente dos

EUA, o País apresenta um crescimento contínuo do consumo, com taxas acima da média global e, ainda que o tradicional torrado e moído seja o tipo dominante. Formatos como cápsulas e grãos vêm ganhando destaque no País.

Estados Unidos: atualmente, a maior parte encontra-se surfando na terceira, ou até mesmo quarta onda do consumo. Com um consumo de 27,43 milhões de sacas de 60 quilos, os dados da OIC o colocam como o país de maior consumo no mundo, embora não produza o produto.

De acordo com o relatório da Euromonitor International, apesar de ser um mercado sólido, sua taxa de crescimento fica abaixo da média global, apresentando forte crescimento no *foodservice*. E, mesmo com toda a preocupação que os norte-americanos demonstram com relação à sustentabilidade, preço e qualidade, as cápsulas se tornaram o segundo maior segmento, superando os grãos.

Segundo a analista da Euromonitor International, Angelica Salado, a tendência no mercado norte-americano é que a maioria das oportunidades se concentre em produtos com maior valor agregado, tal como as bebidas prontas, que podem oferecer praticidade e premiunização.

Indonésia: com a maior parte de seu consumo surfando ainda na primeira onda, inferior a 1,0 milhão de sacas, o relatório da Euromonitor International coloca este como um mercado que, apesar de ter muito o que evoluir, apresenta-se como potencialmente promissor, haja vista a existente tendência de urbanização e novos estilos de vida que vêm levando os indonésios a buscar produtos convenientes, o que vem resultando em um crescimento na demanda por café solúvel.

Há, ainda, aqueles consumidores que, dado o fato de não possuírem condições econômicas para frequentar cafeterias, buscam reproduzir em casa a mesma experiência que teriam se as frequentassem.

Alemanha: com características marcantes da terceira onda, o mercado consumidor alemão é bem balanceado, possuindo também características das demais ondas do consumo. A Alemanha é um país membro da União Europeia, cuja soma dos cafés consumidos representa uma demanda anual de aproximadamente 45 milhões de sacas (OIC).

Segundo o estudo da analista da Euromonitor International, Angelica Salado, a Alemanha possui um mercado consumidor que, independentemente do tipo de café, preza muito por atributos como sustentabilidade, rastreabilidade e inovação, sendo estes aspectos amplamente considerados na hora da escolha da marca a ser consumida.

Japão: assim como nos EUA, atualmente o maior percentual de seu consumo surfa na terceira ou, até mesmo, quarta onda. De acordo com dados da OIC, o atual consumo dos japoneses encontra-se na casa de 7,48 milhões de sacas de café. A tendência é que brevemente o consumo de café neste

país seja duas vezes maior que o consumo de chá.

A analista Angelica Salado, em seu relatório, indica que o formato de maior consumo segue sendo o de grãos e que, dado o espaço limitado das residências no Japão, mesmo prezando pelo atributo conveniência, o formato de cápsulas tende a ter queda em seu ritmo de crescimento.

Apesar de não constar no referido relatório dos cinco países mais promissores para o mercado de café da Euromonitor International, temos que destacar um fenômeno que vem tornando diversos países, até então não tradicionais, em mercados altamente promissores para o agronegócio café: asiáticos e orientais estão cada vez mais adotando hábitos de consumo do Oriente e, dentre eles, o de tomar um cafezinho.

Se pegarmos um *mapa mundi* e fizermos um círculo naquela região do globo passando pela China, Japão, Filipinas, Indonésia e Índia, temos mais da metade da população mundial. O consumo daquela região em números ainda deixa a desejar, mas ao analisarmos o crescimento percentual do consumo, acima da média mundial, atrelado ao tamanho da população que habita aqueles países, percebemos o real potencial de crescimento do consumo existente no mundo.

A questão é que, enquanto vivenciamos um cenário consumidor repleto de estímulos, a produção segue repleta de desafios...

Obstáculos

Os maiores desafios dos cafeicultores são aque-

les que dificilmente se consegue ter controle. Dentre os principais, podemos citar dois como os mais intrigantes:

Intempéries climáticas: o comportamento das condições climáticas, em cada uma das fases fenológicas do cafeeiro, interfere em seu desempenho produtivo. As condições de déficit hídrico, das quais o mundo passa aliado às altas temperaturas, prejudicam diretamente a qualidade e a produção de café no mundo, além de distorcer o volátil mercado cafeeiro.

Ao considerarmos as duas últimas décadas, é possível notar que a produção mundial de café vem crescendo, entretanto, não de modo contínuo, pois a cada cinco ou seis anos, as condições climáticas impactam de modo negativo, causando retração na produção aquém do fator bienalidade da cultura cafeeira.

Como exemplo, podemos citar as três últimas ocorrências: nos anos de 2007/08, 2014/15 e 2020/21 a cafeicultura mundial vivenciou o impacto da alteração dos padrões de chuva, com consequente déficit hídrico e elevação das temperaturas, o que abalou a produtividade e a qualidade do café, assim como ocasionou aumento na ocorrência de pragas e doenças nas lavouras cafeeiras.

Portanto, é evidente que a influência dos fatores climáticos se tornou um dos, se não o maior desafio da cafeicultura mundial. Para evidenciar ainda mais este desafio, consideremos o momento atual: a irregularidade e má distribuição das chuvas durante o ano de 2020, com déficit hídrico severo aliado às altas temperaturas, ocasionaram perdas além





do esperado em função da bienalidade para o ano de 2021, deixando muitos cafeicultores em condições extremamente desafiadoras, dado o baixo volume de café que colherão.

Ainda dentro da esfera climática, há outros fatores que também são preocupantes e que podem trazer sérios prejuízos para o cafeicultor, tais como chuvas inesperadas durante a colheita, chuvas de granizo e geadas.

Escassez de mão de obra: tanto a colheita como o processamento do café requerem mão de obra em todas as etapas. Na América do Sul, em alguns casos, o custo desta mão de obra chega a 50%, ou até mais da atividade. Com o desenvolvimento econômico e a urbanização, este tipo de mão de obra tende a se tornar cada vez mais escasso e caro.

Países produtores subdesenvolvidos ou emergentes, na medida em que se desenvolvem, tendem a oferecer outras alternativas de trabalho, com menor desgaste e maior remuneração.

No caso específico do Brasil, este desafio vem se tornando maior ano a ano, pois trata-se de um país emergente em pleno progresso e, na medida em que se desenvolve, mais escassa se torna a disponibilidade deste tipo de serviço, que pode até ser substituído pela mecanização, mas somente em parte e não por completo.

Volatilidade

A volatilidade sempre existiu e continuará existindo. É também um desafio para cafeicultores, no entanto, não tão desafiador quanto os dois citados anteriormente, uma vez que o mercado já propõe diversas ferramentas a serem utilizadas, de modo a minimizar o risco das oscilações e melhorar os resultados do cafeicultor.

Atualmente, o café é a segunda *commodity* de maior volatilidade em suas cotações, ficando atrás apenas do petróleo. Por essa razão, o café é considerado um ativo de risco. A alta volatilidade das cotações do café se deve ao fato de que o café não é meramente uma *commodity* agrícola, mas uma *commodity* financeira, por permitir a alavancagem de grandes posições em bolsas, com pouca disponibilidade de recursos.

Isso porque os custos operacionais são baixos e necessita-se de capital apenas para a margem de garantia e ajustes diários das posições.

Enquanto *commodity* agrícola, fatores fundamen-

tais (oferta, demanda e estoques) são os que impactam nas cotações. Mas, enquanto *commodity* financeira, diversos outros fatores impactam, haja vista a participação de diversos fundos de investimento e especuladores que operam com o objetivo de ganho de capital.

Deste modo, mesmo quando não há novidades fundamentais, outros fatores seguem influenciando o dia a dia das cotações. Fatores técnicos, cambiais, econômicos, políticos, desempenho de outras *commodities* e mercados, são exemplos nítidos que, da mesma forma, afetam os preços.

Isso ocorre porque, com base nestas referências, os fundos que operam nas principais bolsas de café do mundo despertam seu apetite ou sua aversão ao risco frente a cenários de estabilidade ou instabilidade, direcionando seus investimentos para ativos de risco (como o café), ou ativos de menor risco.

Se, por um lado, esta participação de fundos nas bolsas de café aumenta sua liquidez, por outro, intensifica a oscilação de suas cotações.

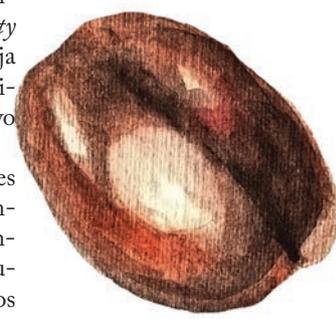
Estratégias

O cafeicultor, para superar os desafios da cafeicultura e obter êxito na atividade, deve se basear em três pilares básicos:

- Utilizar das tecnologias que o Brasil dispõe para alcançar maiores produtividades, a custo menor e com qualidade maior. Mesmo no Brasil, temos cafeicultores que ainda são adeptos de tecnologias defasadas e que devem buscar a renovação de suas lavouras, com novas cultivares e espaçamentos que, atrelados a determinadas técnicas de manejo, permitem melhor desempenho a custos reduzidos.

- Ter um nível de gestão que permita ao cafeicultor, ao menos, saber seu custo de produção, pois sem esta informação não é possível tomar as decisões mais assertivas, seja em relação às suas lavouras cafeeiras ou à comercialização de seus cafés.

- Utilizar ferramentas de mercado futuro disponíveis no mercado, para fazer o *hedge* do preço de seu produto, garantir ao menos uma parte de seu lucro e minimizar o risco inerente às oscilações do mercado cafeeiro. Se hoje o produtor consegue trazer uma parte de suas próximas três safras a um preço superior ao seu custo de produção, garantindo parte de seu lucro, por que não fazer? Afinal, um pouco de lucro não faz mal a ninguém! ☞



Autor:

João Marcelo Oliveira de Aguiar

Superintendente Executivo e Analista de Mercado da Fundação Procafé; professor de Gestão de Riscos e Estratégias de Mercado - Pós-Graduação em Cafeicultura - Uniube/Procafé e Q. Grader licenciado pelo Coffee Quality Institute
joamarcelo@fundacaoprocafe.com.br



CONSUMO MUNDIAL DE CAFÉ ATINGE 167,5 MILHÕES DE SACAS

Os países exportadores de café são responsáveis por 30% do consumo mundial e os importadores por 70%





Shutterstock

O consumo mundial de café para o ano cafeeiro 2019-20 foi calculado em 167,59 milhões de sacas, uma redução de 0,9% em relação ao que foi consumido em 2018-19.

Ao analisarmos o consumo global de café desde o ano cafeeiro 2015-16, quando o volume consumido foi de 155,67 milhões de sacas de 60 kg, fica evidenciado um aumento médio anual de 2,98 milhões de sacas.

Em 2016-17, o consumo passou para 158,77 milhões de sacas; em 2017-18 atingiu 161,6 milhões; e em 2018-19 a demanda mundial de café atingiu o maior volume da história, com o equivalente a 169,11 milhões de sacas de 60 kg.

No ano cafeeiro 2019-20 observou-se redução de 0,9% no consumo mundial de café, que atingiu

o equivalente a 167,59 milhões de sacas. Os motivos para essa ligeira redução da demanda mundial estão ligados à crise econômica e à recuperação limitada do consumo fora de casa, consequências do distanciamento social em vigor, decorrente da pandemia de Covid-19.

Ranking

Com relação aos blocos continentais, se estabelecermos um *ranking* decrescente, o maior consumidor de café do mundo é a Europa, com 55,09 milhões de sacas, 32,9% do consumo mundial no ano cafeeiro 2019-20; em segundo vem a Ásia e Oceania, responsáveis pelo consumo de 37,06 milhões de sacas (22,1%); em terceira posição a América do Norte, com 31,43 milhões de sacas (18,7%); seguida da América do Sul, com o equivalente a 26,9 milhões de sacas consumidas (16%).

Em quinto está a África, com 11,67 milhões de sacas (7%); e, por fim, México e América Central, que foram responsáveis pelo consumo de 5,42 milhões de sacas de café, o que equivale a 3,2% de todo café consumido no ano cafeeiro 2019-20.

Os dados aqui apresentados de performance da produção e consumo mundial de café constam do Relatório sobre o mercado de Café – outubro 2020, da Organização Internacional do Café – OIC, instituição representativa da cafeicultura mundial da qual o Brasil é país-membro, e que congrega 76 países produtores e consumidores de café, bem como administra o Acordo Internacional do Café, que encontra-se publicado na íntegra no Observatório do Café, do Consórcio Pesquisa Café, coordenado pela Embrapa Café.

Adicionalmente, vale esclarecer que o ano cafeeiro da OIC compreende o período de outubro a setembro.

Para onde vai nossa produção

Ainda em relação ao consumo mundial, analisando apenas o atual ano cafeeiro 2019-2020, é possível verificar que os países exportadores de café são responsáveis por cerca de 30% da demanda mundial, com 50 milhões de sacas consumidas, enquanto os países importadores por aproximadamente 70%, ao consumirem 117,6 milhões de sacas.

Além disso, de acordo com o Relatório da OIC, no ano cafeeiro 2019-20 a produção mundial supera o consumo em apenas 1,24 milhão de sacas de 60 kg. ☕

Fontes:

Observatório do Café
Consórcio Pesquisa Café

ARÁBICA, CONILON E ESPECIAIS

PERSPECTIVAS DE PRODUÇÃO E CONSUMO MUNDIAIS



No Brasil, o consumo de cafés especiais está crescendo a uma média de 15% ao ano. Então, a estratégia é produzir um grão com maior qualidade ou ter alguns lotes de cafés especiais

O café pertence à família botânica *Rubiaceae*, gênero *Coffea*, com mais de 90 espécies descritas. Destas, cerca de 25 são cultivadas comercialmente, sendo que apenas quatro têm importância expressiva no mercado mundial: *Coffea arabica*, conhecido como café arábica; *Coffea canephora*, conhecido como café robusta, e em menor volume: *Coffea liberica* e *Coffea dewevrei*, que produ-



Fotos: Shutterstock

Origem

O café arábica é nativo das terras altas da Etiópia, e atualmente é cultivado nos continentes americano, africano e asiático. As plantas são arbustos unicaules, suas folhas são verdes mais escuro e menores, os frutos são maiores, ovalados, com mais mucilagem e mais aderidos às plantas.

Oferece uma bebida de característica superior, de aroma acentuado e sabor adocicado, consumida pura ou em mistura com outras espécies de cafés. A temperatura ideal para seu cultivo é em torno de 18 a 22°C em altitudes maiores. Sua produção é mais concentrada nos Estados de Minas Gerais (MG) e São Paulo (SP).

Já o *Coffea canephora* é uma espécie diploide ($2n=22x=22$), possuindo 22 cromossomos. A espécie, ao contrário da arábica, é alógama (> 95% de fecundação cruzada) e suas mudas podem ser formadas por meio de clones ou sementes.

É nativo das florestas baixas da África Equatorial, na bacia do rio Congo, e atualmente cultivada em alguns países da África Central e Ocidental, no sudeste da Ásia e na América do Sul. As plantas da espécie *C. canephora* são arbustos multicaules, as folhas são maiores do que o arábica, exibindo cor verde menos intenso e nervuras acentuadas.

São plantas mais rústicas e produtivas em comparação ao arábica. Os grãos de *C. canephora* têm elevado teor de cafeína, são menos aromáticos e quando torrados produzem bebida diferenciada, por isso, o uso é mais comum no preparo de *blends* (ligas ou misturas) com café arábica ou outros.

As plantas de café canephora toleram temperaturas maiores, em torno de 23 a 26°C. A espécie canephora é mais cultivada nos Estados do Espírito Santo (ES), Rondônia (RO) e Bahia (BA).

Mercado

O Brasil exportou 44,5 milhões de sacas de café no ano de 2020, considerando o somatório de café verde, solúvel e torrado & moído, segundo relatório consolidado publicado em dezembro/2020, pelo Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (Cecafé, 2020).

Esse volume intitula ao Brasil um recorde histórico das exportações do produto, com um crescimento de 9,4% em comparação ao volume total exportado em 2019. Das 40 milhões de sacas que foram exportadas de café verde no Brasil, o café arábica corresponde a 88% e o restante é do café robusta.

Diante disso, verifica-se que ambas as variedades têm uma diferença significativa no mercado e isso se deve às suas diferenças de espécies, de planta, formato do grão, sabor, aroma e ao valor de mercado, conforme já citado.

zem o café libérica e o café excelsa, respectivamente.

O *Coffea arábica* é a espécie mais cultivada do gênero e responsável por cerca de 70% do café comercializado mundialmente. O café arábica é uma espécie alotetraploide ($2n=44x=44$), ou seja, possui 44 cromossomos e é autógama (<5% de fecundação cruzada), ou seja, em geral suas mudas são formadas por meio de sementes.

No ano de 2020, a produção da espécie de café arábica no Brasil ocupava uma área total de 1,5 milhão de hectares, o que resultou em produtividade média de 31,27 sacas por hectare. Com relação ao café conilon, a área total correspondeu a 369,6 mil hectares, com produtividade média de 38,56 sacas por hectare.

A produtividade do robusta é cerca de 23% maior do que o arábica, de acordo com a produção média de 2020. Entretanto, o preço médio em dólares do café arábica foi 69% maior do que o do robusta.

Agregado de valor

Analisando o mercado, o café arábica é bem mais valorizado do que o robusta, entretanto, isso não significa que é mais rentável plantar arábica do que robusta. A escolha da espécie irá depender das características regionais citadas anteriormente e do custo de produção por hectare da lavoura. Essas características devem ser avaliadas junto a uma consultoria técnica para definição da melhor estratégia de plantio e comercialização.

Demanda

Apesar da anormalidade causada pela pandemia, pesquisa da Associação Brasileira da Indústria de Torrefação e Moagem de Café (ABIC) mostra que 98% dos brasileiros consomem o grão. A tendência é que até 2021 a procura cresça mais de 3% no tipo comum.

Embora a maior parte do consumo doméstico ainda seja o produto tradicional, o café *premium* corresponde a 5 a 10% do total do setor. No Brasil, o consumo de cafés especiais está crescendo a uma média de 15% ao ano devido ao aumento no número de pessoas aderindo ao hábito de consumir

a bebida especial em seu dia a dia.

Com isso, uma estratégia para o produtor de café é, sem dúvidas, produzir um grão com maior qualidade e/ou ter ao menos alguns lotes de cafés especiais.

Blends preferidos

O objetivo do *blend* é equilibrar os cafés para que um tipo de grão complemente o sabor e outros atributos que o outro tipo de grão não oferece. Sendo assim, há inúmeras possibilidades de fazer essas misturas, devido à grande diversidade de grãos.

Há diferentes maneiras de fazer o *blend*, sendo de grãos de diferentes regiões, espécies, variedades, manejo de pós-colheitas, dentre outros. O tipo ideal de *blend* será de acordo com seu público-alvo.

Perspectivas

Depois de uma safra recorde para o Brasil, o setor cafeeiro se prepara para as consequências dos impactos climáticos que atingiram a maior região de arábica no Brasil no ano passado (2020).

A Conab estima uma redução entre 30,5% e 21,4% em comparação ao resultado apresentado na safra passada, a produção que ficará entre 43,8 milhões e 49,5 milhões de sacas, somados canéfora e arábica nesse ano de 2021.

Assim, teremos uma redução de oferta e o mercado vai reagir, podendo provocar o aumento de preço no mercado. De maneira geral, as cotações vêm oscilando sob pressão da força do dólar. A orientação é que o produtor tenha um preço médio de venda que cubra, no mínimo, o custo de produção, e que não deixe de participar do mercado futuro.

Enquanto ainda não se sabe o tamanho exato da quebra da safra para o Brasil, acredita-se que os preços permanecerão nos patamares atuais (em alta), considerando que a pandemia e o câmbio ainda são fundamentais para a formação de preços na bolsa. ☕

Autoria:

Daniela Andrade

Engenheira agrônoma e especialista em Planejamento Agrícola
daniela.agronomia9@gmail.com





Motores para equipamentos utilizados na produção do café:

- ☑ Descascadores
- ☑ Transportadores
- ☑ Secadores
- ☑ Moedores
- ☑ Trituradores

Entre em contato conosco!

✉ atendimento@herculesmotores.com.br

🌐 www.herculesmotores.com.br

Exclusividade Hercules:



Click Rural:

Motor monofásico projetado para suportar subtensão e sobretensão (110 a 127V e 220 a 254V) (220 a 254V e 440 a 508V)



Mais de 500 Postos autorizados em todo Brasil



Classe de isolamento F:
Suporta até 155° C



Fator de serviço de até 1,35



CAFÉ BRASILEIRO IGNORA O INSÓLITO 2020

A história da espécie humana pode ser contada a partir de grandes rupturas que marcaram sua trajetória civilizatória (guerras, recessões, catástrofes naturais e pandemias). Tais momentos, potencialmente, desencadeiam grandes inovações tecnológicas e comportamentais, pois, intrinsecamente, ensejam oportunidades para produção de nova inteligência capaz de produzir a desejada felicidade.

A sociedade, por exemplo, revalorizou o conhecimento científico que, antes da pandemia, estava desprestigiada em algumas nações.

A crise pandêmica provocou a perda de emprego e de renda em diversos países, restringindo o

consumo de bens duráveis. Assim, o principal esforço das nações, fazendo o que fosse preciso, se destinou a salvar as pessoas/famílias do desespero e da pobreza, dois ingredientes corrosivos do tecido social e terreno fértil para convulsões. Retornar à normalidade econômica exige que vençamos, no menor prazo possível, o ardiloso vírus.

Trajectoria

Os agroalimentos são mercadorias de primeira necessidade, conferindo tenacidade às oscilações do mercado. Independentemente da trajetória da renda *per capita*, por decorrência do crescimento



Fotos: Shutterstock

vegetativo da população, sempre haverá crescimento do *quantum* de alimentos demandados, imunizando o segmento contra impactos de movimentos adversos provindos da restrição econômica.

Por outro lado, as políticas de entrega monetária direta às populações empobrecidas foram, majoritariamente, direcionadas para a compra de alimentos, alavancando sua oferta e antecipando uma retomada econômica.

No decorrer da pandemia houve aumento no consumo de café em inúmeros mercados relevantes para a bebida. Aparentemente, os indivíduos buscaram numa xícara de café o conforto necessário para enfrentar o confinamento/quarentena.

Sob o refúgio de uma xícara de café produz-se reflexão articulada sobre sua realidade existencial (mal-estar), pautada pela abundância de mortos associada às imagens de covas escavadas em ritmo exponencial e dos velórios expedidos.

Realidade

A safra de café 2019/20, no Brasil, foi recorde histórico. Mais elevadas produtividades foram obtidas por meio do emprego de tecnologia agrônômica de ponta (safra zero, irrigação, podas de condução, manejo da fertilidade, fitossanitário e das espécies invasoras), inclusive iniciando os primeiros passos na chamada agricultura 4.0.

Favoráveis condições climáticas, nos mais distintos cinturões produtores, ofereceram qualidades excepcionais à bebida. Ademais, houve plena recuperação da produção de conilon capixaba.

As medidas adotadas contrariaram os cenários previstos e evitaram grandes dificuldades na contratação de mão de obra decorrente das restrições sanitárias impostas para reduzir a circulação do vírus.

Constituiu-se, portanto, em safra ímpar na história econômica da lavoura no País. Estimativa elaborada pelo Conselho dos Exportadores de Café do Brasil (CECAFE) indicam que a comercialização do produto gerou receita global de R\$ 39,2 bilhões!

Desafios

Apesar dos desafios logísticos, as exportações do agronegócio brasileiro permaneceram operando em capacidade ampliada pelos esforços portuários, registrados no período recente e pela eficiência do comércio exportador.

Após contabilizar embarques recordes em 2019 de 40,70 milhões de sacas (todos os tipos em equivalente verde), o ano que se encerrou promoveu um novo salto nas exportações de café, que totalizaram 44,52 milhões de sacas, ou seja, expansão de 9,38%, frente a igual período do ano anterior, assinalando, com esse montante, novo recorde de exportações brasileiras de café.

A cada temporada, o Brasil amalha mais expressiva fatia do mercado internacional da bebida, mérito esse que deve ser partilhado pelos cafeicultores (esforço pela melhoria da qualidade) e pela excelência das empresas atuantes no comércio exterior de café.

A crescente participação do café brasileiro no *market share* internacional do comércio da bebida reflete-se primeiramente em perda de fatias de mercado dos nossos principais concorrentes e, paralelamente, no aumento do resultado cambial amealhado pelo País.

Contabilizando o saldo apurado em 2020 com aquele obtido em 2019, houve expansão de 7,0%

no ano, mesmo considerando a queda das quantidades embarcadas de café solúvel.

Qualidade superior

As expressivas quantidades enviadas ao exterior poderiam ser erroneamente classificadas como produto apenas *commodity*. Porém, os embarques dos chamados cafés diferenciados, de qualidade superior, registram negócios crescentes que contribuem para revalorização da imagem do café brasileiro perante seus principais compradores.

Assim, as exportações dos cafés arábicas diferenciados (*gourmet*, mole e outros – certificados, orgânicos) somaram 7,88 milhões de sacas (segundo melhor resultado da década), recebendo em média US\$ 163,60/sc.

Aos preços médios atuais, na hipótese de queda de 13 milhões de sacas na produção de arábica na safra 2021/22 (produção de 36 milhões de sacas), representa mais de R\$ 900 milhões de receita que deixarão de fluir para os cinturões produtores, ou seja, aproximadamente R\$ 3 mil/mês para cada estabelecimento produtivo.

No Brasil, janeiro de 2021 demonstrou agravamento ainda maior dos efeitos da pandemia e outros países. As festividades do final do ano e o incipiente início da vacinação conduziu ao relaxamento das medidas protetivas para evitar a contaminação, agravando a disseminação da virose.

Paralelamente, no Brasil, os menos favorecidos deixarão de ser beneficiados pelo auxílio emergencial. Crescerá o desespero de milhões de pessoas que sobreviveram, em 2020, devido a essa política.

Herança da última safra

No que tange o agronegócio café, a safra 2020/21 recebeu herança da temporada anterior (excelente safra, colhida em 2020, associada a cotações relativamente remuneradoras), traduzindo-se em melhor condição financeira das explorações agropecuárias e, pelo menos no primeiro trimestre do ano, manutenção de pujantes embarques. A corrente safra, entretanto, será de ciclo de baixa, acentuada devido à prolongada estiagem associada a altas temperaturas médias, ocorrida ao longo das duas primeiras floradas.

O clima seco contribuiu, ainda, para o aumento do número de talhões podados, visando o revigoramento das lavouras estressadas tanto pela elevada produtividade anterior como pelo estresse ocasionado pela adversidade climática.

Associado a esses condicionantes, os cafeicultores perdem competitividade em decorrência do

aumento do custo de produção (diesel; fertilizantes e defensivos) e elevação do salário mínimo, que terão que ser suportados pela minguada safra.

Ainda que o mercado exiba reação altista nos próximos meses, com custos crescentes e escassez de produto, dificilmente teremos cafeicultores fechando a safra com as contas no azul.

Alternativas

A mobilização das lideranças do agronegócio café tende a buscar formas de mitigar baixa oferta de produto prenunciada: postergar os pagamentos dos créditos concedidos; estender as carências; subvencionar ainda mais o seguro; renegociar as operações *barter*; transferir mais sobras aos cafeicultores por parte de suas cooperativas; renegociar as tabelas de preços com os fornecedores, repassando com menor margem aos associados e, finalmente, reduzir os custos dos serviços prestados (análises de solo e sensorial, por exemplo).

A safra comercial 2021/22 poderá compensar a baixa disponibilidade do produto com preços em alta. Essa é uma hipótese que tem maior chance de se concretizar, na medida em que nossos concorrentes perderam fatia de mercado e o mundo passou a depender mais do café brasileiro.

Relatos recentes de exportadores testemunham o interesse dos importadores por embarques para imediato processamento industrial. O avanço das vendas externas brasileiras não ampliará os estoques existentes, que devem evoluir para baixa histórica. Com a confirmação de safra minguada, os preços tendem a reagir, porém, arriscar um patamar para as cotações futuras é, dos terrenos, o mais pantanoso.

Novo nicho de mercado

O bule de café voltou a ser utensílio de uso diário, frequentando sem intervalos o cotidiano. Os métodos de preparação da bebida ganharam suas vídeo-aulas pelas redes digitais. A praticidade das cápsulas em sistemas de distribuição *ecommerce* foi impulsionada, assim como os cafés especiais e os clubes de assinatura de cafés que compartilharam dessa mesma ferramenta comercial.

Confinados em *home office*, ampliaram-se as horas dedicadas aos expedientes laborais. As jornadas mais extensas têm como contrapartida maior fadiga, exigindo doses generosas de estimulante. Retidos pela quarentena, os intervalos para o café nunca foram tão necessários. Provavelmente, o hábito de coar seu café permanecerá após a superação da pandemia.



Frequentar cafeterias depende menos dos prazeres intrínsecos da bebida e mais da necessidade de ver e ser visto. Crê-se que haverá intensa procura pelas cafeterias e quiosques de café, ansiando por ressociação, ainda que se deparem com alteração da paisagem urbana, pois muitos estabelecimentos deixaram de existir.

As cicatrizes deixadas pela pandemia transformarão nossa forma de viver. Os hábitos de consumo incorporarão mais e maior sustentabilidade. Consumo frugal beneficiará a vida no planeta. Atender aos fragilizados será um desafio social inescapável.

O café cumprirá papel insubstituível de destravar por meio do prazer a engrenagem social necessária na travessia de 2021, tornando-a, ao menos, tolerável. ☕

Autoria:

Celso Luis Rodrigues Vegro

Engenheiro agrônomo, mestre e pesquisador científico do Instituto de Economia Agrícola (IEA)
celvegro@sp.gov.br

Eduardo Heron dos Santos

Bacharel em Ciência da Computação e diretor técnico do Cecafo
eduardo@cecafo.com



PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL

Shutterstock

RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL É PREMISSA NO ATUAL MERCADO

Especialistas comentam como a sustentabilidade se tornou ponto fundamental para a comercialização em um mercado cada vez mais exigente.

“Se não tem sustentabilidade, perde a concorrência” – foi com essa frase que Marcelo Bruschi, Fundador do Minas Hill Coffee, empresa revendedora de cafés especiais brasileiros com sede na Austrália, iniciou sua participação no painel digital promovido pela Semana Internacional do Café sobre produção sustentável, em novembro de 2020.

A afirmação vai de acordo com a tendência do mercado em ser cada vez mais exigente com a origem do produto que escolhe, não só pela qualidade, mas também pelos propósitos da marca em seu processo de produção.

Bruschi foi categórico em afirmar que qualquer empresário ou fazendeiro que queira manter negócios firmes tem que pensar na sustentabilidade como um todo e apresentar boas soluções para conquistar novos mercados.

Durante o encontro, o representante da Fazenda Cafezal em Flor, Mateus Bichara, reforçou a importância de debater e criar mecanismos para redução de utilização de plástico e pensar em mais recursos alternativos para o menor impacto ao meio ambiente. “Adotamos um modelo diferenciado com foco na minimização impactos” pontuou.

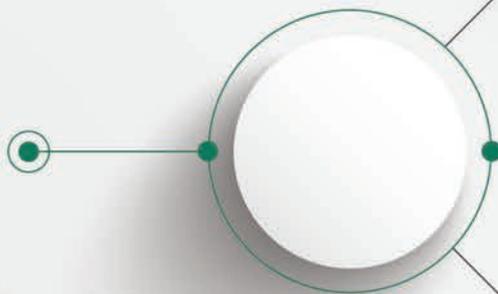
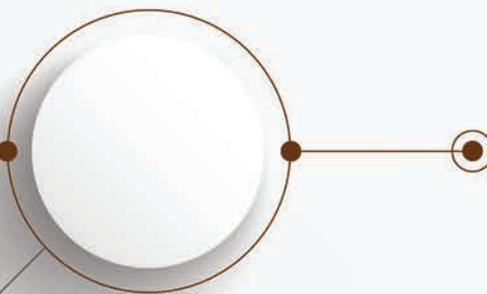
Entre as ações, Bichara ressaltou a adoção de embalagens monomaterial.

Foco no ser humano

A também produtora Miriam Aguiar, da fazenda Cachoeira, destacou que é preciso aumentar a percepção de toda cadeia cafeeira sobre o assunto com foco nas pessoas, tanto as que produzem quanto as que consomem. “Quando a gente entrega um café sustentável, entregamos muito mais que o produto em si, entregamos história, conhecimento e responsabilidade social. A transparência e o relacionamento são fatores cruciais nesse processo”, afirma.

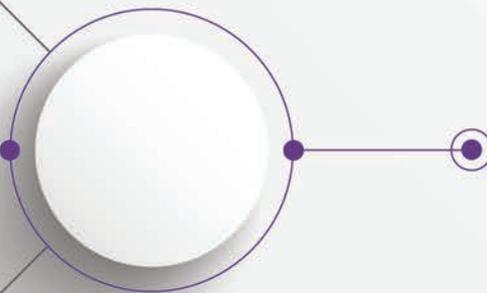
Para finalizar o encontro, Marcos Croce, produtor da fazenda Ambiental Fortaleza, destacou que o café ganhou *status* de experiência. Sendo assim, o consumidor faz questão de saber todas as informações que envolvem a bebida que consome. “O café tem *status* de companhia, de prazer de estar com os amigos e compartilhar bons momentos. Dessa forma, o consumidor deseja um produto que faça sentido para ele. Não é uma questão de preço, e sim, de valor”, afirma. ☺

PRODUÇÃO



CUSTOS

MERCADO



ESPECIAIS







CAFÉ ESPECIAL

AS PRINCIPAIS REGIÕES PRODUTORAS NO BRASIL

Consumo de cafés especiais aumenta cinco vezes
mais que o convencional no País



Segundo dados da Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA), enquanto a expansão do mercado de cafés especiais chega a 15% ao ano, o convencional cresce apenas 3%.

No ano passado, a produção de cafés especiais representou 15,6% da produção nacional de café, de 51,3 milhões de sacas. De um total de 8,0 milhões de sacas de cafés especiais produzidas no País, 6,75 milhões foram exportadas, o que representou uma fatia de 20% dos embarques totais do País.

Os números explicam por que cada vez os produtores voltam as atenções para um mercado que, a cada dia, cai no gosto do brasileiro. O Sul de Minas e a Mantiqueira de Minas aparecem como as principais regiões produtoras de café especial no Brasil. Mas, outras regiões também crescem e se especializam na produção do café diferenciado.

Chapada Diamantina

No Planalto, com altitude média de 850 metros e temperatura amena, as características são ideais para o cultivo do arábica. A colheita é feita durante o inverno chuvoso e exige maior atenção dos produtores na hora da secagem. Entre as regiões da Chapada Diamantina estão cidades premiadas, como Piatã, Mucugê, Ibicoara, Vitória da Conquista, Barra do Choça e Poções.

Características do café: encorpado e aveludado, adocicado, com acidez cítrica, notas de nozes, chocolate e final prolongado.

Cerrado Mineiro

O Cerrado Mineiro apresenta clima seco durante o período da colheita, o que faz com que o café sofra menos com a umidade depois de colhido. A região, que abrange 55 municípios localizados no Triângulo, Alto Paranaíba e Noroeste de Minas, conquistou a Denominação de Origem em 2013 e foi a primeira no País a receber este reconhecimento na cafeicultura.

As principais cidades produtoras são: Patrocínio, Monte Carmelo, Araguari, Patos de Minas, Campos Altos, Unaí, Serra do Salitre, São Gotardo, Araxá e Carmo do Paranaíba.

Características do café: aroma intenso, com notas de caramelo e nozes, acidez delicada e cítrica, encorpado, sabor doce, com notas de chocolate e finalização de longa duração.

Sul de Minas

O clima e o relevo favoráveis, aliados a uma produção artesanal da bebida, são os segredos da premiada região. Os fatores para o sucesso são a dedicação em todas as etapas da produção, a infraestrutura sólida e os investimentos em pesquisa.

No Sudoeste dessa região há cidades produ-

toras, como Guaxupé – que tem a maior cooperativa do Brasil, a Cooxupé, e as cidades de Varginha e Três Pontas. O Sul de Minas tem temperatura amena (entre 18 e 20°C) e altitudes elevadas (até 1.400 metros) e tornou-se um dos principais produtores de cafés especiais do Brasil. Outros municípios produtores são Poços de Caldas e Muzambinho.

Características do café: Sudoeste – corpo médio, acidez alta, adocicado, com notas florais e cítricas; Montanhas – corpo aveludado, acidez alta, adocicado, com notas de caramelo, chocolate, amêndoas, cítricas e frutadas.

Matas de Minas

Região que surgiu para o mercado de cafés especiais após o início da produção de café cereja descascado. Hoje, os produtores estão entre os finalistas dos concursos de cafés especiais e exportam para países como Japão, Europa e Estados Unidos. As principais cidades produtoras são: Diamantina, Presidente Kubitschek, Manhuaçu, Ervália, Araponga e Viçosa.

Características do café: corpo médio a encorpado, acidez média, doçura alta, com aroma a chocolateado e sabor cítrico.

Mantiqueira de Minas

Situada na face mineira da Serra da Mantiqueira, no Sul de Minas Gerais, a região tem tradição secular na produção de cafés de qualidade. A Mantiqueira de Minas é, hoje, uma das regiões mais premiadas do Brasil.

Em 2011, a área foi reconhecida como Indicação Geográfica (IG), na modalidade Indicação de Procedência (IP), pela sua tradição e reputação mundial em produzir cafés especiais com perfil sensorial altamente diferenciado. Esses cafés raros e surpreendentes refletem a combinação de um *terroir* único e do saber fazer local, que busca continuamente a excelência.

Entre os municípios, destaca-se Carmo de Minas, uma pequena cidade que conquistou muitos prêmios. Outras cidades na região que se destacam na produção são: Conceição das Pedras, Paraisópolis, Jesuânia, Lambari, Cristina, Dom Viçoso e Pedralva.

Características do café: Via úmida – notas cítricas e florais, corpo cremoso e denso, acidez cítrica com intensidade média alta, doçura alta, finalização longa; Via seca – cítrico, floral, frutado, corpo cremoso e denso, acidez média-alta e doçura alta.

Alta Mogiana

Tradicional produtora de cafés, congrega 15 mu-

nicípios paulistas – Altinópolis, Batatais, Buritizal, Cajuru, Cristais Paulista, Franca, Itirapuã, Jeriquara, Nuporanga, Patrocínio Paulista, Pedregulho, Restinga, Ribeirão Corrente, Santo Antônio da Alegria e São José da Bela Vista – e oito municípios mineiros – Claraval, Capetinga, Cássia, Ibiraci, Itamogi, Sacramento, São Sebastião do Paraíso e São Tomás de Aquino – distribuídos em meio aos polos cafeeiros de Franca, Pedregulho (um dos municípios mais altos do Estado) e Altinópolis.

Características do café: aroma marcante, frutado, com notas de chocolate e nozes, corpo cremoso aveludado, acidez média e muito equilibrada e finalização prolongada, com uma doçura de caramelo e notas de chocolate amargo.

Média Mogiana

Nesta região, a maior concentração de café fica em São João da Boa Vista. É uma área climaticamente apta para o grão, montanhosa e com alguns municípios acima de 1.000 metros de altitude, produtividade alta e de muito boa qualidade.

A produção de café abrange cinco dos 16 municípios produtores, sendo alguns deles: Espírito Santo do Pinhal, Santo Antônio do Jardim e São João da Boa Vista.

Características do café: boa acidez, doçura média, corpo médio, notas de chocolate, castanha e nozes.





Montanhas do Espírito Santo

O café produzido nesta região montanhosa, acima de 400 metros, é o arábica. A partir da década de 1980, foi iniciado um trabalho de melhoria da qualidade. As técnicas tradicionais foram substituídas por novas máquinas, o que possibilitou maior controle no processamento do grão. As principais cidades produtoras são: Afonso Cláudio, Venda Nova do Imigrante, Alfredo Chaves e Castelo.

Características do café: Montanhas – encorpado e com acidez de média a alta, doçura e boa complexidade de aromas.

Rio de Janeiro

Apesar de hoje não ser um grande produtor de café, o Estado tem papel histórico importante, pois deu início ao cultivo do café brasileiro em grande escala. Outros Estados produtores do grão no Brasil, que também atingem até 200 mil sacas por ano, são Pará, Mato Grosso e Pernambuco.

Os municípios de Piraju, Tejupá, Timburi, Fartura, Ourinhos e Sarutaiá destacam-se entre os que mais produzem cafés premiados na região. O maior problema enfrentado pelos produtores é a umidade relativa do ar, que provoca uma fermentação maior no café. A solução encontrada foi a produção do

tipo cereja descascado. A região de Ourinhos é a terceira mais produtiva do Estado paulista.

Características do café: corpo médio, elegante, com acidez cítrica, aromas de erva-cidreira e capim-limão e finalização adocicada.

Norte Pioneiro do Paraná

A região dispõe de fortes cooperativas, institutos agrônômicos e de pesquisa, e ainda produtores empenhados para que o crescimento da cafeicultura seja forte e constante. A Associação de Cafés Especiais do Norte Pioneiro do Paraná (Acenpp) e a Cooperativa de Cafés Especiais e Certificados do Norte Pioneiro do Paraná (Cocenpp) abrangem 45 municípios e contam com a participação ativa de aproximadamente 300 produtores.

As principais cidades são: Jacarezinho, Ribeirão Claro, Carlópolis, Ibaiti, Abatiá, Joaquim Távora, Pinhalão, Santo Antônio da Platina.

Características do café: corpo médio, doce, com acidez média e notas de chocolate e caramelo. ☕

Fontes:

G1 Sul de Minas e EPTV Sul de Minas.

O QUE FAZ UMA XÍCARA DE CAFÉ CUSTAR R\$ 420?

Os cafés gourmet ganharam popularidade nos últimos anos - mas o que faz uma variedade de café ser tão valiosa?





No leilão anual de cafés premiados do Panamá, todos os olhos se voltam para os preços. Isso porque a cada ano é batido um novo recorde. Em 2020, o grão mais bem avaliado foi vendido por US\$ 1.300 (R\$ 7,3 mil) por libra (454 gramas), superando os US\$ 1.029 (R\$ 5,8 mil) de 2019.

Em 2018, o café vencedor, leilado por US\$ 803 (R\$ 4,5 mil), foi uma variedade chamada Elida Geisha, colhida em uma plantação familiar situada dentro de uma reserva de floresta vulcânica no Oeste do país.

Apenas 45 kg do café foram vendidos no leilão para um grupo formado por compradores chineses, japoneses e taiwaneses, e também para um americano, da Klatch Coffee, de Los Angeles. A Klatch garantiu 4,5 kg do lote, e logo lançou uma promoção: uma xícara do ‘café mais caro do mundo’ por US\$ 75 (aproximadamente R\$ 420).

“Quando pensamos nos melhores vinhos ou conhaques, há tantas bebidas agradáveis semelhantes, e não hesitamos”, diz Darrin Daniel, diretor-executivo da Alliance of Coffee Excellence, uma organização sem fins lucrativos com sede em Portland, nos EUA, que apoia pequenas fazendas produtoras de cafés especiais em todo o mundo. E, segundo ele, o café de alta qualidade também merece esse tratamento. Afinal, foi necessário muito esforço para produzir aquela xícara de café em particular.

Concursos e leilões

Hoje, há dezenas de concursos e leilões de café. A Cup of Excellence, organizada pela Alliance of Coffee Excellence, é conhecida como ‘Olimpíada do Café’ e atrai agricultores de 11 países.

A The Best of Panama, competição que corou a variedade Geisha da Lamastus Family Estates (2018 e 2019) e Finca Sophia (2020), também atrai um público internacional. Os cafés com maior pontuação nessas competições são vendidos por um valor muito mais alto do que US\$ 1,10 por libra, não necessariamente US\$ 1.300, mas às vezes entre US\$ 100 e US\$ 300 por libra.

“É gratificante para os agricultores e para os consumidores”, afirma Ric Reinhardt, diretor-executivo emérito da Associação de Cafés Especiais da América (SCAA, na sigla em inglês). “Enquanto os agricultores têm uma vida melhor, os consumidores desfrutam de um produto melhor”.

A variedade Elida Geisha, vencedora em 2018

e 2019, vem de uma pequena fazenda em Boquete, no Panamá, administrada por quatro gerações da família Lamastus. Embora a família cultive café por mais de 100 anos, o grão Elida Geisha é relativamente novo. Por muito tempo, a fazenda da família enfrentou dificuldades e perdeu dinheiro, diz Wilford Lamastus Jr, produtor de café da quarta geração da Lamastus Family Estates.

Em 2004, o grupo se viu diante de um momento decisivo: outra propriedade familiar, a fazenda La Esmeralda, encontrou uma variedade rara de café chamada Geisha. Destaque na competição daquele ano, foi vendida a US\$ 21 por libra, um recorde na ocasião. Logo, outros agricultores, incluindo a família Lamastus, também começaram a cultivar o grão.

Origem da variedade

Também conhecida como *Gesha*, esta variedade se originou na década de 1930 na região de Gesha, na Etiópia. Por volta dos anos 1960, as sementes acabaram chegando a um centro de pesquisa na Costa Rica, e depois ao Panamá.

Os fazendeiros descobriram que a variedade era resistente e capaz de sobreviver a certas doenças, mas produzia pouco café e não era saboroso. Por anos, ficou esquecida, até que a família Peterson, da fazenda La Esmeralda, descobriu a variedade por acaso durante um levantamento na propriedade. E constatou que, se cultivada em altitudes mais elevadas, produzia um café de sabor único e acentuado.

“Você pode passar a vida toda encontrando ocasionalmente uma ou duas notas (florais e/ou frutadas) juntas em um café realmente bom”, diz Reinhard. “Mas, no caso da variedade Geisha, você encontra toda uma sinfonia dessas notas”.

A família Lamastus comprou e plantou as primeiras sementes em 2006. Demorou oito anos, muito mais do que a maioria das variedades de café leva até a primeira colheita. Os pés de café eram difíceis de ser cultivados. Lamastus estima que 20% morreram durante a transferência do viveiro, enquanto outros padeceram por estarem muito expostos a altitudes tão elevadas.

Mas diz que eles também foram abençoados com um excelente terreno para plantio, um rico solo vulcânico, um microclima único de grandes altitudes e uma localização central entre o Caribe e o Oceano Pacífico.

A colheita e o processamento dos grãos exigem

bastante atenção a cada detalhe para que o sabor do café possa ser realçado. Cerca de 20% dos 65 hectares da fazenda agora são dedicados à variedade Geisha, e eles ainda planejam expandir.

Recorde

Em 2018, o grão Elida Geisha, da família Lamastus, venceu em sua categoria. Em 2019, a família ganhou duas vezes, tanto com a variedade Elida Geisha natural, quanto com o Elida Geisha lavado, alcançando, no leilão, o preço recorde de US\$ 1.029 por libra.

Michael Perry, comprador e especialista da Klatch, foi um dos jurados do concurso ‘The Best of Panama’ de 2018, parte de um júri internacional que provou os cafés às cegas, dando uma nota de 1 a 100 para cada variedade. Perry concedeu 97 pontos ao Elida Geisha natural.

“Foi a melhor xícara que já degustei na vida”, diz ele, que só não deu nota 100 para o caso de aparecer algo ainda melhor no futuro. Perry logo se juntou a um grupo de compradores, como o Black Gold, de Taiwan, para dar um lance em conjunto no leilão.

Com o custo de envio e preparação do café, Perry estima que o preço final ficou próximo de US\$ 1.000 por libra, e cada libra produz cerca de 80 xícaras de café. Klatch transformou isso em uma experiência: em eventos privados, os clientes não apenas pagam para saborear uma xícara do café raro, como também aprendem sobre suas origens.

“Mesmo as pessoas que estão pagando pelo café não sabem exatamente por que estão pagando tanto”, afirma Heather Perry, vice-presidente da Klatch e presidente da SCAA. “Portanto, adicionar contexto ajuda”. Profissional da indústria de bebidas, ele se autodescreve como esnobe em relação a café, ao ponto que quando viaja, leva seus próprios grãos, moedor e cafeteira para preparar uma xícara todas as manhãs.

“É claro que você não vai pagar US\$ 75 por uma xícara todos os dias”, diz Walsh. “Mas você compra boas garrafas de vinho ou uísque, e paga rios de dinheiro por relógios ou sapatos que usa apenas uma vez. Adoro café e queria poder dizer: provei”. Walsh degustou então o café, saboreando a combinação incomum de sabores florais e frutados. E não podia estar mais certo da sua decisão: “Você simplesmente não consegue sentir isso no café do dia a dia”, conclui. ☕

LEILÃO DOS VENCEDORES DO CUP OF EXCELLENCE QUEBRA RECORDES

Mesmo diante dos impactos econômicos causados pela pandemia de Covid-19, o leilão dos melhores cafés especiais do Brasil, na safra 2020, bateu recordes. O pregão registrou o maior preço médio da história, ao atingir US\$ 14,5 por libra-peso, o que equivale a *R\$ 9.662,99 (US\$ 1.918,06) por saca de 60 kg. A arrecadação total foi de *R\$ 1.864.740,60 (US\$ 370.142,44), o melhor nível em reais alcançado no leilão do Cup of Excellence no País.

O pregão dos vencedores do principal concurso de qualidade do mundo, realizado pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) em parceria com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) e a Alliance for Coffee Excellence (ACE), ocorreu em 10 de dezembro, em plataforma on-line.

O maior lance do leilão foi pago ao café campeão da competição, produzido pelo jovem Luiz Ricardo Bozzi Pimenta de Sousa, no Sítio Escondida, em Venda Nova do Imigrante, nas Montanhas do Espírito Santo. Dividido em dois lotes, a primeira fração recebeu o equivalente a *R\$ 26,7 mil por saca (US\$ 40/lb-peso ou US\$ 5.291,20) e a segunda *R\$ 25,9 mil/saca (US\$ 38,9/lb-pe-

Preço médio recorde do leilão, **US\$ 14,5** por libra-peso, é **1.198%** maior que a referência da bolsa norte-americana



Shutterstock

so ou US\$ 5.145,69). Já o menor valor pago a um dos vencedores foi de *R\$ 6,7 mil por saca (US\$ 10,05/lb-peso ou US\$ 1.329,41).

A diretora da BSCA, Vanusia Nogueira, comemora os resultados alcançados e destaca que a qualidade e a sustentabilidade dos cafés brasileiros fidelizam parceiros e clientes em todo o mundo. “Apesar do delicado cenário econômico internacional, pudemos celebrar esses recordes no leilão do Cup of Excellence. Creio que esses patamares só foram alcançados pelo grau de conhecimento que os principais compradores mundiais adquiriram sobre todo o processo produtivo do café brasileiro e pela possibilidade de o Brasil cultivar cafés com potencial para atender a todos os paladares”, comenta.

Preço além do convencional

A título de comparação, os desempenhos alcançados no leilão dos vencedores do Cup of Excellence - Brazil 2020 são significativamente maiores do que os preços praticados na Bolsa de Nova York, principal referência para comércio de café arábica no mundo. O lance pago pelo campeão (US\$ 40 por libra-peso), por exemplo, é 3.304% superior

ao valor de US\$ 1,2105 por libra-peso do vencimento março/21 do contrato “C” (fechamento de 10 de dezembro), o mais negociado na plataforma nova-iorquina.

Já o preço médio recorde do leilão, que ficou em US\$ 14,5 por libra-peso, é 1.198% maior que a referência da bolsa norte-americana.

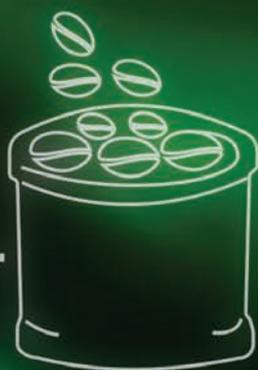
**Dólar a R\$ 5,0379, conforme fechamento de 10/12/2020.*

Cup of Excellence

O principal concurso para cafés especiais do mundo integra as ações do projeto setorial “Brazil. The Coffee Nation”, desenvolvido em parceria com a BSCA e Apex-Brasil, com foco na promoção comercial do produto brasileiro no mercado externo. O objetivo é reforçar a imagem dos grãos nacionais em todo o mundo e posicionar o País como fornecedor de alta qualidade, com utilização de tecnologia de ponta decorrente de pesquisas realizadas.

O projeto visa, ainda, expor os processos exclusivos de certificação e rastreabilidade adotados na produção nacional de cafés especiais, evidenciando sua responsabilidade socioambiental e incorporando vantagem competitiva aos produtos brasileiros. ☞





MERCADO

O QUE SE ENTENDE POR CAFÉ ESPECIAL?

A ordem é: 'Foco no cliente!' Há anos a agricultura brasileira vem se desenvolvendo. Aprimorar técnicas produtivas, que resultem em maiores produtividades, já não é suficiente. O consumidor brasileiro está cada vez mais exigente, em busca de sabores e experiências que fazem do simples hábito de tomar um cafezinho um momento prazeroso.

2020 foi um ano que mudou nossas vidas, e nos forçou a desenvolver novos hábitos. Ficar confinado em nossas residências despertou a vontade nos consumidores de apreciar o cafezinho em casa, o que antes só era possível consumir em cafeterias.

É um mercado que vem crescendo aos poucos. E neste ritmo, produtores e consumidores vão aprendendo juntos a produzir dia a dia com mais qualidade, bem como apreciar cafés de qualidade cada vez superior.

Preparando o café certo ou errado, a experiência envolvida em degustar um café especial, sabendo que você tem em sua xícara um produto cultivado e preparado com todo zelo possível, é uma experiência incomparável.

Do que se trata?

Mas, afinal, o que é um café especial? Essa é, talvez, a pergunta de ouro que confunde muitos consumidores. Uns pensam que só em ser café arábica ele já é especial, outros confundem conceitos de um café fino com café especial. É um mercado que vem demandando informações, e na era da comunicação encontramos diversas informações.

Então, para entendermos de vez como é a classificação dos cafés no Brasil, bem como quais tipos de cafés e como é feita a classificação de um café especial, seguem os protocolos de classificação.

No Brasil, utilizamos a Classificação Oficial Brasileira (COB) como referência nos contratos. Essa classificação inicia com a separação de uma amostra de 300 gramas de café. O café tem uma característica de classificação pelo número de defeitos encontrados na amostra, resultando no tipo do café, podendo ser tipo 1, tipo 2, até tipo 8, lembrando que quanto menor o tipo, menos defeitos na amostra e melhor é a qualidade daquele lote.

Após realizada identificação e descarte dos defeitos, partimos para a determinação da peneira do lote. Para isso, são utilizadas várias peneiras que separam os diferentes tamanhos e formatos dos grãos.

Além da peneira, o café é classificado pela cor e aspecto dos grãos. Finalizamos esta primeira etapa de classificação com a determinação da umidade do café, devendo estar situada entre 11 e 12% de umidade.

A torra

O próximo passo é a torra do café, para então determinarmos a classificação da bebida do lote. Em geral, utiliza-se a torra média para esta determinação, pois o café expressará o máximo de doçura e corpo neste ponto de torra.

Este é o ponto mais utilizado para determinação da qualidade da bebida de cafés especiais. Classificamos o café em bebidas finas, que é um padrão considerado de boa qualidade e que possui melhor remuneração no mercado, que são elas: duro, apenas mole, mole e estritamente mole, sendo a bebida dura a de menor qualidade neste grupo e a estritamente mole a de maior qualidade.

Além das bebidas finas, há a classificação de bebidas fenicadas, que são os padrões de bebida não agradáveis e que possuem irregularidades como fermentações indesejadas, sendo elas: riado, rio e riozona.

Protocolo SCAA

Além do COB no Brasil, também utilizamos o protocolo da SCAA (Special Coffee Association

of America). Segundo este protocolo, não são tolerados defeitos considerados de Categoria 1 (preto, ardido, coco, atacado por fungos, paus, pedras e grãos brocados) e no máximo cinco defeitos de categoria 2 (parcialmente preto, parcialmente ardido, pergaminho, mofado, imaturo, malformado, concha, quebrado/cortado, casca, grão brocado-ataque leve). Caso identificado algum destes defeitos, ou acima dos cinco defeitos da categoria 2, o lote é descartado para esta classificação.

Neste sistema de classificação, o café é pontuado de 0-100, levando em consideração aspectos como uniformidade, doçura, sabor, acidez, corpo, etc. Os cafés que obtêm acima de 80 pontos já são considerados especiais. No entanto, devido ao avanço que os produtores rurais deram no quesito qualidade, alguns compradores apenas remuneram ágio para cafés acima de 82 pontos, refinando ainda mais o conceito de qualidade.

Ainda com todos esses critérios, sigo dizendo

que o melhor café é aquele que você gosta! Experimente novos sabores que essa bebida pode proporcionar.

Como o mundo enxerga nossos cafés?

O Brasil, há anos, se destaca por ser o maior produtor de cafés do mundo. No entanto, o reconhecimento por produzir grande volume de cafés especiais é relativamente recente. Tínhamos a imagem de produzir um café *commodity*.

Uma das estratégias para mapear, identificar e reconhecer os cafés especiais em Minas Gerais foi organizar a cadeia produtiva, e então buscar as Denominações de Origem e Indicações Geográficas, afim de valorizar os cafés especiais que são produzidos em cada região. Juntamente a essa estratégia, vemos um crescente número de concursos de qualidade de café, premiando os produtores e trazendo visibilidade a esses atores fundamentais detenedores da produção dos cafés.

tores da produção dos cafés.

A crescente demanda por grãos especiais mobilizou as entidades do setor a desenvolver políticas que melhor relacionem a demanda dos consumidores com a competência produtiva dos produtores e uma ação dentro desta estratégia é o incentivo à produção de cafés especiais.

Por vezes, sabemos que a legislação ambiental e social brasileira é bastante rigorosa. Neste sentido, vemos uma crescente adoção dos produtores a programas de certificação, que na maioria dos casos focam o protocolo a ser seguido baseado na legislação do país vigente.

Enfrentamos uma rigorosa legislação, que destaca o produtor rural brasileiro como líder mundial em preservação do meio ambiente e responsabilidade social, e principalmente líder em eficiência, produzindo mais e utilizando menos terras.

Temos diversas regiões produtoras se destacando na produção de cafés especiais. As entida-



des do setor vêm se unindo e utilizando da Denominação de Origem e Indicação Geográfica para destacar a qualidade do café nas diferentes regiões produtoras. Sem dúvidas o selo de Denominação de Origem assegura ao consumidor a procedência daquele café.

Valor agregado

Alguns pesquisadores dizem que o café é colhido em seu ponto máximo de qualidade (na maioria dos casos), e ao passar pelos processos de pós-colheita, apenas perde qualidade, deixando de ser especial. Com este conhecimento em mente, vários estudos foram desenvolvidos com a finalidade de obter respostas ao melhor manejo pós-colheita ou, ainda, aquele que mantivesse o máximo das características originais do fruto.

O processo de pós-colheita foi muito aprimorado. Hoje conhecemos o manejo ideal para cada tipo de café. Mas, ainda assim, produzir um café especial exige do produtor rural um cuidado e esforço muito grandes para mantermos as caracte-

rísticas dos grãos e não perdermos a qualidade na xicara.

Maturação ideal para colher, a opção pelo processo via seca ou via úmida, secagem natural ou mecânica, a espessura do lote no terreiro, tipo de revestimento do terreiro, terreiro suspenso, manejo no terreiro, temperatura do ar no secador, temperatura na massa de grãos, umidade ideal para armazenamento - tudo isso deve ser analisado e monitorado pelo produtor para, talvez, conseguir a obtenção de um café especial. Todo cuidado é pouco!

Além dos cuidados citados, a depender da variedade, altitude, manejo e condução da lavoura, o café naturalmente tem a capacidade de expressar, em sua bebida, sabores e aromas irresistíveis. Mas, lembramos que porteira afora ainda existe um universo de processos pelo qual o café ainda pode perder sua qualidade.

Um armazenamento inadequado, uma torra além do ponto, uma moagem diferente da exigida pelo método de preparo, a temperatura da água, são fatores de um processo que podem levar um café especial a um sabor não tão especial.

Sem parar

Produzir cafés especiais não é tarefa fácil. Além de todo o manejo envolvido, é necessário que o produtor mantenha os registros de rastreabilidade destes cafés.

Por vezes, os compradores destes cafés querem saber todo o processo pelo qual o grão passou, e quanto mais informações o produtor conseguir entregar, com certeza ele estará agregando valor ao seu café.

Aqueles produtores que amam o que fazem e que querem oferecer ao mercado não só um café, mas uma bebida com qualidade e responsabilidade, certamente estão produzindo cafés especiais. E, a cada dia que passa, temos mais adeptos a esse conceito. ☕

Autoria:

Leonardo Guerra Pedron

Engenheiro agrônomo e produtor rural
leonardo.pedron2@gmail.com

Ronaldo Machado Junior

Engenheiro agrônomo, mestre em Fitotecnia e doutorando em Genética e Melhoramento - Universidade Federal de Viçosa (UFV)
ronaldo.junior@ufv.br



As selecionadoras ópticas da Bühler oferecem a maior capacidade e rendimento superior na remoção dos defeitos com cores e materiais indesejados, garantindo uma maior pureza dos grãos selecionados.



Consulte mais informações em:
www.buhlergroup.com

SANMAK B MultiVision™.

Tecnologia
avançada para
classificação de
cafés especiais.





CAFÉS ESPECIAIS

INÚMERAS EXPERIÊNCIAS SENSORIAIS

Os amantes de café sabem que a bebida pode ter inúmeros sabores e aromas peculiares. De olho neste nicho de mercado do café, cafeicultores brasileiros vêm investindo na produção de cafés especiais em busca de maior retorno financeiro.

Sabendo que o varietal é um dos principais fatores determinantes da qualidade do café, o Instituto Agrônomo (IAC), da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, conduz pesquisas com o objetivo de desenvolver cultivares de café com nuances de sabores e aromas, como floral, frutado, achocolatado, cítrico e especiarias, dentre outros, e elevada qualidade de bebida para atender ao exigente mercado de cafés especiais.

“A nossa proposta é disponibilizar uma carta de cafés especiais diferenciados, ou seja, opções va-

riadas de cultivares de alta qualidade de bebida. Há, também, a possibilidade de reorientar as pesquisas científicas que possam resultar em recomendação de varietais específicos para atender às demandas apresentadas nas diferentes regiões geográficas onde se pretende cultivá-los”, diz o pesquisador do IAC, Gerson Silva Giomo.

As características dos grãos e da bebida se devem principalmente ao fator genético/varietal, mas podem variar em função de outros fatores secundários, como o local de produção, o processamento pós-colheita e a forma de secagem.

O preço do café varia de acordo com a qualidade dos grãos, qualidade da bebida e oferta de produto no mercado, com algumas oscilações entre as regiões produtoras. Em média, o café comum, tipo 6, bebida dura, gira em torno de R\$ 600,00 a saca. Já um café especial, bebida mole, pode passar de



Fotos: Shutterstock

R\$ 1.000,00 a saca, dependendo da nota de avaliação sensorial e da oferta e procura do produto no mercado.

Café velho e café envelhecido: qual a diferença?

Recentemente foi apresentado aos consumidores brasileiros um produto diferenciado, elaborado com grãos envelhecidos de café. O pesquisador do IAC esclarece as principais diferenças entre o café velho e o envelhecido.

“De modo geral considera-se que café velho é aquele proveniente de qualquer grão que não seja de safra atual, ou seja, elaborado a partir de grãos que envelheceram naturalmente durante um determinado período de armazenamento. Assim, um café em grão cru armazenado de forma convencio-

nal em sacaria de juta e em ambiente não climatizado já é considerado velho a partir de 12 meses após a colheita, quando são também chamados de cafés de safra remanescente”, explica.

Já o café envelhecido é aquele obtido a partir de grãos de safra atual, ou seja, grãos novos submetidos a algum processo de envelhecimento artificial, em condições controladas, e por determinado período de tempo. Neste processo de envelhecimento controlado ocorrem alterações físico-químicas nos grãos crus que posteriormente irão proporcionar um perfil sensorial diferenciado ao café, sem que a bebida apresente apenas aromas e sabores característicos de um café velho.

Segundo Giomo, o envelhecimento natural dos grãos de café é um processo irreversível e que afeta negativamente a qualidade da bebida. Contudo, a velocidade de envelhecimento pode ser diminuída por meio do uso de embalagens impermeáveis associadas à redução da umidade relativa do ar, que deve estar abaixo de 65%, e da temperatura do ambiente de armazenamento, abaixo de 20°C.

Para que a qualidade seja mantida por mais tempo, os grãos de café devem ter boa qualidade no início do armazenamento e conter teor de água em torno de 12%.

Fique atento

Os grãos de café perdem suas propriedades físico-químicas com o tempo de armazenamento, independente da existência de um processo artificial de envelhecimento. Os grãos de café sofrem uma desorganização de membranas celulares, onde há extravasamento de solutos e diversos compostos químicos são consumidos e ou degradados, ficando mais evidente a presença dos compostos insolúveis em água.

“São esses compostos insolúveis, juntamente com lipídeos oxidados e extravasados pelo rompimento de membranas celulares, que originam os sabores e aromas característicos de café velho nos grãos torrados”, explica.

De acordo com o pesquisador, a produção de cafés envelhecidos ocorre em algumas regiões da Indonésia, resultando em um café com perfil sensorial bastante diferenciado dos cafés de outros países produtores. Vale ressaltar que os cafés indonésios são completamente diferentes dos cafés brasileiros, por diversos fatores, como as variedades utilizadas, o método de processamento pós-colheita e o tipo de secagem, além da disparidade geográfica do clima, altitude e solos.

Lá fora

“A maior parte da produção do café da Indonésia é realizada de forma artesanal e por pequenos produtores, com colheita 100% manual”, diz.

Uma das maiores diferenças está no tipo de processamento pós-colheita, em que o fruto maduro é descascado, despulpado e submetido à secagem ao sol até os grãos atingirem em torno de 20% de água, quando então se remove o pergaminho e dá-se sequência à secagem dos grãos sem pergaminho, até atingirem teor de água de 12%. Esse tipo de processamento produz grãos com uma coloração azulada e bebidas com baixa acidez, elevado corpo e perfil sensorial bastante complexo e exótico que lembram cacau, tabaco, terra, fumaça, couro e cedro.

Em uma região específica da Indonésia, no Malabar/Java, é produzido um tipo diferente de café, denominado 'café das monções'. Nesse caso, após a secagem, beneficiamento e classificação dos grãos por tamanho, o café é exposto a ambientes com alta umidade relativa do ar, causada por ventos e chuvas de monções, por período de três a quatro meses.

Depois disso é feita nova separação dos grãos envelhecidos e o café está pronto para a comercialização. Os cafés da Indonésia são reconhecidos mundialmente pela característica marcante de exotividade e sabores diferenciados.

Como identificar o café velho e o envelhecido?

A complexidade da bebida do café depende essencialmente da constituição genética do varietal, das condições edafoclimáticas e do processamento pós-colheita. Como no Brasil não há varietais que naturalmente apresentam grande complexidade sensorial, como ocorre em algumas variedades etíopes, por exemplo, os produtores lançam mão de alguns métodos específicos para modificar a qualidade do café, como o uso de fermentações, de diferentes métodos de secagem e de envelhecimento artificial, pois com isso conseguem alterar positi-



vamente algumas características sensoriais do café.

Inevitavelmente, algumas características são negativamente alteradas também, o que requer um rigoroso monitoramento e controle do processo produtivo para que a qualidade modificada não fique pior que a qualidade original do café.

Diferenciar um café velho de um café envelhecido não é tarefa fácil, pois em determinadas situações esses termos podem ser sinônimos. Uma dica importante é ficar atento às técnicas de produção do grão e à origem do café e sempre lembrar que café velho é qualquer café que não seja da safra atual e que café envelhecido só se produz com café de safra atual.

Neste contexto, qualquer café com mais de 12 meses de armazenamento e que apresentar características sensoriais alteradas que remetem ao envelhecimento será considerado café velho ou remanescente.

Como a maioria dos consumidores não tem

acesso ao grão cru de café, para que possa examiná-lo, o pesquisador do IAC orienta o consumidor a estar atento à qualidade sensorial, especificamente sabor e aroma do café. Enquanto grão cru, um café velho apresenta coloração amarelada ou esbranquiçada, baixa densidade, expansão do tamanho do grão e cheiro característico de café velho, que lembra cheiro de papelão, madeira velha, celulose, óleo rançoso ou da própria sacaria de juta, dependendo da idade dos grãos e das condições de armazenamento.

Na bebida, nota-se baixa acidez, baixa doçura, baixo corpo, amargor intenso e aroma e sabor característico de café velho. “Na prática, notamos que cafés velhos não se desenvolvem normalmente durante a torra, devido à sua deterioração, o que requer a aplicação de torras mais escuras, mascarando possíveis defeitos dos grãos e acentuando o amargor da bebida”, afirma o pesquisador do IAC, da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA).

Variedades de café

O IAC é responsável por 90% das cultivares de café tipo arábica plantadas no Brasil, o maior produtor mundial do grão e o segundo maior consumidor da bebida. O Instituto Agrônomo já desenvolveu 65 cultivares de café arábica e atualmente conduz um Programa de Pesquisa em Cafés Especiais visando oferecer um atendimento diferenciado a esse importante segmento da cafeicultura brasileira. ☪

HISTÓRIA DO CAFÉ

50 ANOS DO CATIMOR NO BRASIL



Resgatar memórias é um momento muito importante para o mundo onde a nossa linguagem tem a mesma essência. E nesse ano de 2021, vamos recordar um fato muito importante para o desenvolvimento da pesquisa que aconteceu no ano de 1971, há 50 anos.

Vamos fazer uma homenagem ao professor João da Cruz Filho, engenheiro agrônomo, fitopatologista da Universidade Federal de Viçosa (UFV), que devido o aparecimento do primeiro foco de ferrugem do cafeeiro no Brasil, em janeiro de 1970, e sua disseminação por todas as zonas cafeeiras do País, vários pesquisadores passaram a procurar soluções de combate à doença.

Entre eles, o professor João da Cruz Filho, que em 1971, como parte do esforço integrado de pesquisa e desenvolvimento pela Universidade Federal de Viçosa e Epamig, realizou estudos presenciais no Centro de Investigação das Ferrugens do Cafeeiro (CIFC), em Oeiras – Portugal, de onde o professor João da Cruz trouxe para o Brasil as variedades de Catimores e o híbrido Timor.

Com o intuito de iniciar um programa de melhoramento do cafeeiro para a obtenção de variedades resistentes à ferrugem, ele entrou em contato com instituições de pesquisa de outros países, de onde recebeu farto material genético, alguns já em adiantada fase de melhoramento.

Deste material, o que apresentou melhores resultados, não só em Viçosa como também em Três Pontas, Ponte Nova, Caratinga (Minas Gerais) e em Marilândia (Espírito Santo) foi o Catimor, resultado do cruzamento da variedade brasileira Caturra com o híbrido Timor, um cruzamento inicialmente feito em Portugal no CIFC.

Clones diferenciadores de raças fisiológicas de *Hemileia vastatrix*

Os clones que distinguem raças fisiológicas de *Hemileia vastatrix* são extremamente importantes para programas de melhoramento do cafeeiro, visando conhecer a variabilidade fisiológica do fungo na natureza e a produção de variedades resistentes.

Na década de 1960, somente o Instituto Agrônomo de Campinas havia recebido de Oeiras, Portugal os clones diferenciadores de *Coffea arabica* e híbridos interespecíficos. Com o surgimento da ferrugem do cafeeiro no Brasil, em 1970, o Departamento de Fitopatologia da Universidade Federal de Viçosa, tendo como chefe o então saudoso professor Geraldo Martins Chaves, iniciou um programa de obtenção de variedades de café resistentes à ferrugem na UFV.

Para a felicidade do professor Chaves, UFV e de toda a comunidade científica nacional e mundial, o saudoso professor João da Cruz Filho se dispôs a ir até Portugal para tentar trazer os clones para a UFV.

V. Vidigal



João da Cruz Filho, fitopatologista da UFV, contribuiu muito para a pesquisa cafeeira

Arquivo

Em 1969 Laércio Zambolim iniciou estágio no departamento e mantinha constante contato com o professor João, convivendo com ele por mais de dez anos. Naquela época, ele sentia que o professor João tinha uma grande força de vontade, sempre disposto a colaborar e ajudar o departamento e a UFV.

Qualquer tarefa levantada pelo professor Chaves nas reuniões departamentais, ele era o primeiro a dizer que estava disposto e poderia sempre contar com ele. Que legado deixou para nós! Mas, antes mesmo de marcar a viagem para Portugal, o professor João, que lecionava para os alunos de graduação, ainda arranjava tempo para instalar experimentos com café em campo e iniciar os trabalhos preliminares com a calda Viçosa.

O dia tão esperado

O dia da viagem chegou, indo com sua família a Portugal, na cidade de Oeiras, onde fica o Centro Internacional das Ferrugens do Cafeeiro (CIFC). Naquela época, era diretor do Centro o Dr. Aníbal Jardim Bettencourt, com quem fez grande amizade.

Lá permaneceu por um ano, onde se especializou nos estudos com a ferrugem do cafeeiro. Na sua volta ao Brasil, conseguiu com o Dr. Bettencourt os clones diferenciadores de raças de *H. vastatrix* e híbridos F1 do cruzamento entre a variedade Caturra x híbrido de Timor 832/1 e híbrido de Timor 832/2.

Foi um grande êxito para o Departamento de Fitopatologia, pois a partir daí a UFV também poderia trabalhar na identificação de raças. Os híbridos F1 oriundos do clone 832/1 com caturra CIFC foram denominados por Laércio Zambolim e Geraldo Martins Chaves de Catimor.

Daí em diante, iniciou-se o trabalho de retrocruzamento, cruzamentos e seleções dos cafeeiros em campo visando o lançamento de variedades resistentes à ferrugem. Portanto, a partir daí o professor João, que trabalhava com o controle químico da ferrugem, passou também a integrar o grupo que trabalhava nos cruzamentos em campo.

Com isso, estudantes do Pacto Andino vieram

a Viçosa e, sob a coordenação do professor João, foram realizados treinamentos sobre a ferrugem do cafeeiro para mais de 1.000 engenheiros agrônomos. Alunos também de centros de pesquisa, universidades e consultores de café foram até Viçosa para realizar o treinamento no programa de pós-graduação no departamento a nível de mestrado e doutorado.

Hoje poderíamos dizer que o material trazido pelo professor João fez com que mais de 500 teses pudessem ser defendidas na UFV. Além disso, num levantamento realizado pelo Instituto Pensa de São Paulo, em 2019, a UFV foi a instituição que mais publicou trabalhos com café no Brasil. Todos os frutos colhidos devem-se ao professor João, que na década de 1970 abriu o caminho para a UFV ser hoje reconhecida mundialmente.

No campo

Em 1997 Gianni de Oliveira Brito implantou, na Fazenda Viçosa, no município de Barra do Choça, no planalto da Conquista (BA), o primeiro Campo Experimental em parceria com a Fundação Procafé e a Epamig, orientado pelos engenheiros agrônomos José Braz Matiello e Antônio Alves Pereira (Tônico), respectivamente.

Nesse experimento constavam variedades tradicionais e novas (Catuaís, Icatús, Catucaís, Conilon e Catimores). Foram nove safras colhidas com resultados publicados, em que a média da produção foi a seguinte: Catucaí 2SL - 53 sc, Catucaí 9;24 - 51 sc, UFV 5506 - 51 sc e o padrão Catucaí 86 - 39 sc, mostrando que os novos híbridos com tolerância/resistência à ferrugem têm sido mais produtivos que os materiais antigos suscetíveis a essa doença.

Todo esse resultado na região do Planalto da Conquista (BA) foi fruto de um grande trabalho de melhoramento genético realizado por pesquisadores renomados de diversas instituições. Hoje, esses experimentos com variedades continuam sendo estudados em mais de 10 campos de pesquisa e atualmente na Fazenda Vidigal, situada no município de Barra do Choça.

Há, ainda, um Campo de Germoplasma da Epamig, onde também é realizado o Encontro Nacional do Café, idealizado e coordenado por Valéria Vidigal, filha do professor João da Cruz Filho. Valéria é uma defensora da cafeicultura e queremos lembrar que é a artista plástica que tem a temática do café em sua pintura. 🍵

Autoria:

Laércio Zambolim

Professor titular do Departamento de Fitopatologia - Universidade Federal de Viçosa (UFV)

Gianni de Oliveira Brito

Engenheiro agrônomo, cafeicultor e consultor



GEMA DE MINAS TEM SELO DE QUALIDADE PARA CAFÉ

A família Gema de Minas está crescendo. A rede tem 23 anos de atuação no mercado com outras três marcas: Café Gema de Minas, Capelinha, Midiã e agora o Café Montes Claros, uma homenagem à capital do Norte de Minas Gerais.

Sempre buscando ampliar seu mercado, mantendo seu padrão de qualidade, a empresa se certifica que todos seus produtos tenham um rigoroso controle da produção, o que garante o importante selo de pureza ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café), que certifica a excelência do produto para o consumidor.

Atualmente, o grupo Gema de Minas está presente em cerca de 300 cidades mineiras, com atuação na região dos Vales do Jequitinhonha, Mucuri, Rio Doce, Centro-Oeste de Minas e na região metropolitana de Belo Horizonte e vem reestruturando a sua linha de produção, investindo em tecnologia e segurança, reforçando assim o compromisso de se manter uma empresa consciente e sustentável.

“Associamos estrutura tecnológica de ponta com a força de nossa terra e a qualidade de nossos grãos para fazer o melhor café”, conclui Ivan Caldeira, diretor de Marketing da marca. Vale lembrar que toda a produção utiliza matéria-prima do interior de Minas Gerais, contribuindo para o desenvolvimento local e regional.

O Café Montes Claros é o primeiro de muitos lançamentos de 2021 do grupo e seguirá os mesmos padrões de produção de grãos de alta qualidade e pureza já conhecidos pelos consumidores. “Nosso crescimento é resultado do trabalho em equipe desenvolvido por cada um dos colaboradores e de uma longa trajetória de experiência e dedicação que nos fizeram conquistar a confiança de nossos clientes”, finaliza Ivan. ☕



HISTÓRIA

EMPREENDEDORISMO, CAPACITAÇÃO E SUCESSÃO NO CAMPO

Jovem campeão do Cup of Excellence 2020 mostra o caminho percorrido

O maior valor pago por uma saca de café no Brasil foi registrado há dois anos, equivalente a R\$ 73 mil por cada unidade de 60 kg do produto cultivado na Fazenda Primavera, em Angelândia, região da Chapada de Minas Gerais, que foi o vencedor do Cup of Excellence – Brazil 2018, principal concurso de qualidade para grãos especiais do mundo, realizado pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) em parceria com a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil) e a Alliance for Coffee Excellence (ACE).

A busca pela quebra desse recorde se renova a cada edição anual da competição. Um dos candidatos a comercializar seu café por preços bem superiores ao mercado convencional foi o atual e mais jovem campeão do Cup of Excellence no Brasil, Luiz Ricardo Bozzi Pimenta de Sousa, no Sítio Escondida, em Venda Nova do Imigrante (ES). Ele alcançou o maior lance do leilão e recebeu R\$ 26,7 mil por saca.

Caminhos da vida

Apesar de a cafeicultura vir desde o berço em sua vida, esse café campeão poderia nunca ter surgido, já que o pai, José Luiz Pimenta, desejava outros caminhos para seus filhos, sugerindo que outra profissão poderia ser melhor para Luiz Ricardo e seu irmão Luiz Henrique Bozzi Pimenta de Sousa, quatro anos mais velho.

“Nosso pai realmente não queria que a gente permanecesse na propriedade, porque ele não desejava para nós o enfrentamento de todas as dificuldades e desafios quando se trabalha com a cafeicultura, quando se é agricultor. Ele entendia que poderíamos buscar carreira como médico, advogado ou veterinário”, conta Luiz Ricardo.

Mas, o ingresso do irmão, em 2010, no Instituto Federal do Espírito Santo (Ifes), campus de Venda Nova do Imigrante (ES), terra natal dos Pimenta, mudou completamente o futuro da família. “No Ifes, Luiz Henrique teve contato com o



Luiz Ricardo Pimenta, cafeicultor de Venda Nova do Imigrante (ES) e campeão do concurso

Arquivo

Shutterstock

professor Lucas Louzada, que começou a transmitir muitos conhecimentos sobre cafeicultura, provas de degustação, a questão da qualidade e dos cafés especiais. Isso fez com que ele começasse a se apaixonar pelo ramo e despertasse um interesse muito grande pela atividade”, conta o irmão.

Já Luiz Ricardo fez curso técnico em agropecuária, o que despertou sua paixão por plantas, cultivos e solo. “Na escola, seguimos o princípio da agricultura orgânica, sustentabilidade e agroecologia. Isso fez com que eu me apaixonasse pelo setor e quisesse trazer algo diferente e melhor para dentro da propriedade. Foi por meio desse entusiasmo que começamos o desenvolvimento dos nossos cafés”, explica.

O professor do Ifes, Aldemar Polonini Moreli, destaca o papel motivador da academia voltado para que esses estudantes sejam empreendedores e não empregados, o que os fez entender que constituir seu próprio negócio, investir nele, no avanço tecnológico e na lacuna aberta da produção de cafés especiais é um fator preponderante.

A realidade

De volta ao presente, a chama dos cafés especiais reacendeu com o desenvolvimento de Luiz Henrique, que se qualificou com os conhecimentos absorvidos no Ifes. “Ele teve acesso a inovações tecnológicas, abriu novos horizontes e voltamos a despertar para a cafeicultura com maior valorização.

Como tínhamos conhecimento e passamos a nos deparar com a chegada de novas tecnologias, com o suporte dos professores do Ifes conseguimos um desenvolvimento muito rápido nesse sentido”, comenta o irmão.

Luiz Henrique revela que passaram a fazer investimentos na qualidade do solo, tratando-o como um canteiro vivo. “Buscamos avançar mais na lavoura, na nutrição, na questão da qualidade do solo”, conta. “Investimos desde o plantio, o manejo do solo, porque não é possível produzir um café especial se não tiver um cuidado especial com seu solo, com sua planta”, completa o irmão.

Ambos destacam que também aprimoraram o processo de pós-colheita, fazendo descascamento dos cafés e investindo em infraestrutura para secagem e armazenamento. “Adquirimos conhecimento e confiança no processo que realizamos, desde coisas básicas, que começaram a dar muito resultado”, relata Luiz Ricardo.

Capacitação

Toda a evolução no processo produtivo também contou com a ajuda da Associação Brasileira de Cafés Especiais, onde Luiz Henrique se formou como Q-Grader, provador de café qualificado, controlado e profissionalmente treinado pelo Coffee Quality Institute (CQI).

“O curso de Q-Grader da BSCA foi muito importante, porque saímos do achismo. Antes, levávamos a amostra aos corretores e eles davam sua opinião, sem que pudéssemos contestar. A partir do momento que fiz o curso, consegui entender o que a gente estava produzindo, aonde poderíamos chegar, quais mercados a gente poderia buscar, e isso teve

um impacto muito grande, porque sabendo o que se está produzindo, também se sabe onde investir para otimizar a qualidade, melhorar os processos, ver qual se adapta melhor à nossa região, qual empregar em cada safra e qual o melhor resultado. Todo começo de safra fazemos uma triagem e foi assim que chegamos ao café campeão do Cup of Excellence”, explica o irmão mais velho.

A história de qualificação dele no café também cruza o caminho da BSCA em outras ocasiões. “Tive a oportunidade de ser juiz do Cup of Excellence por duas vezes. Em uma delas, em 2017, tive o orgulho de fazer parte da equipe de apoio em Venda Nova (do Imigrante), na nossa cidade, e foi assim que vi cafés de elevado padrão e passei a almejar esse *know how* que muitos produtores têm e lutam para manter na produção de cafés de excelência”, recorda.

Lucas Louzada, professor do Ifes e responsável pelo direcionamento de Luiz Henrique ao nicho de cafés especiais, celebra o resultado alcançado pelo aluno e seu irmão. “Para nós, é uma alegria imensa ver o que foi aplicado na sala de aula e nos laboratórios refletir na vida destes egressos, jovens que receberam formação acadêmica e estão conseguindo empreender, ousar e realizar coisas grandes com a produção de cafés especiais”, comemora.

Para ele, o *campus* de Venda Nova do Imigrante do Ifes se transformou em um grande celeiro de formação de provadores de cafés especiais e capacitador de jovens produtores. “Acredito que o conceito de laboratório ‘portas abertas’ é o diferencial. Todos são bem-vindos, os produtores são atendidos por nossos alunos, que são treinados e ficam sob supervisão dos professores, caso seja necessária alguma intervenção técnica. Os alunos possuem um ambiente inovador, empreendedor e que possibilita a integração com a comunidade”, revela.

O professor Moreli também salienta o fato de esses jovens se constituírem exemplos de sucessão familiar bem-sucedida. “Por meio dos treinamentos dados com cursos de cafés especiais, temos conseguido levar para o campo, à unidade produtiva, aquilo que é o maior paradigma da geração de tecnologia. A academia a gera, mas a extensão tem dificuldade em empregar. Porém, por meio desses treinamentos que desenvolvemos, conseguimos trazer pai e filho e a melhor absorção por parte dos jovens tem alavancado o campo”, pontua.

O café campeão

Dotados do conhecimento adquirido, os irmãos, a cada safra, realizam a classificação de seus cafés, sendo especiais ou não. Para o Cup of Excellence, eles contavam com 60 lotes provados, a partir dos quais, selecionaram os 10 principais



Shutterstock

e afunilaram até chegar aos melhores cinco, que “blendaram” para preparar a amostra inscrita no concurso.

“Esse café que ‘blendamos’ contém notas com alto teor de melação, leve direcionamento de sabor para capim-limão, cítrico e também notas de mel. Quando agrupamos isso, essas nuances ficaram muito nítidas, o café ficou muito balanceado e não existia adstringência, ficou um café com um potencial muito alto, o que fez com que a gente acreditasse em uma conquista futura com esse lote, preparado especificamente para o Cup of Excellence, que acabou campeão”, descreve Luiz Ricardo.



Exemplo tangível

Com a conquista, os jovens irmãos querem servir de exemplo e inspiração à juventude e aos agricultores familiares locais. “A gente espera entusiasmar de forma geral os jovens e os pequenos cafeicultores da nossa região, pois nosso resultado prova que é possível, sim, produzir pouco e com grande qualidade; que é possível, sim, superar os desafios, pois quebramos o tabu de que, em nossa cidade, não conseguiríamos produzir cafés especiais”, salienta o irmão mais novo.

Luiz Henrique espera que a conquista inspi-

re jovens e agricultores familiares a seguirem o caminho da qualificação. “Café especial é um caminho sem volta, com rentabilidade muito grande. E não é só questão de preço, mas também de qualidade de vida, pois quando se trata o solo com mais carinho, quando há mais respeito com a natureza, nos tornamos seres humanos melhores e passamos a ter melhores produções. Tudo isso foi o que aprendi no Ifes e na BSCA, que foi um divisor de águas para a gente sempre estar motivado a investir mais em qualidade, no bem-estar das lavouras e no nosso bem-estar, o que é refletido na qualidade final”, completa. ☕

FAZENDA SANTO ANTÔNIO DE PRODUTOR PARA PRODUTOR



Raimundo Dias, da Fazenda Santo Antônio, em Araponga (MG)

Desde a sua aquisição por José Lino Santana (família Santana), em 1977, a Fazenda Santo Antônio desenvolve a cultura do café. Reza a lenda que uma imagem de argila de Santo Antônio foi deixada na propriedade na época da ocupação da cidade, assim como uma imagem de São Miguel (nome dado à praça em frente à fazenda e padroeiro da cidade). Essa imagem permaneceu na fazenda até que empregados e moradores da propriedade a jogaram em um tanque, ainda existente, e nunca mais foi encontrada.

Em 2001, a fazenda passou a pertencer e ser gerenciada exclusivamente por Raimundo Dimas Santana, filho de José Lino. Naquele ano, a fazenda produziu o melhor café do Estado de Minas Gerais para “espresso”, e o segundo melhor do Brasil (illy café), no primeiro ano na tentativa de fazer cafés especiais, tornando-se mais uma das diversas referências como fazenda de excelência na produção de grãos especiais na cidade de Araponga, na região das Matas de Minas.

De geração em geração

No ano de 2015 a gestão da Fazenda passou por sua 2ª sucessão familiar, ficando sob gestão de Raimundo Dimas Santana Filho, a 3ª geração de produtores. Durante todos esses anos, o que se ob-



Fotos: Raimundo Dimas

serva na gestão da fazenda é que a estrutura foi melhorada, modificada e adaptada visando à produção de um café cada vez com mais qualidade. Gerenciar uma estrutura devidamente desenvolvida tornou-se necessário para aproveitar a máxima eficiência de tudo o que a região favorece: clima, relevo e altitude.

Reconhecimento

Trabalhar com dedicação, responsabilidade socioambiental, sustentabilidade e sempre primando pelo desenvolvimento dos colaboradores envolvidos no processo é o que permite aos cafeicultores fornecer ao mercado o melhor produto oriundo dessas lavouras. E isso tem sido comprovado, ano após ano, com as premiações que o café da Fazenda Santo Antônio vem recebendo.

Dentre as premiações, estão: 2001, melhor do Estado de MG e 2º lugar do Brasil (illy Café); 2016, 10º Coffee of the Year (Semana Internacional do Café); 2017, 1º lugar de 'Melhor café para expresso do Brasil' (illy Café) nacional; 2019, 8º lugar Cup of Excellence (BSCA); 2020, 1º lugar de 'Melhor café para expresso do Brasil' (illy Café) região Matas de Minas, dentre outras, confirmando e coroadando a incessante busca por qualidade no processo de produção de café.





Hoje, a fazenda conta com um quadro de nove colaboradores, assegurando todos os benefícios previstos na legislação trabalhista, sendo que os que residem dentro da propriedade também são beneficiados com moradia e cesta básica.

Capricho como diferencial

Inspirado em toda a dedicação para produção de um ótimo café com qualidade de exportação, em 2019 a família começou a idealizar o processamento desse café premiado para o consumo local, de forma bem artesanal e única. Então, lançou a marca de café “Santana das Matas”, com lotes limitados de café torrado e moído, em versões *gourmet*, especial e tradicional.

A marca “Santana das Matas” faz alusão à família que deu origem ao negócio e também à região das Matas de Minas, onde se localiza a cidade de Araponga (local de produção, colheita e processamento artesanal do café). “Temos como propósito principal oferecer uma experiência única de um café de extrema qualidade e artesanalmente processado, da fazenda até a sua casa”, conta Raimundo Santana Filho.

Agora que você já conhece a história dessa família de cafeicultores, sintase à vontade para saborear um café de excelência na companhia de amigos e pessoas agradáveis. ☕

Características deste café:

Localização: Araponga/MG (Longitude: -42.519296 | Latitude: -20.664129).

Altitude da lavoura: mínima 1.000 m | máxima 1.350 m.

Detalhes:

<https://matasdeminas.org.br/intranet/farmlid/produtor/id/34/fazendald/77>

Variedades: Catuaí vermelho e amarelo, Bourbon vermelho e amarelo.

Processamento: via úmida.

Secagem: terreiros suspensos, cimento (com recapeamentos rotineiros) e secadores rotativos.

CONTROLE DA FERRUGEM

MAIS ATIVO.

SEU LEGADO PROTEGIDO.

- ▶ MAIS EFICIÊNCIA NO CONTROLE.
- ▶ O ÚNICO COM TRÊS INGREDIENTES ATIVOS PARA A FERRUGEM DO CAFÉ.
- ▶ **AÇÃO MULTISSÍTILO:**
IDEAL PARA O MANEJO DA RESISTÊNCIA.

TRIZIMAN

O FUNGICIDA COMPLETO
CONTRA A FERRUGEM

ATENÇÃO

Este produto é perigoso à saúde humana, animal e ao meio ambiente. Leia atentamente e siga rigorosamente as instruções contidas no rótulo, na bula e na receita. Utilize sempre os equipamentos de proteção individual. Nunca permita a utilização do produto por menores de idade.

CONSULTE SEMPRE UM ENGENHEIRO AGRÔNOMO. VENDA SOB RECEITUÁRIO AGRONÔMICO.

#NovosTemposNovasSoluções
#RevendedorJacto #ConsortioJacto

Quem planta café colhe com K 3500.

K 3500. Para a melhor cafeicultura do mundo. Sabemos que cada grão conta e que a colheita não pode parar. Para uma operação em que você pode confiar, escolha a **K 3500**. Uma máquina durável, que estará ao seu lado durante muitas safras.



21cb.com.br

jacto.com

JACTO
CONSORCIO NACIONAL

 **jacto**

**NOVOS
TEMPOS,
NOVAS
SOLUÇÕES.**