



UNIFEOB

Centro Universitário da Fundação de Ensino Octávio Bastos

CURSO DE ADMINISTRAÇÃO

CAFÉ CERTIFICADO

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

JUNHO 2017

UNifeob

CENTRO UNIVERSITÁRIO OCTÁVIO BASTOS

CAIQUE EDUARDO BATISTA PEÇANHA

GUILHERME HENRIQUE AVILES

HERMENEGILDO DONIZETI FARIA JUNIOR

CAFÉ CERTIFICADO

Artigo Científico apresentado como exigência de conclusão de Módulo no Curso Superior em Administração de Empresas – Professor Orientador: Luis Petreca.

SÃO JOÃO DA BOA VISTA, SP

JUNHO 2017

CAFÉ CERTIFICADO

Caique Eduardo Batista Peçanha

Guilherme Henrique Aviles

Hermenegildo Donizeti Faria Junior

Alunos pelo Centro Universitário da Fundação de
Ensino Octávio Bastos - UNIFEOB

RESUMO

O Brasil é considerado referência quando se trata de produção e exportação do café. Considerado um dos grandes pilares econômicos do desenvolvimento nacional. O presente artigo procura mostrar a importância de tal produto para o mercado brasileiro, de modo a exibir suas certificações que o qualificam perante tantos outros produtores pelo mundo.

ABSTRACT

Brazil is considered a reference when it comes to the production and export of coffee. Considered one of the great economic pillars of national development. The present article tries to show the importance of such product to the Brazilian market, in order to show its certifications that qualify it before so many other producers around the world.

PALAVRAS-CHAVE: Café, Certificação, Processo.

SUMÁRIO – Introdução. 1. O Café no Mundo. 1.2 O Café no Brasil. 2 O Café Certificado. 3. Qualidades do Café Certificado. Referências.

INTRODUÇÃO

O setor agroindustrial nos últimos anos, tem se mostrado de grande importância para a exportação brasileira. O setor passou por grandes processos, tendo no Brasil sua força em meados do século XVIII, sendo umas das grandes bases para o desenvolvimento do país, financiando e implantando estradas, trens, grandes terreirões, alqueires, entre outros, que alavancaram a economia. Com tantas mudanças ao decorrer do tempo em relação à cafeicultura, o surgimento de indústrias voltadas ao café cresceram de forma estrondosa.

O café é um dos produtos agrícola mais comercializado no mundo, sendo produzido em mais de 60 países, tendo vendas anuais no varejo superior a US\$72 bilhões. Em 14 países, o café representa cerca de 10% dos ganhos em exportação.

O setor de cafés certificados, representa cerca de 12% do mercado internacional da bebida, segundo a SCAA (Specialty Coffee Association of America). Tal produto necessita de alguns atributos para garantia de espaço no mercado, entre eles: características físicas, origem, cor e tamanho, variedade, e de ordens ambientais, como sistema e condições de produção.

No Brasil, a processo de certificação vem crescendo, porém grande parte dela se destina ao mercado internacional. Dentro do país a demanda se limita devido ao preço atribuído ao café certificado.

1. O CAFÉ NO MUNDO

São muitos os países produtores de café no mundo, mas existem alguns que se destacam pela sua quantidade. O Brasil um deles é responsável pela produção de 1/3 do café mundial, produzindo cerca de 22.5 milhões de sacas de café por ano. A Colômbia se caracteriza pela sua capacidade de exportação mais ágil, com custos mais baixos, produzindo 10,5 milhões de sacas anualmente. A Indonésia por sua vez produz 6,7 milhões de sacas ao ano. Outros países também se destacam nesse panorama, como Vietnã, México, Etiópia, Índia, Guatemala entre outros, que produzem a média de 5 milhões de sacas ao ano.

Já o comércio de café certificado no mundo, tem se consolidado desde sua criação até nos dias de hoje. São boas as perspectivas de crescimento no mercado para os próximos anos. Entre os principais consumidores (destino), estão: Estados Unidos, Alemanha, França, Japão e Itália.

1.2 O CAFÉ NO BRASIL

Com o tempo, o café se tornou um dos principais produtos econômicos do Brasil, auxiliando e impulsionando o desenvolvimento do setor agrícola e industrial. O grão se espalhou por diversas regiões do país, Maranhão, Rio de Janeiro, São Paulo, Bahia, Minas Gerais e Paraná foram os pioneiros no cultivo e produção. Em um curto espaço de tempo, o café passou de um produto inferior, para produto principal da economia brasileira.

Hoje, devido a diversidades de regiões ocupadas pela produção do café, o Brasil produz diversos tipos do produto, o que possibilita atender às diferentes demandas nacionais e de nível mundiais. Essa diversidade permite também a produção de

variedades do café terreiro ou natural, como: o despulpado, o suave, encorpados, aromáticos, especiais, os certificados, entre outros.

O Brasil é o maior exportador de café e segundo maior consumidor. No país são cerca de 287 mil produtores entre pequenos e grandes espalhados em mais de 1900 municípios que compõem cooperativas e associações.

A Cafeicultura brasileira é considerada uma das mais exigentes, pois se preocupa com questões sócias e ambientais, com maior enfoque em manter uma produção sustentável de seu café. Os produtores se preocupam na preservação de florestas e faunas nativas, mantendo o controle da erosão do solo e fontes de água. É responsável por receitas em

centenas de municípios, além de gerar diversos postos de trabalhos na agropecuária brasileira. Os expressivos números do café implicam diretamente na sustentabilidade econômica do agricultor e suas atividades.

Já o investimento no café certificado no Brasil, aumenta anualmente. Este café se torna atrativo por diversos fatores, sendo a preservação do meio ambiente um dos principais. Podemos citar também as melhores condições para trabalhadores, aproveitamento de terras e uso racional de recursos. A grande produção de café certificado, alta qualidade e diversidade do mesmo, garante o Brasil como um fornecedor de confiança e capaz de atender grandes demandas de compradores mais exigentes.

2. O CAFÉ CERTIFICADO

O mercado de compra e venda de cafés certificados vêm crescendo progressivamente, uma vez que sua certificação auxilia no aumento de padrões de desenvolvimento econômico, social e ambiental, em outras palavras, o café certificado pode também ser definido como café produzido de modo benéfico tanto para o meio ambiente quanto para a sociedade.

A certificação garante que determinado produto, atenda padrões de segurança alimentar, mas também assegura ao comprador os mesmos foram produzidos dentro de normas que mantêm relação com aspectos sócias, ambientais e de qualidade como já citado. Com isso as certificações funcionam como selos regulamentadores de processos, que oferecem confiança aos consumidores, comerciantes, indústrias, varejistas entre outros que fazem parte desta cadeia. A confiança deve ser passada para clientes diretos e indiretos, de modo que todos os envolvidos são responsáveis por transmitir até o consumidor final que o café é produto de valor agregado.

A certificação surgiu como resposta a necessidade de validar os esforços de muitos e para garantir aos consumidores que o produto que eles consomem foi produzido de acordo com normas de qualidade precisas e definidas. Além disso, ela cumpre uma função de mostrar ao consumidor, que a produção segue padrões a ela propostos. (INFORME AGROPECUARIO, 2002).

Como apresentado, as certificações têm diferentes requerimentos de acordo com o enfoque de sua produção, já que são dos mais diversos os mercados inseridos em um mercado de café global. Com isso se caracteriza diversas certificações que atestam a produção agrícola e industrial. Algumas delas:

Socioambiental - **UTZ CERTIFIED** (<http://www.utzcertified.org/>); segue rigorosos princípios de produção responsável, tendo seu foco na melhoria de gestões das empresas rurais, garantindo a segurança alimentar. Café certificado, a UTZ agrega valores extras na venda. O preço do café UTZ é negociado entre vendedor e comprador, sempre respeitando o princípio de “melhor preço para um melhor produto” Para se obter a certificação UTZ, o produtor não precisa pagar nenhum valor. Ele deve registrar-se através dos portais que o selo oferece, após isto, o cafeicultor passa a ter acesso a uma completa documentação necessária para obtenção do certificado, se aprovado, o produtor passa então a ter o selo UTZ CERTIFIED, que garante diversas vantagens ao produtor, entre elas ferramentas de auxílio comercial.

Hoje mais de 3 milhões de sacas no mundo contém o certificado UTZ, valor este que representa o volume de produção de empresas certificadas por safra anual.

Social – Comercio Justo e Solidário **FAIR TRADE** – trata o comercio justo como uma estratégia de desenvolvimento sustentável e combate pobreza, com foco também em criar oportunidades para pequenos produtores. Os produtos podem compor este selo se fizerem parte de cooperativas ou associações. A organização deverá ter um plano de desenvolvimento, que indica como os benefícios do comércio justo ajudaram a promover o desenvolvimento social e econômico ambientalmente sustentável da organização e dos seus membros. A produção no mesmo é voltada na redução de volumes agroquímicos. Solicita que a organização de produtores proteja o ambiente natural e façam a proteção ambiental um setor dentro da propriedade.

Neste sistema, o valor agregado ao produto tem objetivo de fortalecer os produtores por meio da sustentabilidade econômica. A certificação quando inserida, eleva o diferencial de preço aos mais altos níveis pagos entre os diferentes tipos de certificação.

O Café de selo FAIRTRADE tem como foco alguns países do mercado europeu, os EUA e Japão, já na América Latina, o país produtor que mostra maior interesse por parte dos consumidores é o México, principal produtor de café orgânico do mundo.

4 – QUALIDADES DO CAFÉ CERTIFICADO

Ao redor do mundo existem várias variedades de café e duas das mais conhecidas são a Coffea Arábica (Café Arábica) e Coffea Canephora (café Robusta ou Conilon). Com o aumento da exigência dos consumidores sobre a qualidade dos cafés passaram a valorizar cada aspecto da famosa bebida.

O café quando está na sua forma de grão na árvore, já possui a qualidade, mas a partir do momento que produtor começa a sua preparação, desde a aplicação de defensivos agrícolas, manuseio na colheita, secagem, armazenamento e beneficição, pode-se interferir em sua qualidade. Por exemplo, se o produtor durante o manuseio na colheita, o café for colocado com contato direto na terra já causa uma interferência na qualidade. Outro exemplo é a secagem do café, caso a temperatura da secagem na

máquina esteja irregular ou durante a secagem nos terreiros e houver a incidência da chuva molhar o café e o mesmo fermentar, a qualidade cai drasticamente perdendo valor no mercado, por isso deve ter um grande cuidado no seu preparo.

Para se estabelecer um parâmetro de qualidade, primeiro deve se definir as espécies, como dito a cima as mais conhecidas são café Arábica e café Conilon.

O Café Arábica foi classificado no ano de 1753, é uma espécie rica em aroma, doce e ligeiramente ácida. Esta espécie tem sua maior produção na América do Sul e Central e também em alguns países da África e Ásia e representa 59% da produção mundial. O habitat ideal para a produção desta espécie é em altitudes altas entre 600 e 2000 metro de alturas, onde o café se melhor adapta e obtém uma qualidade melhor. Nesta espécie temos várias variedades de café Arábica e as presentes nas regiões que produzem os melhores cafés são: Bourbon, Catuaí, Mundo Novo e Acaiá, na nossa região do Estado de São Paulo e indo até o Sul de Minas Gerais os mais comuns são Catuaí e Mundo Novo.

O café Conilon foi descoberto e classificado em 1800 e é muito difundida na Indonésia, África, Brasil e Ásia, e faz parte de um quarto da produção mundial, diferente do café Arábica, esta espécie se encontra em altitudes do nível do mar até 600 metros, é mais resistente e suporta condições climáticas húmidas e quentes e cerca de 13% do café produzido no Brasil é de Conilon e a maior porcentagem desta produção fica no nosso país para o nosso consumo. Esta espécie possui duas variedades, a Kouillou e a Robusta.

A diferença do Café Arábica para o Conilon nas características físicas está demonstrada abaixo em uma imagem das duas espécies.



Fonte: Grupo

Como podemos ver o Café Conilon tem sua aparência mais escura e desuniforme e o Arábica é mais claro, maior e mais uniforme. Estas são as características das duas espécies de café.

A partir do momento que foram definidas as espécies de café, começa a ser analisada as qualidades físicas da bebida. Essas qualidades vão desde o gosto que fica no corpo até o cheiro que o café solta ao seu redor.

A primeira qualidade é o corpo, que é a sensação causa na boca pela persistência no paladar. O café pode ter corpo leve, médio ou encorpado, quanto mais forte o sabor na boca é maior o corpo e quanto mais leve o sabor é menos corpo. Segunda qualidade é o aroma, este é o elemento perceptível através do olfato, alguns aromas são classificados como olfato, achocolatado, frutado e cítrico. Terceira qualidade é a acidez, esta sensação é obtida na parte lateral da língua, é desejável que a sensação seja cítrica e fresca, caso seja uma sensação azeda é indesejável. Quarta qualidade é a finalização ou conhecida também como “retrogosto”, que é o sabor que fica na boca após tomar a bebida, desejável que fique um sabor mais agradável e prazeroso. Quinta qualidade é a

doçura, que é percebida na ponta da língua, esta pode ter um sabor mais parecido com mel ou chocolate. Para ser percebida esta sensação, o café deve ser degustado sem açúcar. Sexta e última qualidade é o amargor, esta é o gosto causado pela cafeína e obtido no meio da língua até na garganta, café com o amargor muito forte são indesejáveis para se beber.

Após a etapa de analisar as qualidades físicas da bebida, começa a pontuação em base da Tabela Oficial Brasileira de Classificação das características físicas como cor, formato tamanho e também pela bebida provada pelo especialista.

As características físicas são divididas em duas etapas, primeiro passa pela peneira que tem furos circulares, e cada uma tem uma numeração em frações de polegadas, umas são para os grãos chatos que vai do número 12 ao 20 e a dos grãos arredondados que vai do 8 ao 13. Após está etapa, vai pela classificação sobre a cor do grão, pois influência de forma terminante na avaliação do seu aspecto.

O próximo passo é a análise da bebida na xicara que nada mais é que um teste sensorial do degustador, que se define pelo aroma e o sabor que o café expõe. Este tipo de classificação é mais antigo do que a trajetória do café no Brasil. Manifestou-se no início do século XX e foi praticada pela Bolsa Oficial de Café e Mercadorias de Santos, a partir de 1917.

Ao final de todos os testes rigorosos realizados, o café recebe uma pontuação que vai de 0 a 100 pontos de acordo com sua qualidade percebida, esta pontuação é validada pela **SCAA – Specialty Coffee Association of America (Associação Americana de Café Especiais)**.

REFERÊNCIAS

SCAA – Specialty Coffee Association of America. Disponível em:
<<http://scaa.org/index.php?goto=home>> Acesso em: 13/05/2017.

INFORME AGROPECUÁRIO, Minas Gerais, 2002. Disponível em:
<http://www.sapc.embrapa.br/arquivos/consorcio/informe_agropecuario/ia_cafe_organico.pdf> Acesso em: 14/05/2017.