

CAFÉ ESPECIAL: AGREGAÇÃO DE VALOR AO TRADICIONAL CAFÉ

OLIVEIRA, Júlia Sandoval; ELIAS, Tâmara Jacinto; LESSA, Márcio Benevides

Resumo:

O café especial é um café com alta qualidade, sabor diferenciado e com um aroma único, percebido pelo consumidor e sua propriedade de origem é uma certificação de uma entidade certificadora reconhecida pelo mercado. Em 2002, época em que o café teve o preço mais baixo da história, ele surge como opção para alavancar a demanda mundial no mercado cafeeiro, competindo com os outros países. Em comparação ao café tradicional, o café especial tem um preço mais elevado, devido a maior qualidade e as técnicas diferenciadas na seleção dos grãos. Além disso, há concursos de qualidade do café para divulgação e agregação de valor, sendo a mídia uma das principais fontes de divulgação, através do jornais, sites e revistas especializadas, que publicam diariamente informações sobre os concursos, que geralmente são feitos no término do ano agrícola.

Palavras-chave: café, qualidade, diferenciado.

Introdução

No século XIX, início da expansão cafeeira no Brasil, possibilitou que o café ganhasse espaço na economia e que se tornasse principal produto para o país. Ele foi e ainda é umas das grandes riquezas brasileira, sendo o primeiro produtor e o segundo maior consumidor mundial do produto.

Em decorrência da crise no início de século XXI, o mercado vê a necessidade de acompanhar a competitividade de outros países, surgindo um café diferenciado e de alta qualidade. Com isso, pode-se demonstrar o aprimoramento de técnicas no cultivo da cultura do café, proporcionando uma agregação de valor ao produto e conseqüentemente uma rentabilidade maior ao produtor.

O café especial se diferencia no mercado por suas características singulares. Destaca-se por sabor adocicado, leve acidez e corpo de um paladar inigualável.

O levantamento bibliográfico baseou-se em livros de história e economia, além de periódicos, jornais, *folders*, revistas e sites especializados de café.

1 A importância econômica do café

A história do café teve início na Etiópia, África, por volta de 1400, mas o hábito de consumi-lo como bebida teve origem na Arábia no século XV.

A expansão cafeeira deu-se a partir do século XIX, iniciando sua produção nos arredores na cidade do Rio de Janeiro. Porém viu-se como imprescindível à busca de novos solos, para substituir àqueles já desgastados por longos períodos de cultivo. Assim concentrou-se no vale do Paraíba Paulista e depois se estendeu para o interior do Estado de São Paulo, onde não encontrou obstáculos para sua expansão, pois várias regiões ainda estavam desocupadas e às condições climáticas, o solo extremamente fértil e altitude eram favoráveis. Deste modo as lavouras de café possuíam condições de crescimento no Estado. Outro fator favorável foi o intenso fluxo de imigrantes europeus para o Brasil entre 1884 e 1900, substituindo a mão-de-obra escrava.

O café em um curto espaço de tempo se torna produto – base da economia brasileira. Em uma época de crise econômica e financeira, as disponibilidades e capital eram mínimas mesmo assim a cafeicultura se desenvolve exclusivamente com recursos nacionais. Ela “[...] despontou-se entre as monoculturas exportadoras, iniciando o ciclo econômico que

foi sem dúvida a mola propulsora da urbanização e industrialização do Brasil” (História, acesso 26/08/06).

O café foi a grande riqueza brasileira e ainda continua hoje a ser um dos produtos mais importantes para o país. Sendo o primeiro produtor e o segundo maior consumidor mundial do produto.

O agronegócio brasileiro vem exibindo resultados notáveis nos últimos anos, a despeito da conjuntura desfavorável marcada por preços baixos e frustrações de safras em alguns produtos. A expressão de seus números em desempenho – entre os quais se destacam a geração de cerca de 37% dos empregos no país, participação de 40% no PIB nacional e exportações anuais superiores US\$ 43 bilhões responsáveis pelos superávits cambiais observados no comércio exterior – tem muito a ver com a modernidade que domina suas cadeias produtivas. São novos ares que se estendem das atividades do campo – impulsionadas pela pesquisa e uso de novos manejos, com níveis de produtividade inigualáveis em algumas culturas – aos avanços nos processos industriais, na logística, nas técnicas comerciais e sobretudo na estruturação no esquema financeiro eficiente de apoio à atividade onde recursos oficiais do crédito rural complementam os captados no mercado de capitais (BRAGA, p.5).

No que se refere ao sistema financeiro para atender as necessidades do setor - que engloba o custeio da produção até a indústria de torrefação e mercado exterior – é estimado em R\$ 8 bilhões. Trata-se do fundo de defesa da economia cafeeira (Funcafé), este fundo é formado por recursos públicos a partir de taxas cobradas sobre as exportações de café até 1990. “O Funcafé tem ativos da ordem de R\$ 3,6 bilhões dos quais R\$ 2 bilhões imobilizados por financiamentos de longo prazo aos produtores, R\$ 1,6 bilhão referente a saldos efetivos de caixa” (BRAGA, p.5).

2 O Café Especial

Em decorrência da crise no início do século (2002), observado pelo preço mais baixo da história do café, o café especial surge como opção para alavancar a demanda mundial no mercado cafeeiro.

Com os padrões de exigência internacional foi necessário elevar o nível de qualidade do café, para acompanhar a competitividade de outros países.

O Brasil se destaca na mecanização de suas lavouras, na diversificação, nas propriedades, na diversidade de regiões, onde várias áreas são propícias à plantação, na infraestrutura e no nível de tecnologia, em relação aos seus principais concorrentes, a Colômbia e o Vietnã. O Brasil tem as melhores condições nos suprimento de insumo e maquinários, nas vias de acesso, na capacidade de armazenamento e preparo dos cafés, segundo Matiello, 2006, p.35.

Em virtude da competitividade acirrada entre esses países, o padrão de qualidade tem aumentando. O desenvolvimento nas novas formas de preparo que resultam na oferta de cafés despulpados e os chamados cerejas descascados,

[...] minimizam os problemas de correntes do método de derricha – representam formas efetivas de agregação de valor e aumento da renda do cafeicultor, além de disponibilizar ao mercado um elenco maior de qualidades que permitem atingir mais compradores (BRAGA, p.5).

O especialista Carlos Brando estima-se que o Brasil já produz, em cada safra, cerca de 2,5 a 3 milhões de sacas de café despulpados.

A função de comercialização do café era extremamente especializada, pois envolvia o preparo de mistura de diversos tipos de café, uma atenção especial com a bebida e outras características que refletiam a exigências das demandas externas, de diversas procedências (LACERDA, p.33).

Dentre os tipos de café, os melhores para bebida são: Arábica e Conillon. O Arábica, originário do Oriente, de melhor qualidade, possui o mais requintado aroma e os mais requintados sabores. Já o Conillon, ou Robusta, não possui estas propriedades encontradas no Arábica, tendo também o dobro de cafeína em relação a este. Muitas vezes o café Arábica é misturado ao Conillon para diminuir o custo do produto final, são os chamados blends.

Quando um tipo de café de qualidade era misturado com outros, de qualidade inferior, alcançavam-se preços mais baixos. Para o comissário, essa prática era interessante pois assim encontrava colocação para produtos que, de outro modo, não teriam mercado. Ao comissário que dispunha em consignação, o que acarretava perdas para o fazendeiro que enviava um café fino a Santos (LACERDA, 2003, p. 40).

O café especial é 100% Arábica, com formas de preparo diferenciadas para produzir o chamado CD (Cereja Descascado).

Milton Pucci presidente da AMSC (Alta Mogiana Specialty Coffees) define Café Especial como: “café com qualidade percebida pelo consumidor cuja propriedade de origem tenha recebido certificação de entidade certificadora reconhecida pelo mercado”.



As unidades certificadoras têm como uma de suas funções fiscalizarem a unidade produtora em itens como: rastreabilidade, documentação, auditoria interna e registros, história e gestão do local, gestão do solo e do substrato, proteção da lavoura, colheita, plano de resíduos e poluição, reciclagem e reutilização, saúde, segurança e bem estar do trabalhador.

A AMSC (Alta Mogiana Specialty Coffees), Utz Kopeh, Rain Forest Alliance, SCAA (Specialty Coffee Association of América), BSCA (Brazilian Specialty Coffee Association), são exemplos de unidades certificadoras.

Os consumidores de café estão cada vez mais exigentes, buscando no mercado produtos de qualidade superior. Os cafés especiais atendem às essas exigências, conquistando esses consumidores.

Com o selo emitido pelas unidades certificadoras, é assegurado ao consumidor: segurança alimentar, garantia de melhor qualidade e informações confiáveis sobre o produto. Para o produtor, a produção e venda do café especial resulta no aumento do valor agregado na saca de café e conseqüentemente uma rentabilidade maior.

Em comparação ao café tradicional, o superior e o Goumert que são provenientes de cafés especiais, tem um preço final maior, observado por sua maior qualidade.

De acordo com a ABIC (Associação Brasileira da Indústria do Café), o café Tradicional tem a seguintes características de sabor:

Aroma: suave

Corpo: encorpado

Sabor: intenso

Moagem: média

Torração: média

Bebida: dura

Sendo uma mistura do café Arábica com o Conillon.

O Superior é o café com qualidade boa e maior valor agregado. E suas características são:

Aroma: intenso

Corpo: encorpado

Sabor: intenso

Moagem: média

Torração: média

Bebida: dura

É 100% Arábica

O Gourmet é o café de alta qualidade, excelente e exclusiva, mais valor e prazer em cada xícara.

Aroma: suave

Corpo: encorpado

Sabor: intenso

Moagem: média

Torração: média

Bebida: mole

100% Arábica.

(PROGRAMA DE QUALIDADE, acesso 26/08/06).

Para obter um café de alta qualidade é necessário uma atenção em todo o processo, desde a colheita até o beneficiamento, aplicando técnicas de produção diferenciadas, elevando assim, o custo final da saca.

Segundo Dogmar Oswaldo Cupaislo, presidente do Sindicato da Indústria Brasileira de Café Solúvel do Estado de São Paulo, o aumento da procura pelos cafés especiais o certificados do café *Gourmet* e o trabalho de divulgação do produto no exterior, estimulou o produtor a cuidar melhor da produção em busca de melhores preços.

3 Divulgação do Café Especial

Os concursos de qualidade do café são essenciais para o reconhecimento, divulgação e agregação de valor. De um modo geral há duas categorias: Café Natural (preparado por via seca) e o Cereja descascado (preparado por via úmida).

A mídia tem um papel importante na promoção dos concursos de café especial. Revistas, sites especializados e jornais, publicam diariamente informações sobre os concursos que normalmente são feitos no termino do ano agrícola.

Considerações Finais

O café é a grande riqueza brasileira e também muito importante para a economia e cultura na cidade de Franca. Tal sua importância que na bandeira da cidade, tem um brasão, tem um ramo de café, simbolizando que o produto possui marco histórico para Franca e região.

Avanço tecnológico nas lavouras, busca de novas técnicas de cultivo, faz do café um produto de alto padrão de qualidade, crescendo cada vez mais no mercado e também ocupando lugar, expandindo-se no paladar consumidor.

Observou-se que o Café Especial com a sua alta qualidade, sutilmente vem ganhando espaço, com a vantagem de encontrar consumidores fieis ao produto, ele vem para se consolidar no mercado.

Figura 1: Bandeira da cidade de Franca



Fonte: FRANCA, acesso em 28/08/06.



Referências

BRAGA, Guilherme. Revista do Café. 818.ed. 2006.

FRANCA. Disponível em: <<http://www.nossosaopaulo.com.br>> acesso em 28 ago. 2006 às 10 horas.

HISTÒRIA. Disponível em: <<http://www.amsc.com.br>> acesso em 26 ago. 2006 às 15 horas.

LACERDA, A. C. Economia brasileira. 2.ed. São Paulo: Saraiva, 2003.

MATIELLO, J.B. Revista do Café. 818.ed. 2006.

PROGRAMA DE QUALIDADE. Disponível em: <<http://www.abic.com.br>> acesso em 26 ago. 2006 às 16 horas.