



*Apesar de indicadores positivos, cafeicultura brasileira enfrenta novamente excesso de oferta e debate regulação de mercado; Jacuí, MG, 2012*

# Cafeicultura enfrenta transição de modelo e preços voláteis

Apesar de apresentar muitos indicadores positivos, no longo prazo, a cafeicultura tem enfrentado, em 2013, momentos difíceis, no Brasil e no mundo. O preço da saca de 60 kg percorre há meses uma trajetória de queda, depois de ter atingido pico de alta acima de R\$ 550, no primeiro semestre de 2011. O motivo da desvalorização atual seria, justamente, outro indicador positivo: o crescimento da produção e da produtividade; portanto, da oferta de café, que saltou de

39,27 milhões de sacas, em 2004, para 48,59 milhões, previstas para este ano<sup>1</sup> – redução de 4,4% (2,23 milhões de sacas de 60 kg), em relação a 2012. Também o montante exportado ascendeu de cerca de 18 milhões de sacas, em 2000, para próximo de 28 milhões de sacas, em 2012; e, por último, o consumo interno praticamente dobrou de 1995 (11,0 sacas 60 kg *per capita/ano*) para 2011 (19,7 sacas 60 kg *per capita/ano*)<sup>2</sup>.

Tantos indicadores de crescimento não estão, contudo, fazendo o produtor feliz: o valor da saca estava, em julho de 2013, cotado em cerca de R\$ 280 para a

espécie arábica e de R\$ 250 para a robusta/conillon (Cepea/ESALQ). No texto “Por que não reagimos”, publicado em seu site, o cafeicultor e deputado federal Carlos Melles (DEM/MG) – presidente da Frente Parlamentar do Cooperativismo (Frencoop) e da Cooperativa Regional dos Cafeicultores de São Sebastião do Paraíso, MG (Cooparaíso) – lamenta que “o produtor de café, apesar de sua eficiência, venda seu produto abaixo do custo de produção ou raramente empatando; assim, é um conformado”. Mas se os preços estão ruins, por que a produção continua crescendo? O deputado responde:

1 Companhia Nacional de Abastecimento (Conab).

2 Associação Brasileira da Indústria do Café (Abic).

TABELA 1 | PRODUÇÃO DE CAFÉ BENEFICIADO, EM MILHÕES DE SACAS 60 KG; BRASIL, 2004/2013

SAFRA	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013*
Arábica	31,71	23,81	33,01	25,1	35,48	28,9	36,82	32,19	38,34	36,41
Conilon	7,56	9,13	9,5	10,97	10,51	10,6	11,27	11,29	12,48	12,14
Total	39,27	32,94	42,51	36,07	45,99	39,5	48,09	43,48	50,83	48,59

\*Estimativa em maio/2013.

Fonte: Companhia Nacional de Abastecimento (Conab).

“Isso ocorre porque o produtor brasileiro tem aumentado, no café e em toda a produção de grãos, a produtividade média das lavouras. Mesmo assim, os custos de produção estão subindo acima dos preços pagos pelo café. (...) O café é cultura que demanda muita mão de obra; ou seja, alguém está pagando por este custo.”

Na opinião do deputado, a flutuação no preço da saca decorre de falta de regulação: “O que aconteceu, nesses últimos 25 anos de livre mercado, foi criminoso com o produtor brasileiro. Acabaram com o acordo da Organização Internacional do Café (OIC) e, também, com o Instituto Brasileiro do Café (IBC). Passamos a não ter mais referência de políticas agrícolas para o café. Ficamos ao sabor do mercado; por isso, a volatilidade de preços no café é tão grande”, afirma. O mercado é livre apenas aparentemente, argumenta Melles: “Como podemos dizer que é livre, quando temos investimentos feitos em uma cultura perene, como é o caso do

café, que objetiva o abastecimento de um mercado internacional? Sem instrumentos que garantam a regularidade da produção, ficaremos ao sabor dos jogos do mercado futuro. Além disso, quando se libera mercado, isto é feito de acordo com certas conveniências. Por exemplo, os EUA, maiores produtores de grãos do mundo, têm uma agricultura altamente subsidiada, assim como faz também a comunidade europeia. Já o Brasil não faz subsídio, como precisaria fazer; não temos uma política agrícola consistente. E temos, ainda, que enfrentar o custo-Brasil, da porteira pra fora. Porque da porteira pra dentro o produtor daqui ainda é muito eficiente. O que tivemos de Pepros no período recente, para o algodão e outros poucos setores, ficou na mão de cinco ou seis produtores, provocando uma distorção brutal”, ele rebate. O Prêmio Equalizador Pago ao Produtor (Pepro) é uma subvenção concedida pelo governo federal a produtores e/ou às

cooperativas que se disponham a vender seus produtos pela diferença entre o preço mínimo (fixado pelo governo) e o valor do Pepro arrematado em leilão.

### ESTOQUES REGULADORES

Entre as políticas protecionistas reivindicadas por um segmento da cafeicultura, incluem-se: programa de opção de venda por cinco anos (Pepro), prêmios para produtores certificados, desoneração fiscal, programas de financiamento para mecanização e colheita, além de uma política de preços mínimos que seja reconhecida e respeitada pelo mercado. “Se o governo tivesse credibilidade, nem precisaria estabelecer um preço mínimo. Bastaria anunciar que o produtor não venderia por menos. O caso é que o produtor sabe que o governo fala, mas não cumpre”, rebate Melles. Os cafeicultores pediam a fixação de um valor mínimo de R\$ 340 a saca; mas o valor final anunciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) ficou em R\$ 308; mesmo assim, trata-se de uma referência que o mercado não pratica, reconhecida no máximo pelo próprio governo. O ministro Antônio Eustáquio Andrade Ferreira divulgou também, recentemente, a intenção de solicitar R\$ 390 milhões ao Conselho Monetário Nacional (CMN) para um Pepro do café, objetivando permitir que os cafeicultores adiem decisões de vendas; mas a liberação do valor ainda não foi efetivada.

A grita pelo preço mínimo partiu principalmente de produtores de arábica, apesar de o preço da saca para a espécie ser melhor do que para robusta – como é o caso de Luiz Marcos Suplicy Hafers,

ANNA NETTO



Mecanização aumenta eficiência da produção e substitui mão de obra, cada vez mais cara, principalmente na região do Cerrado mineiro; Jacuí, MG, 2012

TABELA 2 | EXPORTAÇÃO DE CAFÉ, VOLUMES EM SACAS DE 60 KG; BRASIL, 1961 A 2013

ANO	TOTAL	ANO	TOTAL	ANO	TOTAL
1961	16.917.000	1981	15.911.704	2001	23.465.380
1962	16.377.000	1982	17.063.095	2002	28.138.309
1963	19.514.000	1983	17.820.334	2003	25.712.320
1964	14.948.000	1984	19.597.421	2004	26.478.490
1965	13.497.000	1985	19.143.241	2005	26.198.099
1966	17.031.000	1986	9.914.430	2006	27.384.367
1967	17.331.000	1987	18.465.887	2007	28.186.762
1968	19.035.000	1988	17.081.583	2008	29.506.800
1969	19.613.000	1989	18.288.616	2009	30.346.729
1970	17.085.000	1990	16.986.049	2010	33.028.992
1971	18.399.000	1991	21.141.918	2011	33.509.228
1972	19.215.000	1992	18.823.701	2012	28.331.605
1973	19.817.000	1993	17.848.407	2013*	14.857.860
1974	13.279.000	1994	17.271.795		
1975	14.604.000	1995	14.553.849		
1976	15.611.151	1996	15.290.569		
1977	10.082.907	1997	16.771.857		
1978	12.550.973	1998	18.225.355		
1979	12.010.287	1999	23.021.545		
1980	15.209.488	2000	18.089.206		

\*Total refere-se a café cru, solúvel e torrado.

Fonte: Até 1990, Coffee Business; a partir de 1991, Cecafé.

cafeicultor e diretor da Sociedade Rural Brasileira (SBR), descendente de família tradicional na cafeicultura paulista: “O café chegou à situação difícil que vivemos hoje porque houve um esgotamento das condições anteriores. Enquanto o café robusta vai bem, o arábica vai mal; porque o robusta tem uma produtividade maior e uma clara possibilidade de melhorar seus custos por produtividade. Nós, do arábica, cometemos o grande erro de subestimar o concorrente. Acreditávamos que por seu gosto diferente, o robusta seria rejeitado. Mas, com melhores preços e maior índice de cafeína, o robusta ganhou mercado e sua produtivi-

dade cresce todo ano, caminhando para 60 sacas por hectare; já a do arábica não cresce mais...”, ele lamenta.

Hafers enfatiza o problema do alto custo da mão de obra: “Hoje o Brasil tem, graças a Deus, uma mão de obra melhor remunerada; ocorre que o café é extremamente dependente de mão de obra barata; de modo que hoje ela responde por entre 50% e 60% dos nossos custos de produção. Então, as fazendas tradicionais, como a que tenho no Paraná, estão condenadas. Porque não podemos pensar que a cafeicultura possa ter como fator de desenvolvimento uma mão de obra barata; tem que ser pelo caminho da

eficiência e da mecanização, que é a condição, por exemplo, do cerrado mineiro. A cafeicultura tradicional pode esperar, mas não vai ganhar”, ele admite.

Em outros tempos um enfático defensor do livre mercado, como presidente da SBR, hoje Hafers cerra fileiras com os que clamam por preço mínimo e regulação do setor: “A cafeicultura brasileira continua sendo a maior do mundo, mas com muita dificuldade, porque os preços estão abaixo dos custos de produção. Há dois anos, eu vendia a R\$ 520 a saca; há um ano por R\$ 400 e em junho último vendi por R\$ 260. Isso não está condicionado à crise europeia, porque o consumo continua alto lá fora e aqui; está relacionado a uma mudança de padrões na produção. O avanço tecnológico dobrou a produtividade do café, de modo que o que temos é uma crise de precificação.” De fato, segundo a Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic), em 2013 o consumo de café no Brasil – só superado, no mundo, pelo dos Estados Unidos – deve crescer até 3% sobre o ano passado, perfazendo 21 milhões de sacas, impulsionado pelo maior poder de compra das classes B, C e D, e pelo aumento da renda nas regiões Nordeste e no Centro-Oeste.

Para o diretor da SBR, o preço mínimo a R\$ 308 é apenas uma “tímida” manifestação de suporte governamental ao cafeicultor: “Até porque não resolve e chega um pouco tarde. O que tivemos na cafeicultura foi uma mudança estrutural, não circunstancial. Precisamos de uma ruptura, de uma intervenção vigorosa do governo para enfrentarmos a especulação financeira em cima do café. Não queremos uma alta de preços; queremos que volte a níveis que permitam manter a produção de 50 milhões de sacas, porque o mundo precisa delas. Especula-se que



**TABELA 3 | VARIAÇÃO NA COTAÇÃO DE ARÁBICA E CONILON, SACA 60KG; 07.2013**

CAFÉ ARÁBICA, SACA 60KG		
DATA	VALOR R\$	VARIAÇÃO (%)
24.07.13	281,93	-2,93
23.07.13	290,93	-0,59
22.07.13	292,16	+0,66
19.07.13	290,25	-2,45
18.07.13	297,55	+2,57

CAFÉ CONILON, SACA 60KG		
DATA	VALOR R\$	VARIAÇÃO (%)
24.07.13	252,60	-1,17
23.07.13	255,60	-0,06
22.07.13	255,75	-0,21
19.07.13	256,30	+0,07
18.07.13	256,12	+1,61

Fonte: Indicador Cepea/ESALQ.

o Brasil vai ultrapassar as 55 milhões de sacas. Mas até descobrirem que, com os preços de hoje, isso não vai ocorrer vamos levar dois ou três anos. Precisamos de preços que mantenham a produção estável, porque ela não deve ser desestimulada, num momento em que o consumo cresce”, ele observa. Com os preços baixos, Hafers vê a cafeicultura se encaminhando para a redução na oferta: “É no que acredito; mas já errei muito. Se fosse esperto, seria banqueiro. Como sou burro, planto café. Mas, graças a Deus, nossa vida é também movida pela emoção. Então, é preciso que se precifique também a emoção, neste balanço. Porque a cafeicultura é muito mais movida pela paixão que pelo lucro”, ele argumenta.

### CICLO CONHECIDO

Menos crédulo em políticas para regulação de preços, o pioneiro da cafeicultura

no cerrado de Minas Gerais José Carlos Grossi – presidente da Alto Cafezal, de Patrocínio, MG – acredita que as dificuldades atuais da cafeicultura repetem um ciclo já conhecido do setor: “Sempre tivemos fases curtas de preços bons, seguidas por fases longas de preços ruins. Comecei na atividade em 1972 e já vi isso acontecer diversas vezes; são sete anos de vacas magras seguidos de um ano de vacas gordas. O cafeicultor precisa, então, estar preparado para os picos de altas e baixas. Também está ocorrendo, atualmente, uma substituição do consumo, no mundo, do café arábica pelo robusta/conilon. Este é, na verdade, o maior perigo que enfrentamos; é lógico que os produtores de conilon têm que sobreviver; mas isso representa, também, uma piora na qualidade do café disponibilizado ao consumidor, um produto com mais cafeína e menos sabor. O conilon está ganhando mercado porque o mundo tem problemas econômicos e, nestas fases, todos apertam os cintos. Meu temor é que esta piora na qualidade possa levar, com o tempo, a uma redução no consumo”, ele opina.

Mesmo enfrentando preços baixos, Grossi não apoia o intervencionismo estatal: “Acho que tudo em que o governo põe a mão piora. Minha experiência diz: governo; fique longe e não atrapalhe! Defendo que haja financiamentos de custeios, da comercialização, Pepro. Pode haver algum apoio e subsídio, mas até isso é complicado, porque é perigoso o governo abrir um guarda-chuva de proteção ao produtor. Impõe-se um preço interno fictício, deixando o mercado externo aberto à concorrência de preços menores, ofertados pelos países concorrentes. O preço real é aquele que o mercado pratica. Toda intervenção precisa ser muito

bem pensada; ao invés de preço mínimo, o governo deve garantir crédito barato; o que, aliás, não está faltando”, ele adverte.

Como exemplos de intervenções que tiveram consequências indesejadas, ele lembra a chamada Operação Patrícia, de 1986, quando o governo federal pagou a saca do café a US\$ 350: “Talvez não existisse tanto café na América Central hoje, como temos, se a Operação Patrícia não tivesse ocorrido; ou, pelo menos, demoraria mais para haver. E alguns anos mais tarde o governo brasileiro chegou a formar estoques de cerca de 27 milhões de sacas; e foi justamente por causa desse estoque excessivo que, em 2003, o café passou a valer tão pouco. E quem pagou o custo daquele excesso de oferta, no final das contas, foi o próprio produtor. Eu mesmo cheguei a vender café por US\$ 38 a saca, naquela época”. A ênfase de Grossi recai menos para regulação do mercado e mais para desburocratização e desoneração de custos: “O Brasil criou um problema seríssimo de burocratização. Normatizou-se demais; a quantidade de taxas e impostos a recolher, as regulamentações trabalhistas são pesadas e piores no campo que na cidade. O custo-Brasil tem subido muito, em todos os aspectos; além dos custos fiscais e trabalhistas, tudo aqui é muito caro; um trator custa R\$ 85 mil; uma colhedeira em torno de R\$ 530 mil; a média de uma máquina é R\$ 100 mil, e não vejo razão para isso.”

### PRODUTIVIDADE CRESCENTE

No caso de produtores do cerrado – região onde Grossi atua –, o custo das máquinas tem peso expressivo: “O nível de mecanização em nossa região é grande, porque, hoje sem mecanização não dá. Uma colhedora substitui por volta de 200 pessoas trabalhando cerca de

15 a 20 horas por dia. Então, mesmo os pequenos produtores daqui buscam a mecanização.” No cerrado, a maior parte dos cafeicultores se dedica ao arábica: “E todo produtor de arábica está chiando, neste momento. Até porque seu custo de produção é maior do que o do robusta. Mas chia ainda mais o produtor tradicional, que depende mais de mão de obra e está em área declivosa.”

Grossi faz as contas para demonstrar por que a baixa atual de preços deve perdurar e ainda atingir muitos produtores: “O Brasil consome cerca de 20 milhões de sacas, hoje, e a produção está prevista para cerca de 50 milhões de sacas; fora o resto de safra que sobrou do ano passado. Vamos lembrar ainda que estamos bebendo 10 milhões de robusta; de modo que sobram 10 milhões de sacas de arábica. Então, este tsunami que está aí ainda tem muita força; o mercado de *commodities* está instável e, infelizmente, ninguém está muito firme; o barco de alguns vai afundar, pode, inclusive, ser o meu. Mas, também, não adianta culpar o governo de tudo; o fato de o governo financiar a produção e, depois, cobrar pelo financiamento torna-o, na opinião de muitos, responsável pela manutenção do preço. Mas não é assim que as coisas funcionam; o produtor tem que estar bem informado, porque não adianta esperar por milagres.” O mercado do café mudou muito, interna e internacionalmente, observa Grossi: “Temos que olhar para fora do Brasil e entender quem são e como reagem nossos concorrentes. Com a crise na Europa, estamos rezando para que chinês comece a tomar café. Mas isso não vai acontecer de uma hora para a outra. Também é uma tendência perigosa que países, como o Vietnã, Camboja e outros da Ásia, plantem robusta; porque eles são determinados e podem ganhar mais mercado, se a espécie continuar indo bem, como está.”

### MAL NECESSÁRIO

Seguindo a mesma linha de raciocínio, o engenheiro agrônomo e professor da

USP/ESALQ José Dias Costa, especialista em cafeicultura e desce de cafeicultores da região de Jaú, SP, acredita que a intervenção governamental só se justifica em situações extremas, como após a Segunda Guerra Mundial, quando sobrou café abundantemente e, para reduzir os estoques, o governo brasileiro adquiriu café e chegou a queimá-lo: “Fora de situações extremas, penso que o governo deve ficar fora, porque não tem força para resolver os problemas do cafeicultor. Mesmo porque, se conseguisse tornar os preços altamente lucrativos, a produção tenderia a aumentar e a pressão de oferta seria ainda maior. O preço atual é um mal necessário; quem for ineficiente vai parar. Vão permanecer os cafeicultores profissionais, eficientes. Isso afeta — é bom lembrar — tanto produtores daqui como dos países concorrentes. E temos hoje mais de 40 países, no mundo, produzindo café; não podemos achar que vamos impor, sozinhos, uma solução para o mercado internacional, ainda que toda medida adotada aqui tenha reflexos lá fora. Mas acredito que se protegermos o produtor brasileiro estaremos reforçando a ineficiência interna e ajudando a aumentar a capacidade de competição do produtor externo.”

Dias Costa, portanto, não vê grandes resultados em políticas como preço mínimo e estoque regulador: “O estoque regulador funcionou muito bem no começo e meados do século passado; mas, hoje em dia, não funciona mais, porque sozinho o Brasil não vai conseguir sustentar esse tipo de política. Com tantos países produtores no mundo, pode-se fazer o que quiser que, com política, não se vai conseguir regular o mercado”, ele afirma. Com experiência de quem acompanha a cafeicultura ainda antes de ter se formado engenheiro agrônomo, em 1963 — “nasci em região produtora e meu avô foi cafeicultor nos bons tempos” — ele não vê o quadro atual como ameaça à posição do Brasil de maior produtor mundial: “Esta oscilação sempre existiu;

aliás, em 2011 os preços do café estavam muito bons; agora entramos num momento de baixa. Historicamente, esses ciclos se repetem, há mais de 100 anos. A diferença é que antigamente essas flutuações funcionavam mais na base da lei da oferta e da procura. Hoje, temos ainda a especulação de fundos investidores, que apostam nas altas e baixas, e o mercado de *commodities*.”

Uma consequência previsível da crise de preços atual será a manutenção na atividade de produtores que investem na produção eficiente: “O sistema tradicional, que é adotado pelo cafeicultor médio, realmente, já não tem futuro”, alerta o professor. “Me refiro àquele sistema em que o dono mora na cidade e põe na fazenda um administrador, para cumprir ordens. O produtor atual tem que ser grande, ter marca própria e exportar diretamente, para conseguir agregar valor a seu produto. O médio produtor não consegue ter economia de escala para mecanizar e produzir barato. O lucro da atividade está pequeno; então, a cafeicultura de médio porte, dependente de muita mão de obra e centrada no arábica está condenada, porque não tem como competir com a cafeicultura do cerrado e de regiões que podem mecanizar.”

Para o professor, o mercado tenderá a se regularizar “naturalmente”, abrindo também boas perspectivas para a cafeicultura familiar e a feita em sistema de parceria, porque ambas trabalham com mão de obra própria, sem custos trabalhistas expressivos. O cultivo de café do futuro, portanto, será plantado com escala e mecanizado ou o familiar. Em qualquer dos casos, os sistemas de produção devem ser muito bem planejados, do plantio à colheita, com base em critérios rigorosos de sustentabilidade e qualificação para resultar em um produto final que encante o consumidor. “Estamos atravessando a pior fase, que é este período de transição. Muitos acham que o café é uma cultura do passado, mas talvez ele seja o futuro”, arremata Carlos Melles. ☺

# Futuro está na produção em escala e nos cafés especiais



ANNA NETTO

Pequeno cafeeiro familiar tem boas perspectivas produzindo cafés especiais, da linha gourmet, com bons preços no mercado: Jacuí, MG, 2012

Sem ajuda da cafeomancia — arte de fazer previsões a partir da borra do café no fundo das xícaras, criada pelos árabes —, especialistas e produtores avaliam que o futuro da cafeicultura brasileira está no cultivo eficiente em larga escala, e — dado surpreendente — também nas mãos dos pequenos produtores que investem em cafés especiais, do tipo superior ou *gourmet*. “O que as associações de cafeicultores devem fazer é disponibilizar produtos bons e estimular o consumidor a valorizar a qualidade, como se faz com o vinho. O café deve seguir o mesmo caminho do vinho, o que no Brasil começou a ser feito muito recentemente. Mas o consumidor interno nunca deve ser desprezado. Mesmo o café robusto resulta, quando bem trabalhado e bem colhido, numa boa bebida. Misturado ao arábica, melhora ainda mais, tendo seu amargor corrigido”, ressalta o professor da USP/ESALQ José Dias Costa.

O grão de boa qualidade que resulta em boa bebida é cada vez mais valorizado pelo mercado: “Estamos em tempos bem

diferentes daqueles em que a cafeicultura brasileira investia em áreas que geravam bebidas inferiores, como foi o caso do Paraná, onde a cultura ficava prejudicada pelos excessos de chuvas nos períodos de colheita. Mesmo a cafeicultura que era feita no Rio de Janeiro, nos tempos pioneiros, enfrentava temperaturas sempre altas mesmo à noite, condição que faz com que o café fermente, provocando um gosto desagradável”, relata Dias Costa. Desse passado, ficou entre os cariocas a preferência por este tipo de café “com gosto forte e metálico”, que decorre do ataques de microorganismos (fungos), gerando a denominação de “cafério” para produtos com sabor que se enquadra nestas características.

Na verdade, o Brasil sempre viveu uma contradição: apesar de mantermos a longa data a posição de maiores produtores mundiais, nossa população foi, historicamente, acostumada a tomar um café de pior qualidade: “O povo brasileiro foi acostumado a tomar um café torrado a fundo.

Isso ocorreu porque, até o ano de 1989, o Instituto Brasileiro do Café (IBC) fornecia, para as torrefações brasileiras, café a preços subsidiados. Mas tratava-se justamente de um café inferior, que não servia para exportação. Isso quer dizer que, até aquele período, o café melhor era exportado e o inferior ficava no país. E não havia condições das torrefadoras competirem no mercado nacional, com um café de melhor qualidade, porque havia sempre a concorrência do café barato fornecido pelo IBC”, explica o professor.

Órgão do governo federal, o antigo IBC adquiria e estocava dos cafeicultores com o propósito de regular a oferta de preços no mercado. Sua extinção, em 1989, pôs fim a esta política e, a partir de então, as torrefações passaram a comprar café a preços livres, no mercado: “Hoje temos marcas especiais tão boas quanto as melhores encontradas no mercado externo; mas é certo que esses cafés especiais, com selos do tipo superior ou *gourmet*, terão preços mais altos do que a média

TABELA 4 | PRODUÇÃO CAFEZEIRA NO BRASIL, POR UNIDADE DA FEDERAÇÃO E POR REGIÃO; SAFRA FINAL 2012

UNIDADE DA FEDERAÇÃO REGIÃO	PARQUE CAFEZEIRO				PRODUÇÃO PRODUTIVIDADE (MIL SACAS BENEFICIADAS)			PRODUTIVIDADE (SACAS HA)
	EM FORMAÇÃO		EM PRODUÇÃO		Arábica	Robusta	TOTAL*	
	ÁREA (ha)	CAFEZEIROS (mil covas)	ÁREA (ha)	CAFEZEIROS (mil covas)				
<b>Minas Gerais</b>	<b>185.555</b>	<b>662.268</b>	<b>1.028.425</b>	<b>3.169.506</b>	<b>26.644</b>	<b>300</b>	<b>26.944</b>	<b>26,20</b>
Sul e Centro-Oeste	102.700	359.449	518.082	1.554.248	13.792,0		13.792,0	26,62
Triângulo, Alto Paranaíba e Noroeste	25.650	102.600	168.463	589.620	6.231,0		6.231,0	36,99
Zona da Mata, Rio Doce e Central	43.888	152.881	304.013	912.039	5.942,0	195,0	6.137,0	20,19
Norte, Jequitinhonha e Mucuri	13.525	47.338	37.887	113.801	679,0	105,0	784,0	
<b>Espírito Santo</b>	<b>41.358</b>	<b>137.787</b>	<b>450.128</b>	<b>1.205.211</b>	<b>2.789,0</b>	<b>9.713,0</b>	<b>12.502,0</b>	<b>27,77</b>
<b>São Paulo</b>	<b>17.525</b>	<b>60.007</b>	<b>175.137</b>	<b>475.873</b>	<b>5.356,6</b>	<b>0,0</b>	<b>5356,6</b>	<b>30,59</b>
<b>Paraná</b>	<b>15.873</b>	<b>64.800</b>	<b>67.177</b>	<b>216.200</b>	<b>1.580,0</b>	<b>0,0</b>	<b>1.580,0</b>	<b>23,52</b>
<b>Bahia</b>	<b>8.330</b>	<b>26.743</b>	<b>138.213</b>	<b>320.014</b>	<b>1.336,5</b>	<b>813,1</b>	<b>2.149,6</b>	<b>15,55</b>
Cerrado	2.183	10.120	12.918	71.045	527,7		527,7	40,85
Planalto	2.266	7.767	100.861	196.679	808,8		808,8	8,02
Atlântico	3.882	8.834	125.667	194.281	0,0	813,1	813,1	33,28
<b>Rondônia</b>	<b>5.714</b>	<b>8.834</b>	<b>125.667</b>	<b>194.281</b>	<b>0,0</b>	<b>1.367,0</b>	<b>1.367,0</b>	<b>10,88</b>
<b>Mato Grosso</b>	<b>1.747</b>	<b>4.050</b>	<b>21.028</b>	<b>48.262</b>	<b>2,5</b>	<b>121,6</b>	<b>124,1</b>	<b>5,90</b>
<b>Goiás</b>	<b>1.707</b>	<b>7.182</b>	<b>6.320</b>	<b>35.558</b>	<b>247,4</b>		<b>247,4</b>	
<b>Pará</b>	<b>148</b>	<b>312</b>	<b>10.248</b>	<b>22.855</b>	<b>0,0</b>	<b>167,0</b>	<b>0,0</b>	<b>16,29</b>
<b>Rio de Janeiro</b>	<b>7</b>	<b>15</b>	<b>13.225</b>	<b>27.773</b>	<b>262,0</b>	<b>0,0</b>	<b>262,2</b>	<b>19,83</b>
<b>outros</b>	<b>663</b>	<b>1.459</b>	<b>14.169</b>	<b>31.172</b>	<b>125,8</b>	<b>0,7</b>	<b>126,5</b>	<b>8,93</b>
<b>BRASIL</b>	<b>279.619</b>	<b>973.547</b>	<b>2.049.738</b>	<b>5.745.705</b>	<b>38.344,0</b>	<b>12.482,4</b>	<b>50.826,4</b>	<b>24,80</b>

\*Total refere-se ao café cru, solúvel e torrado. Fonte: Até 1990, Coffee Business; a partir de 1991, Cecafé.

do que se encontra nas prateleiras dos supermercados.”

A certificação da qualidade do café brasileiro é feita pela Associação Brasileira da Indústria de Café (Abic) por meio do Programa de Qualidade do Café (PQC) e, ainda, pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (ABCE) – esta última certificadora de cafés verdes com padrões *gourmet* originados de fazendas cafeicultoras. Para obter selo do tipo *gourmet*, o café precisa atingir pontuação – numa escala de 0 a 10 – entre 7,3 e 10. Além disso, os grãos que compõem seu *blend* devem ser 100% arábica. Já para receber selo do tipo superior, o café deve ter classificação acima de 6,0; abaixo disso, até pontuação 4,0, o café é de tipo normal; aquém de 4,0, o café é considerado de tipo impróprio.

Os cafés especiais podem agregar ainda outros itens que lhes conferem valor, como denominação de origem, rastreabilidade, lotes pequenos ou sustentabilidade no uso dos solos e no cuidado com o meio ambiente: “O ponto de partida dessa evolução foi o ano de 1989; desde então, as grandes empresas do setor passaram lentamente a perceber que temos, no Brasil, cerca de 20 milhões de consumidores para cafés de boa qualidade. Começou a haver, então, uma valorização do bom café; hoje, já contamos com baristas bem treinados e com casas especializadas em café. Mas tudo isso ainda é recente”, situa Dias Costa.

A qualificação do café depende, antes de tudo, de boas condições de cultivo. E tudo começa pela escolha da espécie cultivada – se arábica ou robusta; apesar de o arábica ser mais valorizado, pode-se

afirmar que dentre ambas há variedades que geram bebidas melhores e piores: “Colhido muito verde, o café gera uma bebida pior. Cafés arábica de regiões chuvosas também fermentam e perdem qualidade. Em resumo, podemos dizer que a condição climática durante o período de maturação dos frutos é um fator essencial à qualidade final do café. Ou seja, é necessário que haja, nesta fase, ausência de chuvas e temperaturas baixas, principalmente à noite. Elas podem ser encontradas em regiões com altitudes entre 800 e 1.100 metros – como as do Sul de Minas, Norte de SP e outras –, onde as temperaturas são baixas à noite e não se oferece condições para que o fungo prospere, permitindo que o fruto passe, lentamente e sem fermentação, da condição de verde para maduro.

Nesse ambiente de altitude, o fruto se desidrata e amadurece mantendo suas características intactas. Chuvas ou temperaturas noturnas altas são ruins porque levam à fermentação, causada pela própria umidade, e acarretam perda de qualidade.”

Os bons cafés são, portanto, os cultivados em regiões de altitude, que, por outro lado, são pouco adequadas à mecanização: “Entra aí a alternativa dos microlotes; em regiões onde não se pode mecanizar é possível obter cafés de qualidade tão boa que podem alcançar preços altos no mercado, e isso recompensa os investimentos necessários. E como já temos mercado, no Brasil, para os cafés especiais, este é um caminho que se abre para a sobrevivência da cultura em regiões de climas favoráveis, nas montanhas, onde só é possível o uso de máquinas pequenas. E é preciso lembrar que os cafés especiais precisam ser despolpados no mesmo dia em que são colhido, indo direto para o terreiro, iniciar a secagem. Ou seja, um trabalho que nessas condições exige mão de obra e para viabilizar economicamente tem sido feito, geralmente, em regime de agricultura familiar ou de parceria. Este último, um formato antigo e que tinha caído de moda, mas está retornando em regiões de altitude, porque parceiros não precisam atender às condições dos regimes trabalhistas, porque são sócios e ficam com parte do café produzido. É uma relação em que o trabalhador se sente dono do que está produzindo. Desse modo, o café produzido em altitude está se colocando como uma alternativa que permite remuneração digna”, observa o professor.

“O pequeno cafeicultor é o que me dá mais esperança” — acrescenta o produtor e diretor da Sociedade Rural Brasileira (SBR) Luiz Marcos Suplicy Hafers. “É nele que vai se dar um grande aumento da produção e, também, no grande produtor mecanizado. A mecanização não é barata, mas no longo prazo compensa. Vejo a cafeicultura se desenvolvendo nessa direção, no Cerrado, e vejo aumento dos pequenos, em todos os

estados, porque eles têm como fazer frente ao problema da mão de obra. E vejo uma diminuição da cafeicultura tradicional”, prevê o experiente produtor.

### ESPÉCIES E VARIEDADES DE CAFÉ

O café é um arbusto da família das Rubiaceas, à qual pertencem também a gardênia (*Gardenia jasminoides*) e a quina (*Chinchona sp.*), entre outras. Produz um fruto de polpa adocicada e comestível cujo exterior é, inicialmente, verde e, quando amadurece, se torna vermelho ou amarelo. De característica perene, o cafeeiro pode produzir de 20 a 30 anos, a depender das condições de plantio e manejo. Há dezenas de espécies de cafés, os mais comuns para o cultivo são a *Coffea arabica* (café arábica) e a *Coffea canephora* (café robusta). A espécie arábica apresenta flores brancas e sementes claras; já a robusta/conilon tem flores bicolors (faixas brancas e marrons) e sementes marrons. Maior produtor mundial de cafés, o Brasil possui lavouras predominantemente de arábica.

Entre as espécies menos conhecidas, temos o café libérica, cultivado em países como Libéria, Suriname, Malásia, Filipinas e Guiné Equatorial, que chega a medir 20 metros, tem folhas e grãos grandes, é resistente à seca e a doenças, mas de sabor desvalorizado; e temos o café moca, modalidade pouco cultivada, com uma só semente por fruto, quando as demais variedades têm dois grãos por fruto.

**Café arábica** — Esta espécie teve sua origem nas montanhas da Etiópia e chega a atingir de quatro a seis metros quando adulta, com folhas ovais esverdeadas. Começa a gerar frutos cerca de três a quatro anos após o plantio, adaptando-se melhor ao clima tropical e equatorial de altitude (19 a 21 graus Celsius) e a uma pluviosidade anual de 1.500 milímetros. Prefere as regiões montanhosas de temperaturas amenas e foi a primeira espécie a se disseminar no mundo, correspondendo, hoje, a cerca de 70% da produção do café mundial, cultivada principalmente

nas Américas do Sul e Central. Por suas características aromáticas, fornece uma bebida de melhor qualidade, com aroma intenso e variedade de sabores — com gosto ácido e frutado e menor teor de cafeína que o robusta. Por este motivo, tem melhor cotação de preço no mercado e ganha destaque nas cafeterias, oferecido em combinações e *blends* especiais, nobres. Dentro da espécie, desenvolveram-se diversas variedades, tais como: Mundo Novo, Catuaí, Bourbon Amarelo (as mais plantadas no Brasil), e ainda Acaiá, Catuaí Vermelho, Catuaí Amarelo, Caturra, Bourbon Vermelho, Icatú, Obatã e Rubi, entre inúmeras outras.

**Café robusta** — Espécie originária da zona equatorial do Congo e da Guiné com sistema de raízes vigorosas, que pode atingir até dez metros de altura. Gera frutos redondos que amadurecem em um ano e apresentam sementes ovais e menores que as do arábica. Produz entre três e quatro anos, após o plantio, e permanece assim por 20 a 30 anos, dependendo das condições de manejo. Adapta-se melhor a temperaturas altas (22 e 25 graus Celsius), pluviosidade anual de 1.500 milímetros e terrenos de regiões baixas. Tem valor comercial menor, mas sua aceitação tem crescido no mundo, em particular porque se adequa melhor à fabricação de café solúvel, por conter mais substâncias solúveis, açúcares e cafeína. Seu sabor é leve, amargo, encorpado, neutro e com maior teor de cafeína. Atualmente, equivale a cerca de 30% das safras mundiais de cafés, produzido em partes da América do Sul (incluindo Brasil), África ocidental e central e sudoeste asiático. Dentre as variedades de robusta/conilon, as mais cultivadas são: Conilon (a mais plantada no Brasil), Kouillou, Guarini, Laurentii, Oka, Uganda, Crassifolia e Bukobensis, entre outras. ☺

Fontes: Wikibooks ([http://pt.wikibooks.org/wiki/Caf%C3%A9/A\\_planta](http://pt.wikibooks.org/wiki/Caf%C3%A9/A_planta)); Markeafé (<http://markeafe.com.br/o-cafe/conhecendo-o-cafe/4-especies-de-cafe/796-especiesdecafe>); consultas em 31/07/2013; entrevista professor José Dias Costa.

# OIC comemora 50 anos com Semana do Café, em Minas Gerais



ANNA NETTO

Maior produtor mundial, Brasil sedia, em Belo Horizonte, MG, evento que comemora meio século da Organização Internacional do Café (OIC)

Maior produtor mundial de café, o Brasil foi o país escolhido para sediar a Semana Internacional do Café, evento comemorativo dos 50 anos da Organização Internacional do Café (OIC), entre 9 e 13 de setembro de 2013, com presenças de chefes de estado dos países produtores e de representantes da cadeia produtiva do café. Não por acaso, Belo Horizonte, capital do estado que concentra mais da metade da safra nacional e cerca de 25% da produção mundial de café, foi definida para acolher o evento.

Criada em 1963 e sediada em Londres, Inglaterra, a OIC é ainda o principal organismo intergovernamental do setor, no mundo. Em julho de 2013, reunia 44 países membros, dos quais 38 exportadores e seis importadores – incluindo a União Europeia, com 28 países. Estes membros representam 97% das nações produtoras e mais de 80% do consumo mundial de café. Fórum de debates para políticas internacionais da cafeicultura, a OIC orienta suas ações atuais pelo Acordo Internacional do Café,

assinado em 2007, com validade de dez anos, que estabeleceu como prioridades para a instituição “incentivar os membros a desenvolver procedimentos apropriados de segurança alimentar”; incentivar “estratégias que ajudem as comunidades locais e os pequenos produtores” e “facilitar a disponibilização de informações sobre instrumentos e serviços financeiros”.

Na opinião do deputado federal Carlos Melles, a Semana Internacional do Café é excelente oportunidade para se debater o papel da instituição na contemporaneidade, ou seja, “se sua missão e ações são válidas para os tempos atuais”. Atuando num contexto internacional bastante diverso do existente há 50 anos, a OIC deixou de atuar, por exemplo, em regulação de mercado. Quando criada, havia entre as cláusulas do acordo que orientava suas ações um regime de “cotas de exportação” estabelecido para os países produtores – que foi eliminado a partir de 1989. Melles entende que o evento deve ser uma oportunidade para

que “o setor evolua na construção de um consenso internacional” e, para isso, seria necessário saber “se existe possibilidade de alinhamento de conversa entre os países produtores; se existe vontade de ordenamento na política de oferta, por meio de mecanismos controladores”. A segunda questão relevante envolve, na opinião do deputado, os países consumidores: “Precisamos chamar os EUA, a comunidade europeia, o Japão e a China para estabelecermos um *modus operandi*, para que a gente possa conviver bem.”

Produtor e presidente da produtora e exportadora Alto Cafezal, José Carlos Grossi vê o evento como excelente oportunidade para contatos comerciais: “Mas não acredito em pauta política que possa mudar as coisas; não acredito, por exemplo, que os países produtores cheguem a um acordo para adotar tabela de preços. Isso nunca vai acontecer, é impossível, porque o primeiro que puder fura o outro. Acordos internacionais são difíceis”, ele adverte. ☞

## Linha do tempo

# História do café se confunde com história do Brasil

- 575** Conta uma das lendas sobre a descoberta do café que, ao perceber o efeito estimulante do cafeeiro sobre suas cabras, o pastor etíope Kaldi passou, também, a consumir seus frutos e, assim, o consumo do café começou a se disseminar em sua tribo e região. A planta é de fato originária das regiões altas da Etiópia (Cafa e Enária), África, onde ocorre espontaneamente, como espécie de sub-bosque. A origem etimológica do nome tem sido atribuída à região de Cafa.
- 900** Tribos da Etiópia consomem a fruta da kahoua (café) macerada e misturada à banha; da Etiópia, o café chegou à Arábia, utilizado sempre como alimento cru na (espécie *Coffea arabica*), com importância também na medicina popular.
- 1000** O café passa a ser preparado pelos árabes a partir da infusão de seu fruto seco mergulhado em água fervida; a bebida evitava o sono.
- 1400** Primeiras culturas de café são estabelecidas no Iêmem, região de Arábia com solos férteis propícios à cultura.
- 1453** Hábito de beber café torna-se popular em Constantinopla (atual Istambul, Turquia), capital bizantina tomada em 1453 pelo do Império Otomano, sob comando do sultão Maomé II.
- 1480** Como o Alcorão proíbe bebidas alcoólicas, aceitação do café cresce no mundo árabe, usado também em cerimônias religiosas.
- 1530** Café é cultivado comercialmente no Iêmen por meio da cidade portuária de Al Mahka (Mokha). Suas sementes e consumo se espalham pelo mundo islâmico.
- 1615** Durante as Cruzadas, o comércio entre europeus e árabes se intensifica e o café é introduzindo na Europa por mercadores venezianos conquistando usuários nas camadas letradas urbanas.



ANNA NETTO

Originário da Etiópia, África, cafeeiro se disseminou pela Arábia e, depois, Europa, chegando ao Brasil, em 1727, onde se tornou expressivo até os dias atuais

- 1624** A partir do Cairo, Egito, tem início o hábito de adoçar o café com açúcar. Simultaneamente, a torrefação e a moagem passam a ser praticadas na Europa.
- 1652** É aberta em Londres, Inglaterra, a *Pasquar Rose*, primeira cafeteria local, causando conflitos: a bebida era considerada impura por religiosos do país. Toda a produção vinha ainda da Arábia, em pequena escala.
- 1658** Holandeses conseguem mudas de café provindas de Mokha e iniciam cultivo.
- 1668** Café é levado por holandeses para a América do Norte e passa a ser consumido em Nova Amsterdã (Nova York) e na Filadélfia, onde são abertos *coffee shops* pioneiros. Em Paris, é aberto o primeiro café da França, chamado *Procope* (hoje, um restaurante). Cafeterias se disseminam pela Europa, por outras capitais e cidades médias europeias. O rei Luís XIV prova e aprova a bebida; o café se valoriza; mudas são preservadas como preciosidades.
- 1700** Sendo lucrativa, a cultura do café começa neste período a ser levada por holandeses (seguidos, depois, pelos franceses e ingleses) para produção em suas colônias no Oceano Índico e no Caribe, onde as condições climáticas eram propícias. Com isso, o sistema de plantio no modelo camponês europeu passou a ser convertido para a típica *plantation*, ou seja, o cultivo em grandes propriedades rurais, com trabalho escravo.
- 1718** Ano específico em que mudas do Jardim Botânico de Amsterdã são levadas por holandeses à Guiana Holandesa (hoje Suriname), para cultivo. De lá, passam à Guiana Francesa por iniciativa do governador de Caiena que teria conseguido, de um francês chamado Morgues, sementes para o pomar de sua residência.
- 1727** Café chega ao Brasil, a partir das mudas introduzidas no Suriname: em missão diplomática na Guiana Francesa, o sargento Francisco de Mello Palheta transportou “mil e tantos frutos e cinco plantas” (Graner e Godoy Junior, 1967) para a cidade de Belém (PR). Contudo, em Belém, a cultura não foi muito difundida.
- 1760** Mudas provenientes do Maranhão chegam ao Rio de Janeiro, levadas pelo desembargador João Alberto Castello Branco, e são plantadas na chácara do Convento dos Frades Barbadinhos (segundo outras fontes, teriam vindo de Goa, Índia, em 1774). O café teve boa adaptação na região, mas no período as atenções dos produtores – os senhores de engenho – voltavam-se para a cana-de-açúcar, então principal produto agrícola da colônia.
- 1770** Mudas do café de Belém (PA) são levadas ao Maranhão e de lá chegam à Bahia.
- 1779** Café se dissemina pela região serrana do Rio de Janeiro; Brasil exporta café pela primeira vez.
- 1789** Colônia francesa de Saint Domingue (hoje, Haiti) se converte na maior produtora mundial de café, abastecendo, inclusive, consumidores árabes. Em 1804, contudo, ocorre uma revolução em Saint Domingue que derruba a produção local, abrindo oportunidade para que o Brasil avance na produção.
- 1817** Primeira fazenda produtora de café de São Paulo é instalada no Vale do Paraíba; em poucas décadas, Brasil domina a oferta mundial.
- 1820** Cresce o tráfico negreiro transatlântico alimentando o deslanche econômico da cafeicultura no Vale do Paraíba, enquanto a monarquia constitucional se consolida, a partir do Rio de Janeiro. Inicia-se o chamado Ciclo do Café, com a produção se estendendo, também, por São Paulo e Minas Gerais. Brasil é considerado exportador de café, com a cultura ocupando o espaço deixado pela cana-de-açúcar (em crise) e outros cultivos. Protótipo da máquina de café expresso é criado na França e cientista alemão Ferdinand Runge isola a cafeína.
- 1836** Neste ano, o padre João Joaquim Ferreira de Aguiar registra em suas memórias o tipo de agronomia praticada no Vale do Paraíba (com destaque as cidades de Valença, Pindamonhangaba, Vassouras etc.). Tratava-se de uma cultura que exigia grandes espaços de terras e vasto emprego de escravos, além de ter implicado a destruição, em menos de três gerações, de uma das mais notáveis coberturas florestais do mundo, a Mata Atlântica.
- 

- 1840** Auge da entrada de escravos no Brasil, dois anos antes da Lei Eusébio de Queiroz (1850) que proibiu o tráfico de escravos. Desembarcam no Brasil 60 mil cativos africanos. O café exigia, ainda, grandes áreas de terras férteis, motivo pelo qual seu cultivo se tornou itinerante: exauridos os solos desmatados, o cultivo seguia para novas áreas de florestas derrubadas, justificando a expressão “marcha do café”, cunhada por Monteiro Lobato.
- 1843** Café se torna *commodity* importante para o país; cultura chega a Campinas, SP, e consagra a cidade como “capital da cafeicultura paulista”.
- 1845** Brasil produz 45% do café do mundo.
- 1857** Elevam-se os preços internacionais do café devido à recuperação da economia europeia e à redução da oferta brasileira, decorrente do ataque de pragas nas lavouras e limitação da mão de obra escrava (Lei Eusébio de Queiroz). Aumento chega a 50%, causando grande expansão da produção, nos anos seguintes.
- 1860** Brasil é potência do café, com 26 milhões de pés plantados.
- 1865** Guerra da Secessão nos EUA provoca queda nas exportações e nos preços internacionais.
- 1867** Inaugurada a Estrada de Ferro Santos-Jundiaí unindo o porto à região paulista produtora de café.
- 1870** Encarece o preço de escravos. Erosão de solos e esgotamento das terras leva ao esgotamento da cafeicultura no Paraíba – região que ganha a alcunha de “cidades mortas”, dada por Monteiro Lobato. Plantações de café, já expressivas na região paulista de Itu e Campinas, passaram a migrar para o Oeste Paulista, nas cidades de Limeira, Piracicaba, Rio Claro, Araras, Ribeirão Preto. No final do século XIX, no Oeste Paulista, produzia-se o melhor e a maior quantidade de café para exportação do Brasil, em cultivos na terra roxa (nome derivado de *rossa*, vermelha em italiano), ideal para a planta.
- 1870** São constatadas incidências da ferrugem (doença causada por *Hemileia vastatrix*), nas regiões sul e leste da Ásia, o que estimula o plantio da espécie *Coffea canephora*, mais resistente à doença. Ocorrem primeiros trabalhos de melhoramento genético do café e o estabelecimento das bases biológicas para melhoramento da espécie, cujo cultivo se expande para novas regiões da África.
- 1888** Princesa Isabel assina a Lei Áurea Decretada, abolindo a escravidão no Brasil Império, com efeitos diretos para a cafeicultura, que usava mão de obra predominantemente escrava, e passa a substituí-la por imigrantes (principalmente portugueses, italianos, espanhóis e japoneses).
- 1900** Café responde por cerca de 80% da balança comercial brasileira. Cultura avança ainda mais para terras férteis do oeste paulista e superprodução se torna problema em debate nas primeiras décadas do século XX. O comerciante alemão Ludwig Roselius (1874–1943), fundador da empresa *Kafoehag*, coloca no mercado o primeiro café sem cafeína.
- 1906** Preços do café despencam no mercado internacional, porque estoques eram grandes já desde 1902 e a expectativa para o ano era de safra alta, aumentando os estoques. Governos de São Paulo, Minas Gerais e Rio de Janeiro assinam o Convênio de Taubaté, primeira política do período republicano para retenção e valorização do café, fixando preços mínimos, estabelecendo o controle dos volumes exportados pelo Estado e limitando a expansão da produção (medidas, diga-se, mal sucedidas). O café era o principal produto nacional, garantidor de divisas necessárias à sustentação do Estado e da economia brasileira. No mesmo ano, Alberto Santos Dumont realiza, em Paris (França), o primeiro voo com objeto mais pesado que o ar a se projetar do solo por impulsos próprios – o avião I4 Bis – e se torna conhecido como “rei do café”, divulgando a marca Santos, na Europa.
- 1908** Melitta Benz, dona de casa alemã, inventa o filtro de papel, com protótipo feito em papel mata-borrão e porta-filtro de alumínio.
- 1914** Eclode a Primeira Grande Guerra, afetando fortemente o mercado internacional de café: conflito vai perdurar até 1919.
- 1918** Grande geada reduz a produção brasileira, causando elevação de preços.
- 1929** Quebra da Bolsa de Nova York desestabiliza mercados internacionais e afeta o café. Governo brasileiro não consegue manter preços em patamares aceitáveis e cafeicultores amargam prejuízos. Têm início movimentos políticos contrários às oligarquias da cafeicultura (à chamada política “café com leite”).

- 1930** Eclode a Revolução de 1930, que leva Getúlio Vargas ao poder. O novo governo não abandona inteiramente a política de valorização do café, ainda a principal fonte de divisa do país. Cofres públicos arcaram com dívidas de empréstimos junto a bancos internacionais para bancar política de valorização do café. Buscando nova finalidade de uso para safras excedentes estocadas, empresa *Nestlé* inventa o café solúvel que, somente em 1938, seria lançado na Europa e EUA. No mesmo ano, são selecionadas novos cultivares de arábica e tem início o programa de melhoramento concebido por Carlos Arnaldo Krug no Instituto Agronômico de Campinas (IAC), para desenvolvimento de variedades com potenciais elevados e adaptação a diferentes regiões produtoras de São Paulo.
- 1931** Governo Vargas cria o Conselho Nacional do Café (CNC), tendo por meta conter excessos de produção e eliminar estoques excedentes (33,5 milhões de sacas): o então ministro da Fazenda Osvaldo Aranha inicia destruição de café por “fogo e água”. Até 1944, teriam sido queimadas ou jogadas ao mar mais de 78 milhões de sacas. Proíbem-se novos plantios por três anos e reduzem-se as despesas de produção, com corte nos salários e de débitos dos fazendeiros (em 50%). Mesmo assim, na Era Vargas as oligarquias cafeeiras perdem poder e se opõem a governo.
- 1933** Governo federal extingue CNC e cria o Departamento Nacional do Café (DNC), com as mesmas finalidades.
- 1935** Inventada a primeira máquina automática de café expresso, por Francesco Illy (da *Illycaffè*).
- 1937** Instaurada, em 10 de novembro, a ditadura do Estado Novo, que perduraria até 29 de outubro de 1945.
- 1939** Deflagrada Segunda Guerra Mundial, prejudicando o comércio do café no mundo com acentuada queda nos preços e marcando declínio de sua importância na balança comercial brasileira, até então em seu auge. Pode-se dizer que o café era o sustentáculo do Estado Republicano, tendo servido inclusive de fonte para políticas de industrialização que, a partir de então, passaram a ter maior peso.
- 1945** Fim da Segunda Guerra Mundial estabiliza mercado, melhora preços e incentiva novos plantios. Instituto Agronômico de Campinas (IAC) desenvolve novos cultivares, sob a liderança de Alcides Carvalho.
- 1946** Italiano Achille Gaggia, ex-balconista de cafeteria em Milão, cria o *cappuccino*, cujo nome deriva da cor da bebida, similar às das vestes dos monges capuchinhos.
- 1952** É criado o Instituto Brasileiro do Café (IBC), que passa a definir e conduzir as políticas para o setor, no Brasil. A marca do IBC passou a ser conhecida no Brasil e exterior graças ações como o patrocínio oficial à Seleção Brasileira de Futebol, cujo uniforme e, depois, a escuderia traziam a logomarca do IBC (mais especificamente, entre 1979 e 1983).
- 1953** Quinze anos após ter sido criado, o café solúvel é finalmente lançado no Brasil. A demora na iniciativa se deveu a pressões contrárias de torrefadores locais.
- 1955** Brasil registra nova superprodução, com 22 milhões de sacas e preços caem no mercado. DNC, órgão do Governo Federal, é extinto.
- 1962** É criada a Organização Internacional do Café (OIC), maior agência reguladora do setor no mundo, sediada em Londres (Inglaterra), com ações embasadas por acordos entre membros, cujas cláusulas, nas primeiras décadas, focavam aspectos econômicos, como regime de cotas de exportação para países produtores. O excesso de produção leva o Brasil a iniciar uma política de erradicação de cafeeiros. Estima-se que, de 1962 a 1967, dois bilhões de pés de café tenham sido eliminados.
- 1963** Grande seca assola cafeicultura.
- 1964** Ocorre entre os dias 31/03 e 01/04 o golpe Militar que depõe o presidente João Goulart. No período, excesso de oferta de café leva governo brasileiro a formar estoques de 48 milhões de sacas, na tentativa de forçar elevação de preços.
- 1969** Forte geada no Paraná, então expressivo para a produção nacional, destrói cerca de 80% da safra, causando elevação nos preços.
- 1970** Governo Federal lança plano de financiamento facilitado, objetivando renovar e revigorar cafezais, voltado principalmente ao centro-sul (Sul de Minas, Triângulo Mineiro e Alto Paranaíba). Cafeicultura começa a se disseminar no Estado da Bahia.
- 1971** Máquinas de café expresso automáticas se popularizam em redes de cafeterias, disseminadas a partir dos EUA.
- 1973** Grande seca assola cafeicultura brasileira.
- 1975** Geada dizima cafezais ao sul do país, novamente com maiores efeitos no Paraná.
- 1977** Preços sobem devido a geadas em safras anteriores e ocorrência da ferrugem alaranjada do cafeeiro; doença fúngica se agrava no período, introduzida no país desde 1970. Preços alcançam mais altos níveis da história: US\$ 400 a saca de 60 kg.
- 1986** Nova elevação nos preços do café devido a longa seca depauperamento de cafeeiros no centro-sul. Cláusulas do Acordo Internacional do Café da OIC deixam de ser atendidas e mercado opera de forma livre, resultando, contudo, após curto período de elevação, em nova queda de preços. Criado o Fundo de Defesa da Economia Cafeeira (Funcafé), dirigido pelo CNPC/Mapa, destinado ao financiamento e incentivo à cafeicultura em seus diversos componentes.



- 1987** Acordo Internacional do Café da OIC é renovado, em período de preços em baixa, com tendência à estabilização.
- 1989** Novo acordo da OIC deixa de conter cláusulas reguladoras de mercado; é extinto o Instituto Brasileiro do Café (IBC).
- 1991** Preços baixos levam ao abandono, erradicação e semibandonamento de lavouras por cafeicultores, no centro-sul do Brasil. A fase ruim perdura até 1993, com a saca chegando a menos de US\$ 40, em alguns períodos.
- 1994** Fortes geadas no Paraná, parte de São Paulo e áreas do sul de Minas Gerais reduzem estoques. Em seguida, longo período de seca atrasa a recuperação das lavouras e preços novamente se elevam, chegando a superar a US\$ 200 a saca de 60 kg.
- 1995** Café torna-se a segunda maior *commodity* negociada no mundo, superada apenas pelo petróleo, ainda devido à grande redução da produção brasileira (cerca de 12 milhões de sacas). Preço da saca flutua entre US\$ 150 e US\$ 180/saca.
- 1996** Safra brasileira chega a cerca de 23 milhões de sacas, insuficientes para uma demanda internacional. Governo Federal cria o Conselho Deliberativo de Política Cafeeira (CDPC), paritário, com representantes do governo e setor privado (seis de cada), para gerenciar políticas do setor.
- 1997** Produção de cafés especiais desponta no Brasil. Exportações atingem recorde de US\$ 3 bilhões; Alemanha supera EUA como maior importador.
- 1998** Comitê do Conselho da Bolsa de Nova York coloca em sua pauta o café despulpado brasileiro. Número de cafeterias na América do Norte passa de 10 mil.
- 2001** Preço do café cai para menos de US\$ 35 a saca de 60 kg, um dos mais baixos da história.
- 2005** Funcafé deixa de atuar na regulação em estoques; permanece vigente.
- 2011** Preço do café sobe, alcançando US\$ 350 a saca de 60 kg, em março – um recorde em 30 anos –, devido às baixas safras em países produtores, como Brasil e Colômbia.
- 2013** Preços novamente caem e produtores pressionam governo por preço mínimo de R\$ 340. Presidente Dilma Rousseff anuncia, em 7 de agosto, preço mínimo de R\$ 307 a saca de 60 kg e contrato de opção de venda de 3 milhões de sacas de café, com vencimento para março 2014 (R\$ 343 a saca). OIC comemora, em setembro, 50 anos de existência, com Semana do Café, em Minas Gerais. ☺



Avanço da cultura mecanizada contribuiu para que, em 2012, Brasil alcançasse 50 mil sacas/ano; Jacuí, MG, 2011

#### FONTES\*

Entrevistas com professor José Dias Costa, deputado federal Carlos Melles, produtores José Carlos Grossi e Luiz Marcos Hoffers (realizadas em julho de 2013).

ABIC. História do Café. Disponível em: <<http://www.abic.com.br/publique/cgi/sgilua.exe/sys/start.htm?sid=38>>.

CAFEICULTURA. A História do Café. Disponível em: <[http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php/envia\\_materia.php?mat=4482](http://www.revistacafeicultura.com.br/index.php/envia_materia.php?mat=4482)>.

CAFÉ RAIZ. História – A Descoberta do Café. Disponível em: <<http://www.cafe-raiz.com.br/adescobertadocafe.htm>>.

CLUBECAFÉ. História do Café. Disponível em: <<http://www.clube cafe.net.br/historia-cafe>>.

FAZENDA ÁGUAS CLARAS. A História Brasileira do Café. Disponível em: <<http://www.fazendaaguasclaras.com.br/portal/cafes-especiais/a-historia-do-cafe>>.

LANNA, Ana Lúcia Duarte. O Café e o Trabalho “Livre” em Minas Gerais – 1870/1920. In: Revista Brasileira de História; São Paulo, v. 6, p. 73-88, 1986. Disponível em: <[http://www.anpuh.org/arquivo/download?ID\\_ARQUIVO=3628](http://www.anpuh.org/arquivo/download?ID_ARQUIVO=3628)>.

MARQUESE, Rafael de Bivar. O Café no Brasil e no Mundo: um roteiro por sua história. In: Brasileira USP. Disponível em: <<http://www.brasiliana.usp.br/pt-br/node/1090>>.

DELFIM NETTO, Antonio. O Problema do Café no Brasil. São Paulo, FEA-USP, 1959.

PASCOAL, Luis Norberto. The Aroma of Coffee. São Paulo: Editora Fundação Educar, 1999. Compilado pelo Anuário Brasileiro do Café 2005. Disponível em: <[http://www.cetecaf.com.br/informacoes%20gerais/cronologia\\_historica\\_do\\_cafe.htm](http://www.cetecaf.com.br/informacoes%20gerais/cronologia_historica_do_cafe.htm)>.

SINDICAFÉ. A Última Impressão é a Que Fica: Introdução à Classificação e Degustação de Café. Belo Horizonte, 2001. Disponível em: <<http://sindicafemg.com.br/plus/modulos/conteudo/?tac=importancia-da-cafeicultura>>.

\*Todas as consultas à em sites foram realizadas de 01 a 10.08.2013.

