

CAPÍTULO 1

Cultura do café no Brasil e a produção de “cafés especiais”

Alysson Fernandes Onofre da Silva, João Batista Pavesi Simão, Maurício Novaes Souza

<https://doi.org/10.69570/mp.978-65-84548-26-8.c1>

Resumo

A cultura de café no Brasil desempenha um papel fundamental na economia, na história e na identidade nacional. Desde o seu início, no século XVIII, o café tem sido um dos principais produtos de exportação do país, impulsionando o crescimento econômico, a expansão territorial e a formação de importantes centros urbanos. A cafeicultura brasileira moldou não apenas a paisagem agrícola do país, mas também sua cultura, política e sociedade. No entanto, durante grande parte de sua história, a produção de café no Brasil esteve focada principalmente na quantidade, visando atender à crescente demanda internacional. Esse enfoque na produção em larga escala muitas vezes levava à adoção de práticas agrícolas intensivas, com pouco foco na qualidade do produto ou nos impactos ambientais e sociais negativos. Foi somente nas últimas décadas que surgiu um movimento significativo em direção à produção de cafés especiais no Brasil. Esse movimento foi impulsionado por uma série de fatores, incluindo mudanças nas preferências dos consumidores, um aumento na conscientização ambiental e social e a busca por formas de agregar valor ao produto. Hoje, o Brasil é reconhecido como um dos principais produtores de cafés especiais do mundo, com regiões como Caparaó, Sul de Minas, Cerrado Mineiro, Chapada Diamantina, entre outras, ganhando destaque pela qualidade de seus cafés. Além de impulsionar a economia rural, a produção de cafés especiais tem contribuído para a conservação ambiental, o desenvolvimento social e a promoção de uma imagem positiva do Brasil no mercado global de café. Assim, a transição para a produção de cafés especiais com foco na qualidade e na sustentabilidade representa não apenas uma oportunidade econômica para os produtores brasileiros, mas também uma forma de preservar e promover a rica tradição cafeeira do país, garantindo sua relevância e competitividade no mercado internacional.

Palavras-chave: Geração de emprego e renda. Balança comercial. Cafés brasileiros.

1. Introdução

A produção de café no Brasil teve início no século XVIII e desde então se tornou uma das principais atividades econômicas do país. Hoje, o Brasil é responsável por mais de um terço da produção global de café, gerando anualmente entre 3,5 e 4,0 milhões de toneladas (equivalente a 58 a 66 milhões de sacas de 60 kg) (IBGE, 2024).

Sem dúvida, o café é uma das principais *commodities* agrícolas produzidas no Brasil e desempenha um papel fundamental em sua economia. O país é o maior produtor e exportador de café do mundo, contribuindo significativamente para as receitas de exportação. Segundo a Organização Internacional do Café (OIC), em 2023 a produção global de café atingiu cerca de 168 milhões de sacas, com o Brasil liderando como o principal produtor, respondendo por aproximadamente 31,6% desse total. No mesmo ano, o Brasil produziu 55,1 milhões de sacas de 60 kg e exportou mais de 34 milhões de sacas de café, resultando em receitas de cerca de US\$ 7,2 bilhões.

Além da importância em seu aspecto econômico, no social o café desempenha um papel fundamental na geração de empregos no Brasil, proporcionando trabalho para cerca de oito (8) milhões de pessoas em toda a cadeia produtiva, desde a colheita até a exportação. Muitas famílias brasileiras dependem do cultivo e da comercialização do café para sua subsistência. Além disso, o café possui uma relevância significativa na cultura e na história do país – atualmente o Brasil é renomado por sua produção de café de alta qualidade, e várias regiões são reconhecidas por seus cafés com sabores e características distintas.

No município capixaba de Muniz Freire, por exemplo, a atividade cafeeira é a principal fonte econômica, presente em 86,63% das propriedades rurais, totalizando uma área ligeiramente superior a 10.800 hectares. Em 2022, a área destinada ao cultivo de café arábica abrangia 9.200 hectares, representando 85,15% do total cultivado, enquanto o café conilon ocupava 1.605 hectares, representando 14,85% da área total (IBGE, 2024).

Atualmente, o consumo de café adquire uma dimensão diferenciada: apreciar um bom café transcende as categorias convencionais, vigentes até o final dos anos

1980. Nas últimas três décadas, tem-se observado um crescimento substancial no consumo de cafés especiais, notadamente em relação aos seus sabores e aromas distintivos.

No Brasil, poucos produtos agrícolas têm seus preços associados a critérios de qualidade: o café é uma exceção notável. Em alguns casos, os valores podem aumentar significativamente, em até 50% ou mais do valor de mercado, devido à melhor qualidade oferecida (Pereira *et al.*, 2010).

2. Valorização do produto “café”

A valorização do produto está diretamente relacionada à melhoria de sua qualidade, a qual é determinada por meio da classificação de suas características físicas e sensoriais. Essa classificação influencia tanto o valor do produto quanto a aceitação do café pelo consumidor, tanto no mercado interno quanto externo.

A Associação para a Ciência e Informação sobre Café (ASIC) publicou um manual intitulado "ASIC Quality Handbook for Specialty Coffee", que detalha os critérios de qualidade empregados na avaliação do café especial. Este recurso aborda aspectos como pontuação sensorial, origem e processamento do café, e como esses fatores impactam na precificação (ASIC, 2018).

Diversas fontes bibliográficas oferecem percepções relevantes sobre a importância dos critérios de qualidade na precificação do café. É importante ressaltar que a indústria do café é dinâmica e constantemente evoluindo; portanto, recomenda-se também consultar estudos e publicações atualizados para uma compreensão abrangente do assunto (Illy; Viani, 2005; ASIC, 2018; Davis, 2018).

Consumidores de maior poder aquisitivo em todo o mundo estão buscando novas experiências sensoriais com café, impulsionando os tradicionais fornecedores do produto a explorarem novas opções em diversas regiões produtoras. As cafeterias desempenham um papel importante como fornecedoras de produtos diferenciados, tornando-se pontos de encontro para esses cafés, muitas vezes devido ao trabalho de "caçadores de cafés" ou *coffee hunters* (Silva, 2019).

De acordo com essa mesma autora, o consumo de cafés especiais está em ascensão devido à descoberta de suas características sensoriais distintas. Há uma relação direta entre o aumento da renda e o crescimento do número de consumidores de cafés especiais. Em sua pesquisa, foi observado que experimentar esses produtos requer uma renda capaz de arcar com os custos associados ao prazer social que eles proporcionam. Mesmo durante crises econômicas, o consumo aumentou devido ao *status* que esses cafés conferem, evidenciando o desejo dos indivíduos de se identificarem com determinados grupos (Figura 1).



Figura 1. Cafeteria em Roma, Itália – cafés especiais brasileiros e das principais regiões produtoras de todo o mundo. Fonte: Acervo Maurício Novaes, 2024.

Por essas razões e demandas, a produção de cafés especiais tem ganhado destaque no Brasil nas últimas décadas, com várias regiões do país se destacando na produção de cafés de alta qualidade e valor agregado. Uma das características associadas à produção de cafés especiais é a altitude de cultivo das plantas, como na Região do Caparaó, que tem aproveitado essa condição para produzir cafés de qualidade e agregar valor por saca.

Os produtores de café têm investido em capacitação e profissionalização em busca da excelência na produção de cafés especiais. Os resultados desse esforço são evidentes anualmente, com boas colocações e premiações em concursos estaduais, nacionais e até internacionais (Bonato, 2017; Apostólico *et al.*, 2017). Esses prêmios são de grande importância, pois contribuem para agregar valor ao produto e reconhecer o trabalho agrícola.

Além disso, é relevante destacar que, até março de 2023, o Brasil já possuía catorze (14) Indicações Geográficas para café, seja na categoria de Indicação de Procedência ou como Denominação de Origem (EMBRAPA, 2024). O reconhecimento da região do Caparaó como uma Denominação de Origem foi concedido em 2 de fevereiro de 2021, destacando-se o *terroir* com forte presença de notas sensoriais doces (INPI, 2021). Nessa região, fatores humanos e ambientais desempenham um papel fundamental na obtenção de perfis sensoriais complexos, com influência significativa da altitude.

Estudos demonstram que a altitude pode ter um impacto significativo no sabor, aroma e acidez do café, com os cafés cultivados em altitudes mais elevadas apresentando notas mais complexas e florais, além de uma acidez mais pronunciada. Isso ocorre porque a altitude influencia a temperatura, umidade, luminosidade e outros fatores que afetam o desenvolvimento e maturação dos frutos.

Um estudo publicado em 2020 pela revista científica "Food Research International" investigou a influência da altitude no aroma e sabor do café arábica cultivado no Brasil. Os resultados indicaram que os cafés provenientes de altitudes acima de 900 metros apresentaram notas mais complexas, destacando-se as nuances florais e cítricas, enquanto aqueles cultivados abaixo de 600 metros revelaram notas mais simples, com ênfase em sabores de caramelo e chocolate (Martins *et al.*, 2019).

Outro estudo, publicado em 2019 no periódico "Journal of Food Science and Technology", analisou a influência da altitude na qualidade sensorial do café da variedade Catuaí, cultivado na região da Serra da Mantiqueira, em Minas Gerais. Os resultados apontaram que os cafés cultivados acima de 1.000 metros de altitude exibiram notas mais complexas e uma qualidade sensorial superior em comparação com os cultivos em altitudes mais baixas (Farah *et al.*, 2020).

Atualmente, a produção de cafés especiais visa obter produtos com atributos sensoriais, organolépticos e higiênico-sanitários superiores. No entanto, é fundamental considerar os aspectos ambientais e sociais das propriedades, os quais representam os principais desafios enfrentados atualmente, mas são exigências imprescindíveis do mercado internacional (Borém *et al.*, 2008b; Souza *et al.*, 2020).

3. Mercado e práticas agrícolas sustentáveis

Com o crescimento substancial da população mundial nas últimas décadas, os sistemas agropecuários precisam garantir a segurança alimentar da população, ao mesmo tempo em que adotam práticas agrícolas sustentáveis, conservando e, ou, preservando o meio ambiente, a saúde dos consumidores e dos trabalhadores rurais (Silva, 2019; Souza *et al.*, 2020).



Figura 2. Implantação de cafezal com manejo do mato nas entrelinhas, terraço de base estreita em nível e irrigação por gotejamento. Fonte: Leonardo Pereira Resende, 2024.

Com a crescente pressão do mercado internacional por práticas mais sustentáveis e éticas, muitos produtores e empresas do setor de café têm adotado abordagens mais responsáveis em relação ao meio ambiente e às comunidades

locais. Essa mudança não apenas atende às expectativas dos consumidores conscientes, mas também contribui para a construção de um setor de café mais resiliente e equitativo em longo prazo (Figura 2).

Para essa mesma autora, a busca pela qualidade também levou à adoção de métodos de processamento mais cuidadosos e inovadores, como a fermentação controlada, a secagem em terreiros suspensos e o beneficiamento por via seca. Esses métodos visam ressaltar as características sensoriais únicas de cada lote de café, produzindo bebidas complexas e distintas (Figura 3).

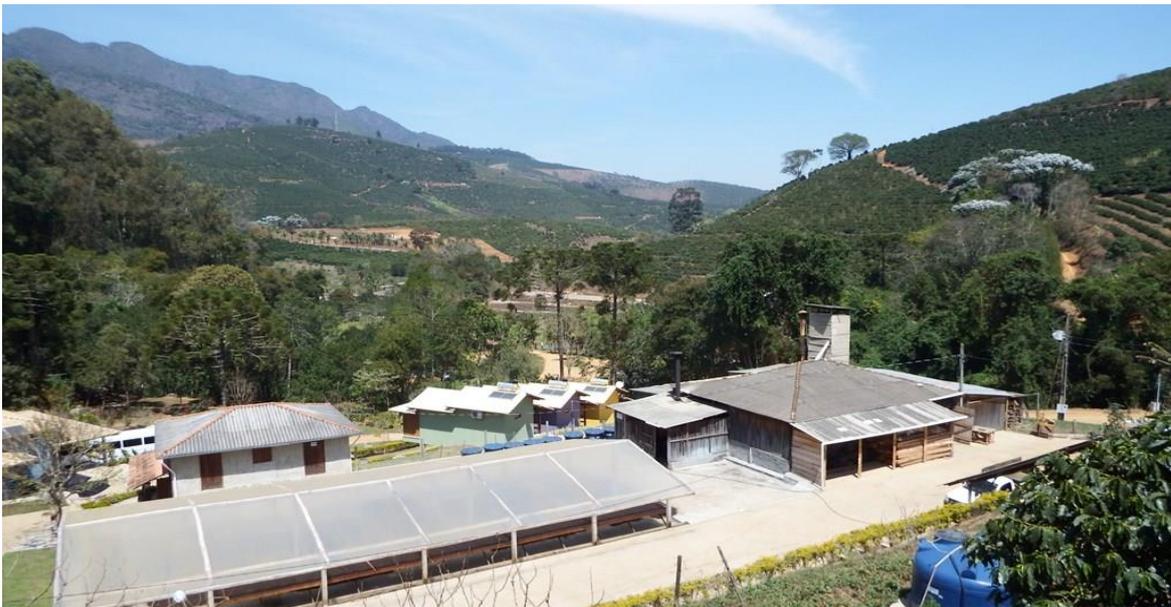


Figura 3. Produção de cafés especiais - Sítio Santa Rita, Pedra Menina, Dorés do Rio Preto, ES. Fonte: Acervo Maurício Novaes, 2020.

Além das considerações ambientais, a sustentabilidade econômica e social é fundamental para garantir a viabilidade em longo prazo das propriedades rurais e das comunidades locais envolvidas na produção de café. A produção de cafés especiais, com sua ênfase na qualidade e diferenciação do produto, pode desempenhar um papel significativo na promoção desses aspectos. Ao valorizar práticas sustentáveis e incentivar relações comerciais mais justas, os cafés especiais não apenas beneficiam os produtores e as comunidades locais, mas também contribuem para a construção de um setor de café mais ético e sustentável em todo o mundo (Peron, 2024; Vardiero, 2024) (Figura 4).



Figura 4. Sítio Alto Rancho Dantas, Brejetuba, ES. Fonte: Acervo Joselino Meneguetti, 2024.

4. Considerações

A produção de cafés *commodities* no Brasil está consolidada. No caso dos cafés especiais, entretanto, não se limita apenas à busca por qualidade sensorial excepcional; ela também abraça uma visão holística da sustentabilidade, englobando considerações ambientais, econômicas, sociais, culturais, políticas e éticas. Ao priorizar práticas agrícolas sustentáveis e promover relações comerciais justas, os cafés especiais desempenham um papel fundamental na garantia da viabilidade em longo prazo das propriedades rurais e das comunidades locais envolvidas na produção de café.

Em primeiro lugar, a sustentabilidade ambiental é uma preocupação central na produção de cafés especiais. Os produtores dedicam-se às técnicas de cultivo que respeitam os ecossistemas locais, minimizando o uso de produtos químicos nocivos, adotando práticas de conservação do solo e da água e promovendo a biodiversidade nas fazendas. Essas práticas não apenas preservam os recursos naturais, mas também contribuem para a resiliência das plantações de café diante das mudanças climáticas.

Além disso, a sustentabilidade econômica é fundamental para assegurar que os produtores de café possam sustentar suas operações e suas famílias de maneira digna. Os cafés especiais, ao valorizarem a qualidade e a diferenciação do produto, proporcionam oportunidades para os produtores obterem preços mais justos pelos seus cafés, o que se traduz em renda estável e melhor qualidade de vida. Além disso, iniciativas como o comércio justo e direto garantem que os produtores recebam uma parcela justa do valor final do café, promovendo uma distribuição mais equitativa dos benefícios ao longo da cadeia produtiva.

Por fim, a sustentabilidade social, subentendendo-se que a cultural, a política e a ética a esta estão atreladas, é essencial para fortalecer as comunidades rurais e promover o desenvolvimento humano. Os cafés especiais, ao investirem em programas de capacitação, educação e saúde para os trabalhadores das fazendas, contribuem para o bem-estar das comunidades locais. Além disso, ao estabelecerem parcerias de longo prazo com os produtores e valorizarem a cultura e as tradições locais, os cafés especiais fortalecem os laços sociais e promovem um senso de pertencimento e identidade nas comunidades cafeeiras.

Os cafés especiais não apenas oferecem uma experiência sensorial superior aos consumidores, mas também desempenham um papel significativo na construção de um setor de café mais ético, justo e sustentável em todo o mundo. Ao valorizarem os seis pilares da sustentabilidade, esses cafés não só beneficiam os produtores e as comunidades locais, mas também contribuem para a construção de um futuro mais promissor para o setor cafeeiro global.

5. Referências

APOSTÓLICO, J. G.; APOSTÓLICO, J. G.; FERRARI, J. L.; PELUZIO, J. B. E.; SIMÃO, J. B. P.; OLIVEIRA, M. J. V. Mapeamento de concursos de qualidade de café e resultados de capixabas premiados de 2010 a 2015. In: **Cafeicultura do Caparaó: resultados de pesquisas / João Batista Pavesi Simão... [et al.]**, organizadores. Alegre, ES: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, 2017. p. 216-232.

ASIC. "Association for Science and Information on Coffee". **ASIC Quality Handbook for Specialty Coffee**. 2018.

BONATO, A. P. **Produção de cafés especiais é tema de encontro na região do Caparaó**. G1 ES, 2017. Disponível em: <<https://g1.globo.com/espiritosanto/>

agronegocios/noticia/producao-de-cafes-especiais-e-tema-de-encontro-na-regiao-do-caparao-no-es.ghtml> Acesso em: 25 jul. 2019.

BORÉM, F. M. *et al.* Qualidade do café natural e despulpado após secagem em terreiro e com altas temperaturas. **Ciência e Agrotecnologia**, v. 32, n. 5, p. 1609-1615, 2008b.

DAVIS, J. N. **Coffee: A comprehensive guide to the bean, the beverage, and the industry.** Rowman & Littlefield Publishers, 2018.

EMBRAPA. Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. **Café segue como o produto com maior número de IGS no Brasil.** 2024. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/79335973/cafe-segue-como-o-produto-com-maior-numero-de-igs-no-brasil>. Acesso em: 09 fev. 2024.

FARAH, A. *et al.* Influence of altitude on sensory and physicochemical attributes of Arabica coffee from Brazilian fields. **Food Research International**, v. 136, p. 109-131, 2020. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996920303867>. Acesso em: 12 maio 2023.

IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Estimativa de safra do café 2024.** Disponível em: <<https://forbes.com.br/forbesagro/2024/04/ibge-eleva-previsao-de-safra-de-cafe>>. Acesso em: 09 abr. 2024.

ILLY, A.; VIANI, R. The complexity and costs of coffee processing. In: **Espresso coffee: the science of quality** (2nd ed., p. 325-367). 2005. Academic Press.

INPI. Instituto Nacional da Propriedade Industrial – Indicações Geográficas, seção IV. **Revista da Propriedade Industrial**, nº 2613, fev., 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/central-de-conteudo/noticias/inpi-concede-denominacao-de-origem-para-cafe-do-caparao>. Acesso em: 18 fev. 2021.

MARTINS, L.; LEMOS, A. S.; SOUZA, C. A.; BARBOSA, J. N.; PEREIRA, L. L.; OLIVEIRA, F. A. F.; MARQUES, T. R. Altitude effect on sensory quality of *Coffea arabica* L. cv. Catuaí in the Mantiqueira region, Brazil. **Journal of Food Science and Technology**, v. 56, n. 10, p. 4669-4676, 2019. Disponível em: <https://link.springer.com/article/10.1007/s13197-019-03905-6>. Acesso em: 12 maio 2023.

PEREIRA, V. F.; VALE, S. M. L. R.; BRAGA, M. J.; RUFINO, J. L. S. Riscos e Retornos da Cafeicultura em Minas Gerais: uma análise de custos e diferenciação. **RESR**, v. 48, n. 3, p. 657-678, 2010. Acesso em: 27 nov. 2022.

PERON, I. B. **Estudo de caso da transição da cafeicultura convencional para a orgânica.** Dissertação (Mestrado em Agroecologia) - Instituto Federal do Espírito Santo *campus* de Alegre. 2024. 93 p.

SILVA, E. C.; GUIMARÃES, E. R. A “terceira onda” do consumo de café. In: **Relatório Bureau de Inteligência Competitiva do Café, 2012.** Disponível em: <http://www.icafebr.com.br/publicacao2/26287A%20Terceira%20Onda%20do%20Consumo%20de%20Cafe.pdf>>. Acesso em: 29 nov. 2023.

SILVA, W. C. E. da **Consumidores de cafés especiais nos bairros da zona norte da cidade do Recife, PE**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Economia Doméstica, Recife, 2019. 51 p.

SOUZA, I. I. de M.; ARAÚJO, E. da S.; JAEGGI, M. E. P. C.; SIMÃO, J. B. P.; ROUWS, J. R. C.; SOUZA, M. N. Effect of Afforestation of Arabica Coffee on the Physical and Sensorial Quality of the Bean. **Journal of Experimental Agriculture International**, v. 42, n. 7, p. 133-143, 2020.

VARDIERO, L. G. G. **Cafés especiais das montanhas do Espírito Santo: relação socioeconômica entre “terroir” e indicação geográfica**. Dissertação (Mestrado em Agroecologia) - Instituto Federal do Espírito Santo *campus* de Alegre. 2024. 152 p.