

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

FACULDADE DE DIREITO

MARCELA JANUÁRIO BEZERRA

Matrícula: 2014055380

A ORIGEM DO MERCADO DE CAFÉS ESPECIAIS;

UMA ANÁLISE DO MERCADO BRASILEIRO

Belo Horizonte

2019

MARCELA JANUÁRIO BEZERRA

A ORIGEM DO MERCADO DE CAFÉS ESPECIAIS;

UMA ANÁLISE DO MERCADO BRASILEIRO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Ciências do Estado da Faculdade de Direito da Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Ciências do Estado.

Orientador: Rodrigo Magalhães

Belo Horizonte

2019

MARCELA JANUÁRIO BEZERRA

A ORIGEM DO MERCADO DE CAFÉS ESPECIAIS;

UMA ANÁLISE DO MERCADO BRASILEIRO

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao curso de Ciências do Estado da Faculdade de Direito da Universidade Federal de Minas Gerais, como requisito parcial para obtenção do título de Bacharel em Ciências do Estado.

Prof. Dr. Rodrigo Magalhães (Orientador)

RESUMO

A desregulamentação do mercado cafeeiro brasileiro, o fim do Instituto Brasileiro e a queda dos preços do café, provocaram uma mudança no arranjo institucional do setor. Simultaneamente houve a abertura de mercado internacional, a globalização e o surgimento de um novo padrão de consumo. Esses fatores fizeram com que o produtor, principalmente o pequeno, buscasse na diferenciação um produto de maior valor agregado. A soma desses fatores corroborou para o surgimento do mercado de cafés especiais. A busca pela diferenciação contou com um forte apoio de instituições que trabalham no desenvolvimento dos cafés especiais.

Palavras-chave:

Desregulamentação; Café; Cafés especiais; Mercado consumidor;

ABSTRACT

Deregulation of Brazilian coffee Market, the end of the “Instituto Brasileiro do Café” and the drop of coffee prices provoked a change in the institutional organization of the sector. Simultaneously, international markets were opened, globalization, and the appearance of a new consumption pattern happened. These factors made producers, especially small ones, to search on higher added value products. These factors have contributed to the appearance of the special coffee market. The search for differentiation was supported by a series of institutions whom support their development.

Keywords

Deregulation; Coffee. Special Coffee; Consumer’s Market.

SUMÁRIO

1.	INTRODUÇÃO	7
2.	A ORIGEM DO CAFÉ	9
3.	A TRAJETÓRIA DO CAFÉ NO BRASIL	11
3.1.	A REGULAMENTAÇÃO DO MERCADO DE CAFÉ BRASILEIRO	12
3.2.	O FIM DA REGULAMENTAÇÃO DO MERCADO DE CAFÉ BRASILEIRO	16
3.2.1.	O FIM DO IBC	17
4.	O MERCADO DE CAFÉ APÓS O FIM DO IBC	19
4.1.	CAFÉS ESPECIAIS	20
4.2.	A PROMOÇÃO DA QUALIDADE DO CAFÉ	26
5.	CONSIDERAÇÕES FINAIS	28
6.	REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA	30

1. INTRODUÇÃO

O presente trabalho tem por objetivo realizar um levantamento histórico do cenário econômico que permitiu o nascimento do mercado de cafés especiais no Brasil. É notória a importância econômica e cultural do café na história do Brasil. Desde sua chegada ao país, o café é um importante gerador de renda e foi durante muito tempo a principal atividade econômica do país.

O objetivo da pesquisa é entender em qual cenário foi possível a ascensão do mercado de cafés especiais, produto frequentemente advindo de pequenas produções, que possui um maior valor agregado.

O café commodity, segundo Centro de Comércio de Café do Estado de Minas Gerais, tem seus preços em 2019 conforme tabela abaixo:

Padrões ¹	Preço Médio
B/C Tipo 6, bebida dura ² , 19/20	427,00
B/C Tipo 7, bebida dura, 19/20	416,00
B/C Tipo 6, bebida riada ³ , 19/20	371,00
B/C Tipo 7, bebida rio ⁴ , 19/20	310,00

Fonte: Centro de Comércio de Café do Estado de Minas Gerais. (Adaptação. Original disponível em: <<http://cccmg.com.br/cotacao-do-cafe/>>. Acesso em 02 de novembro de 2019)

¹ “São os padrões de bebida que indicam irregularidades, como presença de defeitos, fermentações indesejáveis e outras características que tornam a bebida desagradável.” (SENAR, 2017).

² “Duro: café, bebida fina, que apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta paladares estranhos.” (SENAR, 2017).

³ “Riado: café que apresenta leve sabor típico de iodofórmio.” (SENAR, 2017).

⁴ “Rio: café que apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio.” (SENAR, 2017).

Os cafés especiais, por sua vez, não possuem preços tabelados. Para efeitos de comparação, segundo a *Alliance for Coffee Excellence* (2018), o café leiloado pelo maior valor, produzido em 2018 na Fazenda Primavera, em Minas Gerais, foi arrematado pelo valor de US\$ 143,00 a libra peso, o equivalente a R\$ 75.467,27 por saca de 60 quilogramas, considerando a cotação do dólar do dia 02 de novembro de 2019, a R\$ 3,99.

Usando de uma metodologia analítica, foram estudados textos históricos, produções acadêmicas e a legislação pertinente. Para fins de contextualização, foram consultadas fontes históricas das origens do café, e realizamos uma breve introdução acerca do assunto. Em seguida, foi analisado o mercado cafeeiro brasileiro, contando com fontes históricas e atuais, que nos trouxeram os números de produção e exportação, desde a chegada das primeiras mudas de café até o fim do século XX. Ao longo da pesquisa, estudando fontes jurídicas de organizações, percebemos que a regulamentação estatal exerceu um importante papel na substituição do cultivo de café commodity pelo café especial.

2. A ORIGEM DO CAFÉ

A primeira menção histórica do café aparece em um manuscrito Iemenita, intitulado “A Lenda de Kaldi”, datado de 575. Segundo Ana Luiza Martins (2012), a lenda conta que Kaldi, um pastor de ovelhas etíope observou um efeito excitante de determinadas folhas e frutos em seu rebanho. O pastor então, ao provar a planta, confirmou seus efeitos estimulantes, que se popularizou na região.

Nos primórdios do uso do café, este era consumido de maneira distinta à popular infusão do grão torrado, tão comum hoje. Martins (2012) afirma que seu consumo na Etiópia se dava:

[...] na forma de fruto. Alimentavam-se de sua polpa doce, por vezes macerada, ou a misturavam em banha, para refeição. E produziam um suco, que fermentado se transformava em bebida alcoólica. Suas folhas também eram mastigadas ou utilizadas no preparo de chá (MARTINS, 2012)

Ainda segundo Martins (2012), o café passou a ser consumido de uma maneira mais similar à de hoje no século XIV, quando foi desenvolvido processo de torrefação. Neste ponto na história, “As plantas foram denominadas *kaweh* e sua bebida recebeu o nome de *kahwah* ou *cahue*, que significa ‘força’ em árabe.” (MARTINS, 2012).

Segundo a autora, o passo seguinte foi a produção de forma comercial no Iêmen, lá os pés de café eram cultivados em terraços, com irrigação facilitada, e o país manteve por um bom tempo o controle da produção em escala comercial. O café propagou-se com facilidade nas terras da península arábica e junto com sua propriedade estimulante, apresentou-se como produto no qual valia a pena investir. Logo, a popularização da bebida no mundo árabe, foi fundamental para sua consagração.

Ainda segundo Martins, cabe à Turquia, o pioneirismo no hábito do café que ali se popularizou e tornou-se um ritual de sociabilidade.

Na luxuosa capital Constantinopla, centro cosmopolita implantado estrategicamente entre três continentes, com população expressiva e que abriga palácios e mesquitas requintadas, surgiu o “café”, estabelecimento aberto ao público, Cata de 1475 a abertura daquele que é considerado o primeiro café do mundo - o Kiva Han- marco do consumo generalizado da bebida. (MARTINS, 2012)

A autora ainda afirma que no continente europeu a porta de entrada para o café, foi Veneza, em 1615, no grande mercado de especiarias e artigos de luxo, centro de difusão de produtos finos distribuídos para as cortes do velho continente. O café, com a prática da torrefação e da moagem, passou a ser consumido próximo dos moldes de hoje. Logo a semente conquistou a Europa, ávida do exotismo das drogas do oriente, vista como se fosse uma especiaria. Sua infusão era bebida rara, encontrada em poucas mesas, elegante, cobiçada muito apreciada. (MARTINS, 2012)

De acordo com Martins (2012), os holandeses foram os primeiros a obter as mudas, inicialmente apenas como raridade botânica. Em 1616, o Jardim Botânico de Amsterdã recebia os primeiros pés de café, que passaram a ser cultivados em estufas, sendo estudadas as possibilidades de adaptação. Em seguida foram plantadas em caráter experimental nas colônias holandesas e em 1658 os holandeses deram início ao cultivo sistemático do café.

3. A TRAJETÓRIA DO CAFÉ NO BRASIL

A chegada do Café no Brasil tem data certa, segundo o Engenheiro Agrônomo Constantino Fraga (1963):

O café foi introduzido no Brasil em maio de 1727 pelo sargento mór Francisco Mello Palheta. Êste havia sido designado por João da Maia da Gama, capitão general do Estado do Maranhão e Grão Pará, para chefiar missão oficial a Cayenna, relacionada a incidentes havidos na linha demarcatória entre Guyana Francesa e o Brasil. Levava ainda a recomendação escrita de que procurasse aproveitar a viagem tentando trazer material de reprodução do café. (FRAGA, 1963. p. 1.)

Francisco Mello Palheta obteve sucesso em sua missão: conseguira trazer da Guiana Francesa “pouco mais de mil sementes e mudas de café” (FRAGA, 1963. p. 1) que foram plantadas na região Norte do Brasil.

Ainda segundo Fraga (1963), o café foi levado ao atual estado do Rio de Janeiro pelo desembargador João Alberto Castelo Branco, em idos de 1760 e as expansões posteriores se deram em direção aos atuais estados de Minas Gerais e São Paulo, chegando a produção Brasileira a representar, após um século da chegada do café ao Brasil, cerca de 20% da produção mundial no ano de 1826, e em 1875 representando metade do volume de exportações mundial. Quanto à produção, o Brasil chegou a representar nos anos de 1906/1907 mais de 84% do total mundial.

Nas décadas seguintes, a superprodução de café ensejou a criação de mecanismos de regulação por parte do poder público, em uma tentativa de se controlar o preço da saca de café (FRAGA, 1963). Para tal, foram criados impostos e mecanismos como o Convênio de Taubaté, Departamento Nacional do Café (DNC) o Instituto Brasileiro do Café (IBC) e o Conselho Deliberativo da Política do Café, que serão tratados mais detalhadamente no próximo subcapítulo.

Nos dias de hoje, o café ainda é expressivo para a economia brasileira e mundial. Segundo o *Observatory of Economic Complexity* (OEC), em 2017 o café representou um

total de 2,2% das exportações do Brasil, ou 4,86 bilhões de dólares, dos 219 bilhões de dólares exportados pelo país (OEC, 2017a), representando 16% das exportações mundiais (OEC, 2017b).

3.1. A REGULAMENTAÇÃO DO MERCADO DE CAFÉ BRASILEIRO

Segundo a pesquisadora Maria Sylvia Macchione Saes, a regulamentação do mercado de café brasileiro pode ser dividida em três fases, sendo elas: dos primórdios, até 1929, de 1930 ao final da década de 1940 e entre 1951 e 1989 (SAES, 1997. p. 45), conforme detalhamentos a seguir:

A primeira fase citada por Saes se refere ao período anterior à 1929, ano da notória quebra da bolsa de valores de Nova York, que impactou fortemente o mercado financeiro mundial. A autora caracteriza a política regulatória como de “caráter circunstancial, agindo em momentos de crise” (SAES, 1997. p. 45)

Das crises mencionadas por Saes que motivaram regulamentação, pode-se citar o aumento expressivo da produção ao final do século XIX, causada, segundo Celso Furtado (2003) em seu livro “Formação Econômica do Brasil”, pela disponibilidade de mão-de-obra e de terras subocupadas. Fruto dessa oferta houve uma superprodução e a oferta de café aumentou significativamente, desvalorizando o produto.

Em virtude da superprodução, a cultura do café começa a sofrer intervenções, como explica Fraga (1963):

Começavam a aparecer as sobras. A superprodução iria dar origem aos esquemas de controle, conhecidos por “valorização” ou “defesa” dos preços e que se tornaram clássicos em economia.

AS INTERVENÇÕES

O imposto de 2.000\$000 (Cr\$ 2.000,00) - quantia avultada para a época - incidindo sobre cada alqueire de café novo, decretado pelo Estado de São

Paulo em 1902, pode ser considerada como a primeira tentativa de controle governamental sobre a oferta de café (FRAGA, 1963. p. 7-8).

A ideia de controlar o mercado cafeeiro motivou o Convênio de Taubaté, que visava a “valorização” do café, como ainda pontua Furtado (2003):

No convênio, celebrado em Taubaté em fevereiro de 1906, definem-se as bases do que se chamaria política de "valorização" do produto. Em essência, essa política consistia no seguinte:

- a) com o fim de restabelecer o equilíbrio entre oferta e procura de café, o governo interviria no mercado para comprar os excedentes;
- b) o financiamento dessas compras se faria com empréstimos estrangeiros;
- c) o serviço desses empréstimos seria coberto com um novo imposto cobrado em ouro sobre cada saca de café exportada;
- d) a fim de solucionar o problema a mais longo prazo, os governos dos estados produtores deveriam desencorajar a expansão das plantações. (FURTADO, 2003)

Já na segunda fase, entre os anos de 1930 e 1950, Saes classifica o intervencionismo como “[...] consciente, destacando a implantação do DNC⁵” (SAES, 1997. p.45). Esse período foi marcado pelos efeitos da Grande Depressão de 1929, pois os Estados Unidos eram o maior comprador do café brasileiro. Com a crise, a exportação do café despencou e os preços do café diminuíram de forma considerável. Segundo Heloiza Dias, as autoridades da Revolução de 30, por meio do governo federal, foram assumindo o controle da política do café. As primeiras ações do governo federal foram:

1º adquirir os estoques que ainda estavam em mãos de particulares, associado à criação de imposto sobre novas plantações e da criação de mais um imposto sobre exportação que, somados, ajudariam a financiar o programa de defesa.

⁵ Departamento Nacional do Café (DNC).

2º destruir parte do estoque acumulado, como forma de diminuir a oferta de café e parar a contínua queda de preços. Em 1931 e 1932, 12 milhões de sacas foram destruídas. Em 1933, 14 milhões de sacas de café foram incineradas. A prática da destruição de café foi executada até agosto de 1944 e atingiu um total de 78 milhões de sacas, o que representa uma quantidade três vezes superior ao consumo mundial anual da época (SILVA, 2010).

Em 1931 foi criado o Conselho Nacional do Café composto pelos Estados produtores e o governo federal, que dois anos depois foi substituído pelo DNC.

Em 1933 é instituído o Departamento Nacional do Café (DNC), autarquia federal subordinada ao Ministério da Fazenda. Que tinha como objetivo básico de suas políticas, a redução da oferta de café, que foi obtida, por meio de quotas de exportação, para retenção (nos postos, para exportação e, no interior, até a sua liberação para exportação) e para o sacrifício (tendo que ser vendida ao Governo a um preço abaixo do custo para a destruição). O estabelecimento desta medida era visivelmente desfavorável aos cafeicultores, principalmente aos que obtinham maior produtividade. (VOTTA; VIAN; PITELLI, 2006)

Segundo Votta, Vian e Pitelli (2006), em 1935, a Sociedade Rural Brasileira exige a extinção do DNC alegando que suas ações não eram bem sucedidas e que os institutos estaduais eram qualificados para implementar a política cafeeira. Em 1945 durante o Convênio dos Estados Cafeicultores, foi anunciada a extinção do DNC e que a partir de junho do ano seguinte a política cafeeira passaria a ser implementada pela Divisão Econômica cafeeira, criada pelo Ministério da Fazenda.

A terceira fase, que se inicia no ano de 1951 e se estende até 1989 é apontada por Saes como sendo:

[...] marcado pela coordenação do Estado no sistema cafeeiro nacional, com a criação do IBC e a regulamentação internacional. Este último período finaliza com a desregulamentação: extinção do IBC e não assinatura do AIC com relação às cláusulas econômicas. (SAES, 1997. p. 45)

A criação do Instituto Brasileiro do Café se deu durante o governo Vargas (1951-1954) por meio da Lei nº 1779, de 22 de dezembro de 1952. O IBC foi criado com a função de executar toda a política econômica do café, inicialmente correspondendo a um novo espírito de intervenção, como se lê em seu artigo primeiro: “destina-se a realizar, através das diretrizes constantes desta lei, a política econômica do café brasileiro no país e no estrangeiro” (BRASIL, 1952).

Percebe-se, ao estudar a lei, um forte viés intervencionista, com tabelamento de preços e compra compulsória de café por parte do Instituto, visando um controle artificial do preço do café:

Art 3º Para os fins dos arts. 1º e 2º, são atribuições do I.B.C.: [...]

7. Defender preço justo para o café, nas fontes de produção ou nos portos de exportação, inclusive, quando necessário, mediante compra do produto para retirada temporária dos mercados.

8. Fiscalizar os preços das vendas para o exterior e os embarques na exportação para efeito do controle cambial, podendo impedir a exportação dos cafés vendidos a preços que não correspondem ao valor real da mercadoria, ou que não consultem o interesse nacional. (BRASIL, 1952)

O financiamento do IBC era possível em virtude de uma taxa, que a princípio fora benéfica para os grandes produtores, pois dificultava pequenos produtores a exportar sua produção, logo se tornou incômoda para aqueles que a apoiavam. Tal taxa estava prevista na Lei 1779/52, que criou o IBC:

Art 24. Para custeio dos serviços a seu cargo e atribuições que lhe competem, inclusive despesas de propaganda e outros encargos que venham a ser criados, o I. B. C. contará, além da renda do seu patrimônio, com o produto de uma taxa de Cr\$10,00 (dez cruzeiros) por saca de 60 (sessenta) quilos de café, que é criada por esta Lei e será arrecadada na conformidade das instruções que baixará a sua Diretoria.

Art 25. Nenhuma licença para exportação de café, em qualquer ponto do país, será expedida pela autoridade competente sem lhe ser exibida a prova do pagamento dessa taxa. (BRASIL, 1952)

3.2. O FIM DA REGULAMENTAÇÃO DO MERCADO DE CAFÉ BRASILEIRO

Os anos seguintes à fundação do IBC foram acompanhados de um cenário favorável à cafeicultura, excluindo, ainda que inicialmente, a necessidade de medidas para sustentar preços no mercado cafeeiro.

Cabia ao IBC realizar política cafeeira no âmbito nacional e internacional. Dentre suas atribuições estavam à promoção de pesquisas no campo da agronomia e tecnologia do café, com o objetivo de diminuir os custos e aumentar a produção dos cafezais, estabelecer a produção de café em lugares mais favoráveis para a produção e a defesa de um preço justo para o produtor e a realização de estudos para conquistar novos mercados.

O Brasil passava por um período de política cambial em que o governo manteve a taxa de câmbio fixa, para a valorização da moeda. No primeiro momento, o preço do café em dólar era satisfatório, por mais que a política cambial fosse desfavorável a política cafeeira, como pontua Rufino:

A estratégia de intervenção, engendrada na base de taxas diferenciais de câmbio, tornou explícita a prática do confisco cambial sobre o café, agora taxado como forma de produzir receita para o governo brasileiro. Bacha (1992) estima que, antes desse período de confisco cambial, os cafeicultores recebiam 90% dos preços de exportação e, a partir de então, passaram a receber um valor próximo a 50% daquele preço, causando descontentamento generalizado aos cafeicultores. (RUFINO, 2006. p. 59)

Enquanto maior produtor mundial de café, o Brasil se manteve à frente das negociações e ações regulatórias implementadas no mercado internacional, segundo Farina (1997) por meio de uma estrutura de cartel internacional coordenado por agências nacionais e internacionais de regulamentação, onde o Estado Brasileiro era o principal ator. Essa articulação resultou na assinatura de alguns acordos assinados entre os países produtores de café:

- Acordo Cidade do México, em 1957;
- Acordo Americano, em 1958;
- Acordo Internacional do Café, em 1959.

Conforme Rufino (2006), os dois primeiros acordos, os países signatários retinham parte da produção e, no último, foram estabelecidas cotas de importação.

A política adotada pelos AICs para a fixação do preço se baseava nos custos envolvidos dos menores produtores. Dessa forma, os preços eram baseados nos produtores menos eficientes e por isso ficavam muito acima do preço de mercado. Essa postura, ao invés de limitar potenciais entrantes para o mercado serviu de estímulo para novos produtores, já que uma das barreiras a entrada (custo de produção) era praticamente eliminada com a fixação dos preços em elevados patamares (apud SAES, 1997). O resultado decorrente dessa política de manutenção de preços elevados para o café foi o crescimento da produção mundial no início da década de 1990, com destaque para Vietnã, Indonésia e Etiópia, que mesmo produzindo em grande parte o café robusta, considerado de qualidade inferior, ingressaram efetivamente na lista dos maiores produtores mundiais. Além disso, o aumento da produção mundial teve como contrapartida a redução ao longo do tempo da participação na cota de exportações mundiais do Brasil (chegando a menos de 30% em 1990), sendo este um dos fatores que estimulariam o país a não aceitar um novo AIC (LEÃO, 2010).

Podemos dizer que o período de vigência do IBC, foi o período em que o estado brasileiro interferiu, de forma constante, na política cafeeira nacional e internacional, fixando taxas de exportação e preços por saca de café.

3.2.1. O FIM DO IBC

Entende-se que, após a criação e a subsequente falência do IBC se deram por consequência de sua exata função, pois a regulamentação do mercado brasileiro tornou-se prejudicial para os produtores, como pontua Saes:

No entanto, sendo a desregulamentação um processo, sua manifestação pode ser notada, já em meados dos anos 80, quando os custos de manutenção da política de regulamentação começam a se tornar maiores que seus ganhos. (SAES, 1997. p. 45)

No final da década de 1980, o setor cafeeiro já discutia, de forma intensa, a necessidade de sua desregulamentação e as inconsistências da participação no Acordo Internacional do Café, considerando que as cláusulas frequentemente eram desrespeitadas pelos países signatários. Em julho de 1989 o AIC é extinto, depois de alguns conflitos diplomáticos e comerciais.

A política econômica brasileira do princípio da década de 1990 com orientação liberal e sob influência do Consenso de Washington, influencia no país uma grande reforma do aparelho estatal, pela quais várias instituições foram eliminadas. Dentre elas o IBC, extinto pelo Decreto nº 99.240, publicado no Diário Oficial em 8 de maio de 1990, de acordo com um programa oficial de reformulação da máquina estatal.

4. O MERCADO DE CAFÉ APÓS O FIM DO IBC

Ainda que a desregulamentação tenha acontecido de fato na década de 1990, segundo Leão (2010) é possível perceber seus sinais já na década de 1980 quando produtores passaram a vender café para o Paraguai sem pagar a cota de contribuição do governo brasileiro. Por sua vez o, o setor público através do IBC, passaria por uma reforma administrativa, que somada ao fracasso nas tentativas de um novo AIC, resultou em seu fim.

É importante trazer a informação de que, no final da década de 1990, o Brasil contava com mais de 4 bilhões de pés de café, dos quais, ainda segundo o mesmo, mais de 1 bilhão havia sido plantado nos últimos anos, principalmente no sul de Minas Gerais e no cerrado mineiro, consolidando de vez a hegemonia de Minas como o maior Estado produtor.

Até o momento, a política cafeeira brasileira não havia incentivado a produção de qualidade, uma vez que os preços eram tabelados o produtor preocupava em produzir grandes quantidades e aumentar sua receita. O fim do IBC veio junto com uma queda acentuada dos preços, que Leão aponta que?

A queda dos preços do café após a desregulamentação foi acentuada pela estratégia dos produtores de reduzirem os estoques em uma ação descoordenada, a fim de manterem suas parcelas de mercado. Segundo Saes (1997) essa queda levou a uma perda de US\$ 12 milhões em receitas anuais para os produtores, desencadeando um movimento entre os mesmos na tentativa de conter a oferta para segurar a queda dos preços, numa ação consolidada pela formação da Associação dos Países Produtores de Café (APPC) e a promessa dos associados de reduzirem 20% das suas exportações. (LEÃO, 2010)

Nos anos 90, com a abertura econômica dos países e com a maior integração dos mercados, surge um novo padrão de consumo, que carrega preocupações com a qualidade do produto, o meio-ambiente e à sustentabilidade. Esse novo padrão de consumo, junto com o novo arranjo institucional, mostrou para os produtores uma saída alternativa frente à

crise, a produção de cafés de qualidade superior foi vista como um caminho para conquista de competitividade na atividade cafeeira.

Com as mudanças de padrões de consumo e do mercado cafeeiro, foram, segundo Leão (2010), os fatores cruciais para o surgimento do mercado de cafés especiais, que buscavam atender às distintas demandas dos consumidores, ou seja, cafés com características diferenciadas de qualidade, produzidos de forma sustentável e/ou justa (Cafés Gourmet, Certificados por Origem, Orgânicos, Sombreados e Fair Trade).

4.1. CAFÉS ESPECIAIS

Segundo a BSCA (Brazil Specialty Coffee Association) cafés Especiais são grãos isentos de impurezas e defeitos que possuem atributos sensoriais diferenciados. Estes atributos, que incluem bebida limpa e doce, corpo e acidez equilibrados, qualificam sua bebida acima dos 80 pontos na análise sensorial. Além da qualidade intrínseca, os cafés especiais devem ter rastreabilidade certificada e respeitar critérios de sustentabilidade ambiental, econômica e social em todas as etapas de produção (BSCA, 2019).

De acordo com a Metodologia de Avaliação Sensorial da SCA (Specialty Coffee Association), usada no mundo todo, Café Especial é todo aquele que atinge, no mínimo, 80 pontos na escala de pontuação da metodologia (que vai até 100), sendo avaliados os seguintes atributos (SCA, 2019):

- Fragrância/Aroma;
- Uniformidade (cada xícara representa estatisticamente 20% do lote avaliado);
- Ausência de Defeitos;
- Doçura;
- Sabor;
- Acidez;
- Corpo;
- Finalização;
- Harmonia;

- Conceito Final (impressão geral sobre o café, atribuída pelo classificador. Única parcela de subjetividade do classificador na avaliação da amostra).

Há quem diga que o conceito de café especial está ligado ao prazer que a bebida proporciona Zylbersztajn e Farina (2001):

O conceito de cafés especiais está intimamente ligado ao prazer proporcionado pela bebida. Tais cafés destacam-se por algum atributo associado ao produto, ao processo de produção ou a serviço a ele relacionado. Diferenciam-se por características como qualidade superior da bebida, aspecto dos grãos, forma de colheita, tipo de preparo, história, origem dos plantios, variedades raras e quantidades limitadas, entre outras. Podem também incluir parâmetros de diferenciação que se relacionam à sustentabilidade econômica, ambiental e social da produção (p. 15).

Veja abaixo a diferença entre os cafés tradicional (esq) e especial (dir), antes de serem torrados.

Figura 1: Café Tradicional



Fonte: Acervo pessoal

Figura 2: Café Especial



Fonte: Acervo pessoal

Os cafés especiais podem ser divididos em categorias: qualidade superior (Gourmet), Origem (*Estate Coffee*), sombreado, Orgânico e *Fair Trade* (comércio justo). o que não exclui a possibilidade de um café pertencer a mais de uma categoria.

- Café de Alta Qualidade:

Na teoria, todo grão maduro, cereja, possui características de um café de qualidade, porém alguns fatores na colheita e também na pós-colheita afetam a qualidade final da bebida. Além disso, uma característica do café especial é que a colheita feita de forma seletiva e manual, onde são selecionados apenas grãos maduros.

Segundo a revista cafeicultura (2019), os cafés denominados de Gourmet são aqueles que apresentam características de Tipo 3 ou melhor qualidade, com grãos de aspecto uniforme e uma bebida mole ou estritamente mole.

Os cafés podem ser classificados por Tipo segundo uma escala de 2 a 8, segundo a quantidade de defeitos em uma amostra de 300 gramas. Além da classificação por Tipo, são feitas as provas de degustação para definir o paladar do café. Uma bebida mole ou estritamente mole indica boa qualidade com aroma e sabor agradável, um café suave e equilibrado. O café pode ainda ser classificado como uma bebida: apenas mole, dura, riada, rio e rio zona.

- Cafés de Origem Certificada

Os cafés de origem tem sua qualidade associada à questão de territorialidade, ligada às regiões de origem dos plantios, pois alguns dos atributos de qualidade do produto são inerentes à região onde a planta é cultivada.

Essa origem pode ser identificada por meio de certificados que delimitam as regiões geográficas e produtoras ou por meio de divulgação da região, fazenda ou histórico produtivo associado à qualidade do café. (SAES, 2009).

Como exemplo, pode ser citado o CACCER - Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado, que através de uma estratégia de certificação dos cafés do cerrado mineiro pela origem, registrou a marca *Café do Cerrado*, e definiu uma escala de classificação padrão para o café da região. O resultado foi uma valorização do café da região, sendo que em 1993 o primeiro lote de cafés de origem foi vendido para a Bélgica com um preço prêmio de 8% acima do valor da commodity (SAES; JAYO, 1997).

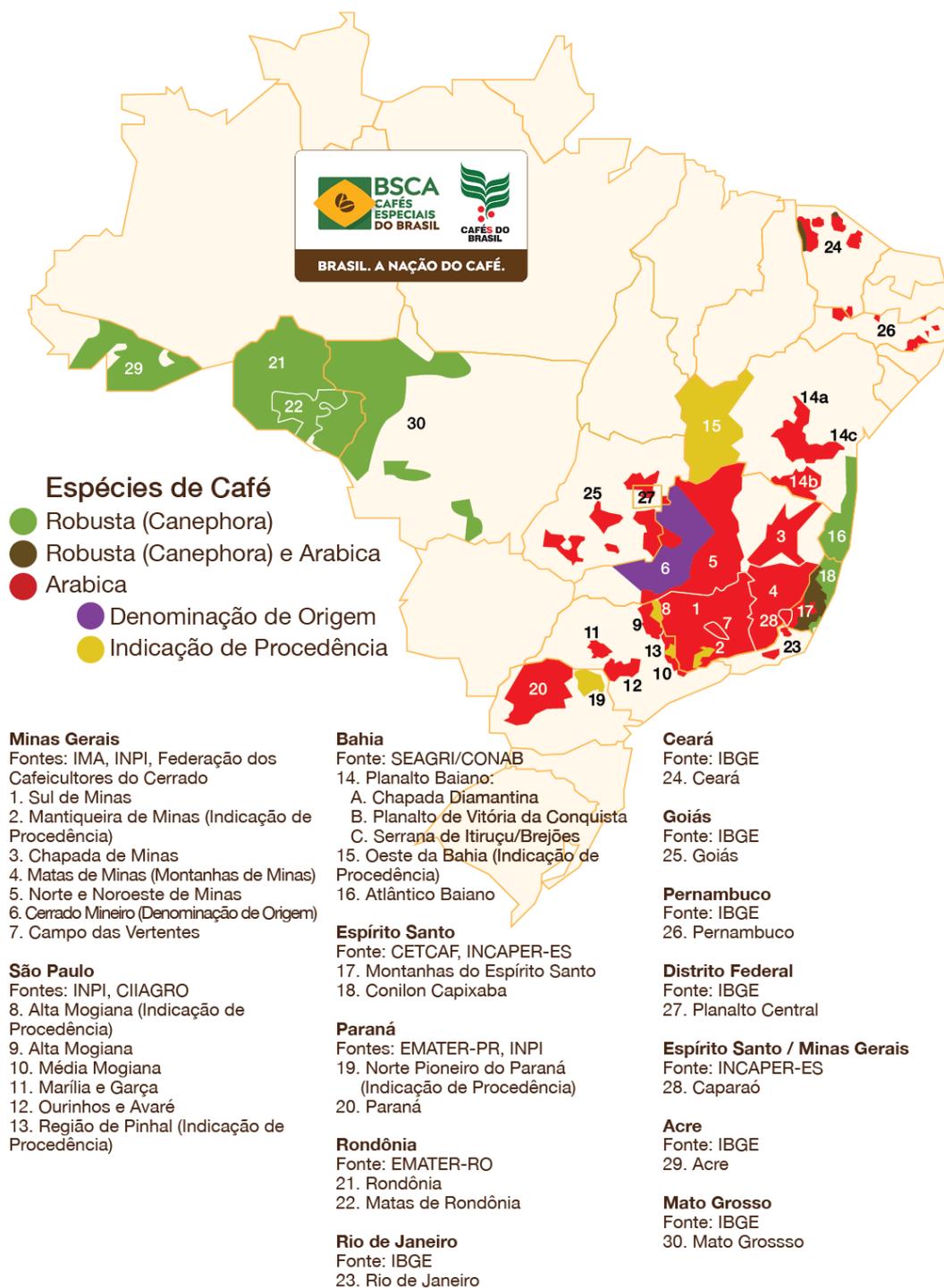
Segundo Saes e Jayo (1997) os esforços do CACCER levaram o Café do Cerrado em 2005 a receber a primeira indicação geográfica de café reconhecida mundialmente pelas normas adotadas pela Organização Mundial de Propriedade Intelectual (OMPI), na qual os cafés do cerrado são produzidos em regiões de planalto e com clima continental.

Abaixo está o mapa atualizado “Origens de Café no Brasil” com as regiões produtoras de café. O mapa apresenta as trinta áreas produtoras do país, sendo sete em Minas Gerais.

O mapa (link: <http://bsca.com.br/assets/Geral/mapa-regioes-2019.png>) e as especificações de cada uma das regiões produtoras (link: <http://brazilcoffeation.com.br/region/list>) podem ser conferidos no site da BSCA (brazilcoffeation.com.br).

Figura 2: Origens do café no Brasil

ORIGENS DE CAFÉ NO BRASIL



- Café sombreado

Constitui na produção de café em sistemas agroflorestais. segundo a Embrapa (2019), o plantio de café sombreado é um dos sistemas mais antigos de produção da cultura no mundo, especialmente difundido na Colômbia, Costa Rica, Guatemala, El Salvador e México, caracterizados pelo baixo impacto ecológico e a baixa produtividade.

A partir dos anos setenta foram introduzidas novidades tecnológicas que tornaram possível o aumento da produtividade, trazendo a supressão do sombreamento, o aumento da densidade de plantio e o uso de cultivos melhorados, extremamente dependentes de adubos minerais. Nos dias atuais, é crescente a valorização por maneira de produzir produtos agrícolas que gerem produtos seguros, de qualidade e com menor prejuízo socioambiental.

A produção desses cafés no Brasil ainda é reduzida, representando apenas 8% da produção mundial. Os maiores produtores são a Guatemala e Costa Rica com participação de 39,6% e 32,0% da produção, respectivamente. Já a demanda está concentrada em grande parte nos EUA, de onde partiram os incentivos para a produção do café de sombra (PONTE, 2004).

- Café orgânico

O café orgânico é produzido seguindo as regras da agricultura orgânica, que elimina o uso de agrotóxicos e fertilizantes. O café deve é cultivado exclusivamente com fertilizantes orgânicos e o controle de pragas e doenças deve ser feito biologicamente.

A produção orgânica de café, no Brasil, teve início nos anos 90, embora apenas recentemente tenha ganhado mais espaço, pois, diferentemente dos demais países produtores, têm custos mais elevados do que nos métodos convencionais, principalmente os relacionados à mão-de-obra. Ainda assim, a produção brasileira de café orgânico cresceu 172% no período de 1998 a 2001 (ZYLBERSZTAJN; FARINA, 2001).

- Café *fair trade*

Consumido em países desenvolvidos por consumidores preocupados com as condições socioambientais sob as quais o café é cultivado:

O *Fair Trade* (Comércio Justo) contribui para o desenvolvimento sustentável ao proporcionar melhores condições de troca e a garantia dos direitos para produtores e trabalhadores marginalizados. É uma alternativa concreta e viável frente ao sistema tradicional de comércio. A *International Federation of Alternative Trade* (Federação Internacional de Comércio Alternativo) define o Comércio Justo (Fair Trade, em inglês) como uma parceria comercial, baseada em diálogo, transparência e respeito, que busca maior equidade no comércio internacional, contribuindo para o desenvolvimento sustentável por meio de melhores condições de troca e garantia dos direitos para produtores e trabalhadores à margem do mercado, principalmente no Hemisfério Sul. (SEBRAE, 2016).

O *Fair Trade* garante um preço mínimo para os produtores certificados, sendo uma espécie de *hedge* para as oscilações do mercado de commodities. O preço mínimo é sustentado por haver um controle sobre a oferta de cafés que acompanha a demanda (SAES, 2008).

4.2. A PROMOÇÃO DA QUALIDADE DO CAFÉ

A promoção da qualidade do café nacional, para o mercado externo, teve início na crise do café commodity, quando esse produto se mostrou insustentável. Desse novo ambiente de mercado, surgiram algumas instituições que foram e são fundamentais no desenvolvimento de cafés especiais no Brasil e também na mudança da imagem do café brasileiro, que antes era visto como homogêneo e de baixa qualidade.

Algumas instituições merecem destaque nas iniciativas pela busca da qualidade do café, responsáveis pelas mudanças verificadas no segmento e as estratégias adotadas pelas mesmas na promoção da qualidade do café e na consolidação do produto no mercado consumidor.

O primeiro deles o Conselho das associações dos cafeicultores do Cerrado responsável pela primeira certificação de origem do Brasil. Já no início da década de 90 são

criadas diversas associações que se depararam com os problemas gerados pela crise cafeeira. As inúmeras associações no cerrado mineiro constituíram um conselho das associações, o CACCER, em 1992 com o objetivo de desenvolver uma estratégia unificada para a produção de café no cerrado (CACCER, 2009).

A BSCA – (*Brazil Specialty Coffee Association*) congrega pessoas físicas e jurídicas, nos mercados interno e externo de cafés especiais, e busca difundir e estimular o aprimoramento técnico na produção, comercialização e industrialização desses produtos, além de promover, principalmente nas áreas cafeeiras, a preservação do meio ambiente e o desenvolvimento ambiental sustentável através de programas, projetos e parcerias com entidades públicas e privadas, nacionais e estrangeiras. Liderança dentro programa da Organização Internacional do Café e da Organização Mundial do Comércio para promoção da qualidade, o *Cup of Excellence*, concurso que reúne os melhores cafés especiais é um instrumento eficaz de promoção da qualidade do café brasileiro, sendo os ágios pagos aos vencedores um estímulo para os produtores intensificaram a produção de cafés de excelência.

A Semana Internacional do Café (SIC), é um encontro de cafeicultores, torrefadores, classificadores, exportadores, compradores, fornecedores, empresários, baristas, proprietários de cafeterias e apreciadores. Realizada desde 2013 em Belo Horizonte, capital do maior estado produtor do mundo, a SIC tem como foco o desenvolvimento do mercado brasileiro e a divulgação da qualidade dos cafés nacionais para o consumidor interno e países compradores, além de potencializar o resultado econômico e social do setor.

Café + Forte – Iniciativa do Sistema FAEMG (Federação da Agricultura e Pecuária do estado de Minas Gerais), o Café + Forte é um programa que oferece ações práticas para o produtor: aplicação de tecnologia nas áreas de gestão e custos, com objetivo de aumentar a capacidade de gerenciamento do cafeicultor, com auxílio de técnicos especializados. (FAEMG).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Ao longo do estudo, tornou-se evidente que as sucessivas regulamentações no mercado cafeeiro brasileiro criaram o cenário ideal para a escolha de pequenos e médios produtores pelo café especial.

Um ponto que deve ser trazido à luz é a dificuldade de encontrar referências acadêmicas quanto à história do café, mesmo o Brasil sendo um dos principais atores na história do café no mundo, a literatura sobre a origem do produto no Brasil ainda é escassa.

É interessante ressaltar que as tentativas estatais de manutenção artificial da oferta, e dos preços, não surtiram efeitos em longo prazo, no caso específico. Durante sua vigência, a política provocou nos produtores a busca pela produção em grandes quantidades, com o fim dos preços fixos os produtores se viram forçados a procurarem formas de agregar valor ao seu produto. O longo período de regulamentação excessiva atrasou a procura dos produtores por um produto de qualidade.

Os cafés especiais são produzidos em pequenas propriedades, possuem uma infinidade de variações de gosto, aroma, aspecto, forma de produção, origem, quase se aproximando do monopólio (pelas características exclusivas que cada café possui), visto que esse produto é único e com isso consegue um preço diferenciado no mercado. A postura dos produtores de cafés de excelência é resultado de uma estrutura que inclui o novo sistema de produção, a comercialização diferenciada e o apoio de instituições que promovem os cafés especiais.

Por fim, a crise do sistema cafeeiro na década de 90, com a desregulamentação do mercado, provocou um novo arranjo institucional, em que as instituições passaram a dar suporte para o produtor na busca por qualidade e o colocando na frente do mercado, esses fatores criaram um solo ideal para o surgimento dos cafés especiais.

O desafio agora está em consolidar o consumo dos cafés especiais, provocando um consumo de café de qualidade pela sociedade e ao mesmo tempo mudando a percepção de

que café é um produto só, de gosto amargo e cor preta. O café é um mundo de possibilidades e sabores.

REFERÊNCIA BIBLIOGRÁFICA

ALLIANCE FOR COFFEE EXCELLENCE. **Brazil Pulped Naturals 2018.**

Disponível em: <<https://allianceforcoffeexcellence.org/brazil-pulped-naturals-2018/#1538505057050-ed3488f6-00d5>> Acesso em novembro de 2019.

BRASIL. **Lei nº 1779, de 22 de dezembro de 1952.** Rio de Janeiro, 1952.

Disponível em: <http://planalto.gov.br/ccivil_03/LEIS/L1779.htm>. Acesso em outubro de 2019.

CENTRO DO COMÉRCIO DE CAFÉ DO ESTADO DE MINAS GERAIS.

Cotação do Café: Safra 2019/2020. Disponível em: <<http://cccmg.com.br/cotacao-do-cafe/>>. Acesso em 02 de novembro de 2019

FARINA, E. M. M. Q. **Competitividade:** mercado, estado e organizações. Editora Singular: São Paulo, 1997. 285 p.

FRAGA, Constantino C. **Resenha histórica do café no Brasil.** Agricultura em São Paulo, v. 10, n. 1, p. 1-21, 1963. Disponível em: <<http://www.iea.sp.gov.br/ftpiea/rea/1963/asp-0163.pdf>>. Acesso em outubro de 2019.

FURTADO, Celso. **Formação econômica do Brasil.** 32ª ed. São Paulo; Companhia Editora Nacional, 2003.

LEÃO, Everson de Almeida. **A Produção de Cafés Especiais No Brasil e a Emergência de Novos Padrões de Competitividade.** Curitiba, 2010. Disponível em: <http://www.sbicafe.ufv.br/bitstream/handle/123456789/8726/Dissertacao_Everson%20de%20Almeida%20Leao.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em outubro de 2019.

MARTINS, A. L. **História do café.** 2ª ed. São Paulo: Contexto, 2008.

OEC (OBSERVATORY OF ECONOMIC COMPLEXITY), **Brasil**. 2017a. Disponível em <<https://oec.world/pt/profile/country/bra/>>. Acesso em outubro de 2019.

OEC (OBSERVATORY OF ECONOMIC COMPLEXITY), **Which countries export Café, mesmo torrado ou descafeinado; cascas e películas de café; sucedâneos do café contendo café em qualquer proporção?**. 2017b. Disponível em <https://oec.world/pt/visualize/tree_map/hs92/export/show/all/0901/2017//>. Acesso em outubro de 2019.

RUFINO, José Luis dos Santos. **Programa Nacional de Pesquisa e Desenvolvimento do Café: antecedentes, criação e evolução**. Embrapa Café; Brasília, 2006. 348 p.

SAES, M. S. M. **A Racionalidade Econômica da Regulamentação do Mercado Brasileiro de Café**. São Paulo: Anna Blume, 1997.

SAES, M. S. M.; JAYO, M. Cacer: coordenando ações para a valorização do Café do Cerrado. VII Seminário Internacional Pensa de Agribusiness, PENSA-FIA- USP, set. de 1997.

SEBRAE < <http://www.sebrae.com.br/>>. Acesso em outubro de 2019.

SENAR (SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM RURAL). **Café: classificação e degustação**. Brasília: SENAR, 2017.

SILVA, Heloiza Dias da. **Rede Social Cafés do Brasil: Uma análise Comunicacional**. São Bernardo do Campo, 2010.

VOTTA, T. B.; VIAN, C. E. de F.; PITELLI, M. M. **A desregulamentação no mercado de café torrado e moído e a emergência de campos organizacionais: uma análise prospectiva e uma agenda de pesquisa**. Fortaleza: SOBER, 2006. Disponível em: <<http://www.sober.org.br/palestra/5/1051.pdf>>. Acesso em setembro de 2019.

ZYLBERSZTAJN, D.; FARINA, E. M. M. Q (Coords.) **Diagnóstico sobre o Sistema Agroindustrial de Cafés Especiais e Qualidade Superior do Estado de Minas Gerais.** Relatório Final PENSA/FEA/USP. 174p. São Paulo: SEBRAE-MG, 2001.